



# Ricettario

# HotmixPRO

# Creative



# Indice

N.	PROGRAMMI	PAGINA
01	TEMPERAGGIO CIOCCOLATO BIANCO	13
02	TEMPERAGGIO CIOCCOLATO AL LATTE	14
03	TEMPERAGGIO CIOCCOLATO FONDENTE	15
04	PASTORIZZAZIONE ALTA	16
05	PASTORIZZAZIONE MEDIA	16
06	PASTORIZZAZIONE BASSA	17
07	SCIROPPO ZUCCHERI 70 BRIX	18
08	SCIROPPO VERDURA 70 BRIX	19
09	ZUCCHERO CANDITO (72 BRIX)	19
10	ZUCCHERO INVERTITO	20
11	TAGLIARE	21
12	TRITARE GROSSOLANO	21
13	TRITARE FINE	21
14	GRATTUGIARE	22
15	POLVERIZZARE	22
16	SBATTERE	22
17	MISCELARE	23
18	EMULSIONARE	23
19	MONTARE ALBUMI	24
20	MONTARE PANNA	24
21	IMPASTO MORBIDO	25
22	IMPASTO MEDIO	25
23	IMPASTO FORTE	25
24	PATE' FREDDI	26
25	FARCE	26
26	FARCIA MOUSSELINE	27
27	MARINATA AGRODOLCE	28
28	MARINATA PICCANTE	29
29	MARINATA ORIENTALE	30
30	SOFFRIGGERE	31
31	STUFARE	31
32	TOSTARE	32
33	COTTURA A BASSA TEMPERATURA IN ACQUA O OLIO INDIRETTA	32
34	BOLLIRE CARNE O PESCE	33
35	BOLLIRE VERDURE	33

36	COTTURA A VAPORE	34
37	CANDITURA IN OLIO DI VERDURE	34
38	CANDITURA IN ZUCCHERO DI VERDURE O FRUTTA	35
39	RIDUZIONI	37
40	RIDUZIONI IN ZUCCHERO	37
41	ESTRAZIONE DEI PIGMENTI	38
42	UOVA PASTORIZZATE	39
43	UOVO ONSEN TAMAGO	39
44	UOVO ONSEN FERMO	40
45	UOVO IN CAMICIA	40
46	UOVO DURO	41
47	COTTURA DELLE UOVA A VAPORE	41
48	COTTURA DELLE UOVA MARBLE EGGS	42
49	COURT BOUILLON ALL'ACETO O AL VINO	43
50	COURT BOUILLON AL LATTE	44
51	FUMETTO DI CROSTACEI	45
52	FUMETTO DI PESCE (COULIS)	46
53	BISQUE	47
54	SALSA BISQUE	49
55	ROUX BIANCO	51
56	ROUX BRUNO	51
57	BURRO CHIARIFICATO	52
58	BURRO NOISETTE	52
59	BASE CREMA OLIO D'OLIVA AROMATIZZABILE	53
60	BASE ROYALE PER CONSOMME'	54
61	CREME DI BASE	55
62	VELLUTATE DI BASE	56
63	BASE SOUFFLE SALATI	57
64	BASE SOUFFLE' DOLCI	59
65	BASE ALCOLICA PER SORBETTO	60
66	BASE PER GELATO FRUTTA	61
67	BASE PER GELATO BIANCA	63
68	BASE PER GELATO GIALLA	65
69	BASE PASTE FRUTTA SECCA X GELATO	67
70	BASE PER SALSA DI FRUTTA A FREDDO	68
71	BASE GELATINE DI FRUTTA	69
72	BASE MOUSSE DI FRUTTA	70
73	BASE COULIS DI FRUTTA	71
74	BASE CONFETTURA DI FRUTTA	72

75	BASE CREMA MOUSSE DI FRUTTA	74
76	BASE PER SALSE AL CIOCCOLATO	75
77	BASE BAVARESE DOLCE	76
78	BASE CREMA INGLESE DI FRUTTA DOLCE	77
79	BASE CREMA INGLESE DI FRUTTA ACIDA	78
80	BASE PER CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA DOLCE	79
81	BASE PER CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA ACIDA	80
82	BASE PER SALSE CREMA INGLESE E FRUTTA DOLCE	81
83	BASE PER SALSE CREMA INGLESE E FRUTTA ACIDA	82
84	BASE CREMA MOUSSELINE	83
85	BASE CREMA SAINT-HONORE	84
86	BASE CREMA DIPLOMATICA	85
87	ZUCCHERO FILO 106°	86
88	ZUCCHERO SOFFIATO 111°	86
89	ZUCCHERO PICCOLA PALLA 115°	87
90	ZUCCHERO PALLA FORTE 120°	87
91	ZUCCHERO ROMPENDE 145°	88
92	ZUCCHERO CAMELO CHIARO 158°	88
93	ZUCCHERO CAMELO SCURO 165°	89
94	MERINGA FRANCESE	90
95	MERINGA SVIZZERA	91
96	MERINGA ALL'ITALIANA	92
97	BASE PARFAIT	93
98	FONDANT	94
99	PATE A BOMBE	95
100	PREPARAZIONE PER FRUTTA BRINATA	96

N.	RICETTE	PAGINA
<b>IMPASTI</b>		97
01	PASTELLA BASE PER FRITTURE	98
02	PASTELLA SOFFICE ALLA BIRRA	99
03	PASTELLA PER TEMPURA	100
04	PASTELLA AL BRANDY	101
05	PASTELLA PER FRITTI ALLA MENTA	102
06	PASTELLA PER FRITTI SPEZIATA	103
07	PASTELLA ALL'UOVO GIALLA	104
08	PASTA ALL'UOVO SPECIALE	105
09	PASTA ALL'UOVO AGLIO E PREZZEMOLO	106

10	PASTA ALL'UOVO AL CACAO	107
11	PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA	108
12	PASTA ALL'UOVO ROSSA	109
13	PASTA ALL'UOVO DI FARINA DI CASTAGNE	110
14	PASTA PER PIZZA	111
15	PANE AGLIO E PREZZEMOLO	112
16	PANE AL BASILICO	113
17	PANE AL CURRY	114
18	PANE ALLE NOCI	115
19	PANE BURRO E PARMIGIANO	116
20	PANE GIALLO AI SEMI DI SESAMO	117
21	PANE OLIVE E ROSMARINO	118
22	PANE SPECK E PEPE	119
23	PANE SOFFICE ALL'ACCIUGA	120
24	PANE GIALLO ALLE OLIVE	121
25	PANE DOLCE AL LATTE	122
26	PAN BRIOCHE ALLA SALVIA	123
27	PANINI AL COCCO	124
28	PANE AZZIMO	125
29	GRISSINI AL PECORINO	126
30	PASTA SFOGLIA	127
31	PASTA PER FODERARE	128
32	PASTA BRISEE	129
33	PASTA FROLLA	130
34	PASTA FROLLA MONTATA	131
35	PASTA BRIK	132
36	PASTA SIGARETTA	133
37	PASTA SABLE	134
38	PATE GENOISE	135
39	PAN DI SPAGNA	136
40	PASTA CHOUX	137
41	PASTA DI MANDORLE	138
42	SHORTBREAD	139
43	PASTA MARGHERITA	140
44	PASTA PER CAKE	141
45	PASTA PER BRIOCHE	142
46	PASTA PER WAFFLES	143
47	IMPASTO PER CREPES	144
48	IMPASTO PER STRUDEL SALATI	145
49	IMPASTO BISCOTTI VIENNESI	146
50	MACARONS	147

51	CRUMBLE	148
52	PASTA PETIT FOURS ALLE MANDORLE	149
53	CREPES AL ROQUEFORT	150
54	CROISSANT ALLE ERBE AROMATICHE	151
55	MUFFIN DOLCE ALLE ZUCCHINE	152
56	MUFFIN SALATO OLIVE E ROSMARINO	153
57	PLUM-CAKE SALATO NOCI E PARMIGIANO	154
<b>SALSE, CREME DOLCI E SALATE</b>		155
01	BURRO AL TARTUFO	156
02	BURRO ALLA SENAPE	157
03	BURRO ALL'ACCIUGA	158
04	BURRO ALL'AGLIO	159
05	BURRO DI CROSTACEI	160
06	BURRO PER LUMACHE	161
07	SALSA AIOLI	162
08	HUMMUS	163
09	CAVIAR D'AUBERGINE	164
10	MAIONESE	165
11	MAIONESE VERDE	166
12	MAIONESE SENZA UOVA	167
13	SALSA COCKTAIL	168
14	SALSA ALLO YOGURT	169
15	SALSA TARTARA	170
16	SALSA JONVILLE	171
17	SALSA TONNATA	172
18	SALSA ALLE ACCIUGHE	173
19	SALSA AVOCADO	174
20	CITRONETTE	175
21	SALSA VINAIGRETTE	176
22	SALSA TAPENADE	177
23	SALSA OLANDESE	178
24	SALSA BERNESE	179
25	SALSA BESCIAMELLA	180
26	SALSA AL BURRO BIANCO (PER PESCE BOLLITO)	181
27	SALSA AL FOIE GRAS AL PROFUMO D'ARANCIO	182
28	SALSA AL VINO BIANCO (PER PESCE)	183
29	SALSA BARBECUE	184
30	GUACAMOLE	185
31	RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO	186
32	ROUX PASTORIZZATO	187
33	BASE PATATE DUCHESSA	188

34	PUREA DI PATATE	189
35	CREMA CHANTILLY SALATA AL PARMIGIANO	190
36	CREMA DI SESAMO	191
37	CREMA INGLESE SALATA PROFUMATA AL CAVOLO	192
38	CHUTNEY DI MELE E MANGO	193
39	COULIS DI CAROTE AL CUMINO	194
40	CREMA PASTICCERA SALATA	195
41	CREMA SALATA DI MELANZANE MEDIORIENTALE	196
42	CREME BRULEE SALATA AL PARMIGIANO	197
<b>BRODI, CREME E ZUPPE</b>		198
01	BRODO VEGETALE GRANULARE	199
02	DADO DI CARNE	200
03	DADO VEGETALE	201
04	CONSOMMÉ DI BUE	202
05	CONSOMMÉ DI PESCE	203
06	FONDO DI CARNE	204
07	GAZPACHO	205
08	CREMA DI PORRI	206
09	CREMA DI SEDANO	207
10	CREMA DI ZUCCA	208
11	CREAMA DI CAVOLFIORRE DU BARRY	209
12	CREMA DI PATATE AL TARTUFO	210
13	VELLUTATA SGNES SOREL	211
14	VELLUTATA DI CHAMPIGNONS	212
15	VELLUTATA DI OSTRICHE	213
16	VICHYSOISE	214
<b>RISO, RISOTTI, SALSE PER PASTA</b>		215
01	RISOTTO ALLA GIAPPONESE PER SUSHI E SASHIMI	216
02	RISO PILAF	217
03	RISOTTO ALLA MILANESE	218
04	RISOTTO AL GRIGIO DI OSTRICA	219
05	RISOTTO ALLE FRAGOLE	221
06	RISOTTO AL SALTO AI PROFUMI DI BRETAGNA	222
07	RISOTTO GAMBERI E ROQUEFORT	223
08	RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA CON SPECK E POMODORINI	224
09	RISOTTO CON ZUCCHINE E COZZE	225
10	PESTO ALLA GENOVESE	226
11	PESTO ALLE MANDORLE	227
12	PESTO DI RUCOLA	228
13	PESTO DI ZUCCHINE	229
14	RAGÙ ALLA BOLOGNESE	230
15	CARBONARA	231

16	IL RAGÙ DI CORTILE	232
17	SUGO ALLE VONGOLE BIANCO	234
18	SUGO ALLE VONGOLE ROSSO	235
19	SUGO CON POMODORINI E BASILICO	236
20	SUGO DI SALSICCIA E FUNGHI	237
21	SUGO DI POMODORO E RICOTTA	238
22	SUGO DI RADICCHIO, COCCO E PANCETTA	239
23	TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CORTILE MANTECATO CON FOIE GRAS	240
24	TORTELLINI DI BACCALÀ MANTECATO CON SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO	242
<b>FARCE, PATE', TORTE SALATE, SOUFFLE'</b>		244
01	FARCIA AI FUNGHI	245
02	FARCIA AL SALMONE	246
03	FARCIA DI POLLO O VITELLO	247
04	FARCIA PROSCIUTTO E CAPRINO	248
05	FARCIA DI PROSCIUTTO E PISTACCHI	249
06	CREMA PER FARCIRE AL CAMEMBERT	250
07	MOUSSE DI FORMAGGIO DI CAPRA ALLA PASTA D'OLIVE	251
08	MOUSSE DI TONNO E MONTASIO AL PROFUMO DI LIMONE	252
09	MOUSSE AL PROSCIUTTO	253
10	MOUSSE DI CAMEMBERT E NOCCIOLE	254
11	MOUSSE DI GORGONZOLA	255
12	MOUSSE DI PROSCIUTTO E GORGONZOLA	256
13	MOUSSE CREMOSA VERDE CON PARMIGIANO	257
14	MOUSSE DI TONNO E CAPPERI	258
15	RICOTTA ALLE ERBE	259
16	PATÉ AFFUMICATO (ARRINGHE)	260
17	PATÉ DI AVOCADO	261
18	BACCALÀ MANTECATO	262
19	TARTARE DI GAMBERETTI IN MOUSSE DI AVOCADO	264
20	KOUGELHOF SALATO AUX ESCARGOTS	265
21	QUICHE LORRAINE	266
22	QUICHE SANS PATE	267
23	QUICHE SALATA AI CARCIOFI	268
24	TORTA SALATA CON ASPARAGI E SALMONE	269
25	FALAFEL	270
26	CROCCHETTE DI PATATE E ZUCCA ALLE MANDORLE	271
27	GELÉ DI POMODORO	272
28	NIDI DI BACCALÀ FRITTI	273
29	PANNA COTTA AL TONNO	274
30	SOUFFLÉ DOLCE AL FORMAGGIO	275



31	TORTINO DI PATATE E SEDANO RAPA	276
<b>DESSERT</b>		277
01	CREMA PASTICCERA	278
02	CREMA PASTICCERA CON FRUTTOSIO	279
03	CREMA PASTICCERA ALL'H2O	280
04	CREMA PASTICCERA AL CAFFÈ	281
05	CREMA PASTICCERA AL FRUTTO DELLA PASSIONE	282
06	CREME CARAMEL	283
07	CREMA INGLESE	284
08	ZABAGLIONE ALL'ARANCIO	285
09	CREMA DIPLOMATICA	286
10	CREMA DIPLOMATICA AL CACAO	287
11	CREMA DIPLOMATICA ALLA CANNELLA	288
12	CARAMELLO MOU	289
13	CREMA MOUSSELINE	290
14	CREMA PRINCE	291
15	CREMA SAINT-HONORÉ	292
16	CREMA SAINT-HONORÉ AL CIOCCOLATO	293
17	CREMA SAINT-HONORÉ AL LIMONE O ARANCIA	294
18	LEMON CURD	295
19	CREMA AL LIMONE PER TORTE	296
20	CREMA AL BURRO PER TORTE	297
21	GLASSA ALL'ACQUA AROMATIZZABILE	298
22	GLASSA REALE	299
23	TIRAMISÙ TRADIZIONALE	300
24	TIRAMISÙ PASTORIZZATO	301
25	AROMATISABLE CHOCOLATE GANACHE	302
26	GANACHE AL CIOCCOLATO	303
27	GANACHE ALL'ARANCIO CARAMELLATO	304
28	GANACHE MOUSSELINE	305
29	MOUSSE AL LIMONE	306
30	MOUSSE DI NOCCIOLE CON FRUTTI CANDITI	307
31	PANNA CHANTILLY	308
32	CREMOSO AL CIOCCOLATO	309
33	CREMOSO AL CARAMELLO	310
34	CREMOSO AI FRUTTI ESOTICI	311
35	SOUFLLE' GHIACCIATO	312
36	SEMIFREDDO ALL'ITALIANA	313
37	SPECULOOS	314
38	HALVÀ ALLE CAROTE	315
39	PESCHE IN CAMICIA	316

40	CROCCANTE	317
41	MANDORLE PRALINATE	318
42	NOCCIOLE PRALINATE	319
43	SALSA AL CARMELLO	320
44	SALSA AL CARMELLO E BURRO SALATO	321
45	SALSA AL BUTTERSCOTCH PER GELATI	322
46	SALSA DI ARANCIA E ANICE STELLATO	323
47	SALSA FREDDA AI FRUTTI ROSSI	324
48	SCIROPPO PER BABÀ E SORBETTI (18 BAUMÉ)	325
49	SCIROPPO PER BAGNE ALCOLICHE E BAVARESI ALLA FRUTTA (30 BAUMÉ)	326
50	SCIROPPO PER FRUTTA IN CONSERVA (16 BAUMÉ)	327
51	SCIROPPO PER PARFAIT (25 BAUMÉ)	328
52	SCIROPPO PER SAVARIN (20 BAUMÉ)	329
<b>GELATI, SORBETTI, GRANITE</b>		330
01	GELATO RICOTTA E FRUTTA	331
02	GELATO AL MIELE DI LAVANDA	332
03	GELATO AL PARMIGIANO IN RIDUZIONE DI BALSAMICO	333
04	GELATO AL BASILICO	334
05	GELATO AL RISO	335
06	GELATO AL ROSMARINO	336
07	GELATO AL TÈ AFFUMICATO	337
08	GELATO ALLA CANNELLA	338
09	GELATO ALLE NOCI E RUM	339
10	GELATO PIÑA COLADA	340
11	GELATO SALATO AL SALMONE	341
12	SORBETTO AI FICHI	342
13	SORBETTO AL COINTREAU	343
14	SORBETTO AL PORTO	344
15	SORBETTO AL RABARBATO	345
16	SORBETTO ALLE FRAGOLE E PROSECCO	346
17	SORBETTO ALLO CHAMPAGNE	347
18	SORBETTO DI ANGURIA	348
19	SORBETTO DI LIMONE AL BASILICO	349
20	SORBETTO DI POMODORO	350
21	GRANITA AL CAFFÈ	351
22	GRANITA AL LIMONE	352
23	GRANITA ALLE MANDORLE	353
24	GRANITA AL GELSO NERO	354
25	GRANITA ALLO CHAMPAGNE	355
26	GRANITA DI FRAGOLE	356

<b>BEVANDE</b>		<b>357</b>
01	CAPPUCCINO	358
02	IRISH COFFEE	359
03	FRAPPÈ AL CIOCCOLATO (2 PERSONE)	360
04	FRAPPÈ DI ALBICOCCHIE	361
05	FRAPPÈ DI ANANAS E KIWI	362
06	FRAPPÈ DI ANANAS E MELONE	363
07	FRAPPÈ DI BANANA E FRAGOLA	364
08	FRAPPÈ DI BANANE E MIELE	365
09	FRAPPÈ DI ANANAS E PAPAIA	366
10	FRAPPÈ PASSION FRUIT	367
11	BATIDA DE BANANA	368
12	ALEXANDER	369
13	BLOODY MARY	370
14	CREMA DI WHISKEY	371
15	FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI (2 PERSONE)	372
16	GIN FIZZ	373
17	GRANITA DAIQUIRI	374
18	MOJITO ALLA MENTA	375
19	PIÑA COLADA	376
20	SANGRIA	377

# 0. Programmi

# 01 - TEMPERAGGIO CIOCCOLATO BIANCO

## Ingredienti:

Cioccolato bianco: 1000 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
		Verifica le temperature sulla scheda tecnica del cioccolato		/	/
1	Lame + Miscelatore	Cioccolato bianco 1000 g	2	1 min	40 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	1 min	26 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	4 ore	28 WAIT TEMP

## 02 - TEMPERAGGIO CIOCCOLATO AL LATTE

### Ingredienti:

Cioccolato al latte: 1000 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
		Verifica le temperature sulla scheda tecnica del cioccolato		/	/
1	Lame + Miscelatore	Cioccolato al latte 1000 g	2	1 min	45 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	1 min	27 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	4 ore	29 WAIT TEMP

## 03 - TEMPERAGGIO CIOCCOLATO FONDENTE

### Ingredienti:

Cioccolato fondente: 1000 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
		Verifica le temperature sulla scheda tecnica del cioccolato		/	/
1	Lame + Miscelatore	Cioccolato fondente 1000 g	2	1 min	50 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	1 min	28 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	4 ore	30 WAIT TEMP

## 04 - PASTORIZZAZIONE ALTA

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Miscela da pastorizzare	2	5 sec	85 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

## 05 - PASTORIZZAZIONE MEDIA

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Miscela da pastorizzare	2	15 min	75 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP



## 06 - PASTORIZZAZIONE BASSA

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Miscela da pastorizzare	2	30 min	65 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

## 07 - SCIROPPO ZUCCHERI (70 BRIX)

### Ingredienti:

- Saccarosio: 700 g
- Acqua: 300 g

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	2	0	95 WAIT TEMP
2	Lame	Il composto deve essere trasparente	2	0	20 WAIT TEMP
		Conservare a 4°C			

## 08 - SCIROPPO DI VERDURA (70 BRUX)

### Ingredienti:

- Zucchero: 235 g
- Destrosio: 125 g
- Lattosio: 100 g
- Sciroppo di glucosio: 260 g
- Acqua: 280 g

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	2	0	83 WAIT TEMP

## 09 - ZUCCHERO CANDITO (72 BRUX)

### Ingredienti:

- Acqua: 500 g
- Zucchero: 1250 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	0	100 WAIT TEMP

# 10 - ZUCCHERO INVERTITO

## Ingredienti:

- Acqua: 350 g
- Saccarosio: 650 g
- Acido citrico: 3 g
- Bicarbonato di sodio: 4 g

## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Acqua 350 g Saccarosio 600 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame	Acido citrico 3 g Saccarosio 50 g	2	1 min	/
		LASCIARE RIPOSARE 12 ORE			
3	Lame	Composto messo da parte	1	0	83 WAIT TEMP
4	Lame	Bicarbonato di sodio 4 g	1		

## 11 - TAGLIARE

### **Metodo:**

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

## 12 - TRITARE GROSSOLANO

### **Metodo:**

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

## 13 - TRITARE FINE

### **Metodo:**

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

## 14 - GRATTUGIARE

### **Metodo:**

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

## 15 - POLVERIZZARE

### **Metodo:**

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

## 16 - SBATTERE

### **Metodo:**

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

## 17 - MISCELARE

### **Metodo:**

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

## 18 - EMULSIONARE

### **Metodo:**

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

## 19 - MONTARE ALBUMI

### Metodo:

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

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

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

## 20 - MONTARE PANNA

### Metodo:

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



## 21 - IMPASTO MORBIDO

### Metodo:

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

## 22 - IMPASTO MEDIO

### Metodo:

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

## 23 - IMPASTO FORTE

### Metodo:

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

## 24 - PATE' FREDDI



### Metodo:

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

## 25 - FARCE



### Metodo:

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

## 26 - FARCIA MOUSSELINE

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 27 - MARINATA AGRO-DOLCE

### Ingredienti:

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

### Metodo:

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

## 28 - MARINATA PICCANTE

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 29 - MARINATA ORIENTALE

### Ingredienti:

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

### Metodo:

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

## 30 - SOFFRIGGERE

### **Metodo:**

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

## 31 - STUFARE

### **Metodo:**

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

## 32 - TOSTARE

### Metodo:

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

## 33 - COTTURA A BASSA TEMPERATURA IN ACQUA O OLIO INDIRETTA

### Ingredienti:

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

### Metodo:

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



## 34 - BOLLIRE CARNE O PESCE

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 35 - BOLLIRE VERDURE

### Metodo:



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

## 36 - COTTURA A VAPORE



### **Metodo:**

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

## 37 - CANDITURA IN OLIO DI VERDURE (CONFIT)

### **Ingredienti:**

- Olio: 500 g
- Verdure: 200 g

### **Metodo:**

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

## 38 - CANDITURA IN ZUCCHERO DI VERDURE O FRUTTA

### Ingredienti:

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

### Metodo:

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

La tabella continua nella pagina seguente

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

## 39 - RIDUZIONI



### **Metodo:**

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

## 40 - RIDUZIONI IN ZUCCHERO

### **Metodo:**

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Ingrediente da ridurre	2	0	108 WAIT TEMP

# 41 - ESTRAZIONE DEI PIGMENTI

## Ingredienti:

- Acqua: 1000 g
- Verdure: 500 g

## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	7	4 min	/
		Filtrare il contenuto del bicchiere			
2	Lame + Miscelatore	Tutto il liquido filtrato	1	0	78 WAIT TEMP
		Filtrare			
3	Lame + Miscelatore	NEXT		0	4 WAIT TEMP

## 42 - UOVA PASTORIZATE

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Cestello	Acqua 2000 g Uova nel cestello	1	2 ore	52 WAIT TEMP
2	Lame + Cestello	Abbattere a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

## 43 - UOVO ONSEN TAMAGO

### Metodo:



STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Cestello	Acqua Q.B. a coprire le uova. Uova nel cestello	1	35 min	62 WAIT TEMP
2	Lame + Cestello	Abbattere a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

## 44 - UOVO ONSEN FERMO



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Cestello	Acqua Q.B. a coprire le uova Uova nel cestello	1	35 min	65 WAIT TEMP
2	Lame + Cestello	Abbatere a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

## 45 - UOVO IN CAMICIA



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Cestello	Acqua Q.B. a coprire le uova. Uova nel cestello.	1	35 min	68 WAIT TEMP
2	Lame + Cestello	Abbatere a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP



## 46 - UOVO DURO



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Cestello	Acqua Q.B. a coprire le uova. Uova nel cestello	1	35 min	79 WAIT TEMP
2	Lame + Cestello	Abbatere a 4°C	1	0	4 WAIT TEMP

## 47 - COTTURA DELLE UOVA A VAPORE

### Metodo:

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

## 48 - COTTURA DELLE UOVA MARBLE EGGS

### Ingredienti:

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

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	0	3 Ore	87 WAIT TEMP

## 49 - COURT-BOUILLON ALL'ACETO O AL VINO

### Ingredienti:

- Acqua: 1000 g
- Aceto 100 g o Vino 400 g
- Mirepoix: 150 g
- Porro: 30 g
- Sale e pepe Q.B.

### Metodo:

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

# 50 - COURT-BOUILLON AL LATTE

## Ingredienti:

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



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte 250 g	1	0	95 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Abbatere a 30°C	1	0	30 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Acqua 1000 g Sale a piacere 1/2 limone sbucciato a fette	2	30 sec	/

# 51 - FUMETTO DI CROSTACEI

## Ingredienti:

- Mirepoix arricchito con porri: 200 g
- Olio: 20 g
- Crostacei: 500 g
- Vino Bianco: 70 g
- Prezzemolo a piacere
- Acqua fredda: 700 g

## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Mirepoix arricchito con porri 200 g Olio 20 g	1	2 min	95 WAIT TEMP
2	Lame	Crostacei 500 g	10	3 min	/
3	Lame + Miscelatore	Vino bianco 70 g Prezzemolo a piacere	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Acqua fredda 700 g	1	30 min	95 WAIT TEMP

## 52 - FUMETTO DI PESCE

### Ingredienti:

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

### Metodo:

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

## 53 - BISQUE

### Ingredienti:

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

### Metodo:

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

La tabella continua nella pagina seguente

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



# 54 - BISQUE SALSA

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

La tabella continua nella pagina seguente

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

## 55 - ROUX BIANCO

### Ingredienti:

- Farina: 200 g
- Burro morbido: 200 g

### Metodo:

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

## 56 - ROUX BRUNO

### Ingredienti:

- Farina: 200 g
- Burro morbido: 200 g

### Metodo:

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

## 57 - BURRO CHIARIFICATO



### **Metodo:**

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Burro 500 g	1	5 min	85 WAIT TEMP
		SCHIUMARE E FILTRARE.			

## 58 - BURRO NOISETTE

### **Metodo:**

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro	1	15 min	130 WAIT TEMP

## 59 - BASE PER CREMA ALL'OLIO D'OLIVA AROMATIZZABILE

### Ingredienti:

- Burro di cacao: 200 g
- Aroma prescelto: 3 g
- Olio Extravergine d'oliva: 460 g

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro di cacao 200 g Aroma prescelto 3 g	1	20 min	40 WAIT TEMP
		Filtrare			
2	Lame	Olio Extravergine d'oliva 460 g Liquido filtrato	10	3 min	/
3	Lame	NEXT	8	3 min	20 WAIT TEMP

## 60 - BASE ROYALE PER CONSOMME'

### Ingredienti:

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

### Metodo:

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

# 61 - CREME DI BASE

## Ingredienti:

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

## Metodo:

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

## 62 - VELLUTATE DI BASE

### Ingredienti:

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

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 50 g	5	20 sec	/
2	Lame	Burro 25 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
3	Lame	Brodo 750 g Elemento principale 250 g	1	1 ora	95 WAIT TEMP
4	Lame + Bicchierino	NEXT	10	1 min	/
5	Lame	Roux bianco 120 g	6	20 min	95 WAIT TEMP
6	Lame + Bicchierino	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
7	Lame	Tuorli d'uovo n 2 Panna 60 g	6	20 sec	/



## 63 - BASE SOUFFLE SALATI

### Ingredienti:

- Elemento principale: 100 g
- Burro: 100 g
- Farina: 60 g
- Amido di mais: 20 g
- Latte: 400 g
- Sale e pepe a piacere
- Noce moscata a piacere
- Tuorli d'uovo: n 8
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 20 g
- Albumi d'uovo montati: n.4

### Metodo:

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

La tabella continua nella pagina seguente

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
6	Lame + Miscelatore	Elemento principale riservato	3	1 min	/
7	Lame + Miscelatore	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
8	Lame + Miscelatore	Albumi d'uovo montati n.4	2	30 sec	

# 64 - BASE SOUFFLE' DOLCI AL LATTE

## Ingredienti:

- Burro: 50 g
- Farina: 30 g
- Maizena: 10 g
- Latte: 200 g
- Tuorli: n.4
- Albumi: n. 4
- Zucchero: 60 g
- Aroma fondamentale Q.B.

## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Burro 50 g Farina 30 g Maizena 10 g	2	30 sec	40 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Latte 200 g Aroma fondamentale Q.B.	2	30 sec	85 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo n.4	2	30 sec	/
4	Lame + Miscelatore	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
		Incorporare 4 albumi montati a neve con 60 g di zucchero			

## 65 - BASE ALCOLICA PER SORBETTO

### Metodo:

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

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

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

# 66 - BASE PER GELATO FRUTTA

## Ingredienti:

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

## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Zucchero 400 g Destrosio 100 g Acqua 500 g	2	2 min	95 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
3	Lame	Purea di frutta (quantità nella pagina seguente) Succo di limone (quantità nella pagina seguente) Acqua (quantità nella pagina seguente)	7	1 min	/
		Maturare in frigorifero per 12 ore			
		Mantecare (velocità Gelato- Granita)			

Maggiori informazioni nella pagina seguente

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

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

# 67 - BASE PER GELATO BIANCA

## Ingredienti:

- Destrosio: 45 g
- Sciroppo di glucosio: 20 g
- Saccarosio: 135 g
- Stabilizzante: 5 g
- Latte in polvere: 30 g
- Latte intero fresco: 595 g
- Panna 35% di grassi: 200 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturare in frigorifero 12 ore			
		Mantecare (velocità gelato- granita)			

Maggiori informazioni nella pagina seguente

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

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



# 68 - BASE PER GELATO GIALLO

## Ingredienti:

- Un pizzico di sale
- Destrosio: 30 g
- Sciroppo di glucosio: 30 g
- Saccarosio: 180 g
- Stabilizzante: 3 g
- Latte in polvere: 25 g
- Tuorli d'uovo: 100 g
- Latte intero fresco: 570 g
- Panna 35% di grassi: 100 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturare in frigorifero 12 ore			
		Mantecare (velocità gelato- granita)			

Maggiori informazioni nella pagina seguente

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

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

## 69 - BASE PASTA DI FRUTTA SECCA PER GELATO

**Metodo:**



STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Frutta secca 250 g	1 PULSE	0	155 WAIT TEMP
2	Lame + Bicchierino	NEXT	10	5 min	/

## 70 - BASE PER SALSA DI FRUTTA A FREDDO

### Ingredienti:

- Frutta a pezzi: 1000 g
- Sciroppo a 70 brix: 150 g
- Succo di limone: 25 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	2	0	83 WAIT TEMP

# 71 - BASE GELATINE DI FRUTTA

## Ingredienti:

- Frutta: 320 g
- Zucchero: 480 g
- Pectina: 12 g
- Acido citrico: 7 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Frutta 320 g	10	30 sec	/
2	Lame	Zucchero 480 g Pectina 12 g	3	3 min	108 WAIT TEMP
3	Lame	Acido citrico 5 g	3	30 sec	/

## 72 - BASE MOUSSE DI FRUTTA

### Ingredienti:

- Purea di frutta: 250 g
- 1 cucchiaio di succo di limone
- Zucchero: 80 g
- Gelatina: 15 g
- Panna semimontata: 250 g
- Meringa all'italiana: 80 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Purea di frutta 250 g 1 cucchiaio di succo di limone Zucchero 80 g	2	0	50 WAIT TEMP
2	Lame	NEXT		0	42 WAIT TEMP
3	Lame	Gelatina 15 g	6	40 sec	/
4	Lame	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
5	Lame + Miscelatore	Panna semimontata 250 g Meringa all'italiana 80 g	2	10 sec	/

## 73 - BASE COULIS DI FRUTTA

### Ingredients:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Frutta (albicocca - fragola - melone) 500 g	10	30 sec	/
2	Lame	Zucchero 200 g	3	0	70 WAIT TEMP
3	Lame	NEXT	3	0	4 WAIT TEMP

## 74 - BASE CONFETTURA DI FRUTTA

### Ingredienti:

- Frutta (vedi la pagina seguente): 500 g
- Zucchero: vedi la pagina seguente
- Succo di limone: vedi la pagina seguente



### Metodo:

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

Maggiori informazioni nella pagina seguente



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

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

# 75 - BASE CREMA MOUSSE DI FRUTTA

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

# 76 - BASE PER SALSE AL CIOCCOLATO

## Ingredienti:

- Latte: 500 g
- Panna: 500 g
- Aroma a scelta
- Cioccolato a scelta: 500 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Latte 500 g Panna 500 g Aroma a scelta	1	10 min	85 WAIT TEMP
		Filtrare			
2	Lame	Cioccolato a scelta 500 g	2	5 min	65 WAIT TEMP
3	Lame	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 77 - BASE BAVARESE DOLCE

### Ingredienti:

- Latte intero: 166 g
- Panna: 166 g
- Zucchero: 83 g
- Tuorlo d'uovo: 83 g
- Colla di pesce: 12 g
- Panna semimontata: 500 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte intero 166 g Panna 166 g Zucchero 83 g Tuorlo d'uovo 83 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	40 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	42 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Colla di pesce 12 g	2	30 sec	/
5	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
6	Lame + Miscelatore	Panna semimontata 500 g	2	20 sec	/

## 78 - BASE CREMA INGLESE DI FRUTTA DOLCE

### Ingredienti:

- Frutta dolce a pezzi: 700 g
- Latte: 150 g
- Panna: 150 g
- Tuorlo d'uovo: 250 g
- Zucchero: 220 g

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Frutta dolce a pezzi 700 g	10	20 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Latte 150 g Panna 150 g Tuorlo d'uovo 250 g Zucchero 220 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

## 79 - BASE CREMA INGLESE FRUTTA ACIDA

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Frutta acida 380 g	10	15 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Latte 300 g Panna 320 g Tuorli 250 g Zucchero 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	4 WAIT TEMP

# 80 - BASE PER CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA DOLCE

## Ingredienti:

- Frutta dolce a pezzi: 900 g
- Latte: 190 g
- Panna: 190 g
- Tuorli d'uovo: 320 g
- Zucchero: 280 g
- Amido di mais: 50 g

## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Frutta dolce a pezzi 900 g	10	20 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Latte 190 g Panna 190 g Tuorli d'uovo 320 g Zucchero 280 g Amido di mais 50 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 81 - BASE PER CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA ACIDA

## Ingredienti:

- Frutta acida: 380 g
- Latte: 300 g
- Panna: 320 g
- Tuorli d'uovo: 250 g
- Zucchero: 250 g
- Amido di mais: 40 g

## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Frutta acida 380 g	10	15 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Latte 300 g Panna 320 g Tuorli d'uovo 250 g Zucchero 250 g Amido di mais 40 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP



# 82 - BASE PER SALSE CREMA INGLESE ALLA FRUTTA DOLCE

## Ingredienti:

- Frutta dolce a pezzi: 750 g
- Latte: 300 g
- Tuorli d'uovo: 250 g
- Zucchero: 250 g

## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Frutta dolce a pezzi 750 g	10	1 min	/
2	Lame + Miscelatore	Latte 300 g Tuorli d'uovo 250 g Zucchero 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Abbatere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 83 - BASE PER SALSE CREMA INGLESE E FRUTTA ACIDA

### Ingredienti:

- Frutta acida a pezzi: 450 g
- Latte: 550 g
- Tuorli d'uovo: 250 g
- Zucchero: 250 g

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Frutta acida a pezzi 450 g	10	40 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Latte 550 g Tuorli d'uovo 250 g Zucchero 250 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 84 - BASE CREMA MOUSSELINE

### Ingredienti:

- Latte: 500 g
- Tuorli d'uovo: 200 g
- Zucchero: 160 g
- Amido di mais: 40 g
- Vaniglia Q.B.
- Burro pomata a pezzi: 350 g
- Ingrediente caratteristico: 200 g

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte 500 g Tuori d'uovo 200 g Zucchero 160 g Amido di mais 40 g Vanilla at taste	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Abbattere a 20°C	2	0	20 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Burro pomata a pezzi 350 g Ingrediente caratteristico 200 g	2	3 min	/
4	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 85 - BASE CREMA SAINT-HONORE'

### Ingredienti:

- Tuori d'uovo: 200 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 40 g
- Latte 500 g
- Vaniglia Q.B.
- Gelatina ammollata: 8 g
- Meringa all'italiana: 500 g

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tuori d'uovo 200 g Zucchero 150 g Amido di mais 40 g Latte 500 g Vaniglia Q.B.	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Gelatina ammollata 8 g	2	30 sec	/
		Unire 500 g di meringa all'italiana			

## 86 - BASE PER LA CREMA DIPLOMATICA

### Ingredienti:

- Latte: 500 g
- Tuorli d'uovo: 200 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 40 g
- Scorza di limone e vaniglia Q.B.
- Gelatina ammollata: 8 g
- Panna montata: 630 g

### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte 500 g Tuorli d'uovo 200 g Zucchero 150 g Amido di mais 40 g Scorza di limone e vaniglia Q.B.	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Gelatina ammollata 8 g	2		/
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Abbatere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Unire 630 g di panna montata			

## 87 - ZUCCHERO FILO 106°

### Ingredienti:

- Zucchero semolato: 500 g
- Acqua: 200 g

### Metodo:

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

## 88 - ZUCCHERO SOFFIATO 111°

### Ingredienti:

- Zucchero semolato: 500 g
- Acqua: 200 g

### Metodo:

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

## 89 - ZUCCHERO PICCOLA PALLA 115°

### Ingredienti:

- Zucchero semolato: 500 g
- Acqua: 200 g

### Metodo:

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

## 90 - ZUCCHERO PALLA FORTE 120°

### Ingredienti:

- Zucchero semolato: 500 g
- Acqua: 200 g

### Metodo:

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

## 91 - ZUCCHERO ROMPENDE 145°

### Ingredienti:

- Zucchero semolato: 500 g
- Acqua: 200 g

### Metodo:

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

## 92 - ZUCCHERO CARMELLO CHIARO 158°

### Ingredienti:

- Zucchero semolato: 500 g
- Acqua: 200 g

### Metodo:

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



## 93 - ZUCCHERO CARMELLO SCURO 165°

### Ingredienti:

- Zucchero semolato: 500 g
- Acqua: 200 g

### Metodo:

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

## 94 - MERINGA FRANCESE

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

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

#### CONSIGLI:

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

## 95 - MERINGA SVIZZERA

### Ingredienti:

- Albumi: n 4
- Zucchero: 250 g



### Metodo:

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

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

## 96 - MERINGA ALL'ITALIANA

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

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

## 97 - BASE PARFAIT

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 98 - FONDANT

### Ingredienti:

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

### Metodo:



STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	0	114 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	FINO A QUANDO IL COMPOSTO DIVENTA BIANCO	2		/

## 99 - PATE A BOMBE

### Ingredienti:

- Zucchero: 130 g
- Acqua: 40 g
- Tuorli d'uovo: n 6



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 130 g Acqua 40 g	2	0	100 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo n 6 Il composto riservato attraverso il foro del coperchio	3	1 min	/
3	Lame + Miscelatore	/	4	5 min	/

# 100 - FRUTTA BRINATA

## Ingredienti:

- Albumi: n 1
- Acqua: 1 cucchiaio



## Metodo:

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



# 1. Impasti



# 01 - Pastella base per frittura

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 02 - Pastella soffice alla birra

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 03 - Pastella per tempura

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 04 - Pastella al Brandy

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 05 - Pastella per fritti alla menta

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 06 - Pastella per fritti speziata

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 07 - Pasta all'uovo gialla

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 08 - Pasta all'uovo speciale

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 09 - Pasta all'uovo aglio e prezzemolo

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 10 - Pasta all'uovo al cacao

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

# 11 - Pasta all'uovo al nero di seppia

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 12 - Pasta all'uovo rossa

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 13 - Pasta all'uovo di farina di castagne

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 14 - Pasta per pizza

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 15 - Pane aglio e prezzemolo

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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



## 16 - Pane al basilico

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 17 - Pane al curry

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 18 - Pane alle noci

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 19 - Pane burro e Parmigiano

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 20 - Pane giallo ai semi di sesamo

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 21 - Pane olive e rosmarino

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 22 - Pane speck e pepe

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 23 - Pane soffice all'acciuga

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 24 - Pane giallo alle olive

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 25 - Pane dolce al latte

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 26 - Pan brioche alla salvia

### Ingredienti:

- Cipolle: 50 g
- Olio d'oliva: 30 g
- Latte: 220 g
- Zucchero Q.B.
- Sale Q.B.
- Burro pomata: 80 g
- Salvia tritata: 20 g
- Uova: n. 2
- Lievito di birra: 25 g
- Farina 00: 500 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolle 50 g	6	30 sec	/
2	Lame	Olio d'oliva 30 g	2	2 min	90
3	Lame	Latte 220 g Zucchero Q.B. Sale Q.B. Burro pomata 80 g Salvia tritata 20 g	3	2 min	/
4	Lame + Bicchierino	Uova n. 2 Lievito di birra sciolto 25 g Farina 00: 500 g	10	10 sec	/

## 27 - Panini al cocco

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 28 - Pane azzimo

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 29 - Grissini al pecorino

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 30 - Pasta sfoglia

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 31 - Pasta per foderare

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 32 - Pasta Brisee

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 33 - Pasta frolla

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 34 - Pasta frolla montata

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 35 - Pasta Brik

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 36 - Pasta sigaretta

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 37 - Pasta sable

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 38 - Paté Genoise

### Ingredienti:

- Uova: n 5
- Zucchero: 150 g
- Farina tipo 00: 150 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Uova n 5 Zucchero 150 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Lame	Farina tipo 00: 150 g	3	1 min	/

## 39 - Pan di Spagna

### Ingredienti:

- Zucchero: 130 g
- 1 Buccia di limone
- Uova: n 3
- Burro: 130 g
- Farina: 130 g
- Lievito in polvere: 2 cucchiaini
- Presa di sale



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Zucchero 130 g	8	5 sec	/
2	Lame	1 Buccia di limone	8	5 sec	/
3	Lame	Uova n 3	3	2 min	40
4	Lame	Burro 130 g	3	30 sec	/
5	Lame	Farina 130 g Lievito in polvere 2 cucchiaini Presa di sale	3	10 sec	/



## 40 - Pasta Choux

### Ingredienti:

- Acqua: 250 g
- Burro: 100 g
- Sale e zucchero: 1 pizzico
- Farina: 160 g
- Uova: n 3



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Acqua 250 g Burro 100 g 1 pizzico di sale e di zucchero	1	5 min	100
2	Lame	Farina 160 g	4	15 sec	/
		METTERE DA PARTE E LASCIARE RAFFREDDARE			
3	Lame + Miscelatore	Uova n 3	3	3 min	/
4	Lame + Miscelatore	Impasto riservato Uova sbattute dal foro nel coperchio	4		/

## 41 - Pasta di mandorle

### Ingredienti:

- Mandorle pelate in polvere: 750 g
- Zucchero a velo: 625 g
- Miele di Acacia: 125 g
- Acqua: 165 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	4	10 min	80

## 42 - Shortbread

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 43 - Pasta Margherita

### Ingredienti:

- Uova: n 2
- Tuorli d'uovo: n 4
- Zucchero: 120 g
- Burro: 40 g
- Farina tipo 00: 90 g
- Fecola di patate: 30 g
- Lievito per dolci: 10 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Uova n 2 Tuorli d'uovo n 4 Zucchero 120 g	3	2 min	40 WAIT TEMP
2	Lame	Burro 40 g	3	30 sec	/
3	Lame	Farina tipo 00: 90 g Fecola di patate 30 g Lievito per dolci 10 g	3	10 sec	/

## 44 - Pasta per Cake

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 45 - Pasta per brioche

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 46 - Pasta per Waffles

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 47 - Impasto per crepes

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 48 - Pasta per Strudel salati

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 49 - Impasto biscotti Viennesi

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 50 - Macaron

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 51 - Crumble

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 52 - Pasta Petit Fours alle mandorle

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 53 - Crepes al Roquefort

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 54 - Croissant alle erbe aromatiche

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 55 - Muffin dolce alle zucchine

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 56 - Muffin salato olive e rosmarino

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 57 - Plum-cake noci e Parmigiano

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 2. SALSE



# 01 - Burro al tartufo

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 02 - Burro alla senape

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 03 - Burro all'acciuga

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 04 - Burro all'aglio

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 05 - Burro di crostacei

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 06 - Burro per lumache

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 07 - Salsa Aioli

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 08 - Hummus

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 09 - Caviar d'aubergine

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 10 - Maionese

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

# 11 - Maionese verde

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 12 - Maionese senza uova

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 13 - Salsa cocktail

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 14 - Salsa allo yogurt

### Ingredienti:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	All the ingredients	10	1 min	/
2	Lame	/	3	2 min	/

## 15 - Salsa tartara

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 16 - Salsa Jonville

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 17 - Salsa tonnata

### Ingredienti:

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

### Metodo:



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

## 18 - Salsa alle acciughe

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 19 - Salsa avocado

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 20 - Citronette

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 21 - Salsa vinaigrette

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 22 - Salsa Tapenade

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 23 - Salsa Olandese

### Ingredienti:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Aceto 50 g Acqua 150 g Sale e pepe 10 g Vino bianco 100 g Tuorli 225 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	10 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Burro morbido a pezzi 500 g	2	10 min	/

## 24 - Salsa Bernese

### Ingredienti:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP
1	Lame + Miscelatore	Scalogno tritato fine 20 g Cerfoglio tritato 5 g Timo 2 g Foglie d'alloro n.1 Dragoncello 5 g Aceto 50 g Vino bianco 100 g Acqua 150 g	2	15 min	45 WAIT TEMP
		Filtrare il contenuto del bicchiere			
2	Lame + Miscelatore	Liquido filtrato Tuorli d'uovo 225 g Sale e pepe 10 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	10 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Burro morbido a pezzi 500g Dragoncello tritato 5 g	2	10 min	/

## 25 - Salsa besciamella

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 26 - Salsa al burro bianco (per pesce bollito)

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 27 - Salsa al Foie Gras al profumo d'arancio

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 28 - Salsa al vino bianco (per pesce)

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 29 - Salsa barbecue

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 30 - Guacamole

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 31 - Riduzione di Aceto Balsamico

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 32 - Roux pastorizzato

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 33 - Base patate Duchessa

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 34 - Purea di patate

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 35 - Crema Chantilly salata al Parmigiano

### Ingredienti:

- Crema pasticcera salata: 400 g
- Parmigiano grattugiato: 50 g
- Panna montata: 100 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Crema pasticcera salata 200 g Parmigiano grattugiato 50g	2	2 min	70 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Crema pasticcera salata 200 g	2	1 min	/
3	Lame + Miscelatore	Panna montata 100 g	1	1 min	/

## 36 - Crema di sesamo

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 37 - Crema inglese salata profumata al cavolo

### Ingredienti:

- Cavolo fritto a pezzi 400 g
- Latte 250 g
- Panna 250 g
- Parmigiano grattugiato 50 g
- Noce moscata Q.B.
- Sale Q.B.
- Tuorlo 200 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Cavolo fritto a pezzi 400g Latte 250 g Panna 250 g	1	0	84 WAIT TEMP
		Filtrare eliminando il cavolo			
2	Lame + Miscelatore	Liquido filtrato 500 g Parmigiano grattugiato 50 g Noce moscata Q.B. Sale Q.B. Tuorlo 200 g	2	0	82 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP



## 38 - Chutney di mele e mango

### Ingredienti:

- Mele Renette a cubetti: 200 g
- Mango a cubetti: 100 g
- Aceto: 120 g
- Zucchero di canna: 100 g
- Peperoncino: 2 g
- Uvetta. 30 g
- Senape: 30 g
- Zenzero in polvere: 1 cucchiaino
- Sale Q.B.



### Metodo:

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

## 39 - Coulis di carote al cumino

### Ingredienti:

- Carote: 200 g
- Brodo di pollo: 400 g
- Cumino: 2 g
- Sale e pepe Q.B.
- Burro: 10 g



### Metodo:

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

## 40 - Crema pasticcera salata

### Ingredienti:

- Latte: 400 g
- Panna: 100 g
- Parmigiano grattugiato: 100 g
- Tuorli: 200 g
- Burro: 50 g
- Amido di mais: 40 g
- Noce moscata Q.B.



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

## 41 - Crema salata di melanzane Mediorientale

### Ingredienti:

- Cipolla rossa: 50 g
- 1 spicchio d'aglio
- Olio d'oliva: 155 g
- Melanzane cotte al forno
- Origano secco Q.B.
- Succo di un limone



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Cipolla rossa 50 g 1 Spicchio d'aglio Olio d'oliva 30 g	10	5 sec	/
2	Lame	NEXT	2	3 min	85 WAIT TEMP
3	Lame + Bicchierino	Melanzane cotte al forno 500 g Origano secco Q.B. Succo di un limone	10	30 sec	/
4	Lame	Olio d'oliva a filo dal foro nel coperchio 125 g	8	30 sec	/

## 42 - Crème brûlée salata al Parmigiano

### Ingredienti:

- Panna: 1000 g
- Parmigiano grattugiato: 250 g
- Tuorli: 250 g
- Sale e pepe Q.B.



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Panna 1000 g Parmigiano grattugiato 250 g Tuorli 250 g Sale e pepe Q.B.	2	3 min	70 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	3 WAIT TEMP

# 3. Brodi, Creme, Vellutate



# 01- Brodo vegetale granulare

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 02 - Dado di carne

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 03 - Dado Vegetale

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 04 - Consommé di Bue

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 05 - Consommé di Pesce

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 06 - Fondo di carne

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 07 - Gazpacho

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 08 - Crema di Porri

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 09 - Crema di sedano

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 10 - Crema di zucca

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



# 11 - Crema di Cavolfiore du Barry

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 12 - Crema di patate al tartufo

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 13 - Vellutata Agnes Sorel

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 14 - Vellutata di Champignons

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 15 - Vellutata di Ostriche

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 16 - Vichyssoise

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 4. Riso, Risotti, Sughi per Pasta



## 01 - Riso alla giapponese per sushi e sashimi

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 02 - Riso Pilaf

### Ingredienti:

- Riso Patna o Basmati: 250 g
- Burro: 80 g
- Cipolla chiodata: n. 1
- Brodo: 400 g
- Sale Q.B.



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Riso Patna o Basmati 250 g Burro 80 g	1 PULSE	5 min	105 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Cipolla chiodata n 1 Brodo 400 g Sale Q.B.	1 PULSE	12 min	95 WAIT TEMP

## 03 - Risotto alla Milanese

### Ingredienti:

- Cipolla: 30 g
- Burro: 100 g
- Riso Carnaroli: 250 g
- Brodo o acqua Q.B. dal foro nel coperchio
- Un pizzico di sale
- Bustine di zafferano: n 2
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 50 g



### Metodo:

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

## 04 - Risotto al grigio di ostrica

### Ingredienti:

- Ostriche sgusciate con la loro acqua: n. 8
- Scalogno: 40 g
- Burro: 130 g
- Riso Carnaroli: 300 g
- Vino bianco 30 g
- 1 pizzico di sale
- Fumetto di crostacei: 500g
- Nero di seppia: 2 g
- Panna: 20 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Ostriche sgusciate con la loro acqua n.8	10	20 sec	/
		Togliere il frullato dal bicchiere e riporlo in frigo			
2	Lame	Scalogno 40 g	10	20 sec	/
3	Lame	Burro 100 g	1	5 min	100
4	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 300 g	1 PULSE	10 min	105
5	Lame + Miscelatore	Vino bianco 30 g 1 pizzico di sale Fumetto di crostacei dal foro nel coperchio 500g	1 PULSE	15 min	105

La tabella continua nella pagina seguente

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
6	Lame + Miscelatore	Frullato di ostriche messo da parte Nero di seppia 2 g Burro 30 g Panna 20 g	1 PULSE	1 min	/
		Servire in piatti fondi Mettere al centro di ogni piatto un'ostrica sgusciata Decorare con ciuffetti di prezzemolo			

## 05 - Risotto alle fragole

### Ingredienti:

- Cipolla: 40 g
- Burro: 80 g
- Riso Carnaroli: 250 g
- Vino bianco: 50 g
- Brodo vegetale Q.B.
- Sale Q.B.
- Fragole: 200 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 40 g	6	10 sec	/
2	Lame + Misceleatore	Burro 40 g	1	5 min	105
3	Lame + Misceleatore	Riso Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lame + Misceleatore	Vino bianco 50 g	1 PULSE	2 min	105
5	Lame + Misceleatore	Brodo vegetale Q.B. dal foro nel coperchio Sale Q.B.	1 PULSE	8 min	105
6	Lame + Misceleatore	Fragole 200 g	1 PULSE	6 min	105
7	Lame + Misceleatore	Burro 40 g	1 PULSE	1 min	105

## 06 - Risotto al salto ai profumi di Bretagna

### Ingredienti:

- Ostriche sgusciate: n.8
- Scalogno: 40 g
- Burro: 130 g
- Vino bianco: 30 g
- 1 Pizzico di sale
- Fumetto di crostacei: 500 g
- Riso Carnaroli: 300 g
- Nero di seppia: 2 g
- Panna: 20 g
- 1 cucchiaio di erbe tritate



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Ostriche sgusciate con la loro acqua n.8	10	20 sec	/
		Togliere il frullato dal bicchiere e riporlo in frigo			
2	Lame	Scalogno 40 g	10	20 sec	/
3	Lame	Burro 100 g	1	5 min	100
4	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 300 g	1 PULSE	10 min	105
5	Lame + Miscelatore	Vino bianco 30 g 1 Pizzico di sale Fumetto di crostacei dal foro nel coperchio 500 g	1 PULSE	15 min	105
6	Lame + Miscelatore	Frullato di ostriche Nero di seppia 2 g Burro 30 g Panna 20 g 1 Cucchiaio di erbe tritate	1 PULSE	1 min	60

## 07 - Risotto gamberi e Roquefort

### Ingredienti:

- Cipolla: 20 g
- 1 Spicchio d'aglio
- Burro: 40 g
- Riso Carnaroli: 250 g
- Brandy: 50 g
- Gamberetti: 150 g
- Brodo vegetale Q.B.
- Sale Q.B.
- Roquefort: 50 g
- Panna: 20 g
- Pepe e prezzemolo tritato Q.B.



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 20 g 1 Spicchio d'aglio	6	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro 40 g	1	5 min	105
3	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lame + Miscelatore	Brandy 50 g Gamberetti 150 g	1 PULSE	2 min	105
5	Lame + Miscelatore	Brodo vegetale Q.B. dal foro nel coperchio Sale Q.B.	1 PULSE	10 min	105
6	Lame + Miscelatore	Roquefort 50 g Panna 20 g Pepe e prezzemolo tritato Q.B.	1 PULSE	4 min	105

## 08 - Risotto mantecato alla zucca con speck e pomodorini

### Ingredienti:

- Riso Carnaroli: 250 g
- Olio d'oliva: 1 cucchiaio
- 1/2 cucchiaino di scalogno pastorizzato
- Burro: 50 g
- Crema di zucca: 200 g
- Brodo vegetale o acqua Q.B. dal foro nel coperchio
- Un pizzico di sale
- Speck a Julienne: 60 g
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 35 g
- Pomodorini: 80 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 250 g Olio d'oliva 1 cucchiaio 1/2 cucchiaino di scalogno pastorizzato	1	10 min	105
2	Lame + Miscelatore	Burro 50 g Crema di zucca 200 g Brodo vegetale o acqua Q.B. dal foro nel coperchio Un pizzico di sale	1	6 min	105
3	Lame + Miscelatore	Speck a Julienne 60 g	1	5 min	105
4	Lame + Miscelatore	Formaggio Parmigiano grattugiato 35 g	1 PULSE	3 min	105
5	Lame + Miscelatore	Pomodorini 80 g	1 PULSE	2 min	105



## 09 - Risotto con zucchine e cozze

### Ingredienti:

- Zucchine lessate: 100 g
- Pinoli: 20 g
- Foglie di basilico: 15 g
- Olio d'oliva: 50 g
- Cipolla tritata: 30 g
- Burro: 50 g
- Riso Carnaroli: 250 g
- Brodo Q.B.
- Cozze cotte sgusciate: 80 g
- Liquido di cottura delle cozze Q.B.



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Zucchine lessate (solo la parte verde) 100 g Pinoli 20 g Foglie di basilico 15 g Olio d'oliva 50 g	10	30 sec	/
		Mettere da parte			
2	Lame + Miscelatore	Cipolla tritata 30 g Burro 50 g	2	3 min	105
3	Lame + Miscelatore	Riso Carnaroli 250 g	1 PULSE	10 min	105
4	Lame + Miscelatore	Brodo Q.B. dal foro nel coperchio	1 PULSE	6 min	105
5	Lame + Miscelatore	Pesto messo da parte Cozze cotte sgusciate 80 g Liquido di cottura delle cozze Q.B.	1 PULSE	8 min	105

## 10 - Pesto alla Genovese

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 11 - Pesto alle mandorle

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 12 - Pesto di rucola

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 13 - Pesto di zucchine

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 14 - Ragù alla Bolognese

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

# 15 - Carbonara

## Ingredienti:

- Olio d'oliva: 20 g
- Pancetta a cubetti: 200 g
- Parmigiano: 100 g
- Uova: n. 2



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Olio d'oliva 20 g Pancetta a cubetti 200 g	1	5 min	100
2	Lame + Miscelatore	NEXT	1	0	30 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Parmigiano grattugiato 100 g Uova n.2	1	30 sec	/

## 16 - Il ragù di cortile

### Ingredienti:

- Cipolla: 50 g
- Carote: 40 g
- Salvia: 3 g
- Sedano: 30 g
- Olio Extravergine d'oliva: 50 g
- Burro: 70 g
- Coscia di pollo a cubetti: 60 g
- Coscia di coniglio a cubetti: 60 g
- Petto d'anatra a cubetti: 50 g
- Cosciotto d'agnello a cubetti: 50 g
- Frattaglie a cubetti: 50 g
- Marsala secco: 40 g
- Brodo di cappone: 250 g
- 1 pomodoro pelato
- La punta di un coltello di concentrato di pomodoro
- 1 pizzico di sale
- Parmigiano grattugiato: 30 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Cipolla 50 g Carota 40 g Salvia 3 g Sedano 30 g	10	15 sec	/
2	Lame	Olio Extravergine 50 g Burro 50 g	2	5 min	100
3	Lame	Coscia di pollo a cubetti 60 g Coscia di coniglio a cubetti 60 g Petto d'anatra a cubetti 50 g Cosciotto d'agnello a cubetti 50 g Frattaglie a cubetti 50 g	1	3 min	100

La tabella continua nella pagina seguente



STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
4	Lame	Marsala secco 40 g	1	5 min	100
5	Lame	Brodo di cappone 250 g 1 pomodoro pelato La punta di un coltello di concentrato di pomodoro	1	75 min	80
6	Lame	1 pizzico di sale Burro 20 g Parmigiano grattugiato 30 g	2	1 min	/

## 17 - Sugo alle vongole bianco

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 18 - Sugo alle vongole rosso

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 19 - Sugo con pomodorini e basilico

### Ingredienti:

- 1 Spicchio d'aglio
- Olio d'oliva: 40 g
- Pomodorini tagliati: 400 g
- Sale e pepe Q.B.
- Foglie di basilico: n 7



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 Spicchio d'aglio	6	10 sec	/
2	Lame	Olio d'oliva 40 g	2	3 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miselatore	Pomodorini tagliati 400 g Sale e pepe Q.B. Foglie di basilico n 7	1	10 min	115

## 20 - Sugo di salsiccia e funghi

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 21 - Sugo pomodoro e ricotta

### Ingredienti:

- 2 Spicchi d'aglio
- Olio d'oliva: 40 g
- Polpa di pomodoro: 400 g
- Ricotta: 200 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	2 Spicchi d'aglio	8	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Olio d'oliva 40 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Polpa di pomodoro 400 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Ricotta 200 g	1	5 min	95

## 22 - Sugo radicchio, cocco e pancetta

### Ingredienti:

- 1 spicchio d'aglio
- Olio: 30 g
- Pancetta a cubetti: 120 g
- Vino rosso: 20 g
- Polpa di pomodoro: 200 g
- Latte: 100 g
- Cocco tritato: 100 g
- Radicchio tagliato a julienne: 50 g
- Sale e pepe Q.B.



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	1 spicchio d'aglio	6	10 sec	/
2	Lame	Olio 30 g	2	3 min	95
3	Lame + Miscelatore	Pancetta a cubetti 120 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Vino rosso 20 g	1	5 min	95 WAIT TEMP
5	Lame + Miscelatore	Polpa di pomodoro 200 g	1	6 min	95 WAIT TEMP
6	Lame + Miscelatore	Latte 100 g	1	7 min	95 WAIT TEMP
7	Lame + Miscelatore	Cocco tritato 100 g Radicchio tagliato a julienne 60 g Sale e pepe Q.B.	1	6 min	95 WAIT TEMP

## 23 - Tagliolini al ragù di cortile mantecato con Foie Gras

### Ingredienti:

- Cipolla: 50 g
- Carote: 40 g
- Salvia: 3 g
- Sedano: 30 g
- Olio Extravergine d'oliva: 50 g
- Burro: 70 g
- Coscia di pollo a cubetti: 60 g
- Coscia di coniglio a cubetti: 60 g
- Petto d'anatra a cubetti: 50 g
- Cosciotto d'agnello a cubetti: 50 g
- Frattaglie a cubetti: 50 g
- Marsala secco: 40 g
- Brodo di cappone: 250 g
- 1 pomodoro pelato
- La punta di un coltello di concentrato di pomodoro
- 1 pizzico di sale
- Parmigiano grattugiato: 30 g
- Foie Gras: 50 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 50 g Carota 40 g Salvia 3 g Sedano 30 g	10	20 sec	/
2	Lame	Olio Extravergine 50 g Burro 50 g	2	5 min	100

La tabella continua nella pagina seguente



STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
3	Lame	Coscia di pollo a cubetti 60 g Coscia di coniglio a cubetti 60 g Petto d'anatra a cubetti 50 g Cosciotto d'agnello a cubetti 50 g Fratraglie a cubetti 50 g	1	3 min	100
4	Lame	Marsala secco 40 g	1	5 min	100
5	Lame	Brodo di cappone 250 g 1 pomodoro pelato La punta di un coltello di concentrato di pomodoro	1	75 min	80
6	Lame	1 pizzico di sale Burro 20 g Parmigiano grattugiato 30 g	2	1 min	/
		Versare il contenuto del bicchiere in una padella			
7	Lame	Foie Gras 50 g 1 mestolino di brodo di cappone	10	30 sec.	/
		Unire la salsa ottenuta al ragù nella padella			

## 24 - Tortellini di baccalà mantecato in brodo di cappone con scaglie di tartufo bianco

### Ingredienti:

- Cipolla: 30 g
- Spicchi d'aglio: n.1
- Burro: 20 g
- Olio d'oliva: 25 g
- Patate sbucciate a cubetti: 150 g
- Baccalà dissalato diliscato spellato a pezzetti: 500g
- Latte: 80 g
- 1 pizzico di sale
- Olio Extravergine: 50 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cipolla 30 g Spicchio d'aglio n.1	10	20 sec	/
2	Lame	Burro 20 g Olio d'oliva 25 g	1	5 min	100
3	Lame	Patate sbucciate a cubetti 150 g Baccalà dissalato diliscato spellato a pezzetti 500g Latte 80 g 1 Pizzico di sale	1	25	100
		Travasare il composto in un colino. Lasciare sgocciolare il latte in eccesso per 5 minuti. Rimetterlo nel bicchiere.			

La tabella continua nella pagina seguente

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
4	Lame	Olio Extravergine a filo dal foro nel coperchio 50 g	10	30 sec	
		Lasciare intiepidire il composto prima di utilizzarlo			

# 5. Farce, Paté, Torte salate, Soufflé



# 01 - Farcia ai funghi

## Ingredienti:

- Funghi: 300 g
- Olio d'oliva: 20 g
- Burro: 20 g
- Panna: 150 g
- Formaggio Emmental grattugiato: 50 g
- Sale e pepe Q.B.



## Metodo:

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

## 02 - Farcia al salmone

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 03 - Farcia di pollo o vitello

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 04 - Farcia prosciutto e caprino

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 05 - Farcia di prosciutto e pistacchi

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 06 - Crema per farcire al Camembert

### Ingredienti:

- Camembert a cubetti: 500 g
- Panna: 200 g
- Nocciole tostate tritate: 50 g
- Parmigiano grattugiato: 100 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Camembert a cubetti 500 g Panna 200 g	2	3 min	70 WAIT TEMP
2	Lame	Nocciole tostate tritate 50 g Parmigiano grattugiato 100 g	2	2 min	/

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

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 08 - Mousse di tonno e Montasio al profumo di limone

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 09 - Mousse al prosciutto

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 10 - Mousse di Camembert e nocciole

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

# 11 - Mousse di gorgonzola

## Ingredienti:

- Porro: 10 g
- Burro: 120 g
- Panna: 250 g
- Gorgonzola: 250 g
- Colla di pesce ammollata: 8 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Porro 10 g	5	10 sec	/
2	Lame + Misceleatore	Burro 20 g	1	3 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Misceleatore	Panna 250 g Burro 100 g Gorgonzola 250 g Colla di pesce ammollata 8 g	2	0	84 WAIT TEMP
4	Lame + Misceleatore	Abbattere a 20°C	2	0	20 WAIT TEMP
5	Lame	NEXT	8	1 min	/

## 12 - Mousse di prosciutto e gorgonzola

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 13 - Mousse cremosa verde con Parmigiano

### Ingredienti:

- Acqua: 380 g
- Patate sbucciate a pezzetti: 100 g
- Zucchine a pezzetti: 170 g
- Porro a pezzetti: 50 g
- Farina: 20 g
- Burro: 20 g
- Parmigiano grattugiato: 100 g
- Latte: 250 g
- Alcune noci e foglie di basilico



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Acqua 380 g Patate sbucciate a pezzetti 100 g Zucchine a pezzetti 170 g Porro a pezzetti 50 g	1	25 min	98 WAIT TEMP
		Mettere da parte il contenuto del bicchiere			
2	Lame + Miscelatore	Farina 20 g Burro 20 g Parmigiano grattugiato 100 g Latte 250 g	1	10 min	95
3	Lame + Bicchierino	Liquido messo da parte	10	30 sec	/
		Decorare con noci e foglie di basilico			

## 14 - Mousse di tonno e capperi

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 15 - Ricotta alle erbe

### Ingredienti:

- Farina 00: 60 g
- Parmigiano grattugiato: 60 g
- Burro pomata 40 g
- Semi di sesamo Q.B
- Panna: 40 g
- Gelatina ammollata: 10 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Farina 60 g Parmigiano grattugiato 60 g Burro pomata 40 g Semi di sesamo Q.B.	6	20 sec	/
		Mettere in frigo per 30 minuti			
2	Lame	Panna 40 g Gelatina ammollata 10 g	3	1 min	35 WAIT TEMP

## 16 - Paté affumicato (Arringhe)

### Ingredienti:

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



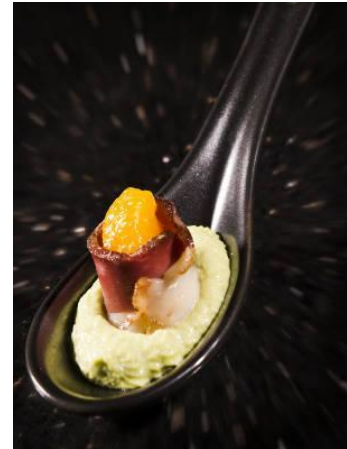
### Metodo:

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

## 17 - Paté di avocado

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 18 - Baccalà mantecato

### Ingredienti:

- Cipolla: 30 g
- Burro: 20 g
- Olio d'oliva: 75 g
- Patate sbucciate a cubetti: 150 g
- Baccalà dissalato diliscato spellato a pezzi : 500 g
- Latte: 80 g
- 1 Pizzico di sale



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Cipolla 30 g	10	20 sec	/
2	Lame	Burro 20 g Olio d'oliva 25 g	1	5 min	100
3	Lame	Patate sbucciate a cubetti 150 g Baccalà dissalato diliscato spellato a pezzi 500 g Latte 80 g 1 Pizzico di sale	1	25 min	100
		Travasare il composto in un colino. Lasciare sgocciolare il latte in eccesso per 5 minuti. Rimettere nel bicchiere,			
4	Lame	Olio Extravergine a filo dal foro nel coperchio 50 g	10	30 sec	/

La tabella continua nella pagina seguente

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
		Lasciar intiepidire il composto prima di utilizzarlo			

Nota:

come stuzzichino, su quadratini di polenta grigliata;

come antipasto, su una crema di cipolla e patate;

come secondo, accompagnato da spinaci saltati in padella.

# 19 - Tartare di gamberetti in mousse di avocado

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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



## 20 - Kougelhof salato aux escargots

### Ingredienti:

- Burro: 100 g
- Lumache cotte sgusciate: 100 g
- Aglio tritato: 10 g
- Prezzemolo tritato: 10 g
- Sale e pepe Q.B.
- Zucchero: 10 g
- Farina: 250 g
- Uova: n 2
- Lievito di birra: 15 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Burro 25 g Lumache cotte sgusciate 100 g Aglio tritato 10 g Prezzemolo tritato 10 g Sale e pepe Q.B.	1	5 min	95 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE			
2	Lame	Burro pomata 75 g Zucchero 10 g Farina 250 g Uova n 2 Lievito di birra 15 g	2	2 min	/
3	Lame	Composto riservato	2	40 sec	/

## 21 - Quiche Lorraine

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 22 - Quiche sans paté

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 23 - Quiche salata ai carciofi

### Ingredienti:

- Olio extravergine d'oliva: 30 g
- Carciofi a spicchi sottili 400 g
- Sale e pepe: 5 g
- Acciughe: n 4
- Latte: 200 g
- Formaggio Parmigiano grattugiato: 70 g
- Prezzemolo tritato: 2 g
- Scamorza affumicata a dadini: 100 g
- Uova: 150 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Olio extravergine d'oliva 30 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Carciofi a spicchi sottili 400 g Sale e pepe 5 g	1 PULSE	20 min	115
3	Lame + Miscelatore	Acciughe n 4 Latte 200 g Parmigiano grattugiato 70 g Prezzemolo tritato 2 g Scamorza affumicata a dadini 100 g Uova 150 g	2	30 min	/

## 24 - Torta salata con asparagi e salmone

### Ingredienti:

- Olio: 60 g
- Punte di asparagi: 600 g
- Sale e pepe: 8 g
- Roux: 12 g
- Latte: 200 g
- Salmone affumicato a pezzi: 250 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Olio 60 g	0	0	130 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Punte di asparagi 600 g Sale e pepe: 8 g	1 PULSE	10 min	115
3	Lame + Miscelatore	Roux 12 g Latte 200 g	1	0	95 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Salmone affumicato a pezzi 250 g	2	20 min	/

## 25 - Falafel

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 26 - Crocchette di patate e zucca alle mandorle

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 27 - Gelé di pomodoro

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 28 - Nidi di baccalà fritti

### Ingredienti:

- Baccalà pulito ammollato: 400 g
- Acqua: 1000 g
- Pepe in grani Q.B.
- Timo Q.B.
- Alloro Q.B.
- Olio d'oliva: 80 g
- Spaghettoni: 350 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Baccalà pulito ammollato 400 g Acqua 1000 g Pepe in grani Q.B. Timo Q.B. Alloro Q.B.	1	20 min	100 WAIT TEMP
		Scolare			
2	Lame	Baccalà e aromi scolati Olio d'oliva 80 g	10	1 min	/
		Mescolare il purè ottenuto con 350 g di spaghettoni cotti. Ricavare delle polpette e friggerle.			

## 29 - Panna cotta al tonno

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 30 - Soufflé dolce al formaggio

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 31 - Tortino di patate e sedano rapa

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 6. Dolci



# 01 - Crema pasticcera

## Ingredienti:

- Scorza di limone: 1 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 40 g
- Tuorli d'uovo: 200 g
- Latte: 400 g
- Panna: 100 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	3	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 02 - Crema pasticcera con fruttosio

### Ingredienti:

- Tuorli d'uovo: 170 g
- Amido di riso: 50 g
- Fruttosio: 90 g
- Panna: 140 g
- Latte: 350
- Vaniglia Q.B.



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Abbattere a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 03 - Crema pasticcera all'H2O

### Ingredienti:

- Tuorli d'uovo: 180 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di riso: 70 g
- Acqua: 600 g
- Vaniglia Q.B



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Abbattere a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP



## 04 - Crema pasticcera al caffè

### Ingredienti:

- Chicchi di caffè tostati: 100 g
- Latte: 400 g
- Panna: 100 g
- Tuorli: 200 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 40 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Chicchi di caffè tostati 100 g	6	10 sec	/
2	Lame	Latte 200 g	1	10 min	75 WAIT TEMP
		Filtrare			
3	Lame + Miscelatore	Panna 100 g Tuorli d'uovo 200 g Latte 200 g Zucchero 150 g Amido di mais 40 g	2	0	82 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	NEXT	3	30 sec	/
5	Lame + Miscelatore	Abbattere a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 05 - Crema pasticcera al frutto della passione

### Ingredienti:

- Latte: 300 g
- Purea di frutto della passione: 200 g
- Tuorli d'uovo: 100 g
- Zucchero: 100 g
- Miele millefiori: 25 g
- Amido di mais: 50 g
- Burro: 50 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	3	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 3°C	3	0	3 WAIT TEMP

## 06 - Creme Caramel

### Ingredienti:

- Tuorli d'uovo: n.1
- Uova: n.4
- Zucchero: 75 g
- Scorza grattugiata di un limone: 1 g
- 1/2 bacca di vaniglia
- Latte: 450 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORI	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tuorli d'uovo n.1 Uova n.4 Zucchero 75 g	3	4 min	50
2	Lame	Scorza grattugiata di un limone 1 g 1/2 bacca di vaniglia	3	2 min	70
3	Lame	Latte 450 g	3	6 min	70
4	Lame + Miscelatore	Abbatere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 07 - Crema inglese

### Ingredienti:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	NEXT	3	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP

## 08 - Zabaglione all'arancio

### Ingredienti:

- Tuori d'uovo: 200 g
- Zucchero: 125 g
- Marsala: 60 g
- Moscato: 60 g
- Succo d'arancia rossa: 125 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	85 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Abbatere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 09 - Crema diplomatica

### Ingredienti:

- Latte: 525 g
- Tuorli d'uovo: 120 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 45 g
- Scorza di limone e vaniglia Q.B.
- Gelatina ammollata: 8 g
- Panna montata: 650 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte 525 g Tuorli d'uovo 120 g Zucchero 150 g Amido di mais 45 g Scorza di limone e vaniglia Q.B.	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Gelatina ammollata 8 g	2		
3	Lame + Miscelatore	Abbatere a 30°C	2	0	30 WAIT TEMP
		Unire 650 g di panna montata			

## 10 - Crema diplomatica al cacao

### Ingredienti:

- Latte: 525 g
- Tuorli d'uovo: 120 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 45 g
- Scorza di limone e vaniglia Q.B.
- Cacao amaro: 70 g
- Gelatina ammollata: 8 g
- Panna montata: 650 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte 525 g Tuorli d'uovo 120 g Zucchero 150 g Amido di mais 45 g Scorza di limone e vaniglia Q.B. Cacao amaro 70 g	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Gelatina ammollata 8 g	2		
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
		Unire 650 g di panna montata			

# 11 - Crema diplomatica alla cannella

## Ingredienti:

- Latte: 500 g
- Stecca di cannella: 30 g
- Tuorli d'uovo: 200 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 40 g
- Scorza di limone e vaniglia Q.B.
- Gelatina ammollata: 8 g
- Panna montata: 630 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte 500 g Stecca di cannella: 30 g	1	15 min	75 WAIT TEMP
		Filtrare			
2	Lame + Miscelatore	Latte filtrato 500 g Tuorli d'uovo 200 g Zucchero 150 g Amido di mais 40 g Scorza di limone e vaniglia Q.B.	2	0	83 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Gelatina ammollata 8 g	2		
4	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
5	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Unire 630 g di panna montata			



## 12 - Caramello Mou

### Ingredienti:

- Panna: 630 g
- Burro: 165 g
- Zucchero: 420 g
- Glucosio: 120 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Panna 630 g Burro 165 g	1	0	95 WAIT TEMP
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 420 g Glucosio 120 g	1	0	170 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Miscela messa da parte a filo dal foro nel coperchio	2	1 min	/

## 13 - Crema mousseline

### Ingredienti:

- Latte: 720 g
- Tuorli: 150 g
- Zucchero: 140 g
- Amido di mais: 75 g
- Vaniglia Q.B.
- Burro: 360 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte 720 g Tuorlo 150 g Zucchero 140 g Amido di mais 75 g Vaniglia Q.B.	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Burro 180 g	2	1 min	/
3	Lame + Miscelatore	NEXT		0	20 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Burro pomata a pezzi 180 g	2	3 min	/

## 14 - Crema Prince

### Ingredienti:

- Cioccolato fondente 70%: 350 g
- Crema pasticcera



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Cioccolato fondente 70% 350 g	2	0	45 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Crema pasticcera tiepida (20°C)	2		
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

# 15 - Crema Saint-Honoré

## Ingredienti:

- Tuorli d'uovo: 120 g
- Zucchero: 97 g
- Amido di mais: 60 g
- Latte: 650 g
- Vaniglia Q.B.
- Gelatina ammollata: 8 g



## Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo 120 g Zucchero 97 g Amido di mais 60 g Latte 650 g Vaniglia Q.B.	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Gelatina ammollata 8 g	2	30 sec	/
		Unire 570 g di meringa all'italiana			

## 16 - Crema Saint-Honoré al cioccolato

### Ingredienti:

- Tuorli d'uovo: 200 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 40 g
- Latte: 500 g
- Cacao amaro: 80 g
- Gelatina ammollata: 8 g
- Meringa all'italiana: 500 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo 200 g Zucchero 150 g Amido di mais 40 g Latte 500 g Cacao amaro 80 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Gelatina ammollata 8 g	2	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Abattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Unire 500 g di meringa all'italiana			

## 17 - Crema Saint-Honoré al limone o arancia

### Ingredienti:

- Tuorli d'uovo: 200 g
- Zucchero: 150 g
- Amido di mais: 40 g
- Latte: 500 g
- Scorza grattugiata di limone o arancia: 30 g
- Gelatina ammollata: 8 g
- Meringa all'italiana: 500 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tuorli d'uovo 200 g Zucchero 150 g Amido di mais 40 g Latte 500 g Scorza grattugiata di limone o arancia 30 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Gelatina ammollata 8 g	2	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Unire 500 g di meringa all'italiana			

## 18 - Lemon curd

### Ingredienti:

- Uova: n.6
- Zucchero: 500 g
- Burro pomata: 150 g
- Succo di 4 limoni
- Zeste di 4 limoni



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Uova n.6 Zucchero 500 g	3	3 min	/
		Mettere da parte			
2	Lame + Miscelatore	Burro pomata 150 g Succo di 4 limoni Zeste di 4 limoni	4	1 min	85 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Composto messo da parte a filo dal foro nel coperchio	4	20 min	80
4	Lame + Miscelatore	Abbatere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 19 - Crema al limone per torte

### Ingredienti:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Uova n.3 Zucchero 75 g	3	3 min	/
2	Lame + Miscelatore	Succo di limone 100 g Burro 125 g Zucchero 75 g	3	1 min	90 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	3	30 sec	/
4	Lame + Miscelatore	Abbatere a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP



## 20 - Crema al burro per torte

### Ingredienti:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Zucchero 300 g Glucosio 10 g Acqua 100 g	1	/	120
		METTERE DA PARTE			
2	Lame + Miscelatore	Uova n 1	3	2 min	/
3	Lame + Miscelatore	Composto riservato a filo dal foro nel coperchio	3	5 min	/
4	Lame + Miscelatore	Burro pomata 300 g Alcool 90° 15 g	3	8 min	/

## 21 - Glassa all'acqua aromatizzabile

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 22 - Glassa Reale

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 23 - Tiramisù tradizionale

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 24 - Tiramisù pastorizzato

### Ingredienti:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Tuorli d'uovo n 4	3	3 min	
2		METTERE DA PARTE			
3	Lame + Miscelatore	Zucchero 150 g Acqua 50 g	2	0	121 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Composto messo da parte dal foro nel coperchio	3	3 min	/
5	Lame + Miscelatore	Mascarpone 250 g	3	1 min	/
6	Lame + Miscelatore	Panna montata 250 g	2	1 min	/

## 25 - Ganache al cioccolato per farce aromatizzabile

### Ingredienti:

- Cioccolato: 250 g
- Panna: 170 g
- Burro pomata: 30 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cioccolato 250 g	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Panna 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Burro pomata 30 g	3	30 sec	/
4	Lame + Miscelatore	Abbattere 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 26 - Ganache al cioccolato

### Ingredienti:

- Cioccolato: 250 g
- Panna: 170 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cioccolato 250 g	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Panna 170 g	3	0	90 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 27 - Ganache all'arancio caramellato

### Ingredienti:

- Panna: 300 g
- Scorza d'arancia: 30 g
- Zucchero: 375 g
- Destrosio: 120 g
- Cioccolato al latte: 580 g
- Liquore all'arancia: 120 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Panna 300 g Scorza d'arancia 30 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Mettere da parte			
2	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 375 g Destrosio 120 g	1	0	170 WAIT TEMP
		Filtrare			
3	Lame + Miscelatore	Panna a filo dal foro nel coperchio	2	2 min	/
4	Lame + Miscelatore	NEXT		0	75 WAIT TEMP
5	Lame + Miscelatore	Cioccolato al latte 580 g Liquore all'arancia 120 g	1	1 min	75 WAIT TEMP



## 28 - Ganache mousseline

### Ingredienti:

- Panna: 700 g
- Cioccolato 75% cacao: 350 g
- Panna montata: 260 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Panna 350 g Cioccolato 75% cacao 350 g	10	10 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Panna 350 g	2	0	85 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Panna montata 260 g	2	30 sec	/

## 29 - Mousse al limone

### Ingredienti:

- Zucchero: 53 g
- Scorza di limone grattugiata: 15 g
- Succo di limone: 270 g
- Gelatina: 18 g
- Meringa: 390 g
- Panna montata: 780 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Zucchero 53 g Scorza di limone grattugiata 15 g Succo di limone 270 g	10	1 min	/
2	Lame	Gelatina 18 g	2	0	30 WAIT TEMP
		Unire 390 g di meringa e 780 g di panna montata			

## 30 - Mousse di nocciole con frutti canditi

### Ingredienti:

- Panna: 90 g
- Pasta di nocciole: 50 g
- Fogli di gelatina: n.4
- Frutta candita a dadini: 50 g
- Meringa all'italiana: 150 g
- Panna montata: 285 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Panna 90 g Pasta di nocciole 50 g	1	3 min	85
2	Lame + Miscelatore	Fogli di gelatina n.4 Frutta candita a dadini 50 g	2	30 sec	/
3	Lame + Miscelatore	NEXT	2	0	30 WAIT TEMP
4	Lame + Miscelatore	Meringa all'italiana 150 g	1	30 sec	/
5	Lame + Miscelatore	Panna montata 285 g	1	30 sec	/

## 31 - Panna Chantilly

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 32 - Cremoso al cioccolato

### Ingredienti:

- Tuorli d'uovo: 100 g
- Zucchero: 100 g
- Panna: 250 g
- Latte: 250 g
- Colla di pesce: 10 g
- Cioccolato fondente: 275 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame	NEXT	5	20 sec	/
3	Lame	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 33 - Cremoso al caramello

### Ingredienti:

- Tuorli: 285 g
- Panna: 810 g
- Gelatina: 9 g
- Zucchero di canna: 300 g
- Burro di cacao: 100 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Tutti gli ingredienti	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame	NEXT	5	30 sec	/
3	Lame	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP

## 34 - Cremoso ai frutti esotici

### Ingredienti:

- Banana: 150 g
- Mango: 150 g
- Frutto della passione: 300 g
- Uova: 180 g
- Tuorli d'uova: 180 g
- Zucchero: 75 g
- Cioccolato bianco a pezzi: 250 g
- Gelatina ammollata: 9 g
- Burro pomata: 180 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Banana 150 g Mango 150 g Frutto della passione 300 g	10	2 min	/
2	Lame	Uova 180 g Tuorlo 180 g Zucchero 75 g		0	84 WAIT TEMP
3	Lame	Cioccolato bianco a pezzi 250 g	4	2 min	/
4	Lame	NEXT	0	0	45 WAIT TEMP
5	Lame	Gelatina ammollata 9 g Burro pomata 180 g	3	1 min	/
6	Lame	Abbatere a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP

## 35 - Soufflé ghiacciato

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 36 - Semifreddo all'Italiana

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 37 - Speculoos

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 38 - Halvå alle carote

### Ingredienti:

- Carote al vapore: 700 g
- Cardamomo in polvere Q.B.
- Burro pomata: 125 g
- Uvetta: 50 g
- Miele: 40 g
- Pistacchi tritati: 50 g
- Arachidi tritate 50 g
- Latte condensato: 400 g
- Semolino: 80 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Carote al vapore 700 g Cardamomo in polvere Q.B.	10	30 sec	/
2	Lame + Miscelatore	Burro pomata 125 g Uvetta 50 g Miele 40 g Pistacchi tritati 50 g Arachidi tritate 50 g Latte condensato 400 g Semolino 80 g	2	10 min	85 WAIT TEMP
		Far raffreddare in frigorifero			
		Tagliare a cubetti			

## 39 - Pesche in camicia

### Ingredienti:

- Acqua: 1000 g
- Succo d'arancio: 250 g
- Zucchero: 100 g
- 1/2 Stecca di vaniglia
- 1 bastoncino di cannella
- 1/2 arancia al vivo a rondelle fini
- 1/2 limone al vivo a rondelle fini
- 1 cucchiaino di spezie per pan pepato
- Pesche gialle pulite tagliate a metà: n 4



### Metodo:

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

## 40 - Croccante

### Ingredienti:

- Zucchero: 600 g
- Glucosio: 50 g
- Acqua: 240 g
- Frutta secca: 500 g



### Metodo:

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

## 41 - Mandorle pralinate

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 42 - Nocciole pralinate

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 43 - Salsa al caramello

### Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 200 g
- Panna bollente: 600 g
- 1 bacca di vaniglia



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 500 g Acqua 200 g	1	0	175 WAIT TEMP
2	Lame + Bicchierino	Panna bollente a filo 600 g 1 bacca di vaniglia	1	5 min	/
		Filtrare			



## 44 - Salsa al caramello e burro salato

### Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Glucosio: 200 g
- Panna bollente: 700 g
- Burro: 100 g
- Sale Q.B.
- 1 bacca di vaniglia



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore + Bicchierino	Zucchero 500 g Glucosio 200 g	1	0	170 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Panna bollente a filo dal foro nel coperchio 700 g Burro 100 g Sale Q.B. 1 Bacca di vaniglia	1	10 min	/
		Filtrare			

## 45 - Salsa Butterscotch per gelati

### Ingredienti:

- Burro: 150 g
- Zucchero di canna: 250 g
- Panna: 300 g
- Noci tritate: 120 g
- Whiskey: 140 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Burro 150 g Zucchero di canna 250 g	2	0	130 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Panna 300 g Noci tritate 120 g	2	6 min	95 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Whiskey a filo dal foro nel coperchio 140 g	2	/	/

## 46 - Salsa di arancia e anice stellato

### Ingredienti:

- Arance pelate e tagliate: 450 g
- Scorza di arancia: 150 g
- Succo di limone: 60 g
- Stelle di anice a pezzi: n. 2
- Zucchero di canna: 350 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	1	0	105 WAIT TEMP

## 47 - Salsa fredda ai frutti rossi

### Ingredienti:

- Vino rosso: 400 g
- Zucchero: 20 g
- 1 cucchiaino di spezie per pan pepato
- Vaniglia a piacere
- 1/2 Arancia tagliato a rondelle
- 1/2 Limone tagliato a rondelle
- Stelle d'anice: n 2
- Fragole tagliate in 4 spicchi: 200 g
- Ribes: 50 g
- Lamponi: 100 g
- Fichi tagliati: n 2
- Coulis di frutta: 300 g



### Metodo:

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

## 48 - Scioppo per babà e sorbetti (18 Baumé)

### Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 810 g



### Metodo:

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

## 49 - Sciroppo per bagne alcoliche e bavaresi alla frutta (30 Baumé)

### Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 365 g



### Metodo:

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

## 50 - Sciroppo per frutta in conserva (16 Baumé)

### Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 950 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	1 min	100 WAIT TEMP

## 51 - Sciropo per Parfait (25 Baumé)

### Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 470 g



### Metodo:

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



## 52 - Scioppo per Savarin (20 Baumé)

### Ingredienti:

- Zucchero: 500 g
- Acqua: 700 g



### Metodo:

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

# 7. Gelati, Granite, Sorbetti



# 01 - Gelato ricotta e frutta

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 02 - Gelato al miele di lavanda

### Ingredienti:

- 1 Pizzico di sale
- Destrosio: 30 g
- Sciroppo di glucosio: 30 g
- Saccarosio: 100 g
- Latte in polvere: 25 g
- Stabilizzante: 3 g
- Tuorlo: 100 g
- Panna 35% di grassi: 100 g
- Latte intero fresco: 570 g
- Miele di lavanda: 50 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Tutti gli ingredienti	2	0	83 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Abbatere a 3°C	2	0	3 WAIT TEMP
		Maturare 12 ore in frigorifero/mantecare			

## 03 - Gelato al Parmigiano in riduzione di balsamico

### Ingredienti:

- Latte: 500 g
- Zucchero di canna: 50 g
- Tuorli: 80 g
- Parmigiano grattugiato: 200 g
- Stabilizzante: 5 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VALOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Latte 500 g Zucchero di canna 50 g Tuorli 80 g Parmigiano grattugiato 200 g Stabilizzante 5 g	2	0	82 WAIT TEMP
2	Lame + Miscelatore	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturare 12 ore in frigorifero / mantecare.			
		Servire con riduzione di aceto balsamico e prosciutto croccante.			

## 04 - Gelato al basilico

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 05 - Gelato al riso

### Ingredienti:

- Latte: 500 g
- Riso: 100 g
- Sale Q.B.
- Semi di 1 bacca di vaniglia
- Zucchero: 150 g
- Stabilizzante: 5 g
- Tuorli d'uovo: 100 g
- Panna 35% di grassi: 100 g
- Frutta candita a didini: 50 g
- Rum: 30 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Latte 500 g Riso 100 g Sale Q.B. Semi di 1 bacca di vaniglia Zucchero 150 g Stabilizzante 5 g	2	20 min	95 WAIT TEMP
2	Lame + Bicchierino	NEXT	10	30 sec	/
3	Lame + Misceleatore	Tuorli d'uovo 100 g Panna 35% di grassi 100 g Frutta candita a didini 50 g Rum 30 g	3	0	83 WAIT TEMP
4	Lame + Misceleatore	Abbatere a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Maturare 12 ore in frigorifero/ mantecare			

## 06 - Gelato al rosmarino

### Ingredienti:

- Panna 35% di grassi: 200 g
- Latte: 595 g
- Rosmarino: 60 g
- Scorza grattugiata di 4 limoni verdi
- Succo di 4 limoni verdi
- Zucchero: 135 g
- Stabilizzante: 5 g
- Destrosio: 45 g
- Sciroppo di glucosio: 20 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Panna 35% di grassi 200 g Latte 595 g Rosmarino 60 g	1	12 min	95 WAIT TEMP
		Filtrare			
2	Lame	Scorza grattugiata di 4 limoni verdi Succo di 4 limoni verdi Zucchero 135 g Liquido filtrato Stabilizzante 5 g Destrosio 45 g Sciroppo di glucosio 20 g	2	3 min	85 WAIT TEMP
3	Lame	Abbatte a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturare 12 ore in frigorifero / mantecare			
		Servire con meringa svizzera			



## 07 - Gelato al tè affumicato

### Ingredienti:

- Latte: 570 g
- Tè Houtijcha: 5 g
- 1 Pizzico di sale
- Destrosio: 30 g
- Sciroppo di glucosio : 30 g
- Saccarosio: 180 g
- Latte in polvere: 25 g
- Stabilizzante: 3 g
- Tuorli: 100 g
- Panna: 100 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Latte 570 g Tè Houtijcha 5 g	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Filtrare e mettere da parte			
2	Lame + Miscelatore	1 Pizzico di sale Destrosio 30 g Sciroppo di glucosio 30 g Saccarosio 180 g Latte in polvere 25 g Stabilizzante 3 g Tuorli 100 g Panna 100 g Liquido filtrato	2	0	83 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Abbatere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturare 12 ore in frigorifero/ mantecare			

## 08 - Gelato alla cannella

### Ingredienti:

- 1 Pizzico di sale
- Destrosio: 30 g
- Sciroppo di glucosio: 30 g
- Saccarosio: 180 g
- Latte in polvere: 25 g
- Stabilizzante: 3 g
- Tuorli d'uovo: 100 g
- Latte intero fresco: 570 g
- Panna 35% di grassi: 100 g
- 1 Stecca di vaniglia
- 1 bastoncino di cannella



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	1 Pizzico di sale Destrosio 30 g Sciroppo di glucosio 30 g Saccarosio 180 g Latte in polvere 25 g Stabilizzante 3 g Tuorli d'uovo 100 g Latte intero fresco 570 g Panna 35% di grassi 100 g 1 bastoncino di cannella 1 stecca di vaniglia	2	0	84 WAIT TEMP
		Filtrare il contenuto del bicchiere			
2	Lame + Miscelatore	Cannella in polvere Q.B. Liquido filtrato	3	30 sec	83 WAIT TEMP
3	Lame + Miscelatore	Abbatere a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Maturare 12 ore in frigorifero / mantecare			

## 09 - Gelato alle noci e rum

### Ingredienti:

- 1 Pizzico di sale
- Destrosio: 30 g
- Sciroppo di glucosio: 30 g
- Saccarosio: 180 g
- Latte in polvere: 25 g
- Stabilizzante: 3 g
- Tuorli d'uovo: 100 g
- Latte intero fresco: 570 g
- Panna 35% di grassi: 100 g
- Noci tostate e tritate: 100 g
- Uvetta: 25 g
- Rum: 10 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Misceleatore	1 Pizzico di sale Destrosio 30 g Sciroppo di glucosio 30 g Saccarosio 180 g Latte in polvere 25 g Stabilizzante 3 g Tuorli d'uovo 100 g Latte intero fresco 570 g Panna 35% di grassi 100 g	2	0	84 WAIT TEMP
2	Lame + Misceleatore	Noci tostate e tritate 100 g Uvetta 25 g Rum 10 g	2	1 min	/
3	Lame + Misceleatore	Abbatere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturare in frigorifero 12 ore / mantecare			

## 10 - Gelato piña colada

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 11 - Gelato salato al salmone

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 12 - Sorbetto ai fichi

### Ingredienti:

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



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Fichi freschi 500 g Succo d'arancia 1000 g Sciroppo di zucchero di canna 100 g	6	1 min	/
2	Lame	NEXT	2	8 min	90 WAIT TEMP
3	Lame	Abbatere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Maturare 12 ore in frigorifero/ mantecare			

## 13 - Sorbetto al Cointreau

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 14 - Sorbetto al Porto

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 15 - Sorbetto al rabarbaro

### Ingredienti:

- Gambi di rabarbaro: 400 g
- Acqua: 1200 g
- Base gelato alla frutta: 300 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Gambi di rabarbaro 400 g Acqua 1200 g	1	12 min	95 WAIT TEMP
		Scolare			
2	Lame + Bicchierino	Rabarbaro cotto scolato	10	2 min	/
3	Lame	Abbattere a 4°C	2	0	4 WAIT TEMP
		Aggiungere 300 g di base gelato alla frutta (maturata)			
		Mantecare (velocità gelato - granita)			

## 16 - Sorbetto alle fragole e prosecco

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 17 - Sorbetto allo Champagne

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 18 - Sorbetto di anguria

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 19 - Sorbetto di limone al basilico

### Ingredienti:

- Base maturata per gelato alla frutta: 800 g
- Scorza grattugiata di 1 arancia
- Foglie di basilico a pezzi: n.10
- Succo di limone 300 g
- 1 Albume montato a neve



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Base maturata per gelato alla frutta 800 g Scorza grattugiata di 1 arancia Foglie di basilico a pezzi n.5	1	10 min	60 WAIT TEMP
		Filtrare			
2	Lame + Miscelatore	Succo di limone 300 g Foglie di basilico tritate n.5 Liquido filtrato	2	30 sec	/
		Unire 1 albume montato a neve Mantecare (velocità gelato- granita)			

## 20 - Sorbetto di pomodoro

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 21 - Granita al caffè

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 22 - Granita al limone

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 23 - Granita alle mandorle

### Ingredienti:

- Acqua: 1000 g
- 1/2 stecca di cannella
- Pasta di mandorle: 250 g
- Zucchero: 250 g



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Miscelatore	Acqua 250 g 1/2 stecca di cannella	1	10 min	95 WAIT TEMP
		Filtrare			
2	Lame	Acqua filtrata 250 g Acqua 750 g Pasta di mandorle 250 g Zucchero 250 g	3	3 min	/
3	Lame	Abbattere a 4°C	3	0	4 WAIT TEMP
		Mantecare (velocità gelato- granita)			

## 24 - Granita al gelso nero

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 25 - Granita allo Champagne

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 26 - Granita di fragole

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

# 8. Bevande



# 01 - Cappuccino

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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

## 02 - Irish coffee

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 03 - Frappè al cioccolato (2 persone)

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 04 - Frappè di albicocche

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 05 - Frappè di ananas e kiwi

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 06 - Frappè di ananas e melone

### Ingrediente:

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



### Metodo:

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

## 07 - Frappè di banana e fragola

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 08 - Frappè di banane e miele

### Ingredienti:

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

### Metodo:



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

## 09 - Frappè di ananas e papaia

### Ingredienti:

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



### Metodo:

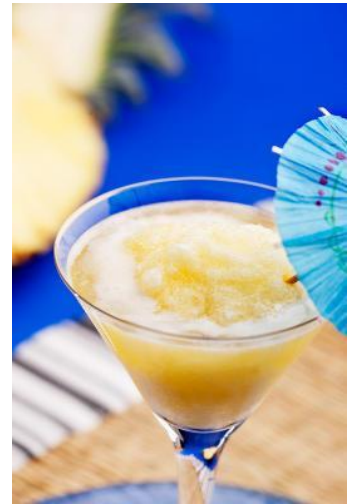
STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame + Bicchierino	Tutti gli ingredienti	8	20 sec	/

## 10 - Frappè passion fruit

### Ingredienti:

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

### Metodo:



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

# 11 - Batida de Banana

## Ingredienti:

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



## Metodo:

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



## 12 - Alexander

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 13 - Bloody Mary

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 14 - Crema di Whiskey

### Ingredienti:

- Cioccolato: 30 g
- Tuorli d'uovo: n 2
- Zucchero: 150 g
- Latte: 300 g
- Panna: 200 g
- Whiskey: 200 g
- Alcool: 70 g
- Aroma di vaniglia Q.B.



### Metodo:

STEP	ACCESSORIO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Cioccolato 30 g	10	30 sec	/
2	Lame	Tuorli d'uovo n 2 Zucchero 150 g Latte 300 g Panna 200 g	4	6 min	80
3	Lame	Whiskey 200 g Alcool 70 g Aroma di vaniglia Q.B.	2	5 sec	/

## 15 - Frozen Strawberry Daiquiri (2 persone)

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 16 - Gin fizz

### Ingredienti:

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

### Metodo:



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

## 17 - Granita Daiquiri

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 18 - Mojito alla menta

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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

## 19 - Piña colada

### Ingredienti:

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



### Metodo:

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



## 20 - Sangria

### Ingredienti:

- Vino rosso: 1000 g
- Zucchero: 80 g
- Arancia a spicchi: n 1
- Limoni a spicchi: n 2
- Bastone di cannella: n 1
- Pesche a fettine: 150 g
- Pere a fettine: 100 g



### Metodo:

STEP	ACCESSOIRO	INGREDIENTE	VELOCITA'	TEMPO	TEMP.
1	Lame	Vino rosso 1000 g Zucchero 80 g 1 Arancia a spicchi 2 Limoni a spicchi 1 bastone di cannella	0	25 min	100
2	Lame	Pesche a fettine 150 g Pere a fettine 100 g	0	5 min	100



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