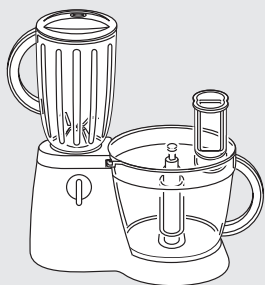




MCM 50.. / MCM 51 ..



de Rezepte und Tipps
en Recipes and Tips
fr Recettes et conseils
it Ricette e consigli
nl Recepten en tips
da Opskrifter og tips
no Oppskrifter og tips
sv Recepte och tips
fi Ruokaohjeita ja vinkkejä
es Recetas y consejos prácticos
pt Receitas e sugestões
el Συνταγές και συμβουλές
tr Tarifler ve yararlı bilgiler
pl Przepisy kulinarne i wskazówki
hu Receptek és hasznos tanácsok
bg Рецепти и идеи
ru Рецепты и рекомендации
ar وصفات ونصائح



Household Appliances

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>
Bosch Info-Team: DE Tel. 01 805 / 30 40 50 (€ 0,12/Min. DTAG)

BOSCH

Das vorliegende Heft beinhaltet Rezepte und Tipps zum Gebrauch Ihrer Küchenmaschine mit Zubehör/Werkzeug. Rezepte finden Sie zu den Themen Backen, Getränke, Salate, Suppen & Soßen und Süßspeisen. Zusätzlich beinhaltet das Heft ein Rezept für Kartoffelpüree. Die Tipps sind nach dem Zubehör/Werkzeug gegliedert und beschreiben die empfohlene Verarbeitung einzelner Lebensmittel.

Rezepte

Backen

Biskuitteig

Grundrezept (z. B. Springform Ø 26 cm)

3 Eier

3 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

- Zutaten 5 Minuten auf **Stufe 2**, dann 2 Minuten auf **Stufe 1** verrühren.

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
- Gerät auf **Stufe 1** schalten und die Mehl-mischung durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nicht länger als ½ bis 1 Minute verrühren.



Boden für Obstkuchen

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

- Eier und Zucker 5 Minuten auf **Stufe 2** schaumig schlagen.

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

- Gerät auf **Stufe 1** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nur kurz verrühren.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept



Hefeteig

Achtung!

Mit Messer nur leichten Hefeteig verarbeiten; mittel-schweren und schweren Hefeteig mit Knethaken verarbeiten.

Hefeteig lässt sich je nach Verwendungszweck in drei Arten unterscheiden:

- leichter Hefeteig, z. B. für Krapfen und Berliner
- mittelschwerer Hefeteig, z. B. für Hefezopf und Brot
- schwerer Hefeteig, z. B. für Blech-, Obst- und Streuselkuchen.

Wird ein Vorteil gewünscht:

- 150 ml warme Flüssigkeit (Milch oder Wasser), zerbröckelte Hefe, eine Prise Zucker und 100 g Mehl auf **Stufe 2** mit dem Knethaken verarbeiten.
- Vorteile gehen lassen.
- Restliche Zutaten wie im Rezept angegeben verarbeiten.

Hefezopf

Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

210–220 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

80 g Zucker

60 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Zutaten kurz auf **Stufe 1**, dann 1 bis 2 Minuten auf **Stufe 2** kneten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Pizzateig

Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

4 EL Öl

250–300 ml warmes Wasser

- Zutaten kurz auf **Stufe 1**, dann 1 bis 2 Minuten auf **Stufe 2** kneten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Mürbteig

Grundrezept

300 g Mehl

150 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

1 Ei

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker, evtl. Backpulver

- Zutaten auf **Stufe 2** kneten.
- Teig kalt stellen.
- Nach Bedarf weiterverarbeiten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

500 g Mehl

250 g Margarine oder Butter (Raumtemperatur)

4 Eier

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch



- Zutaten ca. 1–3 Minute auf **Stufe 2** verarbeiten.
- Bei Bedarf Teig mit dem Teigschaber von der Schüsselwand entfernen und nochmals kurz unterrühren.
- Zutaten, wie z. B. Rosinen, zuletzt mit dem Teigschaber unterrühren.
- Beim Ausgießen des Teiges Multifunktionsmesser am Kunststoffgriff zurückhalten.

Höchstmenge: 1½ mal Grundrezept

Getränke

Planter's Punch

(für 6 Personen)

- 3 Orangen
- 2 Zitronen
- 200 ml Rum
- 4 TL Ceylontee (oder 5 Teebeutel) für 1 Liter Tee
- 6 Orangenscheiben
- Orangen und Zitronen auspressen.
- Tee zubereiten.
- Fruchtsaft und Rum erhitzen und in Gläser gießen.
- Tee dazugießen, nach Wunsch süßen.
- Gläser mit den Orangenscheiben dekorieren.



Schokoladen-Milch

(Höchstmenge)

- 100 g Schokolade
- 400 ml heiße Milch
- Schokolade auf **Stufe 2** zerkleinern.
- Heiße Milch dazugeben und mixen.



Salate

Rohkostsalat

(für 2–4 Personen)

- 4 Karotten
- 1 Kohlrabi
- 1 Apfel
- 1 Zucchini
- 1 Gurke
- ¼ Blumenkohl
- 100 g Frischkäse



Marinade

- 2 EL Weinessig
- 2 EL Gemüsebrühe
- Salz
- 1 TL Honig
- 2 EL Öl

- Karotten mit einer groben Bürste unter fließendem Wasser putzen und mit der Raspel-Wendescheibe fein raspeln.
- Kohlrabi schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit der Raspel-Wendescheibe fein raspeln.
- Apfel waschen und vierteln, mit der Raspel-Wendescheibe grob raspeln.
- Zucchini und Gurke waschen, der Länge nach durchschneiden und mit der Schneid-Wendescheibe fein schneiden.
- Blumenkohl waschen und in Röschen teilen.
- Die Zutaten für die Marinade im Mixer verarbeiten und den Salat damit marinieren.
- Salat auf Tellern anrichten und Frischkäse darüber verteilen.

Suppen & Soßen

Blumenkohl-Cremesuppe

(Vorspeise für 4 Personen)

- 1 großer Blumenkohl (ca. 1 kg)
- 2–3 EL Butter
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- Salz, Muskatnuss
- 1 Eigelb
- Kerbel



- Blumenkohl waschen und knapp über den Stielen in Röschen teilen.
- Butter auf dem Herd aufschäumen, Blumenkohl darin unter Rühren anschwitzen.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen, das Wasser und die Hälfte der Sahne dazugeben.
- Suppe aufkochen und zugedeckt auf niedriger Stufe 10 Minuten weich kochen.
- Suppe passieren.
- Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und weitere 10 Minuten garen.
- Eigelb mit restlicher Sahne verrühren und unter die Suppe ziehen. Nicht mehr kochen lassen.
- Mit Kerbel garniert servieren.

Tipp: Nach diesem Rezept kann auch Brokkoli zu einer Cremesuppe verarbeitet werden.

Mayonnaise

Grundrezept

- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 150–200 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf **Stufe 1** vermischen.
- Gerät auf **Stufe 2** schalten, das Öl langsam durch den Trichter gießen und solange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Tomatensoße

(für 2 Personen)

- 500 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 30 g Fett
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 1 EL Essig
- 375 ml Wasser



- Zwiebel schälen und fein hacken.
- Tomaten waschen und halbieren.
- Gehackte Zwiebel in Fett anschwitzen, Tomaten dazugeben und kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und vermischen.
- Tomatenmark und Wasser dazugeben und unter Rühren aufkochen.
- Soße würzen und 30 Minuten bei niedriger Hitze weich kochen.
- Soße passieren, abschmecken.

Süßspeisen

Erdbeersorbet

(für 2–4 Personen)
250 g gefrorene Erdbeeren
100 g Puderzucker
150 ml Sahne

- Zutaten so lange auf **Stufe 2** vermischen, bis ein cremiges Eis entsteht.

Tipp: Nach diesem Rezept können auch andere gefrorene Früchte wie Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren zu Sorbet verarbeitet werden.

Kartoffelpüree

800 g Kartoffeln
Salz, weißer Pfeffer
geriebene Muskatnuss
30 g Butter
ca. 200 ml heiße Milch

- Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
- Gewürfelte Kartoffeln in gesalzenem Wasser weich kochen.
- Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und bei schwacher Hitze 20–30 Minuten garen.
- Kartoffeln abgießen und noch heiß auf **Stufe 2** passieren.
- Püree mit Butter und Milch mischen (Knethaken).
- Fertiges Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Honig-Brotaufstrich

200 g Walnüsse oder Mandeln
100 g Citronat
2 EL Zitronensaft
500 g Honig

- Walnüsse und Citronat zusammen etwa 30 Sekunden auf **Stufe 2** zerkleinern.
- Nach Stillstand des Mixers Honig und Zitronensaft dazugeben und 15 Sekunden mixen.

Tipps

Multifunktionsmesser

Zerkleinern

Kräuter (außer Schnittlauch), 10–50 g

- In der trockenen Schüssel auf **Stufe 2** zerkleinern.

Knoblauch, max. 500 g

- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Zwiebeln, max. 500 g

- Zwiebeln vierteln.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Gemüse oder Kartoffeln, roh, 100–500 g

- Gemüse/Kartoffeln in Stücke schneiden.
- Mehrmals je 2 Sekunden auf **Stufe M** zerkleinern.

Nüsse oder Mandeln, 100–500 g

- Auf **Stufe 2** zerkleinern.

Hartkäse (z. B. Parmesan), 100–500 g

- Auf **Stufe 2** zerkleinern.

Brötchen, hart, 1–8 Stück

- Brötchen vierteln.
- Auf **Stufe 2** zerkleinern.

Fleisch oder Leber, 50–500 g

- Knorpel, Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch entfernen.
- Fleisch in Stücke schneiden.
- Auf **Stufe 2** zerkleinern.
- Für Fleischteige, Füllungen und Pasteten Fleisch zusammen mit den Gewürzen verarbeiten.

Pürieren/Mixen

Obst oder Gemüse, max. 500 g

- Obst/Gemüse zusammen mit Gewürzen auf **Stufe 2** zu Püree verarbeiten.
- Nach Bedarf Flüssigkeit hinzugeben und weiterverarbeiten.

Knethaken

Untermischen von Zutaten

- Gerät auf **Stufe 2** schalten und die unterzumischenden Zutaten (z. B. Rosinen, kandierte Früchte und Nüsse) durch die Nachfüllöffnung dazugeben.



Quirl

Schlagen

Eischnee, 2–6 Eiweiß

- Auf **Stufe 2** schlagen.
- Unterheben von Eischnee auf **Stufe 1**.

Schlagsahne, 200–600 g

- Auf **Stufe 2** schlagen.
- Unterheben von Schlagsahne auf **Stufe 1**.

Schneid-Wendescheibe

Schneiden

Gemüse, max. 1000 g

- Gekochtes Gemüse erst abkühlen lassen.
- Auf **Stufe 1** oder **Stufe 2** schneiden.

Raspel-Wendescheibe

Raspeln

Obst und Gemüse, roh, max. 1000 g

- Auf **Stufe 2** raspeln.

Käse (außer Hartkäse), max. 1000 g

- Auf **Stufe 2** raspeln.

Reibscheibe

Reiben

Nüsse oder Mandeln, rohe Kartoffeln, Hartkäse, harte Brötchen, gekühlte Schokolade, max. 500 g

- Auf **Stufe 2** reiben.

Passiereinsatz

Passieren

Obst oder Gemüse (Steinobst muss entsteint werden), max. 1000 g und Früchte, max. 500 g, weich gekocht

- Obst/Gemüse in Stücke schneiden.
- Obst/Gemüse weich kochen und am besten noch heiß auf **Stufe 2** passieren.

Hinweis: Obst für die Herstellung von Marmeladen (Beerenobst ohne Stiele) ohne Flüssigkeit unter Rühren aufkochen, dann passieren.

Zitruspresse

Entsaften

Zitrusfrüchte, max. 1000 g

- Auf **Stufe 1** auspressen.



en

This booklet contains recipes and tips for use with your food processor and accessories/tools. Recipes are divided into baking, drinks, salads, soups & sauces and desserts. The booklet also includes a recipe for mashed potatoes. The tips are arranged according to the accessory/tool and describe the recommended processing of individual foods.

Recipes

Baking

Sponge mixture

Basic recipe

(e.g. Ø 26 cm/10 in spring form tin)

3 eggs

3 tbs. hot water

150 g/5½ oz sugar

Few drops of vanilla essence

- Mix ingredients for 5 minutes at **setting 2**, then for 2 minutes at **setting 1**.

100 g/3½ oz flour

100 g/3½ oz cornflour

1 tsp. baking powder

- Mix the flour, cornflour and baking powder.
- Switch appliance to **setting 1** and add the flour mixture through the feed tube.
- Do not mix for longer than ½–1 minute.

Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs

125 g/4½ oz sugar

- Beat eggs and sugar for 5 minutes at **setting 2** until a froth forms.

125 g/4½ oz ground hazel nuts

50 g/1¾ oz breadcrumbs

- Switch appliance to **setting 1**, add hazel nuts and breadcrumbs through the feed tube.
- Mix only briefly.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Yeast dough

Warning!

Only work the light dough with a knife; work medium and heavy textured dough with a kneading hook.

There are three types of yeast dough depending on use:

- light yeast dough, e.g. for doughnuts
- slightly heavier yeast dough, e.g. for plaited buns and bread
- heavy yeast dough, e.g. for pasty, fruit flan, crumble.



If a basic dough is required:

- Add 150 ml/5 fl oz of warm liquid (milk or water), crumbled yeast, a pinch of sugar and 100 g/3½ oz flour and process with the kneading hook at **setting 2**.
- Allow the dough to rise.
- Process the remaining ingredients as indicated in the recipe.

Plaited bun

Basic recipe

500 g/1 lb 2 oz flour

25 g/1 oz yeast or 1 packet of dried yeast

210–220/6¾–6 fl oz warm milk

1 egg

1 pinch of salt

80 g/3 oz sugar

60 g/2 oz melted, cooled fat

Grated rind of half a lemon

- Knead ingredients briefly at **setting 1**, then for 1–2 minutes at **setting 2**.

Maximum quantity: 2x basic recipe



Pizza dough

Basic recipe

500 g/1 lb 2 oz flour

25 g/1 oz yeast or 1 packet of dried yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

4 tbs. oil

250–300 ml/9–10 fl oz warm water

- Knead ingredients briefly at **setting 1**, then for 1–2 minutes at **setting 2**.

Maximum quantity: 2x basic recipe



Short pastry

Basic recipe

300 g/10½ oz flour

150 g/5½ oz butter or margarine (room temperature)

1 egg

100 g sugar

1 pinch of salt

Few drops of vanilla essence

If necessary baking powder

- Knead ingredients at **setting 2**.
- Chill the dough.
- If required, process further.

Maximum quantity: 2x basic recipe



Sponge mixture

Basic recipe

500 g/1 lb 2 oz flour

250 g/9 oz margarine or butter (room temperature)

4 eggs

250 g/9 oz sugar

Few drops of vanilla essence

1 packet of baking powder

150 ml/5 fl oz milk

- Process ingredients for approx. 1–3 minute at **setting 2**.

- If required, remove dough from the side of the bowl with the dough scraper and mix again briefly.

- For ingredients such as raisins, mix last of all into the dough mixture.

- When pouring out the dough, hold back the multi-function blade with the plastic handle.

Maximum quantity: 1½x basic recipe



Beverages

Planters punch

(serves 6)

3 oranges

2 lemons

200 ml/7 fl oz rum

4 tps. loose tea (or 5 tea bags) for 1 litre/ 1¾ pt of tea

6 slices of orange

- Press the juice out of the oranges and lemons.
- Prepare the tea.
- Heat the fruit juice and rum and pour into glasses.
- Add the tea, sweeten if required.
- Decorate the glasses with the slices of orange.



Chocolate milk

(Maximum quantity)

100 g/3½ oz chocolate

400 ml/14 fl oz hot milk

- Cut up the chocolate at **setting 2**.
- Add hot milk and blend.



Salads

Raw vegetable salad

(serves 2–4)

4 carrots

1 kohlrabi

1 apple

1 courgette

1 cucumber

¼ cauliflower

100 g/3½ oz fresh cheese

Marinade

2 tbs. vinegar wine

2 tbs. vegetable stock

Salt

1 tps. honey

2 tbs. oil



- Clean the carrots under running water with a coarse brush and shred finely with the reversible shredding disc.
- Peel the kohlrabi, cut into thick slices and shred finely with the reversible shredding disc.
- Wash and quarter the apple, shred coarsely with the reversible shredding disc.
- Wash the courgette and cucumber, cut lengthways and slice finely with the reversible slicing disc.
- Wash the cauliflower and divide into small florets.
- Process the ingredients for the dressing in the blender and dress the salad.
- Arrange the salad on plates and sprinkle the fresh cheese over.

Soups & sauces

Cauliflower cream soup

(serves 4)

1 large cauliflower (approx. 1 kg/2 lb 4 oz)

2–3 tbs. butter

400 ml/14 fl oz vegetables broth

400 ml/14 fl oz water

200 ml/7 fl oz cream

Salt, nutmeg

1 egg yolk

Chervil

- Wash the cauliflower and divide into florets just above the stalks.
- Froth the butter in a pan, stir in and sweat the cauliflower.
- Add the vegetable stock, the water and half the cream.
- Bring the soup to the boil, cover and simmer on a low heat for 10 minutes until tender.
- Strain the soup.
- Add salt and nutmeg to taste and simmer for a further 10 minutes.
- Stir the egg yolk and the rest of the cream into the soup. Remove the soup from the heat.
- Garnish with chervil and serve.

Tip: Broccoli can be substituted for cauliflower.

Mayonnaise

Basic recipe

1 egg

1 tsp. mustard

1 tbs. vinegar or lemon juice

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

150–200 ml/5–7 fl oz oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at **setting 1**.
- Switch appliance to **setting 2**, slowly pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Tomato sauce

(serves 2)

500 g/1 lb 2 oz tomatoes

1 onion

30 g/1¼ oz fat

2 tbs. tomato puree

2 tbs. flour

Salt

White pepper

1 tbs. sugar

1 tbs. vinegar

375 ml/13 fl oz water

- Peel the onion and chop up in the universal cutter.
- Wash and halve tomatoes.
- Sweat the chopped onion in fat, add tomatoes and fry briefly, dust with flour and mix.
- Add the tomato puree and water and bring to the boil, stirring continuously.
- Season the sauce and simmer on a low heat for 30 minutes.
- Strain the sauce, add salt and pepper to taste.



Desserts

Strawberry sorbet

(serves 2–4)

250 g/9 oz frozen strawberries

100 g/3½ oz icing sugar

150 ml/5 fl oz cream

- Mix ingredients at **setting 2** until a creamy ice forms.

Tip: This recipe can also be used to make sorbet from other frozen fruits, e.g. raspberries, bilberries and blackcurrants.



Mashed potato

800 g/2 lb potatoes

Salt, white pepper

Grated nutmeg

30 g/1 oz butter

Approx. 200 ml/7 fl oz hot milk

- Peel, wash and dice the potatoes.
- Bring the diced potatoes to the boil in salted water.
- Season with pepper and nutmeg and cook on a low heat for 20–30 minutes
- Strain the potatoes and mash while still hot at **setting 2**.
- Mix the mashed potato with butter and milk (kneading hook).
- Add salt and pepper and serve immediately.



Honey bread spread

200 g walnuts or almonds

100 g candied lemon peel

2 tbs. honey juice

500 g honey

- Chop up walnuts and candied lemon peel on **setting 2** for approx 30 seconds.
- Following the standstill of the mixer, mix in honey and lemon juice and mix for 15 seconds.



Tips

Multi-function blade

Cutting

Herbs (except chives),
10–50 g/½–1¼ oz

- Cut up in a dry bowl at **setting 2**.

Garlic, max. 500 g/1 lb 2 oz

- Cut up at **setting M**.

Onions, max. 500 g/1 lb 2 oz

- Quarter the onions
- Cut up at **setting M**.

Vegetables or potatoes, raw,
100–500 g/3½ oz–1 lb 2 oz

- Cut the vegetables/potatoes into pieces.
- Cut up several times for 2 seconds each at **setting M**.

Nuts or almonds,
100–500 g/3½ oz–1 lb 2 oz

- Cut up at **setting 2**.

Hard cheese (e.g. Parmesan),
100–500 g/3½ oz–1 lb 2 oz

- Cut up at **setting 2**.

Bread rolls, hard, 1–8

- Quarter the bread rolls.
- Cut up at **setting 2**.

Meat or liver, 50–500 g/1¼ oz–1 lb 2 oz

- Remove gristle, bone, skin and sinews from the meat.
- Cut the meat into pieces.
- Cut up at **setting 2**.
- Process the meat with herbs for sausage meat, stuffing and pâté.

Puréeing/blending

Fruit or vegetables, max. 500 g/1 lb 2 oz

- Purée fruit/vegetables with herbs at **setting 2**.
- If required, add liquid and continue processing.

Kneading hook

Mixing ingredients

- Switch on appliance at **setting 2** and add the ingredients to be mixed (e.g. raisins, candied fruit and nuts) through the feed tube.

Whisk

Beating

Beaten egg white, 2–6 egg whites

- Beat at **setting 2**.
- Fold in beaten egg white at **setting 1**.

Whipped cream, 200–600 g/7 oz–1 lb 5 oz

- Beat at **setting 2**.
- Fold in whipped cream at **setting 1**.



Reversible slicing disc

Slicing

Vegetables, max. 1000 g/2 lb 4 oz

- First allow boiled vegetables to cool down.
- Slice at **setting 1** or **setting 2**.

Reversible shredding disc

Shredding

Fruit and vegetables, raw,
max. 1000 g/2 lb 4 oz

- Shred at **setting 2**.

Cheese (except hard cheese),
max. 1000 g/2 lb 4 oz

- Shred at **setting 2**.

Grating disc

Grating

Nuts or almonds, raw potatoes,
hard cheese, hard bread rolls,
cooled chocolate, max. 500 g/1 lb 2 oz

- Grate at **setting 2**.

Masher

Mashing

Fruit or vegetables (stone fruit
must be pitted), max. 1000 g/2 lb 4 oz
and fruit, max. 500 g/1 lb 2 oz,
cooked until soft

- Cut fruit/vegetables into pieces
- Cook fruit/vegetables until soft and mash, preferably while still hot, at **setting 2**.

Note: If making jam (berries with stalks removed), bring the fruit to the boil without liquid, stirring continuously, then mash.

Citrus press

Extracting juice

Citrus fruits, max. 1000 g/2 lb 4 oz

- Press out juice at **setting 1**.



La présente notice contient des recettes et des conseils sur l'utilisation de votre robot et de ses accessoires. Vous trouverez des recettes pour préparer des pâtisseries, boissons et salades, des soupes, des sauces ainsi que des entremets sucrés. La notice contient en outre une recette pour réussir la purée de pommes de terre. Les conseils sont structurés en fonction des différents accessoires, ils expliquent comment transformer de préférence les différents ingrédients.

Recettes

Pâtisseries

Pâte à biscuit

Recette de base

(moule démontable de 26 cm de Ø)

3 œufs

3 cuillers à soupe d'eau chaude

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

- Mélangez les ingrédients pendant 5 minutes, interrupteur rotatif sur la **position 2**, puis 2 minutes sur la **position 1**.

100 g de farine

100 g d'amidon

1 cuiller à café de levure chimique

- Mélangez la farine, l'amidon et la levure chimique.
- Réglez l'appareil sur la **position 1** puis versez cette pâte par l'ouverture pour ajout.
- Ne mélangez pas plus de 30 secondes à 1 minute.



Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

- Battez les œufs en neige avec le sucre pendant 5 minutes, appareil réglé sur la **position 2**.

125 g de noisettes broyées fines

50 g de chapelure

- Réglez l'appareil sur la **position 1**, versez les noisettes et la chapelure par l'ouverture pour ajout.

- Ne battez la pâte que brièvement.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base



Pâte levée

Attention !

Avec la lame, ne traitez que les pâtes légères à la levure ; pour traiter les pâtes à la levure moyennement à très épaisses, utilisez le crochet à pétrir.

Nous faisons la distinction entre trois types de pâte, suivant son utilisation ultérieure:

– Pâte levée légère

Par ex. pour les beignets et les mascottes

– Pâte levée mi-lourde

Par ex. pour la brioche tressée et le pain

– Pâte levée lourde

Par ex. pour les gâteaux cuits sur la plaque, gâteaux aux fruits, garnitures sablées.

S'il faut une pâte préparatoire:

- Mélangez 150 ml de liquide chaud (lait ou eau), des brisures de levure de boulanger, une pincée de sucre et 100 g de farine, appareil réglé sur la **position 2** et équipé des crochets à malaxer.
- Laissez lever la pâte.
- Préparez les ingrédients restants comme l'indique la recette.

Brioche tressée

Recette de base

500 g de farine

25 g de levure ou 1 sachet de levure

210–220 ml de lait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

80 g de sucre

60 g de matière grasse fondue et refroidie

Le zeste râpé d'un demi-citron

- Pétrissez brièvement les ingrédients, appareil réglé sur la **position 1**, puis pétrissez 1 à 2 minutes sur la **position 2**.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base.



Pâte à pizza

Recette de base

500 g de farine

25 g de levure ou 1 sachet de levure

1 cuiller à café de sucre

1 pincée de sel

4 cuillers à soupe d'huile

250 à 300 ml d'eau chaude

- Pétrissez les ingrédients brièvement sur la **position 1**, puis 1 à 2 minutes sur la **position 2**.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base



Pâte Brisée

Recette de base

300 g de farine

150 g de beurre ou de margarine
(à la température de la pièce)

1 œuf

100 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

Levure chimique si nécessaire

• Pétrissez les ingrédients, appareil réglé sur la **position 2**.

• Mettez la pâte dans une pièce froide.

• Poursuivrez la préparation suivant besoins

Quantité maximale: 2 fois la recette de base



Pâte levée

Recette de base

500 g de farine

250 g de margarine ou de beurre

(à la température de la pièce)

4 œufs

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

150 ml de lait

• Traitez les ingrédients pendant 1 à 3 minutes, appareil réglé sur la **vitesse 2**.

• Si nécessaire, décollez la pâte de la paroi du bol mélangeur avec la spatule puis incorporez à nouveau les ingrédients.

• N'incorporez des ingrédients comme par ex. les raisins secs qu'à la fin, à l'aide de la spatule.

• Au moment de verser la pâte, retenez la lame multifonctions par sa poignée en plastique.

Quantité maximale: 1,5 fois la recette de base



Boissons

Punch planteur

(pour 6 personnes)

3 oranges

2 citrons

200 ml de rhum

4 cuillers à café de thé de Ceylan

(ou 5 sachets de thé) pour 1 litre de thé

6 tranches d'orange

• Pressez les oranges et les citrons.

• Préparez le thé.

• Faites chauffer le jus de fruit et le rhum puis versez-les dans les verres.

• Versez le thé par dessus, sucrez à volonté.

• Décorez les verres avec les tranches d'oranges.



Lait au chocolat

(Quantité maximum)

100 g de chocolat

400 ml de lait très chaud

• Broyez le chocolat, appareil réglé sur la **position 2**.

• Versez le lait très chaud dessus puis passez au mixeur.



Salades

Salade

de crudités

(pour 2 à 4 personnes)

4 carottes

1 chou-rave

1 pomme

1 courgette

1 concombre

¼ de chou-fleur

100 g de fromage frais

Marinade

2 cuillers à soupe de vinaigre de vin

2 cuillers à soupe de bouillon de légume

Sel

1 cuiller à café de miel

2 cuillers à soupe d'huile

• Lavez les carottes avec une brosse sous l'eau du robinet puis râpez-les finement avec le disque à râper réversible.

• Pelez le chou-rave, découpez-le en tranches épaisses puis râpez-les finement avec le disque à râper réversible.

• Lavez la pomme et coupez-la en quatre, râpez-la grossièrement avec le disque à râper réversible.

• Lavez les courgettes et le concombre, découpez-les dans le sens de la longueur puis coupez-les fins à l'aide du disque à émincer réversible.

• Lavez le chou-fleur puis séparez-le en petits bouquets.

• Travaillez les ingrédients de la marinade dans le mixeur puis faites mariner la salade dedans.

• Disposez la salade dans les assiettes puis répartissez le fromage frais dessus.



Soupes et sauces

Soupe au chou-fleur

à la crème

(Entrée pour 4 personnes)

1 gros chou-fleur (1 kg env.)

2–3 cuillers à soupe de beurre

400 ml de bouillon de légume

400 ml d'eau

200 ml de crème

Sel, noix muscade

1 jaune d'œuf

Cerfeuil

• Lavez le chou-fleur puis découpez-en les bouquets (avec le moins possible des tiges)

• Faites mousser le beurre dans une casserole, faites revenir les bouquets dedans tout en remuant.

• Déglacez avec le bouillon de légume, rajoutez l'eau et la moitié de la crème.

• Faites entrer la soupe en ébullition, couvrez-la, puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant 10 minutes.

• Passez la soupe au tamis.



- Assaisonnez avec le sel et la noix muscade puis poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires.
- Incorporez le jaune d'œuf et le reste de la crème, veillez à ce que la soupe ne boue plus.
- Servez les assiettes garnies du cerfeuil.

Un conseil: à la place du chou-fleur, vous pouvez utiliser des brocolis.

Mayonnaise

Recette de base

- 1 œuf
- 1 cuiller à café de moutarde
- 1 cuiller à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 150–200 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Mélangez les ingrédients (sauf l'huile), appareil réglé sur la **position 1**.
- Réglez-le ensuite sur la **position 2** puis versez l'huile lentement par l'entonnoir et battez la mayonnaise jusqu'à ce qu'elle s'affermisse.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base.

Sauce tomate

(pour 2 personnes)

- 500 g de tomates
- 1 oignon
- 30 g de matière grasse
- 2 cuillers à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillers à soupe de farine
- Sel
- Poivre blanc

- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 cuiller à soupe de vinaigre
- 375 ml d'eau

- Pelez l'oignon puis hachez-le finement dans le broyeur universel.
- Lavez les tomates et partagez-les en deux.
- Faites revenir l'oignon haché dans la matière grasse, rajoutez les tomates puis saisissez-les brièvement, saupoudrez la farine puis mélangez.
- Rajoutez le concentré de tomate et l'eau, puis faites bouillir tout en mélangeant.
- Assaisonnez la sauce puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant une demi-heure.
- Passez la sauce au tamis puis parfaites l'assaisonnement.

Entremets sucrés

Sorbet aux fraises

- (pour 2 à 4 personnes)
- 250 g de fraises congelées
- 100 g de sucre glace
- 150 ml de crème

- Mélangez les ingrédients, robot sur la **position 2**, jusqu'à obtenir un sorbet crémeux.

Un conseil: cette recette vous permet de préparer des sorbets aussi avec d'autres fruits (framboises, myrtilles, groseilles et cassis).

Purée de pommes de terre

- 800 g de pommes de terre
- Sel, poivre blanc
- Noix muscade poivrée
- 30 g de beurre

env. 200 ml de lait très chaud

- Pelez les pommes de terre, lavez-les puis découpez-les en dés.
- Versez les dés de pomme de terre dans l'eau salée puis faites bouillir.
- Relevez avec le poivre et la noix muscade, puis faites cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes.
- Videz l'eau puis – pommes de terre encore très chaudes –, réduisez-les en purée, robot réglé sur la **position 2**.
- Mélangez la purée avec du beurre et du lait (utilisez le crochet à pétrir).
- Salez et poivrez la purée puis servez immédiatement.

Pâte tartinable au miel

- 200 g de noix ou d'amandes
- 100 g d'écorces de citron confites
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 500 g de miel

- Broyez ensemble les noix et les écorces confites, pendant 30 secondes, appareil réglé sur la **vitesse 2**.
- Après que le mixeur s'est arrêté, rajoutez le miel et le jus de citron, puis mélangez pendant 15 secondes.



Conseils

Lame multifonctions

Broyer

Herbes culinaires

(ciboulette exceptée), 10–50 g

- Broyez-les dans le bol sec, appareil réglé sur la **position 2**.

Ail, 500 g max.

- Broyez-le sur la **position M**.

Oignons, 500 g max.

- Coupez les oignons en quarts.
- Broyez-les sur la **position M**.

Légumes et pommes de terre crus, 100–500 g

- Coupez les légumes/pommes de terre en morceaux.
- Broyez-les plusieurs fois, 2 secondes maxi. chaque fois, sur la **position M**.

Noix et amandes, 100–500 g

- Broyez-les sur la **position 2**.

Fromage dur (parmesan par ex.), 100–500 g

- Broyez-le sur la **position 2**.

Petits pains rassis, 1 à 8 petits pains

- Coupez les petits-pains en quatre
- Broyez-les ensuite sur la **position 2**.

Viande ou foie, 50–500 g

- De la viande, retirez les cartilages, os, la peau et les tendons.
- Découpez la viande en morceaux
- Broyez-les sur la **position 2**.
- Pour confectionner des pâtes à la viande, des farces et des pâtés, mélangez la viande et les épices.

Réduction en purée/Mixage

Fruits ou légumes, 500 g max

- Réduisez les fruits/légumes en purée avec les épices, appareil réglé sur la **position 2**.
- Rajoutez du liquide suivant besoins puis poursuivez le mixage.

Crochets malaxeurs

Incorporation d'ingrédients

- Réglez l'appareil sur la **position 2** puis versez les ingrédients à mélanger (par ex. raisins secs, fruits confits et noix) par l'ouverture pour ajout.



Batteur

Battre

Œufs à la neige, 2 à 6 blancs d'œuf

- Battez les blancs sur la **position 2**.
- Faites-les lever en neige sur la **position 1**.

Crème Chantilly, 200–800 g

- Battez la crème sur la **position 2**.
- Faites lever la crème sur la **position 1**.

Disque à émincer réversible

Couper

Légumes, 1000 g maxi.

- Attendez d'abord que les légumes cuits aient refroidi.
- Coupez-les robot réglé sur la **position 1** ou **position 2**.

Disque à râper réversible

Râper

Fruits et légumes, crus, 1000 g maxi.

- Râpez-les robot réglé sur la **position 2**.

Fromage (fromage dur excepté), 1000 g maxi.

- Râpez-le robot réglé sur la **position 2**.

Disque à râper

Râper

Noix, noisettes ou amandes, pommes de terre crues, fromage dur, petits-pains durs, chocolat froid, 500 g maxi.

- Râpez à la **position 2**.

Tamis

Passer au tamis

Fruits à noyaux ou légumes cuits (dénoyautez préalablement les fruits), 1000 g maxi., fruits cuits plus petits 500 g maxi.

- Coupez les fruits/légumes en morceaux.
- Faites cuire les fruits/légumes jusqu'à ce qu'ils aient ramolli puis passez-les au tamis encore très chauds, robot réglé sur la **position 2**.

Remarque: pour préparer de la confiture (baies sans queue), faites cuire les fruits sans eau en remuant régulièrement, puis passez-les au tamis.

Presse à agrumes

Presser

Agrumes, 1000 g max.

- Pressez-les sur la **position 1**.



Questo libretto contiene ricette e consigli per l'uso del vostro robot da cucina con accessori/utensili. Trovate ricette sui temi cottura al forno, bevande, insalate, minestre & salse e dolci. Il libretto contiene inoltre una ricetta per il purè di patate. I consigli sono articolati secondo ogni accessorio/utensile e descrivono la lavorazione consigliata dei singoli alimenti.

Ricette

Per il forno

Pasta biscotto

Ricetta base

(per es. stampo a cerniera Ø 26 cm)

3 uova

3 cucchiaini di acqua bollente

150 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

- Sbattere gli ingredienti per 5 minuti alla **velocità 2**, poi per 2 minuti alla **velocità 1**.

100 g di farina

100 g di amido di mais

1 cucchiaino di lievito in polvere

- Mescolare farina, amido e lievito.
- Mettere in funzione l'apparecchio alla **velocità 1** ed aggiungere la miscela di farina attraverso l'apposita apertura.
- Mescolare per massimo 1 minuto.



Base per dolce alla frutta

Ricetta base

2 uova

125 g di zucchero

- Montare uova e zucchero per 5 minuti alla **velocità 2**.

125 g di nocciole macinate

50 g di pangrattato

- Mettere in funzione l'apparecchio alla **velocità 1**, aggiungere le nocciole ed il pangrattato attraverso l'apposita apertura.
- Mescolare solo brevemente.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta lievitata

Attenzione!

Lavorare con le lame solo pasta lievitata leggera; lavorare pasta lievitata media e pesante con il braccio impastatore.

A seconda dello scopo d'impiego, si distinguono tre tipi di pasta lievitata:

- pasta lievitata leggera, per es. per Krapfen
- pasta lievitata media, per es. per treccia e pane
- pasta lievitata pesante, per es. per focaccia, dolce alla frutta, dolce cosparso di granelli di zucchero.

Se si desidera un impasto semplice:

- Lavorare con il braccio impastatore alla **velocità 2** 150 ml di liquido caldo (latte o acqua), lievito sbriciolato, un pizzico di zucchero e 100 g di farina.
- Lasciare lievitare la pasta.
- Aggiungere gli altri ingredienti come indicato nella ricetta.

Treccia di pasta lievitata

Ricetta base

500 g di farina

25 g di lievito oppure

1 confezione di lievito secco

210–220 ml di latte caldo

1 uovo

1 pizzico di sale

80 g di zucchero

60 g di burro sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Impastare brevemente gli ingredienti alla **velocità 1**, poi da 1 a 2 minuti alla **velocità 2**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza

Ricetta base

500 g di farina

25 g di lievito o 1 confezione di lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico di sale

4 cucchiaini di olio

250–300 ml di acqua calda

- Impastare brevemente gli ingredienti alla **velocità 1**, poi da 1 a 2 minuti alla **velocità 2**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

300 g di farina

150 g di burro o margarina

(a temperatura ambiente)

1 uovo

100 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 bustina di zucchero vanigliato

eventualmente lievito in polvere

- Impastare gli ingredienti alla **velocità 2**.
- Conservare la pasta al freddo.
- Lavorarla ulteriormente a seconda della necessità

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Impasto morbido per dolci soffici

Ricetta base

500 g di farina

250 g di margarina o burro

(a temperatura ambiente)

4 uova

250 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

1 confezione di lievito in polvere

150 ml di latte

- Lavorare gli ingredienti per ca. 1–3 minuti alla **velocità 2**.
- Se necessario, staccare la pasta dalla ciotola impastatrice con una spatola e mescolare di nuovo brevemente.
- Mescolare per ultimi con la spatola per pasta gli ingredienti, come per es. uva passa.
- Quando si versa la pasta, trattenere la lama multi-funzione prendendola per l'impugnatura in plastica.

Quantità massima: 1½ volte la ricetta base



Latte al cioccolato

(Quantità massima)

100 g di cioccolato

400 ml di latte molto caldo

- Sminuzzare il cioccolato alla **velocità 2**.
- Aggiungere il latte caldo e frullare.



Insalate

Insalata

di vegetali crudi

(per 2–4 persone)

4 carote

1 cavolo rapa

1 mela

1 zuccina

1 cetriolo

¼ di cavolfiore

100 g di formaggio fresco

Condimento

2 cucchiaini di aceto di vino

2 cucchiaini di brodo vegetale

Sale

1 cucchiaino i miele

2 cucchiaini di olio

- Pulire le carote sotto acqua corrente con il pelapatate e grattugiarle finemente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Sbucciare il cavolo rapa, tagliarlo a fette grosse e grattugiarlo finemente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Lavare la mela e tagliarla in quattro parti, grattugarla grossolanamente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Lavare la zuccina ed il cetriolo, tagliarli per il lungo ed affettarli finemente con il disco doppia funzione per affettare.
- Lavare il cavolfiore e dividerlo in piccole cime.
- Lavorare nel frullatore gli ingredienti il condimento condire e con questo l'insalata.
- Disporre l'insalata sui piatti e spargervi sopra il formaggio fresco.



Bevande

Planter's punch

(per 6 persone)

3 arance

2 limoni

200 ml di rum

4 cucchiaini di the di Ceylon (oppure 5 bustine di the)
per 1 litro di the

6 fettine d'arancia

- Spremere arance e limoni.
- Preparare il the.
- Riscaldare a temperatura elevata la spremuta di frutta ed il rum e versare nei bicchieri.
- Aggiungere il the e addolcire a volontà.
- Decorare i bicchieri con le fettine d'arancia.



Minestre & salse

Passata di cavolfiori

(minestra per 4 persone)

1 cavolfiore grande (ca. 1 kg)

2–3 cucchiaini di burro

400 ml di brodo vegetale

400 ml d'acqua

200 ml di panna

Sale, noce moscata

1 tuorlo

Cerfoglio

- Lavare il cavolfiore e dividerlo in piccole cime appena sopra i gambi.
- Sciogliere il burro sul fornello, rosolarvi dentro il cavolfiore mescolandolo.
- Stemperare il cavolo con il brodo vegetale ed aggiungervi l'acqua e metà della panna.
- Portare ad ebollizione la minestra, coprirla e proseguire la cottura a fuoco lento per 10 minuti.
- Passare la minestra.
- Insaporire con sale e noce moscata e cuocere per altri 10 minuti.
- Mescolare il tuorlo con il resto della panna ed aggiungerli alla minestra. Togliere la minestra dal fuoco.
- Servire la minestra guarnita con cerfoglio.

Consiglio: anche i broccoli possono essere preparati secondo questa ricetta.

Maionese

Ricetta base

1 uovo

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di aceto o succo di limone

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

da 150 a 200 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) alla **velocità 1**.
- Impostare il frullatore alla **velocità 2**, versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e frullare fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Salsa di pomodoro

(per 2 persone)

500 g di pomodori

1 cipolla

30 g di olio

2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

2 di farina

Sale

Pepe bianco

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di aceto

375 ml d'acqua

- Sbucciare la cipolla e tritarla finemente.
- Lavare e tagliare in due parti i pomodori.
- Rosolare nell'olio la cipolla tritata, aggiungervi i pomodori e soffriggerli un poco, cospargerli con farina e mescolarli.
- Aggiungere il concentrato di pomodoro e l'acqua e portare ad ebollizione mescolando.
- Aggiungere le spezie e proseguire la cottura per 30 minuti a fuoco lento.
- Passare la salsa, insaporirla.



Dolci

Sorbetto di fragole

(per 2–4 persone)

250 g di fragole surgelate

100 g di zucchero a velo

150 ml di panna

- Mescolare gli ingredienti alla **velocità 2** fino a farne un gelato cremoso.

Consiglio: secondo questa ricetta il sorbetto può essere preparato anche con altri frutti surgelati, come lamponi, mirtili e ribes.



Purè di patate

800 g di patate

Sale, pepe bianco

Noce moscata grattugiata

30 g di burro

ca. 200 ml di latte caldo

- Sbucciare le patate, lavarle e spezzettarle.
- Portare ad ebollizione i pezzetti di patate in acqua salata.
- Aromatizzare con pepe e noce moscata e cuocere a fuoco lento per 20–30 minuti.
- Scolare le patate e passarle ancora calde alla **velocità 2**.
- Impastare il purè con burro e latte (braccio impastatore).
- Insaporire il purè pronto con sale e pepe e servirlo subito.



Companatico spalmabile al miele



200 g noci o mandorle
100 g bucce di cedro candite
2 cucchiaini succo di limone
500 g miele

- Sminuzzare insieme noci e bucce di cedro candite per circa 30 secondi alla **velocità 2**.
- Quando il frullatore si è fermato, aggiungere miele e succo di limone e frullare per 15 secondi.

Consigli

Lama multifunzione



Tritare

Erbe aromatiche (tranne erba cipollina), 10–50 g

- Tritare nel contenitore asciutto alla **velocità 2**.

Aglio, max. 500 g

- Tritare alla **velocità M**.

Cipolle, max. 500 g

- Tagliare le cipolle in quattro parti.
- Tritare alla **velocità M**.

Ortaggi o patate, crudi, 100–500 g

- Spezzettare gli ortaggi/patate.
- Tritare ripetutamente, ogni volta per 2 secondi alla **velocità M**.

Noci o mandorle, 100–500 g

- Tritare alla **velocità 2**.

Formaggio duro (per es. parmigiano), 100–500 g

- Sminuzzare alla **velocità 2**.

Pane duro 1–8 pezzi

- Tagliare i panini in quattro parti.
- Sminuzzare alla **velocità 2**.

Carne o fegato, 50–500 g

- Rimuovere dalla carne cartilagini, ossi, pelle e tendini.
- Tagliare la carne a pezzetti.
- Tritare alla **velocità 2**.
- Per impasti di carne, farciglie e pasticci, lavorare la carne insieme alle spezie.

Purea/frullato

Frutta o verdura, max. 500 g

- Lavorare a purea la frutta/verdura insieme alle spezie alla **velocità 2**.
- Se necessario aggiungere liquido e continuare a lavorare.

Braccio impastatore



Incorporare ingredienti

- Mettere l'apparecchio in funzione alla **velocità 2** e aggiungere gli ingredienti da incorporare (per es. uva passa, canditi e noci) attraverso l'apposita apertura.

Accessorio per montare



Montare

Albume, 2–6 albumi

- Montare alla **velocità 2**.
- Mescolare gli albumi alla **velocità 1**.

Panna montata, 200–600 g

- Montare alla **velocità 2**.
- Mescolare panna la alla **velocità 1**.

Disco doppia funzione per affettare



Affettare

Verdura, max. 1000 g

- Lasciare prima raffreddare la verdura cotta.
- Affettarla alla **velocità 1** oppure **velocità 2**.

Disco doppia funzione per grattugiare



Grattugiare

Frutta e verdura, crude, max. 1000 g

- Grattugiare alla **velocità 2**.

Formaggio (tranne formaggio duro), max. 1000 g

- Grattugiare alla **velocità 2**.

Disco grattugia



Grattugiare

Noci o mandorle, patate crude, formaggio duro panini duri, cioccolato raffreddato, max. 500 g

- Grattugiare alla **velocità 2**.

Inserto passatutto



Passare

Frutta o verdura (la frutta con nocciolo deve essere snocciolata), max. 1000 g e frutti, max. 500 g, ammorbiditi mediante cottura

- Spezzettare la frutta/verdura.
- Continuare a cuocere la frutta/verdura fino a renderla morbida e passarla preferibilmente ancora calda alla **velocità 2**.

Avvertenza: la frutta per fare marmellate (bacche senza peduncoli), deve essere portata ad ebollizione senza liquido, rimescolando continuamente ed infine passata.

Spremiagrumi



Spremere succo

Agrumi, max. 1000 g

- Spremere alla **velocità 1**.

nl

Dit boekje bevat recepten en tips voor het gebruik van uw keukenmachine met toebehoren/ hulpmiddelen. U vindt er bakrecepten en recepten voor dranken, salades, soepen & sauzen en zoete gerechten. Het bevat ook een recept voor aardappelpuree. De tips zijn ingedeeld naar toebehoren/hulpmiddelen en beschrijven de aanbevolen bereidingswijze van afzonderlijke levensmiddelen.

Recepten

Bakken

Biscuitdeeg

Basisrecept (bijv. springvorm Ø 26 cm)

3 eieren

3 eetlepels heet water

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

- Ingrediënten 5 minuten op **stand 2**, daarna 2 minuten op **stand 1** doorroeren.

100 g meel

100 g maïzena

1 theelepel bakpoeder

- Meel, maïzena en bakpoeder vermengen.

- Apparaat op **stand 1** zetten en het meelmengsel via de vulopening toevoegen.

- Niet langer dan ½ tot 1 minuut doorroeren.



Bodem voor vruchtengebak

Basisrecept

2 eieren

125 g suiker

- Eieren en suiker 5 minuten tot schuim kloppen op **stand 2**.

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

- Apparaat op **stand 1** zetten en de hazelnoten en het paneermeel via de vulopening toevoegen.

- Kort doorroeren.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept



Gistdeeg

Attentie!

Met het mes alleen licht gistdeeg verwerken; middelzwaar en zwaar gistdeeg verwerken met de kneedhaak.

Afhankelijk van het gebruiksdoel kunnen er drie soorten gistdeeg worden onderscheiden:

- licht gistdeeg, bijv. voor beignets en berliner bollen
- dikker gistdeeg, bijv. voor gevlochten gebak en brood
- dik gistdeeg, bijv. voor plaatkoek, vruchtengebak en kruimelgebak.

Als u basisgistdeeg wilt maken:

- 150 ml warme vloeistof (melk of water), verkruimelde gist, een beetje suiker en 100 g meel op **stand 2** verwerken met de kneedhaak.
- Het basisgistdeeg laten rijzen.
- Overige ingrediënten verwerken volgens het recept.

Gevlochten gebak

Basisrecept

500 g meel

25 g gist of 1 pakje gedroogde gist

210–220 ml warme melk

1 ei

zout

80 g suiker

60 g gesmolten en afgekoeld vet

schil van een halve citroen, gemalen

- Ingrediënten kort kneden op **stand 1**, daarna 1 tot 2 minuten kneden op **stand 2**.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Pizzadeeg

Basisrecept

500 g meel

25 g gist of 1 pakje gedroogde gist

1 theelepel suiker

zout

4 eetlepels olie

250–300 ml warm water

- Ingrediënten kort kneden op **stand 1**, daarna 1 tot 2 minuten kneden op **stand 2**.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

300 g meel

150 g boter of margarine

(kamertemperatuur)

1 ei

100 g suiker

zout

1 pakje vanillesuiker

eventueel bakpoeder

- Ingrediënten kneden op **stand 2**.
- Het deeg op een koude plek zetten.
- Naar wens verder verwerken.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept:

500 g meel

250 g margarine of boter

(kamertemperatuur)

4 eieren

250 g suiker

1 pakje vanillesuiker

1 pakje bakpoeder

150 ml melk

- Ingrediënten ca. 1–3 minuten op **stand 2** verwerken.
- Eventueel het deeg met de deegschrapper van de komwand schrapen en nogmaals kort doorroeren.
- Ingrediënten zoals rozijnen er op het laatst doorroeren met de deegschrapper.
- Bij het uitgieten van het deeg het multifunctionele mes vasthouden aan de kunststof handgreep.

Max. hoeveelheid: anderhalf maal basisrecept

Dranken

Planter's punch

(voor 6 personen)

3 sinaasappels

2 citroenen

200 ml rum

4 theelepels ceylonthee (of 5 theezakjes) voor 1 liter thee

6 sinaasappelschijfjes

- Sinaasappels en citroenen uitpersen.
- Thee zetten.
- Vruchtensap en rum verwarmen en in glazen doen.
- Thee erop gieten, suiker toevoegen naar wens.
- De glazen versieren met de sinaasappelschijfjes.

Chocolademelk

(max. hoeveelheid)

100 g chocolade

400 ml hete melk

- Chocolade kleinmaken op **stand 2**.
- Hete melk toevoegen en mixen.



Salades

Rauwkostsalade

(voor 2–4 personen)

4 wortels

1 koolrabi

1 appel

1 courgette

1 augurk

¼ bloemkool

100 g ongerijpte kaas

Marinade

2 eetlepels wijnazijn

2 eetlepels groentebouillon

zout

1 theelepel honing

2 eetlepels olie

- Wortels met een grove borstel schoonmaken onder stromend water en fijnraspen met de raspschijf.
- Koolrabi schillen, in dikke plakken snijden en met de raspschijf fijnraspen.
- Appel wassen en in 4 stukken snijden, grof raspen met de raspschijf.
- Courgette en augurk wassen, overlans in stukken snijden en fijnsnijden met de snijschijf.
- Bloemkool wassen en in kleine roosjes verdelen.
- De ingrediënten van de marinade in de mixer verwerken en hiermee de salade marinieren.
- De salade op borden doen en hierover de ongerijpte kaas verdelen.



Soepen & sauzen

Bloemkool-crèmesoep

(voorgerecht voor 4 personen)

1 grote bloemkool (ca. 1 kg)

2–3 eetlepels boter

400 ml groentebouillon

400 ml water

200 ml room

zout, nootmuskaat

1 eigeel

kervel

- Bloemkool wassen en vlak boven de stelen in roosjes verdelen.
- Boter op het fornuis opwarmen tot het schuimt, hierin de bloemkool lichtjes bruineren.
- Blussen met de bouillon, het water en de helft van de room toevoegen.
- Soep aan de kook brengen en 10 minuten op een lage vlam gaar laten worden in een pan met deksel.
- De soep zeven.
- Op smaak brengen met zout en nootmuskaat en nog 10 minuten gaar laten worden.
- Eigeel door de rest van de room roeren en dit door de soep roeren. Niet langer laten koken.
- Garneren met kervel en serveren.

Tip: Volgens dit recept kunt u ook crèmesoep maken van broccoli.



Mayonaise

Basisrecept

1 ei

1 theelepel mosterd

1 eetlepel azijn of citroensap

zout

1 theelepel suiker

150–200 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op **stand 1**.
- Apparaat op **stand 2** zetten, de olie langzaam in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept



Tomatensaus

(voor 2 personen)

500 g tomaten

1 ui

30 g vet

2 eetlepels tomatenpuree

2 eetlepels meel

zout

witte peper

1 eetlepel suiker

1 eetlepel azijn

375 ml water

- De ui pellen en fijnhakken in de universele fijnsnijder.
- Tomaten wassen en halveren.
- Fijngesneden uien licht fruiten in het vet, tomaten toevoegen en kort bakken; bestrooien met meel en doorroeren.
- Tomatenpuree en water toevoegen en al roerend aan de kook brengen.
- Saus kruiden en 30 minuten laten koken op een lage vlam.
- Saus zeven en op smaak brengen.



Zoete gerechten

Aardbeiensorbet

(voor 2–4 personen)

250 g koude aardbeien

100 g poedersuiker

150 ml room

- De ingrediënten mixen op **stand 2** tot er crème-achtig ijs ontstaat.

Tip: Met dit recept kunt u ook sorbets maken van ander diepvriesfruit, zoals frambozen, bosbessen en rode bessen.



Aardappelpuree

800 g aardappels
zout, witte peper
geraspte nootmuskaat
30 g boter
ca. 200 ml hete melk

- Aardappels schillen, wassen en in blokjes snijden.
- Aardappelblokjes aan de kook brengen in water met zout.
- Met peper en nootmuskaat kruiden en 20–30 minuten gaarkoken op een lage vlam.
- Aardappels afgieten en de nog warme aardappels zeven op **stand 2**.
- Boter en melk door de puree mengen (kneedhaak).
- De puree op smaak brengen met zout en peper en direct serveren.



Honing-broodbeleg

200 g walnoten of amandelen
100 g sukade
2 EL citroensap
500 g honing

- Walnoten en sukade samen ca. 30 seconden fijnmaken op **stand 2**.
- Nadat de mixer tot stilstand is gekomen de honing en het citroensap toevoegen en 15 seconden mixen.



Tips

Multifunctionele mes

Kleinmaken

Kruiden (behalve bieslook), 10–50 g

- In de droge kom kleinmaken op **stand 2**.

Knoflook, max. 500 g

- Kleinmaken op **stand M**.

Uien, max. 500 g

- Uien in vier stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand M**.

Groente of aardappels, rauw, 100–500 g

- Groente/aardappels in stukken snijden.
- Enkele malen gedurende 2 seconden kleinmaken op **stand M**.

Noten of amandelen, 100–500 g

- Kleinmaken op **stand 2**.

Harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), 100–500 g

- Kleinmaken op **stand 2**.

Broodjes, hard, 1–8 stuks

- Broodjes in vier stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand 2**.

Vlees of lever, 50–500 g

- Kraakbeen, botten, huid en zeen verwijderen van het vlees.
- Vlees in stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand 2**.
- Voor vleesdeeg, vulling en pasteien het vlees samen met de kruiden verwerken.



Pureren/mixen

Fruit of groente, max. 500 g

- Fruit/groente samen met kruiden tot puree verwerken op **stand 2**.
- Naar behoefte vloeistof toevoegen en verder verwerken.

Kneedhaak

Doorroeren van ingrediënten

- Apparaat op **stand 2** zetten en de door te roeren ingrediënten (bijv. rozijnen, gekonfijte vruchten en noten) toevoegen via de vulopening.



Garde

Kloppen

Geklopt eiwit, 2–6 eiwit

- Kloppen op **stand 2**.
- Roeren van eiwit op **stand 1**.



Slagroom, 200–600 g

- Kloppen op **stand 2**.
- Roeren van slagroom op **stand 1**.

Snijschijf

Snijden

Groente, max. 1000 g

- Gekookte groente eerst laten afkoelen.
- Kleinmaken op **stand 1** of **stand 2**.



Rasperschijf

Raspen

Fruit en groente, ongekookt, max. 1000 g

- Raspen op **stand 2**.

Kaas (behalve harde kaas), max. 1000 g

- Raspen op **stand 2**.



Maalschijf

Malen

Noten of amandelen, rauwe aardappels, harde kaas, harde broodjes, bevroren chocolade, max. 500 g

- Malen op **stand 2**.



Zeef

Zeven

Fruit of groente (pitvruchten moeten worden ontpit), max. 1000 g en vruchten, max. 500 g, zachtgekookt

- Fruit/groente in stukken snijden.
- Fruit/groente zachtkoken en bij voorkeur nog warm zeven op **stand 2**.

N.B.: Fruit voor het bereiden van marmelade (bessen zonder stelen) zonder vloeistof al roerend aan de kook brengen, daarna zeven.



Citruspers

Uitpersen

Citrusvruchten, max. 1000 g

- Uitpersen op **stand 1**.



Dette hæfte indeholder opskrifter og tips til køkkenmaskinen med tilbehør/redskaber. Opskrifterne dækker et bredt spektrum lige fra bagning, drinks, salater, supper & sovse samt desserter. Desuden indeholder hæftet en opskrift på kartoffelmos. Tips er sorteret efter tilbehør/redskab og beskriver, hvordan de enkelte ingredienser skal forarbejdes.

Opskrifter

Bagning

Lagkagebund

Grunddej (f.eks. springform Ø 26 cm)

3 æg

3 spsk varmt vand

150 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

- Rør ingredienserne sammen i 5 minutter på **trin 2** og derefter i 2 minutter på **trin 1**.

100 g mel

100 g maizenamel

1 tsk bagepulver

• Bland mel, maizenamel og bagepulver.

- Stil maskinen på **trin 1** og hæld melet gennem påfyldningsåbningen.

- Rør dejen sammen i maks. ½–1 min.



Bund til frugtterne

Grunddej

2 æg

125 g sukker

- Rør æg og sukker sammen i 5 minutter på **trin 2**, til massen begynder at skumme.

125 g maled Hasselnødder

50 g rasp

- Stil maskinen på **trin 1**. Kom hasselnødder og rasp gennem påfyldningsåbningen.

- Rør det hele kort.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Gærdej

Pas på!

Kniven må kun benyttes til let gærdej; mellemting og tung gærdej skal æltes med dejkrog.

Der kan laves tre forskellige slags dej med maskinen:

- let gærdej, f.eks. Berliner
- mellemting gærdej f.eks. gærkrans og brød
- tung gærdej f.eks. kage på bageplade

Grunddej:

- Bland 150 ml varm væske (mælk eller vand), smuldret gær, en knivspids sukker og 100 g mel på **trin 2** med dejkrogen.
- Lad dejen hæve.
- Som de øvrige ingredienser i.

Gærkrans

Grunddej

500 g mel

25 g gær eller 1 lille pakke tørgær

210–220 ml varm mælk

1 æg

1 knivspids salt

80 g sukker

60 g smeltet fedtstof (afkolet),

Skal af en halv citron, revet

- Ælt ingredienserne kort på **trin 1** og herefter 1 til 2 minutter på **trin 2**.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Pizzadej

Grunddej

500 g mel

25 g gær eller 1 lille pakke tørgær

1 tsk sukker

1 knivspids salt

4 spsk olie

250–300 ml varmt vand

- Ælt ingredienserne kort på **trin 1** og herefter 1 til 2 minutter på **trin 2**.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Mørdej

Grunddej

300 g meml

150 g smør eller margarine (stuetemperatur)

1 æg

100 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker

evt. bagepulver

- Ælt ingredienserne på **trin 2**.
- Stil dejen på et koldt sted.
- Videreforarbejd dejen efter behov.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Rørdej

Grunddej

500 g mel

250 g margarine eller smør (stuetemperatur)

4 æg

250 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

1 lille pakke bagepulver

150 ml mælk

- Rør ingredienser på **trin 2** i ca. 1–3 minutter.
- Træk dejskraberen langs med skålens indvendige side og rør det hele sammen.
- Ingredienser som f.eks. rosier kommer i til sidst vha. dejskraberen.
- Hold multifunktionskniven tilbage i kunststofgrebet, når dejen hældes ud.

Maks. mængde: 1,5 x grunddej



Drinks

Planter's Punch

(til 6 personer)

3 appelsiner

2 citroner

200 ml rom

4 tsk ceylonte (eller 5 teposer) til 1 liter te

6 appelsinskiver

- Pres saften ud af appelsinerne og citronerne.
- Lav teen.
- Opvarm frugtsaft og rom og kom det i glas.
- Fyld op med te og smag til efter behov.
- Smyk glasset med appelsinskiver.



Chokolade-mælk

(maks. mængde)

100 g chokolade

400 ml varm mælk

- Hak chokoladen i små stykker på **trin 2**.
- Tilsæt den varme mælk og blend det hele kort.



Salater

Råkostsalat

(til 2–4 personer)

4 gulerødder

1 kålrabi

1 æble

1 squash

1 agurk

¼ blomkål

100 g frisk ost

Marinade

2 spsk vineddike

2 spsk grøntsagsbouillon

salt

1 tsk honning

2 spsk olie

- Vask gulerødderne under rindende vand med en grov børste og riv dem på den vendbare fine riveskive.
- Skræl kålrabi, skør den i tykke skiver og riv den på den vendbare fine riveskive.
- Vask æblet, skør det i kvarte og riv det på den vendbare grove riveskive.
- Vask squash og agurk, skør begge dele på langs og skør dem i fine skiver på den vendbare fine skæreskive.
- Vask blomkålet og del det i buketter.
- Kom ingredienserne til marinaden i skålen og rør det hele sammen. Kom den færdige marinade hen over salaten.
- Kom salaten på tallerkner og fordel frisk ost oven på salaten.



Supper og sovse

Cremet blomkålssuppe

(forret til 4 personer)

1 stort blomkål (ca. 1 kg)

2–3 spsk smør

400 ml grøntsagsbouillon

400 ml vand

200 ml piskefløde

salt, muskatnød

1 æggeblomme

kørvel

- Vask blomkålet og del det i buketter, som skæres over lige over stilken.
- Kom smør i en gryde. Når smøret skummer, kommes buketterne i gryden. Svits buketterne under omrøring.
- Sluk med grøntsagsbouillon. Kom vand og halvdelen af fløden i.
- Giv suppen et opkog. Skru herefter ned til laveste trin, så suppen kan stå og småkoge i 10 minutter.
- Passér suppen.
- Tilsæt salt og muskatnød efter ønske og lad suppen koge i 10 minutter til.
- Kom æggeblommen og den resterende piskefløde i suppen og lad suppen trække. Herefter må suppen ikke koge mere.
- Smyk med kørvel.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at tilberede en cremet brokkolisuppe.



Mayonnaise

Grundopskrift

1 æg

1 tsk sennep

1 spsk eddike eller citronsaft

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

150–200 ml olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på **trin 1**.
- Stil maskinen på **trin 2**, hæld langsomt olie gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift



Tomatsovs

(til 2 personer)

500 g tomater

1 løg

30 g fedtstof

2 spsk tomatkoncentrat

2 spsk mel

salt

hvid peber

1 spsk sukker

1 spsk eddike

375 ml vand

- Skræl løget og hak det fint med minihakkeren.
- Vask tomaterne og halv dem.
- Kom fedtstoffet i en gryde og svits løgene heri. Tilsæt tomaterne og svits dem kort, drys melet henover grydens indhold og bland det hele.
- Tilsæt tomatkoncentrat og vand og giv det hele et opkog.
- Krydder sovsen og lad sovsen småkoge ved lav varme i 30 minutter.
- Passér sovsen og smag den til.



Desserter

Jordbærsorbet

(til 2–4 personer)

250 g frosne jordbær

100 g flormelis

150 ml piskefløde

- Bland ingredienserne på **trin 2**, til isen bliver cremet.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at lave sorbet af f.eks. hindbær, blåbær og ribs.



Kartoffelmos

800 g kartofler

salt, hvid peber

revet muskatnød

30 g smør

ca. 200 ml varm mælk

- Skræl og vask kartoflerne og skær dem i kvarte.
- Kom kartoffelstykkerne i en gryde med vand. Tilsæt salt og giv kartoffelstykkerne et opkog.
- Tilsæt peber og muskatnød og lad kartoflerne koge møre ved svagt blus i 20–30 minutter.
- Hæld vandet fra og passér dem på **trin 2**, mens de endnu er varme.
- Tilsæt smør og mælk (brug dejkrogen).
- Smag mosen til med salt og peber og servér den med det samme.



Honning til at smøre på brød

200 g valnødder eller mandler

100 g citronat

2 spsk citronsaft

500 g honning

- Valnødder og citronat hakkes sammen på **trin 2** i ca. 30 sekunder.
- Når blenderen står stille, kommes honning og citronsaft i, hvorefter det hele blandes i 15 sekunder.



Tips

Multifunktionskniv

Småhakning

Friske krydderurter

(undtagen purløg)

Mængde: 10–50 g

- Småhak i den tørre skål på **trin 2**.

Hvidløg

Mængde: maks. 500 g

- Småhak på **trin M**.

Løg

Mængde: maks. 500 g

- Skær løgene i kvarte.

- Småhak på **trin M**.

Grøntsager eller kartofler, rå Mængde: 100–500 g

- Skær grønnsager/kartofler i stykker.
- Småhak det hele gentagne gange i 2 sekunder ad gangen på **trin M**.

Nødder eller mandler

Mængde: 100–500 g

- Småhak på **trin 2**.

Hård ost (f.eks. parmesan) Mængde: 100–500 g

- Småhak på **trin 2**.

Rundstykker, hårde

Mængde: 1–8 stk

- Skær rundstykkerne i kvarte.
- Småhak på **trin 2**.

Kød, lever

Mængde: 50–500 g

- Fjern knogler, brusk, hud og sener.
- Skær kødet i terninger.
- Småhak på **trin 2**.
- Til fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejr blandes kød med de øvrige ingredienser.

Purering/blanding i blender

Frugt og grønt

Mængde: maks. 500 g

- Bland frugt/grønt med krydderier til mos på **trin 2**.
- Tilsæt væske efter behov og fortsæt forarbejdningen.

Blanding med dejkrog

Blanding af ingredienser

- Stil maskinen på **trin 2** og kom ingredienserne (f.eks. rosiner, kanderede frugter og nødder) gennem påfyldningsåbningen.



Piskeris

Piskning



Piskede æggehvider af 2–6 æggehvider

- Pisk æggehviderne på **trin 2**.
- Vend forsigtigt de piskede æggehvider i de øvrige ingredienser på **trin 1**.

Flødeskum af 200–600 g fløde

- Pisk fløden på **trin 2**.
- Vend forsigtigt flødeskummet i de øvrige ingredienser på **trin 1**.

Vendbar skæreskive



Skære

Grøntsager, maks. 1000 g

- De kogte grøntsager skal være kolde, før de skæres.
- Skær grøntsagerne på **trin 1** eller **trin 2**.

Vendbar riveskive



Rive

Frugt og grønt, rå, maks. 1000 g

- Frugt og grønt rives på **trin 2**.

Ost (undtagen hård ost), maks. 1000 g

- Ost rives på **trin 2**.

Riveskive



Rive

Nødder eller mandler, rå kartofler, hård ost, hårde rundstykker, kold chokolade, maks. 500 g

- Rives på **trin 2**.

Passersats



Passere

Frugt og grønt (sten skal være fjernet i stenfrugt), maks. 1000 g og frugt, maks. 500 g, blødkogt

- Skær frugt/grønt i stykker.
- Kog frugt/grønt, til det er blødt. Det skal passeres på **trin 2**, helst mens det endnu er varmt.

Bemærk: Frugt til fremstilling af marmelade (bærfrugt uden stilk) gives et opkog uden tilsætning af væske, før frugten passerer.

Citruspresse



Presning af citrusfrugter

Citrusfrugter

Mængde: maks. 1000 g

- Pres saften ud på **trin 1**.

no

Det foreliggende heftet inneholder oppskrifter og tips for bruk av din food-processor med tilbehør/verktøy. Oppskriftene gjelder baking, drikker, salater, supper & sauser og desserter. I tillegg inneholder heftet en oppskrift for potetmos. Alle tips er oppdelt etter tilbehør/verktøyet og beskriver de anbefalte tilberedningsmåtene for de enkelte matvarene.

Oppskrifter

Baking

Biscuitdeig

Grunnoppskrift

(f. eks. en springform Ø 26 cm)

3 egg

3 ss varmt vann

150 g sukker

1 pk. vaniljesukker

- Visp alt sammen i 5 min. på **trinn 2**, deretter i 2 min. på **trinn 1**.

100 g mel

100 g potetmel

1 ts bakepulver

- Bland melet, potetmelet og bakepulveret sammen.

- Sett maskinen på **trinn 1** og fyll denne melblandingen i mens maskinen går.

- Bland sammen ikke lenger enn i ca. ½ til 1 minutt.

Kakebunn for fruktkaker

Grunnoppskrift

2 egg

125 g sukker

- Egg og sukker vispes sammen til skum i 5 min. på **trinn 2**.

125 g malte hasselnøtter

50 g knust kavring

- Sett apparatet på **trinn 1**, hell på hasselnøttene og kavringstrøet igjennom påfyllingsåpningen.

- Rør det sammen i kort tid.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Gjærdeig

Obs!

Med kniven må det kun bearbejdes lett gjærdeig; ved middels eller tyngre gjærdeiger må det brukes eltekroken.

Gjærdeig kan lages på tre forskjellige måter, alt etter hva den skal brukes til:

- lett gjærdeig, f. eks. for "berlinerboller"
- middels tung gjærdeig f. eks. for kringle og brød
- tung gjærdeig f. eks. for bakebrett med kakedeig eller fruktkake.



Dersom det ønskes en basisdeig:

- 150 ml varm væske (melk eller vann) gjæren smuldres inn og det tilsettes litt sukker og 100 g mel. Det hele eltes med eltekroken på **trinn 2**.
- La deigen heve seg.
- Tilsett så resten av ingrediensene som angitt i oppskriften.

Kringledeig

Grunnopskrift

500 g mel

25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver

210–220 ml varm melk

1 egg

1 knivsodd salt

80 g sukker

60 g smeltet og avkjølt smør/margarin

Revet skall av en halv sitron

- Ingrediensene bearbeides først kort på **trinn 1**, deretter i 1 til 2 minutter på **trinn 2**.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.



Pizzadeig

Grunnopskrift

500 g mel

25 g gjær eller 1 pk. gjærpulver

1 ts sukker

1 knivsodd salt

4 ss olje

250–300 ml varmt vann

- Elt først kort på **trinn 1**, deretter 1 til 2 minutter på **trinn 2**.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.



Mørdeig

Grunnopskrift

300 g mel

150 g smør eller margarin

(romtemperatur)

1 egg

100 g sukker

1 knivsodd salt

1 pk. vaniljesukker

evt. bakepulver

- Rør ingrediensene på **trinn 2**.

- Sett deigen kaldt.

- Deretter kan du bearbeide deigen videre etter ønske.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.



Formkakedeig

Grunnopskrift

500 g mel

250 g smør eller margarin

(romtemperatur)

4 egg

250 g sukker

1 pk. vaniljesukker

1 pk. bakepulver

150 ml melk

- Ingrediensene bearbeides i 1–3 minutter på **trinn 2**.

- Om nødvendig må maskinen slås av og du må skrape med deigskrapen langs kanten slik at deigen blandes godt.

- Ingrediensene, som f. eks. rosiner, røres inn i deigen til slutt med hjelp av deigskrapen.

- Når deigen hvelves ut, må du holde fast i kunststoffhåndtaket på multifunksjonskniven

Største mengde: 1½ ganger grunnopskriften.



Drikker

Planter's Punch

(for 6 personer)

3 appelsiner

2 sitroner

200 ml rom

4 ts ceylonte (eller 5 poser med te) til 1 liter te

6 skiver appelsin

- Press ut appelsinene og sitronene.

- Tilbered teen.

- Varm opp fruktsaft og rom og fyll det i glass.

- Hell på teen, og sukre det hele etter ønske.

- Dekorer glassene med appelsinskivene.



Sjokolademelk

(største mengde)

100 g sjokolade

400 ml varm melk

- Knus sjokoladen på **trinn 2**.

- Hell på melken og miks det hele sammen.



Salater

Råkostsalat

(for 2–4 personer)

4 gulrøtter

1 kålrot

1 eple

1 zucchini

1 agurk

¼ blomkål

100 g cottage cheese



Marinade

2 ss vineddik

2 ss grønnsakbuljong

Salt

1 ts honning

2 ss olje

- Gulrøttene renses med en grov børste under rennende vann og høvles fint med høvle-vendeskiven.
- Skrell kålroten, skjær den i tykke skiver og høvle den fint med høvle-vendeskiven.
- Eplene vaskes og skjæres i 4 båter. Deretter rives de grovt med høvle-vendeskiven.
- Vask zucchini og agurken, skjær dem opp på langs, og skjær dem deretter fint opp med skjære-vendeskiven.
- Blomkålen vaskes og deles opp i små buketter.
- Bland så ingrediensene for marinaden og mariner salaten med denne.
- Server salaten på tallerkener og fordel cottage cheese på disse.

Supper & sauser

Kremet blomkålsuppe

(Forrett for 4 personer)

1 stort blomkålhode (ca. 1 kg)

2–3 ss smør

400 ml grønnsakbuljong

400 ml vann

200 ml fløte

Salt, muskat

1 eggeplomme

Kjørvel

- Vask blomkålen og kutt av stilken. Del så opp i buketter.
- Smelt smøret i en kasserolle og brun blomkålen lett mens du rører rundt.
- Hell på grønnsakbuljongen, hell på vann og halvparten av fløten.
- Kok opp suppen og la den koke med lukket lokk på lav varme i 10 minutter.
- Deretter moses suppen.
- Smak til med salt og muskat, og la den koke videre i 10 minutter.
- Rør sammen eggeplommen med rester av fløten og bland det inn i suppen. Ikke la suppen koke opp igjen.
- Deretter pyntes suppen med kjørvel.

Tips: Det kan også lages kremsuppe av brokkoli etter denne oppskriften.

Majones

Grunnopskrift

1 egg

1 ts sennep

1 ts eddik eller sitronsaff

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

150–200 ml olje



Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på **trinn 1**.
- Slå mikseren over på **trinn 2**. La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen tykner.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.

Tomatsaus

(for 2 personer)

500 g tomater

1 løk

30 g fett

2 ss tomatpure

2 ss mel

salt

hvit pepper

1 ss sukker

1 ss eddik

375 ml vann

- Skrell løken og hakk den med universalkutteren.
- Vask tomatene og del dem i to halvdeler.
- Den hakkete løken brunes lett i fett, fyll på med tomatene og la dem brunes i kort tid, strø melet på og bland det helt.
- Fyll så på med tomatpure og vann, og la det hele koke opp under omrøring.
- Krydre sausen og la den koke i 30 minutter ved lav varme.
- Sausen moses og smakes til igjen med krydder.



Dessert

Jordbærsorbet

(for 2–4 personer)

250 g frosne jordbær

100 g melis

150 ml fløte

- Bland ingrediensene på **trinn 2** inntil det dannes en myk is.

Tips: Du kan også tilberede frosne frukter som bringebær, bjørnebær og solbær som sorbet.



Potetmos

800 g poteter

salt, hvit pepper

revet muskat

30 g smør

ca. 200 varm melk

- Skrell potetene, vask dem og skjær dem i terninger.
- Kok potetternene opp i saltet vann.
- Krydre med pepper og muskat og la potetene koke i 20–30 minutter.
- Hell av vannet og mos dem på **trinn 2**.
- bland så smør og melk inn i mosen (eltetekroen).
- Den ferdige pureen smakes til med salt og pepper og serveres straks.



Honningblanding som smøres på brød

200 g valnøtter eller mandler
100 g sitronat
2 ss sitronsaft
500 g honning

- Valnøttene og sitronatet blandes sammen i ca. 30 sekunder på **trinn 2**.
- Etter at mikseren er stoppet opp, blandes honning og sitronsaft og det heles mikses i 15 sek.



Tips

Multifunksjonskniv

For kutting/hakking

Urter (unntatt gressløk), 10–50 g

- Hakkes i tørr bolle på **trinn 2**.

Hvitløk, max. 500 g

- hakkes på **trinn M**.

Løk, max. 500 g

- Del løken i båter.
- Hakkes på **trinn M**.

Grønnsaker eller poteter, rå, 100–500 g.

- Skjær grønnsakene/potetene i stykker.
- Kutt dem opp flere ganger 2 sekunder av gangen på **trinn M**.

Nøtter eller mandler, 100–500 g

- hakkes på **trinn 2**.

Hard ost (f. eks. parmesan), 100–500 g

- hakkes på **trinn 2**.

Rundstykker, harde, 1–8 stykker

- Del dem opp i 4 båter.
- Kutt dem opp på **trinn 2**.

Kjøtt eller lever, 50–500 g

- Fjern brusk, ben, hud og sener fra kjøttet.
- Skjær kjøttet i stykker.
- Hakkes på **trinn 2**.
- For hakkekjøtt, fyllinger og posteier må kjøttet bearbeides sammen med krydder.

Purè og mikse

Frukt eller grønnsaker, max. 500 g

- Frukt/grønnsaker bearbeides til purè sammen med krydder på **trinn 2**.
- Om nødvendig kan det fylles på væske.

Eltekrok

Blanding av ingredienser

- Sett maskinen på **trinn 2** og fyll på de ingrediensene som skal til (f. eks. rosiner, kandisfrukter og nøtter) igjennom påfyllingsåpningen.



Visp

Visping

Stiv eggehvite. 2–6 eggehviter

- Vispes på **trinn 2**.
- Eggehviten blandes inn på **trinn 1**.

Kremfløte, 200–600 g

- Vispes på **trinn 2**.
- Vispet krem blandes inn på **trinn 1**.

Raspeskive

Skjæring

Grønnsaker, max. 1000 g

- Kokte grønnsaker må først avkjøle.
- Skjær dem på **trinn 1** eller **trinn 2**.

Raspe-vendeskive

Raspe

Frukt og grønnsaker, rå, max. 1000 g

- Raspes på **trinn 2**.

Ost (unntatt hard ost), max. 1000 g

- Det raspes på **trinn 2**.

Riveskive

Riving

Nøtter eller mandler, rå poteter, hard ost, harde rundstykker, kald sjokolade, max. 500 g.

- Rives på **trinn 2**.

Moseapparat

Mosing

Frukt eller grønnsaker (ta ut steinen av frukten først), max. 1000 g og frukt, max. 500 g, mykkokt.

- Skjær frukten/grønnsakene i stykker.
- Kok frukten/grønnsakene møre og mos dem helst i varm tilstand på **trinn 2**.

Henvisning: Frukt som skal brukes til marmelade (bær uten stillk), kokes opp uten å blande til væske, deretter moses frukten.

Sitruspresse

Utpressing

Sitrusfrukter, max. 1000 g

- Presses ut på **trinn 1**.



Detta häfte innehåller recept och tips om hur de olika tillbehör som medföljer köksmaskinen kan användas. Recepten är uppdelade efter följande tema: Bakning, Drycker, Sallader, Soppor och såser, Efterrätter. Här finns också ett recept på potatismos. Tipsen är uppdelade efter tillbehör och beskriver arbetsgången för enskilda livsmedel.

Recept

Bakning

Sockerkaka / tårtbotten

Grundrecept. För t.ex. isärtagbar form
Ø 26 cm.

3 ägg

3 msk hett vatten

2 dl socker

1 tsk vaniljsocker

- Vispa ingredienserna på **hastighet 2** under 5 minuter, sänk sedan till **hastighet 1** och fortsätt vispa under ytterligare 2 minuter.

1¼ dl vetemjöl

1¼ dl potatismjöl

1 tsk bakpulver

- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver.

- Vrid till **hastighet 1** och fyll på ingredienserna genom mataröppningen.

- Låt dem inte blandas längre än ½–1 minut.

- Håll i smord och bröad form.

- Grädda i 200 °C ca 25 min.

Tårtbotten som ska fyllas med färsk frukt

Grundrecept

2 ägg

1½ dl socker

- Vispa ägg och socker till skum på **hastighet 2** under 5 minuter.

2 dl malda hasselnötter

50 g ströbröd

- Vrid till **hastighet 1** och tillsätt hasselnötterna och ströbrödet genom mataröppningen.

- Blanda snabbt.

- Håll i smord och bröad form.

- Stick ned t.ex. äppelklyftor, doppade i socker och kanel, i kakan.

- Grädda i 175–200 °C varm ugn ca 30 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Jäsdeg

Obs!

Använd kniven endast för att bearbeta lätta jäsdeggar. Är degen tyngre ska degkroken användas.

Det finns tre olika typer av jäsdeg beroende på ändamål:

- lätt deg, t.ex. till munkar
- medeltung deg, t.ex. till vetelängd och bröd
- tung deg, t.ex. rågrödsdeg.

Om du vill sätta en fördeg:

- Blanda 1½ dl fingervarm* vätska (mjölk eller vatten), smulad jäst, ett krm socker och 1¼ dl vetemjöl på **hastighet 2** med degkroken.
- Låt degen jäsa övertäckt.
- Tillsätt övriga ingredienser enligt recept.
- 37 °C till färsk jäst; ca 40 °C till torrjäst, se förpackningen

Vetelängd

Grundrecept

8½ dl (500 g) vetemjöl

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

2–2¼ dl varm mjölke

1 ägg

1 krm salt

1 dl socker

60 g svalnat smält fett

1 tsk mald kardemumma

- Blanda ingredienserna snabbt på **hastighet 1**, fortsätt därefter ytterligare 1–2 minuter på **hastighet 2**.

- Jäses övertäckt 30 min i skålen och 30 min på plåt efter utbakning.

- Formas till en eller två längder.

- Gräddas på smord plåt i 200 °C varm ugn 15–20 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Pizzadeg

Grundrecept

8¼ dl (500 g) vetemjöl

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

1 tsk socker

1 krm salt

4 msk matolja

2½–3 dl fingervarm* vatten

- Blanda snabbt ingredienserna på **hastighet 1**, fortsätt därefter ytterligare 1–2 minuter på **hastighet 2**.

- 37 °C till färsk jäst; ca 40 °C till torrjäst, se förpackningen

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Mördeg

Grundrecept

4 dl vetemjöl

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

1 ägg

1½ dl socker

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

Tillsätt ev. bakpulver.

• Blanda först ingredienserna på **hastighet 2**.

• Låt degen vila på kallt ställe.

• Baka ut enligt önskemål.

• Småkakor gräddas i 200 °C ca 10 min;
mördegsbotten gräddas i 175 °C ca 20 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Saftig sockerkakssmet

Grundrecept

8 dl vetemjöl

250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

4 ägg

3 dl socker

1 tsk vaniljsocker

1 tsk bakpulver

1½ dl mjölk

• Blanda först ingredienserna på **hastighet 2**
ca 1–3 minuter.

• Om det behövs, stäng av maskinen och för
slickepotten längs blandarskålens kanter och
blanda med övrig smet.

• Håll fast multifunktionskniven i plastskaftet när
smeten hälls ut.

• Vänd ner ingredienser, som t.ex. russin, sist av allt
med hjälp av degskrapan.

• Häll smeten i smord och bröad form (ca 2 l).

• Grädda i 175 °C ca 45 min.

Max mängd: 1½ ggr grundreceptet



Drycker

Planter's Punch

(för 6 personer)

3 apelsiner

2 citroner

2 dl rom

4 tsk ceylonte (eller 5 tepåsar) till 1 liter te

6 apelsinskivor

• Pressa ut saften ur apelsinerna och citronerna.

• Tillaga teet.

• Värm fruktsaft och rom och häll över på glas.

• Tillsätt teet, söta efter önskemål.

• Dekorera glasen med apelsinskivorna.



Mjölchoklad

(max mängd)

100 g blockchoklad

4 dl het mjölk

• Bryt den kalla blockchokladen i små bitar.

• Finfördela chokladen på **hastighet 2**.

• Tillsätt den heta mjölken och blanda.



Sallader

Råkostsallad

(för 2–4 personer)

4 morötter

1 kålrabbi

1 äpple

1 zucchini

1 gurka

¼ blomkålshuvud

100 g färskost

Marinad

2 msk vinäger

2 msk grönsaksbuljong

salt

1 tsk honung

1 msk matolja

• Skala och skölj morötterna och riv med den
vändbara riv- och strimmelskivan.

• Skala kålrabbin, skär i tjocka skivor och riv med
den vändbara riv- och strimmelskivan.

• Rengör äpplet och skär i fyra bitar, strimla med
den vändbara riv- och strimmelskivan.

• Tvätta zucchini och gurkan, skär på längden och
skär i skivor med den vändbara skärskivan.

• Skölj blomkålen och dela i små buketter.

• Blanda ingredienserna till marinaden i mixern och
häll sedan över salladen.

• Fördela salladen på tallrikar och strö färskost över.



Soppor och såser

Blomkålssoppa

(förrätt för 4 personer)

1 stort blomkålshuvud (ca 1 kg)

2–3 msk smör

4 dl grönsaksbuljong

4 dl vatten

2 dl vispgrädd

salt, muskotnöt

1 äggula

körvel

• Tvätta blomkålshuvudet och dela i buketter – ta
inte med så mycket av stjälkarna.

• Smält smöret i en kastrull, lägg i blomkålen och låt
den börja svettas under omrörning.

• Tillsätt grönsaksbuljongen, vattnet och hälften av
grädden.

• Koka upp soppan och fortsätt sjuda under lock på
låg värme ytterligare 10 minuter tills blomkålen är
mjuk.

• Passera den mjukkockta blomkålen.

• Smaka av med salt och muskotnöt och sjud
ytterligare 10 minuter.

• Rör ner äggulan och resten av grädden i soppan.
Soppan får nu inte koka längre.

• Garnera med körvel och servera.

Tips: Ovanstående recept kan även användas för
broccoli.



Majonnäs

Grundrecept

- 1 ägg
- 1 tsk fransk senap
- 1 msk vinäger
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- 1½–2 dl matolja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på **hastighet 1**.
- Öka till **hastighet 2** och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Potatismos

800 g potatis
salt, vitpeppar
riven muskot
30 g smör

ca. 2 dl varm mjölk

- Skala, tvätta och skär potatisen i tärningar.
- Koka upp den tärnade potatisen i saltat vatten.
- Krydda med vitpeppar och muskot och låt koka på svag värme 20–30 minuter.
- Sila potatisen och mosa på **hastighet 2** medan den fortfarande är varm.
- Blanda potatismoset med smör och mjölk (använd degkroken).
- Tillsätt salt och vitpeppar och servera genast.



Tomatsås

(för 2 personer)

- 500 g tomater
- 1 lök
- 30 g fett
- 2 msk tomatpuré
- 2 msk vetemjöl
- salt
- vitpeppar
- 1 msk socker
- 1 msk vinäger
- 3¼ dl vatten

- Skala löken och finhacka i minihackaren.
- Skölj tomaterna och dela i två bitar.
- Låt den hackade löken börja svettas i fettet, tillsätt tomaterna och låt steka med en kort stund, strö över mjölet och blanda.
- Tillsätt tomatpurén och vattnet och låt koka upp under omrörning.
- Krydda såsen och låt sjuda lätt under 30 minuter
- Passera såsen, smaka av.

Söta efterrätter

Jordgubbssorbet

(för 2–4 personer)

- 250 g frysta jordgubbar
- 1¼ dl florsocker
- 1½ dl vispgrädd
- Blanda ingredienserna på **hastighet 2** till krämig glass.

Tips: Detta recept kan även användas för att göra sorbet på andra frysta bär, t.ex. hallon, blåbär och svarta vinbär.



Bredbart honungspålägg

200 g valnötter eller mandlar
100 g citronat
2 msk pressad citron
500 g honung

- Blanda valnötter och citronat och finfördela dem ca. 30 sekunder på **hastighet 2**.
- Stanna maskinen och tillsätt sedan honung och pressad citron. Blanda 15 sekunder.

Tips

Multifunktionskniven

Finfördela

Färskt kryddgrönt (undantaget gräslök), 10–50 g

- Lägg dem i den torra skålen och finfördela dem på **hastighet 2**.

Vitlök, max 500 g

- Finfördela på **hastighet M**.

Gul lök, max 500 g

- Skala och dela löken i fyra bitar.
- Finfördela på **hastighet M**.

Grönsaker och potatis, råa, 100–500 g

- Skölj/skala och skär först i mindre bitar.
- Finfördela 2 sekunder åt gången på **hastighet M**.

Nötter, mandel, 100–500 g

- Finfördela (hacka) på **hastighet 2**.

Hårdost (t.ex. parmesan), 100–500 g

- Finfördela på **hastighet 2**.

Småfranska, torkad, 1–8 st

- Dela först i fyra bitar.
- Finfördela på **hastighet 2**.



Fisk och lever, 50–500 g

- Skär först bort brosk, skinn och senor.
- Tärna köttet.
- Finfördela på **hastighet 2**.
- För tillagning av olika färser, fyllningar och pastejer blandas köttet tillsammans med kryddor.

Mosa/mixa

Frukt och grönsaker, max 500 g

- Mosa på **hastighet 2**.
- Tillsatt vätska efter behov och fortsatt mosa/mixa.

Degkrokan

Blanda ned ingredienser

- Vrid till **hastighet 2** och håll de ingredienser som ska tillsättas (t.ex. russin, kanderad frukt, nötter) genom matarröret.



Vispskivan

Vispa

Äggvita, 2–6 äggvitor

- Vispa på **hastighet 2**.
- Blanda ner äggvitor på **hastighet 1**.

Grädde, 2–6 dl

- Vispa på **hastighet 2**.
- Blanda ner grädde på **hastighet 1**.



Den vändbara skärskivan

Skiva

Grönsaker, max. 1000 g

- Kokta grönsaker måste kallna först.
- Skiva på **hastighet 1** eller **hastighet 2**.



Den vändbara riv- och strimmelskivan

Finfördela

Frukt och grönsaker, råa, max. 1000 g

- Finfördela på **hastighet 2**.

Ost (ej hårdost), max. 1000 g

- Finfördela på **hastighet 2**.



Rivskivan

Finfördela

Nötter och mandel, rå potatis, hård ost, torkat bröd, kall blockchoklad, max. 500 g

- Finfördela på **hastighet 2**.



Passertillsatsen

Mosa

Frukt (måste vara urkärnad) och grönsaker, max. 1000 g eller frukt (mjukkokta), max 500 g

- Skär i mindre bitar.
- Koka tills de är mjuka och mosa, helst medan de fortfarande är varma, på **hastighet 2**.

Obs! Om du gör sylt (avlägsna först alla bärskaft), koka upp utan vätska och rör om hela tiden. Mosa därefter.



Citruspressen

Pressa ut saft

Frukt och grönsaker, max 1000 g

- Använd **hastighet 1**.



Tässä vihkossa on ruokaohjeita ja vinkkejä yleiskoneen ja sen varusteiden/työvälineiden käyttöön. Löydät vihkosta valmistusohjeita leivonnaisille, juomille, salaateille, keitoille & kastikkeille ja jälkiruoille. Lisäksi neuvotaan, miten valmistetaan perunamuusi. Vinkit on jaoteltu varusteiden/työvälineiden mukaan ja niissä annetaan neuvoja, miten eri elintarvikkeita tulee käsitellä.

Ruokaohjeet

Leipominen

Sokerikakkutaikina

Perusohje

(esim. irtopohjavuoka Ø 26 cm)

3 munaa

3 rkl kuumaa vettä

150 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

- Sekoita aineksia 5 minuuttia **nopeudella 2**, sitten 2 minuuttia **nopeudella 1**.

100 g jauhoja

100 g perunajauhoa

1 tl leivinjauhetta.

- Sekoita keskenään jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe.
- Kytke kone **nopeudelle 1** ja lisää jauhoseos kulhoon täyttöaukosta.
- Sekoita korkeintaan ½–1 minuuttia.



Hedelmäkakkujen pohja

Perusohje

2 munaa

125 g sokeria

- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 5 minuutin ajan **nopeudella 2**.

125 g jauhettuja hasselpähkinöitä

50 g korppujauhoja

- Kytke kone **nopeudelle 1**, lisää hasselpähkinät ja korppujauhot täyttöaukosta.

- Sekoita vain hetken aikaa.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje



Hiivataikina

Huom.!

Vaivaa terällä vain löysää hiivataikinaa; vaivaa paksumpi hiivataikina taikinakoukulla.

Hiivataikinoita on kolmentyyppisiä aina käyttökohteen mukaan:

- kevyt hiivataikina, esim. munkeille
- keskiraskas hiivataikina, esim. pullalle ja leivälle
- raskas hiivataikina, esim. pellillä paistettaville piirakoille, hedelmä- ja marjapiiraille

Kun tarvitset taikinajuuren:

- Vaivaa 150 ml lämmintä nestettä (maitoa tai vettä), murennettua hiivaa, ripaus sokeria ja 100 g jauhoja taikinakoukulla taikinaksi **nopeudella 2**.
- Anna taikinan nousta.
- Käsittele muut ainekset kuten ohjeessa neuvotaan.

Pullapitko

Perusohje

500 g jauhoja

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

210–220 ml lämmintä maitoa

1 muna

riipaus suolaa

80 g sokeria

60 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa

puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

- Vaivaa aineksia hetken aikaa **nopeudella 1**, sitten 1–2 minuuttia **nopeudella 2**.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje

Pizzataikina

Perusohje

500 g jauhoja

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

1 tl sokeria

riipaus suolaa

4 rkl öljyä

250–300 ml lämmintä vettä

- Vaivaa kaikkia aineksia hetken aikaa **nopeudella 1**, sitten 1–2 minuuttia **nopeudella 2**.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje

Murotaikina

Perusohje

300 g jauhoja

150 g voita tai margariinia

(huoneenlämpöistä)

1 muna

100 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria

mahdollisesti leivinjauhetta

- Vaivaa ainekset taikinaksi **nopeudella 2**.
- Aseta taikina kylmään.
- Jatka käsittelyä tarvittaessa.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje



Kakkutaikina

Perusohje

500 g jauhoa

250 g voita tai margariinia
(huoneenlämpöistä)

4 munaa

250 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

1 tl leivinjauhetta

150 ml maitoa

- Käsittele aineksia noin 1–3 minuuttia **nopeudella 2**.
- Kaavi tarvittaessa kulhon seinämät taikinankaapimella ja sekoita taikinaa vielä kerran hetken aikaa.
- Sekoita lisäainekset, kuten esim. rusinat, joukkoon taikinankaapimella vasta viimeisenä.
- Kun kumoat taikinan pois kulhosta, pidä kiinni monitoimiterän muovikahvasta.

Maksimimäärä: 1½ kertaa perusohje



Juomat

Planter's punch

(6 hengelle)

3 appelsiinia

2 sitruunaa

200 ml rommia

4 tl ceylon-teeä (tai 5 teepussia) yhtä teelitraa varten

6 appelsiinin viipaletta

- Purista appelsiinit ja sitruunat mehuksi.
- Valmista tee.
- Lämmitä hedelmämehu ja rommi ja kaada laseihin.
- Kaada myös tee laseihin, makeuta tarvittaessa.
- Koristele lasit appelsiinin viipaleilla.



Suklaamaito

(maksimimäärä)

100 g suklaata

400 ml kuumaa maitoa

- Hienonna suklaa **nopeudella 2**.
- Lisää kuuma maito ja sekoita.



Salaatit

Raakasalaatti

(2–4 hengelle)

4 porkkanaa

1 kyssäkaali

1 omena

1 kesäkurpitsa

1 kurkku

¼ kukkakaalia

100 g tuorejuustoa

Marinadi

2 rkl viinietikkaa

2 rkl kasvislientä

suolaa

1 tl hunajaa

2 rkl öljyä

- Pese porkkanat karkealla harjalla juoksevan veden alla ja raasta hienoksi raastinterällä.
- Kuori kyssäkaali, leikkaa paksuiksi viipaleiksi ja raasta hienoksi raastinterällä.
- Pese omena ja paloittele neljään osaan, raasta karkeaksi raasteeksi raastinterällä.
- Pese kesäkurpitsa ja kurkku, halkaise pitkittäin ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi viipalointiterällä.
- Pese kukkakaali ja paloittele pieniksi lohkoiksi.
- Sekoita marinadin ainekset tehosekoittimessa ja levitä marinadi salaatin päälle.
- Asettele salaatti lautasille ja murena päälle tuorejuustoa.



Keitot & kastikkeet

Kermainen kukkakaalikeitto

(alkuruoka 4 hengelle)

1 iso kukkakaali (n. 1 kg)

2–3 rkl voita

400 ml kasvislientä

400 ml vettä

200 ml kermaa

suolaa, muskottia

1 keltuainen

kirveliä

- Pese kukkakaali ja paloittele lohkoiksi ilman varsiosaa.
- Kuumenna voi kattilassa liedellä, kuullota siinä kukkakaalin lohkot koko ajan sekoittaen.
- Kaada päälle kasvisliemi ja lisää sitten vesi ja puolet kermasta.
- Kiehauta keitto, alenna sitten lämpöä ja anna keiton kypsyä 10 minuuttia kannen alla.
- Soseuta keitto.
- Mausta suolalla ja muskotilla ja kypsennä vielä 10 minuuttia.
- Sekoita keskenään keltuainen ja loput kermasta ja nostele seos keittoon. Älä anna keiton enää kiehua.
- Tarjoile kirvelillä koristeltuna.

Vinkki: Voit valmistaa tällä ruokaohjeella kermaisen keiton myös parsakaalista.



Majoneesi

Perusohje

1 muna

1 tl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

150–200 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti **nopeudella 1**.
- Kytke kone **nopeudelle 2**, kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja vatkaa niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje



Perunamuusi

800 g perunoita

suolaa, valkopippuria

jauhettua muskottipähkinää

30 g voita

noin 200 ml kuumaa maitoa

- Kuori, pese ja paloittele perunat.
- Kiehauta paloitellut perunat vedessä, johon on lisätty suolaa.
- Mausta pippurilla ja jauhetulla muskottipähkinällä ja kypsennä miedolla lämmöllä 20–30 minuuttia.
- Kaada vesi pois kattilasta ja soseuta lämpimät perunat **nopeudella 2**.
- Sekoita muusiin voi ja maito (taikinakoukulla).
- Mausta valmis muusi suolalla ja pippurilla, tarkista maku ja tarjoile heti.



Tomaattkastike

(2 hengelle)

500 g tomaatteja

1 sipuli

30 g rasvaa

2 rkl tomaattipyreetä

2 rkl jauhoja

suolaa

valkopippuria

1 rkl sokeria

1 rkl etikkaa

375 ml vettä

- Kuori sipulit ja silppua hienoksi teholeikkurissa.
- Pese tomaatit ja halkaise kahtia.
- Kuullota silputut sipulit rasvassa, lisää tomaatit ja ruskista hetken aikaa, ripottele jauhot päälle ja sekoita.
- Lisää tomaattipyree ja vesi ja kiehauta koko ajan sekoittaen.
- Mausta kastike, alenna lämpöä ja kypsennä vielä 30 minuuttia.
- Soseuta kastike, tarkista maku.



Hunajalevite

200 g saksanpähkinöitä tai manteleita

100 g sukaattia

2 rkl sitruunamehua

500 g hunajaa

- Hienonna saksanpähkinöitä ja sukaattia yhdessä noin 30 sekuntia **nopeudella 2**.
- Kun tehosekoitin on pysähtynyt, lisää massaan hunaja ja sitruunamehu ja sekoita 15 sekuntia.



Vinkit

Monitoimiterä

Hienontaminen

Yrtit (paitsi ruohosipuli), 10–50 g

- Hienonna kuivassa kulhossa **nopeudella 2**.

Valkosipuli, max. 500 g

- Valitse **asento M** ja hienonna.

Sipulit, max. 500 g

- Paloittele sipulit neljään osaan.
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Vihannekset tai perunat, raakana, 100–500 g

- Paloittele vihannekset/perunat.
- Valitse **asento M** ja hienonna monta kertaa aina 2 sekuntia.

Pähkinät tai mantelit, 100–500 g

- Hienonna **nopeudella 2**.

Kova juusto (esim. parmesaani), 100–500 g

- Hienonna **nopeudella 2**.

Sämpylät, kuivat, 1–8 kpl

- Paloittele sämpylät neljään osaan.
- Hienonna **nopeudella 2**.



Jälkiruoat

Mansikkasorbetti

(2–4 hengelle)

250 g pakastemansikoita

100 g tomusokeria

150 ml kermaa

- Sekoita jäisiä mansikoita yhdessä muiden aineiden kanssa **nopeudella 2** niin kauan, kunnes syntyy kermainen jäähileinen massa.

Vinkki: Tällä ohjeella voit valmistaa sorbetin myös muista pakastemarjoista kuten vadelmista, mustikoista ja herukoista.



Liha tai maksa, 50–500 g

- Poista lihasta rustot, luut, nahka ja jänteet.
- Paloittele liha.
- Hienonna **nopeudella 2**.
- Kun valmistat lihataikinan, täytteen tai pasteijan, käsittele liha yhdessä mausteiden kanssa.

Soseuttaminen/sekoittaminen

Hedelmät, marjat tai vihannekset, max. 500 g

- Käsittele hedelmät, marjat tai vihannekset yhdessä mausteiden kanssa **nopeudella 2**.
- Lisää tarvittaessa nestettä ja jatka käsittelyä.

Taikinakoukku

Ainesten sekoittaminen nostelemalla



- Kytke kone **nopeudelle 2** ja lisää sekoitettavat ainekset (esim. rusinat, hillotut hedelmät ja pähkinät) täyttöaukosta.

Vispilä

Vatkaaminen



Valkuaisvaahto, 2–6 munanvalkuaisista

- Vatkaa **nopeudella 2**.
- Sekoita valkuaisvaahto nostelemalla **nopeudella 1**.

Kermavaahto, 200–600 g

- Vatkaa **nopeudella 2**.
- Sekoita kermavaahto nostelemalla **nopeudella 1**.

Käännettävä viipalointiterä



Viipalointi

Vihannekset, max. 1000 g

- Anna keitettyjen vihannesten ensin jäähtyä.
- Viipaloi **nopeudella 1** tai **nopeudella 2**.

Käännettävä raastinterä

Raastaminen



Hedelmät ja vihannekset, max. 1000 g

- Raasta **nopeudella 2**.

Juusto (paitsi kova juusto), max. 1000 g

- Raasta **nopeudella 2**.

Hienoraastinterä

Raastaminen



Pähkinät tai mantelit, perunat raakoina, kova juusto, kuivat sämpylät, kylmä suklaa, max. 500 g

- Raasta **nopeudella 2**.

Soseutin

Soseuttaminen



Hedelmät tai vihannekset (kivellisistä hedelmistä, on poistettava kivet), max. 1000 g ja marjat, max. 500 g

- Paloittele hedelmät/vihannekset.
- Keitä hedelmät/vihannekset pehmeiksi ja soseuta ne lämpiminä **nopeudella 2**.

Ohje: Kiehauta ilman nestettä hilloksi valmistettavat marjat (ilman varsia) koko ajan sekoittaen, sen jälkeen soseuta.

Sitruspuserrin

Mehun valmistaminen



Sitrushedelmät, max. 1000 g

- Purista mehuksi **nopeudella 1**.

El presente libro incluye una serie de recetas y consejos prácticos para el uso del robot de cocina con sus accesorios. Las recetas se refieren a la elaboración de pasteles, bebidas y ensaladas, así como sopas, salsas y platos dulces. El cuaderno incluye asimismo una receta para preparar puré de patatas. Los consejos prácticos están ordenados en función del accesorio e incluyen la elaboración aconsejada para diferentes alimentos.

Recetas

Pasteles

Masa de bizcocho

Receta básica (por ejemplo para un molde redondo desarmable, Ø 26 mm)

3 huevos

3 cucharadas soperas de agua caliente

150 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

- Batir los ingredientes durante 5 minutos en la **posición de trabajo 2**, a continuación 2 minutos en la **posición 1**, hasta formar una masa esponjosa consistente.

100 gramos de harina

100 gramos de maicena (fécula de maíz)

1 cucharilla de levadura en polvo

- Mezclar la harina, la fécula de maíz y la levadura en polvo.
- Ajustar el aparato a la **posición 1**. Incorporar la harina, con la máquina trabajando, a través de la abertura de carga correspondiente.
- Mezclar todos los ingredientes como máximo durante ½–1 minuto.

Base para tarta de frutas

Receta básica

2 huevos

125 gramos de azúcar

- Batir los huevos y el azúcar durante 5 minutos en la **posición 2** hasta formar una masa esponjosa consistente.

125 gramos de avellanas

50 gramos de pan rallado

- Ajustar el aparato a la **posición 1**. Incorporar las avellanas y el pan rallado, con la máquina trabajando, a través de la abertura de carga correspondiente.
- Mezclar brevemente los ingredientes.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica



Masa de levadura

¡Atención!

Con la cuchilla sólo deberán elaborarse masas de levadura ligeras; las masas de levadura de mediano a gran peso deberán elaborarse con el garfio amasador.

Las masas de levadura se pueden dividir, según el uso al que se destinen, en tres tipos diferentes:

- Masa ligera
por ejemplo para elaborar buñuelos
- Masa semipesada
por ejemplo para elaborar trenzas o pan
- Masa pesada
por ejemplo para elaborar pasteles de escasa altura, tartas de fruta, pasteles «Streusel».

En caso de desear preparar una masa previa

- Batir 150 ml de leche o agua tibia, levadura desmenuzada, una pizca de azúcar y 100 gramos de harina con la varilla amasadora en la **posición 2**.
- Dejar subir la masa.
- Agregar los ingredientes restantes, tal como se indica en la receta.

Masa para trenzas

Receta básica

500 gramos de harina

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

210–220 ml de leche tibia

1 huevo

1 pizca de sal

80 gramos de azúcar

60 gramos de mantequilla tibia (ablandada)

Cáscara de 1/2 limón, rallada

- Amasar brevemente en la **posición 1**. Amasar a continuación 1 a 2 minutos en la **posición 2**.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica

Masa para pizzas

Receta básica

500 gramos de harina

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

1 cucharilla de azúcar

1 pizca de sal

4 cucharadas soperas de aceite

250–300 ml de agua tibia

- Amasar los ingredientes brevemente en la **posición 1**, y a continuación 1–2 minutos en la **posición 2**.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica



Masa quebrada (pastaflova)

Receta básica

300 gramos de harina
150 gramos de mantequilla
(temperatura ambiente)

1 huevo

100 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla
en caso necesario, levadura en polvo

- Amasar los ingredientes en la **posición 2**.
- Dejar reposar la masa en un lugar fresco.
- Elaborar la masa según los deseos.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica



Batido de chocolate

(máxima cantidad)

100 gramos de chocolate
400 ml de leche caliente

- Triturar el chocolate en la **posición 2**.
- Agregar la leche caliente. Mezclar.



Ensaladas

Ensalada mixta

(para 2–4 personas)

4 zanahorias

1 colinabo

1 manzana

1 calabacín

1 pepino

¼ de coliflor

100 gramos de requesón (queso fresco)

Aderezo

2 cucharadas soperas de vinagre de vino

2 cucharadas soperas de caldo vegetal

Sal

1 cucharilla de miel

2 cucharadas soperas de aceite

- Limpiar las zanahorias con un cepillo basto bajo el grifo. Rallarlas finamente con el disco rallador reversible.
- Pelar el colinabo, cortarlo en rodajas gruesas. Rallarlas finamente con el disco rallador reversible.
- Lavar la manzana. Cortarla en cuatro trozos. Rallarla con la cara gruesa del disco rallador reversible.
- Lavar el calabacín y el pepino, cortarlos a lo largo. Rallarlos finamente con el disco rallador reversible.
- Lavar la coliflor; separar los ramilletes.
- Mezclar los ingredientes del aderezo en la batidora; aderezar la ensalada.
- Colocar la ensalada en platos y distribuir el requesón sobre la misma.



Masa batida

Receta básica

500 gramos de harina
250 gramos de mantequilla o margarina
(temperatura ambiente)

4 huevos

250 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

1 paquetito de levadura en polvo

150 ml de leche

- Elaborar los ingredientes durante aprox. 1–3 minutos en el **escalón 2**.
- En caso necesario, desconectar el aparato, desprender con la espátula la masa acumulada en los bordes del bol y volver a batir brevemente.
- Incorporar en último lugar, removiendo con la espátula, los ingredientes tales como uvas pasas.
- Al verter la masa, sujetar la cuchilla multifunciones en la pieza de plástico.

Máxima cantidad admisible:

1,5 veces la receta básica



Bebidas

Ponche Plantador (Planter's Punch)

(para 6 personas)

3 naranjas

2 limones

200 ml de ron

4 cucharillas de las de café de té de Ceilán (o cinco bolsitas de té) para un litro de té

6 rodajas de naranja

- Exprimir los limones y las naranjas.
- Hacer el té.
- Calentar el zumo y el ron. Verterlo en los vasos.
- Agregar el té. Endulzar según el gusto personal.
- Decorar los vasos con las rodajas de naranja.



Salsas y sopas

Sopa de crema de coliflor

(entrante, para 4 personas)

1 coliflor grande (aprox. 1 kg)

2–3 cucharadas soperas de mantequilla

400 ml de caldo vegetal

400 ml de agua

200 ml de nata líquida

Sal, nuez moscada

1 yema de huevo

perifollo



- Lavar la coliflor; separar los ramilletes dejando los tallos muy cortos.
- Calentar la mantequilla. Agregar los ramilletes de coliflor y rehogarlos, sin dejar de remover.
- Añadir el caldo vegetal, el agua y la mitad de la nata líquida.
- Cocer la sopa hasta que espese; cocer a continuación a fuego lento durante 10 minutos con la tapa puesta.
- Pasar la sopa por pasapurés.
- Sazonar con sal y nuez moscada; cocer a fuego lento durante otros 10 minutos.
- Mezclar la yema con la nata líquida restante. Mezclarla con la sopa. No cocer más.
- Servirla decorada con perifollo.

Sugerencia: Con esta misma receta se puede elaborar una sopa de crema de brécoles.



Mayonesa

Receta básica

- 1 huevo
- 1 cucharilla de las de café de mostaza
- 1 cucharada soperas de vinagre o zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 125–200 ml de aceite

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la **posición 1**.
- Colocar el mando en la **posición 2**. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Máxima cantidad admisible:

2 veces la receta básica

Salsa de tomate

(para dos personas)

- 500 gramos de tomates
- 1 cebolla
- 30 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de pulpa de tomate
- 2 cucharadas soperas de harinal
- Sal
- Pimienta blanca
- 1 cucharada soperas de agua
- 1 cucharada soperas de vinagre
- 375 ml de agua

- Pelar la cebolla. Picarla finamente en la picadora universal.
- Lavar los tomates y cortarlos a la mitad
- Dorar la cebolla picada en la mantequilla. Agregar los tomates, rehogar brevemente y espolvorear con harina. Mezclar todo.
- Agregar la pulpa de tomate y el agua. Cocer hasta que rompa a hervir, sin parar de remover.
- Sazonar la salsa a gusto y cocer a fuego lento durante 30 minutos.
- Pasar la salsa por el pasapurés, sazonar a gusto.



Platos dulces

Sorbete de fresa

(para 2–4 personas)

- 250 gramos de fresas congeladas
- 100 gramos de azúcar glas
- 150 ml de nata líquida

- Mezclar los ingredientes en la **posición 2**, hasta que adquieran una textura cremosa.

Sugerencia: Con esta receta también se pueden preparar sorbetes con otras frutas congeladas, como por ejemplo de frambuesas, arándanos y grosellas.



Puré de patatas

- 800 gramos de patatas
- Sal, pimienta blanca
- Nuez moscada rallada
- 30 gramos de mantequilla
- aprox. 200 ml de leche caliente

- Pelar, lavar y cortar las patatas en dados.
- Poner las patatas peladas, lavadas y cortadas en un cazo o cacerola con agua y sal; cocerlas.
- Sazonar las patatas con pimienta y nuez moscada; dejarlas cocer a fuego lento durante 20–30 minutos.
- Verter el agua de las patatas. Hacerlas puré, estando todavía calientes, en la **posición 2**.
- Mezclar el puré de patata con la mantequilla (con la varilla amasadora).
- Sazonar el puré de patata listo con sal y pimienta. Servirlo inmediatamente.



Crema de miel para untar en el pan

- 200 gramos de nueces o almendras
- 100 gramos corteza de limón escarchada
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
- 500 gramos de miel

- Picar en el **escalón 2** durante 30 segundos las nueces y la corteza de limón escarchada.
- Una vez que se ha detenido la batidora, agregar la miel y el zumo de limón; batir la masa durante 15 segundos.



Consejos prácticos para el manejo de los accesorios

Cuchilla multifunciones

Picar



Hierbas finas (excepto cebolleta),
10–50 gramos

- Picar el alimento en el bol seco, en la **posición de trabajo 2**.

Ajos, máx. 500 gramos

- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»** (accionamiento momentáneo).

Cebollas, máx. 500 gramos

- Cortar las cebollas en cuatro trozos.
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»** (accionamiento momentáneo).

Verdura o patatas crudas,
100–500 gramos

- Cortar la verdura o las patatas en trozos.
- Picar los alimentos colocando el mando giratorio repetidas veces, durante 2 segundos, en la **posición «M»**.

Picar nueces o almendras,
100–500 gramos

- Colocar el mando en la **posición 2**.

Queso curado (por ejemplo parmesano),
100–500 gramos

- En la **posición 2**.

Panecillos, duros, 1–8 unidades

- Cortar los panecillos en cuatro trozos.
- Colocar el mando en la **posición 2**.

Carne o hígado, 50–500 gramos

- Eliminar los cartílagos, huesos, piel y tendones de la carne.
- Cortar la carne en trozos.
- Colocar el mando en la **posición 2**.
- En caso de preparar pasteles de carne o rellenos, elaborar la carne conjuntamente con las especias.

Hacer puré/Mezclar

Frutas y verduras, máx. 500 gramos

- Elaborar las frutas o verduras conjuntamente las especias. Para hacer puré, colocar el mando en la **posición 2**.
- Agregar el líquido que fuera necesario y continuar con la elaboración.

Varilla amasadora

Mezclar ingredientes



- Colocar el mando giratorio en la **posición 2**. Incorporar los ingredientes (por ejemplo uvas pasas, frutas escarchadas, nueces) a través de la abertura de carga.

Accesorio batidor

Batir



Clara de huevo a punto de nieve,
2–6 claras de huevo

- Para batir las claras de huevo, colocar el mando en la **posición 2**.
- Para mezclarlas con otros ingredientes, colocar el mando giratorio en la **posición 1**.

Montar nata, 200–600 gramos de nata

- Montar la nata batiendo en la **posición 2**.
- Mezclar la nata montada trabajando en la **posición 1**.

Disco reversible para picar y cortar



Picar

Verdura, máx. 1000 gramos

- Dejar enfriar primero la verdura cocida.
- Picar con el mando giratorio en la **posición 1** o **posición 2**.

Disco reversible para rallado



Rallar

Fruta y verdura, crudas,
máx. 1000 gramos

- Colocar el mando giratorio en la **posición 2**.

Queso (excepto quesos curados),
máx. 1000 gramos

- Colocar el mando giratorio en la **posición 2**.

Disco para rallado



Rallar

Nueces, almendras, patatas crudas,
queso curado, panecillos duros,
chocolate frío, máx. 500 gramos

- Colocar el mando giratorio en la **posición 2**.

Pasapurés



Hacer puré

Verdura o fruta deshuesada cocida,
máx. 1000 gramos de verdura
o 500 gramos de fruta

- Cortar la fruta o verdura en trozos.
- Cocer la verdura o la fruta. Hacer puré, con la verdura o la fruta calientes, colocando el mando en la **posición 2**.

Un consejo práctico: Para preparar la fruta para hacer mermeladas, cocer la fruta (las bayas sin cabos) sin líquido, sin parar de mover. Hacerla puré a continuación.

Exprimidor



Exprimir cítricos

Máxima carga, 1000 gramos

- Colocar el mando en la **posición 1**.

Estas Instruções de Serviço contêm receitas e sugestões para a utilização da sua máquina de cozinha e respectivos acessórios. Encontrará receitas sobre os temas cozer massas, bebidas, saladas, sopas & molhos e doces. Como suplemento este livro contém, ainda, uma receita sobre puré de batata. As sugestões estão classificadas de acordo com os acessórios e descrevem o processamento recomendado para os diversos alimentos.

Receitas

Bolos

Massa de biscoito

Receita base

(por ex. forma de mola com Ø 26 cm)

3 ovos

3 cl. sopa de água quente

150 gr de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

- Bater os ingredientes durante 5 min. na **fase 2** e, depois, mais 2 min., na **fase 1**.

100 gr de farinha

100 gr de fécula de batata

1 cl. de chá de fermento em pó

- Misturar a farinha, a fécula de batata e o fermento.
- Ligar o aparelho para a **fase 1** e adicionar a mistura feita com a farinha através da abertura de enchimento.
- Não bater durante mais de ½ a 1 minuto.

Base para bolos de fruta

Receita base

2 ovos

125 gr de açúcar

- Bater os ovos juntamente com o açúcar, durante 5 min., na **fase 2** até criar espuma.

125 gr de avelãs moídas

50 gr de pão ralado

- Ligar o aparelho para a **fase 1** e adicionar as avelãs e o pão ralado através da abertura de enchimento.
- Bater apenas durante pouco tempo.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base



Massa levedada

Atenção!

Com a lâmina, trabalhar apenas massa levedada leve; massas levedadas meio grossas ou pesadas devem ser trabalhadas com as varas para massas pesadas.

Existem três tipos de massa levedada, dependendo do fim a que se destina:

- massa levedada leve
por ex. para sonhos e bolas de Berlim
- massa levedada meio grossa
por ex. para trança e pão
- massa levedada pesada
por ex. para bolos em tabuleiro, bolos de fruta, etc.

Receita para massa prévia:

- Com as varas para massas pesadas, trabalhar 150 ml de água ou leite quente, fermento esboroadado, uma pitada de açúcar e 100 gr de farinha na **fase 2**.
- Deixar a massa levedar.
- Trabalhar os restantes ingredientes, tal como indicado na receita.

Trança de massa levedada

Receita base

500 gr de farinha

25 gr de fermento ou 1 pacotinho de fermento em pó

210 a 220 ml de leite quente

1 ovo

1 pitada de sal

80 gr de açúcar

60 gr de gordura derretida e arrefecida

raspa da casca de meio limão

- Amassar os ingredientes por breves instantes na **fase 1** e, depois, 1 a 2 minutos na **fase 2**.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base

Massa para pizza

Receita base

500 gr de farinha

25 gr de fermento ou 1 pacotinho de fermento em pó

1 cl. de chá de açúcar

1 pitada de sal

4 cl. de sopa de óleo

250 a 300 ml de água quente

- Amassar os ingredientes por breves instantes na **fase 1** e, depois, 1 a 2 minutos na **fase 2**.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base



Massa quebrada

Receita base

300 gr de farinha
150 gr de manteiga ou margarina
(à temperatura ambiente)
1 ovo
100 gr de açúcar
1 pitada de sal
1 pacotinho de açúcar baunilhado
eventualmente, fermento em pó

- Amassar os ingredientes na **fase 2**.
- Deixar a massa repousar em local fresco
- Se necessário, trabalhar a massa mais um pouco.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base



Massa batida

Receita base

500 gr de farinha
250 gr de manteiga ou margarina
(à temperatura ambiente)
4 ovos
250 gr de açúcar
1 pacotinho de açúcar baunilhado
1 pacotinho de fermento em pó
150 ml leite

- Trabalhar os ingredientes durante cerca de 1 a 3 minutos na **fase 2**.
- Se necessário, utilizar o raspador de massa para ajudar a remover a massa das paredes da tigela e bater ligeiramente por breves instantes.
- Por fim, misturar os ingredientes, como por ex., passas com o raspador de massas.
- Ao deitar a massa, segurar as lâminas de multi-funções pelo punho de plástico.

Quantidade máxima: 1 ½ vezes a receita base



Bebidas

Ponche do Agricultor

(para 6 pessoas)

3 laranjas
2 limões
200 ml de rum
4 cl. de chá de chá de Ceilão (ou 5 saquinhos de chá) para 1 litro de chá
6 rodela de laranja

- Espremer as laranjas e os limões.
- Preparar o chá.
- Aquecer o sumo da fruta e o rum e deitar em copos.
- Adicionar o chá adoçado a gosto.
- Decorar os copos com as rodela de laranja.



Leite com chocolate

(Quantidade máxima)

100 gr de chocolate
400 ml de leite quente

- Picar o chocolate na **fase 2**.
- Adicionar leite quente e mexer.



Saladas

Salada crua

(para 2 a 4 pessoas)

4 cenouras
1 couve-rábano
1 maçã
1 gourgette
1 pepino
¼ de couve-flor
100 gr de queijo fresco

Marinada

2 cl. de sopa de vinagre de vinho
2 cl. de sopa de caldo de legumes
sal

1 cl. de chá de mel

2 cl. de sopa de óleo

- Com uma escova áspera, lavar as cenouras sob água corrente e, depois, ralar fino com o disco reversível de ralar.
- Descascar a couve-rábano, cortar em rodela grossas e, depois, ralar fino com o disco reversível de ralar.
- Lavar e cortar a maçã em quartos e, depois, ralar grosso com o disco reversível de ralar.
- Lavar a gourgette e o pepino, cortar no sentido do comprimento e cortar fino com o disco reversível de cortar.
- Lavar a couve-flor e partir em pequenas flores.
- No misturador, trabalhar os ingredientes para a marinada e, com isso, temperar a salada.
- Distribuir a salada pelos pratos e deitar queijo fresco por cima.



Sopas e Molhos

Creme de couve-flor

(entrada para 4 pessoas)

1 couve-flor grande (ca. 1 kg)
2 a 3 cl. sopa de manteiga
400 ml de caldo de legumes
400 ml de água
200 ml de natas
sal, noz moscada
1 gema de ovo
cerofólio

- Lavar a couve flor e parti-la pelos raminhos junto ao talo.
- Aquecer manteiga e depois dar um entalão na couve flor.
- Acrescentar o caldo de legumes e, depois, juntar a água e metade das natas.
- Depois de começar a ferver, deixar a sopa ferver tapada, na potência mínima, durante mais 10 minutos.
- Passar a sopa.
- Temperar a gosto com sal e nós moscada. Deixar apurar durante mais 10 minutos.
- Mexer a gema de ovo com o resto das natas e misturar bem com a sopa. Não necessita de ferver mais.
- Servir guarnecida com cerefólio.

Sugestão: Esta receita pode também ser feita com brócolos.



Maionese

Receita base

1 ovo
1 cl. de chá de mostarda
1 cl. de sopa de vinagre ou de sumo de limão
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar
150 a 200 ml de óleo

Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) durante alguns segundos na **fase 1**.
- Ligar o aparelho para a **fase 2**, adicionar o óleo lentamente através do funil e bater até que a maionese emulsione.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base

Molho de tomate

(para 2 pessoas)

500 gr de tomate
1 cebola
30 gr de gordura
2 cl. de sopa de concentrado de tomate
2 cl. de sopa de farinha
sal
pimenta branca
1 cl. de sopa de açúcar
1 cl. de sopa de vinagre
375 ml de água

- Descascar a cebola e picar finamente no picador universal.
- Lavar os tomates e cortá-los ao meio.
- Deixar alourar a cebola na gordura, adicionar o tomate e deixar fritar por breves instantes. Salpicar com a farinha e mexer bem.
- Adicionar o concentrado de tomate, acrescentar água e deixar ferver, mexendo sempre.
- Temperar o molho e deixar cozer durante 30 minutos em temperatura baixa.
- Passar o molho por um passador e provar.

Sobremesas

Sorvete de morango

(para 2 a 4 pessoas)
250 gr morangos congelados
100 gr de açúcar em pó
150 ml de natas

- Misturar os ingredientes na **fase 2** até se conseguir um gelado cremoso.

Sugestão: Com esta receita podem também ser utilizados outros frutos congelados, como, framboesas, uvas do monte, groselhas, para se fazerem saborosos gelados.



Puré de batata

800 g de batatas
Sal, pimenta branca,
Nós moscada moída
30 g de manteiga.

ca. de 200 ml de leite quente

- Descascar, lavar e cortar as batatas aos cubos.
- Deixar as batatas já cortadas e temperadas com sal abrir fervura.
- Temperar com pimenta e nós moscada e deixar cozer em baixa temperatura durante 20 a 30 minutos.
- Escorrer a água e passá-las ainda quentes na **fase 2**.
- Misturar o puré com a manteiga e o leite. (Varas para massas grossas).
- Temperar o puré já pronto com sal e pimenta a gosto e servir de imediato.



Preparado de mel para barrar pão

200 g de nozes ou de amêndoas
100 g de geleia de limão em cubos
2 c.s. de sumo de limão
500 g de mel

- Picar as nozes juntamente com a geleia de limão durante cerca de 30 seg. na **fase 2**.
- Depois do misturador estar parado, adicionar o mel e o sumo de limão e misturar durante 15 segundos.



Sugestões

Lâminas de multifunções

Picar

Ervas aromáticas (excepto cebolinha francesa), 10 a 50 gr

- Na **fase 2**, reduzir a puré a fruta e legumes com as especiarias.

Alho, máx. 500 gr

- Picar na **fase M**.

Cebolas, máx. 500 gr

- Cortar as cebolas em quartos.
- Picar na **fase M**.

Legumes ou batatas, crus, 100 a 500 gr

- Cortar os legumes/batatas em pedaços
- Picar durante várias vezes, 2 segundos cada vez, na **fase M**.

Nozes ou amêndoas, 100 a 500 gr

- Picar na **fase 2**.



**Queijo rijo (por ex. Parmesão),
100 a 500 gr**

- Picar na **fase 2**.

Pãezinhos, duros, 1 a 8 unid.

- Partir os pãezinhos em quartos.
- Picar na **fase 2**.

Carne ou fígado, 50 a 500 g

- Limpar a carne de cartilagens, ossos, peles e nervos.
- Partir a carne em pedaços.
- Picar na **fase 2**.
- Para massas com carne, recheios e pastéis, trabalhar a carne juntamente com especiarias.

Fazer purés/misturar

Fruta ou legumes, máx. 500 gr

- Na **fase 2**, reduzir a puré a fruta e legumes com as especiarias.
- Se necessário, acrescentar líquido e continuar a trabalhar.

Varas para massas pesadas

Misturar ingredientes

- Ligar o aparelho para a **fase 2** e, através da abertura de enchimento, adicionar os ingredientes misturados (por ex. passas, fruta cristalizada e nozes).



Varas para massas leves

Bater

Claras em castelo, 2 a 6 claras

- Bater na **fase 2**.
- Levantar as claras na **fase 1**.



Natas batidas, 200 a 600 gr

- Bater na **fase 2**.
- Levantar as natas na **fase 1**.

Disco reversível para cortar

Cortar

Legumes máximo 1000 gr

- Deixar que os legumes cozidos arrefeçam.
- Cortar na **fase 1** ou **fase 2**.



Disco reversível para ralar

Ralar

Fruta e legumes crus, máx. 1000 gr

- Ralar na **fase 2**.



Queijo (excepto queijo rijo), máx. 1000 gr

- Ralar na **fase 2**.

Disco para raspar

Raspar

Nozes ou amêndoas, batatas cruas

**queijo rijo,
pãezinhos duros, chocolate refrigerado,
máx. 500 gr**

- Raspar na **fase 2**.



Acessório para passar

Passar

Cozer suavemente frutos ou legumes

**(aos frutos com caroço é necessário tirar,
primeiro, o caroço), máx. 1000 gr e para
frutos, máx. 500 gr. cozidos**

- Cortar os frutos/ legumes em pedaços.
- Cozer suavemente os frutos/legumes e, de preferência, passá-los enquanto estiverem quentes na **fase 2**.

Nota: Frutos para a preparação de marmelada (frutos de baga sem pé) devem ser cozidos, mexendo sempre sem juntar líquidos e, depois, passados.



Espremedor de citrinos

Fazer sumos

Citrinos, máx. 1000 gr

- Espremer na **fase 1**.



Το φυλλάδιο αυτό περιέχει συνταγές και συμβουλές για τη χρήση της κουζίνομηχανής σας με τα εξαρτήματα/εργαλεία. Συνταγές θα βρείτε σχετικά με τα θέματα ψήσιμο γλυκισμάτων, ποτά, σαλάτες, σούπες & σάλτσες και επιδόρπια. Επιπλέον θα βρείτε στο φυλλάδιο μία συνταγή για πουρέ πατάτας. Οι συμβουλές δίνονται ανάλογα με το εξάρτημα/εργαλείο και περιγράφουν τη συνιστώμενη επεξεργασία επιμέρους τροφίμων.

Συνταγές

Ψήσιμο γλυκισμάτων

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

(π.χ. φόρμα με σούστα Ø 26 cm)

3 αβγά

3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

• Ανακατεύετε τα υλικά επί 5 λεπτά στη **βαθμίδα 2** και μετά επί 2 λεπτά στη **βαθμίδα 1**.

100 g αλεύρι

100 g κορν φλάουρ

1 κουταλάκι του τσαγιού (κ.τσ.) μπέικιν πάουντερ.

• Αναμιγνύετε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και το μπέικιν πάουντερ.

• Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 1** και προσθέτετε το μίγμα του αλευριού από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

• Μην ανακατέψετε παραπάνω από ½ έως 1 λεπτό.

Πάτος για γλύκισμα φρούτων

Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

• Ανακατεύετε τ' αβγά και τη ζάχαρη επί 5 λεπτά στη **βαθμίδα 2** μέχρι να γίνει αφράτο μίγμα.

125 g αλεσμένα φουντούκια

50 g γαλέτα

• Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 1** και προσθέτετε τα φουντούκια και τη γαλέτα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

• Ανακατεύετε μόνο για λίγο.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη με μαγιά

Προσοχή!

Η κατεργασία ελαφρού ζυμαριού να γίνεται με μαχαίρι, η κατεργασία μέτριου ή βαριού ζυμαριού με εργαλείο ζυμώματος.

Η ζύμη με μαγιά μπορεί ανάλογα με τον σκοπό χρήσης της να καταταχθεί σε τρία είδη:

- ελαφριά ζύμη με μαγιά, π.χ. για ντόνατς
- μέτρια ζύμη με μαγιά, π.χ. για τσουρέκι και ψωμί
- βαριά ζύμη με μαγιά, π.χ. ως πάτος για γλυκίσματα ρηχού ταψιού, φρούτων και γλυκισμάτων με ψιχουλιασμένη ζύμη τάρτας.

Αν επιθυμείτε προζύμι:

- Επεξεργαστείτε 150 ml ζεστό υγρό (γάλα ή νερό), την λιωμένη μαγιά, 1 πρέζα ζάχαρη και 100 g αλεύρι στη **βαθμίδα 2** με το εργαλείο ζυμώματος.
- Αφήστε το προζύμι να "γίνει".
- Δουλέψτε τα υπόλοιπα υλικά όπως δίνεται στη συνταγή.

Τσουρέκι

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη

μαγιά σκόνη

210–220 ml ζεστό γάλα

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

80 g ζάχαρη

60 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα φλούδας μισού λεμονιού

• Ζυμώνετε τα υλικά για λίγο στη **βαθμίδα 1** και μετά δουλεύετε επί 1 έως 2 λεπτά στη **βαθμίδα 2**.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη πίτσας

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

25 g ή 1 φακ. αποξηραμένη

μαγιά σκόνη

1 κ. τσ. ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

4 κ.σ. λάδι

250–300 ml ζεστό νερό

• Ζυμώνετε τα υλικά για λίγο στη **βαθμίδα 1** και μετά επί 1 έως 2 λεπτά στη **βαθμίδα 2**.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



Πάτος τάρτας φρούτων

Βασική συνταγή

300 g αλεύρι

150 g βουτυρο ή μαργαρίνη
(θερμοκρασία δωματίου)

1 αβγό

100 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Ζυμώνετε τα υλικά στη **βαθμίδα 2**.
- Βάζετε τη ζύμη στο ψυγείο.
- Αν χρειαστεί την ξαναδουλεύετε.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

250 g βουτυρο ή μαργαρίνη
(θερμοκρασία δωματίου)

4 αβγά

250 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

150 ml γάλα

- Κατεργασία υλικών επί 1–3 λεπτά στη **βαθμίδα 2**.
- Αν χρειάζεται ξύνετε τη ζύμη από τα τοιχώματα του μπολ και ανακατεύετε ξανά για λίγο.
- Στο τέλος ανάδευση υλικών, π.χ. σταφίδων, με την ξύστρα ζύμης.
- Όταν χύνετε τη ζύμη στο ταψί ή τη φόρμα κρατάτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης στην πλαστική λαβή.

Μέγιστη ποσότητα: 1½ φορά τη βασική συνταγή



Ποτά

Πόντος Planter's

(για 6 άτομα)

3 πορτοκάλια

2 λεμόνια

200 ml ρούμι

4 κ.τσ. τσάι Κεϋλάνης (ή 5 φακ. τσάι)

για 1 λίτρο τσάι

6 φέτες πορτοκαλιού

- Στύβετε τα πορτοκάλια και τα λεμόνια.
- Ετοιμάζετε το τσάι.
- Ζεσταίνετε τον χυμό των φρούτων και το ρούμι και χύνετε το μίγμα σε ποτήρια.
- Προσθέτετε το τσάι και ρίχνετε την επιθυμητή ζάχαρη.
- Διακοσμείτε τα ποτήρια με τις φέτες πορτοκαλιού.



Μilk-σέικ σοκολάτας

(μέγιστη ποσότητα)

100 g σοκολάτα

400 ml ζεστό γάλα

- Τρίβετε τη σοκολάτα στη **βαθμίδα 2**.
- Προσθέτετε το ζεστό γάλα και το αναμιγνύετε.



Σαλάτες

Σαλάτα από ωμά λαχανικά

(για 2–4 άτομα)

4 καρότα

1 γουλί

1 μήλο

1 κολοκυθάκι

1 αγγούρι

¼ κουνουπίδι

100 g φρέσκο τυρί

Μαρινάδα

2 κ.σ. ξύδι

2 κ.σ. ζωμός λαχανκών

Αλάτι

1 κ.τσ. μέλι

2 κ.σ. λάδι

- Τρίβετε εξωτερικά τα καρότα με χοντρή βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό και τα ψιλοτριβετε με τον δίσκο χοντρού/ψιλού τριψίματος που γυρίζεται και από τις δύο πλευρές.
- Καθαρίζετε το γουλί, το κόβετε σε χοντρές φέτες και το ψιλοτριβετε με τον δίσκο χοντρού/ψιλού τριψίματος που γυρίζεται και από τις δύο πλευρές.
- Πλένετε το μήλο και το κόβετε στα τέσσερα. Το χοντροτριβετε με τον δίσκο χοντρού/ψιλού τριψίματος που γυρίζεται και από τις δύο πλευρές.
- Πλένετε το κολοκυθάκι και το αγγούρι, τα κόβετε στη μέση κατά μήκος και τα ψιλοκόβετε με τον δίσκο χοντρού/ψιλού κοψίματος που γυρίζεται και από τις δύο πλευρές.
- Πλένετε το κουνουπίδι και το χωρίζετε σε μικρά μπουκετάκια.
- Δουλεύετε στο μίξερ τα υλικά για τη μαρινάδα και μαρινάρετε με το μίγμα τη σαλάτα.
- Μοιράζετε τη σαλάτα σε πιάτα και σκορπίζετε από πάνω το φρέσκο τυρί.



Σούπες & Σάλτσες

Κρεμόσουπα κουνουπιδιού

(Ορεκτικό για 4 άτομα)

1 μεγάλο κουνουπίδι (περ. 1 kg)

2-3 κ.σ. βούτυρο

400 ml ζωμός λαχανικών

400 ml νερό

200 ml κρέμα γάλακτος

Αλάτι, μοσχοκάρυδο

1 κρόκος αβγού

Χαιρέφυλλο



- Πλένετε το κουνουπίδι και το χωρίζετε σε μπουκετάκια που τα κόβετε λίγο πάνω από τους μίσχους.
 - Λιώνετε το βούτυρο στην κουζίνα και σωτάρετε μέσα σ' αυτό το κουνουπίδι ανακατεύοντάς το.
 - Σβήνετε με το ζωμό λαχανικών και προσθέτετε το νερό και τη μισή κρέμα γάλακτος.
 - Κοχλάζετε τη σούπα και τη σιγοβράζετε κατόπιν σκεπασμένη σε χαμηλή βαθμίδα επί 10 λεπτά, για να μαλακώσει το κουνουπίδι.
 - Περνάτε τη σούπα από το ένθετο πολτοποιήσης.
 - Καρυκεύετε με αλάτι και μοσχοκάρυδο και συνεχίζετε το σιγοβράσιμο άλλα 10 λεπτά.
 - Ανακατεύετε τον κρόκο αβγού με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και ανακατεύετε αργά τη σούπα. Μην συνεχίσετε άλλο το βράσιμο.
 - Τη σερβίρετε γρανιρισμένη με χαιρέφυλλο.
- Συμβουλή:** Με την ίδια συνταγή μπορείτε να φτιάξετε και κρεμόσουπα μπρόκολου.

Μαγιονέζα

Βασική συνταγή

1 αβγό

1 κ.τσ. μουστάρδα

1 κ.σ. ξύδι ή χυμό λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

150-200 ml λάδι



Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα 1**.
- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 2**, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Σάλτσα ντομάτας

(για 2 άτομα)

500 g ντομάτες

1 κρεμμύδι

30 g λίπος

2 κ.σ. ντοματοπολτός

2 κ.σ. αλεύρι

Αλάτι

Άσπρο πιπέρι

1 κ.σ. ζάχαρη

1 κ.σ. ξύδι

375 ml νερό

- Καθαρίζετε το κρεμμύδι και το ψιλοκόβετε στον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πλένετε τις ντομάτες και τις κόβετε στη μέση.
- Γλασάρτε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι σε λίπος, προσθέτετε τις ντομάτες και τις σωτάρτε ελαφρά, πασπαλίζετε με αλεύρι και ανακατεύετε.
- Προσθέτετε τον ντοματοπολτό και νερό και βράζετε ανακατεύοντας.
- Καρυκεύετε τη σάλτσα και τη σιγοβράζετε επί 30 λεπτά σε χαμηλή βαθμίδα, για να μαλακώσουν οι ντομάτες.
- Περνάτε τη σάλτσα από το ένθετο πολτοποιήσης και την καρυκεύετε κατά προτίμηση.



Επιδόρπια

Γρανίτα από φράουλες

(για 2-4 άτομα)

250 g κατεψυγμένες φράουλες

100 g ζάχαρη άχνη

150 ml κρέμα γάλακτος

- Ανακατεύετε τα υλικά στη **βαθμίδα 2** μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.

Συμβουλή: Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να κάνετε γρανίτα και από άλλα κατεψυγμένα φρούτα όπως φραμπουάζ, μύρτυλλα και φραγκοστάφυλα.



Πουρές πατάτας

800 g πατάτες
Αλάτι, άσπρο πιπέρι
Τριμμένο μοσχοκάρυδο
30 g βούτυρο

Περ. 200 ml καυτό γάλα

- Καθαρίζετε τις πατάτες, τις πλένετε και τις κόβετε σε κύβους.
- Βράζετε τις κομμένες πατάτες σε αλατόνερο.
- Καρυκεύετε με πιπέρι και μοσχοκάρυδο και τις βράζετε σε χαμηλή θερμοκρασία επί 20–30 λεπτά.
- Στραγγίζετε τις πατάτες και τις περνάτε καυτές ακόμα από το ένθετο πολτοποιήσης στη **βαθμίδα 2**.
- Αναμιγνύετε τον πουρέ με το βούτυρο και το γάλα (εργαλείο ζυμώματος).
- Καρυκεύετε τον έτοιμο πουρέ με αλατοπίπερο και τον σερβίρετε αμέσως.

Βούτυρο με μέλι για απάλειψη στο ψωμί

200 g καρύδια ή αμύγδαλα
100 g ζελέ λεμονιού
2 κ. σ. χυμό λεμονιού
500 g μέλι

- Θρυμμάτισμα των καρυδιών μαζί με το ζελέ λεμονιού επί περ. 30 δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα 2**.
- Αφού σταματήσει το μίξερ, προσθέστε το μέλι και το χυμό λεμονιού και ανάδευση επί 15 δευτερόλεπτα.

Συμβουλές

Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης

Κόψιμο/τριψιμο

Αρωματικά χόρτα (εκτός από σχοινόπρασο), 10–50 g

- Τα φιλοκόβετε στο στεγνό μπολ στη **βαθμίδα 2**.

Σκόρδο, το πολύ 500 g

- Το τρίβετε στη **βαθμίδα M**.

Κρεμμύδια, το πολύ 500 g

- Κόβετε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
- Τα τρίβετε στη **βαθμίδα M**.

Λαχανικά ή πατάτες, ωμα, 100–500 g

- Κόβετε τα λαχανικά/τις πατάτες σε κομμάτια.
- Τα τρίβετε πολλές φορές από 2 δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα M**.



Φουντούκια, καρύδια ή αμύγδαλα, 100–500 g

- Τα τρίβετε στη **βαθμίδα 2**.

Σκληρό τυρί (πχ. παρμεζάνα), 100–500 g

- Το τρίβετε στη **βαθμίδα 2**.

Μπαγιάτικα ψωμάκια, σκληρά, 1–8 κομμάτια

- Κόβετε τα ψωμάκια στα τέσσερα.
- Τα τρίβετε στη **βαθμίδα 2**.

Κρέας ή συκώτι, 50–500 g

- Αφαιρείτε από το κρέας τους χόντρους, τα κόκαλα, την πέτσα και τους τένοντες.
- Κόβετε το κρέας σε κομμάτια.
- Το κόβετε σε κιμά στη **βαθμίδα 2**.
- Για ζύμη κιμά, γεμίσεις και πατέ δουλεύετε το κρέας μαζί με τα μπαχαρικά.

Πολτοποιήση/Ανάμιξη

Φρούτα ή λαχανικά, το πολύ 500 g

- Πολτοποιείτε τα φρούτα/λαχανικά μαζί με τα καρυκεύματα στη **βαθμίδα 2**.
- Αν χρειάζεται προσθέτετε υγρό και συνεχίζετε να δουλεύετε.

Εργαλείο ζυμώματος

Ανάμιξη υλικών

- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 2** και προσθέτετε τα υλικά που θέλετε να αναμίξετε (π.χ. σταφίδες, φρούτα γλασέ και φουντούκια) από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Εργαλείο ανάδευσης/χτυπήματος

Χτύπημα

Μαρέγκα, 2–6 ασπράδια

- Τα χτυπάτε στη **βαθμίδα 2**.
- Προσεκτική ανάμιξη μαρέγκα στη **βαθμίδα 1**.

Σαντιγί, 200–600 g

- Τη χτυπάτε στη **βαθμίδα 2**.
- Προσεκτική ανάμιξη σαντιγί στη **βαθμίδα 1**.

Δίσκος κοπής, περιστρεφόμενος και από τις δύο πλευρές

Κόψιμο

Λαχανικά, το πολύ 1000 g

- Αφήνετε τα βρασμένα λαχανικά να κρύνουν πρώτα.
- Τα κόβετε στη **βαθμίδα 1** είτε **βαθμίδα 2**.



Δίσκος χοντρού τριψίματος, περιστρεφόμενος και απο τις δύο πλευρές



Χοντρό τρίψιμο

Φρούτα και λαχανικά, ωμά, το πολύ 1000 g

- Τα τρίβετε στη βαθμίδα 2.

Τυρί (εκτός από σκληρό τυρί), το πολύ 1000 g

- Το τρίβετε στη βαθμίδα 2.

Δίσκος φιλού τριψίματος, περιστρεφόμενος και απο τις δύο πλευρές



Ψιλό τρίψιμο

Καρόδια, φουντούκια ή αμύγδαλα, ωμές πατάτες, σκληρό τυρί, μπαγιάτικα ψωμάκια, παγωμένη σοκολάτα, το πολύ 500 g

- Τα τρίβετε στη βαθμίδα 2.

Ένθετο πολτοποίησης (μύλος πουρέ)



Πολτοποίηση

Φρούτα ή λαχανικά (στα πυρηνόκαρπα πρέπει να αφαιρεθεί το κουκούτσι), το πολύ 1000 g και φρούτα, το πολύ 500 g βρασμένα

- Κομματιάζετε τα φρούτα/λαχανικά.
- Βράζετε τα φρούτα/λαχανικά και τα περνάτε ακόμα καυτά από το ένθετο πολτοποίησης στη βαθμίδα 2.

Υπόδειξη: Τα φρούτα για την παρασκευή μαρμελάδας (μούρα χωρίς κοτσάνια) τα βράζετε χωρίς υγρό, ανακατεύοντάς τα και μετά τα περνάτε από το ένθετο πολτοποίησης.

Στύφτης εσπεριδοειδών



Παρασκευή χυμού

Εσπεριδοειδή, το πολύ 1000 g

- Τα στύβετε στη βαθμίδα 1.

tr

Bu kitapta, aksesuarlı/aletli mutfak robotunuzun kullanımı ile ilgili yararlı bilgiler ve uygulayabileceğiniz bazı yemek tarifleri bulunmaktadır. Yemek tarifleri, pasta pişirme, içecek, salat, çorba, sos ve tatlı hazırlama konularını içermektedir. Bu kitapta ayrıca bir patates püresi tarifi bulunmaktadır. Yararlı bilgiler ve öneriler, aksesuarlara/aletlere göre düzenlenmiştir ve ilgili besinler için önerilen işleme yöntemlerini tanıtır.

Tarifler

Pasta

Bisküvi hamuru

Temel tarif (örneğin 26 cm çapında, açılabilen kasnak pasta kalıbı için)

3 yumurta

3 çorba kaşığı sıcak su

150 g şeker

1 paket vanilya şekeri

- Malzemeleri bir kab içinde 5 dakika

2 kademesinde ve sonra 2 dakika

1 kademesinde karıştırınız.

100 g un

100 g nişasta

1 çorba kaşığı kabartma tozu

- Unu, nişastayı ve kabartma tozunu karıştırınız.

- Cihazı **kademe 1'e** ayarlayınız ve bu un karışımını ilave etme ağzından ilk malzemelere ilave ediniz.

- En fazla ½–1 dakika karıştırınız.

Meyve pastasının tabanının hamuru

Temel tarif

2 yumurta

125 g şeker

- Yumurta ve şekeri bir kab içinde 5 dakika

2 kademesinde köpük şekline gelinceye kadar karıştırınız.

125 öğütülmüş fındık

50 g galetе unu (graten)

- Cihazı **kademe 1'e** ayarlayınız, bu öğütülmüş fındıkları ve galetе ununu (grateni) ilave etme ağzından ilk malzemelere ilave ediniz.

- Sadece kısa bir süre karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli



Mayalı hamur

Dikkat!

Bıçak ile sadece hafif mayalı hamur işleyiniz; orta ağırlıkta ve ağır mayalı hamuru yoğurma kancası ile işleyiniz.

Mayalı hamur kullanım amacına göre üçe ayrılır:

- Hafif mayalı hamur, örn. lokma ve Berliner hamuru
- Orta ağır mayalı hamur, örn. örgü şeklinde kek için mayalı hamur ve ekmekek hamuru
- Ağır mayalı hamur, örn. tepside pasta, meyveli pasta ve stroysel (tereyağı, şeker ve biraz un ile hazırlanan ve bazı pastaların üzerine serpiştirilen hamur parçacıkları) pastası.

Eğer bir ön hamur isteniyorsa:

- 150 ml sıcak sıvıyı (süt veya su), parçalanmış mayayı, bir tutam şeker ve 100 g unu **2 kademesinde** yoğurma ucu ile karıştırınız.
- Bu ön hamurun kabarmasını bekleyiniz.
- Diğer malzemeleri tarife göre işleyiniz.

Mayalı hamurdan örgü şeklinde kek

Temel tarif

500 g un

25 g maya veya 1 paket kuru (toz) maya

210–220 ml sıcak süt

1 yumurta

1 tutam tuz

80 g şeker

60 g eritilmiş ve soğumuş katı yağ

Yarım limonun rendelenmiş kabuğu

- Malzemeleri kısa bir süre **1 kademesinde**, sonra 1–2 dakika **2 kademesinde** yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

Pizza hamuru

Temel tarif

500 g un

25 g maya veya 1 paket kuru (toz) maya

1 kahve kaşığı şeker

1 tutam tuz

4 çorba likit yağ

250–300 ml sıcak su

- Malzemeleri kısa bir süre **1 kademesinde**, sonra 1–2 dakika **2 kademesinde** yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

Poğaç hamuru

Temel tarif

300 g un

150 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

1 yumurta

100 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şeker

gerekiirse kabartma tozu

- Malzemeleri **2 kademesinde** yoğurunuz.
- Hamuru soğuk bir yere koyunuz.
- İhtiyaca göre işlemeye devam ediniz.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

Basit hamur

Temel tarif

500 g un

250 g margarin veya tereyağı (oda sıcaklığında)

4 yumurta

250 g şeker

1 paket vanilya şeker

1 paket kabartma tozu

150 ml süt

- Malzemeleri yakl. 1-3 dakika 2 kademesinde işleyiniz.
- Gerekirse hamuru bir hamur sıyrıcıyla kabın yan yüzünden ayırınız ve tekrar kısaca karıştırınız.
- Örn. kuru üzüm gibi malzemeleri, en sonunda hamur sıyrıcı ile hamura karıştırınız.
- Hamuru cihazdan dışarı dökerken, çok fonksiyonlu bıçağı plastik sapından tutunuz.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 1½ misli.

İçecekler

Planter punç

(6 kişilik)

3 portakal

2 limon

200 ml rum

4 kahve kaşığı seylon çayı (veya 5 poşet çay); 1 litre çay için

6 dilim potakal

- Portakal ve limonların suyunu sıkınız.
- Çayı pişiriniz.
- Meyve suyunu ve rumu ısıtınız ve bardaklara doldurunuz.
- Üzerlerine çay ilave ediniz ve isteğe göre şeker (veya tat verici) ilave ediniz.
- Bardaklara süs olarak portakal dilimlerini takınız.

Çikolatalı süt

(azami miktar)

100 g çikolata

400 ml sıcak süt

- Çikolatayı **2 kademesinde** doğrayınız.
- Üzerine sıcak sütü ilave ediniz ve karıştırınız.



Salatalar

Çiğ salata

(2–4 kişilik)

4 havuç

1 alabaş

1 elma

1 kabak

1 salatalık

¼ karnabahar

100 g taze peynir

Salamura

2 çorba kaşığı sirke

2 çorba kaşığı sebze suyu

Tuz

1 kahve kaşığı bal

2 çorba kaşığı likit yağ

- Havuçları musluktan akan su altında, kaba bir fırça ile temizleyiniz ve çevrilebilen raspa diski ile ince ince raspalayınız.
- Alabaşın kabuğunu soyunuz, kalın dilimler halinde kesiniz ve çevrilebilen raspa diski ile ince ince raspalayınız.
- Elmaları yıkayıp dörde bölünüz ve çevrilebilen raspa diski ile kaba raspalayınız.
- Kabağı ve salatalığı yıkayınız, uzunlamasına kesiniz ve çevrilebilen raspa diski ile ince ince raspalayınız.
- Karnabaharı yıkayınız ve top top ayırınız.
- Salamura malzemelerini mikserde karıştırınız ve salataya ilave ediniz.
- Salatayı tabaklara bölüştürünüz ve üzerlerine taze peyniri dağıtınız.



Mayonez

Temel tarif

1 yumurta

1 kahve kaşığı hardal

1 kahve kaşığı sirke veya limon suyu

1 tutam tuz

1 tutam şeker

150–200 ml likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) **1 kademesinde** birkaç saniye karıştırınız.
- Cihazı **2 kademesine** ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine döküp, mayonez gereken kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli.



Domates sosu

(2 kişilik)

500 g domates

1 soğan

30 g katı yağ

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı un

Tuz

Beyaz toz biber

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı sirke

375 ml su

- Soğanın kabuğunu soyunuz ve universal doğrayıcıda ince ince doğrayınız.
- Domatesleri yıkayınız ve ikiye bölünüz.
- Doğranmış soğanları yağda kızartınız, domatesleri ilave ediniz ve kısaca kızartınız, üzerlerine un serpiştiriniz ve karıştırınız.
- Salça ve su ilave ettikten sonra, karıştırarak kaynatınız.
- Sosa baharat ilave ediniz ve 30 dakika hafif ateşte kaynatınız.
- Sosu sügeçten geçiriniz ve zevkinize göre baharat ilave ediniz.



Çorbalar ve soslar

Kremalı karnabahar çorbası

(4 kişilik ön sıcak)

1 büyük karnabahar (yaklaşık 1 kg)

2–3 çorba kaşığı tereyağı

400 ml sebze suyu

400 ml su

200 ml krema

Tuz, küçük Hindistan cevizi

1 yumurta sarısı

Frenk maydanozu

- Karnabaharı yıkayınız ve saplarının hemen üst tarafından top top kesiniz.
- Ocakta tereyağı kızdırınız (köpürünceye kadar) ve karnabahar parçalarını yağda biraz kızartınız.
- Üzerine sebze suyu dökünüz, suyu ve kremanın yarısını ilave ediniz.
- Çorbayı kaynatınız ve tencerenin kapağını kapatıp, düşük bir kademedede 10 dakika pişiriniz.
- Çorbayı süzgeçten geçiriniz.
- Tuz ve küçük hindistan cevizi tozundan ilave edip, 10 dakika daha pişiriniz.
- Yumurta sarısını geriye kalan krema ile karıştırınız ve çorbaya yediriniz. Çorbayı artık kaynatmayınız.
- Frenk maydanozu ile süsleyip servis yapınız.

Not: Bu tarife göre, karnabahar yerine brokoli ile de bir kremalı çorba yapabilirsiniz.



Tatlılar

Çilek şerbeti

(2–4 kişilik)

250 g dondurulmuş çilek

100 g pudra şekeri

150 ml krema

- Malzemeleri, krema kıvamı (yumuşak dondurma kıvamı) elde edilinceye kadar, **2 kademesinde** karıştırınız.

Not: Dondurulmuş başka meyvelerden (ahududu, böğürtlen, frenk üzümü vs.) de, bu tarife göre şerbet yapabilirsiniz.



Patates püresi

800 g patates

Tuz, beyaz toz biber

Rendelenmiş küçük Hindistan cevizi

30 g tereyağı

Yakl. 200 ml sıcak süt

- Patateslerin kabuğunu soyunuz, soyulmuş patatesleri yıkayınız ve küp şeklinde doğrayınız.
- Doğranmış patatesleri tuzlu suda pişiriniz.
- Toz biber ve rendelenmiş küçük Hindistan cevizi ilave edip, düşük ısıda 20–30 dakika pişiriniz.
- Suyunu dökünüz ve daha sıcakken, **2 kademesinde** püre şekline getiriniz.
- Püreye tereyağını ve sütü ilave ediniz (karıştırma/yoğurma kancası ile).
- Hazır püreye zevkinize göre tuz ve toz biber ilave edip, hemen servis yapınız.



Küçük kahvaltılık ekmek, sert (bayat), 1–8 adet

- Küçük kahvaltılık ekmeklerini dörde bölünüz.
- **2 kademesinde** doğrayınız.

Et veya ciğer, 50–500 g

- Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız.
- Eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız.
- **2 kademesinde** doğrayınız.
- Eti hamur, dolma içi ve börek için, eti baharatlar ile birlikte karıştırınız.

Püreleme/Karıştırma

Meyve veya sebze püresi, azami 500 g

- Meyveyi/sebzeyi baharatlar ile birlikte mikserle doldurunuz ve **2 kademesinde** püre haline gelinceye kadar işleyiniz.
- İhtiyaca göre su veya sıvı ilave ediniz ve işleme devam ediniz.

Dilim ekmek üzerine sürmek için ballı karışım

200 g ceviz veya badem

100 g şekerlenmiş limon kabuğu

2 çorba kaşığı limon suyu

500 g bal

- Ceviz ve şekerlenmiş limon kabuğu birlikte yaklaşık 30 saniye **2 kademesinde** doğranmalıdır.
- Mikser durduktan sonra, bal ve limon suyu ilave edilmeli ve 15 saniye mikser ile karıştırılmalıdır.



Yoğurma kancası

Malzeme ilave edip karıştırmak

- Cihazı **2 kademesinde** ayarlayınız ve ilave edilerek karıştırılacak olan malzemeleri (örn. kuru üzüm, şekerli meyveler ve fındık/ceviz) ilave etme ağızından doldurunuz.



Yararlı bilgiler

Çok fonksiyonlu bıçak

Doğramak

Baharat türünden şifalı otlar (yabani sarmısak hariç), 10–50 g

- Baharat otları kuru kabın içine doldurunuz ve **2 kademesinde** doğrayınız.

Sarmısak, azami 500 g

- **M kademesinde** doğrayınız.

Soğan, azami 500 g

- Soğanları dörde bölünüz.
- **M kademesinde** doğrayınız.

Sebze veya patates, çiğ, 100–500 g

- Sebzeleri büyük parçalar halinde kesiniz ve cihaz kabın içine doldurunuz.
- Birçok kez 2'şer saniye süreyle **M kademesinde** doğrayınız.

Fındık veya badem, 100–500 g

- **2 kademesinde** doğrayınız.

Sert peynir (örn. parmesan), 100–500 g

- **2 kademesinde** doğrayınız.



Çırpma teli

Çırpma

Çırpılmış yumurta akı, 2–6 yumurta akı

- **2 kademesinde** çırpınız.
- Çırpılmış yumurta akının başka malzemelere (hamura) ilave edilmesi için **1 kademesini** kullanınız.

Kremşanti, 200–600 g

- **2 kademesinde** çırpınız.
- Kremşantinin başka malzemelere (hamura) ilave edilmesi için **1 kademesini** kullanınız.

Çevrilebilen kesme diski

Kesme

Sebze, azami 1000 g

- Pişmiş sebzeyi kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz.
- **1 kademesinde** veya **2 kademesinde** kesiniz (doğrayınız).



Çevrilebilen raspa diski

Raspalamak

Meyve ve sebze, çiğ, azami 1000 g

- **2 kademesinde** raspalayınız (raspa ile doğrayınız).

Peynir (sert peynir hariç), azami 1000 g

- **2 kademesinde** raspalayınız (raspa ile doğrayınız).

Rendeleme diski

Rendelemek

Fındık veya badem, çiğ patates, sert peynir, sert küçük kahvaltık ekmeği, soğuk çikolata, azami 500 g

- **2 kademesinde** rendeleyiniz.

Püreleme ünitesi

Pürelemek

Meyve veya sebze (çekirdekli meyvelerin çekirdeği çıkarılmalıdır), azami 1000 g ve yumuşak kabuklu meyveler (yemiş), azami 500 g, pişirilerek yumuşatılmış

- Meyveleri/sebzeleri parça parça kesiniz.
- Meyveleri/sebzeleri yumuşayınca kadar pişiriniz ve daha sıcakken, **2 kademesinde** püre şekline getiriniz.

Not: Reçel yapmak için, meyveleri (sapları ayrılmış yemişler) su ilave etmeden, karıştırarak kaynatınız ve sonra püre şekline getiriniz.

Limon suyu sıkıcısı

Narenciye suyu sıkamak

Narenciyeler, azami 1000 g

- Narenciyelerin suyunu **1 kademesinde** sıkınız.



pl

Niniejszy zeszyt zawiera przepisy kulinarne i wskazówki dotyczące użytkowania Pańskiego robota kuchennego oraz jego wyposażenia i narzędzi. Przepisy można znaleźć w odpowiednich grupach tematycznych – wypieki, napoje, sałatki, zupy, sosy i potrawy słodkie. Dodatkowo podany jest przepis na ziemniaki pure. Wskazówki podzielone są według wyposażenia/narzędzi i opisują zalecany sposób przygotowania poszczególnych produktów spożywczych.

Przepisy

Wypieki

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy
(np. tortownica Ø 26 cm)

3 jajka

3 łyżki gorącej wody

150 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

- Podane składniki mieszać 5 minut na **zakresie 2**, dalej 2 minuty na **zakresie 1**.

100 g mąki

100 g mąki ziemniaczanej lub kukurydzianej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

- Wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia.
- Urządzenie przełączyć na **zakres 1**, dodać wymieszaną mąkę przez otwór wysypowy.
- Mieszać dalej nie dłużej niż ½ do 1 minuty.

Spód na ciasto owocowe

Przepis podstawowy

2 jajka

125 g cukru

- Jajka i cukier mieszać 5 minut na pianę, **zakres 2**.

125 g mielonych orzechów laskowych

50 g bułki tartej

- Urządzenie przełączyć na **zakres 1**, przez otwór wysypowy dodać mielone orzechy i bułkę tartą.
- Krótco zamieszać.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy



Ciasto drożdżowe

Uwaga!

Nożem można mieszać tylko lekkie ciasto drożdżowe; ciasto drożdżowe średniej ciężkości i ciężkie mieszać za pomocą haków do zagniatania.

Zależnie od przeznaczenia ciasto drożdżowe można podzielić na trzy rodzaje:

- lekkie ciasto drożdżowe,
- np. na pączki
- średnie ciasto drożdżowe,
- np. na chałkę lub chleb
- ciężkie ciasto drożdżowe,
- np. na ciasto z serem, owocami lub posypką pieczone na blachach

Jeżeli potrzebny jest zaczyn:

- 150 ml ciepłego płynu (mleka lub wody), rozkruszone drożdże, szczyptę cukru i 100 g mąki wymieszać hakami do zagniatania na **zakresie 2**.
- Zaczyn pozostawić do wyrośnięcia.
- Pozostałe składniki przygotować tak, jak podano w przepisie.

Chałka drożdżowa

Przepis podstawowy

500 g mąki

25 g drożdży lub 1 paczka drożdży

suszonych

210–220 ml ciepłego mleka

1 jajko

1 szczypta soli

80 g cukru

60 g stopionego i schłodzonego tłuszczu

otarta skórka z ½ cytryny

- Podane składniki zagniątać krótko na **zakresie 1**, dalej 1–2 minut na **zakresie 2**.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Ciasto na pizzę

Przepis podstawowy

500 g mąki

1 łyżeczka cukru

25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych

1 szczypta soli

4 łyżki oleju

250–300 ml ciepłej wody

- Podane składniki zagniątać krótko na **zakresie 1**, dalej zagniątać 1 do 2 minut na **zakresie 2**.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

300 g mąki

150 g masła lub margaryny
(o temperaturze pokojowej)

1 jajko

100 g cukru

1 szczypta soli

1 paczka cukru waniliowego

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki zagniątać na **zakresie 2**.
- Ciasto pozostawić w chłodnym miejscu.
- Obrabiać dalej zależnie od potrzeby.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

500 g mąki

250 g masła lub margaryny
(o temperaturze pokojowej)

4 jajka

250 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

1 paczka proszku do pieczenia

150 ml mleka

- Składniki obrabiać ok. 1-3 minut na **zakresie 2**.
- W razie potrzeby urządzenie wyłączyć, zgarnąć skrobakiem ciasto zgromadzone na brzegu miski i jeszcze raz zamieszać.
- Takie dodatki, jak np. rodzynki wsypać na końcu i zamieszać skrobakiem do ciasta.
- Przy wylewaniu ciasta nóż uniwersalny przytrzymać za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Maksymalna ilość: 1,5 razy przepis podstawowy

Napoje

PoncZ Planter

(dla 6 osób)

3 pomarańcze

2 cytryny

200 ml rumu

4 łyżeczki sypkiej herbaty cejlońskiej

(albo 5 woreczków herbaty ekspresowej) na 1 litr herbaty parzonej

6 plasterków pomarańczy

- Z pomarańczy i cytryny wycisnąć sok.
- Zaparzyć herbatę.
- Sok owocowy i rum podgrzać, wlać do szklanek.
- Dodać herbatę, ośłodzić do smaku.
- Szklanki ozdobić plasterkami pomarańczy.

Mleko czekoladowe

(maksymalna ilość)

100 g czekolady

400 ml gorącego mleka

- Czekoladę rozdrobnić na **zakresie 2**.
- Dodać gorące mleko i zmiksować.



Sałatki

Surówka

(dla 2–4 osób)

4 marchewki

1 kalarepa

1 jabko

1 cukinia

1 ogórek

¼ kalafiora

100 g białego sera

Marynada

2 łyżki octu winnego

2 łyżki wywaru z jarzyn

sól

1 łyżeczka miodu

2 łyżki oleju

- Marchewkę wyszorować szczotką pod bieżącą wodą i zetrzeć drobno dwustronną tarczą do tarcia warzyw.
- Kalarepę obrać, pokroić na grube plastry i zetrzeć drobno dwustronną tarczą do tarcia warzyw.
- Jabłko umyć, pokroić na ćwiartki i zetrzeć grubo dwustronną tarczą do tarcia warzyw.
- Cukinię i ogórek umyć, przekroić wzdłuż i zetrzeć drobno dwustronną tarczą do tarcia warzyw.
- Kalafior umyć i podzielić na małe różyczki.
- Marynadę zmiksować w mikserze z podanych składników i wymieszać z surówką.
- Surówkę ułożyć na talerzu i posypać białym serem.



Zupy & sosy

Zupa-krem z kalafiora

(przystawka dla 4 osób)

1 duży kalafior (ok. 1 kg)

2–3 łyżki masła

400 ml wywaru z jarzyn

400 ml wody

200 ml słodkiej śmietany

sól, gałka muszkatołowa

1 żółtko

ziele trybuli ogrodowej

- Kalafior umyć i podzielić na różyczki tuż nad głombem.
- Masło rozgrzać do piany, wrzucić do niego kalafior i dusić lekko ciągle mieszając.
- Zalać wywarem z jarzyn, dodać wodę i połowę śmietany.
- Zupę zagotować, nakryć pokrywką i gotować 10 minut na małym ogniu.
- Zupę przetrzeć.
- Zupę zagotować, nakryć pokrywką i gotować 10 minut na niskim stopniu grzejnym, aż jarzyny będą miękkie.
- Żółtko wymieszać z resztą śmietany i podprawić zupę. Nie gotować.
- Podawać zupę przybraną trybulą.

Wskazówka: Według tego przepisu można przygotować również zupę-krem z brokułów.



Majonez

Przepis podstawowy

1 jajko

1 łyżeczka musztardy

1 łyżka octu

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

150–200 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na **zakresie 1**.
- Urządzenie przełączyć na **zakres 2**, dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy



Sos pomidorowy

(dla 2 osób)

500 g pomidorów

1 cebula

30 g tłuszczu

2 łyżki przecieru pomidorowego

2 łyżki mąki

sól

biały pieprz

1 łyżka cukru

1 łyżka octu

375 ml wody

- Cebulę obrać i drobno posiekać w rozdrabniaczu uniwersalnym.
- Pomidory umyć i pokroić na połówki.
- Posiekaną cebulę udusić na tłuszczu, dodać pomidory i krótko przysmażyć, oprószyć mąką i wymieszać.
- Dodać przecier pomidorowy, wodę i zagotować ciągle mieszając.
- Sos przyprawić i pozostawić 30 minut na niskim stopniu grzejnym.
- Sos przetrzeć i doprawić do smaku.



Potrawy słodkie

Sorbet truskawkowy

(dla 2–4 osób)

250 g mrożonych truskawek

100 g cukru-pudru

150 ml słodkiej śmietany

- Składniki mieszać na **zakresie 2** tak długo, aż powstaną kremowe lody.

Wskazówka: Według tego przepisu można również przygotować sorbet z innych owoców mrożonych, jak np. maliny, jagody i porzeczki.



Ziemniaki pure

800 g ziemniaków
sól, biały pieprz
starta gałka muszkatołowa
30 g masła
ok. 200 ml gorącego mleka

- Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę.
- Pokrojone ziemniaki zagotować w osolonej wodzie.
- Przyprawić pieprzem, gałką muszkatołową i gotować 20–30 minut na słabym ogniu.
- Ziemniaki odcedzić i gorące przetrzeć na **zakresie 2**.
- Pure wymieszać z masłem i mlekiem (za pomocą haków do zagniatania).
- Gotowe pure przyprawić solą, pieprzem i natychmiast podawać.



Miodowa pasta do chleba

200 g orzechów włoskich lub migdałów
100 g skórki cytrynowej w cukrze
2 łyżki soku cytrynowego
500 g miodu

- Orzechy włoskie i skórkę cytrynową rozdrabniać razem ok. 30 sekund na **zakresie 2**.
- Po zatrzymaniu się miksera dodać miód i sok cytrynowy, miksować dalej 15 sekund.



Wskazówki

Nóż wielofunkcyjny

Rozdrabnianie

Zioła i zieleń (z wyjątkiem szczypiorku), 10–50 g

- Zioła lub zieleń włożyć do suchej miski, posiekać na **zakresie 2**.

Czosnek, maks. 500 g

- Posiekać na **zakresie M**.

Cebula, maks. 500 g

- Cebulę obrać i pokroić w ćwiartki.
- Posiekać na **zakresie M**.

Warzywa lub ziemniaki, surowe, 100–500 g

- Warzywa/ziemniaki pokroić na kawałki.
- Rozdrabniać kilkakrotnie po 2 sekundy na **zakresie M**.

Orzechy lub migdały, 100–500 g

- Rozdrabniać na **zakresie 2**.

Twardy ser (np. parmezan), 100–500 g

- Rozdrabniać na **zakresie 2**.

Bułki, czerstwe, 1–8 sztuk

- Bułki pokroić na ćwiartki.
- Rozdrabniać na **zakresie 2**.



Mięso lub wątroba, 50–500 g

- Usunąć chrząstki, kości, skórę i ścięgna.
- Mięso pokroić na kawałki.
- Rozdrabniać na **zakresie 2**.
- Ciasta mięsne, farsze i pasztety: Mięso rozdrabniać razem z przyprawami.

Rozcieranie/miksowanie

Pure z owoców lub jarzyny, maks. 500 g

- Owoce i jarzyny rozetrzeć z przyprawami na pure na **zakresie 2**.
- W razie potrzeby dodać płynu i dalej rozcierać.

Haki do zagniatania

Domieszczenie składników

- Urządzenie nastawić na **zakres 2** i dodać składniki (np. rodzynki, kandyzowane owoce i orzechy) przez otwór wysypowy.



Mątwewka

Ubijanie

Piana z białek, 2–6 białek

- Ubijać na **zakresie 2**.
- Pianę z białek domieszać (np. do ciasta) na **zakresie 1**.

Biła śmietana, 200–600 g

- Ubijać na **zakresie 2**.
- Ubitą śmietaną domieszać (np. do kremu) na **zakresie 1**.



Dwustronne tarcze do cięcia

Cięcie

Jarzyny, maks. 1000 g

- Gotowane jarzyny najpierw ochłodzić.
- Pociąć na **zakresie 1**, albo **zakresie 2**.



Dwustronne tarcze do tarcia

Tarcie na wiórki

Owoce i jarzyny, surowe, maks. 1000 g

- Trzeć na **zakresie 2**.

Ser (oprócz sera twardego), maks. 1000 g

- Trzeć na **zakresie 2**.



Tarcza do tarcia

Tarcie

Orzechy lub migdały, surowe ziemniaki, twarde sehr, czerstwe bułki, chłodzona czekolada, maks. 500 g

- Trzeci na **zakresie 2**.

Przecieracz

Przecieranie

Owoce lub warzywa (owoce muszą być wyciśnięte), maks. 1000 g i owoce maks. 500 g, ugotowane do miękkości

- Owoce/warzywa pokroić na kawałki.
- Owoce/warzywa ugotować do miękkości i najlepiej jeszcze gorące przecierać na **zakresie 2**.

Wskazówka: Owoce przeznaczone na marmeladę (owoce jagodowe bez ogonków) zagotować bez dodawania wody ciągle mieszając, następnie przetrzeć.

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Wyciskanie soku

Owoce cytrusowe, maks. 1000 g

- Sok wyciskać na **zakresie 1**.



hu

Ezen kiadvány recepteket és hasznos tanácsokat tartalmaz az Ön tartozékkal/eszközökkel ellátott konyhagépéhez. A recepteket találhat a sütéshez, az italokhoz, a salátákhoz, a levesekhez és mártásokhoz, valamint az édességekhez. Ezenkívül a kiadványban egy receptet is talál a burgonyapüréhez. A tippek a tartozékok/eszközök szerint vannak csoportosítva, és az egyes élelmiszerek ajánlott elkészítését tartalmazzák.

Receptek

Sütemények

Piskótatészta

Alaprecept
(pl. kerek sütőforma Ø 26 cm)

3 tojás

3 evőkanál forró víz

150 gr cukor

1 zacskó vaníliacukor

- A hozzávalókat 5 percig keverje

2-es fokozaton, aztán 2 percig **1-es fokozaton**.

100 gr liszt

100 gr étkezési keményítő

1 teáskanál sütőpor

- Keverje össze a lisztet, étkezési keményítőt és sütőport.

- Kapcsolja a készüléket **1-es fokozatra** és adja hozzá a lisztkeveréket az utántöltő nyíláson keresztül.

- Maximum ½–1 percig keverje.

Gyümölcsös sütemény alapja

Alaprecept

2 tojás

125 gr cukor

- Keverje a tojásokat és a cukrot 5 perc alatt **2-es fokozaton** habosra.

125 gr darált mogyoró

50 gr zsemlemorzsa

- Kapcsolja a készüléket **1-es fokozatra**, adja hozzá a mogyorót és a zsemlemorzását az utántöltő nyíláson keresztül.
- Csak rövid ideig keverje.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese



Keltészta

Figyelem!

Kétszét csak lágy kelt tésztához használjon;
közepesen kemény és kemény kelt tésztákhoz
használjon tésztagyúrót.

A keltészta készítésénél a felhasználási cél szerint háromféle csoportot lehet megkülönböztetni.

- könnyű keltészta,
pl. fánk és berliner (töltött fánk)
- közepesen nehéz keltészta,
pl. kelesztett fonott kalács és kenyér
- nehéz keltészta,
pl. réteges, gyümölcsös és morzsolt tészta

Ha kovászt kíván:

- Dolgozzon össze 150 ml meleg folyadékot (tej vagy víz) szétmorzsolt élesztővel, egy csipet cukorral és 100 gr liszttel **2-es fokozaton** a tésztagyúróval.
- Hagyja kelni a kovászt.
- A többi hozzávalót dolgozza össze a receptben megadottak szerint.

Kelesztett fonott kalács

Alaprecept

500 gr liszt

210–220 ml meleg tej

25 gr élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő

1 tojás

1 csipet só

80 gr cukor

60 gr olvasztott és lehűtött zsír, fél citrom

héja, reszelve fél citrom héja, reszelve

- A hozzávalókat rövid ideig dagassza

1-es fokozaton, aztán 1–2 percig

2-es fokozaton.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Pizza-tészta

Alaprecept

500 gr liszt

1 teáskanál cukor

25 gr élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő

1 csipet só

4 evőkanál olaj

250–300 ml meleg víz

- A hozzávalókat rövid ideig dagassza

1-es fokozaton, aztán 1–2 percig

2-es fokozaton.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Omlós tészta

Alaprecept

300 gr liszt

150 gr vaj vagy margarin

(szobahőmérsékletű)

1 tojás

100 gr cukor

1 csipet só

1 zacskó vaníliacukor

esetleg sütőpor

- A hozzávalókat dagassza **2-es fokozaton**.

- Tegye hűvös helyre a tésztát.

- Szükség szerint dolgozza tovább.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Kevert tészta

Alaprecept

500 gr liszt

250 gr margarin vagy vaj

(szobahőmérsékletű)

4 tojás

250 gr cukor

1 zacskó vaníliacukor

1 zacskó sütőpor

150 ml tej

- Az összetevőket kb. 1–3 percig **2. fokozaton** dolgozza össze.

- Szükség esetén a kaparólapáttal szedje le a tésztát a tál faláról és még egyszer egy kicsit kavargassa össze.

- Az olyan összetevőket, mint pl. a mazsola, utoljára, a tésztakaparóval keverje bele.

- A tészta kiömlése esetén a többfunkciós késsel tartsa vissza a műanyagfogónál.

Maximális mennyiség: az alaprecept

másfélszerese

Italok

Planter 's Punch

(6 személyre)

3 narancs

2 citrom

200 ml rum

4 teáskanál Ceylon-tea (vagy 5 teafilter) 1 liter

teához

6 narancskarika

- Préselje ki a narancsot és a citromot.

- Készítse el a teát.

- Melegítse fel a gyümölcslevet és a rumot és töltsön poharakba.

- Adja hozzá a teát, és tetszés szerint édesítse.

- A poharakat narancskarikákkal díszítse.

Csokoládés tej

(Maximális mennyiség)

100 gr csokoládé

400 ml forró tej

- A csokoládét **2-es fokozaton** aprítsa fel.

- A forró tejet adja hozzá és turmixolja össze.



Saláták

Nyerssaláta

(2–4 személy részére)

- 4 karotta
- 1 karalábé
- 1 alma
- 1 cukkini
- 1 uborka
- ¼ karfiol
- 100 gr friss sajt

Marinád

- 2 evőkanál borecet
- 2 evőkanál zöldséglevés só
- 1 evőkanál méz
- 2 evőkanál olaj

- Tisztítsa meg a karottát egy durva kefével folyó víz alatt, és reszelje finomra az őrlő forgótárcsával.
- Hámozza meg a karalábét, vágja vastagabb karikákra, és reszelje finomra az őrlő forgótárcsával.
- Mossa meg az almát és vágja negyedekbe, reszelje durvára az őrlő forgótárcsával.
- Mossa meg a cukkinit és az uborkát, vágja el hosszában és vágja finomra a vágó-forgótárcsával.
- Mossa meg a karfiolt, és szedje kis rózsákra.
- Dolgozza össze a marinád hozzávalóit a turmixgépből, és marinírozza vele a salátát.
- Rendezze tányérra a salátát, és ossza el rajta a friss sajtot.



Levesek és mártások

Karfiol-krémleves

(Előétel 4 személyre)

- 1 nagy karfiol (kb. 1 kg)
- 2–3 evőkanál vaj
- 400 ml zöldséglevés
- 400 ml víz
- 200 ml tejszín
- só, szerecsendió
- 1 tojás sárgája
- turbolya

- Mossa meg a karfiolt, és szedje rózsáira.
- Hevítse fel a vajat a tűzhelyen, pirítsa meg benne a karfiolt keverés közben.
- Öntse fel a zöldséglevessel, adja hozzá a vizet és a tejszín felét.
- A levest főzze fel, és lefedve, alacsonyabb fokozaton 10 percig főzze puhára.
- Passzírozza össze a levest.
- Ízesítse sóval és szerecsendióval, és további tíz percig főzze.
- A tojás sárgáját keverje el a maradék tejszínnel, és öntse a levesbe. Ne főzze tovább.
- Turbolyával körítve tálalja.

Hasznos tanácsok: A fenti recept szerint brokkoli-krémleves is lehet készíteni.



Majonézek

Alaprecept

- 1 tojás
- 1 teáskanálnyi mustár
- 1 evőkanálnyi ecet vagy citromlé
- 1 csipet só
- 1 csipet cukor
- 150–200 ml olaj

A hozzávalóknak azonos hőmérsékletűnek kell lenni.

- Keverje össze a hozzávalókat (az olaj nélkül) néhány másodperc alatt **1-es fokozaton**.
- Kapcsolja a készüléket **2-es fokozatra**, az olajat lassan öntse bele a tölcseren keresztül, és addig keverje, amíg a majonéz emulgálódik.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Paradicsomszósz

(2 személyre)

- 500 gr paradicsom
- 1 vöröshagyma
- 30 gr zsír
- 2 evőkanál sűrített paradicsom
- 2 evőkanál liszt
- só
- fehér bors
- 1 evőkanál cukor
- 1 evőkanál ecet
- 375 ml víz

- Tisztítsa meg a hagymát, és az univerzális aprítóban vágja finomra.
- A paradicsomot mossa és felezze meg.
- Az apróra vágott vöröshagymát pirítsa meg zsírban, adja hozzá a paradicsomot és egy rövid ideig pirítsa együtt, lisztel szórja meg és keverje össze.
- Adja hozzá a sűrített paradicsomot és a vizet, és keverés közben főzze fel.
- A mártást fűszerezze meg, és 30 percig alacsony hőmérsékleten főzze puhára.
- Passzírozza össze a mártást, és tetszés szerint ízesítse.



Édességek

Eperszorbet

(2–4 személy részére)

- 250 gr fagyasztott eper
- 100 gr porcukor
- 150 ml tejszín

- A hozzávalókat a **2-es fokozaton** addig keverje, amíg jégkrémszerű nem lesz.

Tipp: Ezen recept szerint más fagyasztott gyümölcsöket, mint málna, fekete áfonya és ribizli, sörbette dolgozhat fel.



Burgonyapüré

800 gr burgonya
só, fehér bors
lereszelt szerecsendió
30 gr vaj
kb. 200 ml forró tej

- A burgonyát hámozza meg, mossa meg, és vágja kockára.
- A kockára vágott burgonyát sós vízben főzze fel.
- Borssal és szerecsendióval ízesítse, és gyenge tűzön 20–30 percig főzze.
- A burgonyáról a vizet öntse le, és még forrón a **2-es fokozaton** passzírozza ki.
- A pürét vajjal és tejjel keverje el (tésztagyűrő).
- A kész pürét sóval és borssal ízesítse meg, és azonnal tálalja fel.



Mézes krém (kenyérre)

200 g dió vagy mandula
100 g citrónát
2 evőkanál citromlé
500 g méz

- A diót és a citrónát együtt aprítsa, kb. 30 másodpercig **2. fokozaton**.
- A turmixfeltét leállása után adja hozzá a mézet és a citromlevet és 15 másodpercig turmixolja.



Hasznos tanácsok

Többfunkciós kés

Aprítás

Zöldfélék (snidling kivételével), 10–50 gr

- A száraz tálban **2-es fokozaton** aprítsa fel.

Fokhagyma, max. 500 gr

- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Vöröshagyma, max. 500 gr

- Negyedelje fel a vöröshagymát.
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Zöldség vagy burgonya, nyersen, 100–500 gr

- Vágja össze darabokra a zöldséget/ burgonyát.
- Többször, egyenként 2 másodpercig aprítsa **M-fokozaton**.

Diófélék vagy mandula, 100–600 gr

- Aprítsa fel **2-es fokozaton**.

Kemény sajt (pl. parmezán), 100–600 gr

- Aprítsa fel **2-es fokozaton**.

Száraz zsemle, 1–8 darab

- A zsemlet negyedelje el.
- Aprítsa fel **2-es fokozaton**.



Hús vagy máj, 50–600 gr

- Távolítsa el a porcót, csontot, és az inakat a húsról.
- Darabolja fel a húst.
- Aprítsa fel **2-es fokozaton**.
- A húsos tésztához dolgozza össze a töltelékét és a húspástétomot a fűszerekkel.

Pépesítés/turmixolás

Gyümölcs vagy zöldség, max. 500 gr

- Keverje pürévé a gyümölcsöt/zöldséget a fűszerekkel **2-es fokozaton**.
- Szükség szerint adjon hozzá folyadékot és dolgozza tovább.

Tésztagyűrő

Keverje össze a hozzávalókat.

- Kapcsolja a készüléket **2-es fokozatra** és adja hozzá a belekeverendő hozzávalókat (pl.: mazsola, kandírozott gyümölcsök és magyóró) az utántöltő nyíláson keresztül.



Habverő

Habverés

Tojáshab, 2–6 tojásfehérje

- Verje fel **2-es fokozaton**.
- Majd keverje a tojáshabot **1-es fokozaton**.

Tejszínhab, 200–600 gr

- Verje fel **2-es fokozaton**.
- Majd keverje a tejszínhabot **1-es fokozaton**.



Vágó forgótárcsa

Szeletelés

Zöldség, max. 1000 gr

- A megfőzött zöldséget először hagyja lehűlni.
- A **1-as fokozaton** vagy **2-es fokozaton** szeletelje fel.



Reszelő forgótárcsa

Reszelés

Gyümölcs és zöldség, nyersen, max. 1000 gr

- A **2-es fokozaton** reszelje le.

Sajt (a kemény sajtot kivéve), max. 1000 gr

- A **2-es fokozaton** őrölje meg.



Őrlőtárcsa

Őrlés

Diófélék vagy mandula, nyers burgonya, kemény sajt, száraz zsemle, lehűtött csokoládé.
max. 500 gr

- A **2-es fokozaton** őrlje meg.



Passzírozó feltét

Passzírozás

A gyümölcsöt vagy zöldséget (a csonthéjas gyümölcsöket ki kell magozni), max. 1000 gr és a gyümölcsöt, max. 500 gr puhára főzött.

- A gyümölcsöt/zöldséget szeletelje darabokra.
- A gyümölcsöt/zöldséget főzze puhára, és leginkább még forrón a **4-es fokozaton** passzírozza ki.

Megjegyzés: A gyümölcsíz (bogyós gyümölcsök kocsány nélkül) elkészítéséhez a gyümölcsöt folyadék nélkül, keverés mellett főzze fel, azután passzírozza ki.



Citromfacsaró

Gyümölcs-/zöldséglé-préselés

Citrusfélék, max. 1000 gr

- Préselje ki **1-es fokozaton**.



bg

Настоящата книжка включва рецепти и идеи за използването на Вашия кухненски миксер-робот със съответната окомплектовка. Ще намерите рецепти за печене, приготвяне на напитки, салати, супи, сосове и десерти. Освен това в книжката е включена и рецепта за картофено пюре. Идеите за употреба са класифицирани според съответната част от окомплектовката и описват препоръчителната обработка на хранителните продукти.

Рецепти

Печене

Бисквитено тесто

Основна рецепта
(напр. форма за печене с \varnothing 26 см)

3 яйца

3 с. л. гореща вода

150 г захар

1 пакетче ванилия на прах

- Разбърквайте продуктите 5 минути на **степен 2**, след това 2 минути на **степен 1**.

100 г брашно

100 г нишесте

1 ч. л. бакпулвер

- Смесете брашното, нишестето и бакпулвера,
- Включете уреда на **степен 1** и прибавете сместа от брашното през отвора за пълнене.
- Разбъркайте не по-дълго от половин до една минута.



Блат за сладкиши с плодове

Основна рецепта

2 яйца

125 г захар

- Разбивайте яйцата и захарта 5 минути на **степен 2** докато станат на пяна.

125 г смлени лешници

50 г трохи от бял хляб

- Включете уреда на **степен 1**, прибавете лешниците и трохите към останалата смес през отвора за пълнене.
- Разбъркайте само кратко време.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта



Тесто с мая

Внимание!

С ножа пригответяйте само леко тесто с мая, средно гъсто или гъсто тесто с мая пригответяйте с приставката за месене.

В зависимост от целта, за която се приготвя, при тестото с мая се различават три вида:

- меко тесто с мая, напр. за бухти и понички
- средномеко тесто с мая, напр. за кравайчета и хляб
- твърдо тесто с мая, напр. за различни видове сладкиши, плодови пайове и гарнирани сладкиши.

Ако желаете да пригответе тестото предварително:

- Размесете с наставка за размесване на тесто 150 ml топла течност (вода или мляко), натрошена мая, щипка захар и 100 г брашно на **степен 2**.
- Оставете тестото да втаса.
- Пригответе останалите продукти съгласно указаното в рецептата.

Кравай

Основна рецепта

500 г тесто

25 г мая или 1 пакетче суха мая

210–220 ml топло мляко

1 яйце

1 щипка сол

80 г захар

60 г стопена и изстинала мас

кората на половин лимон, настъргана

- Размесете продуктите за кратко на **степен 1**, след това 1 до 2 минути на **степен 2**.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.

Тесто за пици

Основна рецепта

500 г брашно

25 г мая или 1 пакетче суха мая

1 ч. л. захар

1 щипка сол

4 с. л. олио

250–300 ml топла вода

- Размесете продуктите кратко на **степен 1**, след това 1 до 2 минути на **степен 2**.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.

Маслено тесто

Основна рецепта

300 г брашно

150 г масло или маргарин (със стайна температура)

1 яйце

100 г захар

1 щипка сол

1 пакетче ванилия на прах
евентуално бакпулвер

- Размесете продуктите на **степен 2**.
- Оставете тестото на студено.
- Ако е необходимо, обработете го по-нататък.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.

Бъркано тесто

Основна рецепта

500 г брашно

250 г маргарин или масло (със стайна температура)

4 яйца

250 г захар

1 пакетче ванилия на прах

1 пакетче бакпулвер

150 ml мляко

- Първо смелете продуктите около 1-3 минути на **степен 2**.
- Ако е необходимо, отделете тестото със стъргалката от степана на съда и още веднъж разбъркайте за кратко.
- Продукти, като например стафидите, разбърквайте най-накрая с приставката за тесто.
- Когато изливате тестото, придържайте многофункционалния нож за пластмасовата дръжка.

Максимално количество: 1 път и половина основната рецепта.

Напитки

Плантаторски пунш

(за 6 порции)

3 портокала

2 лимона

200 ml ром

4 ч. л. цейлонски чай (или 5 пакетчета чай) за 1 литър чай

6 шайби портокал

- Изстискайте портокалите и лимоните.
- Пригответе чая.
- Затоплете плодovия сок и рома и налейте в стъклени чаши.
- Долейте чая, подсладете по желание.
- Украсете шайбите с парчетата портокал.



Шоколадово мляко

(максимално количество)

100 г шоколад

400 ml топло мляко

- Надрейнете шоколада на **степен 2**.
- Прибавете топлото мляко и разбъркайте в миксер – каната.



Салати

Сузова салата

(за 2–4 порции)

4 моркова

1 алабаш

1 ябълка

1 тиквичка

1 краставица

четвърт глава карфиол

100 г прясно сирене

Марината

2 с. л. винен оцет

2 с. л. зеленчуков бульон

сол

1 ч. л. мед

2 с. л. олио

- Почистете морковите с едра четка под течаша вода и ги настържете фино с обръщаемата шайба – ренде.
- Обелете алабаша, нарежете на дебели шайби и го настържете фино с обръщаемата шайба – ренде.
- Измийте ябълката, разделете я на четири парчета, настържете едро с обръщаемата шайба – ренде.
- Измийте тиквичката и краставицата, срежете по дължина и нарежете на дребни парчета с обръщаемата шайба за рязане.
- Измийте карфиола и го разделете на малки розички.
- Пригответе маринатата в миксер – каната и мариновайте с нея салатата.
- Сипете салатата в чинии, оформете и отгоре разпределете прясното сирене.



- Оставете супата да заври и след това я варете покрита още 10 минути на по-ниска степен.
- Пасирайте.
- Подправете със сол и индийско орехче и варете още 10 минути на ниска температура.
- Разбъркайте жълтъка с останалата сметана и прибавете към супата. Повече не допускате супата да заври.
- Сервирайте гарнирана с кервиз.

Идея: По същата рецепта можете да пригответе крем – супа и от броколи.

Майонези

Основна рецепта

1 яйце

1 ч. л. горчица

1 ч. л. оцет или лимонов сок

1 щипка сол

1 щипка захар

150–200 ml олио

Всички продукти трябва да са с еднаква температура.

- Смесете продуктите (с изключение на олиото) на **степен 1**.
- Включете уреда на **степен 2**, бавно прибавете олиото, наливайки през фунията и разбивайте, докато майонезата стане гладка маса.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.



Доматен сос

(за 2 порции)

500 г домати

1 глава лук

30 г мас

2 с. л. доматино пюре

2 с. л. брашно

сол

черен пипер

1 с. л. захар

1 с. л. оцет

375 ml вода

- Обелете лука и го нарежете дребно с помощта на универсалното устройство за надребняване.
- Измийте и разделете доматиите на половина.
- Задушете нарязания на ситно лук в мазнината, прибавете доматиите и оставете да се задушат, поръсете ги с брашно и разбъркайте.
- Прибавете доматиеното пюре и водата и разбъркайте постоянно, докато заври.
- Добавете подправки към соса и го варете още 30 минути при ниска температура.
- Пасирайте, подправете на вкус.



Супи и сосове

Крем – супа от карфиол

(предястие за 4 порции)

1 голяма глава карфиол (около 1 кг)

2–3 с. л. масло

400 ml зеленчуков бульон

400 ml вода

200 ml сметана

сол, индийско орехче

1 жълтък

кервиз

- Измийте карфиола и го разделете на розички малко над стъблото.
- Стоплете маслото на печката, докато се запени. Върте задушете карфиола, като го разбърквате.
- Залейте със зеленчуковия бульон, прибавете водата и половината сметана.



Десерти

Ягодов крем

(за 2–4 порции)

250 г замразени ягоди

100 г пудра захар

150 ml сметана

- Разбърквайте продуктите на **степен 2**, докато се получи кремообразен сладолед.

Идея: По тази рецепта можете да приготвявате и други замразени плодове като малини, къпини и боровинки.



Картофено пюре

800 г картофи

сол, бял пипер

настъргано индийско орехче

30 г масло

приблизително 200 ml горещо мляко

- Обелете, измийте и нарежете картофите.
- Възвратете картофите в подсолена вода.
- Подправете с пипер и индийско орехче и ги задушавайте на ниска температура още 20–30 минути.
- Изцедете картофите и ги пасирайте на **степен 2**, докато са още горещи.
- Смесете пюрето с маслото и млякото (размесете).
- Подправете готовото пюре със сол и пипер и сервирайте веднага.



Смес с мед за намазване на сандвичи

200 г орехи или бадеми

100 г захаросани кори от цитрусови

плодове (за сладкиши)

2 с.л. сок от лимон

500 г мед

- Смелете заедно орехите и захаросаните кори около 30 секунди на **степен 2**.
- След като спрете миксера прибавете меда и сока от лимон и разбъркайте 15 секунди.



Идеи

Многофункционален нож

Надребняване

Подправки (без лук), 10–50 г

- Надребнете с сухия съд на **степен 2**.

Чесън, максимум 500 г

- Надребнете на **степен М**.

Лук, максимум 500 г

- Разделете лука на четири парчета.
- Надребнете на **степен М**.



Зеленчуци и картофи, сурови,

100–500 г

- Нарежете зеленчуците/картофите на парчета.
- Надребнете на **степен М**.

Орехи или бадеми, 100–500 г

- Надребнете на **степен 2**.

Твърди сирена и кашкавал

(напр. «Пармезан»), 100–500 г

- Надребнете на **степен 2**.

Хлебчета, твърди, 1–8 броя

- Разделете хлебчетата на четири парчета.
- Надребнете на **степен 2**.

Месо или черен дроб, 50–500 г

- Почистете месото от хрущяли, кости, кожа и сухожилия.
- Нарежете месото на парчета.
- Надребнете на **степен 2**.
- Когато ще приготвяте тесто с месо, пълнеж и пастет, обработвайте месото заедно с подправките.

Приготовление на пюре/Работа с миксер каната

Плодове или зеленчуци, максимум

500 г

- Обработете плодовете/зеленчуците заедно с подправките на **степен 2**, докато станат на пюре.
- Прибавете течност, колкото е необходимо, и продължете да обработвате.

Наставка за размесване на тесто



Прибавяне на продукти

- Включете уреда на **степен 2** и прибавете необходимите продукти (напр. стафиди, сушени плодове и ядки) през отвора за пълнене.

Наставка – тел за разбъркване



Разбиване на пяна

Белтъци на сняг, 2–6 белтъка

- Надребнете на **степен 2**.
- Прибавяйте към останалите продукти на **степен 1**.

Разбита сметана, 200–600 г

- Разбивайте на **степен 2**.
- Прибавяйте към другите продукти на **степен 1**.

Обръщаема шайба за рязане

Рязане

Зеленчуци, максимум 1000 г

- Оставете сварените зеленчуци първо да се охладят.
- Нарезжете ги на **степен 1** или **степен 2**.



Обръщаема шайба–рендe

Настъргване

Плодове и зеленчуци, сурови, максимум 1000 г

- Настържете на **степен 2**.

Сирене (без твърди сирена), максимум 1000 г.

- Настържете на **степен 2**.



Шайба за фино настъргване

Настъргване

Орехи или бадеми, сурови картофи, твърди сирена, твърд хляб, охладен шоколад, максимум 500 г.

- Настържете на **степен 2**.



Наставка за пасиране

Пасиране

Плодове или зеленчуци (плодовете с костилки трябва да се почистят от костилките), максимум 1000 г и други плодове /напр. ядки/, максимум 500 г

- Нарезжете плодовете/зеленчуците на парчета.
- Сварете плодовете/зеленчуците, докато омекнат и пасирайте на **степен 2**, най-добре докато са още горещи.



Забележка: за приготвяне на мармалад взъврте плодовете (ягоди и малини без зелените стъбла) без течност, като ги разбърквате, след това пасирайте.

Преса за цитрусови плодове

Изстискване

Цитрусови плодове, максимум 1000 г

- Изстисквайте на **степен 1**.



ru

В предлагаемой Вам брошюре содержатся рекомендации по правильному использованию Вашего кухонного комбайна вместе с принадлежностями и насадками и рецепты по выпечке мучных изделий, приготовлению напитков, салатов, супов, соусов и сладких блюд. Кроме этого в брошюре имеется рецепт приготовления картофельного пюре. Рекомендации подразделены в соответствии с используемыми принадлежностями/насадками и описывают, как правильно перерабатывать тот или иной продукт питания.

Рецепты

Выпечка

Бисквитное тесто

(основной рецепт, например, для разъемной формы Ø 26 см)

- 3 яйца,
- 3 ст. л. горячей воды,
- 150 г сахарного песка,
- 1 пакетик ванильного сахара.
- Все компоненты смешиваются в течение 5 минут на **второй скорости**, затем 2 минуты на **первой**.
- 100 г муки,
- 100 г крахмала,
- 1 ч. л. пекарского порошка.
- Смешайте предварительно муку, крахмал и пекарский порошок.
- Установите переключатель на **первую скорость** и засыпьте мучную смесь в емкость для смешивания через загрузочное отверстие.
- Все вместе следует перемешать в течение максимум ½–1 минуты.



Корж для пирога с фруктовой начинкой

(основной рецепт)

- 2 яйца,
- 125 г сахарного песка.
- Яйца и сахар взбивайте в течение 5 минут на **второй скорости** до тех пор, пока не образуется густая пена.
- 125 г молотых орехов фундук,
- 50 г панировочных сухарей.
- Установите переключатель на **первую скорость**, всыпьте орехи и сухари через загрузочное отверстие.
- Все быстро перемешайте.

Наибольшее количество теста: двойное количество продуктов из основного рецепта.



Дрожжевое тесто

Внимание!

С помощью ножей можно приготавливать только легкое дрожжевое тесто; тесто средней густоты и очень густое следует приготавливать с помощью насадки для перемешивания теста.

Дрожжевое тесто подразделяется, в зависимости от назначения, на три вида:

- дрожжевое тесто легкой консистенции, например, для оладий и пончиков,
- дрожжевое тесто средней тяжести, например, для плетенки или хлеба,
- тяжелое дрожжевое тесто, например, для открытых пирогов, выпекаемых на противне.

Если нужна опара:

- Смешайте с помощью насадки для вымешивания теста 150 мл теплой жидкости (молока или воды) с размятыми в руке дрожжами, щепоткой сахара и 100 г муки, установив выключатель на **вторую скорость**.
- Дайте опаре подойти.
- Затем смешайте ее с остальными компонентами, указанными в рецепте.

Плетенка из дрожжевого теста

(основной рецепт)

500 г муки,
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,
210–220 мл теплого молока,
1 яйцо,
1 щепотка соли,
80 г сахарного песка,
60 г растопленного и охлажденного жира, цедра с половины лимона.

- Все компоненты в течение короткого времени смешать на **первой скорости**, а затем вымесить тесто в течение 1–2 минут на **второй скорости**.

Наибольшее количество теста: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Тесто для пиццы

(основной рецепт)

500 г муки,
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,
1 ч. л. сахарного песка,
1 щепотка соли,
4 ст. л. растительного масла,
250–300 мл теплой воды.

- В течение короткого времени смешайте все компоненты на **первой скорости**, а затем вымешивайте тесто в течение 1–2 минут на **второй скорости**.

Наибольшее количество теста: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто

(основной рецепт)

300 г муки,
150 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры),
1 яйцо,
100 г сахарного песка,
1 щепотка соли,
1 пакетик ванильного сахара.

- при необх. пекарский порошок.
- Все компоненты смешиваются и тесто вымешивается на **второй скорости**.
- Готовое тесто поставьте в холодильник.
- Дальнейшая переработка проводится по желанию.

Наибольшее количество теста: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Недрожжевое тесто

(основной рецепт)

500 г муки,
250 г маргарина или сливочного масла (комнатной температуры),
4 яйца,
250 г сахарного песка,
1 пакетик ванильного сахара,
1 пакетик пекарского порошка,
150 мл молока.

- Все составляющие перемешиваются в течение прибл. 1-3 минут на **2-й скорости**.
- При необходимости остатки теста можно соскрести со стенок емкости с помощью скребка и еще раз все перемешать.
- Такие продукты как, например, изюм, добавляются в последнюю очередь с помощью скребка для теста.
- При выкладывании теста многофункциональный нож следует придерживать за пластмассовый держатель.

Наибольшее количество теста:

полуторакратное количество продуктов из основного рецепта.

Напитки

Пунш Плантера

(на 6 человек)

3 апельсина,
2 лимона,
200 мл рома,
4 ч. л. цейлонского чая (или 5 пакетиков чая) на 1 л кипятка,
6 ломтиков апельсина.

- Выжмите сок из апельсинов и лимонов.
- Приготовьте чай.
- Нагрейте сок и ром и разлейте по стаканам.
- Добавьте чай, при желании напиток можно подсластить.
- Украсьте пунш ломтиками апельсина.



Шоколадное молоко

(максимальное количество)

100 г шоколада,

400 мл горячего молока.

- Измельчите шоколад на **второй скорости**.
- Добавьте горячее молоко и взбейте все в миксере.



Салаты

Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2–4 человека)

4 моркови,

1 кольраби,

1 яблоко,

1 молодой кабачок,

1 огурец,

¼ кочана цветной капусты,

100 г творога.

Соус

2 ст. л. винного уксуса,

2 ст. л. овощного бульона,

соль,

1 ч. л. меда,

2 ст. л. растительного масла.

- Помойте морковь в проточной воде, почистите ее грубой щеткой и мелко натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Кольраби почистите, нарежьте толстыми ломтиками и мелко натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Яблоко помойте, разрежьте на четыре части и крупно натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Молодой кабачок и огурец помойте, разрежьте вдоль и с помощью двустороннего дискового ножа нарежьте тонкими ломтиками.
- Помойте цветную капусту и разделите на маленькие розочки.
- Все компоненты соуса взбейте в миксере и заправьте им салат.
- Выложите готовый салат на тарелку и разложите по нему творог.



Супы и соусы

Суп-пюре из цветной капусты

(первое блюдо для 4 человек)

1 большой кочан цветной капусты

(ок. 1 кг),

2–3 ст. л. сливочного масла,

400 мл овощного бульона,

400 мл воды,

200 мл сливок,

соль, мускатный орех,

1 яичный желток,

купырь.

- Цветную капусту помойте и разделите на кочешки, срезая их у самой ножки.
- Растопленное на плите масло взбейте, потушите в нем, помешивая, цветную капусту.
- Залейте овощным бульоном, добавьте воду и половину сливок.
- Дайте супу вскипеть, накройте кастрюлю крышкой и доведите суп до готовности на слабом огне в течение 10 минут.
- Протрите суп.
- Добавьте соль и мускатный орех и варите суп еще 10 минут.
- Яичный желток смешайте с оставшимися сливками и влейте в готовый суп. После этого снимите его с плиты.
- Подавайте суп на стол, посыпав его купырем.

Наша рекомендация: по этому рецепту можно приготовить также суп-пюре из капусты брокколи.

Майонез

(основной рецепт)

1 яйцо,

1 ч. л. горчицы,

1 ст. л. уксуса или лимонного сока,

1 щепотка соли,

1 щепотка сахарного песка,

150–200 мл растительного масла.

Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме растительного масла) смешайте на **первой скорости**.
- Переключите кухонный комбайн на **вторую скорость**, медленно вливайте масло через воронку и взбивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия.

Наибольшее количество: двойное количество продуктов из основного рецепта.



Томатный соус

(на два человека)

500 г помидоров,
1 головка репчатого лука,
30 г жира,
2 ст. л. томатной пасты,
2 ст. л. муки,
соль,
белый перец,
1 ст. л. сахарного песка,
1 ст. л. уксуса,
375 мл воды.

- Почистите лук и мелко изрубите его в универсальном измельчителе.
- Помидоры помойте и разрежьте на две части.
- Измельченный лук потушите в жиру, добавьте помидоры, немного обжарьте их, посыпьте мукой и перемешайте.
- Добавьте томатную пасту и воду и вскипятите, помешивая.
- Приправьте соус и доведите его до готовности на слабом огне в течение 30 минут.
- Готовый соус протрите и еще раз приправьте.



Сладкие блюда

Шербет из клубники

(на 2–4 человека)

250 г свежемороженой клубники,
100 г сахарной пудры,
150 мл сливок.

- Все компоненты перемешивайте на **2-й скорости** до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.

Рекомендация: по этому рецепту можно приготовить мороженое и из других замороженных ягод, как, например, из малины, голубики или красной смородины.



Картофельное пюре

800 г картофеля,
соль, белый перец,
натертый мускатный орех,
30 г масла,
ок. 200 мл горячего молока.

- Картофель почистите, помойте и нарежьте кубиками.
- вскипятите нарезанный картофель в подсоленной воде.
- Добавьте перец и мускатный орех и доведите картофель до готовности в течение 20-30 минут на слабом огне.
- Слейте воду и еще горячий картофель протрите на **2-й скорости**.
- Смешайте пюре с маслом и молоком (с помощью насадки для вымешивания теста).
- Готовое пюре посолите, поперчите и сразу же подавайте на стол.



Медовая масса для приготовления бутербродов

200 г грецких орехов или миндаля,
100 г цукатов,
2 ст. ложки лимонного сока,
500 г меда.

- Измельчайте грецкие орехи вместе с цукатами в течение прибл. 30 секунд на **2-й скорости**.
- После остановки миксера добавьте к смеси мед и лимонный сок и продолжайте взбивать все вместе в течение 15 секунд.



Рекомендации

Многофункциональный нож

Измельчение

Пряная зелень (кроме зеленого лука), 10–50 г

- Измельчайте зелень в сухой емкости на **второй скорости**.

Чеснок, макс. 500 г

- Измельчайте чеснок, установив переключатель в положение «М».

Репчатый лук, макс. 500 г

- Разрежьте лук на 4 части.
- Измельчайте его, установив переключатель в положение «М».

Сырые овощи или картофель, 100–500 г

- Нарежьте овощи/картофель на кусочки.
- Измельчайте несколько раз по 2 секунды, устанавливая переключатель в положение «М».

Орехи или миндаль, 100–500 г

- Измельчайте на **второй скорости**.

Твердый сыр (например, сорт «Пармезан»), 100–500 г

- Измельчайте на **второй скорости**.

Сухие булочки, 1–8 штук

- Разрежьте булочки на 4 части.
- Измельчайте их на **второй скорости**.

Мясо или печень, 50–500 г

- Срежьте с мяса хрящи, кости, кожу и сухожилия.
- Разрежьте мясо на куски.
- Измельчите его на **второй скорости**.
- Для получения мясной начинки и паштетов мясо следует перерабатывать вместе с приправами.



Приготовление пюре/Взбивание в миксере

Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Пюре из овощей/фруктов с приправами приготавливается на **второй скорости**.
- Идкости и затем протирать дальше.

Насадка для вымешивания теста



Добавление в тесто дополнительных компонентов

- Включите кухонный комбайн на **2-ю скорость** и подмешайте в тесто добавочные компоненты (например, изюм, цукаты или орехи), загружая их через отверстие в крышке.

Взбивалка



Взбивание

Взбитые яичные белки, 2–6 штук

- Белки взбиваются на **второй скорости**.
- С остальными компонентами взбитые белки смешиваются на **первой** скорости.

Взбитые сливки, 200–600 г

- Сливки взбиваются на **второй скорости**.
- С остальными компонентами взбитые сливки смешиваются на **первой** скорости.

Двусторонний дисковый нож



Нарезание овощей

Овощи, макс. 1000 г

- Вареные овощи сначала следует остудить.
- Нарезайте овощи на **1-й скорости** или **2-й скорости**.

Двусторонний диск-терка



Измельчение продуктов на крупной терке

Фрукты и овощи, сырые, макс. 1000 г

- Натирайте фрукты и овощи на **2-й скорости**.

Сыр (кроме твердых сортов), макс. 1000 г

- Натирайте сыр на **2-й скорости**.

Диск-терка

Измельчение продуктов на мелкой терке



Орехи или миндаль, сырой картофель, сыр твердых сортов, сухие булочки, твердый шоколад, макс. 500 г

- Проводите измельчение продуктов на **2-й скорости**.

Вставка для приготовления пюре



Пассировка овощей и фруктов

Овощи и фрукты (имеющиеся косточки из фруктов следует удалить), макс. 1000 г, фрукты, макс. 500 г, вареные.

- Нарезьте овощи/фрукты на кусочки.
- Варите овощи/фрукты, пока не станут мягкими, и затем протрите их на **2-й скорости** (лучше еще горячими).

Примечание: фрукты для приготовления мармелада (ягоды без косточек) следует поварить без жидкости, постоянно помешивая, и затем протереть.

Соковыжималка для цитрусовых



Получение сока

Цитрусовые фрукты, макс. 1000 г

- Сок выжимается на **первой скорости**.

نصائح:

سكين متعدد الاستخدامات

لتقطيع

الأعشاب (فيما عدا الكرات) كمية حوالي ١٠ إلى ٥٠ غرام
• توضع في الوعاء بعد تجفيفه ثم تقطع على الدرجة 2.

الثوم، أقصى كمية ٥٠٠ غرام

• يقطع على درجة M

البصل، أقصى كمية ٥٠٠ غرام.

• يقطع البصل إلى أربع أجزاء.

• ثم يقطع على درجة M

الخضروات أو البطاطس، نيمية، كمية حوالي ١٠٠ إلى ٥٠٠ غرام

• تقطع الخضروات والبطاطس إلى قطع.

• ثم تقطع بتشغيل الجهاز على درجة M عدة مرات لمدة ٢ ثانية في كل مرة.

المكسرات أو الجوز، كمية حوالي ١٠٠ إلى ٥٠٠ غرام

• تقطع على درجة 2.

الجن الجاف (مثل البارميزان) حوالي ١٠٠ إلى ٥٠٠ غرام

• تقطع على درجة 2.

الخبز، الأشياء الجافة، من ١ إلى ٨ قطع

• يقطع الخبز إلى قطع صغيرة

• ثم يقطع على درجة 2

اللحم والكبد، كمية حوالي ٥٠ إلى ٥٠٠ غرام

• ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد .

• ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.

• ثم يقطع على درجة 2.

• عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة

تقطع اللحم بعد خلطها بالتوابل.

لعمل المعجون / الخلط

فواكه أو خضروات ، أقصى كمية ٥٠٠ غرام

• تهرس الفواكه/الخضروات مع التوابل على درجة 2.

• يضاف إليها السوائل طبقاً للحاجة ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.

قطعة العجين

خلط المكونات

• يشغل الجهاز على درجة 2 وتضاف مكونات المقادير

(على سبيل المثال: الزبيب ، الفواكه المحلاة بالسكر

والمكسرات) من خلال فتحة إضافة المواد.

مخفق

لخفق



بياض البيض النيئ، من ٢ إلى ٦ بياض بيض نيئ

• يخفق على درجة 2.

• ثم على درجة 1 لرفع بياض البيض المخفق.

القشدة/من 2٠٠ إلى ٦٠٠ غرام

• تخفق على درجة 2.

• ثم على درجة 1 لرفع القشدة المخففة.

قرص تقطيع ذو وجهين

لتقطيع



الخضرا، أقصى كمية ١٠٠٠ غرام

• تترك الخضروات المسلوقة حتى تبرد.

• ثم تقطع على درجة 1 أو على درجة 2.

قرص بشر ذو وجهين

لبشر



الفواكه والخضرا النيئة، أقصى كمية ١٠٠٠ غرام

• تبشر على درجة 2.

الجن (فيما عدا الجن الجاف) أقصى كمية: ١٠٠٠ غرام

• يبشر على درجة 2.

قرص البشور

لبشور



المكسرات واللوز والبطاطس النيئة والجن الجاف والخبز الجاف

والشكولاته الباردة، أقصى كمية ٥٠٠ غرام

• تبشر على درجة 2.

تجهيزه التصفية

لتصفية



الفواكه أو الخضروات، (يجب نزع النواة من الفواكه قبل استخدامها)

أقصى كمية ١٠٠٠ غرام، ومن الفواكه المسلوقة أقصى كمية ٥٠٠

غرام

• تقطع الفواكه / الخضروات إلى قطع صغيرة.

• تسلق الفواكه / الخضروات ثم تعصر على الدرجة 2 ويفضل عصرها

وهي مازالت ساخنة.

نصائح: عند تجهيز فواكه لعمل المرببات (فواكه مثل الفراولة أو عنب الديب)

تُطهى الفواكه بدون ماء على نار هادئة مع التقليب المستمر ثم تُصفى.

عصارة الحمضيات

لعصر



الحمضيات، أقصى كمية: ١٠٠٠ غرام

• تعصر على درجة 1.

الحلويات

- يغسل القرنبيط ويقع إلى أجزاء من أسفل العنق.
- يقده الزبد على نار الموقد ، يشوح القرنبيط في الزبد مع التقليب المستمر.
- ثم يضاف له البهريز والماء ونصف كمية القشدة.
- يغلى الحساء ثم يغطى الوعاء ويطهى لمدة ١٠ دقائق أخرى على نار هادئة.
- يصفى الحساء.
- يضاف إليه الملح وجوز الطيب ويطهى على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق أخرى.
- يخلط صفار البيض على الجزء المتبقي من القشدة ويضاف إلى الحساء. ولا يعاد غلي الحساء بعد إضافة البيض.
- ثم يزين الحساء بالكزبرة ويقدم.
- **نصيحة:** يمكن أيضا إعداد حساء البروكولي باستخدام هذه المقادير.



كرامة الفراولة

(كمية ل ٢ إلى ٤ أشخاص)

- ٢٥٠ غرام فراولة مجمدة
- ١٠٠ غرام سكر بودرة
- ١٥٠ ميلي لتر قشدة
- تخلط كافة المكونات وتُحفق بالهناجر على الدرجة ٢، حتى تصبح مثل الكريمة.
- **نصائح:** يمكن باستخدام هذه المقادير تحضير كريمة فواكه أخرى مجمدة كالتوت الشوكي أو عنب الذئب.

المايونيز

المايونيز رقم ٢

المقادير الأساسية

عدد ١ بيضة

١ ملعقة صغيرة مستردة

١ ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

قليل من الملح

قليل من السكر

حوالي ١٥٠ إلى ٢٠٠ ميلي لتر زيت

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

• تخلط المكونات (فيما عدا الزيت) عدة ثواني على **الدرجة 1**.

• ثم يشغل الهناجر على **الدرجة 2** ويضاف الزيت ببطء من خلال القمع

وتضرب مكونات المايونيز في الخلاط حتى تستحلب.

أقصى كمية: ضعف المقادير الأساسية



بطاطس مهروسة (بوريه)

٨٠٠ غرام بطاطس

ملح، فلفل أبيض

جوز طيب مبشور

٣٠ غرام زبد

حوالي ٢٠٠ ميلي لبن ساخن

- تُقشر البطاطس وتُغسل وتُقطع مكعبات.
- تلسق البطاطس المكعبات في الماء حتى تنضج.
- يضاف إليها الملح وجوز الطيب وتترك على نار هادئة حوالي ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة.
- تُصب الماء من على البطاطس ثم تصفى البطاطس وهي مازالت ساخنة على **الدرجة ٢**.
- يضاف الزبد واللبن للبطاطس المهروسة (قطعة العجن).
- ثم يضاف للبطاطس المهروسة الملح والفلفل طبقا للرغبة الشخصية وتقدم فوراً.

خليط بالعسل لدهن الخبز

٢٠٠ غرام جوز أو اللوز

١٠٠ غرام بودرة الحامض **lemon peel**

عدد ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون

٥٠٠ غرام عسل

- يقطع الجوز وبودرة الحامض **lemon peel** معا لمدة 30 ثانية على **الدرجة 2** إلى قطع صغيرة.
- بعض توقف الخلاط يضاف العسل وعصير الليمون ثم يضرب الخليط لمدة 15 ثانية بالخلاط.



صلصة الطماطم

(كمية لشخصين)

٥٠٠ غرام طماطم

عدد ١ بصلة

٣٠ غرام سمن

٢ ملاعق كبيرة معجون طماطم

ملعقتان كبيرتان طحين

ملح

فلفل أبيض

١ ملعقة كبيرة سكر

١ ملعقة كبيرة خل

٣٧٥ ميلي لتر ماء

- يقشر البصل ويحطط بشكل ناعم.
- تغسل الطماطم وتُنصف.
- يشوح البصل المخروط في السمن، ثم تضاف إليه الطماطم وتحمّر لفترة قصيرة، ثم يرش عليها الدقيق مع تقليب المكونات.
- ثم يضاف إليها معجون الطماطم والماء وتغلى المكونات مع التقليب المستمر.
- تضاف التوابل للصلصة وتطهى لمدة ٣٠ دقيقة على نار هادئة حتى تنضج.
- تصفى الصلصة وتزود بالتوابل حسب الرغبة الشخصية.



العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

٥٠٠ غرام طحين

٢٥٠ غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)

٤ بيضات

٢٥٠ غرام سكر

كيس فانيليا

كيس خميرة بيكنج بودر

١٥٠ ميلي لتر لبن

• تضرّب المكونات لمدة تتراوح بين ١ إلى ٣ دقائق على الدرجة ٢.

• يتم إزالة بقايا العجين من جوانب الوعاء بالمكشطة إذا كان هناك حاجة لذلك ثم يُعاد التقليب مرة أخرى.

• تضاف المكونات الأخرى مثل الزبيب على سبيل المثال بعد الانتهاء من الخلط وتلقّب باستخدام الملعقة الخاصة لتفريغ العجين.

• يُراعى مسك السكين متعدد الاستخدام من مقبضه البلاستيكي عند صب سائل العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ١/٢ مرة من كمية الوصفة الأساسية

المشروبات

مشروب كحولي (بلانترز نوش)

(الكمية لـ ٦ أشخاص)

عدد ٣ ثمرات برتقال

ليمونتان

٢٠٠ ميلي لتر من مشروب الروم

٤ ملاعق كبيرة شاي (أو ٥ أكياس) لعمل لتر شاي

٦ شرائح برتقال

• أعصر البرتقال والليمون.

• اطهي الشاي

• سخن العصير ومشروب الروم ثم صبه في الأكواب.

• أضف إليه الشاي واخلط حسب الرغبة

• تجمل الأكواب بشرائح البرتقال.

لبن بالشكولاته

(أكبر كمية يمكن تحضيرها)

١٠٠ غرام شكولاته

٤٠٠ ميلي لتر لبن ساخن

• تقطع الشكولاته على الدرجة 2.

• يضاف إليها اللبن الساخن ويضربا معا في الخلاط.

السلطات

السلطة الطازجة

(كمية لـ ٢ إلى ٤ أشخاص)

٤ جزرات

ثمرة لفت (كولراي)

تفاحة

ثمرة كوسة

خيارة

١/٤ ثمرة قرنبيط

١٠٠ غرام جبن جديدي

الصلصة

ملعقتان كيرتان من خل البندب

ملعقتان كيرتان من الحساء الجفف

ملح

ملعقة شاي غسل

ملعقتان كيرتان زيت

• يغسل الجزر وينظف بواسطة فرشاة خشنة تحت ماء جاري ثم يبشر في الجهاز باستخدام الوجه الرقيق من قرص البشر ذو وجهين.

• يقشر اللفت (كولراي) ويقطع شرائح سميكة ثم يبشر باستخدام الوجه الرقيق من قرص البشر ذو وجهين.

• يغسل التفاح ويقطع إلى أربع قطع ويبشر باستخدام الوجه السميك من قرص البشر ذو وجهين.

• تغسل الكوسة والخيار، ثم تقطع طوليا ثم تقطع باستخدام الوجه الرقيق من قرص التقطيع ذو وجهين.

• يغسل القرنبيط ويقطع إلى أجزاء صغيرة.

• تخلط مكونات الصلصة وتضرب في الخلاط ثم تضاف إلى السلطة.

• تنسق السلطة في طبق وتوزع فوقها قطع الجبن.

الحساء والصلصة

حساء القرنبيط بالكريمة

(حساء لـ ٤ أشخاص يقدم في بدء قائمة الطعام)

عدد ١ ثمرة قرنبيط كبير (حوالي ١ كيلو غرام)

من ٢ إلى ٣ ملاعق كبيرة زبد

٤٠٠ ميلي لتر بهريز حضروات

٤٠٠ ميلي لتر ماء

٢٠٠ ميلي لتر قشدة

ملح وجوز الطيب

عدد ١ صفار بيضة نئ

كزبرة



عند الرغبة في تخضير عجين كخميرة:

- ١٥٠ غرام ماء دافئ (ماء أول لبن)، خميرة مفتتة، قليل من السكر، و ١٠٠ غرام طحين وتضرب في الجهاز على الدرجة 2 بواسطة قطعة العجين.
- يتوك العجين حتى يخمر.
- ثم يضاف إليه الجزء المتبقي من المقادير المذكورة.



خبز السكر المضفر

المقادير الأساسية

٥٠٠ غرام دقيق

٢٥ غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة

حوالي ٢١٠ إلى ٢٢٠ ملي لتر لبن دافئ

بيضة

قليل من الملح

٨٠ غرام سكر

٦٠ غرام سمن بعد أن يسيح ويبرد

قشرة نصف ليمونة ، مبشورة

- تخلط مكونات العجين لفترة قصيرة على الدرجة 1، ثم يشغل على

الدرجة 2 لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير الأساسية.

عجين البستزا

المقادير الأساسية

٥٠٠ غرام طحين

٢٥ غرام خميرة أو عبوة خميرة مجففة

ملعقة صغيرة من السكر

قليل من الملح

٤ ملاعق زيت كبيرة

من ٢٥٠ إلى ٣٠٠ ميلي لتر ماء دافئ

- تُعجن المكونات أولاً لفترة قصيرة على الدرجة 1، ثم لمدة تتراوح بين دقيقة

ودقيقتين على الدرجة 2

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير الأساسية

عجين المخبوزات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

٣٠٠ غرام طحين

١٥٠ غرام زبد أو سمن نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)

بيضة واحدة

١٠٠ غرام سكر

قليل من الملح

كيس فانيليا

ويمكن استخدام الخميرة المجففة

- تُعجن المكونات على الدرجة 2.

يُترك العجين حتى يبرد.

يُمكن إدخال إضافات طبقاً للرغبة الشخصية.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

هذا الكتيب يحتوي على العديد من الوصفات والنصائح التي يجب إتباعها عند استخدام ماكينة الطبخ والمخفات وأدوات العمل الملحقة بها. توجد بالكتيب وصفات لإعداد الخبز والقطاير وعمل المشروبات والسلطات والحساء والصلصة وكذلك الحلويات. إضافة إلى ذلك يتناول الكتيب على وصفة لعمل البطاطس المهروسة، وبه أيضاً نصائح حول طريقة استخدام الملحقات/أدوات العمل في إعداد المواد الغذائية المختلفة.

الوصفات

الخبز والكعك

الكعكة الإسفنجية:

المقادير الأساسية (لعمل صينية قطرها ٢٦ سم)

٣ بيضات

٣ ملاعق ماء ساخن

١٥٠ غرام سكر

١ كيس فانيليا

- توضع المكونات في الجهاز وتضرب لمدة ٥ دقائق على الدرجة 2، ثم لمدة

دقيقتين على الدرجة 1.

١٠٠ غرام طحين

١٠٠ غرام نشا

١ ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر

• يخلط الطحين والنشا والخميرة معا.

- يشغل الجهاز على الدرجة 1 ويضاف خليط الطحين من خلال فتحة إضافة المواد.

• لا يضرب الخليط لمدة تزيد عن ١/٢ إلى ١ دقيقة.

كعكة تورتة الفاكهة

المقادير الأساسية

بيضتان

١٢٥ غرام سكر

- يضرب السكر والبيض لمدة ٥ دقائق على الدرجة 2

١٢٥ غرام بندق مفروم

٥٠ غرام سمس

- يشغل الجهاز على الدرجة 1 ويضاف البندق والسمن من خلال فتحة إضافة المواد.

• ثم يخلط لفترة قصيرة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير الأساسية

عجين بالخميرة

انتبه!

يمكن تجهيز عجين الخميرة الخفيف باستخدام السكين. بينما يجب استخدام

كلاب العجين عن تخضير عجين الخميرة الثقيل أو متوسط الثقل.

يمكن تخضير عجين الخمير بثلاث طرق مختلفة تبعاً للغرض المطلوب.

— عجين خميرة خفيف لإعداد بلع الشام ولقمة القاضي

— عجين خميرة أكثر ثقلاً لتخضير الخبز والخبز المضفر.

— عجين الخميرة الثقيل،

لتخضير تورتة الفواكة المتعادلة والكبيرة بالصاج أو تورتة بالعجين الجاف.

