



Ricettario

HotmixPRO

Gastro

INDICE

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

| | | |
|----|------------------------------------|----|
| 34 | COTTURA DELLE UOVA A VAPORE | 29 |
| 35 | COTTURA DELLE UOVA MARBLE EGGS | 30 |
| 36 | COTTURA UOVA SODE O POCHE | 30 |
| 37 | COURT BOUILLON ALL'ACETO O AL VINO | 31 |
| 38 | COURT BOUILLON AL LATTE | 32 |
| 39 | FUMETTO DI CROSTACEI | 33 |
| 40 | FUMETTO DI PESCE | 34 |
| 41 | BISQUE | 35 |
| 42 | BISQUE SALSA | 37 |
| 43 | ROUX BIANCO | 39 |
| 44 | ROUX BRUNO | 39 |
| 45 | BURRO CHIARIFICATO | 40 |
| 46 | BURRO NOISETTE | 40 |
| 47 | CREME DI BASE | 41 |
| 48 | VELLUTATE DI BASE | 42 |
| 49 | BASE SOUFFLE SALATI | 43 |
| 50 | BASE SOUFFLE' DOLCI | 44 |
| 51 | BASE PER SORBETTO | 45 |
| 52 | BASE PER GELATO FRUTTA | 46 |
| 53 | BASE PER GELATO BIANCA | 48 |
| 54 | BASE PER GELATO GIALLA | 50 |
| 55 | BASE PASTE FRUTTA SECCA PER GELATO | 52 |
| 56 | BASE GELATINE DI FRUTTA | 53 |
| 57 | BASE MOUSSE DI FRUTTA | 54 |
| 58 | BASE COULIS DI FRUTTA | 55 |
| 59 | BASE CONFETTURA DI FRUTTA | 56 |
| 60 | FRUTTA BRINATA | 58 |
| 61 | BASE BAVARESE | 59 |
| 62 | PATE A BOMBE | 60 |
| 63 | BASE PARFAIT | 61 |
| 64 | FONDANT | 62 |
| 65 | ZUCCHERO FILO 106° | 63 |
| 66 | ZUCCHERO SOFFIATO 111° | 63 |
| 67 | ZUCCHERO PICCOLA PALLA 115° | 64 |
| 68 | ZUCCHERO PALLA FORTE 120° | 64 |
| 69 | ZUCCHERO ROMPENDE 145° | 65 |
| 70 | ZUCCHERO CAMELO CHIARO 158° | 65 |
| 71 | ZUCCHERO CAMELO SCURO 165° | 66 |
| 72 | MERINGA FRANCESE | 67 |

| | | |
|----|---|----|
| 73 | MERINGA SVIZZERA | 68 |
| 74 | MERINGA ALL'ITALIANA | 69 |
| 75 | BAGNA ALCOLICA A 20° | 70 |
| 76 | BAGNA ALCOLICA A 40° | 71 |
| 77 | TEMPERAGGIO CIOCCOLATO FONDENTE PER INSEMINAZIONE | 72 |
| 78 | TEMPERAGGIO CIOCCOLATO AL LATTE PER INSEMINAZIONE | 73 |

| N.RO | RICETTE | PAGINA |
|----------------|-----------------------------|--------|
| IMPASTI | | 74 |
| 01 | PASTELLA BASE PER FRITTURE | 75 |
| 02 | PASTELLA SOFFICE ALLA BIRRA | 76 |
| 03 | PASTELLA PER TEMPURA | 77 |
| 04 | PASTELLA AL BRANDY | 78 |
| 05 | PASTA PER WAFFELN | 79 |
| 06 | PASTA CHOUX | 80 |
| SALSE | | 81 |
| 01 | BURRO AL TARTUFO | 82 |
| 02 | BURRO ALLA SENAPE | 83 |
| 03 | BURRO ALL'ACCIUGA | 84 |
| 04 | BURRO ALL'AGLIO | 85 |
| 05 | BURRO DI CROSTACEI | 86 |
| 06 | BURRO PER LUMACHE | 87 |
| 07 | SALSA AIOLI | 88 |
| 08 | HUMMUS | 89 |
| 09 | CAVIAR D'AUBERGINE | 90 |
| 10 | MAIONESE | 91 |
| 11 | MAIONESE VERDE | 92 |
| 12 | MAIONESE SENZA UOVA | 93 |
| 13 | SALSA COCKTAIL | 94 |
| 14 | SALSA ALLO YOGURT | 95 |
| 15 | SALSA TARTARA | 96 |
| 16 | SALSA JONVILLE | 97 |
| 17 | SALSA TONNATA | 98 |
| 18 | SALSA ALLE ACCIUGHE | 99 |
| 19 | SALSA AVOCADO | 100 |
| 20 | SALSA CITRONETTE | 101 |
| 21 | SALSA VINAIGRETTE | 102 |

| | | |
|-------------------------------------|---|-----|
| 22 | SALSA TAPENADE | 103 |
| 23 | SALSA OLANDESE | 104 |
| 24 | SALSA BERNESE | 105 |
| 25 | SALSA BESCIAMELLA | 106 |
| 26 | SALSA AL BURRO BIANCO | 107 |
| 27 | SALSA AL FOIS GRAS AL PROFUMO D'ARANCIO | 108 |
| 28 | SALSA AL VINO BIANCO | 109 |
| 29 | SALSA BARBECUE | 110 |
| 30 | RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO | 111 |
| 31 | ROUX PASTORIZZATO | 112 |
| 32 | BASE PATATE DUCHESSA | 113 |
| 33 | PUREA DI PATATE | 114 |
| 34 | CHUTNEY DI MELA E MANGO | 115 |
| 35 | COULIS DI CAROTE AL CUMINO | 116 |
| BRODI CREME VELLUTATE | | 117 |
| 01 | BRODO VEGETALE GRANULARE | 118 |
| 02 | DADO DI CARNE | 119 |
| 03 | DADO VEGETALE | 120 |
| 04 | CONSOMME' DI BUE | 121 |
| 05 | CONSOMME' DI PESCE | 122 |
| 06 | FONDO DI CARNE | 123 |
| 07 | GAZPACHO | 124 |
| 08 | CREMA DI PORRI | 125 |
| 09 | CREMA DI SEDANO | 126 |
| 10 | CREMA DI ZUCCA | 127 |
| 11 | CREMA DI CAVOLFIORE DU BARRY | 128 |
| 12 | CREMA DI PATATE AL TARTUFO | 129 |
| 13 | VELLUTATA AGNES SOREL | 130 |
| 14 | VELLUTATA DI CHAMPIGNONS | 131 |
| 15 | VELLUTATA DI OSTRICHE | 132 |
| 16 | VICHYSOISE | 133 |
| RISO RISOTTI SALSE PER PASTA | | 134 |
| 01 | RISO ALLA GIAPPONESE PER SUSHI E SASHIMI | 135 |
| 02 | RISO PILAF | 136 |
| 03 | RISOTTO ALLA MILANESE | 137 |
| 04 | RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA CON SPECK E POMODORINI | 138 |
| 05 | RISOTTO ALLE FRAGOLE | 139 |
| 06 | RISOTTO GAMBERI E ROQUEFORT | 140 |
| 07 | PESTO ALLA GENOVESE | 141 |
| 08 | PESTO ALLE MANDORLE | 142 |

| | | |
|--|---|-----|
| 09 | PESTO DI RUCOLA | 143 |
| 10 | RAGU' ALLA BOLOGNESE | 144 |
| 11 | CARBONARA | 145 |
| 12 | SUGO CON POMODORINI E BASILICO | 146 |
| 13 | SUGO ALLE VONGOLE BIANCO | 147 |
| 14 | SUGO ALLE VONGOLE ROSSO | 148 |
| 15 | SUGO DI SALSICCIA E FUNGHI | 149 |
| 16 | SUGO POMODORO E RICOTTA | 150 |
| 17 | SUGO RADICCHIO, COCCO E PANCETTA | 151 |
| FARCE PATE' TORTE SALATE SOUFFLE' | | 152 |
| 01 | FARCIA AI FUNGHI | 153 |
| 02 | FARCIA AL SALMONE | 154 |
| 03 | FARCIA DI POLLO O VITELLO | 155 |
| 04 | FARCIA PROSCIUTTO E CAPRINO | 156 |
| 05 | GELE' DI POMODORO | 157 |
| 06 | MOUSSE AL PROSCIUTTO | 158 |
| 07 | MOUSSE DI FORMAGGIO DI CAPRA ALLA PASTA D'OLIVE | 159 |
| 08 | MOUSSE DI TONNO E MONTASIO AL PROFUMO DI LIMONE | 160 |
| 09 | PANNA COTTA AL TONNO | 161 |
| 10 | PATE' AFFUMICATO (ARINGHE) | 162 |
| 11 | PATE' DI AVOCADO | 163 |
| 12 | TARTARE DI GAMBERETTI IN MOUSSE D'AVOCADO | 164 |
| 13 | KOUGELHOF SALATO AUX ESCARGOTS | 165 |
| 14 | QUICHE LORRAINE | 166 |
| 15 | QUICHE SALATA AI CARCIOFI | 167 |
| 16 | QUICHE SANS PATE | 168 |
| 17 | TORTA SALATA CON ASPARAGI E SALMONE | 169 |
| DOLCI SORBETTI GELATI | | 170 |
| 01 | PANNA CHANTILLY | 171 |
| 02 | GLASSA ALL'ACQUA AROMATIZZABILE | 172 |
| 03 | GLASSA REALE | 173 |
| 04 | CREMA AL BURRO PER TORTE | 174 |
| 05 | CREMA AL LIMONE PER TORTE | 175 |
| 06 | SCIROPPO PER BABA' E SORBETTI | 176 |
| 07 | SCIROPPO PER BAGNE ALCOLICHE E BAVARESI ALLA FRUTTA | 177 |
| 08 | SCIROPPO PER FRUTTA IN CONSERVA | 178 |
| 09 | SCIROPPO PER PARFAIT | 179 |
| 10 | SCIROPPO PER SAVARIN | 180 |
| 11 | CREMA INGLESE | 181 |
| 12 | CREMA PASTICCERA | 182 |
| 13 | CREMA PASTICCERA AL FRUTTO DELLA PASSIONE | 183 |

| | | |
|----------------|---|-----|
| 14 | LEMON CURD | 184 |
| 15 | CREME CAMEL | 185 |
| 16 | CREMOSO AL CIOCCOLATO | 186 |
| 17 | GANACHE AL CIOCCOLATO | 187 |
| 18 | GANACHE AL CIOCCOLATO PER FARCE | 188 |
| 19 | GANACHE MOUSSELINE | 189 |
| 20 | SOUFFLE' GHIACCIATO | 190 |
| 21 | MOUSSE ALLE NOCCIOLE CON FRUTTI CANDITI | 191 |
| 22 | TIRAMISU' PASTORIZZATO | 192 |
| 23 | TIRAMISU' TRADIZIONALE | 193 |
| 24 | ZABAIONE ALL'ARANCIO | 194 |
| 25 | SALSA FREDDA AI FRUTTI ROSSI | 195 |
| 26 | PESCHE IN CAMICIA | 196 |
| 27 | CROCCANTE | 197 |
| 28 | MANDORLE PRALINATE | 198 |
| 29 | NOCCIOLE PRALINATE | 199 |
| 30 | SEMIFREDDO ALL'ITALIANA | 200 |
| 31 | SORBETTO AI FICHI | 201 |
| 32 | SORBETTO AL COINTREAU | 202 |
| 33 | SORBETTO AL PORTO | 203 |
| 34 | SORBETTO ALLE FRAGOLE E PROSECCO | 204 |
| 35 | SORBETTO ALLO CHAMPAGNE | 205 |
| BEVANDE | | 206 |
| 01 | CAPPUCCINO | 207 |
| 02 | FRAPPE' AL CIOCCOLATO | 208 |
| 03 | FRAPPE' DI ALBICOCCHIE | 209 |
| 04 | FRAPPE' DI ANANAS E KIWI | 210 |
| 05 | FRAPPE' DI ANANAS E MELONE | 211 |
| 06 | FRAPPE' DI BANANA E FRAGOLA | 212 |
| 07 | FRAPPE' DI BANANE E MIELE | 213 |
| 08 | FRAPPE' PASSION FRUIT | 214 |
| 09 | ALENXADER | 215 |
| 10 | BAILEYS | 216 |
| 11 | BLOODY MARY | 217 |
| 12 | FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI | 218 |
| 13 | GIN FIZZ | 219 |
| 14 | GRANITA DAIQUIRI | 220 |
| 15 | IRISH COFFEE | 221 |
| 16 | MOJITO ALLA MENTA | 222 |
| 17 | PINA COLADA | 223 |
| 18 | SANGRIA | 224 |

| RICETTE DELLO CHEF | | 225 |
|---------------------------|---|-----|
| 01 | ZABAIONE AL MARSALA | 226 |
| 02 | OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO | 227 |
| 03 | BACCALA' IN OLIO A BASSA TEMPERATURA | 228 |
| 04 | MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE | 229 |
| 05 | CREMA AL CIOCCOLATO | 230 |
| 06 | CREMA PASTICCERA LEGGERA | 231 |
| 07 | CHUTNEY MELE ANANAS PRUGNE CIPOLLE | 232 |
| 08 | BURRO ACIDO | 233 |
| 09 | VELLUTATA DI ZUCCA ALL'AMARETTO E MENTA | 234 |
| 10 | SPUMA DI PARMIGIANO PER SIFONE | 235 |
| 11 | RISOTTO ALLO ZAFFERANO E BURRO ACIDO | 236 |

0. Programmi

01 - TAGLIARE

Metodo:

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

02 - TRITARE GROSSOLANO

Metodo:

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

03 - TRITARE FINE

Metodo:

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

04 - GRATTUGIARE

Metodo:

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

05 - POLVERIZZARE

Metodo:

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

06 - SBATTERE

Metodo:

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

07 - MISCELARE

Metodo:

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

08 - EMULSIONARE

Metodo:

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

09 - MONTARE ALBUMI

Metodo:

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

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

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

10 - MONTARE PANNA

Metodo:

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

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

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

11 - IMPASTO MORBIDO

Metodo:

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

12 - IMPASTO MEDIO

Metodo:

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

13 - IMPASTO FORTE

Metodo:

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

14 - PATE FREDDI



Metodo:

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

15 - FARCE



Metodo:

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

16 - FARCIA MOUSSELINE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

17 - MARINATA AGRODOLCE

Ingredienti:

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

Metodo:

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

18 - MARINATA PICCANTE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

19 - MARINATA ORIENTALE

Ingredienti:

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

Metodo:

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

20 - SOFFRIGGERE

Metodo:

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

21 - STUFARE

Metodo:

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

22 - TOSTARE

Metodo:

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

23 - COTTURA A BASSA TEMPERATURA IN ACQUA O OLIO INDIRETTA

Ingredienti:

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

Metodo:

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

24 - BOLLIRE CARNE O PESCE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

25 - BOLLIRE VERDURE



Metodo:

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

26 - COTTURA A VAPORE



Metodo:

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

27 - CANDITURA IN OLIO DI VERDURE

Ingredienti:

- Olio: 500 g
- Verdure: 200 g

Metodo:

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

28 - CANDITURA IN ZUCCHERO DI VERDURE O FRUTTA

Ingredienti:

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

Metodo:

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

La tabella continua nella pagina seguente

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

29 - RIDUZIONI



Metodo:

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

30 - RIDUZIONI IN ZUCCHERO

Metodo:

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

31 - PASTORIZAZIONE MIREPOIX

Ingredienti:

- Mirepoix: 200 g
- Olio: 200 g

Metodo:

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

32 - ESTRAZIONE DEI PIGMENTI

Ingredienti:

- Acqua: 1000 g
- Verdure: 500 g

Metodo:

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

33 - COTTURA UOVA A BASSA TEMPERATURA

Metodo:

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

34 - COTTURA DELLE UOVA A VAPORE

Metodo:

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

35 - COTTURA DELLE UOVA MARBLE EGGS

Ingredienti:

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



Metodo:

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

36 - COTTURA UOVA SODE O POCHE

Metodo:

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

37 - COURT-BOUILLON ALL'ACETO O AL VINO

Ingredienti:

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

Metodo:

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

38 - COURT-BOUILLON AL LATTE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

39 - FUMETTO DI CROSTACEI

Ingredienti:

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

Metodo:

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

40 - FUMETTO DI PESCE

Ingredienti:

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

Metodo:

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

41 - BISQUE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

La tabella continua nella pagina seguente

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

42 - BISQUE SALSA

Ingredienti:

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



Metodo:

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

La tabella continua nella pagina seguente

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

43 - ROUX BIANCO

Ingredienti:

- Farina: 200 g
- Burro morbido: 200 g

Metodo:

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

44 - ROUX BRUNO

Ingredienti:

- Farina: 200 g
- Burro morbido: 200 g

Metodo:

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

45 - BURRO CHIARIFICATO



Metodo:

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

46 - BURRO NOISETTE

Metodo:

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

47 - CREME DI BASE

Ingredienti:

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

Metodo:

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

48 - VELLUTATE DI BASE

Ingredienti:

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

Metodo:

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

49 - BASE SOUFFLE SALATI

Ingredienti:

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

Metodo:

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

50 - BASE SOUFFLE DOLCI

Ingredienti:

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

Metodo:

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

51 - BASE PER SORBETTO

Metodo:

| STEP | ACCESSORIO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP |
|------|--------------------------|--|-----------|--------|------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Proporzione degli ingredienti (vedi sotto) | 3 | 30 sec | / |
| | | FARE CUBETTI DI GHIACCIO CON IL COMPOSTO | | | |
| 2 | Lame | Cubetti di ghiaccio | | | |

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

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

52 - BASE PER GELATO FRUTTA

Ingredienti:

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

Metodo:

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

Maggiori informazioni nella pagina seguente

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

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

53 - BASE PER GELATO BIANCA

Ingredienti:

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



Metodo:

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

Maggiori informazioni nella pagina seguente

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

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

54 - BASE PER GELATO GIALLA

Ingredienti:

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



Metodo:

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

Maggiori informazioni nella pagina seguente

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

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

55 - BASE PASTE FRUTTA SECCA PER GELATO

Ingredienti:

- Noci assortite: 250 g

Metodo:



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

56 - BASE GELATINE DI FRUTTA

Ingredienti:

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



Metodo:

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

57 - BASE MOUSSE DI FRUTTA

Ingredienti:

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



Metodo:

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

58 - BASE COULIS DI FRUTTA

Ingredienti:

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



Metodo:

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

59 - BASE CONFETTURA DI FRUTTA

Ingredienti:

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



Metodo:

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

Maggiori informazioni nella pagina seguente

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

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

60 - FRUTTA BRINATA

Ingredienti:

- Albumi: n 1
- Acqua: 1 cucchiaio



Metodo:

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

61 - BASE BAVARESE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

62 - PATE A BOMBE

Ingredienti:

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



Method:

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

63 - BASE PARFAIT

Ingredienti:

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



Metodo:

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

64 - FONDANT

Ingredienti:

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



Metodo:

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

65 - ZUCCHERO FILO 106°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

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

66 - ZUCCHERO SOFFIATO 111°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

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

67 - ZUCCHERO PICCOLA PALLA 115°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

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

68 - ZUCCHERO PALLA FORTE 120°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

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

69 - ZUCCHERO ROMPENDE 145°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

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

70 - ZUCCHERO CARMELLO CHIARO 158°

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g

Metodo:

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

71 - ZUCCHERO CARMELLO SCURO

165°

Ingredienti:

- zucchero semolato: 500 g
- acqua: 200 g

Metodo:

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

72 - MERINGA FRANCESE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

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

CONSIGLI:

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

73 - MERINGA SVIZZERA

Ingredienti:

- Albumi: n 4
- Zucchero: 250 g



Metodo:

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

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

74 - MERINGA ALL'ITALIANA

Ingredienti:

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



Metodo:

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

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

75 - BAGNA ALCOLICA A 20°

Ingredienti:

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

Metodo:

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

76 - BAGNA ALCOLICA A 40°

Ingredienti:

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

Metodo:

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

77 - TEMPERAGGIO CIOCCOLATO FONDENTE PER INSEMINAZIONE

Ingredienti:

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



Method:

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

78 - TEMPERAGGIO CIOCCOLATO AL LATTE PER INSEMINAZIONE

Ingredienti:

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



Metodo:

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

1. Impasti



01 - Pastella base per frittura

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Pastella Soffice alla Birra

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Pastella per Tempura

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Pastella al Brandy

Ingredienti:

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



Metodo:

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

05 - Pasta per Waffeln

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Pasta Choux

Ingredienti:

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



Metodo:

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

2. SALSE



01 - Burro al Tartufo

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Burro alla Senape

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Burro all'Acciuga

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Burro all'Aglio

Ingredienti:

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



Metodo:

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

05 - Burro di Crostacei

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Burro per Lumache

Ingredienti:

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



Metodo:

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

07 - Salsa Aioli

Ingredienti:

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



Metodo:

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

08 - Hummus

Ingredienti:

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



Metodo:

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

09 - Caviar d'Aubergine

Ingredienti:

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



Metodo:

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

10 - Maionese

Ingredienti:

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



Metodo:

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

11 - Maionese Verde

Ingredienti:

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



Metodo:

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

12 - Maionese senza Uova

Ingredienti:

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



Metodo:

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

13 - Salsa Cocktail

Ingredienti:

- Maionese: 200 g
- Brandy: 8 g
- Salsa 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 al pomodoro 50 g | 3 | 1 min | / |
| 2 | Lame + Miscelatore | Panna montata | 2 | 20 sec | / |

14 - Salsa allo Yogurt

Ingredienti:

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



Metodo:

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

15 - Salsa Tartara

Ingredienti:

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



Metodo:

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

16 - Salsa Jonville

Ingredienti:

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



Metodo:

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

17 - Salsa Tonnata

Ingredienti:

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

Metodo:



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

18 - Salsa alle Acciughe

Ingredienti:

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



Metodo:

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

19 - Salsa d'avocado

Ingredienti:

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



Metodo:

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

20 - Salsa Citronette

Ingredienti:

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



Metodo:

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

21 - Salsa Vinaigrette

Ingredienti:

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



Metodo:

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

22 - Salsa Tapenade

Ingredienti:

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



Metodo:

| STEP | ACCESSORIO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP. |
|------|------------|---|-----------|--------|-------|
| 1 | Lame | Acciughe sott'olio 100 g Olive denocciate 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 | / |

23 - Salsa-olandese

Ingredienti:

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



Metodo:

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

24 - Salsa Bernese

Ingredienti:

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



Metodo:

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

25 - Salsa Besciamella

Ingredienti:

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



Metodo:

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

26 - Salsa al Burro Bianco (per pesce bollito)

Ingredienti:

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



Metodo:

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

27 - Salsa al Foie Gras al Profumo d'Arancio

Ingredienti:

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



Metodo:

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

28 - Salsa al Vino Bianco (per pesce)

Ingredienti:

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



Metodo:

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

29 - Salsa Barbecue

Ingredienti:

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



Metodo:

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

30 - Riduzione di Aceto Balsamico

Ingredienti:

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



Metodo:

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

31 - Roux Pastorizzato

Ingredienti:

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



Metodo:

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

32 - Base Patate Duchessa

Ingredienti:

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



Metodo:

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

33 - Purea di patate

Ingredienti:

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



Metodo:

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

34 - Chutney di Mele e Mango

Ingredienti:

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



Metodo:

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

35 - Coulis di Carote al Cumino

Ingredienti:

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



Metodo:

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

3. Brodi, Creme, Vellutate



01- Brodo vegetale granulare

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Dado di carne

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Dado Vegetale

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Consommé di Bue

Ingredienti:

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



Metodo:

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

05 - Consommé di Pesce

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Fondo di carne

Ingredienti:

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



Metodo:

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

07 - Gazpacho

Ingredienti:

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



Metodo:

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

08 - Crema di Porri

Ingredienti:

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



Metodo:

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

09 - Crema di sedano

Ingredienti:

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



Metodo:

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

10 - Crema di zucca

Ingredienti:

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



Metodo:

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

11 - Crema di Cavolfiore du Barry

Ingredienti:

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



Metodo:

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

12 - Crema di patate al tartufo

Ingredienti:

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



Metodo:

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

13 - Vellutata Agnes Sorel

Ingredienti:

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



Metodo:

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

14 - Vellutata di Champignons

Ingredienti:

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



Metodo:

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

15 - Vellutata di Ostriche

Ingredienti:

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



Metodo:

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

16 - Vichyssoise

Ingredienti:

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



Metodo:

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

4. Riso, Risotti, Sughi per Pasta



01 - Riso alla giapponese per sushi e sashimi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Riso Pilaf

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Risotto alla Milanese

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Risotto mantecato alla Zucca con Speck e Pomodorini

Ingredienti:

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



Metodo:

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

05 - Risotto alle fragole

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Risotto gamberi e roquefort

Ingredienti:

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



Metodo:

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

07 - Pesto alla Genovese

Ingredienti:

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



Metodo:

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

08 - Pesto alle Mandorle

Ingredienti:

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



Metodo:

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

09 - Pesto di rucola

Ingredienti:

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



Metodo:

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

10 - Ragù alla Bolognese

Ingredienti:

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



Metodo:

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

11 - Carbonara

Ingredienti:

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



Metodo:

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

12 - Sugo con Pomodorini e Basilico

Ingredienti:

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



Metodo:

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

13 - Sugo alle Vongole bianco

Ingredienti:

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



Metodo:

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

14 - Sugo alle Vongole rosso

Ingredienti:

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



Metodo:

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

15 - Sugo di Salsiccia e Funghi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

16 - Sugo Pomodoro e Ricotta

Ingredienti:

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



Metodo:

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

17 - Sugo Radicchio, Cocco e Pancetta

Ingredienti:

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



Metodo:

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

5. Farce, Paté, Quiches, Soufflé



01 - Farcia ai funghi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Farcia al salmone

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Farcia di pollo o vitello (bicchiere gelato)

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Farcia Prosciutto e Caprino

Ingredienti:

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



Metodo:

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

05 - Gelé di Pomodoro

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Mousse al Prosciutto

Ingredienti:

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



Metodo:

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

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

Ingredienti:

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



Metodo:

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

08 - Mousse di Tonno e Montasio al Profumo di Limone

Ingredienti:

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



Metodo:

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

09 - Panna Cotta al Tonno

Ingredienti:

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



Metodo:

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

10 - Paté affumicato (Aringhe)

Ingredienti:

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



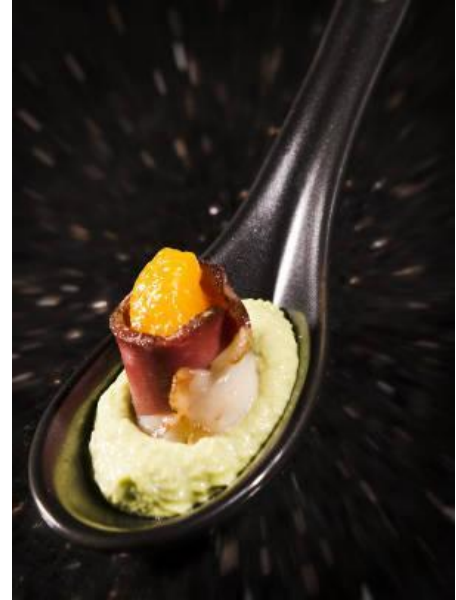
Metodo:

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

11 - Paté di Avocado

Ingredienti:

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



Metodo:

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

12 - Tartare di gamberetti in Mousse di Avocado

Ingredienti:

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



Metodo:

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

13 - Kougelhof Salato aux Escargots

Ingredienti:

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



Metodo:

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

14 - Quiche Lorraine

Ingredienti:

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



Metodo:

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

15 - Quiche Salata ai Carciofi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

16 - Quiche sans paté

Ingredienti:

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



Metodo:

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

17 - Torta Salata con Asparagi e Salmone

Ingredienti:

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



Metodo:

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

6. Dolci, Gelati, Sorbetti



01 - Panna Chantilly

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Glassa all'Acqua Aromatizzabile

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Glassa Reale

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Crema al burro per torte

Ingredienti:

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



Metodo:

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

05 - Crema al Limone per Torte

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Sciropo per baba' e sorbetti

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 810 g



Metodo:

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

07 - Scioppo per bagne alcoliche e bavaresi alla frutta

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 365 g



Metodo:

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

08 - Sciropo per frutta in conserva

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 950 g



Metodo:

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

09 - Sciropo per Parfait

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 470 g



Metodo:

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

10 - Sciropo per Savarin

Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 700 g



Metodo:

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

11 - Crema Inglese

Ingredienti:

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



Metodo:

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

12 - Crema Pasticcera

Ingredienti:

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



Metodo:

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

13 - Crema Pasticcera al Frutto della Passione

Ingredienti:

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



Metodo:

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

14 - Lemon Curd

Ingredienti:

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



Metodo:

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

15 - Creme Caramel

Ingredienti:

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



Metodo:

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

16 - Cremoso al Cioccolato

Ingredienti:

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



Metodo:

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

17 - Ganache al Cioccolato

Ingredienti:

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



Metodo:

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

18 - Ganache al Cioccolato per Farce

Ingredienti:

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



Metodo:

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

19 - Ganache mousseline

Ingredienti:

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



Metodo:

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

20 - Soufflé Ghiacciato

Ingredienti:

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

Metodo:



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

21 - Mousse alle Nocciole con Frutti Canditi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

22 - Tiramisù pastorizzato

Ingredienti:

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



Metodo:

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

23 - Tiramisù

Ingredienti:

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



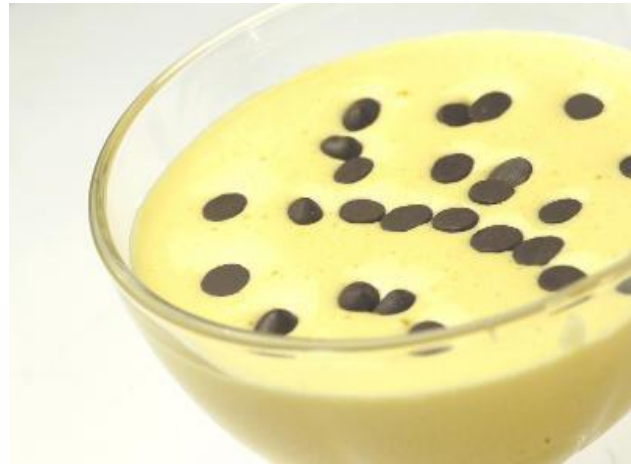
Metodo:

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

24 - Zabaione all'arancio

Ingredienti:

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



Metodo:

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

25 - Salsa Fredda ai Frutti Rossi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

26 - Pesche in Camicia

Ingredienti:

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



Metodo:

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

27 - Croccante

Ingredienti:

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



Metodo:

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

28 - Mandorle Pralinate

Ingredienti:

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



Metodo:

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

29- Nocciole Pralinate

Ingredienti:

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



Metodo:

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

30 - Semifreddo all'Italiana

Ingredienti:

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



Metodo:

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

INCORPORARE:

Meringa italiana 150 g

Nocciole 80 g

Pistacchi 50 g

Frutta candita a pezzetti 50 g

Uva passa 40 g

TENERE NEL FREEZER PER 4 ORE PRIMA DI SERVIRE.

31 - Sorbetto ai Fichi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

32 - Sorbetto al Cointreau

Ingredienti:

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



Metodo:

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

33 - Sorbetto al Porto

Ingredienti:

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



Metodo:

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

34 - Sorbetto alle fragole e prosecco

Ingredienti:

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



Metodo:

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

35 - Sorbetto allo Champagne

Ingredienti:

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



Metodo:

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

7. Bevande



01 - Cappuccino

Ingredienti:

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



Metodo:

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

02 - Frappè al cioccolato (2 persone)

Ingredienti:

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



Metodo:

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

03 - Frappè di albicocche

Ingredienti:

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



Metodo:

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

04 - Frappè di Ananas e Kiwi

Ingredienti:

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



Metodo:

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

05 - Frappè di Ananas e Melone

Ingredienti:

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



Metodo:

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

06 - Frappè di Banana e Fragola

Ingredienti:

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



Metodo:

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

07 - Frappè di banane e miele

Ingredienti:

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



Metodo:

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

08 - Frappè passion fruit

Ingredienti:

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



Metodo:

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

09 - Alexander

Ingredienti:

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



Metodo:

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

10 - Baileys

Ingredienti:

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



Metodo:

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

11 - Bloody Mary

Ingredienti:

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



Metodo:

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

12 - Frozen Strawberry Daiquiri (2 persone)

Ingredienti:

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



Metodo:

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

13 - Gin Fizz

Ingredienti:

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

Metodo:



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

14 - Granita Daiquiri

Ingredienti:

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



Metodo:

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

15 - Irish Coffee

Ingredienti:

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



Metodo:

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

16 - Mojito alla menta

Ingredienti:

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



Metodo:

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

17 - Piña Colada

Ingredienti:

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



Metodo:

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

18 - Sangria

Ingredienti:

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



Metodo:

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

8. Ricette dello Chef

01 – Zabaione al Marsala

Ingredienti:

- Zucchero: 240 g
- Tuorli d'uovo: n 12
- Marsala: 200 g
- Vino bianco secco: 100 g

Metodo:

| STEP | ACCESSOIRO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|--|-----------|-------|-------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Zucchero 240 g Tuorli d'uovo N. 12 | 3 | 4 min | 37 |
| 2 | Lame + Miscelatore | Marsala 200 g Vino bianco secco 100 g | 3 | | 85 |

02 – Olio aromatizzato all'aglio

Ingredienti:

- Olio extra vergine d'oliva: 10 dl
- Teste d'aglio tagliate a metà: n. 2

Metodo:

| STEP | ACCESSOIRO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP. |
|------|------------|---|-----------|-------|--------------------|
| 1 | Lame | Olio extra vergine d'oliva: 10 dl Teste d'aglio tagliate a metà: n. 2 | 0 | 1 ora | 50 WAIT TEMP |

03 – Baccalà in olio a bassa temperatura

Ingredienti:

- Olio aromatizzato: 10 dl
- Filetti di baccalà in pezzi: 1000 g

Metodo:

| STEP | ACCESSOIRO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP. |
|------|------------|---------------------------------------|-----------|--------|--------------------|
| 1 | Lame | Olio aromatizzato 10 dl | 0 | | 70 |
| 2 | Lame | Filetti di baccalà in pezzi 1000 g | 0 | 20 min | 55 WAIT TEMP |

04 – Marmellate di cipolle rosse

Ingredienti:

- Cipolla rossa sottile: 800 g
- Zucchero: 400 g
- Aceto di vino rosso: 250 g
- Zenzero fresco grattugiato: 5 g

Metodo:

| STEP | ACCESSOIRO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|--|------------|-------|-------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Cipolla rossa sottile 800 g Zucchero 400 g Aceto di vino rosso 250 g Zenzero fresco grattugiato 5 g | 1 PULSE | | 107 |

05 – Crema al cioccolato

Ingredienti:

- Latte intero: 10 dl
- Cacao amaro: 60 g
- Cioccolato fondente 70% in pasticche: 120 g
- Zucchero: 250 g
- Maizena: 90 g

Metodo:

| STEP | ACCESSOIRO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|---|-----------|-------|-------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Latte intero 10 dl Cacao amaro 60 g Cioccolato fondente 70% in pasticche 120 g Zucchero 250 g Maizena 90 g | 2 | | 90 |

06 – Crema pasticcera leggera

Ingredienti:

- Zucchero: 250 g
- Latte intero: 10 dl
- Tuorli d'uovo: n. 8
- Maizena: 70 g
- Scorza di limone: 2 g
- Bacca di vaniglia: n. 1

Metodo:

| STEP | ACCESSOIRO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|--|-----------|-------|-------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Zucchero 250 g Latte intero 10 dl Tuorli d'uovo n. 8 Maizena 70 g Scorza di limone 2 g Bacca di vaniglia n. 1 | 2 | | 84 |

07 – Chutney mele ananas prugne cipolle

Ingredienti:

- Mele Granny Smith cubettate: 500 g
- Ananas a cubetti: 250 g
- Prugne secce a pezzettini: 150 g
- Cipolla rossa a fettine: 175 g
- Zucchero: 425 g
- Aceto di vino bianco: 175 g
- Miele di acacia: 50 g
- Sale fino: 3 g
- La scorza di un arancio a Julienne
- Zenzero fresco grattugiato: 12 g
- Anice stellato in polvere: 5 g

Metodo:

| STEP | ACCESSOIRO | INGREDIENTE | VELOCITA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|--|------------|-------|-------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Mele Granny Smith cubettate 500 g Ananas a cubetti 250 g Prugne secce a pezzettini 150 g Cipolla rossa a fettine 175 g Zucchero 425 g Aceto di vino bianco 175 g Miele di acacia 50 g Sale fino 3 g La scorza di un arancio a Julienne Zenzero fresco grattugiato 12 g Anice stellato in polvere 5 g | 1 PULSE | | 107 |

08 – Burro acido

Ingredienti:

- Burro morbido: 500 g
- Cipolla a fette: n. 1
- Foglia d'alloro: n. 1
- Aceto di vino bianco: 80 g
- Vino bianco: 125 g

Metodo:

| STEP | ACCESSORIO | INGREDIENTE | VEOLICTA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|---|------------|--------|--------------------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Burro morbido 250 g Cipolla a fette n. 1 Foglia d'alloro n. 1 | 1 PULSE | 50 min | 99 WAIT TEMP |
| 2 | Lame + Miscelatore | Aceto di vino bianco 80 g Vino bianco 125 g | 1 PULSE | 6 min | 110 |
| 3 | Lame + Miscelatore | Burro morbido 250 g | 1 | 3 min | / |
| | | FILTRARE | | | |

09 – Vellutata di zucca all'amaretto e menta

Ingredienti:

- Porro stufato: 80 g
- Zucca cubettata: 800 g
- Amaretti morbidi: 140 g
- Patata a cubetti: 100 g
- Brodo vegetale: 300 g
- Panna liquida da pasticceria: 100 g
- Pepe: 1 g
- Sale fino: 5 g
- Parmigiano grattugiato: 50 g
- Formaggio Emmenthal a cubetti: 50 g
- Menta fresca tritata: 10 g

Metodo:

| STEP | ACCESSORIO | INGREDIENTE | VEOLICTA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|---|------------|--------|--------------------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Porro stufato 80 g Zucca cubettata 800 g Amaretti morbidi 140 g Patata a cubetti 100 g | 1 PULSE | 5 min | 95 WAIT TEMP |
| 2 | Lame + Miscelatore | Brodo vegetale 300 g Panna liquida da pasticceria 100 g | 1 PULSE | 10 min | 95 WAIT TEMP |
| 3 | Lame | Pepe: 1 g Sale fino: 5 g Parmigiano grattugiato: 50 g Formaggio Emmenthal a cubetti: 50 g Menta fresca tritata: 10 g | 10 | 1 min | / |

10 – Spuma di Parmigiano per sifone

Ingredienti:

- Latte intero: 250 g
- Parmigiano grattugiato: 250 g
- Panna liquida da pasticceria: 500 g
- Foglio di colla di pesce ammollati: n. 3

Metodo:

| STEP | ACCESSORIO | INGREDIENTE | VEOLICTA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|---|-----------|--------|-------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Latte intero 250 g Parmigiano grattugiato 250 g Panna liquida da pasticceria 500 g | 1 | 5 min | 65 |
| 2 | Lame | Foglio di colla di pesce ammollati n. 3 | 10 | 30 sec | / |

11 – Risotto allo zafferano e burro acido

Ingredienti:

- Riso Carnaroli: 350 g
- Scalogno stufato: 30 g
- Vino bianco: 80 g
- Brodo bollente: 750 g
- Zafferano in polvere in bustina: n. 1
- Pistilli di zafferano
- Burro acido: 100 g
- Parmigiano grattugiato: 50 g

Metodo:

| STEP | ACCESSORIO | INGREDIENTE | VEOLICTA' | TEMPO | TEMP. |
|------|--------------------------|--|------------|--------|-------|
| 1 | Lame + Miscelatore | Preriscaldamento del bicchiere | 1 | | 120 |
| 2 | Lame + Miscelatore | Riso Carnaroli 350 g | 1 PULSE | 3 min | 130 |
| 3 | Lame + Miscelatore | Scalogno stufato 30 g Vino bianco 80 g | 1 PULSE | 2 min | 130 |
| 4 | Lame + Miscelatore | Brodo bollente 750 g Zafferano in polvere in bustina n. 1 Pistilli di zafferano | 1 PULSE | 12 min | 115 |
| 5 | Lame + Miscelatore | Burro acido 100 g Parmigiano grattugiato 50 g | 2 PULSE | 20 sec | / |



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