



RECETARIO HOTMIXPRO GASTRO XL



ÍNDICE

N.	PROGRAMAS	PAG.
1	CORTAR	10
2	PICAR	10
3	PICAR FINAMENTE	10
4	RALLAR	11
5	PULVERIZAR	11
6	BATIR	11
7	MEZCLAR	12
8	EMULSIONAR	12
9	MONTAR CLARAS EN PUNTO DE NIEVE	13
10	MONTAR NATA	13
11	MASA SUAVE	14
12	MASA MEDIA	14
13	MASA FUERTE	14
14	PATE FRIO	15
15	RELLENO FRIO	15
16	MOUSSE PARA RELLENOS	16
17	MARINADA AGRIDULCE	17
18	MARINADA PICANTE	18
19	MARINADA ORIENTAL	19
20	SOFREIR	20
21	ESTOFAR	20
22	TOSTAR	21
23	COCCION A BAJA TEMPERATURA EN AGUA O ACEITE INDIRECTA	21
24	HERVIR CARNE O PESCADO	22
25	HERVIR VERDURAS	22
26	COCER AL VAPOR	23
27	CANDIDACION EN ACEITE DE HORTALIZAS (CONFIT)	23
28	CANDIDACION EN AZUCAR DE VERDURAS O FRUTAS	24
29	REDUCCIONES	26
30	REDUCCIONES EN AZUCAR	26
31	PASTEURIZACION MIREPOIX	27
32	EXTRACCION DE LOS PIGMENTES	28
33	COCCION DE LOS HUEVOS A BAJA TEMPERATURA	29
34	COCCION AL VAPOR DE HUEVOS	29
35	HUEVO DURO	30
36	COCCION DE HUEVOS DUROS O ESCALFADOS	30

37	COURT-BOUILLON DE VINAGRE O DE VINO	31
38	COURT-BOUILLON A LA LECHE	32
39	FUMET DE MARISCOS	33
40	FUMET DE PESCADO (COULIS)	34
41	BISQUE	35
42	SALSA BISQUE	37
43	ROUX BLANCO	39
44	ROUX OSCURO	39
45	MANTEQUILLA CLARIFICADA	40
46	MANTEQUILLA NOISETTE	40
47	BASE PARA CREMAS	41
48	BASE PARA CREMAS CON HUEVO	42
49	BASE PARA SOUFFLE SABROSO	43
50	BASA PARA SOUFFLE DULCE A LA LECHE	45
51	BASE ALCOHOLICA PARA SORBETE	46
52	BASA PARA HELADO DE FRUTAS	47
53	BASA BLANCA PARA HELADO	49
54	BASE AMARILLA PARA HELADO	51
55	PASTA DE FRUTAS SECAS PARA HELADO	53
56	BASE JALEA DE FRUTAS	54
57	BASE PARA MOUSSE DE FRUTAS	55
58	BASE COULIS DE FRUTAS	56
59	BASE MERMELADA DE FRUTAS	57
60	PREPARACCION PARA FRUTA ESCARCHADA	59
61	BASE PARA BAVAROISE DULCE	60
62	PATE A BOMBE	61
63	BASE PARA PARFAIT	62
64	FONDANT	63
65	CARAMELIZACION DEL AZUCAR 106°	64
66	CARAMELIZACION DEL AZUCAR 111°	64
67	CARAMELIZACION DEL AZUCAR 115°	65
68	CARAMELIZACION DEL AZUCAR 120°	65
69	CARAMELIZACION DEL AZUCAR 145°	66
70	CARAMELIZACION DEL AZUCAR 158°	66
71	CARAMELIZACION DEL AZUCAR 165°	67
72	MERENGUE FRANCES	68
73	MERENGUE SUIZO	69
74	MERENGUE ITALIANO	70
75	ALCOHOL 20° PARA POSTRES	71
76	ALCOHOL 40° PARA POSTRES	72
77	TEMPLAR EL CHOCOLATE PURO	73

78	TEMPLAR EL CHOCOLATE CON LECHE	74
N.	RECETAS	PAG.
	MASAS	75
1	PASTA BASE PARA REBOZAR	76
2	PASTA SUAVE DE CERVEZA	77
3	PASTA PARA TEMPURA	78
4	PASTA PARA REBOZAR DE BRANDY	79
5	PASTA AL HUEVO	80
6	PASTA AL HUEVO ESPECIAL DE YEMAS	81
7	PASTA AL HUEVO CON AJO Y PEREJIL	82
8	PASTA AL HUEVO CON CACAO	83
9	PASTA AL HUEVO CON TINTA DE SEPIA	84
10	PASTA AL HUEVO ROJA	85
11	PASTA AL HUEVO CON HARINA DE CASTAÑAS	86
12	HOJALDRE	87
13	PASTA PARA FORRAR	88
14	MASA SALADA PARA STRUDEL	89
15	MASA BRIK	90
16	MASA PARA PIZZA	91
17	MASA PARA CREPS	92
18	PATE GENOISE	93
19	BIZCOCHO	94
20	TARTA MARGARITA	95
21	MASA PARA PASTELES	96
22	MASA PARA BRIOCHES	97
23	PASTAFLORA	98
24	PASTAFLORA BATIDA	99
25	PASTA BRISE	100
26	PASTA DE ALMENDRAS	101
27	PASTA DE ALMENDRAS PARA PETIT FOURS	102
28	PASTAFLORA CON ALMENDRAS	103
29	MASA PARA WAFFLES	104
30	PASTA CHOUX	105
	SALSAS	106
1	MANTEQUILLA A LA TRUFA	107
2	MANTEQUILLA A LA MOSTAZA	108
3	MANTEQUILLA A LA ANCHOA	109
4	MANTEQUILLA CON AJO	110

5	MANTEQUILLA CON CRUSTACEOS	111
6	MANTEQUILLA PARA CARACOLES	112
7	SALSA ALIOLI	113
8	HUMMUS	114
9	CAVIAR DE BERENJENA	115
10	MAYONESA	116
11	MAYONESA VERDE	117
12	MAYONESA SIN HUEVO	118
13	SALSA COCTEL	119
14	SALSA DE YOGUR	120
15	SALSA TARTARA	121
16	SALSA JONVILLE	122
17	SALSA DE ATUN	123
18	SALSA DE ANCHOAS	124
19	SALSA DE AGUACATE	125
20	CITRONETTE	126
21	VINAGRETA	127
22	SALSA TAPENADE	128
23	SALSA HOLANDESA	129
24	SALSA BERNESA	130
25	BECHAMEL	131
26	SALSA DE MANTEQUILLA BLANCA	132
27	SALSA CON HIGADO GRASO DE GANSO	133
28	SALSA DE VINO BLANCO	134
29	SALSA BARBACOA	135
30	REDUCCION DE VINAGRE BALSAMICO	136
31	ROUX PASTEURIZADO	137
32	PATATAS A LA DUQUESA	138
33	PURE DE PATATAS	139
34	CHUTNEY DE MANZANA Y MANGO	140
35	COULIS DE ZANAHORIA AL COMINO	141
SOPAS, CREMAS		142
1	CALDO DE VERDURAS GRANULAR	143
2	DADO DE CARNE	144
3	DADO VEGETAL	145
4	CONSOME DE BUEY	146
5	CONSOME DE PESCADO	147
6	FONDO DE CARNE	148
7	GAZPACHO	149

8	CREMA DE PUERROS	150
9	CREMA DE APIO	151
10	CREMA DE CALABAZA	152
11	CREMA DE COLIFLOR DU BARRY	153
12	CREMA DE PATATAS A LA TRUFA	154
13	CREMA AGNES SOREL	155
14	CREMA DE CHAMPIÑONES CON HUEVO	156
15	CREMA DE HOSTRAS CON HUEVO	157
16	VICHYSOISE	158
ARROZ, RISOTTO, SALSAS PARA PASTA		159
1	ARROZ JAPONES PARA SUSHI Y SASHIMI	160
2	ARROZ PILAF	161
3	RISOTTO A LA MILANESA	162
4	RISOTTO CON CALABAZA	163
5	RISOTTO CON FRESAS	164
6	RISOTTO CON CAMARONES Y ROQUEFORT	165
7	PESTO A LA GENOVESA	166
8	PESTO DE ALMENDRAS	167
9	PESTO DE RUCA	168
10	RAGU A LA BOLOÑESA	169
11	SALSA CARBONARA	170
12	SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA	171
13	SALSA BLANCA DE ALMEJAS	172
14	SALSA ROJA DE ALMEJAS	173
15	SALSA DE SALCHICHA Y SETAS	174
16	SALSA CON TOMATE Y REQUESON	175
17	SALSA DE ACHICORIA ROJA, COCO Y TOCINO	176
RELLENOS, SOUFLES, PATE		177
1	RELLENO DE SETAS	178
2	RELLENO DE SALMON AHUMADO	179
3	RELLENO DE POLLO O TERNERA	180
4	RELLENO DE JAMON Y QUESO FRESCO DE CABRA	181
5	TOMATO GELE	182
6	MOUSSE DE JAMON	183
7	MOUSSE DE QUESO FRESCO DE CABRA CON PASTA DE ACEITUNAS	184
8	MOUSSE DE ATUN Y QUESO CON SABOR DE LIMON	185
9	PANNA COTTA DE ATUN	186
10	PATE AHUMADO (ARENQUES)	187
11	PATE DE AGUACATE	188

12	TARTAR DE CAMARONES EN MOUSSE DE AGUACATE	189
13	KOUGELHOF SABROSO CON CARACOLES	190
14	QUICHE LORRAINE	191
15	TARTA SABROSA DE ALCACHOFAS	192
16	QUICHE SANS PATE	193
17	TARTA SABROSA DE ESPARRAGOS Y SALMON SIN HUEVO	194
POSTRES, HELODOS, SORBETES		195
1	CREMA CHANTILLY	196
2	GLASEADO SENCILLO	197
3	GLASEADO REAL	198
4	CREMA DE MANTEQUILLA PARA PASTELES	199
5	CREMA DE LIMON PARA PASTELES	200
6	JARABE PARA BABA Y SORBETES	201
7	JARABE CON ALCOHOL Y PARA CREMA BAVARESA DE FRUTA	202
8	JARABE PARA FRUTAS EN CONSERVA	203
9	JARABE PARA PARFAIT	204
10	JARABE PARA SAVARIN	205
11	CREMA INGLESA	206
12	CREMA PASTELERA	207
13	CREMA PASTELERA A LA GRANADILLA	208
14	LEMON CURD	209
15	FLAN (AL CAMELO)	210
16	PASTELITO CREMOSO DE CHOCOLATE	211
17	GANACHE DE CHOCOLATE	212
18	GANACHE DE CHOCOLATE PARA RELLENOS	213
19	MOUSSE DE GANACHE DE CHOCOLATE	214
20	SOUFLE HELADO	215
21	MOUSSE DE AVELLANAS CON FRUTAS CONFITADAS	216
22	TIRAMISU PASTEURIZADO	217
23	TIRAMISU	218
24	SABAYON CON NARANJA	219
25	SALSA FRIA DE FRUTAS ROJAS	220
26	MELOCOTONES ESCALFADOS	222
27	CROCANTE	223
28	ALMENDRAS GARAPINADAS	224
29	AVELLANAS GARAPINADAS	225
30	POSTRE HELADO ITALIANO	226
31	SORBETE DE HIGOS	227
32	SORBETE AL COINTREAU	228

33	SORBETE DE OPORTO	229
34	SORBETE DE FRESAS Y VINO PROSECCO	230
35	SORBETE AL CHAMPANA	231
BEBIDAS		232
1	CAPPUCCINO	233
2	BATIDO DE CHOCOLATE	234
3	BATIDO DE ALBARICOQUES	235
4	BATIDO DE PIÑA Y KIWI	236
5	BATIDO DE PIÑA Y MELON	237
6	BATIDO DE PLATANOS Y FRESAS	238
7	BATIDO DE PLATANOS Y MIEL	239
8	BATIDO DE GRANADILLA	240
9	ALEXANDER	241
10	CREMA DE WHISKY	242
11	BLOODY MARY	243
12	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	244
13	GIN FIZZ	245
14	GRANITA DAIQUIRI	246
15	IRISH COFFEE	247
16	MOJITO A LA MENTA	248
17	PIÑA COLADA	249
18	SANGRIA	250

0. Programas

01 - CORTAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes a ser cortados	3		/

02 - PICAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingrediente a ser picado	5		/

03 - PICAR FINAMENTE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Ingredientes a ser picados	8	/	/

04 - RALLAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Ingrediente a ser rallado	10	/	/

05 - PULVERIZAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapon	Ingredientes a ser pulverizados	10	3 min	/

06 - BATIR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Ingredientes a ser batidos	2	/	/

07 - MEZCLAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Ingredientes a ser mezclados	3	/	/

08 - EMULSIONAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapon	Ingredientes a ser emulsionados	10	/	/

09 - MONTAR CLARAS EN PUNTO DE NIEVE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mínimo 2 claras	3	/	/

NO UTILIZAR claras frías; si necesario, plantear la temperatura a 40 °C. Además, fíjase que unas gotas de zumo de limón puede ayudar en la preparación, y remover parte del fuerte sabor de los huevos.

CONSEJO: para conseguir el máximo volumen, añadir el azúcar después que las claras han cuadruplicado sus volumen. Naturalmente, si prefiere merengues más densos, puede incorporar parte del azúcar en seguida.

10 - MONTAR NATA (vaso helado)

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillos + Palas	Minimo 200 g de nata	3	/	/

RECUERDA: congela siempre tu vaso antes de empezar esta preparación, y utiliza ingredientes muy fríos.

CONSEJO: menos grasas tiene la nata, más tiempo necesitarás para montarla, y viceversa. El porcentaje optimal de grasas está entre el 30% y el 34%.

11 - MASA SUAVE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes a ser amasados	4	1 min	/

12 - MASA MEDIA

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes a ser amasados	7	1 min	/

13 - MASA FUERTE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes a ser amasados	10	10 sec	/

14 - PATE FRÍO (vaso frío)



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Cantidad máxima de los ingredientes 500 g	10	/	/

15 - RELLENO FRÍO (vaso frío)



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ingredientes muy frios	10	/	/

16 - MOUSSE PARA RELLENOS (vaso helado)

Ingredientes:

- Carne o pescado muy frío: 250 g
- Pimienta y aromas al gusto
- Brandy o Vermut seco: 8 g
- Nata montada: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Carne o pescado muy frío: 250 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Pimienta al gusto Aromas al gusto Brandy o Vermut seco 8 g	3	2 min	/
		INCORPORAR: 150 G DE NATA MONTADA.			

17 - MARINADA AGRIDULCE

Ingredientes:

- Miel: 15 g
- Mostaza: 10 g
- Vinagre de manzana: 15 g
- Aceite de cacahuets: 21 g
- Pimentón: 8 g
- Semillas de coriandro al gusto
- Corteza rallada de naranja al gusto

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/

18 - MARINADA PICANTE

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Guindilla: 10 g
- Ajo: 5 g
- Vinagre de manzanas: 15 g
- Aceite de cacahuets: 20 g
- Canela molida: 2 g
- Nuez moscada rallada: 1 g
- Cardamomo: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMP O	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g Guindilla 10 g Ajo 5 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Vinagre de manzanas 15 g Aceite de cacahuets 20 g Canela molida 2 g Nuez moscada rallada 1 g Cardamomo 5 g	3	30 sec	/

19 - MARINADA ORIENTAL

Ingredientes:

- Puerro: 30 g
- Cebolla: 30 g
- Jengibre: 10 g
- Salsa de soja: 15 g
- Aceite de semillas: 15 g
- Aceite de cacahuets: 15 g
- Pimienta al gusto

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Puerro 30 g Cebolla 30 g Jengibre 10 g	10	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Salsa de soja 15 g Aceite de semillas 15 g Aceite de cacahuets 15 g Pimienta al gusto	3	30 sec	/

20 - SOFREÍR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Ingredientes a ser sofreidos	1	seleccione su tiempo	95 WAIT TEMP

21 - ESTOFAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Ingredientes a ser estofados	1	seleccione su tiempo	105 WAIT TEMP

22 - TOSTAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Ingredientes a ser tostados	1 PULSE	seleccione su tiempo	115 WAIT TEMP

23 - COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA EN AGUA O ACEITE INDIRECTA

Ingredientes:

- Carne o pescado: 200 g
- Agua o aceite: 1000 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	0	20 min	65

24 - HERVIR CARNE O PESCADO

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Carne o pescado: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	0	1 hora	110 WAIT TEMP

25 - HERVIR VERDURAS



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Verduras a ser hervidas	0	seleccione su tiempo	95 WAIT TEMP

26 - COCER AL VAPOR



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto + Tapón	Ingrediente a ser cocidos al vapor	0	seleccione su tiempo	100 WAIT TEMP

27 - CANDIDACIÓN EN ACEITE DE HORTALIZAS (CONFIT)

Ingredientes:

- Aceite: 500 g
- Hortalizas: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	0	4 horas	80

28 - CANDIDACIÓN EN AZÚCAR DE VERDURAS O FRUTAS

Ingredientes:

- Azúcar: 750 g
- Agua: 1000 g
- Verduras o frutas

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Azúcar 250 g Agua 1000 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Verduras o frutas	0	5 min	95 WAIT TEMP
		DEJAR EN REMOJO DURANTE 12 HORAS			
		SACAR DEL VASO LAS VERDURAS O FRUTAS			
3	Cuchillas	Líquido reservado Azúcar 250 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas	Verduras o frutas reservadas	0	5 min	95 WAIT TEMP

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		DEJAR EN REMOJO DURANTE 12 HORAS			
		SACAR DEL VASO LAS VERDURAS O FRUTAS			
5	Cuchillas	Liquido reservado Azúcar 250 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
6	Cuchillas	Verduras o frutas reservadas	0	5 min	95 WAIT TEMP
		DEJAR EN REMOJO DURANTE 12 HORAS			

29 - REDUCCIONES



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Total de los ingredientes max 2000 g	0	2 horas	85

30 - REDUCCIONES EN AZÚCAR

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Ingrediente a ser reducido	2	Seleccione su tiempo	108 WAIT TEMP

31 - PASTEURIZACIÓN MIREPOIX

Ingredientes:

- Mirepoix: 200 g
- Aceite: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Mirepoix 200 g Aceite 200 g	7	30 sec	/
2	Cuchillas	/	1 F	30 min	98

32 - EXTRACCIÓN DE LOS PIGMENTOS

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Hortalizas: 500 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	7	4 min	/
		FILTRAR EL CONTENIDO DEL VASO			
2	Cuchillas + Palas + Tapón	El líquido filtrado	1	0	78 WAIT TEMP
		FILTRAR Y DEJAR ENFRIAR			

33 - COCCIÓN DE LOS HUEVOS A BAJA TEMPERATURA

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Agua suficiente a cubrir los huevos	0	45 min	62 WAIT TEMP

34 - COCCIÓN AL VAPOR DE LOS HUEVOS

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Cesto + Tapón	Huevos cubiertos de agua	0	8 min	100 WAIT TEMP

35 - HUEVO DURO

Ingredientes:

- Agua: 500 g
- Salsa de soja: 96 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Todos los ingredientes	0	3 horas	87 WAIT TEMP

36 - COCCIÓN DE HUEVOS DUROS O ESCALFADOS

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Agua suficiente a cubrir los huevos	0	5 min	90 WAIT TEMP

37 - COURT-BOUILLON DE VINAGRE O DE VINO

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Vinagre 100 g o vino 400 g
- Mirepoix: 150 g
- Puerro: 30 g
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	30 min	95 WAIT TEMP

38 - COURT-BOUILLON A LA LECHE

Ingredientes:

- Leche: 250 g
- Agua: 1000 g
- Sal al gusto
- 1/2 Limón pelado a rodajas

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 250 g	1	0	95 WAIT TEMP
		DEJAR ENFRIAR			
2	Cuchillas + Palas	Agua 1000 g Sal al gusto 1/2 Limón pelado a rodajas	2	30 sec	/

39 - FUMET DE MARISCOS

Ingredientes:

- Mirepoix enriquecido con puerro: 200 g
- Aceite: 20 g
- Cascaras: 500 g
- Vino blanco: 70 g
- Tallos de perejil al gusto
- Agua fría: 700 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mirepoix enriquecido con puerro 200 g Aceite 20 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Cascaras 500 g	10	3 min	/
3	Cuchillas + Palas	Vino blanco 70 g Tallos de perejil al gusto	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Agua fría 700 g	1	30 min	95 WAIT TEMP

40 - FUMET DE PESCADO

Ingredientes:

- Mirepoix enriquecido con puerro: 100 g
- Aceite: 10 g
- Pescado: 370 g
- Sal al gusto
- Vino blanco: 50 g
- Agua fría: 750 g
- Perejil al gusto

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mirepoix enriquecido con puerro 100 g Aceite 10 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Pescado 370 g Sal al gusto	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Vino blanco 50 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Agua fría 750 g Perejil al gusto	1	30 min	95 WAIT TEMP

41 - BISQUE

Ingredientes:

- Aceite: 20 g
- Mantequilla: 60 g
- 1 Diente de ajo
- Mariscos sin cabezas: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Coñac: 40 g
- Vino blanco: 50 g
- Fumet: 720 g
- Pulpa de tomate: 150 g
- Sal y pimienta al gusto
- 1 Bouquet garni
- Harina de arroz: 30 g
- Nata: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite 20 g Mantequilla 10 g 1 Diente de ajo Mariscos sin cabezas 320 g	1	5 min	102 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Mirepoix 60 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Coñac 40 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Vino blanco 50 g	1	5 min	100 WAIT TEMP

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
5	Cuchillas + Palas	Fumet 600 g Pulpa de tomate 150 g Sal y pimienta al gusto 1 Bouquet garni	1	10 min	100 WAIT TEMP
		PONER APARTE EL CONTENIDO DEL VASO			
		SACAR Y DESCASCARAR LOS MARISCOS			
6	Cuchillas	Mariscos descascarados	10	10 sec	/
		PONER APARTE EL PURE DE MARISCOS			
7	Cuchillas	Cascaras	10	1 min	/
8	Cuchillas	Liquido reservado	1	20 min	95 WAIT TEMP
		FILTRAR CON UN CHINO VERTER EL LIQUIDO FILTRADO EN EL VASO			
9	Cuchillas	Pure de mariscos Fumet 120 g Harina de arroz 30 g	6	40 sec	/
10	Cuchillas	/	2	10 min	85 WAIT TEMP
11	Cuchillas	Mantequilla 50 g Nata 80 g	3	1 min	/

42 - SALSA BISQUE

Ingredientes:

- Aceite: 20 g
- Mantequilla: 60 g
- 1 Diente de ajo
- Mariscos sin cabezas: 320 g
- Mirepoix: 60 g
- Coñac: 40 g
- Vino blanco: 50 g
- Fumet: 520 g
- Pulpa de tomate: 150 g
- Sal y pimienta al gusto
- 1 Bouquet garni
- Harina de arroz: 30 g
- Nata: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite 20 g Mantequilla 10 g 1 Diente de ajo Mariscos sin cabezas 320 g	1	5 min	102 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Mirepoix 60 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Coñac 40 g	1	5 min	100 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Vino blanco 50 g	1	5 min	100 WAIT TEMP

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
5	Cuchillas + Palas	Fumet 400 g Pulpa de tomate 150 g Sal y pimienta al gusto 1 Bouquet garni	1	10 min	100 WAIT TEMP
		PONER APARTE EL CONTENIDO DEL VASO			
		SACAR Y DESCASCARAR LOS MARISCOS			
6	Cuchillas	Mariscos descascarados	10	10 sec	/
		PONER APARTE EL PURE DE MARISCOS			
7	Cuchillas	Cascaras	10	1 min	/
8	Cuchillas	Liquido reservado	1	20 min	95 WAIT TEMP
		FILTRAR CON UN CHINO. VERTER EL LIQUIDO FILTRADO EN EL VASO			
9	Cuchillas	Pure de mariscos Fumet 120 g Harina de arroz 30 g	6	40 sec	/
10	Cuchillas	/	2	10 min	85 WAIT TEMP
11	Cuchillas	Mantequilla 50 g Nata 80 g	3	1 min	/

43 - ROUX BLANCO

Ingredientes:

- Harina: 200 g
- Mantequilla blanda: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	1 min	85 WAIT TEMP

44 - ROUX OSCURO

Ingredientes:

- Harina: 200 g
- Mantequilla blanda: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	7 min	85 WAIT TEMP

45 - MANTEQUILLA CLARIFICADA



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla 500 g	1	5 min	85 WAIT TEMP
		DESCREMAR Y FILTRAR.			

46 - MANTEQUILLA NOISETTE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla	1	15 min	130 WAIT TEMP

47 - BASE PARA CREMAS

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Mantequilla: 30 g
- Elemento principal: 250 g
- Patatas a cubos: 200 g
- Caldo: 750 g
- Sal y pimienta al gusto
- Nata: 60 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g	5	20 sec	/
2	Cuchillas	Mantequilla 15 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Elemento principal 250 g Patatas a cubos 200 g Caldo 750 g Sal y pimienta al gusto	1	1 hora	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas	/	10	30 sec	/
5	Cuchillas	Nata 60 g Mantequilla 15 g	6	30 sec	/

48 - BASE PARA CREMAS CON HUEVO

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Mantequilla: 25 g
- Caldo: 750 g
- Elemento principal: 250 g
- Roux blanco: 120 g
- Yemas de huevo: n. 2
- Nata: 60 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g	5	20 sec	/
2	Cuchillas	Mantequilla 25 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Caldo 750 g Elemento principal 250 g	1	1 hora	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas	/	10	1 min	/
5	Cuchillas	Roux blanco 120 g	6	20 min	95 WAIT TEMP
6	Cuchillas	Yemas de huevo n. 2 Nata 60 g	6	20 sec	/

49 - BASE PARA SOUFLE' SABROSO

Ingredientes:

- Elemento principal: 100 g
- Mantequilla: 100 g
- Harina: 60 g
- Almidón de maiz: 20 g
- Leche: 400 g
- Sal y pimienta al gusto
- Nuez moscada al gusto
- Yemas de huevo: n. 8
- Queso parmesano rallado: 20 g
- Claras montadas en punto de nieve: n.4

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Elemento principal 100 g	10	30 sec	/
		PONER APARTE			
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 100 g Harina 60 g Almidón de maiz 30 g	1	0	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Leche 400 g Sal y pimienta al gusto Nuez moscada al gusto	1	1 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n. 8 Queso parmesano rallado 20 g	2	30 sec	/
5	Cuchillas + Palas	Elemento principal reservado	3	1 min	/

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		DEJAR ENFRIAR.			
		INCORPORAR: 4 CLARAS MONTADAS EN PUNTO DE NIEVE.			

50 - BASE PARA SOUFLE DULCE A LA LECHE

Ingredientes:

- Harina: 30 g
- Mantequilla: 50 g
- Almidón de maiz: 10 g
- Leche: 200 g
- Aroma esencial al gusto
- Yemas de huevo: n. 4
- Claras de huevo: n. 4
- Azúcar: 60 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Harina 30 g Mantequilla 50 g Almidón de maiz 10 g	2	30 sec	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Leche 200 g Aroma esencial al gusto	2	30 sec	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n. 4	2	30 sec	/
		PONER APARTE Y DEJAR ENFRIAR			
4	Cuchillas + Palas	Claros de huevo n. 4 Azúcar 60 g	3	2 min and 30 sec	/
		INTEGRAR CON LA MEZCLA RESERVADA.			

51 - BASE ALCOHOLICA PARA SORBETE

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Proporciones de los ingredientes en la tabla siguiente	3	30 sec	/
		HACER CUBITOS DE HIELO CON LA MEZCLA			
2	Cuchillas	Cubitos de hielo			

Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones:

AROMA	PROPORCIONES
Sorbete de Cointreau sorbet (o cualquier otro licor de 40°)	0,6 dl de Cointreau, 400 g de base para helado de fruta, 01 dl de zumo de limón, 2,3 dl de agua
Sorbete de Grappa (o cualquier otro destilado de 40°)	0,6 dl de licor grappa, 420 g base para fruta, 0,1 dl de zumo de limón, 2,1 dl de agua
Sorbete de fresas con Prosecco (fruta y vino)	2 dl de vino prosecco, 220 g purea de fresas, 380 g base para fruta
Sorbete de Champagne (o otros vinos de 11°)	2,5 dl de Champagne, 420 g base para fruta, 01 dl de zumo de limón, 1,2 dl de agua
Sorbete de Porto (o otros vinos de licor de 18°-20°)	1,3 dl de vino Porto, 400 g base para fruta, 0,1 dl de zumo de limón, 2,6 dl de agua

52 - BASE PARA HELADO DE FRUTAS

Ingredientes:

- Azúcar. 400 g
- Dextrosa: 100 g
- Agua: 500 g
- Pure de fruta: cantidad en la tabla de la página siguiente
- Zumo de limón: cantidad en la tabla de la página siguiente
- Agua: cantidad en la tabla de la página siguiente

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Azúcar 400 g Dextrosa 100 g Agua 500 g	2	2 min	95 WAIT TEMP
		ABATIR LA TEMPERATURA			
2	Cuchillas	Pure de fruta (cantidad en el sitio web) Zumo de limón (cantidad en el sitio web) Agua (cantidad en el sitio web)	7	1 min	/
		GUARDAR EN LA NEVERA DURANTE 12 HORAS.			
		HACER CUBITOS DE HIELO CON LA MEZCLA.			

Más informaciones en la página siguiente

¡Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones:

AROMAS	PROPORCIONES
Helado de frutas dulce (como bananas, higos, uvas, fruta en jarabe)	300 o 320 g puré de fruta, 370 g base para fruta, 10 g zumo de limón, 100 o 120 g de agua
Helado al sabor de fruta agridulce	360 o 380 g puré de fruta, 400 g de base para fruta, 10 g de zumo de limón, 10-30 g de agua
Helado de cítricos	250 o 360 g zumo de cítricos, 420 g base para fruta, 20 g de zumo de limón, 0 o 110 g de agua
Helado de limón	160 g de zumo de limón, 460 g de base para fruta, 180 g de agua
Helado de verduras	370 g de zumo de verduras, 420 g base para fruta, 10 g zumo de limón.

53 - BASE BLANCA PARA HELADO

Ingredientes:

- Azúcar: 240 g
- Dextrosa: 50 g
- Leche desnatada en polvo: 50 g
- Leche: 1000 g
- Nata: 200 g
- Ingrediente característico: cantidad en la tabla de la página siguiente



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Azúcar 240 g Dextrosa 50 g Leche desnatada en polvo 50 g Leche 1000 g	2	1 min	85 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Nata 200 g	2	30 sec	/
		ABATIR LA TEMPERATURA Y PONER APARTE			
3	Cuchillas	Ingrediente característico (vease el sitio web) Base blanca reservada 800 g	8	1 min	/
		GUARDAR EN LA NEVERA DURANTE 12 HORAS.			

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		HACER CUBITOS DE HIELO CON LA MEZCLA.			

¡Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones:

EJEMPLO DE AROMA	PROPORCIONES
Aromas no planos (como: macarrón, merengue, cassata, coco, regaliz, menta, etc.)	800 g de base blanca, 100 g del elemento característico, 30 g de dextrosa y 1,5 dl de leche
Aromas planos (como: avellanas, chocolate blanco, pistacho, gianduja, almendas, nuez, etc.)	800 g de base blanca, 100 g del elemento característico, 40 g de dextrosa y 1,5 dl leche desnatada
Aromas de nata	800 g de base blanca, 0,5 dl nata fresca
Aromas de chocolate	800 g de base blanca o amarilla, 40 g de cacao (mezclada con 0,5 dl de agua en ebullición) y 30 g de dextrosa
Aroma de mascarpone	800 g de yemas, 150 g de mascarpone, 1 dl de leche desnatada y 50 g de dextrosa.

54 - BASE AMARILLA PARA HELADO

Ingredientes:

- Leche: 1000 g
- 1 Vaina de vainilla
- Azúcar: 250 g
- Dextrosa: 50 g
- Yemas de huevo: 150 g
- Leche desnatada en polvo: 50 g
- Nata: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche 1000 g 1 Vaina de vainilla	2	30 sec	95 WAIT TEMP
		PONER APARTE			
2	Cuchillas + Palas	Azúcar 250 g Dextrosa 50 g Yemas de huevo 150 g Leche desnatada en polvo 50 g	3	5 min	/
3	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada por el agujero de la tapa	2	0	85 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Nata 100 g	3	30 sec	/

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
		ABATIR LA TEMPERATURA Y GUARDAR 12 HORAS EN LA NEVERA.			
		HACER CUBITOS DE HIELO CON LA MEZCLA.			

¡Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones:

EJEMPLOS DE AROMAS	PROPORCIONES
Aromas no planos (como: macarrón, merengue, cassata, coco, regaliz, menta, etc.)	800 g de base blanca, 100 g del elemento característico, 30 g de dextrosa y 1,5 dl de leche
Aromas planos (como: avellanas, chocolate blanco, pistacho, gianduja, almendas, nuez, etc.)	800 g de base blanca, 100 g del elemento característico, 40 g de dextrosa y 1,5 dl leche desnatada
Aromas de nata	800 g de base blanca, 0,5 dl nata fresca
Aromas de chocolate	800 g de base blanca o amarilla, 40 g de cacao (mezclada con 0,5 dl de agua en ebullición) y 30 g de dextrosa
Aroma de mascarpone	800 g de base amarilla, 150 g de mascarpone, 1 dl de leche desnatada and 50 g de dextrosa.

55 - PASTA DE FRUTAS SECAS PARA HELADO

Ingredientes:

- Frutas secas: 250 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas secas 250 g	1 PULSE	0	155 WAIT TEMP
2	Cuchillas	/	10	5 min	/

56 - BASE JALEA DE FRUTAS

Ingredientes:

- Frutas: 320 g
- Azúcar: 480 g
- Gelatina: 45 g
- Acido citrico: 7 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Tapón	Frutas 320 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Azúcar 480 g Gelatina 45 g	3	3 min	103 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Acido citrico 7 g	3	30 sec	/

57 - BASE PARA MOUSSE DE FRUTAS

Ingredientes:

- Pure de frutas: 250 g
- 1 Cuchara de zumo de limón
- Azúcar: 80 g
- Gelatina: 15 g
- Nata montada: 250 g
- Merengue italiano: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Pure de frutas 250 g 1 Cuchara de zumo de limón Azúcar 80 g	2	0	50 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Gelatina 15 g	6	40 sec	/
		PONER APARTE Y DEJAR ENFRIAR.			
		INCORPORAR: 250 G DE NATA MONTADA Y 80 G MERENGUE ITALIANO.			

58 - BASE COULIS DE FRUTAS

Ingredientes:

- Frutas (albaricoques - fresas - melón): 500 g
- Azúcar: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Frutas 500 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Azúcar 200 g	3	0	70 WAIT TEMP
		ABATIR LA TEMPERATURA.			

59 - BASE MERMERLADA DE FRUTAS

Ingredientes:

- Frutas (cantidad en la tabla de la página siguiente): 500 g
- Azúcar: cantidad en la tabla de la página siguiente
- Zumo de limón: cantidad en la tabla de la página siguiente



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Frutas 500 g Azúcar Zumo de limón	10	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	/	2	0	105 WAIT TEMP

Más informaciones en la página siguiente

¡Cuidado! Cuando utiliza este programa, considera siempre estas proporciones:

FRUTA (1/2 kg de puré de pulpa)	OTROS INGREDIENTES	NOTAS Y VARIABLE
Albaricoques, piña fresca, fresas, peras, melocotones	350 g de azúcar, zumo de ½ limón	Las peras tienen que ser cocida inmediatamente. Recomendamos que se añada pectina.
Caqui	250 g de azúcar, 1 dl de agua, y zumo de ½ limón	Con el agua y el azúcar, haga un jarabe, añade las frutas y cocina el todo durante 30 minutos.
Cereza	275 g de azúcar, zumo de ½ limón	Recomendamos que se añada pectina.
Higos, melón	300 g de azúcar, 1 dl de agua, y zumo de ½ limón	Añade un poco de corteza de limón rallada. Los higos tienen que ser duros.
Bayas y ciruelas	350 g de azúcar	Opcionalmente, se puede añadir 1 dl de zumo de grosella.
Membrillos	450 g e azúcar, 1 dl de agua, y zumo de ½ limón	Corta los membrillos en piezas, dejando la corteza, hiervalos en agua, keepeng their rinds,mezclalos, y después añade los demás ingredientes y cocina el todo.

60 - PREPARACIÓN PARA FRUTA ESCARCHADA

Ingredientes:

- Claras de huevo: n 1
- Agua: 1 cuchara



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		CUBRIR LA FRUTA Y PASARLA EN AZUCAR.			

61 - BASE PARA BAVAROISE DULCE

Ingredientes:

- Leche entera: 166 g
- Nata: 166 g
- Azúcar: 83 g
- Yemas de huevo: 83 g
- Gelatina: 25 g
- Nata montada: 600 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Leche entera 166 g Nata 166 g Azúcar 83 g Yemas de huevo 83 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Gelatina 25 g	2	30 sec	/
		INCORPORAR A 30° G 600 DE NATA MONTADA.			

62 - PATE A BOMBE

Ingredientes:

- Azúcar: 130 g
- Agua: 40 g
- Yemas de huevo: n. 6



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 130 g Agua 40 g	2	0	100 WAIT TEMP
		PONER APARTE			
2	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n. 6 Mezcla reservada por el agujero de la tapa	3	1 min	/
3	Cuchillas + Palas	/	4	5 min	/

63 - BASE PARA PARFAIT

Ingredientes:

- Pate a bombe: 350 g
- Aroma seleccionado al gusto
- Nata montada: 500 g
- Merengue italiano: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Pate a bombe 350 g Aroma seleccionado al gusto Nata montada 500 g	2	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Merengue italiano 100 g	2	30 sec	/
		Guardar en el congelador durante 4 horas antes de servir			

64 - FONDANT

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 150 g
- Glucosa: 10 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	0	114 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	HASTA QUE SE VUELVE BLANCO	2		/

65 - CARMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 106°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	106 WAIT TEMP

66 - CARMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 111°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	111 WAIT TEMP

67 - CARMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 115°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	115 WAIT TEMP

68 - CARMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 120°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	120 WAIT TEMP

69 - CARMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 145°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	145 WAIT TEMP

70 - CARMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 158°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	158 WAIT TEMP

71 - CARMELIZACIÓN DEL AZÚCAR 165°

Ingredientes:

- Azúcar granulado: 500 g
- Agua: 200 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMP O	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Todos los ingredientes	1	0	165 WAIT TEMP

72 - MERENGUE FRANCÉS

Ingredientes:

- Claras de huevo: n 4
- Azúcar glas: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	3 min	/

NO UTILIZAR claras frías; si necesario, plantear la temperatura a 40 °C.

CONSEJOS:

- algunas gotas de zumos de limón ayudan en la preparación y quitan un poco el sabor fuerte de los huevos;
- lo más azúcar que añades, lo más denso será el merengue.

73 - MERENGUE SUIZO

Ingredientes:

- Claras de huevo: n. 4
- Azúcar: 250 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	4	0	60 WAIT TEMP

Algunas gotas de zumos de limón ayudan en la preparación y quitan un poco el sabor fuerte de los huevos

74 - MERENGUE ITALIANO

Ingredientes:

- Claras de huevo: 165 g
- Azúcar: 335 g
- Agua: 75 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Claras de huevo 165 g Azúcar 55 g	3	3 min	/
		PONER EN LA NEVERA			
2	Cuchillas + Palas	Azúcar 280 g Agua 75 g	2	0	121 WAIT TEMP
		PONER APARTE			
3	Cuchillas + Palas	Claras montadas en punto de nieve Azúcar cocido por el agujero de la tapa	2	2 min	/

Algunas gotas de zumos de limón ayudan en la preparación y quitan un poco el sabor fuerte de los huevos.

75 - ALCOHOL 20° PARA POSTRES

Ingredientes:

- Agua: 60 g
- Azúcar: 80 g
- Licor 20°: 100 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Agua 60 g Azúcar 80 g	2	0	95 WAIT TEMP
		DEJAR ENFRIAR			
2	Cuchillas + Palas	Licor 20° 100 g	2	30 sec	/

76 - ALCOHOL 40° PARA POSTRES

Ingredientes:

- Azúcar: 115 g
- Agua: 85 g
- Licor 40°: 50 g

Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Azúcar 115 g Agua 85 g	2	1 min	95 WAIT TEMP
		DEJAR ENFRIAR			
2	Cuchillas + Palas	Licor 40° 50 g	2	30 sec	/

77 - TEMPLAR EL CHOCOLATE PURO

Ingredientes:

- Chocolate puro: 600 g
- Chocolate puro por el agujero de la tapa: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Chocolate puro 600 g	3	10 min	48 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Chocolate puro por el agujero de la tapa 400 g	2	5 min	26 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	/	2	4 horas	32 WAIT TEMP

78 - TEMPLAR EL CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes:

- Chocolate con leche: 600 g
- Chocolate por el agujero de la tapa: 400 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Chocolate con leche 600 g	3	10 min	48 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Chocolate por el agujero de la tapa 400 g	2	5 min	26 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	/	2	4 horas	29 WAIT TEMP

1. MASAS



01 - Pasta base para rebozar

Ingredientes:

- Leche entera: 500 g
- Huevos: 300 g
- Harinaz: 600 g
- Levadura: 3 g
- Sal: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	5	1 min	/

02 - Pasta suave de cerveza

Ingredientes:

- Huevos: n. 2
- Harina: 250 g
- Cerveza: 200 g
- 2 Cucharas de aceite de semillas
- Una pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	5	30 sec	/

03 - Pasta para tempura

Ingredientes:

- Agua con gas fria: 300 g
- Aceite de semillas: 1 cuchara
- Yemas de huevo: n 1
- Harina: 180 g
- Fecula: 40 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Agua con gas fria 300 g Aceite de semillas 1 cuchara Yemas de huevo n 1	5	30 sec	/
2	Cuchillas	Harina 180 g Fecula 40 g	5	20 sec	/

04 - Pasta para rebozar de brandy

Ingredientes:

- Brandy: 100 g
- Agua con gas: 120 g
- Harina: 250 g
- Aceite de semillas: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	20 sec	/

05 - Pasta al huevo

Ingredientes:

- Harina: 300 g
- Huevos: n 3
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

06 - Pasta al huevo especial de yemas

Ingredientes:

- Harina: 400 g
- Yemas de huevo: n 13
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

07 - Pasta al huevo con ajo y perejil

Ingredientes:

- Harina: 450 g
- Huevos: n 4
- Pure de ajo: 40 g
- Perejil picado al gusto
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillos	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

08 - Pasta al huevo con cacao

Ingredientes:

- Harina: 360 g
- Huevos: n 4
- Cacao amargo: 40 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos ingredientes	10	10 sec	/

09 - Pasta al huevo con tinta de sepia

Ingredientes:

- Harina: 400 g
- Huevos: n 2
- Claras de huevo: n 2
- Aceite de oliva: 10 g
- Sal al gusto
- Tinta de sepia: 20 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

10 - Pasta al huevo roja

Ingredientes:

- Harina: 400 g
- Huevos: n 2
- Yemas de huevo: n 3
- Remolacha cocida: 50 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

11 - Pasta al huevo con harina de castañas

Ingredientes:

- Harina: 250 g
- Harina de castañas: 150 g
- Huevos: n 4
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

12 - Hojaldre (vaso helado)

Ingredientes:

- Harina: 400 g
- Mantequilla congelada a cubitos: 200 g
- Sal: 10 g
- Agua fría por el agujero de la tapa: 90 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

13 - Pasta para forrar

Ingredientes:

- Harina: 250 g
- Mantequilla blanda: 125 g
- Agua fria: 75 g
- Sal: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Harina 250 g Mantequilla blanda 125 g	10	10 sec	/
2	Cuchillas	Agua fria 75 g Sal 5 g	10	5 sec	/
		DEJAR REPOSAR EN LA NEVERA 2 HORAS ANTE DE UTILIZARLA.			

14 - Masa salada para strudel

Ingredientes:

- Harina: 300 g
- Huevo: n 1
- Mantequilla blanda: 30 g
- Azúcar: 5 g
- Sal: 5 g
- Vinagre: 8 g
- Agua: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

15 - Masa brik

Ingredientes:

- Harina blanca: 150 g
- Harina de semola: 50 g
- Agua: 350 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

16 - Masa para pizza

Ingredientes:

- 25 g Levadura de cerveza derretidas en 300 g de agua
- Aceite de oliva extra virgen: 20 g
- Azúcar: 10 g
- Sal: 10 g
- Harina: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

17 - Masa para creps

Ingredientes:

- Huevos: 500 g
- Harina: 650 g
- Leche: 750 g
- Sal: 20 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	4	1 min	/

18 - Pate Genoise

Ingredientes:

- Huevos: n 5
- Azúcar: 150 g
- Harina: 150 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Huevos n 5 Azucar 150 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Harina 150 g	3	1 min	/

19 - Bizcocho

Ingredientes:

- Azúcar: 130 g
- Corteza de 1 limón
- Huevos: n 3
- Mantequilla blanda: 130 g
- Harina: 130 g
- Levadura en polvo: 2 cucharillas
- Una pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Azúcar 130 g	8	5 sec	/
2	Cuchillas	Corteza de 1 limón	8	5 sec	/
3	Cuchillas	Huevos n 3	3	2 min	40
4	Cuchillas	Mantequilla blanda130 g	3	30 sec	/
5	Cuchillas	Harina 130 g Levadura en polvo 2 cucharillas Una pizca de sal	3	10 sec	/

20 - Tarta Margarita

Ingredientes:

- Huevos: n 2
- Yemas de huevo: n 4
- Azúcar: 120 g
- Mantequilla: 40 g
- Harina: 90 g
- Fecula: 30 g
- Levadura para pasteles: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Huevos n 2 Yemas de huevo n 4 Azúcar 120 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Mantequilla 40 g	3	30 sec	/
3	Cuchillas	Harina 90 g Fecula 30 g Levadura para pasteles 10 g	3	10 sec	/

21 - Masa para pasteles

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 250 g
- Azúcar glas: 250 g
- Huevos: n 4
- Harina: 300 g
- Levadura para pasteles: 10 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla blanda 250 g Azúcar glas 250 g	3	30 sec	/
2	Cuchillas	Huevos n 4	3	30 sec	/
3	Cuchillas	Harina 300 g Levadura para pasteles 10 g	5	15 sec	/

22 - Masa para brioches

Ingredientes:

- 12 g de levadura de cerveza derretida en 40 g de agua
- Harina: 250 g
- Sal: 5 g
- Huevos: n 2
- Mantequilla blanda: 90 g
- Azúcar: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	12 g de levadura de cerveza derretida en 40 g de agua Harina 80 g	10	10 sec	/
2		RETIRE LA MASA Y DEJAR REPOSAR 1 HORA			/
3	Cuchillas	Harina 170 g Sal 5 g Huevos n 2 Mantequilla blanda 90 g Azúcar 50 g	10	10 sec	/
4	Cuchillas	Masa leudada reservada	10 PULSE 2	48 sec	/
5	Cuchillas	NEXT	10 PULSE 2	48 sec	/

23 - Pastaflora

Ingredientes:

- Harina: 250 g
- Mantequilla blanda: 125 g
- Azúcar: 100 g
- Una pizca de sal
- Aroma de vainilla: 1 g
- Huevo: n. 1



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIME	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Harina 250 g Mantequilla blanda 125 g Azúcar 100 g Una pizca de sal Aroma de vainilla 1 g	4	20 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Huevo n. 1	4	20 sec	/

24 - Pastaflora batida

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 175 g
- Azúcar glas: 125 g
- Vanilina al gusto
- Una pizca de sal
- Corteza de limón rallada al gusto
- Huevos: n. 1
- Yemas de huevo: n 1
- Harina: 250 g
- Fécula: 25 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 175 g	4	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Azúcar glas 125 g Vanilina al gusto Una pizca de sal Corteza de limón rallada al gusto Huevos n. 1 Yemas de huevo n 1	4	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Harina 250 g Fécula 25 g	4	1 min	/

25 - Pasta Brisee

Ingredientes:

- Harina: 500 g
- Mantequilla blanda: 125 g
- Sal: 5 g
- Huevo: n. 1
- Agua: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Harina 250 g Mantequilla blanda 125 g Sal 5 g Huevo n. 1 Agua 15 g	3	30 sec	/
2	Cuchillas	Harina 250 g	7	20 sec	/

26 - Pasta de almendras

Ingredientes:

- Almendras en polvo: 750 g
- Azúcar glas: 625 g
- Miel de Acacia: 125 g
- Agua: 165 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	4	10 min	80

27 - Pasta de almendras para petit fours

Ingredientes:

- Almendras: 200g
- Azucar: 240 g
- Miel: 10 g
- Claras de huevo: n. 2



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Almendras 200 g Azúcar 240 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Miel 10 g Claros de huevo n. 2	4	1 min	/

28 - Pastaflora con Almendras

Ingredientes:

- Almendras peladas: 50 g
- Yemas de huevo: n. 2
- Azúcar glas: 100 g
- Nata: 10 g
- Harina: 200 g
- Aroma de vainilla: 1 g
- Sal al gusto
- Corteza rallada de limón al gusto
- Mantequilla blanda: 70 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Almendras peladas 50 g	10	20 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n. 2 Azúcar glas 100 g Nata 10 g	4	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Harina 200 g Aroma de vainilla 1 g Sal al gusto Corteza rallada de limón al gusto Mantequilla blanda 70 g	4	1 min	/

29 - Masa para waffles

Ingredientes:

- Leche: 500 g
- Levadura fresca: 12 g
- Harina: 250 g
- Sal al gusto
- Azúcar: 40 g
- Huevos: n 3
- Aroma de vainilla al gusto
- Mantequilla: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 100 g Levadura fresca 12 g	4	20 sec	/
2	Cuchillas	Harina 250 g Sal al gusto Azúcar 40 g Huevos n 3 Aroma de vainilla al gusto	4	20 sec	/
3	Cuchillas	400 g de leche por el agujero de la tapa	3	1 min	/
		PONER EN LA NEVERA DURANTE 1 HORA			
4	Cuchillas	Mantequilla 80 g	2	2 min	90
5	Cuchillas	Masa reservada	2	30 sec	/

30 - Pasta Choux

Ingredientes:

- Agua: 250 g
- Mantequilla: 100 g
- Pinzas de sal y azúcar
- Harina: 160 g
- Huevos: n. 3



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Agua 250 g Mantequilla 100 g Pizcas de sal y azúcar	1	5 min	100
2	Cuchillas	Harina 160 g	4	15 sec	/
		SACAR LA MEZCLA DEL VASO Y DEJAR ENFRIAR			
3	Cuchillas + Palas	Huevos n. 3	3	3 min	/
4	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada Huevos batidos por el agujero de la tapa	4		/

2. SALSAS



01 - Mantequilla a la trufa

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 150 g
- Trufa o Aceite de Trufa: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla blanda 150 g	3	30 sec	/
2	Cuchillas	Trufa o Aceite de trufa 50 g	3	1 min	/

02 - Mantequilla a la mostaza

Ingredientes:

- Perejil: 1 manojo
- Mantequilla blanda: 100 g
- Mostaza dulce: 1 cuchara
- Pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Manojito de perejil	5	15 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 100 g	3	30 sec	/
3	Cuchillas + Palas	Mostaza dulce 1 cuchara Pizca de sal	3	30 sec	/

03 - Mantequilla a la anchoa

Ingredientes:

- Anchoas en aceite: 50 g
- Mantequilla blanda: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Anchoas en aceite 50 g	5	15 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 100 g	3	1 min	/

04 - Mantequilla con ajo

Ingredientes:

- Ajo: 50 g
- Albahaca: n 2 hojas
- Mantquilla blanda: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Ajo 50 g Hojas de albahaca n 2	6	20 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 100 g	3	30 sec	/

05 - Mantequilla con crustaceos

Ingredientes:

- Mantequilla blanda: 200 g
- Cascaras: 200 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla blanda 200 g Cascaras 200 g	10	2 min	/
2	Cuchillas + Palas	Sal y pimienta al gusto	3	1 min	85 WAIT TEMP
		DEJAR REPOSAR UNOS 30 MINUTOS Y FILTRAR			

06 - Mantequilla para caracoles

Ingredientes:

- Perejil: 20 g
- Ajo: n 1 diente
- Chalota: 40 g
- Sal y pimienta al gusto
- Mantequilla blanda: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Perejil 20 g 1 diente de ajo Chalota 40 g Sal y pimienta al gusto	10	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 200 g	3	10 sec	/

07 - Salsa Aioli

Ingredientes:

- Ajo: n 4 dientes
- Mostaza: 1 cucharillas
- Yemas de huevo: n 3
- Sal al gusto
- Aceite de oliva por el agujero de la tapa: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Dientes de ajo n 4 Mostaza 1 cucharillas Yemas de huevo n 3 Sal al gusto Aceite de olivas por el agujero de la tapa 300 g	6	20 sec	/

08 - Hummus

Ingredientes:

- Ajo: n. 3 dientes
- Aceite: 20 g
- Perejil: 1 manojo
- Garbanzos cocidos: 200 g
- Salsa Tahina: 150 g
- Zumo de 3 limones
- Pimentón al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	3 dientes de ajo Aceite 20 g 1 Manojó de perejil	10	20 sec	/
2	Cuchillas	Garbanzos cocidos 200 g	10	30 sec	/
3	Cuchillas	Salsa Tahina 150 g Zumo de 3 limones Pimentón al gusto	6	2 min	/

09 - Caviar de berenjena

Ingredientes:

- Cebolla: 60 g
- Ajo: 10 g
- Aceite de oliva: 50 g
- Berenjenas a cubitos: 350 g
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil picado al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 60 g Ajo 10 g Aceite de oliva 50 g	3	5 min	90
2	Cuchillas	Berenjenas a cubitos 350 g Sal y pimienta al gusto Perejil picado al gusto	2	15 min	90

10 - Mayonesa

Ingredientes:

- Huevos: n. 2
- Yemas de huevo: n. 1
- Mostaza fresca: 5 g
- Zumo de limón: 10 g
- Salt: 5 g
- Aceite de semillas: 350 g
- Aceite de oliva: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Huevos n. 2 Yemas de huevo n. 1 Mostaza fresca 5 g Zumo de limón 10 g Sal 5 g	3	1 min	/
2	Cuchillas	350 g Aceite de semillas y 150 g Aceite de oliva por el agujero de la tapa	4	2 min	/

11 - Mayonesa verde

Ingredientes:

- Mayonesa: 200 g
- Espinacas hervidos y picados: 50 g
- Cebolletas al gusto
- Perejil al gusto

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	3	1 min	/

12 - Mayonesa sin huevo

Ingredientes:

- Leche: 120 g
- Una pizca de sal
- Dientes de ajo picado: n. 3
- Aceite: 400 g
- Zumo de limón



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Leche 120 g Una pizca de sal	6	20 sec	/
2	Cuchillas	Dientes de ajo picado n. 3	10	10 sec	/
3	Cuchillas	Aceite a chorro fino por el agujero de la tapa 400 g	4	3 min	/
4	Cuchillas	Zumo de 1 limón	2	10 sec	/

13 - Salsa coctel

Ingredientes:

- Mayonesa: 200 g
- Brandy: 8 g
- Gotas de salsa Worcestershire: n. 2
- Tabasco al gusto
- Ketchup: 50 g
- Nata montada: 30 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mayonesa 200 g Brandy 8 g Gotas de salsa Worcestershire n. 2 Tabasco al gusto Ketchup 50 g	3	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Nata montada 30 g	2	20 sec	/

14 - Salsa de yogur

Ingredientes:

- 1/2 Diente de ajo
- Yogur natural: 500 g
- Nata: 200 g
- Zumo de limón: 8 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	1 min	/
2	Cuchillas	NEXT	3	2 min	/

15 - Salsa Tartara

Ingredientes:

- Huevos duros: n 2
- Pepinillos al gusto
- Alcaparras al gusto
- Cebolleta al gusto
- Mayonesa: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Huevos duros n 2 Pepinillos y alcaparras al gusto Cebolleta al gusto	10	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mayonesa 200 g	2	30 sec	/

16 - Salsa Jonville

Ingredientes:

- Mantequilla: 60 g
- Camarones pelados: 100 g
- Pimienta de cajena al gusto
- Harina: 30 g
- Fumet de pescado: 500 g
- Vino blanco: 50 g
- Nata: 60 g
- Zumo de limón: 8 g
- Sal y pimienta blanca al gusto
- Yemas de huevo: n. 2



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla 30 g Camarones pelados 100 g Pimienta de cajena al gusto	1	0	85 WAIT TEMP
2	Cuchillas	/	10	10 sec	/
		RESERVAR			
3	Cuchillas + Palas	Mantequilla 30 g Harina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Fumet de pescado 500 g Vino blanco 50 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
5	Cuchillas + Palas	Nata: 60 g Zumo de limón: 8 g Sal y pimienta blanca al gusto Yemas de huevo: n. 2	3	30 sec	/

17 - Salsa de atún

Ingredientes:

- Atún en aceite: 200 g
- Alcaparras: 20 g
- Anchoas en aceite: 20 g
- Mayonesa: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Atún en aceite 200 g Alcaparras 20 g Anchoas en aceite 20 g	8	20 sec	/
2	Cuchillas	Mayonesa 400 g	2	30 sec	/

18 - Salsa de anchoas

Ingredientes:

- Mantequilla: 60 g
- Harina: 30 g
- Fumet de pescado: 500 g
- Vino blanco: 150 g
- Nata: 60 g
- Zumo de limón: 8 g
- Sal y pimienta blanca al gusto
- Yemas de huevo: n. 2
- Pasta de anchoas al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla 30 g Harina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Fumet de pescado 500 g Vino blanco 150 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Nata 60 g Zumo de limón 8 g Sal y pimienta blanca al gusto Yemas de huevo n. 2 Pasta de anchoas al gusto Mantequilla 30 g	3	30 sec	/

19 - Salsa de aguacate

Ingredientes:

- Cebolla: 160 g
- Vinagre: 16 g
- Aceite de oliva: 16 g
- Nata acida: 200 g
- Limón: 40 g
- Tabasco al gusto
- Aguacate pelados en cubitos: n. 2
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	30 sec	/

20 - Citronette

Ingredientes:

- Zumo de limón: 32 g
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite a chorro fino por el agujero de la tapa: 128 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	2 min	/

21 - Vinagreta

Ingredientes:

- Vinagre: 32 g
- Sal y pimienta blanca al gusto
- Aceite de oliva a chorro fino por el agujero de la tapa: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	2 min	/

22 - Salsa Tapenade

Ingredientes:

- Anchoas sin sal: 100 g
- Aceitunas deshuesadas: 250 g
- Alcaparras: 150 g
- Aceite de oliva: 200 g
- Sal y pimienta al gusto
- Zumo de 1 limón



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Anchoas sin sal 100 g Aceitunas deshuesadas 250 g Alcaparras 150 g	6	20 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva 200 g Sal y pimienta al gusto Zumo de 1 limón	8	40 sec	/

23 - Salsa Holandesa

Ingredientes:

- Vinagre: 50 g
- Agua: 150 g
- Sal y pimienta: 10 g
- Vino blanco: 100 g
- Mantequilla blanda en piezas: 500 g
- Yemas de huevo: 225 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Vinagre 50 g Agua 150 g Sal y pimienta 10 g Vino blanco 100 g Yemas de huevo 225 g	2	0	82 WAIT TEMP
		DEJAR ENFRIAR A 10° EN LA NEVERA			
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda en piezas 500 g Mezcla fría reservada	2	10 min	

24 - Salsa Bernesa

Ingredientes:

- Chalota picada: 20 g
- Perifollo picado: 5 g
- Tomillo: 2 g
- Laurel: 1 hoja
- Estragon: 5 g
- Vinagre: 50 g
- Vino blanco: 100 g
- Agua: 150 g
- Sal y pimienta: 10 g
- Yemas de huevo: 225 g
- Mantequilla blanda en piezas: 500 g
- Estragón picado: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Chalota picada 20 g Perifollo picado 5 g Tomillo 2 g Hojas de laurel n. 1 Estragón 5 g Vinagre 50 g Vino blanco 100 g Agua 150 g	2	15 min	45 WAIT TEMP
		FILTRAR			
		Liquido filtrado Yemas de huevo 225 g Sal y pimienta 10 g	2	0	82 WAIT TEMP
		DEJAR ENFRIAR A 10 °C EN LA NEVERA			
2	Cuchillas + Palas	Mezcla fria reservada Mantequilla blanda en piezas 500 g Estragón picado 5 g	2	10 min	

25 - Bechamel

Ingredientes:

- Leche: 1000 g
- Mantequilla: 80 g
- Harina: 70 g
- Sal: 5 g
- Nuez moscada: 1 pizca



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	30 min	95

26 - Salsa de mantequilla blanca (para pescado hervido)

Ingredientes:

- Chalota: 25 g
- Vinagre: 15 g
- Vino blanco: 40 g
- Mantequilla fría a cubitos: 200 g
- Sal y pimienta blanca al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chalota 25 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Vinagre 15 g Vino blanco 40 g	1	25 min	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Mantequilla fría a cubitos 200 g Sal y pimienta blanca al gusto	4	30 sec	/

27 - Salsa con hígado graso de ganso

Ingredientes:

- Zumo de naranja roja: 100 g
- Porto: 100 g
- Chalota: n. 1
- Fondo de carne: 200 g
- Hígado graso de ganso: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Zumo de naranja roja 100 g	2	15 min	115
		PONER APARTE			
2	Cuchillas	Porto 100 g Chalota n. 1	6	20 sec	/
3	Cuchillas	/	1	8 min	115
4	Cuchillas	Fondo de carne 200 g	2	5 min	85
5	Cuchillas	Hígado graso de ganso 100 g Reducción de naranja reservada	10	20 sec	/

28 - Salsa de vino blanco (para pescado)

Ingredientes:

- Mantequilla: 60 g
- Harina: 30 g
- Fumet de pescado: 500 g
- Vino blanco: 150 g
- Nata: 60 g
- Zumo de limón: 8 g
- Sal y pimienta al gusto
- Yemas de huevo: n. 2



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Mantequilla 30 g Harina 30 g	2	0	40 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Fumet de pescado 500 g Vino blanco 150 g	3	10 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Nata 60 g Zumo de limón 8 g Sal y pimienta al gusto Yemas de huevo n. 2 Mantequilla 30 g	3	30 sec	/

29 - Salsa barbacoa

Ingredientes:

- Salsa de tomate: 100 g
- 1 Diente de ajo
- Cerveza: 100 g
- Vinagre: 8 g
- Salsa Worchestershire: 8 g
- Zumo de limón: 8 g
- Miel: 15 g
- Salsa de soja: 8 g
- Tequila: 8 g
- Sal y pimienta al gusto
- Pimentón dulce: 4 g
- Mostaza: 6 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos ingredientes	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	/	1	20 min	90

30 - Reducción de vinagre balsamico

Ingredientes:

- Vinagre balsamico: 500 g
- Jarabe de glucosa: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	1F	0	113 WAIT TEMP

31 - Roux pasteurizado

Ingredientes:

- Harina: 600 g
- Mantequilla blanda: 400 g
- Aceite de semillas: 100 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	2	30 min	95

32 - Patatas a la duquesa

Ingredientes:

- Patatas cocidas y machacadas: 700 g
- Mantequilla blanda: 70 g
- Yemas de huevo: n. 2
- Pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	4	1 min	/

33 - Pure de patatas

Ingredientes:

- Patatas cocidas y peladas: 800 g
- Leche: 400 g
- Mantequilla blanda: 50 g
- Queso Parmesano rallado: 50 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Patatas cocidas y peladas 800 g Leche 400 g	1E	30 min	95
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 50 g Queso Parmesano rallado 50 g Sal y pimienta al gusto	2	1 min	/

34 - Chutney de manzana y mango

Ingredientes:

- Manzana Reineta a cubitos: 200 g
- Mango a cubitos: 100 g
- Vinagre: 120 g
- Azúcar de caña: 100 g
- Guindilla: 2 g
- Pasas: 30 g
- Mostaza: 30 g
- 1 Cucharadita de jengibre en polvo
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1 PULSE	30 min	95 WAIT TEMP

35 - Coulis de zanahoria al comino

Ingredientes:

- Zanahorias a rodajas: 200 g
- Caldo de pollo: 400 g
- Comino: 2 g
- Sal y pimienta al gusto
- Mantequilla: 30 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Zanahorias a rodajas 200 g Caldo de pollo 400 g Comino 2 g Sal y pimienta al gusto	8	30 sec	/
2	Cuchillas	/	1	10 min	95
3	Cuchillas	Mantequilla 30 g	10	30 sec	/

3. Caldos, Sopas, Cremas



01 - Caldo de verduras granular

Ingredientes:

- Cebolla: 100 g
- Zanahoria: 100 g
- Perejil: 50 g
- Apio: 50 g
- Calabacin: 50 g
- Judias Verdes: 50 g
- Tomate: 50 g
- Tomillo: 20 g
- Sal gruesa: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	1 min 30 sec	/

02 - Caldo de carne

Ingredientes:

- Mirepoix enriquecido con hierbas: 160 g
- Tomate: 30 g
- Agua: 40 g
- Vino tinto: 10 g
- Carne picada en el cesto: 160 g
- Sal gruesa: 160 g
- 1/2 hoja de Laurel



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillos	Mirepoix 160 g Tomate 30 g Agua 40 g Vino tinto 10 g	4	10 sec	/
2	Cuchillos + Cesto	Carne picada en el cesto 160 g Sal gruesa 160 g 1/2 Hoja de laurel	1	28 min	90
3		EXTRAER EL CESTO			
4	Cuchillas	Contenido del cesto	5	30 sec	/
5	Cuchillas	/	10	40 sec	/

03 - Dado vegetal

Ingredientes:

- Apio: 100 g
- Zanahoria: 100 g
- Cebolla: 50 g
- Tomate: 60 g
- Calabacin: 50 g
- 1 diente de ajo
- Champiñones frescos: 100 g
- 1 Hoja de laurel
- Algunas hojas de albahaca y salvia
- 1 Manojito de perejil
- Aceite de oliva virgen extra: 30 g
- Vino blanco: 30 g
- Sal gruesa: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP
1	Cuchillas	Apio 100 g Zanahoria 100 g Cebolla 50 g Tomate 60 g Calabacin 50 g 1 Diente de ajo Champiñones frescos 100 g 1 Hoja de laurel Algunas hojas de albahaca y salvia 1 Manojito de perejil	4	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 30 g Vino blanco 30 g Sal gruesa 200 g	2	20 min	90
3	Cuchillas	/	5	30 sec	/
4	Cuchillas	/	10	1 min	/

04 - Consome de buey

Ingredientes:

- Puerro: 40 g
- Cebolla: 40 g
- Apio: 30 g
- Zanahoria: 30 g
- Tomate maduro: n. 1
- Carne a trocitos: 250 g
- Caldo de buey: 1300 g
- Claras de huevo: n. 1



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Puerro 40 g Cebolla 40 g Apio 30 g Zanahoria 30 g Tomate maduro n 1 Carne a trocitos 250 g	10	1 min	/
2	Cuchillas + Palas	Caldo de buey 1300 g	1	1 hora	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Claras de huevo n 1	1	30 sec	/
		FILTRAR.			

05 - Consome de pescado

Ingredientes:

- Puerro: 40 g
- Cebolla: 40 g
- Apio: 30 g
- Zanahoria: 30 g
- Pescado: 250 g
- Caldo de pescado: 1300 g
- Claras de huevo: n 1



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Puerro 40 g Cebolla 40 g Apio 30 g Zanahoria 30 g Pescado 250 g	10	1 min	/
2	Cuchillas	Caldo de pescado 1300 g	1	30 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Claras de huevo n. 1	1	30 sec	/
		FILTRAR.			

06 - Fondo de carne

Ingredientes:

- Mirepoix: 60 g
- 1 Hoja de laurel
- 1 Ramita de romero
- Setas secas: n. 2
- Aceite de oliva: 20 g
- Vino tinto: 20 g
- Carne a tiras delgadas: 150 g
- Concentrado de tomate: 10 g
- Agua: 700 g
- Clavo: n. 1
- 1 Bajas de enebro



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mirepoix 60 g 1 Hoja de laurel 1 Ramita de romero Setas secas n. 2 Aceite de oliva 20 g Vino tinto 20 g	1	5 min	110
2	Cuchillas	Carne a tiras delgadas 150 g	2	3 min	110
3	Cuchillas	Concentrado de tomate 10 g Agua 700 g Clavo n 1 1 Bajas de enebro	1	1 hora	110
		FILTRAR.			

07 - Gazpacho

Ingredientes:

- Pulpa de tomate: 800 g
- Cebolla: 150 g
- 1 Diente de ajo
- Pimiento verde a trocitos: n. 1
- Pepino parcialmente pelado: n. 1
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva: 50 g
- Agua: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	20 sec	/

08 - Crema de puerros

Ingredientes:

- Caldo vegetal: 600 g
- Vino blanco: 40 g
- Puerros a trocitos: 500 g
- Roux blanco: 160 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Caldo vegetal 600 g Vino blanco 40 g Puerros a trocitos 500 g	1	30 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Roux blanco 160 g Sal y pimienta al gusto	5	5 min	95 WAIT TEMP

09 - Crema de apio

Ingredientes:

- Aceite: 40 g
- 1 Diente de ajo
- Apio a trocitos: 400 g
- Patatas peladas en trocitos: 100 g
- Caldo vegetal: 700 g
- Sal y pimienta al gusto
- Nata: 170 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Aceite 40 g 1 Diente de ajo	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Apio a trocitos 400 g Patatas peladas en trocitos 100 g	2	5 min	115 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Caldo vegetal 700 g	1	40 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas	Sal y pimienta al gusto Nata 170 g	8	30 sec	/

10 - Crema de calabaza

Ingredientes:

- Calabaza aen trocitos: 500 g
- 1 Cucharadita de chalote pasteurizada
- Agua o caldo vegetal: 500 g
- Una pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	2	30 min	105
2	Cuchillas	/	5	20 sec	/

11 - Crema de Coliflor du Barry

Ingredientes:

- Coliflor: 300 g
- Agua: 300 g
- Nata: 50 g
- Mantequilla: 40 g
- Queso rallado: 50 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Coliflor 300 g Agua 300 g	3	15 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	/	6	10 sec	95
3	Cuchillas	Nata 50 g Mantequilla 40 g Queso rallada 50 g Sal y pimienta al gusto	3	4 min	95 WAIT TEMP

12 - Crema de patatas a la trufa

Ingredientes:

- Nata: 500 g
- Patatas peladas en trocitos: 600 g
- Aceite de trufa: 30 g
- Queso Parmesano rallado: 60 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 500 g Patatas peladas en trocitos 600 g	1	20 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Aceite de trufa 30 g	4	20 sec	95
3	Cuchillas	Queso Parmesano rallado 60 g Sal y pimienta al gusto	4	30 sec	95

13 - Crema Agnes Sorel

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Zanahoria: n. 1
- Puerro: n. 2 y 1/2
- Pechuga de pollo en cubitos: n. 1
- Mantequilla: 100 g
- Harina: 100 g
- Yemas de huevo: n. 4
- Nata: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Agua 1000 g Zanahoria n. 1 1/2 puerro	0	5 min	100 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Cesto	Pechuga de pollo a cubitos en el cesto	0	30 min	110 WAIT TEMP
3		PONER APARTE EL POLLO Y EL CALDO			
4	Cuchillas	Puerros n. 2	7	20 sec	
5	Cuchillas	Mantequilla 100 g	2	5 min	85
6	Cuchillas	Harina 100 g	2	50 sec	85
7	Cuchillas	Caldo reservado filtrado	2	6 min	85
8	Cuchillas	/	9	1 min	/
9	Cuchillas	Yemas de huevo n. 4 Nata 200 g	3	1 min	85 WAIT TEMP
		SERVIR CON EL POLLO.			

14 - Crema de champiñones

Ingredientes:

- Chalote: n 2
- Aceite: 50 g
- Champiñones: 400 g
- Patatas peladas en cubitos: n. 1
- Caldo vegetal: 1000 g
- Nata: 100 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chalote n. 2	6	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite 50 g	2	3 min	95
3	Cuchillas	Champiñones 400 g	2	5 min	95
4	Cuchillas	Patatas peladas a cubitos n. 1 Caldo vegetal 1000 g	2	35 min	95 WAIT TEMP
5	Cuchillas	Nata 100 g Sal y pimienta al gusto	8	20 sec	/

15 - Crema de ostras con huevo

Ingredientes:

- Mantequilla: 50 g
- Harina: 50 g
- Court bouillon: 1000 g
- Leche: 180 g
- Ostras con su agua: n. 30
- Yemas de huevo: n. 1



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla 50 g Harina 50 g	2	1 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Court bouillon 1000 g Leche 180 g Ostras con su agua n. 30 Yemas de huevo n. 1	2	20 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	/	5	30 sec	/

16 - Vichyssoise

Ingredientes:

- Mantequilla: 40 g
- Puerros en juliana: n. 2
- Patatas peladas en trocitos: n. 3
- Sal y pimienta al gusto
- Caldo vegetal: 800 g
- Nata: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla 40 g Puerros en juliana n. 2	2	10 min	80
2	Cuchillas	Patatas peladas en trocitos n. 3	2	10 min	80
3	Cuchillas	Sal y pimienta al gusto Caldo vegetal 800 g	1	10 min	95
4	Cuchillas	/	7	1 min	/
5	Cuchillas	Nata 200 g	3	3 min	/

4. Arroz, Risotto, Salsas para pasta



01 - Arroz Japonés para sushi y sashimi

Ingredientes:

- Arroz japonés: 380 g
- Agua: 500 g
- Vinagre de arroz: 50 g
- Azúcar: 25 g
- Alga Kombu: 8 cm



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Arroz Japonés 380 g Agua 500 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
2		DEJAR REPOSAR 6 MINUTOS			
3	Cuchillas + Palas	Vinagre de arroz 50 g Azúcar 25 g Alga Kombu cm 8	1 PULSE	30 sec	50 WAIT TEMP

02 - Arroz Pilaf

Ingredientes:

- Arroz Patna o Basmati: 250 g
- Mantequilla: 80 g
- Cebolla con clavos n. 1
- Caldo: 400 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Arroz Patna o Basmati 250 g Mantequilla 80 g	1 PULSE	5 min	105 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Cebolla con clavos n. 1 Caldo 400 g Sal al gusto	1 PULSE	12 min	95 WAIT TEMP

03 - Risotto a la milanese

Ingredientes:

- Cebolla: 30 g
- Mantequilla: 100 g
- Arroz Carnaroli: 250 g
- Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa
- Una pizca de sal
- Sobres de azafrán: n 2
- Parmesano rallado: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 30 g	6	15 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 50 g	1	5 min	105
3	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Cuchillas + Palas	Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa	1 PULSE	6 min	105
5	Cuchillas + Palas	Una pizca de sal Sobres de azafrán n 2 Mantequilla 50 g	1 PULSE	8 min	105
6	Cuchillas + Palas	Parmesano rallado 50 g	1 PULSE	2 min	105

04 - Risotto con calabaza

Ingredientes:

- Arroz Carnaroli: 250 g
- 1 Cuchara de aceite de oliva
- 1/2 Cucharadita de chalote pasteurizado
- Mantequilla: 50 g
- Crema de calabaza: 200 g
- Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa
- Una pizca de sal
- Jamón ahumado en juliana: 60 g
- Parmesano rallado: 35 g
- Tomates en trocitos: 80 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g 1 Cuchara de aceite de oliva 1/2 Cucharadita de chalote pasteurizado	1	10 min	105
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 50 g Crema de calabaza 200 g Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa Una pizca de sal	1	6 min	105
3	Cuchillas + Palas	Jamón ahumado en juliana 60 g	1	5 min	105
4	Cuchillas + Palas	Parmesano rallado 35 g	1 PULSE	3 min	105
5	Cuchillas + Palas	Tomates en trocitos 80 g	1 PULSE	2 min	105

05 - Risotto con fresas

Ingredientes:

- Cebolla: 40 g
- Mantequilla: 80 g
- Arroz Carnaroli: 250 g
- Vino blanco: 50 g
- Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa
- Sal al gusto
- Fresas cortadas en 4: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 40 g	6	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 40 g	1	5 min	105
3	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Cuchillas + Palas	Vino blanco 50 g	1 PULSE	2 min	105
5	Cuchillas + Palas	Caldo vegetal cuanto necesario por el agujero de la tapa Sal al gusto	1 PULSE	8 min	105
6	Cuchillas + Palas	Fresas cortadas en 4 200 g	1 PULSE	6 min	105
7	Cuchillas + Palas	Mantequilla 40 g	1 PULSE	1 min	105

06 - Risotto con camarones y roquefort

Ingredientes:

- Cebolla: 20 g
- 1 Diente de ajo
- Mantequilla: 40 g
- Arroz Carnaroli: 250 g
- Brandy: 50 g
- Camarones: 150 g
- Caldo vegetal por el agujero de la tapa: 590 g
- sal al gusto
- Roquefort: 50 g
- Nata: 20 g
- Pimienta y perejil picado al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 20 g 1 Diente de ajo	6	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla 40 g	1	5 min	105
3	Cuchillas + Palas	Arroz Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Cuchillas + Palas	Brandy g 50 Camarones 150 g	1 PULSE	2 min	105
5	Cuchillas + Palas	Caldo vegetal por el agujero de la tapa 590 g Sal al gusto	1 PULSE	10 min	105
6	Cuchillas + Palas	Roquefort 50 g Nata 20 g Pimienta y perejil picado al gusto	1 PULSE	4 min	105

07 - Pesto a la Genovesa

Ingredientes:

- 1 Diente de ajo
- Parmesano: 50 g
- Hojas de albahaca: 90 g
- Queso de oveja: 50 g
- Piñones: 30 g
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva virgen extra: 140 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Diente de ajo Parmesano 50 g Hojas de albahaca 90 g Queso de oveja 50 g Piñones 30 g Sal y pimienta al gusto	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 140 g	4	20 sec	/

08 - Pesto de almendras

Ingredientes:

- 2 Dientes de ajo
- Almendras: 250 g
- Hojas de albahaca: n. 5
- Aceite de oliva virgen extra: 270 g
- Parmesano rallado: 70 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	2 Dientes de ajo Almendras 250 g Hojas de albahaca n. 5	10	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 270 g Parmesano rallado 70 g Sal y pimienta al gusto	8	20 sec	/

09 - Pesto de ruca

Ingredientes:

- Ruca: 300 g
- 1 Diente de ajo
- Piñones: 30 g
- Parmesano: 50 g
- Aceite de oliva: 180 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	1 min	/

10 - Ragu a la boloñesa

Ingredientes:

- Cebolla: 50 g
- Apio: 50 g
- Zanahoria: 50 g
- Aceite de oliva virgen extra: 50 g
- Carne picada: 300 g
- Vino tinto: 60 g
- Agua: 250 g
- Salsa de tomate: 100 g
- Concentrado de tomate: 30 g
- Sal al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 50 g Apio 50 g Zanahoria 50 g	6	15 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva virgen extra 50 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Carne picada 300 g Vino tinto 60 g	2	6 min	95
4	Cuchillas + Palas	Agua 250 g Salsa de tomate 100 g Concentrado de tomate 30 g Sal al gusto	1	35 min	95 WAIT TEMP

11 - Salsa carbonara

Ingredientes:

- Aceite: 20 g
- Tocino ahumado a cubitos: 200 g
- Parmesano rallado: 100 g
- Huevos: n 2



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite 20 g Tocino ahumado a cubitos 200 g	1	5 min	100
2		DEJAR ENFRIAR			
3	Cuchillas + Palas	Parmesano rallado 100 g Huevos n 2	1	30 sec	/

12 - Salsa de tomate y albahaca

Ingredientes:

- 1 Diente de ajo
- Aceite de oliva: 40 g
- Tomates a rodajas: 400 g
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de albahaca: n 7

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Diente de ajo	6	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva 40 g	2	3 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas	Tomates a rodajas 80 g Sal y pimienta al gusto Hojas de albahaca n 7	1	10 min	105 WAIT TEMP

13 - Salsa blanca de almejas

Ingredientes:

- 2 Dientes de ajo
- Perejil: 10 g
- Aceite de oliva virgen extra: 60 g
- Almejas: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	2 Dientes de ajo Perejil 10 g	5	40 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva virgen extra 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Almejas 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

14 - Salsa roja de almejas

Ingredientes:

- 2 Dientes de ajo
- Perejil 10 g
- Aceite de oliva virgen extra 60 g
- Almejas 400 g
- Salsa de tomate: 350 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	2 Dientes de ajo Perejil 10 g	5	40 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva virgen extra 60 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Almejas 400 g Salsa de tomate 350 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

15 - Salsa de salchicha y setas

Ingredientes:

- Cebolla: 40 g
- 2 Dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra: 30 g
- Salchicha en trocitos: 150 g
- Vino tinto: 20 g
- Setas en trocitos: 300 g
- Pulpa de tomate: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cebolla 40 g 2 Dientes de ajo	7	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva virgen extra 30 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Salchicha en trocitos 150 g Vino tinto 20 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Setas en trocitos 300 g Pulpa de tomate 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP

16 - Salsa con tomate y requesón

Ingredientes:

- 2 Dientes de ajo
- Aceite de oliva: 40 g
- Pulpa de tomate: 400 g
- Requesón: 200 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	2 Dientes de ajo	8	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva 40 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Pulpa de tomate 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Requesón 200 g	1	5 min	95 WAIT TEMP

17 - Salsa de achicoria roja, coco y tocino

Ingredientes:

- 1 Diente de ajo
- Aceite: 30 g
- Tocino en cubitos: 120 g
- Vino tinto: 20 g
- Pulpa de tomate: 200 g
- Leche: 100 g
- Coco rallado: 100 g
- Achicoria roja en juliana: 50 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Diente de ajo	6	10 sec	/
2	Cuchillas	Aceite 30 g	2	3 min	95
3	Cuchillas + Palas	Tocino en cubitos 120 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Vino tinto 20 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
5	Cuchillas + Palas	Pulpa de tomate 200 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
6	Cuchillas + Palas	Leche 100 g	1	7 min	95 WAIT TEMP
7	Cuchillas + Palas	Coco rallado 100 g Achicoria roja en juliana 60 g Sal y pimienta al gusto	1	6 min	95 WAIT TEMP

5. Rellenos, Soufflés, Patés



01 - Relleno de setas

Ingredientes:

- Setas: 300 g
- Aceite de oliva: 20 g
- Mantequilla: 20 g
- Nata: 150 g
- Emmenthal rallado: 50 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Setas 300 g	4	5 sec	/
2	Cuchillas	Aceite de oliva 20 g Mantequilla 20 g	1	6 min	100
3	Cuchillas	Nata 150 g Emmenthal rallado 50 g Sal y pimienta al gusto	4	1 min	/

02 - Relleno de salmón ahumado

Ingredientes:

- 1 Manojó de perejil
- Salmón ahumado 160 g
- 3 Cucharas de nata
- Requesón 300 g
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Manojó de perejil Salmón ahumado 80 g	6	10 sec	/
2	Cuchillas	3 Cucharas de nata Salmón ahumado 80 g Requesón 300 g Sal y pimienta al gusto	4	1 min	/

03 - Relleno de pollo o ternera (vaso muy frio)

Ingredientes:

- Nata: 400 g
- Huevos: n 2
- Rebanadas a trocitos: n 2
- Carne de pollo o ternera fria en trocitos: 160 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 400 g Huevos n 2 2 Rebanadas a trocitos	4	30 sec	/
2	Cuchillas	Carne de pollo o ternera fria en trocitos 160 g	10	30 sec	/

04 - Relleno de jamón y queso fresco de cabra

Ingredientes:

- 1 Manojó de perejil
- Jamón de york en trocitos: 250 g
- Queso fresco de cabra: 250 g
- Mostaza al gusto
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	1 Manojó de perejil	7	15 sec	/
2	Cuchillas	Jamón de york en trocitos 250 g Queso fresco de cabra 250 g Mostaza al gusto Sal y pimienta al gusto	7	15 sec	/

05 - Tomato gele

Ingredientes:

- Tomates en trocitos: 500 g
- Hojas de albahaca: n. 2
- Aceite de oliva: 100 g
- Sal: 2 g
- Gelatina: 25 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Tomates en trocitos 500 g Hojas de albahaca n. 2 Aceite de oliva 100 g Sal 2 g	2	10 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Gelatina 25 g	5	40 sec	/

06 - Mousse de jamón

Ingredientes:

- Jamón de york en trocitos: 300 g
- Parmesano rallado: 50 g
- Mantequilla blanda: 120 g
- Leche: 50 g
- Pizca de sal



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Jamón de york en trocitos 300 g	6	15 sec	/
2	Cuchillas	Parmesano rallado 50 g Mantequilla blanda 120 g Leche 50 g Pizca de sal	6	20 sec	/
		GUARDAR EN LA NEVERA 3 HORAS ANTES DE SERVIR.			

07 - Mousse de queso fresco de cabra con pasta de aceitunas

Ingredientes:

- Nata: 250 g
- Aceitunas negras deshuesadas: 20 g
- Tomates confit: 20 g
- Queso fresco de cabra: 200 g
- Cebolleta picada: 10 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Nata 250 g	3	40 sec	/
		PONER APARTE			
2	Cuchillas	Aceitunas negras deshuesadas 20 g Tomates confit 20 g	5	30 sec	/
3	Cuchillas	Queso fresco de cabra 200 g Cebolleta picada 10 g	3	15 sec	/
4	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada	2	30 sec	/

08 - Mousse de atún y queso con sabor de limón

Ingredientes:

- Queso blando en trocitos: 150 g
- Atún en aceite escurrido: 150 g
- Nata: 80 g
- Corteza rallada de 2 limones
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Queso blando en trocitos 150 g	8	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Atún en aceite escurrido 150 g Nata 80 g Corteza rallada de 2 limones Sal y pimienta al gusto	3	15 sec	/

09 - Panna cotta de atún

Ingredientes:

- Nata: 450 g
- Mantequilla blanda: 180 g
- Atún en aceite: 300 g
- Martini dry: 20 g
- Sal y pimienta: 6 g
- Gelatina: 15 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 450 g Mantequilla blanda 180 g Atún en aceite 300 g Martini dry 20 g Sal y pimienta 6 g	2	5 min	95 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Gelatina 15 g	5	40 sec	/

10 - Pate ahumado (Arenques)

Ingredientes:

- Arenques ahumadas: 230 g
- Queso blando: 150 g
- 1 Diente de ajo
- Mantequilla blanda: 30 g
- Zumo filtrado de 1/2 limón
- Pimienta al gusto



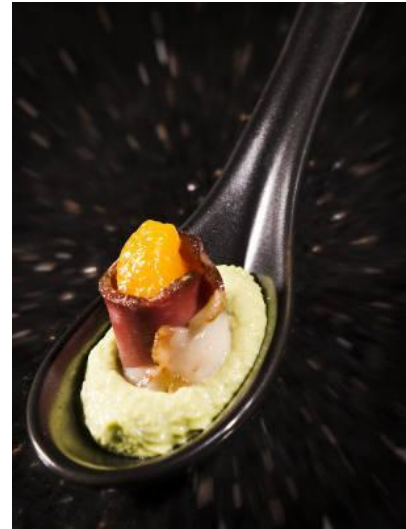
Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	1 min	/

11 - Pate de aguacate

Ingredientes:

- Aguacate maduros en trocitos: n. 3
- Zumo de 1 limón
- 1/2 Cebolla
- Tomate maduro en trocitos: n. 1
- Gotas de Tabasco: n. 2
- 1 Cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Aguacate maduros en trocitos n. 3 Zumo de 1 limón	8	20 sec	/
2	Cuchillas	1/2 Cebolla Tomate maduro en trocitos n. 1 Gotas de Tabasco n. 2 1 Cucharadita de comino Sal y pimienta al gusto	5	15 sec	/

12 - Tartar de camarones en mousse de aguacate

Ingredientes:

- Perifollo: 5 g
- Cebolleta: 5 g
- Tomates confit: 22 g
- Aceite de oliva: 100 g
- Vinagre balsamico: 50 g
- Sal y pimienta al gusto
- Camarones al vapor: 400 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Perifollo 5 g Cebolleta 5 g Tomates confit 22 g Aceite de oliva 100 g Vinagre balsamico 50 g Sal y pimienta al gusto	7	3 min	/
2	Cuchillas	Camarones al vapor 400 g	2	10 sec	/
		SERVIR CON MOUSSE DE AGUACATE			

13 - Kougelhof sabroso con caracoles

Ingredientes:

- Mantequilla: 100 g
- Caracoles cocidas: 100 g
- Ajo picado: 10 g
- Perejil picado: 10 g
- Sal y pimienta al gusto
- Azúcar: 10 g
- Harina: 250 g
- Huevos: n. 2
- Levadura fresca: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Mantequilla 25 g Caracoles cocidas 100 g Ajo picado 10 g Perejil picado 10 g Sal y pimienta al gusto	1	5 min	95 WAIT TEMP
		PONER APARTE			
2	Cuchillas	Mantequilla blanda 75 g Azúcar 10 g Harina 250 g Huevos n. 2 Levadura fresca 15 g	2	2 min	/
3	Cuchillas	Mezcla reservada	2	40 sec	/

14 - Quiche Lorraine

Ingredientes:

- Queso suizo en trocitos: 150 g
- Tocino ahumado en cubitos: 250 g
- Yemas de huevo: n. 8
- Nata: 300 g
- Sal y nuez moscada al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Queso suizo en trocitos 150 g Tocino ahumado en cubitos 250 g	5	10 sec	/
2	Cuchillas	Yemas de huevo n. 8 Nata 300 g Sal y nuez moscada al gusto	4	10 sec	/

15 - Tarta sabrosa de alcachofas

Ingredientes:

- Aceite de oliva virgen extra: 30 g
- Alcachofas cortados a rajas finas: 400 g
- Sal y pimienta al gusto
- Anchoas en aceite: n. 4
- Leche: 200 g
- Parmesano rallado: 70 g
- Perejil picado: 2 g
- Queso ahumado (Scamorza) en cubitos: 100 g
- Huevos: 150 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite de oliva virgen extra 30 g	0	0	130
2	Cuchillas + Palas	Alcachofas cortados a rajas finas 400 g Sal y pimienta al gusto	1 PULSE	20 min	115
3	Cuchillas + Palas	Anchoas en aceite n. 4 Leche 200 g Parmesano rallado 70 g Perejil picado 2 g Queso ahumado (Scamorza) en cubitos 100 g Huevos 150 g	2	30 min	/

16 - Quiche sans pate

Ingredientes:

- Huevos: n 3
- Leche: 500 g
- Harina: 100 g
- Sal y pimienta al gusto
- Queso suizo rallado: 100 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	6	30 sec	/

17 - Tarta sabrosa de espárragos y salmón (sin huevo)

Ingredientes:

- Aceite: 60 g
- Puntas de espárragos: 600 g
- Sal y pimienta al gusto
- Roux: 12 g
- Leche: 200 g
- Salmón ahumado en trocitos: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Aceite 60 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Puntas de espárragos 600 g Sal y pimienta al gusto	1 PULSE	10 min	115
3	Cuchillas + Palas	Roux 12 g Leche 200 g	1	0	95 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Salmón ahumado en trocitos 250 g	2	20 min	/

6.Postres, Helados, Sorbetes



01 - Crema Chantilly

Ingredientes:

- Nata muy fría: 250 g
- Azúcar glas: 20 g
- Azúcar vainillado: 5 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	2 min	/

02 - Glaseado sencillo

Ingredientes:

- Azúcar glas: 200 g
- Agua: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillos + Palas	Todos los ingredientes	3	1 min	/

03 - Glaseada Real

Ingredientes:

- Claras de huevo: n. 1
- Azúcar glas por el agujero de la tapa: 200 g
- Gotas de limón: n. 3



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Claros de huevo n. 1 Azúcar glas por el agujero de la tapa 200 g	3	3 min	/
2	Cuchillas + Palas	Gotas de limón n. 3	3	2 min	/

04 - Crema de mantequilla para pasteles

Ingredientes:

- Azúcar: 300 g
- Glucosa: 10 g
- Agua: 100 g
- Huevos: n. 1
- Mantequilla blanda: 300 g
- Alcohol 90°: 15 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Azúcar 300 g Glucosa 10 g Agua 100 g	1		120
		PONER APARTE			
2	Cuchillas + Palas	Huevos n. 1	3	2 min	/
3	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada por el agujero de la tapa	3	5 min	/
4	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 300 g Alcohol 90° 15 g	3	8 min	/

05 - Crema de limón para pasteles

Ingredientes:

- Huevos: n. 3
- Azúcar: 75 g
- Zumo de limón: 100 g
- Mantequilla blanda: 125 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Huevos n. 3 Azúcar 75 g	3	3 min	/
2	Cuchillas + Palas	Zumo de limón 100 g Mantequilla blanda 125 g Azúcar 75 g	3	1 min	90 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	/	3	30 sec	/

06 - Jarabe para baba y sorbetes

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 810 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	1 min	95 WAIT TEMP

07 - Jarabe con alcohol y para crema bavaresa de fruta

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 365 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	1 min	95 WAIT TEMP

08 - Jarabe-para-frutas-en-conserva

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 950 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	1 min	100 WAIT TEMP

09 - Jarabe para parfait

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 470 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	1 min	95 WAIT TEMP

10 - Jarabe para savarin

Ingredientes:

- Azúcar: 500 g
- Agua: 700 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	1 min	95 WAIT TEMP

11 - Crema Inglesa

Ingredientes:

- Leche entera: 500 g
- Nata: 500 g
- Azúcar: 250 g
- Yemas de huevo: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	82 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	/	3	30 sec	/

12 - Crema pastelera

Ingredientes:

- Corteza de limón: 1 g
- Azúcar: 150 g
- Almidón: 40 g
- Yemas de huevo: 200 g
- Leche: 400 g
- Nata: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	/	3	30 sec	/

13 - Crema pastelera a la granadilla

Ingredientes:

- Leche: 300 g
- Puré de granadilla: 200 g
- Yemas de huevo: 100 g
- Azúcar: 100 g
- Miel de Milflores: 25 g
- Almidón de maíz: 50 g
- Mantequilla: 50 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	/	3	30 sec	/

14 - Lemon Curd

Ingredientes:

- Huevos: n 6
- Azúcar: 500 g
- Mantequilla blanda: 150 g
- Zumo de 4 limones
- Corteza de 4 limones



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Huevos n 6 Azúcar 500 g	3	3 min	/
		PONER APARTE			
2	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 150 g Zumo de 4 limones Corteza de 4 limones	4	1 min	85 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada a chorro fino por el agujero de la tapa	4	20 min	80

15 - Flan (al caramelo)

Ingredientes:

- Yemas de huevo: n. 1
- Huevos: n. 4
- Azúcar: 75 g
- Corteza rallada de limón: 1 g
- Vainilla al gusto
- Leche: 450 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Yemas de huevo n. 1 Huevos n. 4 Azúcar 75 g	3	4 min	50
2	Cuchillas	Corteza rallada de limón 1 g Vainilla al gusto	3	2 min	70
3	Cuchillas	Leche 450 g	3	6 min	70

16 - Pastelito cremoso de chocolate

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 100 g
- Azúcar: 100 g
- Nata: 250 g
- Leche: 250 g
- Gelatina: 10 g
- Chocolate puro en trocitos: 275 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	2	0	84 WAIT TEMP
2	Cuchillas	/	5	20 sec	/

17 - Ganache de chocolate

Ingredientes:

- Chocolate a trozos: 250 g
- Nata: 170 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chocolate a trozos 250 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Nata 170 g	3	0	90 WAIT TEMP

18 - Ganache de chocolate para rellenos

Ingredientes:

- Chocolate a trozos: 250 g
- Nata: 170 g
- Mantequilla blanda: 30 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chocolate a trozos 150 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Nata 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Cuchillas + Palas	Mantequilla blanda 30 g	3	30 sec	/

19 - Mousse de ganache de chocolate

Ingredientes:

- Nata: 700 g
- Chocolate 75% cacao: 350 g
- Nata montada: 260 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Nata 350 g Chocolate 75% cacao 350 g	10	10 sec	/
2	Cuchillas + Palas	Nata 350 g	2	0	85 WAIT TEMP
		DEJAR ENFRIAR A 30°			
		INCORPORAR: 260 G DE NATA MONTADA			

20 - Soufflé helado

Ingredientes:

- Frutas: 300 g
- Merengue italiano frío: 400 g
- Nata montada: 400 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Frutas 300 g	10	30 sec	/
		INCORPORAR: 400 G DE MERENGUE ITALIANO FRIO Y 400 G DE NATA MONTADA			

21 - Mousse de avellanas con frutas confitadas

Ingredientes:

- Nata: 90 g
- Pasta de avellanas: 50 g
- Hojas de gelatina: n. 4
- Frutas confitadas en cubitos: 50 g
- Merengue italiano: 150 g
- Nata montada: 285 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Nata 90 g Pasta de avellanas 50 g	1	3 min	85
2	Cuchillas + Palas	Hojas de gelatina n. 4 Frutas confitadas en cubitos 50 g	2	30 sec	/
		DEJAR ENFRIAR A 30°.			
		INCORPORAR: 150 G DE MERENGUE ITALIANO Y 285 G DE NATA MONTADA			

22 - Tiramisù pasteurizado

Ingredientes:

- Yemas de huevo: n. 4
- Azúcar: 150 g
- Agua: 50 g
- Queso Mascarpone: 250 g
- Nata montada: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Yemas de huevo n. 4	3	3 min	121 WAIT TEMP
2		PONER APARTE			
3	Cuchillas + Palas + Tapon	Azúcar 150 g Agua 50 g	2	0	121 WAIT TEMP
4	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada por el agujero de la tapa	3	3 min	/
5	Cuchillas + Palas	Queso Mascarpone 250 g	3	1 min	/
6	Cuchillas + Palas	Nata montada 250 g	2	1 min	/

23 - Tiramisù

Ingredientes:

- Azúcar: 100 g
- Yemas de huevo: n. 6
- Queso Mascarpone: 500 g
- Claras batidas a punto de nieve: n. 6



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Azúcar 100 g Yemas de huevo n. 6	3	3 min	/
2	Cuchillas + Palas	Queso Mascarpone 500 g	3	2 min	/
3	Cuchillas + Palas	Claras batidas a punto de nieve n. 6	2	1 min	/

24 - Sabayon con naranja

Ingredientes:

- Yemas de huevo: 200 g
- Azúcar: 125 g
- Marsala seco: 60 g
- Vino Moscato: 60 g
- Zumo de naranja roja: 125 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	2	0	85 WAIT TEMP

25 - Salsa fria de frutas rojas

Ingredientes:

- Vino tinto: 400 g
- Azúcar: 20 g
- Especias para pan de especias: 1 cucharadita
- Vainilla al gusto
- 1/2 Naranja a rodajas finas
- 1/2 Limón a rodajas finas
- Estrellas de anis: n. 2
- Fresas cortadas en 4: 200 g
- Grosella: 50 g
- Frambuesas: 100 g
- Higos en trozos: n. 2
- Coulis de frutas: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Vino tinto 400 g Azúcar 20 g 1 Cucharadita de especias para pan de especias Vainilla al gusto 1/2 Naranja a rodajas finas 1/2 Limón a rodajas finas Estrellas de anis n. 2	1	10 min	85

La tabla continúa en la página siguiente

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
2	Cuchillas + Palas	Fresas cortadas en 4 200 g Grosella 50 g Frambuesas 100 g Higos en trozos n. 2	1	2 min	85
3	Cuchillas + Palas	Coulis de frutas 300 g	1	30 sec	/
		DEJAR EN ENFUSION POR 24 HORAS EN LA NEVERA.			

26 - Melocotones escalfados

Ingredientes:

- Agua: 1000 g
- Zumo de naranja: 250 g
- Azúcar: 100 g
- Vainilla al gusto
- 1 palito de canela
- 1/2 naranja pelada al vivo a rodajas finas
- 1/2 limón pelado al vivo a rodajas finas
- 1 cucharadita de especias para pan de especias
- Melocotones pelados deshuesados (por la mitad): n. 4



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Agua 1000 g Zumo de naranja 250 g Azúcar 100 g Vainilla al gusto 1 palito de canela 1/2 naranja pelada al vivo a rodajas finas 1/2 limón pelado al vivo a rodajas finas 1 cucharadita de especias para pan de especias	1	10 min	85 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Melocotones pelados deshuesados (por la mitad) n. 4	0	15 min	85 WAIT TEMP
		GUARDAR EN LA NEVERA 24 HORAS.			
		SERVIR CON HELADO DE VAINILLA.			

27 - Crocante

Ingredientes:

- Azúcar: 600 g
- Glucosa: 50 g
- Agua: 240 g
- Fruta seca: 500 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 600 g Glucosa 50 g Agua 240 g	1	0	160 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Fruta seca 500 g	1	30 sec	160

28 - Almendras garapinadas

Ingredientes:

- Azúcar: 250 g
- Agua: 80 g
- Almendras: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 250 g Agua 80 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Cuchillas	Almendras 250 g	1	10 sec	/

29 - Avellanas garapinadas

Ingredientes:

- Azúcar: 125 g
- Agua: 40 g
- Avellanas: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas + Tapón	Azúcar 125 g Agua 40 g	1	0	120 WAIT TEMP
2	Cuchillas + Palas	Avellanas 250 g	1	10 sec	/

30 - Postres helado italiano

Ingredientes:

- Nata: 500 g
- Azúcar glas: 50 g
- Merengue italiano: 150 g
- Avellanas: 80 g
- Pistachos: 50 g
- Frutas confitadas en cubitos: 50 g
- Pasas rehidratadas: 40 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Merengue italiano 150 g Avellanas 80 g Pistachos 50 g Frutas confitadas en cubitos 50 g Pasas rehidratadas 40 g	2	10 sec	/
		RESERVAR			
2	Cuchillas + Palas	Nata 500 g Azúcar glas 50 g	3	3 min	/
3	Cuchillas + Palas	Mezcla reservada	2	30 sec	/
		PONER 4 H EN EL CONGELADOR ANTES DE SERVIR			

31 - Sorbete de higos

Ingredientes:

- Higos frescos: 500 g
- Zumo de naranja: 1000 g
- Jarabe de azúcar de caña: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	6	1 min	/
2	Cuchillas	/	2	8 min	90 WAIT TEMP
		GUARDAR EN EL CONGELADOR.			

32 - Sorbete al cointreau

Ingredientes:

- Cointreau: 60 g
- Base para helado de frutas: 400 g
- Zumo de limón: 10 g
- Agua: 230 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		GUARDAR EN EL CONGELADOR.			

33 - Sorbete de Porto

Ingredientes:

- Vino Porto: 130 g
- Zumo de limón: 10 g
- Base para helado de frutas: 400 g
- Agua: 260 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		GUARDAR EN EL CONGELADOR.			

34 - Sorbete de fresas y vino prosecco

Ingredientes:

- Vino Prosecco: 200 g
- Pure de fresas: 220 g
- Base para helado de frutas: 380 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		GUARDAR EN EL CONGELADOR			

35 - Sorbete al Champagne

Ingredientes:

- Champagne: 250 g
- Zumo de limón: 10 g
- Base para helado de frutas: 420 g
- Agua: 120 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	3	30 sec	/
		GUARDAR EN EL CONGELADOR.			

7. Bebidas



01 - Cappuccino

Ingredientes:

- Leche: 300 g
- Azúcar: 20 g
- Café instantáneo: 20 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	4	5 min	70

02 - Batido de Chocolate (2 personas)

Ingredientes:

- Helado de chocolate: 100 g
- Leche: 100 g
- Azúcar: 10 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	7	10 sec	/

03 - Batido de albaricoques

Ingredientes:

- Helado de albaricoque: 150 g
- Albaricoques deshuesados: n 2
- Leche: 50 g
- Azúcar: 10 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	7	10 sec	/

04 - Batido de piña y kiwi

Ingredientes:

- Tajadas de piña: n. 2
- Kiwi pelados a rodajas: n. 4
- Zumo de 2 limones
- Azúcar: 10 g
- Hielo en cubitos: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Tajadas de piña n. 2 Kiwi pelados a rodajas n. 4 Zumo de 2 limones Azúcar 10 g	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Hielo en cubitos 100 g	8	10 sec	/

05 - Batido de piña y melón (2 personas)

Ingredientes:

- Tajadas de piña: n. 2
- Rajas de melón: n. 3
- Zumo de 2 limones
- Hielo en cubitos: 100 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Tajadas de piña n. 2 Rajas de melón n. 3 Zumo de 2 limones	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Hielo en cubitos 100 g	8	10 sec	/

06 - Batido de platano y fresas

Ingredientes:

- Platanos a trozos: n 2
- Zumo de 2 naranjas
- Fresas: 300 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	15 sec	/

07 - Batido de platanos y miel

Ingredientes:

- Platanos a trozos: n 2
- Miel: 10 g
- Hielo en cubitos: 200 g
- Leche de soja: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Platanos a trozos n 2 Miel 10 g Hielo en cubitos 200 g	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Leche de soja 250 g	3	10 sec	/

08 - Batido de granadilla

Ingredientes:

- Helado de granadilla: 200 g
- Leche: 100 g
- Azúcar: 10 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	15 sec	/

09 - Alexander

Ingredientes:

- Brandy: 100 g
- Crema de cacao: 100 g
- Nata: 100 g
- Hielo en cubitos: n 8



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	10 sec	/

10 - Crema de Whiskey

Ingredientes:

- Chocolate: 30 g
- Yemas de huevo: n. 2
- Azúcar: 150 g
- Leche: 300 g
- Nata: 200 g
- Whiskey: 200 g
- Alcohol: 70 g
- Aromas de vainilla al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Chocolate 30 g	10	30 sec	/
2	Cuchillas	Yemas de huevo n. 2 Azúcar 150 g Leche 300 g Nata 200 g	4	6 min	80
3	Cuchillas	Whiskey 200 g Alcohol 70 g Aromas de vainilla al gusto	2	5 sec	/

11 - Bloody Mary

Ingredientes:

- Gotas de salsa Worchester: n 20
- Vodka: 80 g
- Tallos de apio a trocitos: n 6
- Zumo de tomate al gusto



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	10	30 sec	/

12 - Frozen Strawberry Daiquiri (2 personas)

Ingredientes:

- Zumo de 2 limas
- Azúcar: 10 g
- Ron blanco: 120 g
- Fresas: n. 7
- Hielo en cubitos: 200 g
- Gotas de licor de fresas (facultativo): n. 10



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	9	30 sec	/

13 - Gin fizz

Ingredientes:

- Ginebra: 270 g
- Zumo de limón: 70 g
- Azúcar: 10 g
- Agua tónica: 100 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	9	20 sec	/

14 - Granita Daiquiri

Ingredientes:

- Cubitos de hielo: 200 g
- Jarabe de azúcar: 20 g
- Jarabe de granada: 10 g
- Zumo de 4 limas
- Ron: 250 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cubitos de hielo 200 g Jarabe de azúcar 20 g Jarabe de granada 10 g Zumo de 4 limas	8	15 sec	/
2	Cuchillas	Ron 250 g	3	10 sec	/

15 - Irish Coffee

Ingredientes:

- Café: 200 g
- Whiskey: 120 g
- 1 Cucharadita de azúcar de caña



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas + Palas	Todos los ingredientes	1	3 min	90

16 - Mojito a la menta

Ingredientes:

- Cubitos de hielo: 200 g
- Azúcar: 20 g
- Zumo de 2 limas
- Hojas de menta: n. 10
- Ron blanco: 250 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Cubitos de hielo 200 g Azúcar 20 g Zumo de 2 limas Hojas de menta n. 10	9	15 sec	/
2	Cuchillas	Ron blanco 250 g	3	10 sec	/

17 - Piña Colada

Ingredientes:

- Piña fresca: 300 g
- Ron blanco: 600 g
- Leche de coco: 300 g
- Cubitos de hielo: 150 g

Procedimiento:



STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Todos los ingredientes	8	30 sec	/

18 - Sangria

Ingredientes:

- Vino tinto: 1000 g
- Azúcar: 80 g
- Naranja a gajos: n. 1
- Limones a gajos: n. 2
- Palito de canela: n. 1
- Melocotones a rodajas: 150 g
- Peras a rodajas: 100 g



Procedimiento:

STEP	ACCESORIO	INGREDIENTE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMP.
1	Cuchillas	Vino tinto 1000 g Azúcar 80 g 1 Naranja a gajos 2 Limones a gajos 1 Palito de canela	0	25 min	100
2	Cuchillas	Melocotones a rodajas 150 g Peras a rodajas 100 g	0	5 min	100



Atención: a menos que no esté claramente escrito, ninguna de las preparaciones en las fotos ha sido realizada con el HotmixPRO.
Las fotos tienen que considerarse ejemplos.