



# Kochbuch HotmixPRO Creative



# Index

<b>N.</b>	<b>PROGRAMMEN</b>	<b>SEITE</b>
01	TEMPERIEREN VON WEISSE SCHOKOLADE	13
02	TEMPERIEREN VON MILCH SCHOKOLADE	14
03	TEMPERIEREN VON BITTERSCHOKOLADE	15
04	HÖHE PASTEURISIERUNG	16
05	MITTEL-PASTEURISIERUNG	16
06	NIEDRIGE PASTEURISIERUNG	17
07	SIRUP ZUCKER (70 BRIX)	18
08	GEMÜSE SIRUP (70 BRIX)	19
09	KRISTALLISierter ZUCKER (72 BRIX)	19
10	INVERTierter ZUCKER	20
11	SCHNEIDEN	21
12	GROB HACKEN	21
13	FEIN HACKEN	21
14	REIBEN	22
15	PULVERISIEREN	22
16	SCHLAGEN	22
17	MISCHEN	23
18	EMULGIEREN	23
19	EIWEIß SCHLAGEN	24
20	SAHNE SCHLAGEN	24
21	WEICHER TEIG	25
22	HALBFESTER TEIG	25
23	FESTER TEIG	25
24	KALTE PASTETEN	26
25	FÜLLUNGEN	26
26	FÜLLUNGSMOUSSE	27
27	SÜß-SAUERE MARINADE	28
28	GEWÜRZIGE MARINADE	29
29	ORIENTALISCHE MARINADE	30
30	ANBRATEN	31

31	SCHMÖREN	31
32	RÖSTEN	31
33	BEI NIEDRIGER TEMPERATUR KOCHEN IN WASSER ODER ÖL INDIREKT	32
34	FLEISCH ODER FISCH KOCHEN	32
35	GEMÜSE KOCHEN	33
36	DAMPFKOCHEN	33
37	GEMÜSE IN ÖL KANDIEREN	34
38	KANDIEREN IN ZUCKER VON GEMÜSE UND FRÜCHTE	35
39	REDUZIERUNGEN	37
40	REDUZIERUNGEN IN ZUCKER	37
41	EXTRAKTION VON PIGMENTEN	38
42	PASTEURISIERTE EIER	39
43	ONSEN TAMAGO EIER	39
44	ONSEN EI STEIF	40
45	POCHET EIER	40
46	HARTGEKOCHTE EIER	41
47	DAMPFKOCHEN VON EIER	41
48	MARMOR EIER KOCHEN	42
49	ESSIG ODER WEIN COURT-BOUILLON	42
50	MILCH COURT-BOUILLON	43
51	KRÜSTENTIERBRÜHE (FUMET)	44
52	FISCHBRÜHE (COULIS)	45
53	BISQUE	46
54	BISQUE SAUCE	48
55	WEISSER ROUX	50
56	DUNKLE ROUX	50
57	GEKLÄRTE BUTTER	51
58	HASELNUß BUTTER	51
59	BASIS FÜR CREME MIT AROMATISIERBARES OLIVENÖL	52
60	BASIS ROYALE FÜR CONSOMME'	53
61	BASIS CREMESUPPEN	54
62	CREMESUPPEN MIT EIERBASIS	55
63	BASIS GEWÜRZIGES SOUFFLÉ	56
64	BASIS SÜSSE MILCH SOUFFLÉ	58
65	BASIS FÜR ALKOHOLISCHE SORBETS	59

66	BASIS FRÜCHTE FÜR EIS	60
67	WEISSE BASIS FÜR EIS	62
68	GELBE BASIS FÜR EIS	64
69	ASSORTIERTE NÜSSPASTE FÜR EIS	66
70	BASIS FÜR FRÜCHTSAUCE KALT BEARBEITET	67
71	FRÜCHTGELATINE BASIS	68
72	FRÜCHTMOUSSE BASIS	69
73	FRÜCHTCOULIS BASIS	70
74	FRÜCHT MARMELADE BASIS	71
75	FRÜCHTMOUSSE CREME BASIS	73
76	BASIS FÜR SCHOKOLADESAUCEN	74
77	SÜSSE BAYRISCHE CREME BASIS	75
78	ENGLISCHE CREME VON SÜSSE FRÜCHTEN	76
79	ENGLISCHE CREME VON SAUEREN FRÜCHTEN	77
80	BASIS FÜR KONDITOREICREME MIT SÜSSE FRÜCHTE	78
81	BASIS FÜR KONDITOREICREME MIT SAUERE FRÜCHTE	79
82	BASIS FÜR SAUCEN ENGLISCHE CREME UND SÜSSE FRÜCHTE	80
83	BASIS FÜR SAUCEN ENGLISCHE CREME UND SAUERE FRÜCHTE	81
84	MOUSSELINE CREME BASIS	82
85	SAINT-HONORÉ CREME BASIS	83
86	DIPLOMATISCHE CREME BASIS	84
87	KARAMELISIERUNG VON ZUCKER 106°	85
88	KARAMELISIERUNG VON ZUCKER 111°	85
89	KARAMELISIERUNG VON ZUCKER 115°	86
90	KARAMELISIERUNG VON ZUCKER 120°	86
91	KARAMELISIERUNG VON ZUCKER 145°	87
92	KARAMELISIERUNG VON ZUCKER 158°	87
93	KARAMELISIERUNG VON ZUCKER 165°	88
94	FRANZÖSISCHE MERINGUE	89
95	SCHWEIZERISCHE MERINGUE	90
96	ITALIENISCHE MERINGUE	91
97	BASIS FÜR PARFAIT	92
98	FONDANT	93
99	PATE A BOMBE	94
100	ZUBEREITUNG FÜR GEFRORENE FRÜCHTE	95

<b>N.</b>	<b>RECIPES</b>	<b>SEITE</b>
<b>TEIG</b>		96
01	BASISTEIG FÜR FRITÜREN	97
02	WEICHER BIERTEIG	98
03	TEMPURA TEIG	99
04	BRANDY TEIG	100
05	TEIG FÜR FRITÜREN MIT MINZE	101
06	GEWÜRZIGER TEIG FÜR FRITÜREN	102
07	GELBER EIERTEIG	103
08	SPEZIELLER EIERTEIG	104
09	EIERTEIG MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE	105
10	EIERTEIG MIT KAKAO	106
11	EIERTEIG MIT SEPIATINTE	107
12	ROTER EIERTEIG	108
13	EIERTEIG MIT KASTANIENMEHL	109
14	TEIG FÜR PIZZA	110
15	KNOBLAUCH UND PETERSELIE BROT	111
16	BASILIKUMBROT	112
17	CURRY BROT	113
18	BROT MIT NÜSSE	114
19	BUTTER UND PARMESAN BROT	115
20	GELBES BROT MIT SESAM SAMEN	116
21	OLIVEN UND ROSMARIN BROT	117
22	RAUCHERSCHINKEN UND PFEFFER BROT	118
23	WEICHES BROT MIT ANSCHOVIS	119
24	GELBES BROT MIT OLIVEN	120
25	SÜSSES BROT MIT MILCH	121
26	BRIOCHE BROT MIT SALBEI	122
27	KOKOSBRÖTCHEN	123
28	AZZIMO BROT	124
29	GRISSINI MIT SCHAFSKÄSE	125
30	BLÄTTERTEIG	126
31	TEIG ZUM BEKLEIDEN	127
32	BRISÉE TEIG	128
33	MÜRBETEIG	129
34	GESCHLAGENER MÜRBETEIG	130
35	BRIK TEIG	131
36	ZIGARETTEN TEIG	132
37	SABLE TEIG	133

38	PATE GENOISE	134
39	BISKUITKUCHEN	135
40	CHOUX TEIG	136
41	MANDELTEIG	137
42	SHORTBREAD	138
43	MARGHERITA TEIG	139
44	TEIG FÜR KUCHEN	140
45	BRIOCHE TEIG	141
46	TEIG FÜR WAFFEL	142
47	CREPES TEIG	143
48	TEIG FÜR GEWÜRZIGE STRUDEL	144
49	TEIG FÜR WIENER KEKSE	145
50	MACARONS	146
51	CRUMBLE	147
52	PETIT FOURS TEIG MIT MANDELN	148
53	CREPES MIT ROQUEFORT	149
54	CROISSANTS MIT AROMATISCHE KRÄUTER	150
55	SÜSSE MUFFINS MIT ZUCCHINE	151
56	GEWÜRZIGE MUFFINS MIT OLIVEN UND ROSMARIN	152
57	GEWÜRZIGER PLUM-CAKE MIT NÜSSE UND PARMESAN	153
<b>SAUCEN</b>		154
01	TRÜFFELBUTTER	155
02	SENF BUTTER	156
03	ANSCHOVISBUTTER	157
04	KNOBLAUCHBUTTER	158
05	KRUSTENTIERBUTTER	159
06	BUTTER FÜR SCHNECKEN	160
07	AIOLI SAUCE	161
08	HUMMUS	162
09	AUBERGINEN KAVIAR	163
10	MAYONNAISE	164
11	GRÜNE MAYONNAISE	165
12	MAYONNAISE OHNE EIER	166
13	COCKTAIL SAUCE	167
14	YOGHURT SAUCE	168
15	TATARSAUCE	169
16	JONVILLE SAUCE	170
17	THUNFISCH SAUCE	171
18	ANSCHOVISSAUCE	172
19	AVOCADO SAUCE	173
20	CITRONETTE	174

21	VINAIGRETTE	175
22	TAPENADE SAUCE	176
23	HOLANDAISE SAUCE	177
24	BERNER SAUCE	178
25	BÉCHAMELSAUCE	180
26	WEISSE BUTTER SAUCE	181
27	FOIE GRAS SAUCE MIT ORANGENDUFT	182
28	WEISSWEINSAUCE	183
29	BARBECUESAUCE	184
30	GUACAMOLE	185
31	BALSAMICO ESSIG REDUZIERUNG	186
32	PASTEURISIRTER ROUX	187
33	BASIS FÜR DUCHESSE KARTOFFELN	188
34	KARTOFFELPÜREE	189
35	SALZIGE CHANTILLY CREME MIT PARMESANKÄSE	190
36	SESAMCREME	191
37	SALZIGE ENGLISCHE CREME MIT KOHL	192
38	APFEL UND MANGO CHUTNEY	193
39	KAROTTENCOULIS MIT KÜMMEL	194
40	SALZIGE KONDITOREICREME	195
41	NAHOSTLICHE SALZIGE CREME MIT AUBERGINEN	196
42	SALZIGE CREME BRULEE MIT PARMESANKÄSE	197
<b>BRÜHEN, CREMEN UND SUPPEN</b>		198
01	GEMÜSEBRÜHE GRANULAT	199
02	FLEISCHBRÜHE WÜRFEL	200
03	GEMÜSEBRÜHE WÜRFEL	201
04	OCHSENCONSOMMÉ	202
05	FISCHCONSOMMÉ	203
06	FLEISCHBRÜHE	204
07	GAZPACHO	205
08	CREMESUPPE MIT LAUCH	206
09	CREMESUPPE MIT SELLERIE	207
10	CREMESUPPE MIT KÜRBIS	208
11	CREMESUPPE MIT BLUMENKOHL DU BARRY	209
12	KARTOFFEL-CREMESUPPE MIT TRÜFFEL	210
13	CREMESUPPE AGNES SOREL	211
14	CHAMPIGNON CREMESUPPE	213
15	AUSTERN CREMESUPPE	214
16	VICHYSOISE	215
<b>REIS RISOTTOS SAUCEN FÜR PASTA</b>		216
01	JAPANISCHER REIS FÜR SUSHI UND SASHIMI	217

02	PILAWREIS	218
03	RISOTTO ALLA MILANESE	219
04	AUSTERNGREIS RISOTTO	220
05	RISOTTO MIT ERDBEEREN	222
06	RISOTTO MIT BRETAGNE DUFTEN	223
07	KREBS UND ROQUEFORT RISOTTO	225
08	KÜRBISRISOTTO	227
09	RISOTTO MIT ZUCCHINE UND MIESMUSCHEL	228
10	PESTO ALLA GENOVESE	230
11	PESTO MIT MANDELN	231
12	PESTO MIT RAUKE	232
13	PESTO MIT ZUCCHINE	233
14	RAGU ALLA BOLOGNESE	234
15	CARBONARA	235
16	FLEISCHSAUCE VOM HOF	236
17	WEISSE VENUSMUSCHELSAUCE	238
18	ROTE VENUSMUSCHELSAUCE	239
19	SAUCE MIT KLEINEN TOMATEN UND BASILIKUM	240
20	SAUCE MIT WURST UND PILZEN (STEINPILZE)	241
21	SAUCE MIT TOMATEN UND RICOTTA	242
22	SAUCE MIT RADICCHIO KOKOS UND BAUCHSPECK	243
23	TAGLIOLINI MIT FLEISCHSAUCE VOM HOF DURCHGERÜHRT MIT FOIE GRAS	245
24	TORTELLINI VON DURCHGERÜHRTER KLIPPFISCH	247
<b>FÜLLUNGEN, PASTETEN, SALZIGE KUCHEN, SOUFFLE'</b>		249
01	FÜLLUNG MIT PILZEN	250
02	FÜLLUNG MIT RÄUCHERLACHS	251
03	FÜLLUNG MIT HÜHN ODER KALBFLEISCH	252
04	FÜLLUNG MIT SCHINKEN UND ZIEGENKÄSE	253
05	FÜLLUNG MIT SCHINKEN UND PISTAZIENNÜSSE	254
06	CREME ZUM FÜLLEN MIT CAMEMBERT	255
07	MOUSSE VON ZIEGENKÄSE MIT OLIVENPASTE	256
08	MOUSSE VON THUNFISCH UND MONTASIOKÄSE MIT ZITRONENDUFT	257
09	MOUSSE MIT SCHINKEN	258
10	MOUSSE MIT CAMEMBERT UND HASELNÜSSE	259
11	MOUSSE MIT GORGONZOLA	260
12	MOUSSE MIT SCHINKEN UND GORGONZOLA	261
13	CREMIGE GRÜNE MOUSSE MIT PARMESANKÄSE	262
14	MOUSSE MIT THUNFISCH UND KAPERN	263
15	RICOTTA MIT KRÄUTER	264
16	GERÄUCHTERTE PASTETE (HERINGEN)	265
17	AVOCADO PASTETE	266



18	DURCHGERÜHRTER KLIPPFISCH	267
19	TARTARE MIT GARNELEN IN AVOCADOMOUSSE	269
20	SALZIGER KOUGELHOF AUX ESCARGOTS	270
21	QUICHE LORRAINE	271
22	QUICHE SANS PATE	272
23	SALZIGER QUICHE MIT ARTISCHOCKEN	273
24	SALZIGER KUCHEN MIT SPARGEL UND LACHS	274
25	FALAFEL	275
26	KARTOFFEL UND KÜRBIS KROKETTEN MIT MANDELN	276
27	TOMATEN GELE	277
28	FRITIERTE KLIPPFISCH NESTCHEN	278
29	PANNA COTTA MIT THUNFISCH	279
30	SÜSSE SOUFFLE' MIT KÄSE	280
31	KLEINER KUCHEN MIT KARTOFFELN UND KNOLLENSPELLERIE	281
<b>DESSERT</b>		282
01	KONDI TOREI CREME	283
02	KONDI TOREI CREME MIT FRUCHTZUCKER	284
03	KONDI TOREI CREME H2O	285
04	KONDI TOREI CREME MIT KAFFEE	286
05	KONDI TOREI CREME MIT PASSIONSFRUCHT	287
06	CREME CARAMEL	288
07	ENGLISCHE CREME	289
08	ZABAIONE MIT ORANGEN	290
09	DIPLOMATISCHE CREME	291
10	DIPLOMATISCHE CREME MIT KAKAO	292
11	DIPLOMATISCHE CREME MIT ZIMT	293
12	KARAMEL MOU	294
13	MOUSSELINE CREME	295
14	PRINCE CREME	296
15	SAINT-HONORÉ CREME	297
16	SAINT-HONORÉ CREME MIT SCHOKOLADE	298
17	SAINT-HONORÉ CREME MIT ZITRONE ODER ORANGE	299
18	LEMON CURD	300
19	ZITRONENCREME FÜR KUCHEN	301
20	BUTTERCREME FÜR KUCHEN	302
21	AROMATISIERBARE WASSERGLASUR	303
22	GLASUR ROYALE	304
23	TRADITIONELLER TIRAMISU	305
24	PASTEURISIERTER TIRAMISU	306
25	AROMATISIERBARER SCHOKOLADENGANACHE FÜR FÜLLUNGEN	307
26	SCHOKOLADENGANACHE	308

27	KARAMELLISIERTER ORANGENGANACHE	309
28	GANACHE MOUSSELINE	310
29	ZITRONENMOUSSE	311
30	HASELNUßMOUSSE MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN	312
31	CHANTILLY SAHNE	313
32	SAHNIGES MIT SCHOKOLADE	314
33	SAHNIGES MIT KARAMELL	315
34	SAHNIGES MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN	316
35	EISKALTE SOUFFLÉ	317
36	ITALIENISCHES DESSERT	318
37	SPECULOOS	319
38	HALVA' MIT KAROTTEN	320
39	PFIRSICHE IN POCHET	321
40	KROKANT	322
41	PRALINIERTE MANDELN	323
42	PRALINIERTE HASELNÜßE	324
43	KARAMELLSAUCE	325
44	KARAMELLSAUCE UND SALZIGE BUTTER	326
45	BUTTERSCOTCH SAUCE FÜR EIS	327
46	ORANGENSAUCE MIT STERNANIS	328
47	KALTE SAUCE MIT ROTEN FRÜCHTEN	329
48	SIRUP FÜR BABA' UND SORBETS	330
49	SIRUP FÜR EINWEICHEN IN ALKOHOL UND BAYRISCHEN MIT FRÜCHTEN	331
50	SIRUP FÜR OBSTKONSERVE	332
51	SIRUP FÜR PARFAIT	333
52	SIRUP FÜR SAVARIN	334
<b>EIS, SORBETS, GRANITA</b>		<b>335</b>
01	EIS MIT RICOTTA UND FRÜCHTEN	336
02	EIS MIT LAVENDELHONIG	337
03	EIS MIT PARMESANKÄSE IN BALSAMICO REDUZIERUNG	338
04	BASILIKUM-EIS	339
05	REIS-EIS	340
06	ROSMARIN-EIS	341
07	EIS MIT GERÄUCHERTER TEE	342
08	EIS MIT ZIMT	343
09	EIS MIT NÜSSE UND RUM	345
10	PIÑA COLADA EIS	346
11	SALZIGES EIS MIT LACHS	347
12	FEIGENSORBET	348
13	SORBET MIT COINTREAU	349
14	SORBET MIT PORTWEIN	350

15	RHABARBER-SORBET	351
16	SORBET MIT ERDBEEREN UND PROSECCO WEIN	352
17	CHAMPAGNE-SORBET	353
18	SORBET MIT WASSERMELONE	354
19	ZITRONENSORBET MIT BASILIKUM	355
20	TOMATEN-SORBET	356
21	GRANITA MIT KAFFEE	357
22	GRANITA MIT ZITRONE	358
23	GRANITA MIT MANDELN	359
24	GRANITA MIT SCHWARZER MAULBEER	360
25	GRANITA MIT CHAMPAGNE	361
26	GRANITA MIT ERDBEEREN	362
<b>GETRÄNKE</b>		363
01	CAPPUCCINO	364
02	IRISH COFFEE	365
03	MILCHSHAKE MIT SCHOKOLADE (2 PERSONEN)	366
04	MILCHSHAKE MIT APRIKOSE	367
05	MILCHSHAKE MIT ANANAS UND KIWI	368
06	MILCHSHAKE MIT ANANAS UND MELONE (2 PERSONEN)	369
07	MILCHSHAKE MIT BANANE UND ERDBEEREN	370
08	MILCHSHAKE MIT BANANE UND HONIG	371
09	MILCHSHAKE ANANAS UND PAPAYA	372
10	MILCHSHAKE PASSION FRUIT	373
11	BATIDA DE BANANA	374
12	ALEXANDER	375
13	BLOODY MARY	376
14	WHISKY CREME	377
15	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	378
16	GIN FIZZ	379
17	GRANITA DAIQUIRI	380
18	MOJITO MIT MINZE	381
19	PIÑA COLADA	382
20	SANGRIA	383

# 0. Programmen

## 01 - TEMPERIEREN VON WEISSE SCHOKOLADE

### Zutaten:

Weisse Schokolade: 1000 g

### Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
		KONTROLLIEREN SIE DIE TEMPERATUR AUF DER TECHNISCHEN KARTE DER SCHOKOLADE		/	/
1	Messer + Rühraufsatz	Weisse Schokolade 1000 g	2	1 Min.	40 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	1 Min.	26 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	4 Studen	28 WAIT TEMP

## 02 - TEMPERIEREN VON MILCH SCHOKOLADE

### Zutaten:

Milch Schokolade: 1000 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
		KONTROLLIEREN SIE DIE TEMPERATUR AUF DER TECHNISCHEN KARTE DER SCHOKOLADE		/	/
1	Messer + Rühraufsatz	Milch Schokolade 1000 g	2	1 Min.	45 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	1 Min.	27 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	4 Studen	29 WAIT TEMP

## 03 - TEMPERIEREN VON BITTERSCHOKOLADE

### Zutaten:

Bitterschokolade: 1000 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
		KONTROLLIEREN SIE DIE TEMPERATUR AUF DER TECHNISCHEN KARTE DER SCHOKOLADE		/	/
1	Messer + Rühraufsatz	Bitterschokolade 1000 g	2	1 Min.	50 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	1 Min.	28 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	4 Studen	30 WAIT TEMP

## 04 - HÖHE PASTEURISIERUNG

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu pasteurisierende Mischung	2	5 Sek.	85 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

## 05 - MITTEL-PASTEURISIERUNG

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu pasteurisierende Mischung	2	15 Min.	75 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP



## 06 - NIEDRIGE PASTEURISIERUNG

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu pasteurisierende Mischung	2	30 Min.	65 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

## 07 - SIRUP ZUCKER (70 BRIX)

### Zutaten:

- Sacharose: 700 g
- Wasser: 300 g

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	2	0	95 WAIT TEMP
2	Messer	DIE MISCHUNG MUSS TRANSPARENT SEIN	2	0	20 WAIT TEMP
		AUF 4°C HALTEN			

## 08 - GEMÜSE SIRUP (70 BRIX)

### Zutaten:

- Zucker: 235 g
- Dextrose: 125 g
- Milchzucker: 100 g
- Glukose Sirup: 260 g
- Wasser: 280 g

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	2	0	83 WAIT TEMP

## 09 - KRISTALLISIERTER ZUCKER (72 BRIX)

### Zutaten:

- Wasser: 500 g
- Zucker: 1250 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	1	0	100 WAIT TEMP

# 10 - INVERTIERTER ZUCKER

## Zutaten:

- Wasser: 350 g
- Sacharose: 650 g
- Zitronensäure: 3 g
- Natron: 4 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Wasser 350 g Sacharose 600 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer	Citric Acid 3 g Sacharose 50 g	2	1 Min.	/
		FÜR 12 STUNDEN RUHEN LASSEN			
3	Messer	Beiseite gestellte Mischung	1	0	83 WAIT TEMP
4	Messer	Natron 4 g	1		

## 11 - SCHNEIDEN

### **Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zu schneidende Zutaten	3		/

## 12 - GROB HACKEN

### **Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zu hackende Zutaten	5		/

## 13 - FEIN HACKEN

### **Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu hackende Zutaten	8		/

## 14 - REIBEN

### **Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu reibende Zutaten	10		/

## 15 - PULVERISIEREN

### **Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu pulverisierende Zutaten	10	3 Min.	/

## 16 - SCHLAGEN

### **Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu schlagende Zutaten	4	2 Min.	/

## 17 - MISCHEN

### **Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu mischende Zutaten	3		/

## 18 - EMULGIEREN

### **Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu emulgierende Zutaten	10		/

## 19 - EIWEIß SCHLAGEN

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mindestens 2 Eiweißer	3		/

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

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

## 20 - SAHNE SCHLAGEN

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mindestens 200 g Sahne	3		-24

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

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



## 21 - WEICHER TEIG

### **Bearbeitung:**

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

## 22 - HALBFESTER TEIG

### **Bearbeitung:**

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

## 23 - FESTER TEIG

### **Bearbeitung:**

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

## 24 - KALTE PASTETE



**Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	VORABKÜHLUNGSPHASE / KEINE ZUTATEN	0	0	10 WAIT TEMP
2	Messer + Verschluss	Max. Menge Zutaten 500 g	10		-24

## 25 - FUELLUNGEN (EISKALTER MIXTOPF)

**Bearbeitung:**



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	VORABKÜHLUNGSPHASE / KEINE ZUTATEN	0	0	10 WAIT TEMP
2	Messer	Sehr kalte Zutaten	10	/	-24

## 26 - FUELLUNGSMOUSSE (EISKALTER MIXTOPF)

### Zutaten:

- Sehr kalter Fleisch oder Fisch in kleine in Stücken: 250 g
- Pfeffer und Gewürze nach Geschmack
- Brandy or trockener Wermutwein: 8 g
- Geschlagene Sahne: 150 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	VORABKÜHLUNGSPHASE / KEINE ZUTATEN	0	0	10 WAIT TEMP
2	Messer	Sehr kalter Fleisch oder Fisch in kleine in Stücken 250 g	10	30 Sek.	-24
3	Messer + Rühraufsatz	Pfeffer und Gewürze nach Geschmack Brandy oder trockener Vermouth 8 g	3	2 Min.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Geschlagene Sahne 150 g	3	30 Sek.	/

# 27 - SUEß-SAUERE MARINADE

## Zutaten:

- Honig: 15 g
- Senf: 10 g
- Apfel essig: 15 g
- Erdnuß Samenöl: 21 g
- Süßer Paprika: 8 g
- Koriander Samen nach Geschmack
- Geriebene Orangenschale nach Geschmack

## Bearbeitung:

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

## 28 - GEWUERZIGE MARINADE

### Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Chili: 10 g
- Knoblauch: 5 g
- Apfel Essig: 15 g
- Erdnuß Samen öl: 20 g
- Zimt in Pulver: 2 g
- Geriebene Muskatnuß: 1 g
- Kardamom: 5 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g Chili 10 g Knoblauch 5 g	10	30 Sek.	/
2	Messer	Apfel Essig 15 g Erdnuß Samen öl 20 g Zimt in Pulver 2 g Geriebene Muskatnuß 1 g Kardamom 5 g	3	30 Sek.	/

## 29 - ORIENTALISCHE MARINADE

### Zutaten:

- Lauch: 30 g
- Zwiebel: 30 g
- Ingwer: 10 g
- Soia Sauce: 15 g
- Erdnuß Samen öl: 15 g
- Sesam Samen öl: 15 g
- Pfeffer nach Geschmack

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Lauch 30 g Zwiebel 30 g Ingwer 10 g	10	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Soia Sauce 15 g Sesam Samen öl 15 g Erdnuß Samen öl 15 g Pfeffer nach Geschmack	3	30 Sek.	/

## 30 - ANBRATEN

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Anzubratener Zutat	1	Stellen Sie die Zeit ein	95 WAIT TEMP

## 31 - SCHMOREN

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz + Verschluss	Zu schmorende Zutat	1	Stellen Sie die Zeit ein	105 WAIT TEMP

## 32 - RÖSTEN

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz + Verschluss	Zu röstende Zutat	1 PULSE	Stellen Sie die Zeit ein	115 WAIT TEMP

## 33 - BEI NIEDRIGE TEMPERATUR KOCHEN IN WASSER ODER INDIREKT

### Zutaten:

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

### Bearbeitung:

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

## 34 - FLEISCH ODER FISCH KOCHEN

### Zutaten:

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

### Bearbeitung:

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



## 35 - GEMÜSE KOCHEN



**Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zu kochendes Gemüse	0	Stellen Sie die Zeit ein	95 WAIT TEMP

## 36 - DAMPFKOCHEN



**Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Einsatz + Verschluss	Zu dampfzukochende Zutat	0	Stellen Sie die Zeit ein	100 WAIT TEMP

## 37 - GEMÜSE IN ÖL KANDIEREN (CONFIT)

### Zutaten:

- Öl: 500 g
- Gemüse: 200 g

### Bearbeitung:

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

## 38 - KANDIEREN IN ZUCKER VON GEMÜSE UND FRÜCHTE

### Zutaten:

- Zucker: 750 g
- Wasser: 1000 g
- Gemüse oder Früchte

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zucker 250 g Wasser 1000 g	1	10 Min.	95 WAIT TEMP
2	Messer	Gemüse oder Obst	0	5 Min.	95 WAIT TEMP
		LASSEN SIE ZIEHEN FÜR 12 STUNDEN			
		ENTNEHMEN SIE DAS GEMÜSE ODER DIE FRÜCHTE			
3	Messer	Flüssigkeit Zucker 250 g	1	10 Min.	95 WAIT TEMP
4	Messer	Beiseite gestellte Gemüse oder Früchte	0	5 Min.	95 WAIT TEMP
		LASSEN SIE ZIEHEN FÜR 12 STUNDEN			
		ENTNEHMEN SIE DAS GEMÜSE ODER DIE FRÜCHTE			
5	Messer	Flüssigkeit Zucker 250 g	1	10 Min.	95 WAIT TEMP

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
6	Messer	Beiseite gestellte Gemüse oder Früchte	0	5 Min.	95 WAIT TEMP
		LASSEN SIE ZIEHEN FÜR 12 STUNDEN			

## 39 - REDUZIERUNGEN

**Bearbeitung:**



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

## 40 - REDUZIERUNGEN IN ZUCKER

**Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zu reduzierende Zutat	2	0	108 WAIT TEMP

# 41 - EXTRAKTION VON PIGMENTEN

## Zutaten:

- Wasser: 1000 g
- Gemüse: 500 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	7	4 Min.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES FILTERN			
2	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Al das gefilterte Nass	1	0	78 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT		0	4 WAIT TEMP

## 42 - PASTEURISIERTE EIER

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Einsatz	Wasser 2000 g Eier im einsatz	1	2 Stunde	52 WAIT TEMP
2	Messer + Einsatz	Herunterkühlen auf 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

## 43 - ONSEN TAMAGO EIER

### Bearbeitung:



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Einsatz	GENÜGEN WASSER UM DIE EIER ZU BEDECKEN Eier im einsatz	1	35 Min.	62 WAIT TEMP
2	Messer + Einsatz	Herunterkühlen auf 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

## 44 - ONSEN EI STIFF



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Einsatz	GENÜGEND WASSER UM DIE EIER ZU BEDECKEN Eier im ensatz	1	35 Min.	65 WAIT TEMP
2	Messer + Einsatz	Herunterkühlen auf 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

## 45 - POCHET EIER



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Einsatz	GENÜGEND WASSER UM DIE EIER ZU BEDECKEN Eier im Einsatz	1	35 Min.	68 WAIT TEMP
2	Messer + Einsatz	Herunterkühlen auf 4°C	1	0	4 WAIT TEMP



## 46 - HARTGEKOCHTE EIER

**Bearbeitung:**



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Einsatz	GENÜGEND WASSER UM DIE EIER ZU BEDECKEN Eier im Einsatz	1	35 Min.	79 WAIT TEMP
2	Messer + Einsatz	Herunterkühlen auf 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

## 47 - DAMPFKOCHEN VON EIER

**Bearbeitung:**

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Einsatz + Verschluss	Eier mit Wasser bedeckt	0	8 Min.	100 WAIT TEMP

## 48 - MARMOR EIER KOCHEN

### Zutaten:

- Wasser: 500 g
- Soia Sauce: 96 g

### Bearbeitung:

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

## 49 - ESSIG ODER WEIN COURT-BOUILLON

### Zutaten:

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

### Bearbeitung:

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

# 50 - MILCH COURT-BOUILLON

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Milch 250 g	1	0	95 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 30°C	1	0	30 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Wasser 1000 g Salz nach Geschmack 1/2 Ganz geschälte Zitrone in Stücken	2	30 Sek.	/

# 51 - KRÜSTENTIER BRÜHE (FUMET)

## Zutaten:

- Mirepoix bereichert mit Lauch: 200 g
- Öl: 20 g
- Schale: 500 g
- Weisswein: 70 g
- Petersilie nach Geschmack
- Kaltes Wasser: 700 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Mirepoix bereichert mit Lauch 200 g Öl 20 g	1	2 Min.	95 WAIT TEMP
2	Messer	Schale 500 g	10	3 Min.	/
3	Messer + Rührhaufsatz	Weisswein 70 g Petersilie nach Geschmack	1	10 Min.	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rührhaufsatz	Kaltes Wasser 700 g	1	30 Min.	95 WAIT TEMP

## 52 - FISCH BRÜHE (COULIS)

### Zutaten:

- Mirepoix bereichert mit Lauch: 100 g
- Öl: 10 g
- Fischteile: 370 g
- Salz nach Geschmack
- Weisswein: 50 g
- Kaltes Wasser: 750 g
- Petersilie nach Geschmack

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Mirepoix bereichert mit Lauch 100 g Öl 10 g	1	2 Min.	95 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Fischteile 370 g Salz nach Geschmack	1	2 Min.	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Weisswein 50 g	1	3 Min.	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rührhaufsatz	Kaltes Wasser 750 g Petersilie nach Geschmack	1	30 Min.	95 WAIT TEMP

## 53 - BISQUE

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
5	Messer + Rühraufsatz	Brühe (Fumet) 600 g Gehackte Tomaten 150 g Salz und Pfeffer nach Geschmack 1 Bund Gewürzkräuter	1	10 Min.	100 WAIT TEMP
		STELLEN SIE DEN EINHALT DES MIXTOPFES BEISEITE			
		ENTNEHMEN SIE DIE KRÜSTENTIERE UND SCHALEN SIE SIE			
6	Messer	Geschälte Krustentiere	10	10 Sek.	/
		STELLEN SIE DAS KRÜSTENTIER PÜREE BEISEITE			
7	Messer	Schalen	10	1 Min.	/
8	Messer	Beiseite gestelltes Nass	1	20 Min.	95 WAIT TEMP
		FILTRIEREN SIE MIT EINEM KINESISCHEN SIEB TUN SIE DAS GEFILTERTE NASS WIEDER IM MIXTOPF HERIEN			
9		Krustentierpüree Brühe (Fumet) 120 g Reis mehl 30 g	6	40 Sek.	/
10	Messer	/	2	10 Min.	85 WAIT TEMP
11	Messer	Butter 50 g Sahne 80 g	3	1 Min.	/

# 54 - BISQUE SAUCE

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Öl 20 g Butter 10 g 1 Knoblauchzehe Krustentiere ohne Köpfe 320 g	1	5 Min.	102 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Mirepoix 60 g	1	5 Min.	100 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Cognac 40 g	1	5 Min.	100 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Weisswein 50 g	1	5 Min.	100 WAIT TEMP
5	Messer + Rühraufsatz	Brühe (Fumet) 400 g Gehackte Tomaten 150 g Salz und Pfeffer nach Geschmack 1 Bund Gewürzkräuter	1	10 Min.	100 WAIT TEMP

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.



STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
		STELLEN SIE DEN EINHALT DES MIXTOPFES BEISEITE			
		ENTNEHMEN SIE DIE KRÜSTENTIERE UND SCHALEN SIE SIE			
6	Messer	Geschalte Krüstentiere	10	10 Sek.	/
		STELLEN SIE DAS KRÜSTENTIER PÜREE BEISEITE			
7	Messer	Schalen	10	1 Min.	/
8	Messer	Beiseite gestelltes Nass	1	20 Min.	95 WAIT TEMP
		FILTRIEREN SIE MIT EINEM KINESISCHEN SIEB TUN SIE DAS FILTRIERT NASS WIEDER IM MIXTOPF HEREIN			
9	Messer	Krustentierpüree Brühe (Fumet) 120 g Reis mehl 30 g	6	40 Sek.	/
10	Messer	NEXT	2	10 Min.	85 WAIT TEMP
11	Messer	Butter 50 g Sahne 80 g	3	1 Min.	/

## 55 - WEISSE ROUX

### Zutaten:

- Mehl: 200 g
- Sanfte Butter: 200 g

### Bearbeitung:

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

## 56 - DUNKLE ROUX

### Zutaten:

- Mehl: 200 g
- Sanfte Butter: 200 g

### Bearbeitung:

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

## 57 - GEKLÄERTE BUTTER

### **Bearbeitung:**

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

## 58 - HASELNUSS BUTTER

### **Bearbeitung:**

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

## 59 - BASIS FÜR CREME MIT AROMATISIERBARES OLIVENÖL

### Zutaten:

- Kakao Butter: 200 g
- Vorgewähltes Aroma: 3 g
- Natives olivenöl: 460 g

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Kakao Butter 200 g Vorgewähltes Aroma 3 g	1	20 Min.	40 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
2	Messer	Natives olivenöl 460 g Filtriertes Nass	10	3 Min.	/
3	Messer	NEXT	8	3 Min.	20 WAIT TEMP

# 60 - BASIS ROYALE FÜR CONSOMME'

## Zutaten:

- Püree vom charakteristischen Element: 200 g
- Milch: 100 g
- Sahne: 100 g
- Eigelb: 120 g
- Eiweiß: 25 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutate	3	1 Min.	/
		DIE FORM GEBEN UND BAIN MARIE IM OFEN KOCHEN			

# 61 - BASIS CREMESUPPEN

## Zutaten:

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

## Bearbeitung:

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

## 62 - CREMESUPPEN MIT EIERBASIS

### Zutaten:

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

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g	5	20 Sek.	/
2	Messer	Butter 25 g	1	5 Min.	95 WAIT TEMP
3	Messer	Brühe 750 g Basis Zutat 250 g	1	1 Stunde	95 WAIT TEMP
4	Messer + Messbecher	NEXT	10	1 Min.	/
5	Messer	Weisse Roux 120 g	6	20 Min.	95 WAIT TEMP
6	Messer + Messbecher	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
7	Messer	Eigelb n 2 Sahne 60 g	6	20 Sek.	/

# 63 - BASIS GEWÜRZIGE SOUFFLÉ

## Zutaten:

- Essenzielles Element: 100 g
- Butter: 100 g
- Mehl: 60 g
- Mais Mehl: 20 g
- Milch: 400 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskatnuss nach Geschmack
- Eigelb: n. 8
- Geriebene Parmesan Käse: 20 g
- Geschlagene Eiweisser: n. 4

## Bearbeitung:

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

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.



STEP	ZUBEHÖR	ZUTATEN	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
6	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestelltes essenzielles Element	3	1 Min.	/
7	Messer + Rühraufsatz	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
8	Messer + Rühraufsatz	Geschlagene Eiweisser n. 4	2	30 Sek.	/

# 64 - BASIS SÜSSE MILCH SOUFFLÉ

## Zutaten:

- Mehl: 30 g
- Butter: 50 g
- Mais Mehl: 10 g
- Milch: 200 g
- Essenzielles Aroma nach Geschmack
- Eigelb: n 4
- Eiweisser: n 4
- Zucker: 60 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mehl 30 g Butter 50 g Mais Mehl 10 g	2	30 Sek.	40 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Milch 200 g Essenzielles Aroma nach Geschmack	2	30 Sek.	85 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Eigelb n 4	2	30 Sek.	/
		NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
		4 Geschlagene Eiweisser mit 60 g Zucker durchrühren			

# 65 - BASIS FÜR ALKOHOLISCHE SORBETS

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zutats Verhältnisse sehe Webseite	3	30 Sek.	/
		Durchrühren (Drehzahl gelato- granita)			

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

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

# 66 - BASIS FRÜCHTE FÜR EIS

## Zutaten:

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

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zucker 400 g Dextrose 100 g Wasser 500 g	2	2 Min.	95 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
3	Messer	Früchtenpüree (Menge auf Webseite) Zitronensaft (Menge auf Webseite) Wasser (Menge auf Webseite)	7	1 Min.	/
		REIFEN IM KÜHLSCHRANK 12 STUNDEN			
		Durchrühren (Drehzahl gelato-granita)			

Weitere Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.

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

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

# 67 - WEISSE BASIS FÜR EIS

## Zutaten:

- Glukose Sirup: 20 g
- Dextrose: 45 g
- Sacharose: 135 g
- Stabilisator: 5 g
- Milchpulver: 30 g
- Frischer Vollmilch: 595 g
- Sahne 35% Fetten: 200 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN IM KÜHLSCHRANK 12 STUNDEN			
		Durchrühren (Drehzahl gelato-granita)			

Weitere Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.

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

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

# 68 - GELBE BASIS FÜR EIS

## Zutaten:

- 1 Prise Salz
- Glukose Sirup: 30 g
- Dextrose: 30 g
- Sacharose: 180 g
- Milchpulver: 25 g
- Stabilisator; 3 g
- Eigelb: 100 g
- Frischer Vollmilch: 570 g
- Sahne 35% Fetten: 100 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN IM KÜHLSCHRANK 12 STUNDEN			
		Durchrühren (Drehzahl gelato-granita)			

Weitere Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.



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

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

# 69 - ASSORTIERTE NÜSSPASTE FÜR EIS

## Zutaten:

- Assortierte Nüsspaste: 250 g

## Bearbeitung:



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

# 70 - BASIS FÜR FRÜCHSAUCE KALT BEARBEITET

## Zutaten:

- Früchte in Stücken: 1000 g
- Sirup bei 70 brix: 150 g
- Zitronensaft: 25 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	2	0	83 WAIT TEMP

# 71 - FRÜCHTGELATINE BASIS

## Zutaten:

- Früchte: 320 g
- Zucker: 480 g
- Pectine: 12 g
- Zitronensauer: 5 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Früchte 320 g	10	30 Sek.	/
2	Messer	Zucker 480 g Pectine 12 g	3	3 Min.	108 WAIT TEMP
3	Messer	Zitronensauer 5 g	3	30 Sek.	/

# 72 - FRÜCHTMOUSSE BASIS

## Zutaten:

- Fruchtpüree: 250 g
- 1 Löffel Zitronensaft
- Zucker: 80 g
- Gelatine: 15 g
- Halfgeschlagene Sahne: 250 g
- Italienische Meringue: 80 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Fruchtpüree 250 g 1 Löffel Zitronensaft Zucker 80 g	2	0	50 WAIT TEMP
2	Messer	NEXT		0	42 WAIT TEMP
3	Messer	Gelatine 15 g	6	40 Sek.	/
4	Messer	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
5	Messer + Rühraufsatz	Halfgeschlagene Sahne 250 g Italienische Meringue 80 g	2	10 Sek.	/

# 73 - FRÜCHT COULIS BASIS

## Zutaten:

- Früchte (Aprikose - Erdbeere - Melone): 500 g
- Zucker: 200 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Früchte (Aprikose - Erdbeere - Melone) 500 g	10	30 Sek.	/
2	Messer	Zucker 200 g	3	0	70 WAIT TEMP
3	Messer	NEXT	3	0	4 WAIT TEMP

# 74 - FRÜCHT MARMELADE BASIS

## Zutaten:

- Früchte (siehe Webseite): 500 g
- Zucker: siehe webseite
- Zitronensaft: siehe Webseite



## Bearbeitung:

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

Weitere Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.

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

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



# 75 - FRÜCHTMOUSSE CREME BASIS

## Zutaten:

- Früchte assorti: 340 g
- Italienische Meringue: 340 g
- Halfgeschlagene Sahne: 410 g
- Eingeweichte Gelatine: 10 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Früchte assorti 340 g	10	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Italienische Meringue 340 g Halfgeschlagene Sahne 410 g Eingeweichte Gelatine 10 g	1	20 Sek.	/

# 76 - BASIS FÜR SCHOKOLADESAUCEN

## Zutaten:

- Milch: 500 g
- Sahne: 500 g
- Auszuwahlen Aromas
- Auszuwahlen Schokolade: 500 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 500 g Sahne 500 g Auszuwahlen Aromas	1	10 Min.	85 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
2	Messer	Auszuwahlen Schokolade 500 g	2	5 Min.	65 WAIT TEMP
3	Messer	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 77 - SÜSSE BAYRISCHE CREME BASIS

## Zutaten:

- Vollmilch: 166 g
- Sahne: 166 g
- Zucker: 83 g
- Eigelb: 83 g
- Gelatine: 12 g
- Halbgeschlagene Sahne: 500 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Vollmilch 166 g Sahne 166 g Zucker 83 g Eigelb 83 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	40 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	42 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Gelatine 12 g	2	30 Sek.	/
5	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
6	Messer + Rühraufsatz	Halbgeschlagene Sahne 500 g	2	20 Sek.	/

# 78 - ENGLISCHE CREME VON SÜSSE FRÜCHTE BASIS

## Zutaten:

- Süsse früchte in stücke: 700 g
- Milch: 150 g
- Sahne: 150 g
- Eigelb: 250 g
- Zucker: 220 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Süsse früchte in stücke 700 g	10	20 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Milch 150 g Sahne 150 g Eigelb 250 g Zucker 220 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

# 79 - ENGLISCH CREME VON SAUERE FRÜCHTE BASIS

## Zutaten:

- Sauere Früchte: 380 g
- Milch: 300 g
- Sahne: 320 g
- Eigelb: 250 g
- Zucker: 250 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Sauere Früchte 380 g	10	15 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Milch 300 g Sahne 320 g Eigelb 250 g Zucker 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

# 80 - SÜSSE FRÜCHTE IN STÜCKEN

## Zutaten:

- Süsse Früchte in Stücken: 900 g
- Milch: 190 g
- Sahne: 190 g
- Eigelb: 320 g
- Zucker: 280 g
- Mais Stärke: 50 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Süsse Früchte in Stücken 900 g	10	20 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Milch 190 g Sahne 190 g Eigelb 320 g Zucker 280 g Mais Stärke 50 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 81 - BASIS FÜR KONDITOREICREME MIT SAUERE FRÜCHTE

## Zutaten:

- Sauere Früchte: 380 g
- Milch: 300 g
- Sahne: 320 g
- Eigelb: 250 g
- Zucker: 250 g
- Mais Stärke: 40 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Sauere Früchte 380 g	10	15 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Milch 300 g Sahne 320 g Eigelb 250 g Zucker 250 g Mais Stärke 40 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 82 - BASIS FÜR SAUCEN ENGLISCHE CREME UND SÜSSE FRÜCHTE

## Zutaten:

- Süsse Früchte in Stücken: 750 g
- Milch: 300 g
- Eigelb: 250 g
- Zucker: 250 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Süsse Früchte in Stücken 750 g	10	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Milch 300 g Eigelb 250 g Zucker 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP



# 83 - BASIS FÜR SAUCEN ENGLISCHE CREME UND SAUERE FRÜCHTE

## Zutaten:

- Sauere Früchte in Stücken: 450 g
- Milch: 550 g
- Eigelb: 250 g
- Zucker: 250 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Sauere Früchte in Stücken 450 g	10	40 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Milch 550 g Eigelb 250 g Zucker 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 84 - MOUSSELINE CREME BASIS

## Zutaten:

- Milch: 500 g
- Eigelb: 200 g
- Zucker: 160 g
- Mais Stärke: 40 g
- Vanille auf Geschmack
- Sanfte Butter in Stücken: 350 g
- Charakteristische Zutat: 200 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Milch 500 g Eigelb 200 g Zucker 160 g Mais Stärke 40 g Vanille auf Geschmack	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 20°C	2	0	20 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Sanfte Butter in Stücken 350 g Charakteristische Zutat 200 g	2	3 Min.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 85 - SAINT-HONORÉ CREME BASIS

## Zutaten:

- Eigelb: 200 g
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 40 g
- Milch: 500 g
- Vanille auf Geschmack
- Eingeweichte Gelatine 8 g
- Italienische Meringue: 500 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eigelb 200 g Zucker 150 g Mais Stärke 40 g Milch 500 g Vanille auf Geschmack	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Eingeweichte Gelatine 8 g	2	30 Sek.	/
		500 G ITALIENISCHE MERINGUE DURCHRÜHREN			

# 86 - DIPLOMATISCHE CREME BASIS

## Zutaten:

- Milch: 500 g
- Eigelb: 200 g
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 40 g
- Zitronenschale und Vanille nach Geschmack
- Eingeweichte Gelatine: 8 g
- Geschlagene Sahne: 630 g

## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Milch 500 g Eigelb 200 g Zucker 150 g Mais Stärke 40 g Zitronenschale und Vanille nach Geschmack	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Eingeweichte Gelatine 8 g	2		/
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		630 G GESCHLAGENE SAHNE DURCHRÜHREN			

## 87 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 106°

### Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

### Bearbeitung:

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

## 88 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 111°

### Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

### Bearbeitung:

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

## 89 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 115°

### Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

### Bearbeitung:

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

## 90 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 120°

### Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Alle Zutaten	1	0	120 WAIT TEMP

## 91 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 145°

### Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

### Bearbeitung:

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

## 92 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 158°

### Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g

### Bearbeitung:

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

## 93 - ZUCKER KARAMELLISIEREN 165°

### Zutaten:

- Raffinierter Zucker: 200 g
- Raffinierter Zucker: 500 g

### Bearbeitung:

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



# 94 - FRANZÖSISCHE MERINGUE

## Zutaten:

- Eiweisser: n 4
- Puderzucker: 250 g



## Bearbeitung:

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

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

### HINWEISE:

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

# 95 - SCHWEIZER MERINGUE

## Zutaten:

- Eiweisser: n 4
- Zucker: 250 g



## Bearbeitung:

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

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

# 96 - ITALIENISCHE MERINGUE

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eiweisser 165 g Zucker 55 g	3	3 Min.	/
		STELLEN SIE DIE GESCHLAGENE EIWEISSER IM KÜHLSCHRANK			
2	Messer + Rühraufsatz	Zucker 280 g Wasser 75 g	2	0	121 WAIT TEMP
		STELLEN SIE DEN EINHALT DES MIXTOPFES BEISEITE			
3	Messer + Rühraufsatz	Reservierte Eiweisser Gekochenes Zucker durch die Öffnung im Deckel	2	2 Min.	/

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

# 97 - BASIS FÜR PARFAIT

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 98 - FONDANT

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 99 - PATE A BOMBE

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Zucker 130 g Wasser 40 g	2	0	100 WAIT TEMP
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Eigelb n 6 Wasser und Zucker durch die Öffnung im Deckel	3	1 Min.	/
3	Messer + Rühraufsatz	/	4	5 Min.	/

# 100 - ZUBEREITUNG FÜR GEFRORENE FRÜCHTE

## Zutaten:

- Eiweisser: n 1
- 1 Löffel Wasser



## Bearbeitung:

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

# 1. Teige





# 01 - Basisteig für Fritüren

## Zutate:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	5	1 Min.	/

## 02 - Weicher Bierteig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	5	30 Sek.	/

## 03 - Tempura Teig

### Zutaten:

- Kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure: 300 g
- 1 Löffel Erdnußöl
- Eigelb: n 1
- Mehl: 180 g
- Stärkemehl: 40 g



### Bearbeitung:

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

## 04 - Brandy Teig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	3	20 Sek.	/

## 05 - Teig für Fritüren mit Minze

### Zutaten:

- Eigelb: 50 g
- Weisswein: 50 g
- Mehl: 120 g
- Geriebene Schale einer Zitrone
- Feingehackte Minze nach Geschmack
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 06 - Gewürziger Teig für Fritüren

### Zutaten:

- Wasser: 230 g
- Hefe: 3 g
- Kichererbsen Mehl: 250 g
- Kurkuma Samen in Pulver: 5 g
- Koriander Samen in Pulver: 5 g
- Chili in Pulver nach Geschmack
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	3	20 Sek.	/

## 07 - Gelber Eierteig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 08 - Spezieller Eierteig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



## 09 - Eierteig mit Knoblauch und Petersilie

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 10 - Eierteig mit Kakao

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 11 - Eierteig mit Sepiatinte

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 12 - Roter Eierteig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 13 - Eierteig mit Kastanienmehl

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 14 - Teig für Pizza

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 15 - Knoblauch und Petersilie Brot

## Zutaten:

- Petersilie: 20 g
- Pressung von 2 Knoblauchzehen
- 10 g Zucker aufgelöst in 300 g Wasser
- Bierhefe: 40 g
- Olivenöl: 30 g
- Vollkornmehl: 100 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Petersilie 20 g Pressung von 2 Knoblauchzehen	10	10 Sek.	/
2	Messer	10 g Zucker aufgelöst in 300 g Wasser Bierhefe 40 g Olivenöl 30 g Vollkornmehl 100 g Mehl 500 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

# 16 - Basilikumbrot

## Zutaten:

- Wasser: 300 g
- Gelöste Bierhefe: 30 g
- Zucker: 10 g
- Gehacktes basilikum: 50 g
- Olivenöl: 20 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	10	10 Sek.	/



# 17 - Curry Brot

## Zutaten:

- Wasser: 300 g
- Bierhefe: 25 g
- Mehl: 500 g
- 1 Kleiner Löffel Curry
- Olivenöl: 25 g
- Salz nach Geschmack



## Bearbeitung:

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

## 18 - Brot mit Nüsse

### Zutaten:

- Milch: 300 g
- Olivenöl: 20 g
- Zucker: 5 g
- Aufgelöste Bierhefe: 25 g
- Gehackte Nüsse: 80 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	10	10 Sek.	/

# 19 - Butter und Parmesan Brot

## Zutaten:

- Milch: 50 g
- Bierhefe: 30 g
- Zucker: 10 g
- Wasser: 150 g
- Eier: n. 1
- Geriebene Parmesan Käse: 70 g
- Olivenöl: 20 g
- Weiche Butter: 120 g
- Mehl: 300 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Milch 50 g Bierhefe 30 g Zucker 10 g	6	30 Sek.	/
2	Messer + Verschluss	Wasser 150 g Eier n. 1 Geriebene Parmesan Käse 70 g Olivenöl 20 g Weiche Butter 120 g Mehl 300 g	10	10 Sek.	/

## 20 - Gelbes Brot mis Sesam Samen

### Zutaten:

- Milch: 200 g
- Zucker: 10 g
- Bierhefe: 20 g
- Mais Mehl: 50 g
- Olivenöl: 20 g
- Mehl: 380 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Milch 200 g Zucker 10 g Bierhefe 20 g	6	30 Sek.	/
2	Messer + Verschluss	Mais Mehl 50 g Olivenöl 20 g Mehl 380 g	10	10 Sek.	/
		DIE BRÖTCHEN FORMEN UND MIT EIWEIß BESTREICHEN			
		MIT SESAM SAMEN BESTREUEN			

# 21 - Oliven und Rosmarin Brot

## Zutaten:

- Bierhefe: 15 g
- Wasser: 150 g
- Zucker: 10 g
- Olivenöl: 60 g
- Rosmarin nach Geschmack
- Schwarze entkernte Oliven: 80 g
- Mehl: 350 g
- Salz nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Bierhefe 15 g Wasser 150 g Zucker 10 g Olivenöl 60 g Rosmarin nach Geschmack Schwarze entkernte Oliven 80 g	8	15 Sek.	/
2	Messer	Mehl 350 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

## 22 - Raucherschinken und Pfeffer Brot

### Zutaten:

- Milch: 270 g
- Gelöste Hefe: 25 g
- Eier: n. 1
- Zucker: 20 g
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Raucherschinken in würfel: 120 g
- Salz nach Geschmack
- Mehl: 500 g



### Bearbeitung:

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

## 23 - Weiches Brot mit Anchovis

### Zutaten:

- Wasser: 300 g
- Gelöste Hefe: 30 g
- Zucker: 10 g
- Olivenöl: 20 g
- Anchovis in öl in stücken: 90 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 24 - Gelbes Brot mit Oliven

### Zutaten:

- Wasser: 250 g
- Olivenöl: 50 g
- 1 Päckchen Hefe
- Zucker: 10 g
- Gehackter Estragon nach Geschmack
- Geriebene Schafskäse: 50 g
- Gehackte schwarze Oliven: 50 g
- Mais Mehl: 150 g
- Mehl: 350 g
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

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



## 25 - Süßes Brot mit Milch

### Zutaten:

- Milch: 250 g
- Weiche Butter: 80 g
- Zucker: 40 g
- Gelöste Bierhefe: 40 g
- Mehl: 500 g
- Salz: 5 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 250 g Weiche Butter 80 g	4	3 Min	/
2	Messer + Verschluss	Zucker 40 g Gelöste Bierhefe 40 g Mehl 500 g Salz 5 g	10	10 Sek.	/

## 26 - Brioche Brot mit Salbei

### Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Olivenöl: 30 g
- Milch: 220 g
- Zucker nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- Weiche Butter: 80 g
- Gehackte Salbei: 20 g
- Eier: n. 2
- Gelöste Hefe: 25 g
- Mehl: 500 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g	6	30 Sek.	/
2	Messer	Olivenöl 30 g	2	2 Min.	90
3	Messer	Milch 220 g Zucker nach Geschmack Salz nach Geschmack Weiche Butter 80 g Gehackte Salbei 20 g	3	2 Min.	/
4	Messer + Verschluss	Eier n. 2 Gelöste Hefe 25 g Mehl 500 g	10	10 Sek.	/

## 27 - Kokosbrötchen

### Zutaten:

- Milch: 250 g
- Bierhefe: 25 g
- Zucker: 5 g
- Geriebener Kokos: 50 g
- Weiche Butter: 50 g
- Mehl: 500 g
- Olivenöl: 30 g
- Salz: 10 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 250 g Bierhefe 25 g Zucker 5 g Geriebener Kokos 50 g Weiche Butter 50 g	6	20 Sek.	/
2	Messer	Mehl 500 g Olivenöl 30 g Salz 10 g	10	10 Sek.	/

## 28 - Azzimo Brot

### Zutaten:

- Wasser: 150 g
- Olivenöl: 20 g
- Salz nach Geschmack
- Mehl: 220 g



### Bearbeitung:

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

## 29 - Grissini mit Schafskäse

### Zutaten:

- Wasser: 300 g
- Gelöste Bierhefe: 15 g
- Olivenöl: 80 g
- Zucker: 10 g
- Geriebene Schafskäse: 60 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 30 - Blätterteig

### Zutaten:

- Mehl: 400 g
- Gefrorene Butter in Würfeln: 200 g
- Salz: 10 g
- Wasser in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel: 90 g



### Bearbeitung:

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

# 31 - Teig zum Bekleiden

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mehl 250 g Weiche Butter 125 g	10	10 Sek	/
2	Messer	Sehr kaltes Wasser 75 g Salz 5 g	10	5 Sek	/
		2 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK HALTEN BEVOR DAS TEIG ZU BENUTZEN			

## 32 - Brisee Teig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Mehl 250 g Weiche Butter 125 g Salz 5 g Eier n. 1 Wasser 15 g	3	30 Sek.	/
2	Messer	Mehl 250 g	10	10 Sek.	/



## 33 - Mürbeteig

### Zutaten:

- Mehl: 250 g
- Weiche Butter: 125 g
- Zucker: 100 g
- 1 Prise Salz
- Vanille Aroma: 1 g
- Eier: n. 1



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mehl 250 g Weiche Butter 125 g Zucker 100 g 1 Prise Salz Vanille Aroma 1 g	4	20 Sek.	/
2	Messer	Eier n. 1	4	20 Sek.	/

## 34 - Geschlagener Mürbeteig

### Zutaten:

- Weiche Butter: 175 g
- Puderzucker: 125 g
- Vanillin nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- Geriebene Zitronenschale nach Geschmack
- Eier: n. 1
- Eigelb: n. 1
- Mehl: 250 g
- Kartoffel Stärkemehl: 25 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Weiche Butter 175 g	4	30 Sek.	/
2	Messer	Puderzucker 125 g Vanillin nach Geschmack 1 Prise Salz Geriebene Zitronenschale nach Geschmack Eier n. 1 Eigelb n. 1	4	30 Sek.	/
3	Messer	Mehl 250g Kartoffel Stärkemehl 25 g	10	10 Sek.	/

## 35 - Brik Teig

### Zutaten:

- Wasser: 350 g
- Weisses Mehl: 150 g
- Grieß Mehl: 50 g
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 36 - Zigaretten Teig

### Zutaten:

- Zucker: 375 g
- Eiweiß: 375 g
- Weiche Butter: 375 g
- Mehl: 375 g
- Vanille nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 375 g	10	2 Min.	/
2	Messer + Verschluss	Eiweiß 375 g Weiche Butter 375 g Mehl 375 g Vanille nach Geschmack	10	10 Sek.	/

## 37 - Sable Teig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 38 - Paté Genoise

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 39 - Biskuitkuchen

### Zutaten:

- Zucker: 130 g
- 1 Zitronenschale
- Eier: n 3
- Weiche Butter: 130 g
- Mehl: 130 g
- Hefe in Pulver: 2 Kleine löffel
- Eine Prise Salz



### Bearbeitung:

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

# 40 - Choux Teig

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Wasser 250 g Butter 100 g 1 Prise Salz und Zucker	1	5 Min.	100
2	Messer	Mehl 160 g	4	15 Sek.	/
		BEISEITE STELLEN UND ABKÜHLEN LASSEN			
3	Messer + Rühraufsatz	Eier n 3	3	3 Min.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestellte Mischung Geschlagene Eier durch die Öffnung im Deckel	4		/



# 41 - Mandelteig

## Zutaten:

- Geschälte Mandeln in Pulver: 750 g
- Puderzucker: 625 g
- Akazie Honig: 125 g
- Wasser: 165 g



## Bearbeitung:

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

## 42 - Shortbread

### Zutaten:

- Zucker: 200 g
- Weiche Butter: 400 g
- Salz nach Geschmack
- Mehl: 430 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 200 g	10	1 Min	/
2	Messer	Weiche Butter 400 g Salz nach Geschmack	8	15 Sek	/
3	Messer	Mehl 430 g	10	10 Sek	/

## 43 - Margherita Teig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 44 - Teig für Kuchen

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 45 - Brioche Teig

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 46 - Teig für Waffel

## Zutaten:

- Milch: 500 g
- Bierhefe: 12 g
- Mehl: 250 g
- Salz nach Geschmack
- Zucker: 40 g
- Eier: n. 3
- Vanille Aroma nach Geschmack
- Butter: 80 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 100 g Bierhefe 12 g	4	20 Sek.	/
2	Messer	Mehl 250 g Salz nach Geschmack Zucker 40 g Eier n. 3 Vanille Aroma nach Geschmack	4	20 Sek.	/
3	Messer	Milch durch die Öffnung im Deckel 400g	3	1 Min.	/
		1 STUNDE IM KÜHLSCHRANK HERSTELLEN			
4	Messer	Butter 80 g	2	2 Min.	90
5	Messer	Beiseite gestellte Mischung	2	30 Sek.	/

## 47 - Crepes Teig

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 48 - Teig für Gewürzige Strudel

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



# 49 - Teig für Wiener Kekse

## Zutaten:

- Zucker: 80 g
- Weiche Butter: 200 g
- Eiweiß: 50 g
- Salz nach Geschmack
- Vanille nach Geschmack
- Mehl: 250 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 80 g	10	1 Min.	/
2	Messer + Verschluss	Weiche Butter 200 g Eiweiß 50 g Salz nach Geschmack Vanille nach Geschmack Mehl 250 g	10	10 Sek.	/

## 50 - Macarons

### Zutaten:

- Zucker: 945 g
- Mandeln: 345 g
- Bittere Kakao: 45 g
- Eiweiß: 165 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zucker 615 g Mandeln 345 g Bittere Kakao 45 g	10	2 Min.	/
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Verschluss	Eiweiß 165 g Zucker 330 g	3	2 Min.	/
		MIT DER BEISEITE GESTELLTE MISCHUNG DURCHRÜHREN			

# 51 - Crumble

## Zutaten:

- Weiche Butter: 400 g
- Rohrzucker: 150 g
- Salz: 2 g
- Vanille Beere Samen
- Weisse Zucker: 50 g
- Mehl: 500 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 400 g Rohrzucker 150 g Salz 2 g Vanille Beere Samen Weisse Zucker 50 g	3	2 Min.	/
2	Messer + Verschluss	Mehl 500 g	10	10 Sek.	/

## 52 - Petit Fours Teig mit Mandeln

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 53 - Crepes mit Roquefort

### Zutaten:

- Mehl: 180 g
- Eier: n.2
- Eigelb: n.1
- Roquefort in Stücken: 180 g
- Bier: 60 g
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mehl 180 g Eier n.2 Eigelb n.1 Roquefort in Stücken 180 g	6	1 Min 30 Sek	/
2	Messer	Bier in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 60 g Salz nach Geschmack	3	1 Min	/
		30 MINUTEN RUHEN LASSEN			

# 54 - Croissants mit aromatische Kräuter

## Zutaten:

- Knoblauchzehen: n.2
- Schalotte: 20 g
- Petersilie: 30 g
- Schnittlauch: 20 g
- Milch: 250 g
- Weiche Butter: 100 g
- Hefe: 20 g
- Kümmel Samen nach Geschmack
- Gehackte Majoran nach Geschmack
- Eiweiß: 50 g
- Zucker: 10 g
- Mehl: 500 g
- Salz nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Knoblauchzehen n.2 Schalotte 20 g Petersilie 30 g Schnittlauch 20 g	8	10 Sek.	/
2	Messer	Milch 250 g Weiche Butter 100 g	4	3 Min.	/
3	Messer + Verschluss	Hefe 20 g Kümmel Samen nach Geschmack Gehackte Majoran nach Geschmack Eiweiß 50 g Zucker 10 g Mehl 500 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

# 55 - Süsse Muffins mit Zucchini

## Zutaten:

- Gehackte Nüsse: 50 g
- Zucker: 100 g
- Weiche Butter: 70 g
- Eier: n.2
- Zimt in Pulver nach Geschmack
- Vanillin 1 kleine Tüte
- Zucchini in Julienne: 150 g
- Mehl: 150 g
- Hefe: 10 g
- Salz nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gehackte Nüsse 50 g Zucker 100 g Weiche Butter 70 g Eier n.2 Zimt in Pulver nach Geschmacke Vanillin 1 kleine Tüte Zucchini in Julienne 150 g	6	20 Sek.	/
2	Messer	Mehl 150 g Hefe 10 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

# 56 - Gewürzige Muffins mit Oliven und Rosmarin

## Zutaten:

- Milch: 250 g
- Weiche Butter: 140 g
- Eier: n.2
- Hefe: 16 g
- Geriebene Parmesan Käse: 30 g
- Entkernite schwarze Oliven: 100 g
- Gehacktes Rosmarin nach Geschmack
- Mehl: 370 g
- Salz nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 250 g Weiche Butter 140 g Eier n.2 Hefe 16 g Geriebene Parmesan Käse 30 g Entkernite schwarze Oliven 100 g Gehacktes Rosmarin nach Geschmack	6	20 Sek.	/
2	Messer	Mehl 370 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/



## 57 - Gewürziger Plum-Cake mit Nüsse und Parmesan

### Zutaten:

- Bierhefe: 30 g
- Wasser: 100 g
- Zucker: 10 g
- Weiche Butter: 80 g
- Eigelb: 40 g
- Milch: 250 g
- Mehl: 500 g
- Geriebene Parmesan Käse: 100 g
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Bierhefe 30 g Wasser 100 g Zucker 10 g Weiche Butter 80 g Eigelb 40 g	6	20 Sek.	/
2	Messer	Milch 250 g Mehl 500 g Geriebene Parmesan Käse 100 g Salz nach Geschmack	10	10 Sek.	/

# 2. Saucen



# 01 - Trüffelbutter

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 02 - Senfbutter

### Zutaten:

- 1 Bündel Petersilie
- Weiche Butter: 100 g
- 1 Kleiner Löffel Süßer Senf
- 1 Prise Salz



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Bündel Petersilie	5	15 Sek.	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Weiche Butter 100 g	3	30 Sek.	/
3	Messer + Rührhaufsatz	1 Kleiner Löffel Süßer Senf 1 Prise Salz	3	30 Sek.	/

## 03 - Anchovisbutter

### Zutaten:

- Anchovis in öl: 50 g
- Weiche Butter: 100 g



### Bearbeitung:

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

## 04 - Knoblauchbutter

### Zutaten:

- Knoblauch: 50 g
- Basilikumblätter: n. 2
- Weiche Butter: 100 g



### Bearbeitung:

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

## 05 - Krustentierbutter

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 06 - Butter für Schnecken

### Zutaten:

- Petersilie: 20 g
- Knoblauchzehe: n. 1
- Schalotte: 40 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Weiche Butter in Stücken: 200 g



### Bearbeitung:

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



## 07 - Aioli Sauce

### Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Kleiner Löffel Senf
- Eigelb: n 3
- Salz nach Geschmack
- Natives Olivenöl: 300 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Knoblauchzehen n 4 1 Kleiner Löffel Senf Eigelb n 3 Salz nach Geschmack Natives Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 300 g	6	20 Sek.	/

## 08 - Hummus

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 09 - Auberginen Kaviar

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 10 - Mayonnaise

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Ganze Eier n 2 Eigelb n 1 Frischer Senf 5 g Zitronensaft 10 g Salz 5 g	3	1 Min.	/
2	Messer	Erdnußöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 350 g Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 350 g	4	2 Min.	/

# 11 - Grüne Mayonnaise

## Zutaten:

- Mayonnaise: 200 g
- Gekochter ausgepresster und gehackter Spinat: 50 g
- Schnittlauch nach Geschmack
- Petersilie nach Geschmack



## Bearbeitung:

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

## 12 - Mayonnaise ohne Eier

### Zutaten:

- Milch: 120 g
- Eine Prise Salz
- Gehackte Knoblauchzehen: n 3
- Öl: 400 g
- Saft von 1 Zitrone



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 120 g Eine Prise Salz	6	20 Sek.	/
2	Messer	Gehackte Knoblauchzehen n. 3	10	10 Sek.	/
3	Messer	400 g Öl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel	4	3 Min.	/
4	Messer	Saft von 1 Zitrone	2	10 Sek.	/

# 13 - Cocktail Sauce

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 14 - Joghurtsauce

## Zutaten:

- 1/2 Knoblauchzehe
- Weisser Joghurt: 500 g
- Sahne: 200 g
- Zitronensaft: 8 g
- Salz nach geschmack



## Bearbeitung:

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



# 15 - Tatarsauce

## Zutaten:

- Gekochte Eier: n 2
- Gürkchen nach Geschmack
- Kaper nach Geschmack
- Schnittlauch nach Geschmack
- Mayonnaise: 200 g



## Bearbeitung:

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

# 16 - Jonville Sauce

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 17 - Thunfisch Sauce

## Zutaten:

- Thunfisch in Öl: 200 g
- Kapern: 20 g
- Anchovis in Öl: 20 g
- Mayonnaise: 400 g

## Bearbeitung:



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

# 18 - Anchovissauce

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 19 - Avocado Sauce

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 20 - Citronette

### Zutaten:

- Zitronensaft: 32 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel: 128 g



### Bearbeitung:

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

# 21 - Vinaigrette

## Zutaten:

- Essig: 32 g
- Salz und weisser Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel: 100 g



## Bearbeitung:

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

## 22 - Tapenade Sauce

### Zutaten:

- Entsalzte Anchovis: 100 g
- Entkernten Oliven: 250 g
- Kapern: 150 g
- Olivenöl: 200 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Saft von Zitrone



### Bearbeitung:

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



## 23 - Hollandaise Sauce

### Zutaten:

- Essig: 50 g
- Wasser: 150 g
- Salz und Pfeffer: 10 g
- Weisswein: 100 g
- Eigelb: 225 g
- Weiche Butter in Stücken: 500 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHOER	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Essig 50 g Wasser 150 g Salz und Pfeffer 10 g Weisswein 100 g Eigelb 225 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	10 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter in Stücken 500 g	2	10 Min.	/

## 24 - Berner Sauce

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Feingehackte Schalotte 20 g Gehackter Kerbel 5 g Thymian 2 g Lorbeerblatt n. 1 Estragon 5 g Essig 50 g Weisswein 100 g Wasser 150 g	2	15 Min.	45 WAIT TEMP
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES FILTRIEREN			

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite.

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
2	Messer + Rühraufsatz	Filtriertes Nass Eigelb 225 g Salz und Pfeffer 10 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	10 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter in Stücken 500 g Gehackter Estragon 5 g	2	10 Min.	/

## 25 - Béchamelsauce

### Zutaten:

- Milch: 1000 g
- Butter: 80 g
- Mehl: 70 g
- Salz: 5 g
- Eine Prise Muskatnuß



### Bearbeitung:

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

## 26 - Weisse Butter Sauce (für gekochten Fisch)

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 27 - Foie Gras Sauce mit Orangeduft

### Zutaten:

- Saft von Rote Orangen: 100 g
- Portwein: 100 g
- Schalotte: n. 1
- Gebundene Fleischbrühe: 200 g
- Foie Gras: 40 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Saft von Rote Orangen 100 g	2	15 Min.	115
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer	Portwein 100 g Schalotte n. 1	6	20 Sek.	/
3	Messer	NEXT	1	8 Min.	115
4	Messer	Gebundene Fleischbrühe 200 g	2	5 Min.	85
5	Messer	Foie Gras 40 g Orangensaftreduzierung	10	20 Sek.	/

## 28 - Weissweinsauce (für Fisch)

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 29 - Barbecuesauce

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



# 30 - Guacamole

## Zutaten:

- Kleine Zwiebel: n. 1
- Grüne chili: n.3
- 1 Bündel Koriander
- Reifer Avocado in Stücken: n. 4
- Saft von 2 Limes
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



## Bearbeitung:

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

# 31 - Balsamico Essig Reduzierung

## Zutaten:

- Balsamico Essig: 500 g
- Glukose Sirup: 50 g



## Bearbeitung:

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

## 32 - Pasteurisierter Roux

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 33 - Basis für Duchesse Kartoffeln

### Zutaten:

- Gekochte zerdrückte mehlig Kartoffeln: 700 g
- Weiche Butter: 70 g
- Eigelb: n 2
- Muskatnuß nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 34 - Kartoffelpüree

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 35 - Salzige Chantilly Creme mit Parmesankäse

### Zutaten:

- Salzige Konditoreicreme: 400 g
- Geriebene Parmesan Käse: 50 g
- Schlagsahne: 100 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Salzige Konditoreicreme 200 g Geriebene Parmesan Käse 50 g	2	2 Min.	70 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Salzige Konditoreicreme 200 g	2	1 Min.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Schlagsahne 100 g	1	1 Min.	/

## 36 - Sesamcreme

### Zutaten:

- Tahina: 420 g
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Süsse Paprika: 10 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	8	20 Sek.	/

# 37 - Salzige Englische Creme mit Kohl

## Zutaten:

- Fritierter Kohl in Stücken: 400 g
- Milch: 250 g
- Sahne: 250 g
- Filtriertes Nass: 500 g
- Geriebene Parmesan Käse: 50 g
- Muskatnuß nach Geschmack
- Eigelb: 200 g
- Salz nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Fritierter Kohl in Stücken 400 g Milch 250 g Sahne 250 g	1	0	84 WAIT TEMP
		FILTRIEREN UND DEN KOHL ENTFERNEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Filtriertes Nass 500 g Geriebene Parmesan Käse 50 g Muskatnuß nach Geschmack Salz nach Geschmack Eigelb 200 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP



## 38 - Apfel und Mango Chutney

### Zutaten:

- Apfel (Renette) in Stücken: 200 g
- Mango in Stücken: 100 g
- Essig: 120 g
- Rohrzucker: 100 g
- Chili: 2 g
- Rosinen: 30 g
- Senf: 30 g
- 1 Kleiner Löffel Ingwer in Pulver
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 39 - Karottencoulis mit Kümmel

### Zutaten:

- Geschnittene Karotten: 200 g
- Hühnerbrühe: 400 g
- Kümmel: 2 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter: 10 g



### Bearbeitung:

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

# 40 - Salzige Konditoreicreme

## Zutaten:

- Milch: 400 g
- Sahne: 100 g
- Geriebene Parmesankäse: 100 g
- Eigelb: 200 g
- Butter: 50 g
- Mais Stärke: 40 g
- Muskatnuß nach Geschmack



## Bearbeitung:

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

## 41 - Nahostliche Salzige Creme mit Auberginen

### Zutaten:

- Rote Zwiebel: 50 g
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl: 155 g
- Im Ofen gekochte Auberginen : 500 g
- Getrockenes Origanum nach Geschmack
- Saft von 1 Zitrone



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Rote Zwiebel 50 g 1 Knoblauchzehe Olivenöl 30 g	10	5 Sek.	/
2	Messer	NEXT	2	3 Min.	85 WAIT TEMP
3	Messer + Verschluss	Im Ofen gekochte Auberginen 500 g Getrockenes Origanum nach Geschmack Saft von 1 Zitrone	10	30 Sek.	/
4	Messer	Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 125 g	8	30 Sek.	/

## 42 - Salzige Creme Brulee mit Parmesankäse

### Zutaten:

- Sahne: 1000 g
- Geriebene Parmesankäse: 250 g
- Eigelb: 250 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Sahne 1000 g Geriebene Parmesankäse 250 g Eigelb 250 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	2	3 Min.	70 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

# 3. Bruhen, Cremes, Suppen



# 01 - Gemüsebrühe Granulat

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 02 - Fleischbrühe-Würfel

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



## 03 - Gemüsebrühe-Würfel

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 04 - Ochsenkraftbrühe

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 05 - Fischbrühe

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 06 - Fleischsauce

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 07 - Gazpacho

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 08 - Porree-Cremesuppe

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 09 - Sellerie-Cremesuppe

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 10 - Kürbis-Cremesuppe

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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



# 11 - Blumenkohl-Cremesuppe "du Barry"

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 12 - Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffel

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 13 - Agnes Sorel Cremesuppe

## Zutat:

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



## Bearbeitung:

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

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

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

# 14 - Champignon-Cremesuppe

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 15 - Austern-Cremesuppe mit Ei

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 16 - Vichysoisse

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 4. Reis, Risotto, Saucen für Pasta





# 01 - Japanischer Reis für Sushi und Sashimi

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 02 - Pilawreis

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 03 - Risotto alla Milanese

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 04 - Austernreis Risotto

## Zutaten:

- Geschälte Austern mit ihrem Wasser: n. 8
- Schalotte: 40 g
- Butter: 130 g
- Carnaroli reis: 300 g
- Weisswein: 30 g
- 1 Prise Salz
- Krustentierbrühe: 500 g
- Sepia: 2 g
- Sahne: 20 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Geschälte Austern mit ihrem Wasser n.8	10	20 Sek.	/
		DIE PÜREE VOM MIXTOPF ENTFERNEN UND IM KÜHLSCHRANK STELLEN			
2	Messer	Schalotte 40 g	10	20 Sek.	/
3	Messer	Butter 100 g	1	5 Min.	100
4	Messer + Rühraufsatz	Carnaroli reis 300 g	1 PULSE	10 Min.	105
5	Messer + Rühraufsatz	Weisswein 30 g 1 Prise Salz Krustentierbrühe durch die Öffnung im Deckel 500g	1 PULSE	15 Min.	105

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
6	Messer + Rührhaufsatz	Beiseite gestellte Austernpüree Sepia 2 g Butter 30 g Sahne 20 g	1 PULSE	1 Min.	/
		AUFDIENEN IN TIEFEN TELLER IN DER MITTE VON JEDEN TELLER EINE GESCHÄLTE AUSTER LEGEN DEKORIEREN MIT KLEINE BÜSCHEL PETERSILIE			

# 05 - Risotto mit Erdbeeren

## Zutaten:

- Zwiebel: 40 g
- Butter: 80 g
- Carnaroli Reis: 250 g
- Weisswein: 50 g
- Gemüsebrühe nach nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- Erdbeeren: 200 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 40 g	6	10 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Butter 40 g	1	5 Min.	105
3	Messer + Rühraufsatz	Carnaroli Reis 250 g	1 PULSE	10 Min.	105
4	Messer + Rühraufsatz	Weisser Wein 50 g	1 PULSE	2 Min.	105
5	Messer + Rühraufsatz	Gemüsebrühe nach nach Geschmack durch die Öffnung im Deckel Salz nach Geschmack	1 PULSE	8 Min.	105
6	Messer + Rühraufsatz	Erdbeeren 200 g	1 PULSE	6 Min.	105
7	Messer + Rühraufsatz	Butter 40 g	1 PULSE	1 Min.	105

# 06 - Risotto mit Bretagne Duften

## Zutaten:

- Geschälte Austern in ihrem Wasser: n.8
- Schalotte: 40 g
- Butter: 130 g
- Weisswein: 30 g
- 1 Prise Salz
- Krustentierbrühe: 500 g
- Carnaroli Reis: 300 g
- Sepia: 2 g
- Sahne: 20 g
- 1 Löffel gehackte Kräuter



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP
1	Messer	Geschälte Austern in ihrem Wasser n.8	10	20 Sek	/
		DIE PÜREE VOM MIXTOPF ENTNEHMEN UND IM KÜHLSCHRANK STELLEN			
2	Messer	Schalotte 40 g	10	20 Sek	/
3	Messer	Butter 100 g	1	5 Min	100
4	Messer + Rühraufsatz	Carnaroli Reis 300 g	1 PULSE	10 Min	105
5	Messer + Rühraufsatz	Weisswein 30 g 1 Prise Salz Krustentierbrühe durch die Öffnung im Deckel 500 g	1 PULSE	15 Min	105

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP
6	Messer + Rühraufsatz	Austernpüree Sepia 2 g Butter 30 g Sahne 20 g 1 Löffel gehackte Kräuter	1 PULSE	1 Min	60



# 07 - Krebs und Roquefort Risotto

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 20 g 1 Knoblauchzehe	6	10 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Butter 40 g	1	5 Min.	105
3	Messer + Rühraufsatz	Carnaroli Reis 250 g	1 PULSE	10 Min.	105
4	Messer + Rühraufsatz	Brandy g 50 Garnelen 150 g	1 PULSE	2 Min.	105
5	Messer + Rühraufsatz	Gemüsebrühe nach Geschmack durch die Öffnung im Deckel Salz nach Geschmack	1 PULSE	10 Min.	105

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
6	Messer + Rühraufsatz	Roquefortkäse 50 g Sahne 20 g Pfeffer und Petersilie nach Geschmack	1 PULSE	4 Min.	105

## 08 - Kürbisrisotto mit Raucherschinken und kleine Tomaten

### Zutaten:

- Carnaroli Reis: 250 g
- 1 Kleiner Löffel Olivenöl
- 1/2 Kleine Löffel pasteurisierte Schalotte
- Butter: 50 g
- Kürbis creme: 200 g
- Gemüsebrühe oder Wasser nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- Raucherschinken in Julienne: 60 g
- Geriebene Parmesankäse: 35 g
- Kleine Tomaten: 80 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Carnaroli Reis 250 g 1 Kleiner Löffel Olivenöl 1/2 Kleine Löffel pasteurisierte Schalotte	1	10 Min.	105
2	Messer + Rühraufsatz	Butter 50 g Kürbis creme 200 g Gemüsebrühe oder Wasser nach Geschmack durch die Öffnung im Deckel 1 Prise Salz	1	6 Min.	105
3	Messer + Rühraufsatz	Raucherschinken in Julienne 60 g	1	5 Min.	105
4	Messer + Rühraufsatz	Geriebene Parmesankäse 35 g	1 PULSE	3 Min.	105
5	Messer + Rühraufsatz	Kleine Tomaten 80 g	1 PULSE	2 Min.	105

## 09 - Risotto mit Zucchini und Miesmuschel

### Zutaten:

- Gekochte Zucchini (nur das grüne Teil): 100 g
- Pinienkerne: 20 g
- Basilikumblätter: 15 g
- Olivenöl: 50 g
- Gehackte Zwiebel: 30 g
- Butter: 50 g
- Carnaroli Reis: 250 g
- Brühe nach Geschmack
- Geschälte gekochte Miesmuschel: 80 g
- Kochnass der Miesmuschel nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gekochte Zucchini (nur das grüne Teil) 100 g Pinienkerne 20 g Basilikumblätter 15 g Olivenöl 50 g	10	30 Sek.	/
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Gehackte Zwiebel 30 g Butter 50 g	2	3 Min.	105
3	Messer + Rühraufsatz	Carnaroli Reis 250 g	1 PULSE	10 Min.	105
4	Messer + Rühraufsatz	Brühe nach Geschmack durch die Öffnung im Deckel	1 PULSE	6 Min.	105

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
5	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestelltes Pesto Geschälte gekochte Miesmuschel 80 g Kochnass der Miesmuschel nach Geschmack	1 PULSE	8 Min.	105

# 10 - Pesto alla Genovese

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 11 - Pesto mit Mandeln

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 12 - Pesto mit Rauke

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



## 13 - Pesto mit Zucchini

### Zutaten:

- Gekochte Zucchini (nur das grüne Teil): 200 g
- Pinienkerne: 40 g
- Basilikumblätter: 30 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Geriebene Parmesankäse: 70 g
- Olivenöl: 150 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP
1	Messer	Gekochte Zucchini (nur das grüne Teil) 200 g Pinienkerne 40 g Basilikumblätter 30 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Geriebene Parmesankäse 70 g Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 150 g	10	30 Sek.	/

# 14 - Ragu alla Bolognese

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 15 - Carbonara

## Zutaten:

- Olivenöl: 20 g
- Bauchspeck in Würfel: 200 g
- Geriebene Parmesankäse: 100 g
- Eier: n 2



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Olivenöl 20 g Bauchspeck in Würfel 200 g	1	5 Min.	100
2	Messer + Rühraufsatz	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Geriebene Parmesankäse 100 g Eier n 2	1	30 Sek.	/

# 16 - Fleischsauce vom Hof

## Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Karotten: 40 g
- Salbei: 3 g
- Sellerie: 30 g
- Natives Olivenöl: 50 g
- Butter: 70 g
- Hühnerschenkel in Würfel: 60 g
- Kaninchenschenkel in Würfel: 60 g
- Entenbrust in Würfel: 50 g
- Lammkeule in Würfel: 50 g
- Innereien in Würfel: 50 g
- Trockener Marsala Wein: 40 g
- Kappahnbrühe: 250 g
- 1 Geschälte Tomate
- 1 Messerspitze Tomatenmark
- 1 Prise Salz
- Geriebene Parmesankäse: 30 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zwiebel 50 g Karotten 40 g Salbei 3 g Sellerie 30 g	10	15 Sek.	/
2	Messer	Natives Olivenöl 50 g Butter 50 g	2	5 Min.	100

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
3	Messer	Hühnerschenkel in Würfel 60 g Kaninchenschenkel in Würfel 60 g Entenbrust in Würfel 50 g Lammkeule in Würfel 50 g Innereien in Würfel 50 g	1	3 Min.	100
4	Messer	Trockener Marsala Wein 40 g	1	5 Min.	100
5	Messer	Kapphahnbrühe 250 g 1 Geschälte Tomate 1 Messerspitze Tomatenmark	1	75 Min.	80
6	Messer	1 Prise Salz Butter 20 g Geriebene Parmesankäse 30 g	2	1 Min.	/

# 17 - Weisse Venusmuschelsauce

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 18 - Rote Venusmuschelsauce

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 19 - Sauce mit kleinen Tomaten und Basilikum

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Knoblauchzehe	6	10 Sek.	/
2	Messer	Olivenöl 40 g	2	3 Min.	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Kleine geschnittene Tomaten 400 g Salz und Pfeffer nach Geschmack Basilikumblätter n 7	1	10 Min.	115



## 20 - Sauce mit Wurst und Pilzen (Steinpilzen)

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 21 - Sauce mit Tomaten und Ricotta

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 22 - Sauce mit Radicchio, Kokos und Bauchspeck

### Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- Öl: 30 g
- Bauchspeck in Würfel: 120 g
- Rotwein: 20 g
- Gehackte Tomaten: 200 g
- Milch: 100 g
- Gehackter Kokos: 100 g
- Radicchio in Julienne geschnitten: 50 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Knoblauchzehe	6	10 Sek.	/
2	Messer	Öl 30 g	2	3 Min.	95
3	Messer + Rühraufsatz	Bauchspeck in Würfel 120 g	1	5 Min.	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Rotwein 20 g	1	5 Min.	95 WAIT TEMP
5	Messer + Rühraufsatz	Gehackte Tomaten 200 g	1	6 Min.	95 WAIT TEMP

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
6	Messer + Rühraufsatz	Milch 100 g	1	7 Min.	95 WAIT TEMP
7	Messer + Rühraufsatz	Gehackter Kokos 100 g Radicchio in Julienne geschnitten 60 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	1	6 Min.	95 WAIT TEMP

# 23 - Tagliolini mit Fleischsauce vom Hof durchgerührt mit Foie Gras

## Zutaten:

- Zwiebel: 50 g
- Karotten: 40 g
- Salbei: 3 g
- Sellerie: 30 g
- Natives Olivenöl: 50 g
- Butter: 70 g
- Hühnerschenkel in Würfel: 60 g
- Kaninchenschenkel in Würfel: 60 g
- Entenbrust in Würfel: 50 g
- Lammkeule in Würfel: 50 g
- Innereien in Würfel: 50 g
- Trockener Marsala Wein: 40 g
- Kaphahnbrühe: 250 g
- 1 Geschälte Tomate
- 1 Messerspitze Tomatenmark
- 1 Prise Salz
- Geriebene Parmesankäse: 30 g
- Foie Gras: 50 g
- 1 Kleine Suppenkelle mit Kaphahnbrühe



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 50 g Karotten 40 g Salbei 3 g Sellerie 30 g	10	20 Sek.	/
2	Messer	Natives Olivenöl 50 g Butter 50 g	2	5 Min.	100

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
3	Messer	Hünerschenkel in Würfel 60 g Kaninchenschenkel in Würfel 60 g Entenbrust in Würfel 50 g Lammkeule in Würfel 50 g Innereien in Würfel 50 g	1	3 Min.	100
4	Messer	Trockener Marsala Wein 40 g	1	5 Min.	100
5	Messer	Kappahnbrühe 250 g 1 Geschälte Tomaten 1 Messerspitze Tomatenmark	1	75 Min.	80
6	Messer	1 Prise Salz Butter 20 g Geriebene Parmesankäse 30 g	2	1 Min.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES IN EINER PFANNE GIEßEN			
7	Messer	Foie Gras 50 g 1 kleine Suppenkelle mit Kappahnbrühe	10	30 Sek.	/
		DIE SO ERHALTENE SAUCE BEI DER FLEISCHSAUCE IN DER PFANNE FÜGEN			

## 24 - Tortellini von Durchgerührter Klippfisch in Kapphahnbrühe mit Flocken von weissem Trüffel

### Zutaten:

- Zwiebel: 30 g
- Knoblauchzehen: n.1
- Butter: 20 g
- Olivenöl: 25 g
- Geschälte Kartoffeln in Würfel : 150 g
- Entsalzter entgräteter gehäuteter Klippfisch in Stücken: 500g
- Milch: 80 g
- 1 Prise Salz
- Native Olivenöl: 50 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zwiebel 30 g Knoblauchzehen n.1	10	20 Sek.	/
2	Messer	Butter 20 g Olivenöl 25 g	1	5 Min.	100
3	Messer	Geschälte Kartoffeln in Würfel 150 g Entsalzter entgräteter gehäuteter Klippfisch in Stücken 500g Milch 80 g 1 Prise Salz	1	25 Min.	100

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
		DIE MISCHUNG IN EINEM SIEB ÜBERGIEßEN DIE ÜBERSCHUßIGE MILCH FÜR 5 MINUTEN TROPFEN LASSEN WIEDER IM MIXTOPF HINEIN TUN			
4	Messer	Natives Olivenöl in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 50 g	10	30 Sek.	
		DIE MISCHUNG ABKÜHLEN LASSEN BEVOR SIE AN ZU WENDEN			



# 5. Füllungen, Pasteten, Salzige Kuchen, Soufflé



# 01 - Füllung mit Pilzen

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 02 - Füllung mit Räucherlachs

### Zutaten:

- 1 Bündel Petersilie
- Räucherlachs: 160 g
- 3 Löffel flüssige Sahne
- Frische Ricotta: 300 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	1 Bündel Petersilie Raucherlachs 80 g	6	10 Sek.	/
2	Messer	3 Löffel flüssige Sahne Raucherlachs 80 g Frische Ricotta 300 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	4	1 Min.	/

## 03 - Füllung mit Hühn oder Kalbfleisch (eiskalter Mixtopf)

### Zutaten:

- Sahne: 400 g
- Eier: n. 2
- Kastenbrot in Stücken: n. 2 schein
- Sehr kaltes Hühnerfleisch oder Kalbsfleisch in Würfel: 160 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	VORABKÜHLUNGSPHASE / KEINE ZUTATEN	0	0	10 WAIT TEMP
2	Messer	Sahne 400 g Eier n. 2 2 Scheiben Kastenbrot in Stücken	4	30 Sek	-24
3	Messer	Sehr kaltes Hühnerfleisch oder Kalbsfleisch in Würfel 160 g	10	30 Sek	-24

## 04 - Füllung mit Schinken und Ziegenkäse

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 05 - Füllung mit Schinken und Pistaziennüsse

### Zutaten:

- Gekochter Schinken: 300 g
- Sahne: 50 g
- Ricotta: 200g
- Gorgonzola: 100 g
- Geröstete gehackte Pistaziennüsse: 30 g
- Tabasco nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gekochter Schinken 300 g Sahne 50 g	8	30 Sek.	/
2	Messer	Ricotta 200g Gorgonzola 100 g Geröstete gehackte Pistaziennüsse 30 g Tabasco nach Geschmack Salz und Pfeffer nach Geschmack	3		/

## 06 - Creme zum Füllen mit Camembert

### Zutaten:

- Camembert in Würfel: 500 g
- Sahne: 200 g
- Geröstete gehackte Haselnuße: 50 g
- Geriebene Parmesankäse: 100 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Camembert in Würfel 500 g Sahne 200 g	2	3 Min.	70 WAIT TEMP
2	Messer	Geröstete gehackte Haselnuße 50 g Geriebene Parmesankäse 100 g	2	2 Min.	/

## 07 - Mousse von Ziegenkäse mit Olivenpaste

### Zutaten:

- Sahne: 250 g
- Schwarze entkernte Oliven: 20 g
- Tomatenconfit: 20 g
- Ziegenkäse: 200 g
- Schnittlauch in kleinen Stücken: 10 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Sahne 250 g	3	40 Sek.	/
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer	Schwarze entkernte Oliven 20 g Tomaten confit 20 g	6	30 Sek.	/
3	Messer	Ziegenkäse 200 g Schnittlauch in kleinen Stücken 10 g	3	15 Sek.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestellte Mischung	2	30 Sek.	/



## 08 - Mousse von Thunfish und Montasiokäse mit Zitronenduft

### Zutaten:

- Montasio Käse in Stücken: 150 g
- Ausgetropfter Thunfisch in Öl: 150 g
- Flüssige Sahne: 80 g
- Geriebene Schalen von 2 Zitronen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 09 - Mousse mit Schinken

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 10 - Mousse mit Camembert und Haselnüsse

## Zutaten:

- Camembert: 500 g
- Sahne: 200 g
- Geriebene Parmesankäse: 60 g
- Geröstete Haselnüsse: 30 g
- Pfeffer nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	10	2 Min.	/

# 11 - Mousse mit Gorgonzola

## Zutaten:

- Lauch: 10 g
- Butter: 120 g
- Sahne: 250 g
- Gorgonzola: 250 g
- Eingeweichte Gelatine: 8 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Lauch 10 g	5	10 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Butter 20 g	1	3 Min.	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Sahne 250 g Butter 100 g Gorgonzola 250 g Eingeweichte Gelatine 8 g	2	0	84 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 20°C	2	0	20 WAIT TEMP
5	Messer	NEXT	8	1 Min.	/

## 12 - Mousse mit Schinken und Gorgonzola

### Zutaten:

- Gekochter Schinken: 300 g
- Sahne: 50 g
- Ricotta: 200 g
- Gorgonzola: 100 g
- Pistaziennüße: 30 g
- Tabasco nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 13 - Cremiege grüne Mousse mit Parmesankäse

### Zutaten:

- Wasser: 380 g
- Geschälte Kartoffeln in Stücken: 100 g
- Zucchini in kleinen Stücken: 170 g
- Lauch in kleinen Stücken: 50 g
- Mehl: 20 g
- Butter: 20 g
- Geriebene Parmesankäse: 100 g
- Milch: 250 g
- Beiseite gestelltes Nass



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Wasser 380 g Geschälte Kartoffeln in Stücken 100 g Zucchini in kleinen Stücken 170 g Lauch in kleinen Stücken 50 g	1	25 Min.	98 WAIT TEMP
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Mehl 20 g Butter 20 g Geriebene Parmesankäse 100 g Milch 250 g	1	10 Min.	95
3	Messer + Verschluss	Beiseite gestelltes Nass	10	30 Sek.	/
		DEKORIEREN MIT NÜSSE UND BASILIKUMBLÄTTER			

# 14 - Mousse mit Thunfisch und Kapern

## Zutaten:

- Thunfisch in Öl: 300 g
- Schwarze entkernte Oliven: 50 g
- Kapern: 20 g
- Petersilie nach Geschmack
- Hartes Eigelb: n. 2
- Weiche Butter: 100 g
- Cognac: 20 g
- Anchovis in Öl: n. 4



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	8	2 Min.	/

# 15 - Ricotta mit Kräuter

## Zutaten:

- Mehl: 60 g
- Geriebene Parmesankäse: 60 g
- Weiche Butter: 40 g
- Sesamen nach Geschmack
- Sahne: 40 g
- Eingeweichte Gelatine: 10 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Mehl 60 g Geriebene Parmesankäse 60 g Weiche Butter 40 g Sesamen nach Geschmack	6	20 Sek.	/
		FÜR 30 MINUTEN IM KÜHLSCHRANK STELLEN			
2	Messer	Sahne 40 g Eingeweichte Gelatine 10 g	3	1 Min.	35 WAIT TEMP



## 16 - Geräucherte Pastete (Hering)

### Zutaten:

- Geräucherten Heringen: 230 g
- Weich Käse: 150 g
- 1 Knoblauchzehe
- Weiche Butter: 30 g
- Filtrierter Saft von 1/2 Zitrone
- Pfeffer nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

# 17 - Avocado Pastete

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 18 - Durchgerührter Klippfisch

## Zutaten:

- Zwiebel: 30 g
- Knoblauchzehen: n. 1
- Butter: 20 g
- Olivenöl: 75 g
- Geschälte Kartoffeln in Würfeln: 150 g
- Entsalzter entgräteter gehäuteter Klippfisch in Stücken: 500 g
- Milch: 80 g
- 1 Prise Salz



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Zwiebel 30 g Knoblauchzehen n. 1	10	20 Sek.	/
2	Messer	Butter 20 g Olivenöl 25 g	1	5 Min.	100
3	Messer	Geschälte Kartoffeln in Würfeln 150 g Entsalzter entgräteter gehäuteter Klippfisch in Stücken 500 g Milch 80 g 1 Prise Salz	1	25 Min.	100
		DIE MISCHUNG IN EINEM SIEB ÜBERGIEßEN DIE ÜBERSCHÜßIGE MILCH FÜR 5 MINUTEN AUSTROPFEN LASSEN WIEDER IN DEN MIXTOPF HINEIN TUN			

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
4	Messer	Natives Olivenöll in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 50 g	10	30 Sek.	/
		DIE MISCHUNG ABKÜHLEN LASSEN BEVOR SIE ANZUWENDEN			

Hinweis::

wie Häppchen, auf gegrillte Polenta in Würfel;

wie Antipasto, auf einer Creme von Zwiebel und Kartoffeln;

wie Hauptgericht, begleitet von in der Pfanne kurz angebratene Spinat.

# 19 - Tartare mit Garnelen in Avocadomousse

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 20 - Salziger Kougelhof aux Escargots

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Butter 25 g Geschälte Gekochte Schnecken 100 g Gehacktes Knoblauch 10 g Gehackte Petersilie 10 g Salz und Pfeffer nach Geschmack	1	5 Min.	95 WAIT TEMP
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer	Weiche Butter 75 g Zucker 10 g Mehl 250 g Eier n 2 Bierhefe 15 g	2	2 Min.	/
3	Messer	Die Beiseite gestellte Mischung	2	40 Sek.	/

## 21 - Quiche Lorraine

### Zutaten:

- Gruyere Käse in Stücken: 150 g
- Geräucherte Bauchspeck in Stücken: 250 g
- Eigelb: n. 8
- Sahne: 300 g
- Salz und Muskatnuß nach Geschmack



### Bearbeitung:

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

## 22 - Quiche sans pate

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



## 23 - Salziger Quiche mit Artischocken

### Zutaten:

- Natives Olivenöl: 30 g
- Artischocken in dünne Scheiben: 400 g
- Salz und Pfeffer: 5 g
- Anchovis: n 4
- Milch: 200 g
- Geriebene Parmesankäse: 70 g
- Gehackte Petersilie: 2 g
- Geräucherte Scamorza Käse in kleine Würfel: 100 g
- Eier: 150 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Natives Olivenöl 30 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Artischocken in dünne Scheiben 400 g Salz und Pfeffer 5 g	1 PULSE	20 Min.	115
3	Messer + Rühraufsatz	Anchovis n 4 Milch 200 g Geriebene Parmesankäse 70 g Gehackte Petersilie 2 g Geräucherte Scamorza Käse in kleine Würfel 100 g Eier 150 g	2	30 Min.	/

## 24 - Salziger Kuchen mit Spargel und lachs (ohne Eier)

### Zutaten:

- Öl: 60 g
- Spargel Spitzen: 600 g
- Salz und Pfeffer: 8 g
- Roux: 12 g
- Milch: 200 g
- Räucherlachs in kleine Würfel: 250 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Öl 60 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Spargel Spitzen 600 g Salz und Pfeffer: 8 g	1 PULSE	10 Min.	115
3	Messer + Rühraufsatz	Roux 12 g Milch 200 g	1	0	95 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Räucherlachs in kleine Würfel 250 g	2	20 Min.	/

## 25 - Falafel

### Zutaten:

- Gekochte Kichererbsen: 300 g
- Knoblauchzehen: n.2
- Rote Zwiebel: 60 g
- Petersilie nach Geschmack
- Kümmel in pulver nach Geschmack
- Koriander in Pulver nach Geschmack
- Pfeffer in Pulver nach Geschmack
- Olivenöl: 20 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	10	30 Sek.	/
		FRIKADELLEN MACHEN UND FRITIEREN BEGLEITEN MIT SESAMCREME			

## 26 - Kartoffel und Kürbis Kroketten mit Mandeln

### Zutaten:

- Gekochte Kartoffeln: 800 g
- Gekochter Kürbis: 300 g
- Geriebene Parmesankäse: 100 g
- Eier: n.2
- Paniermehl: 40 g
- Gehackte Petersilie nach Geschmack
- Chili in Pulver nach Geschmack
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutate	8	10 Sek.	/
		FRIKADELLEN MACHEN BESTREUEN MIT GEHACKTE MANDELN BEVOR SIE ZU FRITIEREN			

## 27 - Tomaten Gele'

### Zutaten:

- Datteltomaten: 500 g
- Frischer Basilikum: n 2
- Olivenöl: 100 g
- Salz: 2 g
- Gelatine: 25 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Datteltomaten 500 g Frischer Basilikum n 2 Olivenöl 100 g Salz 2 g	2	10 Min.	95 WAIT TEMP
2	Messer	Gelatine 25 g	5	40 Sek.	/

## 28 - Frittierte Klippfischnestchen

### Zutaten:

- Gereinigter eingeweichter Klippfisch : 400 g
- Wasser: 1000 g
- Pfeffer in Kornen nach Geschmack
- Thymian nach Geschmack
- Lorbeer nach Geschmack
- Olivenöl: 80 g
- Spaghetti: 350 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gereinigter eingeweichter Klippfisch 400 g Wasser 1000 g Pfeffer in Kornen nach Geschmack Thymian nach Geschmack Lorbeer nach Geschmack	1	20 Min.	100 WAIT TEMP
		ABGIEßEN			
2	Messer	Abgegossener Klippfisch und Aromas Olivenöl 80 g	10	1 Min.	/
		DAS SO ERHALTENE PÜREE MIT 350 G GEKOCHTEN DÜNNEN SPAGHETTI MISCHEN FRIKADELLEN MACHEN UND FRITIEREN			

## 29 - Panna Cotta mit Thunfisch

### Zutaten:

- Frische Sahne: 450 g
- Weiche Butter: 180 g
- Thunfisch in Öl: 300 g
- Trockener Martini: 20 g
- Salz und Pfeffer: 6 g
- Gelatine: 15 g



### Bearbeitung:

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

## 30 - Süsse Soufflé mit Käse

### Zutaten:

- Eigelb: 50 g
- Puderzucker: 100 g
- Quark Käse: 250 g
- Sahne: 100 g
- Mandelmehl: 20 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eigelb 50 g Puderzucker 100 g	3	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Quark Käse 250 g Sahne 100 g Mandelmehl 20 g	3	2 Min.	/
		DURCHRÜHREN MIT GESCHLAGENE EIWEIßER			



# 31 - Kleiner Kuchen mit Kartoffeln und Knollensellerie

## Zutaten:

- Gekochter Knollensellerie: 400 g
- Gekochte Kartoffeln: 400 g
- Butter: 20 g
- Geriebene Parmesankäse: 80 g
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutate	8	20 Sek.	/
		IM OFEN BACKEN			

# 6. Desserts



# 01 - Konditorei Creme

## Zutaten:

- Schale einer Zitrone
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 40 g
- Eigelb: 200 g
- Milch: 400 g
- Sahne: 100 g



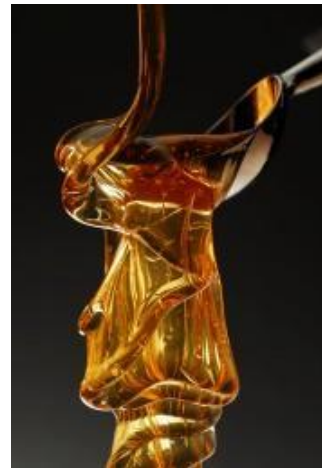
## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	2	0	82 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	NEXT	3	30 Sek.	/
3	Messer + Rührhaufsatz	Herunterkühlen auf 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 02 - Konditorei Creme mit Fruchtzucker

### Zutaten:

- Eigelb: 170 g
- Reis Stärke: 50 g
- Fruchtzucker: 90 g
- Sahne: 140 g
- Milch: 350
- Vanille nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 03 - Konditorei Creme H2O

### Zutaten:

- Eigelb: 180 g
- Zucker: 150 g
- Reis Stärke: 70 g
- Wasser: 600 g
- Vanille nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 04 - Konditorei Creme mit Kaffee

### Zutaten:

- Geröstete Kaffee Bohnen: 100 g
- Milch: 400 g
- Sahne: 100 g
- Eigelb: 200 g
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 40 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Geröstete Kaffee Bohnen 100 g	6	10 Sek.	/
2	Messer	Milch 200 g	1	10 Min.	75 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
3	Messer + Rühraufsatz	Sahne 100 g Eigelb 200 g Milch 200 g Zucker 150 g Mais Stärke 40 g	2	0	82 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	NEXT	3	30 Sek.	/
5	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 05 - Konditorei Creme mit Passionsfrucht

### Zutaten:

- Milch: 300 g
- Passions Frucht Püree: 200 g
- Eigelb: 100 g
- Zucker: 100 g
- Blütenhonig: 25 g
- Mais Stärke: 50 g
- Butter: 50 g



### Bearbeitung:

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

## 06 - Creme Caramel

### Zutaten:

- Eigelb: n.1
- Eier: n. 4
- Zucker: 75 g
- Geriebene Schale einer Zitrone: 1 g
- 1/2 Vanille Beere
- Milch: 450 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eigelb n. 1 Eier n 4 Zucker 75 g	3	4 Min.	50
2	Messer	Geriebene Schale Zitrone 1 g 1/2 Vanilla Beere	3	2 Min.	70
3	Messer	Milch 450 g	3	6 Min.	70
4	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP



## 07 - Englische Creme

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	2	0	82 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	NEXT	3	30 Sek.	/
3	Messer + Rührhaufsatz	Herunterkühlen auf 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 08 - Zabaione mit Orangen

### Zutaten:

- Eigelb: 200 g
- Zucker: 125 g
- Marsala Wein: 60 g
- Moscato Wein: 60 g
- Roter Orangensaft: 125 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	2	0	85 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 09 - Diplomatische Creme

## Zutaten:

- Milch: 525 g
- Eigelb: 120 g
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 45 g
- Zitronenschale und Vanille nach Geschmack
- Eingeweichte Gelatine: 8 g
- Schlagsahne 650 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Milch 525 g Eigelb 120 g Zucker 150 g Mais Stärke 45 g Zitronenschale und Vanille nach Geschmack	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Eingeweichte Gelatine 8 g	2		
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 30°C	2	0	30 WAIT TEMP
		650 G SCHLAGSAHNE BEIFÜGEN			

# 10 - Diplomatische Creme mit Kakao

## Zutaten:

- Milch: 525 g
- Eigelb: 120 g
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 45 g
- Zitronenschale und Vanille nach Geschmack
- Kakao ohne Zucker: 70 g
- Eingeweichte Gelatine: 8 g
- Schlagsahne 650 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Milch 525 g Eigelb 120 g Zucker 150 g Mais Stärke 45 g Zitronenschale und Vanille nach Geschmack Kakao ohne Zucker 70 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Eingeweichte Gelatine 8 g	2		
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 30°C	2	0	30 WAIT TEMP
		650 G SCHLAGSAHNE BEIFÜGEN			

# 11 - Diplomatische Creme mit Zimt

## Zutaten:

- Milch: 500 g
- Stäbchen Zimt: 30 g
- Eigelb: 200 g
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 40 g
- Zitronenschale und Vanille nach Geschmack
- Eingeweichte Gelatine: 8 g
- Schlagsahne: 630 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Milch 500 g Stäbchen Zimt 30 g	1	15 Min.	75 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
2	Messer + Rührhaufsatz	Filtrierte Milch 500 g Eigelb 200 g Zucker 150 g Mais Stärke 40 g Zitronenschale und Vanille nach Geschmack	2	0	83 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Eingeweichte Gelatine 8 g	2		
4	Messer + Rührhaufsatz	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
5	Messer + Rührhaufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		630 G SCHLAGSAHNE BEIFÜGEN			

## 12 - Karamel Mou

### Zutaten:

- Sahne: 630 g
- Butter: 165 g
- Zucker: 420 g
- Glukose: 120 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Sahne 630 g Butter 165 g	1	0	95 WAIT TEMP
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Zucker 420 g Glukose 120 g	1	0	170 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestellte Mischung durch die Öffnung im Deckel	2	1 Min.	/

# 13 - Mousseline Creme

## Zutaten:

- Milch: 720 g
- Eigelb: 150 g
- Zucker: 140 g
- Mais Stärke: 75 g
- Vanille nach Geschmack
- Butter: 360 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Milch 720 g Eigelb 150 g Zucker 140 g Mais Stärke 75 g Vanille nach Geschmack	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Butter 180 g	2	1 Min	/
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT		0	20 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter in Stücken 180 g	2	3 Min	/

# 14 - Prince Creme

## Zutaten:

- Bitterschokolade 70%: 350 g
- Lauwarme Konditoreicreme (20°)



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Bitterschokolade 70% 350 g	2	0	45 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Lauwarme Konditoreicreme (20°)	2		
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP



# 15 - Saint-Honoré Creme

## Zutaten:

- Eigelb: 120 g
- Zucker: 97 g
- Mais Stärke: 60 g
- Milch: 650 g
- Vanille nach Geschmack
- Eingeweichte Gelatine: 8 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Eigelb 120 g Zucker 97 g Mais Stärke 60 g Milch 650 g Vanille nach Geschmack	2	0	82 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Eingeweichte Gelatine 8 g	2	30 Sek.	/
		570 G ITALIENISCHE MERINGUE BEIFÜGEN			

# 16 - Saint-Honoré Creme mit Schokolade

## Zutaten:

- Eigelb: 200 g
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 40 g
- Milch: 500 g
- Ungesüsste Kakao: 80 g
- Eingeweichte Gelatine: 8 g
- Italienische Meringue: 500 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eigelb 200 g Zucker 150 g Mais Stärke 40 g Milch 500 g Ungesüsste Kakao 80 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Eingeweichte Gelatine 8 g	2	30 Sek.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		500 G ITALIENISCHE MERINGUE BEIFÜGEN			

# 17 - Saint-Honoré Creme mit Zitrone oder Orange

## Zutaten:

- Eigelb: 200 g
- Zucker: 150 g
- Mais Stärke: 40 g
- Milch: 500 g
- Geriebene Schale einer Zitrone oder Orange: 30 g
- Eingeweichte Gelatine: 8 g
- Italienische Meringue: 500 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eigelb 200 g Zucker 150 g Mais Stärke 40 g Milch 500 g Geriebene Schale einer Zitrone oder Orange 30 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Eingeweichte Gelatine 8 g	2	30 Sek.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		500 G ITALIENISCHE MERINGUE BEIFÜGEN			

# 18 - Lemon Curd

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eier n.6 Zucker 500 g	3	3 Min.	/
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 150 g Saft von 4 Zitronen Schalen von 4 Zitronen	4	1 Min.	85 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Beiseite gestellte Mischung durch die Öffnung im Deckel	4	20 Min.	80
4	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 19 - Zitronencreme für Kuchen

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Eier n. 3 Zucker 75 g	3	3 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Zitronensaft 100 g Weiche Butter 125 g Zucker 75 g	3	1 Min.	90 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	3	30 Sek.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	3	0	4 WAIT TEMP

## 20 - Buttercreme für Kuchen

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Zucker 300 g Glukose 10 g Wasser 100 g	1		120
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz	Eier n. 1	3	2 Min.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Mischung in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel	3	5 Min.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 300 g Alkohol 90° 15 g	3	8 Min.	/

## 21 - Aromatisierbare Wasserglasur

### Zutaten:

- Puderzucker: 200 g
- Wasser: 15 g



### Bearbeitung:

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

## 22 - Glasur Royale

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



## 23 - Traditioneller Tiramisu

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 24 - Pasteurisierter Tiramisu

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 25 - Aromatisierbarer Schokoladenganache für Füllungen

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Schokolade in Stücken 150 g	10	30 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Sahne 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 30 g	3	30 Sek.	/
4	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 26 - Schokoladenganache

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Schokolade in Stücken 250 g	10	30 Sek.	/
2	Messer + Rührhaufsatz	Sahne 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Messer + Rührhaufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 27 - Karamellisierte Orangenganache

### Zutaten:

- Sahne: 300 g
- Schale einer Orange: 30 g
- Zucker: 375 g
- Dextrose: 120 g
- Milkschokolade: 580 g
- Orangenlikör: 120 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz + Verschluss	Sahne 300 g Schale einer Orange 30 g	1	10 Min.	95 WAIT TEMP
		BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rührhaufsatz + Verschluss	Zucker 375 g Dextrose 120 g	1	0	170 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
3	Messer + Rührhaufsatz	Sahne in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel	2	2 Min.	/
4	Messer + Rührhaufsatz	NEXT	/	0	75 WAIT TEMP
5	Messer + Rührhaufsatz	Milkschokolade 580 g Orangenlikör 120 g	1	1 Min.	75 WAIT TEMP

## 28 - Ganache Mousseline

### Zutaten:

- Sahne: 700 g
- Schokolade 75% Kakao: 350 g
- Schlagsahne: 260 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Sahne 350 g Schokolade 75% Kakao 350 g	10	10 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Sahne 350 g	2	0	85 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Schlagsahne 260 g	2	30 Sek.	/

## 29 - Zitronenmousse

### Zutaten:

- Zucker: 53 g
- Geriebene Zitronenschale: 15 g
- Zitronensaft: 270 g
- Gelatine: 18 g
- Meringue: 390 g
- Schlagsahne: 780 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Zucker 53 g Geriebene Zitronenschale 15 g Zitronensaft 270 g	10	1 Min	/
2	Messer	Gelatine 18 g	2	0	30 WAIT TEMP
		Bei 390 g Meringue und 780 g Schlagsahne Fügen			

# 30 - Haselnußmousse mit Kandierten Früchten

## Zutaten:

- Sahne: 90 g
- Haselnußpaste: 50 g
- Gelatine Blätter: n.4
- Kandierte Früchten in Würfel: 50 g
- Italienische Meringue: 150 g
- Schlagsahne: 285 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Sahne 90 g Haselnußpaste 50 g	1	3 Min.	85
2	Messer + Rühraufsatz	Gelatine Blätter n.4 Kandierte Früchten in Würfel 50 g	2	30 Sek.	/
3	Messer + Rühraufsatz	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Italienische Meringue 150 g	1	30 Sek.	/
5	Messer + Rühraufsatz	Schlagsahne 285 g	1	30 Sek.	/



# 31 - Chantilly Sahne

## Zutaten:

- Sehr kalte Sahne: 250 g
- Puderzucker: 20 g
- Vanillezucker: 5 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Alle Zutaten	3	2 Min.	-24

## 32 - Sahniges mit Schokolade

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten		0	84 WAIT TEMP
2	Messer	/	5	20 Sek.	/
3	Messer	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 33 - Sahniges mit Karamell

### Zutaten:

- Eigelb: 285 g
- Sahne: 810 g
- Gelatine: 9 g
- Rohrzucker: 300 g
- Kakaobutter: 100 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer	NEXT	5	30 Sek.	/
3	Messer	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 34 - Sahniges mit exotischen Früchten

### Zutaten:

- Banane: 150 g
- Mango: 150 g
- Passionsfrucht: 300 g
- Eier: 180 g
- Eigelb: 180 g
- Zucker: 75 g
- Weisse Schokolade in Stücken: 250 g
- Eingeweichte Gelatine: 9 g
- Weiche Butter: 180 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Banane 150 g Mango 150 g Passionsfrucht 300 g	10	2 Min.	/
2	Messer	Eier 180 g Eigelb 180 g Zucker 75 g		0	84 WAIT TEMP
3	Messer	Weisse Schokolade in Stücken 250 g	4	2 Min.	/
4	Messer	NEXT		0	45 WAIT TEMP
5	Messer	Eingeweichte Gelatine 9 g Weiche Butter 180 g	3	1 Min.	/
6	Messer	Herunterkühlen auf 4°C	3	0	4 WAIT TEMP

## 35 - Eiskalte Soufflé

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 36 - Italienisches Dessert

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 37 - Speculoos

### Zutaten:

- Weiche Butter: 120 g
- Eier: n.2
- Milch: 10 g
- Zuckerr: 33 g
- Rohrzucker: 112 g
- Vanille Beere Samen nach Geschmack
- Zimt in Pulver nach Geschmack
- Chemische Hefe: 4 g
- Mehl: 220 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Alle Zutaten	4	2 Min	/
		RUHEN LASSEN IM KÜHLSCHRANK FÜR 12 STUNDEN			

## 38 - Halvå mit Karotten

### Zutaten:

- Dampfgekochte Karotten: 700 g
- Kardamom in Pulver nach Geschmack
- Weiche Butter: 125 g
- Rosinen: 50 g
- Honig: 40 g
- Gehackte Pistaziennüsse: 50 g
- Gehackte Erdnüsse: 50 g
- Kondensierter Milch: 400 g
- Grieß: 80 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Dampfgekochte Karotten 700 g Kardamom in Pulver nach Geschmack	10	30 Sek.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Weiche Butter 125 g Rosinen 50 g Honig 40 g Gehackte Pistaziennüsse 50 g Gehackte Erdnüsse 50 g Kondensierter Milch 400 g Grieß 80 g	2	10 Min.	85 WAIT TEMP
		IM KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN LASSEN			
		IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN			



## 39 - Pfirsiche in Pochet

### Zutaten:

- Wasser: 1000 g
- Orangensaft: 250 g
- Zucker: 100 g
- 1/2 Stäbchen Vanille
- 1 Stäbchen Zimt
- 1/2 Orange ganz geschält in dünne Scheiben
- 1/2 Zitrone ganz geschält in dünne Scheiben
- 1 Kleiner Löffel Kräuter für Pfefferkuchen
- Gewaschene gelbe Pfirsiche in der Hälfte geschnitten: n. 4



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Wasser 1000 g Orangensaft 250 g Zucker 100 g 1/2 Stäbchen Vanille 1 Stäbchen Zimt 1/2 Orange ganz geschält in dünne Scheiben 1/2 Zitrone ganz geschält in dünne Scheiben 1 Kleiner Löffel Kräuter für Pfefferkuchen	1	10 Min.	85 WAIT TEMP
2	Messer	Gewaschene gelbe Pfirsichen in der Hälfte geschnitten n. 4	0	15 Min.	85 WAIT TEMP
		24 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN.			
		AUFDIENEN MIT VANILLE EIS			

## 40 - Krokant

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

# 41 - Pralinierte Mandeln

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 42 - Pralinierte Haselnüsse

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 43 - Karamellsauce

### Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 200 g
- Sehr Heisse Sahne: 600 g
- 1 Vanille Beere



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Zucker 500 g Wasser 200 g	1	0	175 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Sehr Heisse Sahne in Einem Strahl 600g 1 Vanille Beere	1	5 Min.	/
		FILTRIEREN			

## 44 - Karamellsauce und Salzige Butter

### Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Glukose: 200 g
- Sehr heiße Sahne: 700 g
- Butter: 100 g
- Salz nach Geschmack
- 1 Vanille Beere



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz + Verschluss	Zucker 500 g Glukose 200 g	1	0	170 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Sehr heiße Sahne in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 700 g Butter 100 g Salz nach Geschmack 1 Vanille Beere	1	10 Min.	/
		FILTRIEREN			

## 45 - Butterscotch Sauce für Eis

### Zutaten:

- Butter: 150 g
- Rohrzucker: 250 g
- Sahne: 300 g
- Gehackte Nüsse: 120 g
- Whiskey in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel: 140 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Butter 150 g Rohrzuckere 250 g	2	0	130 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Sahne 300 g Gehackte Nüsse 120 g	2	6 Min.	95 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Whiskey in Einem Strahl durch die Öffnung im Deckel 140 g	2	/	/

## 46 - Orangensauce mit Sternanis

### Zutaten:

- Geschälte und geschnittene Orangen: 450 g
- Orangenschale: 150 g
- Zitronensaft: 60 g
- Sternanis in Stücken: n. 2
- Rohrzucker: 350 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	1	0	105 WAIT TEMP



# 47 - Kalte Sauce mit Roten Früchten

## Zutaten:

- Rotwein: 400 g
- Zucker: 20 g
- 1 Kleiner Löffel Kräuter für Pfefferkuchen
- Vanille nach Geschmack
- 1/2 Orange in dünne scheiben
- 1/2 Zitrone in dünne scheiben
- Sternanis: n. 2
- Erdbeeren aufgeschnitten in 4 Stücken: 200 g
- Johannisbeere: 50 g
- Himbeeren: 100 g
- Geschnittene Feigen: n. 2
- Früchtencoulis: 300 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Rotwein 400 g Zucker 20 g 1 Kleiner Löffel Kräuter für Pfefferkuchen Vanille nach Geschmack 1/2 Orange in dünne scheiben 1/2 Zitrone in dünne scheiben Sternanis n. 2	1	10 Min.	85
2	Messer + Rühraufsatz	Erdbeeren aufgeschnitten in 4 Stücken 200 g Johannisbeere 50 g Himbeeren 100 g Geschnittene Feigen n. 2	1	2 Min.	85
3	Messer + Rühraufsatz	Früchtencoulis 300 g	1	30 Sek.	/
		24 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK ZIEHEN LASSEN			

## 48 - Sirup für Baba und Sorbets (18 Baumé)

### Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 810 g



### Bearbeitung:

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

## 49 - Sirup für einweichen in Alkohol und bayrischen mit Früchten (30 Baumé)

### Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 365 g



### Bearbeitung:

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

## 50 - Sirup für Obstkonserve (16 Baumé)

### Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 950 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	2	1 Min.	100 WAIT TEMP

## 51 - Sirup für Parfait (28 Baumé)

### Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 470 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	2	1 Min.	95 WAIT TEMP

## 52 - Sirup für Savarin (20 Baumé)

### Zutaten:

- Zucker: 500 g
- Wasser: 700 g



### Bearbeitung:

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

# 7. Eis, Sorbets, Granita



# 01 - Eis mit Ricotta und Früchten

## Zutaten:

- Gereifte weisse Basis: 200 g
- Früchten: 260 g
- Ricotta: 245 g
- Sirup 70 brix: 290 g
- Stabilisator: 5 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gereifte weisse Basis 200 g Früchten 260 g Ricotta 245 g Sirup 70 brix 290 g Stabilizer 5 g	8	1 Min.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		



## 02 - Eis mit Lavendelhonig

### Zutaten:

- 1 Prise Salz
- Dextrose: 30 g
- Glukose Sirup: 30 g
- Sacharose: 100 g
- Milchpulver: 25 g
- Stabilisator: 3 g
- Eigelb: 100 g
- Frische Vollmilch: 570 g
- Sahne 35% an Fetten: 100 g
- Lavendelhonig: 50 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	1 Prise Salz Dextrose 30 g Glukose Sirup 30 g Sacharose 100 g Milchpulver 25 g Stabilisator 3 g Eigelb 100 g Frische Vollmilch 570 g Sahne 35% an Fetten 100 g Lavendelhonig 50 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 3°C	2	0	3 WAIT TEMP
		REIFEN 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK / DURCHRÜHREN			

## 03 - Eis mit Parmesankäse in Balsamico Reduzierung

### Zutaten:

- Milch: 500 g
- Rohrzucker: 50 g
- Eigelb: 80 g
- Geriebene Parmesankäse: 200 g
- Stabilisator: 5 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rührhaufsatz	Milch 500 g Rohrzucker 50 g Eigelb 80 g Geriebene Parmesankäse 200 g Stabilisator 5 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Messer + Rührhaufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK / DURCHRÜHREN			
		AUFDIENEN MIT REDUZIERUNG VON BALSAMICO ESSIG UND KNUSPRIGER SCHINKEN			

## 04 - Basilikum-Eis

### Zutaten:

- Gereifte weisse Basis: 450 g
- Ricotta: 350 g
- Sirup 70 brix: 200 g
- Gehackte Basilikumblätter: n.15



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gereifte weisse Basis 450 g Ricotta 350 g Sirup 70 brix 200 g Gehackte Basilikumblätter n.15	10	3 Min.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

# 05 - Reis Eis

## Zutaten:

- Milch: 500 g
- Reis: 100 g
- Salz nach Geschmack
- Samen einer Vanille Beere
- Zucker: 150 g
- Stabilisator: 5 g
- Eigelb: 100 g
- Sahne 35% an Fetten: 100 g
- Kandierte Früchten in Würfeln: 50 g
- Rum: 30 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 500 g Reis 100 g Salz nach Geschmack Samen einer Vanille Beere Zucker 150 g Stabilisator 5 g	2	20 Min.	95 WAIT TEMP
2	Messer + Verschluss	NEXT	10	30 Sek.	
3	Messer + Rühraufsatz	Eigelb 100 g Sahne 35% an Fetten 100 g Kandierte Früchten in Würfeln 50 g Rum 30 g	3	0	83 WAIT TEMP
4	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK / DURCHRÜHREN			

# 06 - Rosmarin-Eis

## Zutaten:

- Sahne 35% an Fetten: 200 g
- Milch: 595 g
- Rosmarin: 60 g
- Die geriebene Schale von 4 grünen Zitronen
- Saft von 4 grünen Zitronen
- Zucker: 135 g
- Stabilisator: 5 g
- Dextrose: 45 g
- Glukose sirup: 20 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Sahne 35% an Fetten 200 g Milch 595 g Rosmarin 60 g	1	12 Min.	95 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
2	Messer	Die geriebene Schale von 4 grünen Zitronen Saft von 4 grünen Zitronen Zucker 135 g Filtriertes nass Stabilisator 5 g Dextrose 45 g Glukose sirup 20 g	2	3 Min.	85 WAIT TEMP
3	Messer	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK DURCHRÜHREN			
		AUFDIENEN MIT SCHWEIZERISCHE MERINGUE			

## 07 - Eis mit geräucherter Tee

### Zutaten:

- Milch: 570 g
- Houtijcha Tee: 5 g
- 1 Prise Salz
- Dextrose: 30 g
- Glukose Sirup: 30 g
- Sacharose: 180 g
- Milchpulver: 25 g
- Stabilisator: 3 g
- Eigelb: 100 g
- Sahne: 100 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Milch 570 g Houtijcha Tee 5 g	1	10 Min	95 WAIT TEMP
		FILTRIEREN UND BEISEITE STELLEN			
2	Messer + Rühraufsatz	1 Prise Salz Dextrose 30 g Glukose Sirup 30 g Sacharose 180 g Milchpulver 25 g Stabilisator 3 g Eigelb 100 g Sahne 100 g Filtriertes Nass	2	0	83 WAIT TEMP
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK / DURCHRÜHREN			

# 08 - Eis mit Zimt

## Zutaten:

- 1 Prise Salz
- Dextrose: 30 g
- Glukose Sirup: 30 g
- Sacharose: 180 g
- Milchpulver: 25 g
- Stabilisator: 3 g
- Eigelb: 100 g
- Frischer Vollmilch: 570 g
- Sahne 35% an Fetten: 100 g
- 1 Stange Vanille
- 1 Stäbchen Zimt
- Zimt in Pulver nach Geschmack



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	1 Prise Salz Dextrose 30 g Glukose Sirup 30 g Sacharose 180 g Milchpulver 25 g Stabilisator 3 g Eigelb 100 g Frischer Vollmilch 570 g Sahne 35% an Fetten 100 g 1 Stäbchen Zimt 1 Stange Vanille	2	0	84 WAIT TEMP
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES FILTRIEREN			
2	Messer + Rühraufsatz	Zimt in Pulver nach Geschmack Filtriertes Nass	3	30 Sek.	83 WAIT TEMP

Fortsetzung der Tabelle auf der nächsten Seite

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK / DURCHRÜHREN			



## 09 - Eis mit Nüsse und Rum

### Zutaten:

- 1 Prise Salz
- Dextrose: 30 g
- Glukose Sirup: 30 g
- Sacharose: 180 g
- Milchpulver: 25 g
- Stabilisator: 3 g
- Eigelb: 100 g
- Frischer Vollmilch: 570 g
- Sahne 35% an Fetten: 100 g
- Geröstete und gehackte Nüsse: 100 g
- Rosinen: 25 g
- Rum: 10 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	1 Prise Salz Dextrose 30 g Glukose Sirup 30 g Sacharose 180 g Milchpulver 25 g Stabilisator 3 g Eigelb 100 g Frischer Vollmilch 570 g Sahne 35% an Fetten 100 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Messer + Rühraufsatz	Geröstete und gehackte Nüsse 100 g Rosinen 25 g Rum 10 g	2	1 Min.	/
3	Messer + Rühraufsatz	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK / DURCHRÜHREN			

# 10 - Piña colada Eis

## Zutaten:

- Gereifte weisse Basis: 420 g
- Kokospaste: 50 g
- Gehackte Ananas: 200 g
- Wasser: 110 g
- Rum: 10 g
- Stabilisator: 5 g
- Zucker 70 brix: 165 g
- Zitronensaft: 40 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Gereifte weisse Basis 420 g Kokospaste 50 g Gehackte Ananas 200 g Wasser 110 g Rum 10 g Stabilisator 5 g Zucker 70 brix 165 g Zitronensaft 40 g	10	30 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

# 11 - Salziges Eis mit Lachs

## Zutaten:

- Räucherlachs: 80 g
- Gereifte weisse Basis: 900 g
- Sirup 70 brix: 20 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Räucherlachs 80 g Gereifte weisse Basis 200 g	10	2 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Gereifte weisse Basis 700 g Sirup 70 brix 20 g	3		
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
3	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

## 12 - Feigensorbet

### Zutaten:

- Frische Feigen: 500 g
- Orangensaft: 1000 g
- Rohrzucker Sirup: 100 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Frühe Feigen 500 g Orangensaft 1000 g Rohrzucker Sirup 100 g	6	1 Min.	/
2	Messer	NEXT	2	8 Min.	90 WAIT TEMP
3	Messer	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		REIFEN 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK / DURCHRÜHREN			

# 13 - Sorbet mit Cointreau

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Cointreau 60 g Gereifte Basis für Früchteneis 400 g Zitronensaft 10 g Wasser 230 g	3	30 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

# 14 - Sorbet mit Portwein

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

# 15 - Rhabarber-Sorbet

## Zutaten:

- Rhabarber Stehlen: 400 g
- Wasser: 1200 g
- Basis für Fruchteis (gereift): 300 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Rhabarber Stehlens 400 g Wasser 1200 g	1	12 Min.	95 WAIT TEMP
		ABGIEßEN			
2	Messer + Verschluss	Gekochter und abgegossener Rhabarber	10	2 Min.	/
3	Messer	Herunterkühlen auf 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		300 g Basis für Fruchteis (gereift) beifügen			
		Durchrühren (Drehzahl gelato-granita)			

# 16 - Sorbet mit Erdbeeren und Prosecco Wein

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutate	3	30 Sek	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		



# 17 - Champagne- Sorbet

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Alle Zutaten	3	30 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

# 18 - Sorbet mit Wassermelone

## Zutaten:

- Gehackte Wassermelone: 600 g
- Wasser: 130 g
- Sirup 70 brix: 370 g
- Stabilisator Kalt: 5 g
- Zitronensaft: 20 g



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	8	20 Sek.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
2	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

# 19 - Zitronensorbet mit Basilikum

## Zutaten:

- Gereifte Basis für Früchteneis: 800 g
- Geriebene Schale von 1 Orange
- Basilikumblätter in Stücken: n.5
- Zitronensaft: 300 g
- Gehackte Basilikumblätter: n.5
- 1 Geschlagenes Eiweiß



## Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Gereifte Basis für Früchteneis 800 g Geriebene Schale von 1 Orange Basilikumblätter in Stücken n.5	1	10 Min.	60 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
2	Messer + Rühraufsatz	Zitronensaft 300 g Gehackte Basilikumblätter n.5 Filtriertes Nass	2	30 Sek.	/
		Bei 1 Geschlagenes Eiweiß fügen Durchrühren (Drehzahl gelato- granita)			

## 20 - Tomaten-Sorbet

### Zutaten:

- Blanchierte reife Tomaten ohne Samen: 400 g
- Olivenöl: 20 g
- 3 Tropfen Basilikum Öl
- Gereifte Basis für Fruchteis: 600 g
- Salz nach Geschmack



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Blanchierte reife Tomaten ohne Samen 400g	10	1 Min.	/
2	Messer + Rühraufsatz	Olivenöl 20 g 3 Tropfen Basilikum Öl Gereifte Basis für Fruchteis 600 g Salz nach Geschmack	3	5 Min.	/
		DEN EINHALT DES MIXTOPFES SETZEN DEN MIXTOPF WASCHEN UND TROCKNEN DIE MESSER MIT DEN DURCHRÜHRBLATT ERSETZEN DEN MIXTOPF WIEDER EINSETZEN			
3	Durchrührblatt	Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita		

## 21 - Granita mit Kaffee

### Zutaten:

- Schwarzer Kaffee (espresso): 500 g
- Zucker: 200 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato granita	/	/

## 22 - Granita mit Zitrone

### Zutaten:

- Zitronensaft: 420 g
- Wasser: 450 g
- Zucker: 170 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato granita	/	/

## 23 - Granita mit Mandeln

### Zutaten:

- Wasser: 1000 g
- 1/2 Stäbchen Zimt
- Mandelpaste: 250 g
- Zucker: 250 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Rühraufsatz	Wasser 250 g 1/2 Stäbchen Zimt	1	10 Min.	95 WAIT TEMP
		FILTRIEREN			
2	Messer	Filtriertes Wasser 250 g Wasser 750 g Mandelpaste 250 g Zucker 250 g	3	3 Min.	/
3	Messer	Herunterkühlen auf 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Durchrühren (Drehzahl gelato- granita)			

## 24 - Granita mit Schwarzer Maulbeer

### Zutaten:

- Wasser: 360 g
- Zucker: 160 g
- Gehackte gemixte Maulbeer: 160 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato granita	/	/



## 25 - Granita mit Champagne

### Zutaten:

- Champagne: 300 g
- Sirup 70 brix: 300 g
- Wasser: 400 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato Granita	/	/
		AROMATISIERBAR MIT ZITRUSFRÜCHTE NACH GESCHMACK			

## 26 - Granita mit Erdbeeren

### Zutaten:

- Wasser: 500 g
- Erdbeer-Püree: 300 g
- Zitronensaft: 30 g
- Zucker: 170 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Durchrührblatt	Alle Zutaten Die Anweisungen auf dem Display folgen	Gelato granita	/	/

# 8. Getränke



# 01 - Cappuccino

## Zutate:

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



## Bearbeitung:

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

## 02 - Irish coffee

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 03 - Milchshake mit Schokolade (2 Personen)

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 04 - Milchshake mit Aprikose

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 05 - Milchshake mit Ananas und Kiwi

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



## 06 - Milchshake mit Ananas und melone (2 Personen)

### Zutaten:

- Ananas Scheiben: n. 2
- Melonenscheiben in Stücken: n. 3
- Saft von 2 Zitronen
- Eiswürfel: 100 g



### Bearbeitung:

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

## 07 - Milchshake mit Banane und Erdbeer

### Zutaten:

- Banane: n. 2
- Saft von 2 Orangen
- Erdbeeren: 300 g



### Bearbeitung:

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

## 08 - Milchshake mit Banane und Honig

### Zutaten:

- Bananen: n. 2
- Honig: 10 g
- Eiswürfel: 200 g
- Soja Milch: 250 g



### Bearbeitung:

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

## 09 - Milchshake mit Ananas und Papaya

### Zutaten:

- Ananas: 600 g
- Papaya: 350 g
- Milch: 150 g
- Honig: 40 g
- Rohrzucker: 40 g
- Kokosmilch: 50 g
- Eiswürfel: 100 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer + Verschluss	Alle Zutaten	8	20 Sek.	/

# 10 - Milchshake Passion Fruit

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

# 11 - Batida de Banana

## Zutaten:

- Reife Bananen: n.3
- Zitronensaft nach Geschmack
- Cachça: 160 g
- Ananas Saft: 320 g
- Bananen Likör: 80 g
- Zucker Sirup: 80 g
- Eiswürfel: 100 g



## Bearbeitung:

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

## 12 - Alexander

### Zutaten:

- Brandy: 100 g
- Kakao Likör: 100 g
- Flüssige Sahne: 100 g
- Eiswürfel: n. 8



### Bearbeitung:

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

## 13 - Bloody Mary

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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



# 14 - Whiskey Creme

## Zutaten:

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



## Bearbeitung:

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

## 15 - Frozen Strawberry Daiquiri (2 Personen)

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 16 - Gin Fizz

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 17 - Granita Daiquiri

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 18 - Mojito mit Minze

### Zutaten:

- Eiswürfel: 200 g
- Zucker: 20 g
- Saft von 2 Limes
- Minze Blätter: n 10
- Weisser Rum: 250 g



### Bearbeitung:

STEP	ZUBEHÖR	ZUTAT	DREHZAHL	ZEIT	TEMP.
1	Messer	Eiswürfel 200 g Zucker 20 g Saft von 2 Limes Minze Blätter n 10	9	15 Sek.	/
2	Messer	Weisser Rum 250 g	3	10 Sek.	/

## 19 - Piña colada

### Zutaten:

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



### Bearbeitung:

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

## 20 - Sangria

### Zutaten:

- Rotwein: 1000 g
- Zucker: 80 g
- Orange in Scheiben: n. 1
- Zitrone in Scheiben: n. 2
- 1 Stäbchen Zimt
- Pfirsichen in Scheiben: 150 g
- Birnen in Scheiben: 100 g



### Bearbeitung:

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



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