



Kenwood Cooking Chef è l'ultima rivoluzionaria innovazione di Kenwood, da oltre 60 anni leader nella preparazione dei cibi. E' la combinazione perfetta di esperienza, qualità e funzionalità altamente specializzate proprie di Kenwood Chef con l'avanzata tecnologia della cottura ad induzione.

Kenwood ha creato più di 350 ricette per Cooking Chef per darti nuovi spunti e un valido supporto nella preparazione dei tuoi piatti. Con lui cambierà completamente il tuo modo di cucinare! Vieni a scoprire le tradizionali ricette da tutto il mondo oppure i nuovi piatti più stuzzicanti.

"Le ricette sono state tutte studiate per poter impiegare al meglio Cooking Chef e realizzare i tuoi piatti preferiti con un notevole risparmio di tempo nella preparazione e nella cottura. E' sufficiente impostare la temperatura e il timer e con Cooking Chef potrai liberare la tua fantasia in cucina e preparare un intero menù dall'antipasto al dolce in maniera semplice e veloce.

Cucinare non è mai stato così facile: non potrai più farne a meno!

www.cookingchef.it

KENWOOD
CREATE MORE



Prezzo: 45€

PWK3618



KENWOOD COOKING CHEF Libro di cucina

COOKING CHEF

Libro di cucina



KENWOOD


COOKING CHEF

KENWOOD

Questo libro è tutelato dalla Convenzione di Berna sul diritto d'autore.

Tutti i diritti sono riservati.

ISBN: 978-1-907367-03-8

Pubblicato per conto di Kenwood Ltd

Editore: Kenwood Ltd & Jennie Shapter

Fotografia delle ricette: Michael Dannenberg & Dave King

Food stylist: Liz Martin

Artistic direction and edition: Cerido

Design layout: Meghedi Simonian

Copyright © Kenwood Limited, per la fotografia.

Copyright © Kenwood Limited, per i testi.

Note:

Nonostante l'attenzione prestata nella realizzazione di questo libro, l'editore non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori, involontari o meno, che vengano riscontrati subito o in futuro, che dipendano da modifiche della normativa vigente o da altre motivazioni.

In tutte le ricette di questo libro le quantità sono espresse nel sistema metrico. Se non diversamente indicato, la misurazione in cucchiaini si riferisce ad un cucchiaino raso.

I tempi di cottura possono variare notevolmente a seconda del tipo di forno impiegato. Verificare sempre il grado di cottura al termine del tempo indicato, eventualmente prolungarlo se necessario.

Posizionare i piatti al centro del forno, se non diversamente indicato nella ricetta.

I tempi di preparazione e di cottura sono orientativi. Tutti i tempi delle preparazioni sono arrotondate per approssimazione di 5 minuti.

Se non diversamente indicato dalla ricetta, utilizzare sempre uova, cipolle e pomodori di medie dimensioni.

In alcune ricette vengono usate uova non cotte. In questi casi, assicurarsi che le uova siano le più fresche possibili. Le pietanze con uova non cotte sono sconsigliate alle donne in gravidanza, ai bambini e ai soggetti a rischio infezione.

Quando è prevista la buccia del limone, utilizzare sempre limoni naturali.

Si ringraziano per la collaborazione Alice, Gambero Rosso e La Cucina Italiana.



INDICE

La Storia di Kenwood Chef	4
Introduzione a Cooking Chef	5
Cooking Chef: panoramica generale	7
Caratteristiche e funzioni	7
Le attrezzature	8
Introduzione al ricettario	33
Zuppe e antipasti	34
Pesce	54
Secondi di carne	60
Contorni di verdure e piatti unici	86
Piatti a base di uova e formaggi	96
Primi piatti	108
Salse di accompagnamento	146
Dessert	164
Pane	246
Ricette di base	270
Glossario	290
Indice per attrezzatura	296
Indice	300

La storia di Kenwood Chef



La storia di Kenwood inizia più di 60 anni fa, quando Kenneth Wood creò la sua prima azienda a Woking nel Surrey. Fondata nel 1947, Kenwood Manufacturing Company Limited produceva elettrodomestici. Il desiderio di Kenneth Wood era quello di realizzare e vendere apparecchi che la gente avrebbe comprato come oggetti di lusso, ma che al tempo stesso sarebbero entrati a far parte della vita di tutti i giorni.

Il primo prodotto fu un tostapane, subito seguito da un frullatore - sbattitore combinato.

Il frullatore ebbe molto successo, ma la concorrenza, specialmente americana, obbligò Wood a inventarsi qualcosa di innovativo per rimanere alla testa del mercato. Con la sua squadra di ingegneri, ridisegnò il frullatore che avrebbe dato vita alla lunga generazione di Kenwood Chef.

Nel marzo del 1950, presentò il nuovo apparecchio alla prestigiosa Ideal Home Exhibition di Londra. La varietà di funzioni di questo elettrodomestico era talmente ampia da non poterlo definire semplicemente un frullatore; così fu ribattezzato Kenwood Electric Chef A 700. All'inizio fu venduto alla significativa somma di 19 sterline, 10 scellini e 10 penny.

La fama di questo prodotto si diffuse tanto rapidamente da essere presto esportato in Europa, Canada, Sud America e Stati Uniti. Kenwood Chef è cresciuto tanto da essere venduto in tutto il mondo. Oltre mezzo secolo di esperienza nella preparazione di alimenti e lo

sviluppo costante del prodotto hanno portato alla realizzazione dei modelli attuali. Da quando i primi Kenwood Chef lasciarono le linee di produzione sono stati venduti più di 15 milioni di apparecchi. L'attuale gamma offre all'utente professionale e domestico una vasta scelta di accessori, eccellenti prestazioni e una gamma di vari colori e modelli. Con un'eccezionale potenza che va da 800 a 1500 W, Kenwood Chef resta ancora il prodotto di riferimento sia per uso privato che semiprofessionale.

Il nuovo, rivoluzionario Cooking Chef è l'ultimo e più avanzato progetto nella storia di Kenwood. Possiede tutto ciò che i consumatori si aspettano da un prodotto Kenwood: affidabilità, prestazioni avanzate e qualità. Inoltre, ha l'esclusivo sistema di cottura a induzione integrato nella base.

Ciò significa che il nuovo Cooking Chef Kenwood è in grado di rimescolare e cuocere contemporaneamente. Questa innovazione non solo inaugura un nuovo capitolo nella storia di Kenwood ma, cosa ancora più importante, evita di stare davanti ai fornelli per mescolare continuamente ed offre maggiori possibilità creative in cucina. E' il nuovo sistema completo per la preparazione e cottura dei cibi, aiutando a cucinare senza problemi in modo semplice e sempre controllato anche i piatti più elaborati.



In alto a sinistra: Kenneth Wood
Sopra: la gamma Kenwood dal 1950 al 1976

Introduzione a Cooking Chef

Il nuovo Cooking Chef Kenwood è il risultato di oltre 60 anni di ricerche approfondite e di sviluppi tecnologici nella preparazione cibi. È il prodotto più avanzato di Kenwood, ma usarlo è facile quanto preparare un uovo sodo!

Per Cooking Chef sono stati appositamente studiati nuovi utensili e nuove tecnologie che rivoluzioneranno il modo di preparare e cuocere i cibi.

Cooking Chef lavora per te

Cooking Chef ti apre nuovi orizzonti in cucina. Si occupa delle operazioni più meccaniche e ripetitive in fase di preparazione delle pietanze come tagliare, sminuzzare e omogeneizzare, e di procedimenti che, se eseguiti a mano, richiederebbero tempo e fatica – come preparare impasti di varia consistenza, modellare e stendere la pasta, montare a neve gli albumi.

Cooking Chef può anche essere impostato per eseguire compiti continuativi grazie a un timer incorporato per programmare da pochi minuti fino a 3 ore i tempi di lavorazione e cottura, con frazioni di 5».

Grazie alla velocità variabile Cooking Chef mescola ad intervalli predefiniti e prevede anche la funzione per amalgamare a bassa velocità, che consiste in una rotazione del kit di miscelazione di 2 giri e ½ a velocità minima per incorporare gli ingredienti ed ottenere un composto omogeneo.

La preparazione del cibo

Cooking Chef è la naturale evoluzione dell'unico ed inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, tagliare, sminuzzare, tritare, grattugiare... Finalmente con Cooking Chef, Kenwood Chef diventa il sistema completo per la preparazione e la cottura dei cibi, affidabile, preciso, sicuro, eclettico. Dopo aver tritato, impastato, sminuzzato, centrifugato, montato... da oggi Cooking Chef è pronto a cuocere ogni ricetta, trasformandola in pura gioia per gli occhi e piacere per il palato.

Cooking Chef Kenwood propone cinque nuovi utensili studiati appositamente per garantire risultati sempre perfetti ad ogni operazione. Con la Frusta K, la Frusta a filo e il Gancio a spirale si potranno preparare pasta, dolci, pasticcini, pane e pizza, oltre a passati di verdura, paté, ripieni, hamburger... Il nuovo speciale Gancio con spatola a spirale e il Gancio a mezzaluna per la cottura realizzato con materiali resistenti al calore, consentono di preparare zuppe, stufati, ragù, oltre a creme dolci e salate, salse e uova strapazzate.

Come tutti i Kenwood Chef, anche Cooking Chef è dotato di un movimento planetario di miscelazione che fa sì che le fruste ruotino mentre si spostano all'interno della ciotola. Due diversi e completi movimenti rotatori che consentono di ricondurre l'impasto sempre al centro della ciotola, permettendo così di miscelare, amalgamare ed impastare al meglio gli ingredienti.

Il grande recipiente da 6,7 l consente di amalgamare, sbattere e frullare a freddo, oppure passare, cuocere e mescolare a caldo gli ingredienti, anche in grandi quantità.

La cottura a induzione

Cooking Chef fa tutto quello che ci si aspetta da un tradizionale Kenwood Chef, ma in più offre la possibilità di cuocere direttamente nel recipiente di lavorazione.

La cottura a induzione è la tecnologia più efficiente per cuocere gli alimenti. È un metodo sicuro, rapido e consente di controllare con precisione la temperatura di cottura all'interno del recipiente, diversamente dai tradizionali piani di cottura ad induzione, dove il calore è controllato da un selettore di potenza regolabile da 1 a 10. Con Cooking Chef, grazie alla presenza di due sensori di temperatura, si imposta direttamente la temperatura di cottura desiderata da 20 a 140 gradi, con un'approssimazione di 2 gradi.

Il recipiente di miscelazione in acciaio inox con la speciale base in acciaio e alluminio è in grado di condurre il calore con un'incredibile efficacia, ma anche di mantenere freddi gli ingredienti quando necessario.

Per utilizzare la funzione di riscaldamento e cottura, è necessario montare la protezione termica sull'apparecchio. La protezione termica è dotata di dispositivo di bloccaggio e ha lo scopo di proteggere il gruppo di trasmissione dal vapore generato in cottura.

La tecnologia di cottura a induzione ti permette di realizzare zuppe, salse, marmellate, stufati, besciamelle e molti altri piatti utilizzando solo l'apparecchio dall'inizio alla fine.

Cooking Chef: sempre di più protagonista in cucina!

L'incredibile versatilità, le nuove funzioni e possibilità offerte da Cooking Chef ti stimoleranno a cimentarti nella preparazione di tanti piatti, anche i più elaborati, liberando la fantasia in cucina.

Risotti, polenta, ragù, minestre, salse, secondi piatti di carne o pesce, creme e dolci, cotture a vapore... Da dove vuoi cominciare?



KENWOOD

0:42

Three small circular buttons arranged horizontally.

Rotary dial with speed settings: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100. Includes 'OFF' and 'PULSE' markings.

Two circular buttons labeled 'P' and 'C'.

Rotary dial with time settings: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 20, 30, 45, 60, 90, 120, 150, 180, 210, 240, 270, 300, 330, 360. Includes 'min' and 'MAX' markings.

COOKING CHEF
MAJOR

Cooking Chef: panoramica generale

Cooking Chef Kenwood

Con lui in cucina non ci sono più limiti...tutto è possibile! Prima ti aiuta a preparare qualsiasi pietanza, poi nel cuocere ti evita anche di dover stare davanti ai fornelli per rimescolare continuamente le pietanze.

Cottura a induzione

Cooking Chef si avvale della tecnologia di cottura a induzione, una soluzione estremamente sicura, rapida ed efficiente. Ciò significa che i tempi di pre-cottura sono ridotti dal 30 al 40%, che è possibile controllare immediatamente la variazione della temperatura, che non c'è dispersione di calore, che i cibi si cuociono più rapidamente, che il calore è costante e omogeneo.

Utensili di miscelazione

Cooking Chef ha in dotazione una nuova ed unica serie di utensili di miscelazione ed impasto, tra cui cinque nuovi accessori studiati appositamente per Cooking Chef. Il nuovo Gancio a mezzaluna per la cottura, in materiale resistente alle alte temperature, consente di preparare salse e creme molto omogenee, mentre lo speciale Gancio con spatola a spirale è studiato per la preparazione di stufati, piatti in umido e ragù. Con la Frusta K, la Frusta a Filo e il Gancio Impastatore si potranno preparare dolci, pasticcini, pizza, pasta e pane, oltre a passati di verdura, paté, ripieni, hamburger...

Le nostre ricette raccomandano anche gli accessori da utilizzare in modo da ottenere risultati sempre perfetti.

Informazioni fondamentali per la sicurezza

Si raccomanda di prestare attenzione nel maneggiare la ciotola e il paraschizzi in quanto durante la cottura e subito dopo, sono bollenti proprio come una tradizionale pentola. Inoltre, durante la fase di cottura è opportuno aprire con cautela il coperchio di introduzione degli alimenti, in quanto ci si potrebbe scottare con il vapore e la condensa. Quando si spostano o si rimuovono oggetti caldi è sempre più sicuro utilizzare i guanti da cucina e impugnare la ciotola per i manici. In dotazione viene fornito anche un tappetino resistente al calore per appoggiare la ciotola calda e proteggere così il piano di lavoro.

Caratteristiche e funzioni

Nuovi utensili esclusivi per la miscelazione e la cottura: utensili appositamente studiati, come la Frusta K, la Frusta a filo, il Gancio con spatola a spirale, il Gancio a mezzaluna per la cottura e il Gancio a spirale aiutano a preparare e cuocere alla perfezione una grande varietà di piatti e alimenti.

Funzione di cottura e mescolamento in continuo: considera Cooking Chef come un ulteriore fuoco a tua disposizione, con in più la grande comodità di non dover più stare davanti ai fornelli a rimescolare continuamente le pietanze: ci pensa lui!

Sistema di cottura a induzione: una fonte di calore sicura, efficiente e controllabile con precisione da 20°C a 140°C che garantisce sempre ottimi risultati.

Nuovo recipiente in acciaio inox: capienza max. di 6,7 l e capacità di 3 l per la cottura.

Timer con display digitale: per programmare fino a 3 ore i tempi di lavorazione e di cottura. L'impostazione del tempo è a crescere o decrescere con frazione di 5 secondi. Segnale sonoro e spegnimento automatico del tempo impostato.

Controllo variabile della velocità: regolazione in continuo di 8 velocità di lavorazione, con funzione Pulse e bassa velocità per amalgamare omogeneamente. Tipicamente dedicate a Cooking Chef 3 velocità di rimescolamento durante la cottura.

5 sistemi di sicurezza a garanzia di un corretto e sicuro utilizzo durante la cottura e la miscelazione: 2 coperchi degli attacchi motore, protezione termica e paraschizzi, blocco del funzionamento, posizionamento del recipiente. Un sistema di vari blocchi di sicurezza che garantisce di operare con la massima sicurezza e in tutta tranquillità (ad esempio, quando il recipiente è a 60°C la massima velocità di miscelazione consentita è a livello 1).

Cestello in acciaio inox per la cottura a vapore: Inserito nella ciotola, consente di cucinare in modo sano e naturale riso, carne, pesce, verdura...

Le attrezzature

5 utensili di miscelazione

La Frusta K, il Gancio a mezzaluna per la cottura, la Frusta a filo, il Gancio con spatola a spirale e il Gancio a spirale sono in grado di svolgere qualunque operazione di miscelazione e impasto per dolci, biscotti, pasticcini e impasti lievitati e di preparare creme, uova, zuppe, salse, soufflé, meringhe e mousse.



Come tutti i Kenwood Chef, Cooking Chef è dotato di un movimento planetario di miscelazione che fa sì che le fruste ruotino mentre si spostano all'interno della ciotola. Due diversi e completi movimenti rotatori che consentono di ricondurre l'impasto sempre al centro della ciotola, permettendo così di miscelare, amalgamare ed impastare al meglio gli ingredienti.



Il Recipiente

Il nuovo recipiente in acciaio inox ha manici termoisolanti e la capacità max. di 6,7 l. Il Recipiente, inoltre, è dotato di una speciale base in acciaio e alluminio adatta per la cottura ad induzione e ha una capacità

massima di lavorazione e cottura di 3 l. Il recipiente può essere lavato in lavastoviglie o a mano.

Questo speciale recipiente è compatibile soltanto con Cooking Chef; tuttavia, solo per le operazioni di miscelazione a freddo è possibile utilizzare i recipienti standard in acciaio inox di Kenwood Chef modello Major.



La nuova Protezione termica e il Paraschizzi

Il Paraschizzi evita la fuoriuscita degli schizzi durante la cottura ed è provvisto di una bocchetta di immissione con coperchio che permette di aggiungere gli ingredienti durante la miscelazione o la cottura, senza che sia necessario spegnere l'apparecchio. Il Paraschizzi fa in modo che la condensa generata in cottura resti all'interno del recipiente, mantenendo così umidi gli alimenti durante la cottura. Tuttavia è possibile rimuoverlo all'occorrenza, ad esempio per ridurre una salsa. Il Paraschizzi consente anche di mantenere caldi i cibi appena cucinati. La Protezione termica protegge la macchina dai vapori e dagli schizzi.

La Spatola e il Raschietto



La Spatola è uno strumento veramente utile, molto flessibile, che consente di recuperare facilmente anche i pezzetti più piccoli rimasti sul fondo del recipiente. Il Raschietto è utile in pasticceria per spalmare, raschiare, rivoltare i cibi; per decorare; per tagliare gli impasti da pane e per pulire il piano di lavoro.



La Bilancia digitale

Bilancia elettronica con piatto di appoggio in vetro, facile da pulire. Dotata di tappetino antiscivolo, adatto per appoggiare la ciotola sia del modello Chef che Major. Suddivisione del peso 1 grammo, portata max. della pesatura 8 kg.



Gancio a spirale

È indispensabile per preparare il giusto impasto per la pasta fatta in casa o il pane preferito. Lavora ed amalgama gli ingredienti in modo da ottenere un composto compatto ed elastico, una palla liscia che non si attacca ed è perfettamente lavorabile.



Pane, biscotti arrotolati, focaccine, pizze e Impasti dolci

Prepara qualunque tipo di pane desideri: comincia a lavorare alla velocità minima per miscelare gli ingredienti, quindi passa alla velocità 1 per impastare.

Una volta ottenuto l'impasto di base del pane, prova a realizzare pane integrale, pane di grano duro, pane di segale o tipi di pane dolce, come brioche, stollen, focaccine dolci o ancora biscotti arrotolati, pasticcini danesi e, ovviamente, pasta per pizze.

Impasti soffici lievitati e pastelle

Alcune torte e dessert a base di lievito, come il savarin, il kugelhupf o il babà al rum, vengono realizzati con pastelle dense o con impasti molto soffici. Questi preparati risultano perfetti se miscelati con il Gancio a spirale, dal momento che la lavorazione è indispensabile allo sviluppo del glutine.

Il Gancio a spirale può essere utilizzato anche per incorporare altri ingredienti all'impasto, come ad esempio la frutta secca o le noci, dopo la prima lievitazione. Utilizza il Gancio a spirale per incorporare il burro e realizzare i "bliny" (crespelle dolci) russi, fatti con farina di grano saraceno e lievito.

Uso del lievito fresco

Nella maggior parte delle ricette a base di lievito si raccomanda l'uso di lievito secco istantaneo. Ciò ha rivoluzionato la preparazione del pane perché questo tipo di lievito può essere messo direttamente nella farina prima di aggiungere liquidi e di impastare con il Gancio a spirale.



Per un risultato ancora migliore, può comunque essere perfettamente sostituito con il lievito fresco negli impasti con molta frutta o arricchiti con uova e burro. Può essere conservato in frigo e consumato entro 3 giorni oppure tenuto in congelatore in piccole quantità e consumato entro 3 mesi (controllare sempre le indicazioni sulla confezione).

In linea generale, 15 g di lievito fresco o una bustina di lievito secco istantaneo da 7 g sono sufficienti a far lievitare 750 g di farina. Per gli impasti arricchiti si possono utilizzare dosi maggiori perché la lievitazione è più complessa. Il lievito fresco va miscelato con un po' del liquido indicato nella ricetta quindi incorporato alla farina insieme ai restanti liquidi.

Impasto per la pasta

Per preparare l'impasto per la Pasta da passare nella Sfogliatrice o una pasta da stendere con il matterello, utilizza il Gancio a spirale a velocità 3 e 4 per miscelare gli ingredienti. Per ulteriori informazioni, vedere pag. 126-128.



Suggerimenti e consigli

1. Non superare mai le quantità massime per evitare di sovraccaricare il motore. Le quantità massime sono indicate nel libretto di istruzioni.
2. Utilizzare sempre liquidi a temperatura ambiente; se è troppo elevata si neutralizza l'attività del lievito, se è troppo bassa si inibisce la sua azione lievitante.
3. Lascia lievitare l'impasto nella ciotola in modo da poter reinserire facilmente il Gancio Impastatore e reimpastare.

La Frusta a filo grosso

Grazie alla configurazione ed al particolare intreccio dei fili in acciaio inox è insostituibile per ottenere dei preparati spumosi e soffici come pastelle, maionese, creme... montati in modo uniforme anche indipendentemente dalla quantità.



Quando utilizzarla

Albumi

La Frusta a filo grosso è lo strumento ideale per preparare squisite meringhe Pavlova, meringhe alle noci, meringate, ma anche per realizzare decorazioni per dolci o montare gli albumi per soufflés e mousse. Per montare gli albumi, utilizza la frusta alla massima velocità. Montando gli albumi si ottiene dapprima un composto spumoso che, man mano, aumenta in volume e consistenza pur conservando un aspetto umido, a neve soffice. Espressione ricorrente in molte ricette in cui gli albumi devono essere incorporati al composto, come mousse o soufflés. Se si estrae la Frusta a filo grosso dal recipiente a questo punto, il composto manterrà la sua forma ma i picchi perderanno la loro consistenza. Se una ricetta richiede di montare gli albumi a neve ferma, come nel caso delle meringhe, il composto apparirà asciutto e lucido e i picchi non perderanno la loro consistenza.

Pastelle

La Frusta a filo grosso consente di preparare in pochi secondi pastelle a base di uova, farina e latte per pancake, crepes, focaccine, salsicce cotte nella pastella... Versa la farina, le uova e circa metà del latte e con la Frusta a filo grosso sbatti fino ad

ottenere una pastella densa e omogenea passando gradatamente dalla velocità minima alla velocità 3. Incorpora, quindi, poco alla volta il resto del latte. Poi aggiungi un cucchiaino d'olio in ogni cavità di uno stampo per muffin e inforna nel forno preriscaldato a 220°C. Lascia cuocere finché l'olio inizierà a fumare, quindi versa ancora un po' di pastella in ogni formina e rimetti lo stampo in forno per 20 minuti (ricordati di non aprire lo sportello del forno durante la cottura).

Ridurre in purea le verdure

Utilizza la Frusta a filo grosso per ridurre in purea le patate, i navoni o le pastinache. Cuoci le verdure in acqua bollente fino a quando saranno morbide, scolale e versale nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta a velocità 2, mescola fino a ridurre in purea. Incorpora un po' di latte, burro e aggiusta il sale.

Maionese

La maionese viene solitamente considerata una preparazione difficile, probabilmente perché, senza l'ausilio di una frusta elettrica, può "impazzire". Aggiungendo l'olio d'oliva ai tuorli, con la Frusta a filo grosso alla velocità massima, gli ingredienti emulsioneranno perfettamente.

Desserts montati

La Frusta a filo grosso viene utilizzata per la realizzazione di moltissime ricette. Ad esempio, per montare la panna e gli albumi per i soufflés; la panna e il vino o lo sherry per il syllabub o ancora i tuorli e la purea di frutta per la mousse.

Panna montata

La Frusta a filo grosso è ideale per montare la panna per la decorazione di crostate e zuppa inglese, per la farcitura di pan di Spagna, torte e profiteroles o per incorporare la panna delicatamente a spume, soufflés e cheesecakes. Utilizza la ciotola in acciaio inox per mantenere fredda la panna. Monta la panna a neve soffice passando gradatamente dalla velocità minima alla velocità 2 o 3. È

preferibile non frullare troppo velocemente per evitare che si riduca a burro.

Pan di Spagna e dolci soffici

Sia che si prepari un pan di Spagna senza grassi, un rotolo svizzero, un rotolo di pasta genovese o una pasta genovese arricchita con burro, questo metodo di preparazione dei dolci si basa interamente sulla quantità di aria incorporata nel composto a base di uova per farlo gonfiare. Per ottenere un ottimo pan di Spagna, le uova e lo zucchero devono essere lavorati fino ad ottenere un composto veramente denso e spumoso; il composto deve avere una densità tale da formare un filo quando si estrae la Frusta.

Cominciate a lavorare alla velocità minima, quindi passate abbastanza velocemente alla velocità massima. Incorporate delicatamente la farina e gli altri ingredienti in modo da trattenere più aria possibile nel composto.

La Frusta a Filo grosso consente di preparare meringhe perfette e anche i famosi marshmallows.



Funzione per montare ad alta velocità ad alta temperatura / Frusta a filo grosso

Per frullare ad alta velocità a temperature superiori ai 60°C, imposta la velocità desiderata, premi e tieni premuto il tasto Pulse. Cooking Chef emetterà un segnale acustico e le spie indicatrici di velocità e temperatura lampeggeranno rapidamente. La velocità di lavorazione degli ingredienti aumenta lentamente fino a raggiungere quella selezionata. Ripetere la procedura

La Frusta K

per aumentare ulteriormente la velocità. È possibile ridurre la velocità o spegnere il mixer in modo consueto.

Nota: questa funzione DEVE essere utilizzata solo con la Frusta a filo grosso. Non superare la massima capacità di cottura di 3 l. Monta sempre il Paraschizzi e non lasciare mai incustodito l'apparecchio.

Le meringhe all'italiana sono una ricetta perfetta per sfruttare al meglio questa funzione.

Versa 4 albumi e 140 gr di zucchero nella ciotola di Cooking Chef e imposta la temperatura a 120°C. Una volta raggiunta la temperatura, riporta a zero e imposta la velocità a 5 utilizzando il controllo ad alta velocità/alta temperatura della Frusta a filo grosso. Continua la lavorazione fino a raggiungere la temperatura di 45°C.



Suggerimenti e consigli

1. Per ottenere risultati migliori, le uova devono essere a temperatura ambiente o fuori dal frigorifero 30 minuti prima di essere usate.
2. Assicurati sempre che la Frusta a filo grosso e la ciotola siano perfettamente puliti prima di montare gli albumi. Eventuali residui di grasso non consentirebbero di montarli perfettamente.
3. Assicurati di aver tolto il Paraschizzi prima di cominciare a montare, in modo da consentire la libera circolazione dell'aria.

Ideale per gli impasti semi-duri, per mantecare prodotti morbidi ed impastare composti resistenti. La caratteristica forma, unita al movimento planetario, amalgama perfettamente aria ed ingredienti sia per preparare la pasta frolla che un ripieno per farciti.



Quando utilizzarla

Sbriciolare i biscotti

La Frusta K può essere utilizzata per frantumare biscotti secchi con cui realizzare basi per cheesecake, flan e dolci di cioccolato che non richiedono cottura. Utilizza la Frusta K alle velocità 1 e 2, quindi unisci il burro fuso o gli altri ingredienti richiesti per realizzare la base.

Miscelare e amalgamare



Con la Frusta K si possono miscelare con facilità le miscele fuse per dolci quali pan di zenzero, torte al miele e alcuni tipi di pane dolce. Lo stesso dicasi per i mix per torte a base soffice e i preparati istantanei per i muffins. Utilizza la Frusta K per incorporare le uova alla pasta per bigné o per realizzare

impasti per biscotti o frollini. La versatilità della Frusta K, pressoché infinita, ne consente un largo impiego nella preparazione di gustose pietanze: dalla miscelazione degli ingredienti per paté o di ripieni per verdure e pollame, alla preparazione di hamburger, polpette e salsicce. Polpettoni, arrosti, farciture per torte di pesce, sono solo alcuni degli esempi possibili.

Impasti di base

La Frusta K è perfetta per lavorare la farina con il burro o la margarina fino ad ottenere un impasto del tipo a briciole. È ideale come base per torte semplici, focaccine, pasticcini, biscotti di vario tipo, dolci ricoperti, pani dolci, tortine e desserts con coperture friabili. Con la Frusta K, si può anche incorporare l'impasto a briciole nell'impasto finale di torte, biscotti, focaccine e pasticcini. Essendo di metallo, la Frusta K mantiene fresco l'impasto, il che è essenziale nella preparazione della pasta frolla. Si consiglia di utilizzare le velocità da minima a 2.



Suggerimenti e consigli

1. Per ottenere il miglior risultato possibile, assicurati che i grassi utilizzati nelle miscele cremose siano a temperatura ambiente, salvo diversamente indicato nella ricetta.
2. Durante la miscelazione, utilizza il Paraschizzi per evitare la fuoriuscita di farina, zucchero a velo o altre sostanze in polvere.

Gancio a mezzaluna per la cottura

Il Gancio a mezzaluna per la cottura, realizzato in metallo, è ricoperto da uno speciale materiale plastico (lo stesso usato per la spatola), con aletta flessibile alle estremità.



Nella rotazione planetaria va a contatto con la parete interna, riuscendo così ad amalgamare al meglio i preparati liquidi e cremosi e preparare creme, salse, pasta choux e salse contenenti amido, come la besciamella.

Miscelazione a freddo con il Gancio a mezzaluna

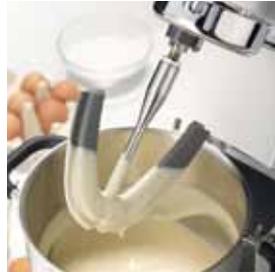
Amalgamare burro e zucchero

In molte ricette di dolci e torte, il burro viene amalgamato con lo zucchero fino ad ottenere un impasto cremoso e soffice e in questo caso lo strumento ideale è il Gancio a mezzaluna per la cottura. Ad esempio, metti 250 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente e 250 g di zucchero nella ciotola. Monta il Gancio a mezzaluna ed abbassa la testa della macchina. Amalgama il burro con lo zucchero a velocità 2-3 fino ad ottenere un composto omogeneo, cremoso e soffice.

Miscele cremose

Per preparare la classica torta Victoria oltre che le torte alla frutta o al cioccolato, le charlottes e alcuni preparati per biscotti, il Gancio a mezzaluna permette di lavorare facilmente il burro con lo zucchero, conferendo volume al composto che risulterà così leggero e spumoso. Consente, inoltre, di incorporare efficacemente le uova alla velocità massima, riducendo al minimo il rischio che

il composto si rapprenda e che il dolce risulti, di conseguenza, troppo compatto. Qualora sia necessario incorporare la farina, usa la velocità minima.



Glassare

La glassa al burro è probabilmente il tipo di glassa più usato per la decorazione di dolci. Con il Gancio a mezzaluna puoi lavorare il burro fino a ridurlo ad una soffice crema, quindi incorpora sbattendo lo zucchero a velo e gli aromi fino ad ottenere una glassa omogenea e spumosa. Il Gancio a mezzaluna renderà molto più semplice la preparazione della glassa reale e della pasta di mandorle con cui guarnire le torte delle feste.

Il Gancio a mezzaluna consente di ottenere ottimi risultati con un'ampia varietà di ricette: dalla mousse al cioccolato (la ricetta è a pagina 170-171) al risotto, dalla polenta alla pasta choux.

Cuocere con il Gancio a mezzaluna

Il risotto (la ricetta è a pagina 144-145)

Per preparare il risotto si può utilizzare il Gancio a mezzaluna: l'utensile aderisce delicatamente alle pareti e al fondo del recipiente, assicurando che il riso venga cotto uniformemente e non si attacchi. Dopo aver aggiunto il brodo, abbassa la temperatura lasciando sobbollire delicatamente e imposta il timer per garantire una cottura perfetta.

La polenta (la ricetta è a pagina 138-139)

Il Gancio a mezzaluna può essere utilizzato anche per preparare la polenta fatta in casa,

se si vuole essere sicuri che l'impasto non bruci sul fondo del recipiente. E' possibile lasciare l'apparecchio impostato sulla funzione automatica di cottura fino a quando la polenta non sarà cotta a puntino.

Pasta choux (la ricetta è a pagina 178-179)

Grazie a Cooking Chef potrai preparare una pasta choux perfetta e in metà tempo rispetto al metodo tradizionale. È sufficiente versare l'acqua e il burro nel recipiente, montare il Gancio a mezzaluna e portare a bollore. Poi azzerare la temperatura, aggiungi la farina e mescola fino a cottura ultimata. Unisci delicatamente le uova e mescola per incorporarle bene.

Suggerimenti e consigli

1. Prima dell'uso assicurati che il Gancio a mezzaluna sia montato correttamente: deve sfiorare il fondo della ciotola però allo stesso tempo non deve bloccare la chiusura della testa della macchina.

Gancio con spatola a spirale

In acciaio inox, è specifico per mescolare durante la cottura. La spatola centrale a spirale mescola con il movimento planetario. Il braccio esterno segue perfettamente il contorno della ciotola girando delicatamente.



Il Gancio con spatola a spirale fa lo stesso lavoro di un tradizionale cucchiaino per rimestare carni e verdure, mescolando delicatamente e a lungo gli ingredienti senza rovinarli.

Il Gancio con spatola a spirale può essere utilizzato anche per rosolare grandi quantità di verdure, perché solleva e rigira delicatamente gli ingredienti assicurando l'uniformità della cottura.

Quando si aggiunge del brodo o della carne, il gancio provvede a distribuirli uniformemente nello stufato o nel ragù (vedi per esempio Boeuf Bourguignon a pagina 70).



Anche il Gulasch è un altro piatto famoso per la cui preparazione è possibile utilizzare questo utensile: la ricetta è a pagina 70.



Il Frullatore

Le lame in acciaio inox sono removibili per una facile e completa pulizia. La caraffa, graduata, ha una capacità massima di 1,5 l e può essere in plastica, vetro e acciaio inox. Cooking Chef ha in dotazione il Frullatore in acciaio inox, ma è comunque compatibile con quello di plastica o di vetro. Il coperchio della caraffa è dotata di apertura per introdurre gli ingredienti anche durante il funzionamento. Ogni frullatore è completo di misurino dosatore.



La caraffa in acciaio inox non è solo bella esteticamente, ma è anche estremamente funzionale. E' perfetta per sminuzzare le spezie più dure, lo zucchero e il ghiaccio. Ha inoltre il vantaggio di mantenere gli ingredienti freddi, il che è l'ideale quando si preparano cocktails, succhi di frutta e frappè.

Gli impieghi del Frullatore sono pressoché infiniti; riportiamo qui di seguito solo alcuni esempi di come può facilitare la preparazione di pietanze e ricette.

Biscotti sbriciolati

I biscotti, che sono la base di desserts e cheesecakes, possono essere ridotti rapidamente in briciole nel Frullatore. È preferibile tagliarli a pezzetti prima di introdurli nella Caraffa del Frullatore attraverso l'apertura di alimentazione e si raccomanda di inserire qualsiasi tipo di ingrediente sempre con l'apparecchio in funzione. Per evitare di riempire eccessivamente la caraffa, ripetere l'operazione in più volte.

Pangrattato

Potrai usare il Frullatore per trasformare il pane bianco o integrale in pangrattato. Taglia il pane a fette, privandole della crosta, quindi riduci le fette a cubetti o a pezzetti sufficientemente piccoli da poter essere introdotti nell'apertura di alimentazione. Aziona il Frullatore alla velocità massima e lascia cadere i pezzi di pane attraverso l'apertura. Si sconsiglia di utilizzare pane fresco perché tende a restare unito, mentre invece il pane vecchio di un giorno è l'ideale. Se desideri ottenere una gran quantità di pangrattato, è preferibile introdurre il pane in più volte.

Tritare noci

Utilizza soltanto noci sgusciate introducendole nel Frullatore in funzione attraverso l'apertura di alimentazione posta sul coperchio. Per grandi quantità, utilizza il Food processor.

Tritare il ghiaccio

I cubetti di ghiaccio possono essere tritati prima di aggiungerli alle bevande. Quando si trita il ghiaccio in casa, aggiungi sempre un po' d'acqua ai cubetti e utilizza la funzione Pulse.

Bevande frullate



Dai frullati e frappè ai cocktail alcolici, il Frullatore è in grado di preparare la bevanda che desideri in pochi secondi. Basta aggiungere latte, frutta fresca (prova, ad esempio, con fragole e mango) ed un

cucchiaino di gelato nella caraffa del Frullatore e miscelare fino ad ottenere un composto denso e spumoso. Prova il delizioso frullato di nocciole e banane: prendi una banana, affettatala, unisci lo yogurt alle nocciole, 300 ml di latte e frulla il tutto.

Maionese

Il Frullatore può essere usato in sostituzione della Frusta a filo nella preparazione della maionese, vedi a pagina 155. Con l'apparecchio in funzione, togliti il tappo dell'apertura di alimentazione e versa l'olio a filo nella caraffa. L'azione di taglio della lama in acciaio inossidabile emulsionerà i tuorli e l'olio e consentirà di ottenere una maionese densa ed omogenea. Utilizza almeno due tuorli in modo da garantire che le lame siano sommerse.

Pâté

Cimentati nella preparazione di deliziosi pâté o creme di verdure, magari particolari e speziate come la crema all'aglio e la crema di fagioli o ancora la crema hummus o all'avocado: con Cooking Chef e il Frullatore il risultato sarà perfetto.

Per realizzare velocemente la crema all'avocado, metti nel Frullatore due avocado maturi con 60 ml di panna, la maionese e il succo di un lime o di un limone e frulla. Aggiusta il sale, fa' raffreddare e quindi servi in tavola. È preferibile frullare pâté e creme ad una velocità più bassa o con il tasto Pulse. Rimuovi facilmente il contenuto dalla caraffa utilizzando la Spatola.

Salse

Con il Frullatore si possono miscelare gustose salse come la salsa ai funghi, al peperoncino rosso e al pomodoro per accompagnare pasta, pesce, hamburger, polpette o bistecche. La salsa va sempre cotta prima e poi ridotta in purea.

La frutta tenera come i lamponi, le fragole o i manghi, può essere ridotta cruda in purea con un po' di zucchero e succo di frutta, vino o acqua mentre la frutta più dura come le mele, le prugne o i mirtilli, va prima cotta in un po' d'acqua e zucchero e solo successivamente ridotta in purea.

È possibile perfino recuperare salse o sughi in cui si sono formati accidentalmente dei grumi con una passata veloce nel Frullatore!

Zuppe

Molte zuppe di verdure come la zuppa di piselli, carote, funghi, asparagi o carciofi vengono ridotte a purea, dopo aver cotto le verdure, per conferire loro un effetto vellutato. Versa le verdure cotte e il liquido e miscela alla velocità massima fino ad ottenere un composto omogeneo. Se necessario, procedi in più volte.

Come usarlo

1. Ricorda di raffreddare sempre i liquidi prima di frullarli per evitare eventuali problemi nel caso in cui il coperchio non fosse stato chiuso bene.
2. Evita di riempire eccessivamente la caraffa, piuttosto è preferibile miscelare il cibo in due o tre volte.
3. Versa gli ingredienti nella caraffa del Frullatore e metti il coperchio con il tappo dell'apertura di alimentazione in posizione prima di inserirla nell'attacco ad alta velocità di Cooking Chef.
4. Assicurati che la guarnizione di tenuta sia posizionata correttamente nel gruppo lame per evitare la fuoriuscita di liquidi. Inserisci quindi la caraffa nel gruppo lame e ruota con decisione fino a bloccare il tutto.
5. Aggiungi sempre gli ingredienti secchi con il Frullatore in funzione attraverso il tappo dell'apertura di alimentazione.

Il Tritacarne

6. Lavora sempre gli ingredienti inseriti nel Frullatore alla velocità massima, salvo diversamente indicato nella ricetta.

Suggerimenti e consigli

1. Mai inserire o togliete la caraffa con il gruppo lame posto su un piano di lavoro o altra superficie piana perché ciò potrebbe interferire con le alette del blocco di sicurezza che devono abbassarsi durante il montaggio.
2. È preferibile inumidire la guarnizione prima dell'assemblaggio al gruppo lame per garantire la perfetta tenuta.
3. Mai utilizzate il Frullatore per più di un minuto per evitare il rischio di surriscaldamento. Spegnilo non appena finito di lavorare.
4. Svuota sempre la caraffa prima di svitare il gruppo lame.
5. Evita di tritare nella caraffa in plastica spezie dure, quali chiodi di garofano, semi di aneto e di cumino, in quanto potrebbero danneggiarla.
6. Utilizza il tasto Pulse per i composti densi in modo da far passare gli ingredienti sopra le lame. Le zuppe fredde, come il gazpacho, vengono lavorate a crudo. Anche le zuppe di crostacei possono essere frullate in un modo simile.

Numerose ricette, deliziose ed appetitose, possono essere realizzate con la carne tritata: il Tritacarne consente di preparare in casa la carne a proprio gusto, selezionando il tipo di carne e il taglio.



Non solo è possibile tritare la carne di manzo ma anche quella di pollo, d'anatra e di pesce, o ancora il coniglio, ma anche la frutta secca e le verdure per preparare pâté, terrine, hamburger, polpette di pesce e ripieni per pasta e pasticcini.

Le trafilare

L'assortimento di trafilare per il Tritacarne consente di ottenere spessori e consistenze diverse. Le trafilare a lama circolare con 3 dischi in acciaio sono disponibili in tre diverse dimensioni: trito fine (3 mm), trito medio (4,5 mm), trito grosso (8 mm).



Trafilare fine: si utilizza per la carne cruda ed il pesce quando si vuole dare una consistenza omogenea ai composti, come per le salsicce e i pâté, ai ripieni per la pasta, alle polpette di pesce stile Thai, ai wanton cinesi o ai fagottini di pasta fillo o ancora ai ravioli che possono essere preparati con le carni finemente tritate di pesce, oca, manzo o agnello.

La trafile fine è ideale per preparare velocemente il pâté di salmone affumicato: trita il salmone e mescolalo con un po' di panna da cucina, burro fuso, succo di limone e sale. Lascia raffreddare per 30 minuti ed otterrai un antipasto perfetto.



Trafile media: è ideale per tritare il manzo per hamburger, carne in salsa di peperoncino rosso, polpettoni, moussaka e per preparare il ripieno per tacos messicani o ancora per polpette e kofta. In alternativa al manzo, prova il pollo per fare hamburger a basso contenuto di grassi. Questa trafile è utile anche per tritare verdure, formaggi a pasta dura e noci.



Trafile grossa: le salsicce a grana grossa risultano perfette con questo tipo di trafile che può anche essere utilizzata anche per il trito di pâté non troppo omogenei e terrine di carne.

La scorza candita può essere tritata con la trafile grossa ed utilizzata in budini e torte. Prova anche a tritare la scorza di agrumi freschi da utilizzare nella preparazione di marmellate. I formaggi a pasta dura possono essere tagliati a pezzetti e passati nel Tritacarne prima di essere aggiunti a quiches, fondute e salse.



Come usarlo

1. Inserisci la chiocciola nel corpo del Tritacarne, quindi la lama, assicurandoti che il lato tagliente sia rivolto verso l'esterno.
2. Inserisci la trafilatura assicurandoti che l'intaglio sia posizionato sul perno posto sul corpo macchina e chiudi con la ghiera filettata.
3. Versa il cibo da tritare sul vassoio e con il pressino spingilo delicatamente nel Tritacarne. Non riempire eccessivamente il Tritacarne, introduci un pezzo alla volta. La carne può essere tagliata in strisciole di 2,5 cm mentre i cibi più grandi possono essere tagliati a pezzetti di dimensioni simili.

Suggerimenti e consigli

1. Al termine dell'utilizzo del Tritacarne, introduci un paio di pezzi di pane nell'apparecchio per facilitare la fuoriuscita di eventuali residui di carne o pesce rimasti all'interno.
2. Utilizza il coperchio come piatto per raccogliere la carne macinata mano a mano che esce dall'apparecchio.
3. Riponi l'Insaccatrice e gli Accessori per salsicce con le altre trafilature all'interno dell'apposito pressino per riporli più facilmente.

L'accessorio per salsicce e kebbe

L'Adattatore per le salsicce: al mondo esiste

un'ampia varietà e tipologia di salsicce. In Paesi come la Francia, la Germania e l'Italia esistono tante salsicce quasi quante sono le Regioni.

Le salsicce fresche sono molto deperibili perciò non c'è niente di meglio che prepararle in casa. Puoi sperimentare e utilizzare qualsiasi combinazione di carni ed aromi a piacere, incluse le erbe come il rosmarino, la salvia, il timo o i semi di finocchio, l'aglio, il peperoncino rosso, lo zenzero o il limone. Puoi anche preparare salsicce di pesce, frutti di mare, noci o lenticchie.



La maggior parte delle salsicce viene preparata con l'aggiunta di pangrattato, per far crescere di volume gli ingredienti ed alleggerire la consistenza, e di un uovo, per legare gli ingredienti. Vai alla sezione dedicata ai Secondi a base di carne e sperimenta gli abbinamenti che ti suggeriamo.

Come usarlo

Il dispositivo di riempimento è fissato al corpo del Tritacarne perciò, dopo aver tritato la carne, togli la trafilatura e la lama e sostituiscile con il disco e l'ugello. Esistono due tipi di ugello, uno per le salsicce più sottili l'altro per le salsicce più grosse.



Se utilizzi i budelli, è spesso più semplice inserire il budello nell'ugello prima di fissarlo all'apparecchio. Bagna con acqua l'estremità dell'ugello e infila il budello. Esistono due tipi di budello: quelli standard, di maiale, per l'ugello grande e quelli più piccoli, di pecora, per l'ugello piccolo: li puoi trovare dal tuo macellaio di fiducia.



I budelli vanno conservati in frigorifero, in un recipiente pieno d'acqua, per renderli più facili all'uso. Se dovessero avanzare, si possono congelare in un po' d'acqua.

Come riempire i budelli

1. Poni il composto per salsicce nel vassoio. Seleziona la velocità 3 del tuo Coking Chef, quindi passa a velocità 4.
2. Con il pressino, introduci delicatamente il composto nel corpo del Tritacarne. Tenendo la salsiccia ad una estremità, con l'altra mano rilascia il budello in modo che si sfilii dall'ugello dell'Insaccatrice man mano che si riempie.



3. Quando il budello è pieno e tutto il composto è stato utilizzato, torci il budello in modo da formare salsicce standard lunghe circa 10 cm o salsicce da cocktail di 4 cm.

L'Accessorio per le kebbe

Le Kebbe sono un piatto tradizionale mediorientale costituito da un involucre di carne, solitamente d'agnello, a forma di cilindro e bulghur (farina). L'interno viene riempito con carne tritata d'agnello e spezie e le estremità chiuse a formare una sorta di pacchetto. Vengono fritte in olio abbondante.

La preparazione dell'involucro esterno richiede una grande abilità; gli Accessori per Kebbe gli daranno la forma voluta e lo renderanno pronto per essere farcito. Nel ricettario, puoi trovare le ricette per preparare Kebbe di carne e verdure.

Come usarlo

1. Dopo aver tritato la carne per preparare gli involucri delle kebbe, toglila dalla trafilatura e la lama e sostituiscila con gli Accessori per Kebbe, posizionando l'intaglio sul perno posto sul corpo del Tritacarne. Installa il cono e avvita la ghiera filettata.

2. Disponi il composto per kebbe sul vassoio e imposta la velocità a 1, quindi introduci delicatamente il composto.



3. Taglia gli involucri delle kebbe ad intervalli di 7,5 cm e disponili su un vassoio. Quando tutto il composto è stato utilizzato, farcisci e cuoci a piacere.

Il Tagliaverdure/ grattugia con 5 rulli

È dotato di 5 cilindri, due per affettare e due per sminuzzare più uno per grattugiare il formaggio.



Da utilizzare in alternativa al Tagliaverdure a dischi, nella preparazione di verdure e insalate ma anche di formaggi, frutta secca e cioccolato. È un affettatutto e sminuzzatutto più tradizionale che utilizza dei cilindri che ruotano lentamente affettando o sminuzzando gli alimenti. È particolarmente indicato per i formaggi e il cioccolato a motivo della minore frizione e produzione di calore. Ciò è particolarmente importante per il cioccolato che evita in tal modo di sciogliersi durante la lavorazione.

I Rulli per sminuzzare

Un rullo per sminuzzare finemente, il numero 1 e un rullo per sminuzzare grossolanamente, il numero 2. Entrambi i rulli possono essere utilizzati per grattugiare il formaggio ma quello fine è ideale per i formaggi a pasta dura come il Parmigiano, il Pecorino e il Grana Padano. Mentre per gli altri formaggi da grattugiare, come il formaggio Cheddar, il Groviera e il formaggio Manchego è preferibile utilizzare il rullo per sminuzzare grossolanamente.



Per il cioccolato, con il rullo per sminuzzare grossolanamente si ottengono grandi scaglie di cioccolato, perfette per decorare torte e desserts o per cospargere bevande calde a base di latte.

Le noci possono essere tritate finemente con il rullo fine o macinate grossolanamente con quello per sminuzzare grossolanamente. Usa questo accessorio per lavorare mandorle, noci, nocciole e noci pecan.



Carote, patate, cetrioli, pastinache e zucchine possono essere sminuzzati con il Tagliaverdure/grattugia a rulli a bassa velocità. Taglia le carote e le zucchine, i cetrioli e le pastinache in strisce di 5-6 cm e disponile l'una vicina all'altra fino a riempire la bocchetta di immissione, lasciando uno spazio per il pressino.

I Rulli per affettare

Si tratta nuovamente di due rulli: uno per affettare finemente, il numero 3, ed uno per affettare grossolanamente, il numero 4.



Usa il primo per affettare mele, noci, cioccolato, cipolle, cetrioli e patate e il secondo

per affettare noci e verdure. Quest'ultimo è ideale per affettare barbabietole e cavolo rosso e bianco.



Per preparare il cavolo, taglialo a quarti e privalo del gambo quindi introducilo nella bocchetta di immissione mantenendolo in verticale. Con il pressino, esercita una continua pressione e utilizza la velocità 3 o 4.

Rullo per grattugiare

È ideale per grattugiare il formaggio, tipo parmigiano o altri formaggi.

Come utilizzarlo

1. Seleziona il rullo necessario, quindi inseritelo nel corpo del Tagliaverdure/grattugia a rulli a bassa velocità.
2. Blocca il cilindro con l'apposito fermo, assicurandoti che sia in posizione.
3. Inseriscilo nell'attacco a bassa velocità posto sulla parte anteriore dell'apparecchio, ruotando in entrambi i sensi fino a metterlo in posizione corretta.
4. Poni il Recipiente Kenwood sotto la bocca d'uscita degli alimenti.
5. Riempi la bocchetta di immissione con gli ingredienti prescelti e accendi l'apparecchio. Utilizza il pressino per spingere delicatamente gli alimenti all'interno. Seleziona le velocità 3 o 4.

Suggerimenti e consigli

1. Verifica sempre che la bocchetta di immissione sia riempita bene con gli alimenti da sminuzzare o affettare per evitare qualunque slittamento laterale durante il funzionamento. Ciò è particolarmente importante qualora si utilizzino i cilindri per affettare al fine di ottenere fette uniformi.

2. Per ottenere risultati migliori, riempi sempre la bocchetta di immissione prima di azionare Kenwood Chef.

3. Controlla che gli alimenti non superino i due terzi della bocchetta di immissione per consentire l'inserimento del pressino. In questo modo, si potrà introdurre il pressino ed applicare una costante pressione evitando ogni slittamento degli alimenti.



Il Passa frutti di bosco

Il Passa frutti di bosco è l'accessorio ideale per spremere e passare frutti di ogni genere, dai morbidi frutti di bosco alla gramigna, dalle mele al mango. Questo accessorio permette di preparare rapidamente succhi ricchi di vitamine, perfetti come bevande o ingredienti per altri piatti.



Il Tagliaverdure a dischi

Il Tagliaverdure a dischi rende più semplice la preparazione degli ortaggi e di molti alimenti. Il Tagliaverdure a dischi è formato da un disco che ruotando affetta o sminuzza gli alimenti in modo veloce e uniforme ed è l'accessorio ideale per preparare grandi quantità di cibo in continuo.



Il Tagliaverdure a dischi è corredato da sette dischi da taglio:

Disco 1: disco per sminuzzare molto finemente

Svolge un'azione simile ad una grattugia, sminuzzando molto finemente. Ideale per grattugiare formaggi a pasta dura come il parmigiano e cioccolato, noci e nocciole.



Disco 2: disco per sminuzzare finemente

Il disco per sminuzzare finemente è adatto per i formaggi a pasta dura, cioccolato, noci e nocciole, oltre che per frutta e verdure di consistenza compatta.

Disco 3: disco per sminuzzare grossolanamente

Adatto per frutta e ortaggi di consistenza compatta ed in particolare per formaggi,

carote per insalate e coleslaw, mele, zucchine e patate crude per il rôsti.

Disco 4: disco per affettare finemente

Il disco per affettare finemente può tagliare sottili fette di formaggio ed è utile per preparare patate e pastinache da friggere, o per tagliare sottilmente cipolle e cetrioli.



Disco 5: disco per affettare grossolanamente

Perfetto per affettare barbabietole, carote, cavoli, zucchine, porri, cipolle, peperoni e patate, oltre a formaggio, mele, banane e pere. Inserisci verticalmente i cibi lunghi e sottili, come le carote e i porri, nella bocchetta di immissione per affettarli in modo uniforme e pela e taglia a quarti le cipolle.



Disco 6: disco sottile per taglio a Julienne

Questo disco serve per tagliare a bastoncino molto sottile, il cosiddetto taglio a Julienne. Oltre alle patatine fritte, puoi preparare bastoncini sottili di carote o zucchine per sauté di verdure, oppure cetrioli e sedano rapa per insalate e salse.



Disco 7: disco standard per taglio a bastoncino

Questo disco taglia patate pronte per essere fritte e ingredienti per pasticci e salse, come cetrioli, mele e pere.

Come utilizzarlo

1. Metti il coperchio e ruota in senso orario fino ad udire uno scatto. Posiziona il Tagliaverdure sulla presa ad alta velocità di Cooking Chef e sistema il Recipiente al di sotto della bocca d'uscita degli alimenti affettati o sminuzzati.
2. Introduci il cibo nella bocchetta di immissione e lavora alla velocità minima o a velocità 1.

Suggerimenti e consigli

1. Riempi la bocchetta di immissione prima di accendere l'apparecchio.
2. Utilizza sempre il pressino per introdurre il cibo nella bocchetta di immissione.
3. Riempi bene la bocchetta di immissione per evitare che gli alimenti slittino lateralmente durante il funzionamento e garantire quindi un risultato uniforme.

Il Food Processor

Il Food Processor è uno strumento estremamente versatile. In pochi secondi è in grado di preparare passati di verdura e frullati di frutta e di tritare, affettare e sminuzzare tutti gli ingredienti desiderati. Questo accessorio è corredato da una Lama universale che mescola, trita, sminuzza e frulla, due doppi dischi per affettare e sminuzzare a spessori diversi e un disco per tagliare a julienne. Sono anche disponibili tre dischi opzionali: un disco standard per patatine che taglia le patate e altri ortaggi a fiammifero; un accessorio per raschiare che grattugia verdure e formaggi; un disco per sminuzzare molto grossolanamente le verdure.



Lama universale

Per tritare: la Lama universale è in grado di tagliare qualunque tipo di ingrediente, morbido o duro. I risultati migliori si ottengono inserendo nel recipiente ingredienti di dimensioni simili.



Per tritare grossolanamente carni, pesce, frutta, ortaggi e frutta secca utilizza il tasto Pulse. Se, invece, ti servono mandorle o nocchie finemente tritate, lavora ininterrottamente a velocità 2-3, fino ad

ottenere la consistenza desiderata. Puoi tagliare anche cipolle, funghi, sedano, pomodori e altro ancora, sempre facendo attenzione a non sovraccaricare la macchina. Per tritare aglio e peperoncino, ti consigliamo di far cadere gli ingredienti nella bocchetta di immissione mentre la macchina è in funzione.



Prima di tritare le erbe aromatiche, asciugale sempre bene. Il pane secco dovrà essere introdotto nel recipiente tagliato a dadini o spezzettato. Si possono tritare anche i biscotti. Gli amaretti o i biscotti secchi sbriciolati sono perfetti per decorare dolci di tutti i tipi e come base per molte torte.

Per ridurre in purea: la Lama universale permette di preparare in pochi secondi frullati, salsine e coulis a base di frutta veramente deliziosi. Alcuni tipi di frutta, ad esempio fragole, more, lamponi, kiwi, mango e pesche, possono essere frullati a crudo. Snocciola i frutti più grandi, eventualmente sbucciali e tagliali in pezzi di uguali dimensioni. La frutta più compatta, come mele, albicocche, prugne, pere e rabarbaro, deve essere fatta precedentemente cuocere con un po' di acqua e zucchero.

Per preparare passati di verdura con la Lama



universale, lessa e scola i vari ingredienti, quindi versali nel Recipiente di miscelazione. Aggiungi un po' di liquido di cottura e frulla fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Per miscelare: la Lama universale serve anche per miscelare gli ingredienti per marinate, condimenti per insalate o maionese. Usala per preparare salsine, mescolando del formaggio morbido o dello yogurt con verdura, spezie o aromi freschi, oppure per realizzare le pastelle per le crêpes o la frittura mista. La Lama universale è anche utile per fare



piccoli quantitativi di pasta frolla e brisé o di preparazioni sbriciolate per la decorazione di dolci. Versa nel recipiente di miscelazione la farina e il burro appena tolti dal frigorifero, dopo aver tagliato il burro a pezzetti. Mescola per pochi secondi, fino a quando il composto avrà assunto una consistenza granulosa. Nella preparazione della pasta frolla o brisé, aggiungi i liquidi attraverso la bocchetta di immissione mentre la macchina è in funzione.

Il Disco per affettare/sminuzzare grossolanamente

È un disco utilizzabile da entrambi i lati, ma con due funzioni diverse: da un lato è provvisto di una lama per affettare con spessore abbastanza consistente, mentre dall'altro ha una serie di fori per sminuzzare grossolanamente. Gli alimenti più grandi vanno tagliati a pezzi, in modo che possano passare attraverso la bocchetta di immissione.



Gli ortaggi lunghi e sottili, come porri, zucchine e carote, vanno inseriti in piedi nella bocchetta: si otterrà così un taglio più netto e preciso.



La bocchetta piccola serve per le volte in cui c'è un solo ortaggio da affettare. Anche in questo caso, ricorda che carote, porri e zucchine vanno inseriti verticalmente.



Il disco per affettare grossolanamente è utile anche per tagliare ortaggi di altro tipo: barbabietole rosse, sedano, cipolle, peperoni e patate. Le cipolle dovranno essere sbucciate e tagliate a metà, se piccole, o in quattro parti, se più grandi. I peperoni vanno tagliati a metà, privati dei semi e dei filamenti interni, ripiegati e introdotti verticalmente nella bocchetta di immissione.

Anche le banane, o altra frutta di forma allungata, devono essere introdotte verticalmente per un perfetto taglio a rondelle. Ricorda che per affettare un solo frutto è più opportuno servirsi della bocchetta piccola. Frutti come pere e mele dovranno essere, come prima cosa, privati del torsolo e tagliati a metà o in quattro.

Il lato di questo disco che sminuzza grossolanamente è adatto per la preparazione di parecchi ingredienti. Puoi usarlo, ad esempio, per grattugiare il formaggio oppure ortaggi come le patate, le zucchine, le carote e il cavolo. Ecco un suggerimento: prendi un cavolo precedentemente mondato, elimina il torsolo e le foglie esterne. Taglialo a spicchi, che introdurrà verticalmente nella bocchetta di immissione. Per una bella insalata, dopo aver sminuzzato il cavolo, fa' lo stesso anche con un paio di carote.



Versa le verdure in un'insalatiera, condiscile normalmente o con una salsa a piacere e porta in tavola.

Il Disco per affettare/sminuzzare finemente

Anche questo disco a doppio uso serve per affettare e sminuzzare, ma lo fa finemente. Il lato per affettare è l'ideale per tagliare finemente il sedano, i cetrioli, i funghi e i ravanelli da usare per la preparazione di invitanti insalate. Nel caso, di sedano e ravanelli, sarà più comodo farli passare attraverso la bocchetta piccola.

Il lato che sminuzza finemente è perfetto per grattugiare formaggi duri con cui insaporire salse e insalate, o ricoprire piatti da gratinare. Lo si usa anche per grattugiare le mele che serviranno nella preparazione di strudel o per la farcitura di torte e dolcetti.



Infine, lo consigliamo per grattugiare carote, zucchine e sedano rapa da aggiungere all'insalata, da utilizzare per preparare ripieni per torte salate e piatti farciti, o ancora per cucinare ottimi polpettoni di carne o vegetariani.

Il Passapomodoro/ Passaverdure

Il disco per taglio a bastoncino

Il disco per taglio a bastoncino, o a julienne, taglia non solo le patate, pronte per essere fritte, ma tutti gli altri ortaggi (barbabietole, carote, sedano rapa, zucchine, cetrioli, peperoni, rape) a striscioline sottili, un formato particolarmente adatto per insalate o piatti etnici saltati.



Gli ortaggi di forma allungata, come le carote, le zucchine o i cetrioli, dovranno essere prima tagliati a pezzetti lunghi 6,5 cm e quindi introdotti coricati nella bocchetta di immissione. Per un miglior risultato, è meglio adagiare i pezzi uno sopra l'altro.



Suggerimenti e consigli

1. Per l'uso dei dischi da taglio, suggeriamo di introdurre gli ingredienti nella bocchetta di immissione prima di accendere la macchina.
2. Per spingere gli alimenti lungo la bocchetta di immissione serviti sempre e soltanto del pressino in dotazione. Se desideri tagliare un singolo ortaggio o un singolo frutto, introducilo nella bocchetta piccola, in modo da evitare che possa scivolare lateralmente.



3. Non utilizzare il Food Processor per macinare i chicchi di caffè. L'accessorio adatto per compiere questa operazione è il Tritatutto.

4. Le sostanze liquide possono fuoriuscire dal Recipiente e provocare danni o lesioni. Per esempio, per passare un minestrone lascialo raffreddare, scola le verdure e versale nel Food Processor. Frulla e poi ritrasferisci nella pentola insieme al liquido di cottura e mescola, per incorporare quest'ultimo al passato. Riscalda se necessario.

5. Per migliorare la consistenza finale della preparazione, utilizza il tasto Pulse. Questo tasto è molto utile anche per tritare o miscelare grossolanamente, evitando di tritare eccessivamente gli alimenti.

6. Per evitare di sminuzzare eccessivamente gli alimenti, inizia sempre a velocità bassa. Ricorda che il Food Processor è rapidissimo: imposta a velocità bassa se desideri affettare, sminuzzare o tagliare a bastoncino; a velocità alta per passare o frullare.

Per la buona riuscita di un piatto, la consistenza e l'aspetto sono importanti quanto il sapore. Un passato vellutato è parte del gioco di equilibri tra colori, sapori e consistenza che decreta, o meno, il successo di un piatto. E per poter ottenere questo risultato, l'attrezzatura più indicata è il Passapomodoro/Passaverdure.



Questa attrezzatura garantisce risultati uniformi, grazie alla sua paletta rotante che spinge delicatamente gli ingredienti attraverso il disco del setaccio. Puoi passare frutta e verdura, zuppe e salse, oltre che sbriciolare i biscotti e setacciare la farina. I dischi in dotazione sono due: uno a fori piccoli e l'altro a fori più grossi che, a seconda del tipo di ingrediente da setacciare, puoi montare con il lato ruvido o quello liscio rivolto verso l'alto.



Il Disco a fori piccoli

Il lato liscio di questo disco è perfetto per setacciare la farina con cui preparare un dolce o il pane. E' particolarmente utile con Cooking Chef perchè questa operazione può essere svolta direttamente nel Recipiente, dove la farina andrà poi miscelata con gli altri ingredienti.



Il lato ruvido del disco a fori piccoli, invece, è adatto a passare frutta morbida, come fragole e lamponi, per deliziosi coulis: questo accessorio, infatti, non si limita a passare la frutta, ma ne elimina anche tutti i semi, evitando così un'operazione lunga e noiosa se fatta a mano. Il passato può essere addolcito con zucchero a velo.



Il Disco a fori grossi

Il lato liscio del disco a fori grossi è ottimo per passare la frutta cotta: prugne, albicocche e susine. Ne otterrai una purea con cui preparare deliziosi dolci alla frutta ricoperti di panna montata, oppure mousse e salsine di gusto assortito.

Il lato ruvido è più adatto per passare ingredienti maggiormente ricchi di fibre, ad esempio le banane o il rabarbaro. Provalo per rendere liscio e cremoso il puré di patate, sedano, piselli, patate dolci, ...: basterà setacciare gli ingredienti, aggiungere qualche fiocco di burro, condimento a piacere e sarà subito pronto per essere portato in tavola.



Il Passapomodoro/Passaverdure serve anche per sbriciolare i biscotti secchi che serviranno come base per dessert e semifreddi.

Inoltre, si può passare la polpa della frutta per marmellate e confetture. Per le mele puoi usare indifferentemente entrambi i dischi, mentre per l'uva spina e le more ti consigliamo il disco a fori piccoli, che riesce a trattenere anche tutti i semi. Infine, ti ricordiamo che la frutta per marmellate e conserve (limoni, arance, mirtilli) va setacciata dopo essere stata cotta.



Come usarlo

1. Posiziona il recipiente del Passaverdura all'interno del Recipiente di Cooking Chef e installa il disco desiderato.
2. Monta la pala rotante come da istruzioni e quindi abbassa la testa.
3. Introduci gli alimenti da setacciare e seleziona la velocità minima. Aumenta la velocità a 1 o 2, ma è sempre opportuno supervisionare l'operazione da vicini per essere pronti a ridurre la velocità nel caso in cui gli alimenti cominciassero a schizzare.

Suggerimenti e consigli

1. Assicurati che la pala sia sufficientemente bassa sul disco. Le lame della pala devono piegarsi leggermente a contatto con il disco del Passaverdure pur conservando ancora un margine di flessibilità. Eventualmente, puoi regolare l'altezza della pala con il dado posto in alto. Per maggiori dettagli, consulta il libretto di istruzioni.
2. Se desideri una consistenza super vellutata, puoi usare i due dischi contemporaneamente. Questo accorgimento è particolarmente utile quando si vogliono passare alimenti con semi molto piccoli.
3. Prima di passare con il Passaverdure alimenti già cotti, lasciali intiepidire.
4. Il quantitativo massimo che si può introdurre in questo accessorio è di 450 g. Per quantitativi superiori, è necessario procedere a più riprese, avendo cura di pulire l'accessorio ogni volta.

Lo Spremiagrumi

Lo Spremiagrumi semplifica e velocizza le operazioni di spremitura del succo di limoni, arance e pompelmi. Il succo degli agrumi è ricchissimo di vitamine, che purtroppo si perdono velocemente con la conservazione. Il modo migliore per assumerle intatte e poterne beneficiare è dunque quello di bere succhi spremuti al momento.

Lo Spremiagrumi include un passino in acciaio inox e può spremere il succo di limoni, arance, lime e pompelmi. Il cono di spremitura ruota velocemente, estraendo il succo dall'agrume che verrà raccolto nel recipiente sottostante, mentre i semi verranno trattenuti dal vaglio.



Puoi utilizzare i succhi così ottenuti per preparare bibite e drink, ma anche torte, sorbetti, dolci al cucchiaio e gelatine di frutta. Sono un ingrediente indispensabile anche per marmellate, confetture e creme alla frutta da conservare.

Insomma, con lo Spremiagrumi avrai pronti in un attimo succhi di limone, arancia e lime per tutte quelle ricette che ne prevedono l'aggiunta come ingrediente (ad esempio, in salse e condimenti di vario tipo) o quando si usa per evitare l'annerimento di alcuni tipi di frutta e di ortaggi.



Ma gli impieghi dello Spremiagrumi non si limitano agli agrumi: puoi usarlo, ad esempio, per estrarre la polpa di grossi pomodori maturi. Taglia la calotta superiore del pomodoro e disponilo rovesciato sul cono di spremitura, per rimuoverne la polpa. Per un antipasto appetitoso, riempi la calotta del pomodoro con una squisita mousse agli aromi, oppure farciscila con altre verdure e riso e servila come condimento per un secondo o come piatto vegetariano.



Come usarlo

1. Assembla il contenitore, il passino e, per ultimo, il cono di spremitura.
2. Accendi la macchina, appoggia sul cono di spremitura l'agrume tagliato a metà premendo delicatamente verso il basso.

Suggerimenti e consigli

1. Come prima cosa, taglia a metà gli agrumi da spremere.
2. Se hai intenzione di spremere grandi quantitativi, procedi in più riprese, spegnendo la macchina dopo un paio di minuti di funzionamento consecutivo.
3. Ogni tanto svuota il contenitore, in modo da evitare che il livello del succo spremuto raggiunga il passino.

La Centrifuga



Non esistono altri elettrodomestici o tecniche, nemmeno manuali, che permettono di trasformare frutta e verdura fresche in gustose bevande altrettanto efficacemente come con la Centrifuga. E' in grado di operare in continuo e può estrarre succhi ricchissimi di sostanze preziose per il nostro benessere praticamente da qualunque tipo di frutto od ortaggio.



La Centrifuga lavora ad alta velocità, separando il succo dalla polpa. Molti ingredienti – che siano frutti, ortaggi o anche la radice fresca di zenzero – non hanno nemmeno bisogno di essere sbucciati e puliti, poiché tutto – bucce e semi compresi – viene centrifugato e ridotto in polpa. E' sufficiente eliminare soltanto i noccioli e le scorze più dure. Un suggerimento: prova a centrifugare la polpa della noce di cocco. Ne otterrai un succo prezioso per insaporire i tuoi piatti.

Per la preparazione dei succhi

Va scelta sempre frutta e verdura fresca e di prima qualità. E' preferibile la frutta ancora un po' acerba e compatta a quella molto matura, dalla quale si ricava più polpa che succo per via della progressiva disidratazione.

Alcuni succhi, quelli di albicocca, mango e pesca ad esempio, risultano molto densi; a piacimento, puoi diluirli con un po' di acqua. I succhi possono essere preparati, a piacere, con un solo tipo di frutta (kiwi, uva, ananas, etc.) o con frutti misti.

Si consiglia, comunque, di non mescolare troppi sapori, altrimenti il risultato finale avrà un gusto indistinto. Prova a preparare centrifughe con due ingredienti base: pesca e fragola, lamponi e melone, ananas e mango. Per una bevanda tonica e rinfrescante, ti suggeriamo di provare le combinazioni mela e menta oppure carota e zenzero. Se pensi di insaporire il succo con delle erbe aromatiche, la cosa migliore è quella di metterne una manciata nella Centrifuga prima di introdurre la frutta o gli ortaggi: il peso di questi ultimi, infatti, sarà di aiuto per far passare le erbe attraverso il processo di centrifugazione. Zenzero e carote non hanno bisogno di essere sbucciati prima di passare nella Centrifuga. Per preparare un succo di carote molto particolare, ti consigliamo di diluirlo con un po' di spremuta di arancia. Tra gli accostamenti più riusciti segnaliamo bietole rosse insieme a mela e zenzero, oppure carota.



Per preparare questo succo, è opportuno centrifugare come prima cosa la bietola rossa e successivamente le mele o le carote, il cui succo servirà a ripulire la Centrifuga da tracce di bietola.

Naturalmente, tantissimi sono gli ortaggi da cui è possibile ricavare il succo centrifugato: prova i peperoni, gli spinaci, il crescione, il pomodoro, il cavolfiore e il sedano.

Quest'ultimo, tuttavia, come altre verdure dal gusto particolarmente inteso e deciso (finocchi e broccoli, ad esempio) se combinato con altri ingredienti, va preferibilmente utilizzato in piccole quantità, in modo da non coprire gli altri sapori.

La polpa ricavata dalla centrifuga di patate è ottima per la preparazione del rōsti, oppure come amido da aggiungere all'impasto per il pane o per gli scones. Gli amidi contenuti nel succo, invece, sono troppo concentrati e possono essere scartati. Anche la polpa delle carote può essere aggiunta alla preparazione di torte o pane.

Come usarla

1. Assembla la Centrifuga, assicurando che il filtro e il disco a grattugia siano ben avvitati in posizione e il coperchio sia chiuso e bloccato.
2. Chiudi nella posizione usando l'apposito fermo, poi inserisci la Centrifuga nella presa ad alta velocità, ruotando fino a sentire il "clac".
3. Controlla di aver posto un contenitore sotto tutte le bocchette di uscita per raccogliere sia il succo che la polpa.
4. Metti in funzione la Centrifuga a velocità 1, salvo diversa indicazione nella ricetta.



Suggerimenti e consigli

1. Per pulire, passa uno straccio umido sulla base e poi asciuga bene. Raschia delicatamente il filtro. Tutte le altre parti possono essere lavate a mano, ma è sconsigliato a mano.

2. Eventuali macchie scure prodotte ad esempio dal succo di carote possono generalmente essere rimosse strofinando con un panno imbevuto d'olio di semi.

3. Se noti che la polpa non esce dall'apposita bocchetta, spegni la macchina e libera il recipiente da ciò che lo ostruisce. Quindi, riaccendi e continua a centrifugare.

4. Puoi centrifugare anche gli agrumi, ma sarà necessario privarli sia della scorza che della parte bianca, altrimenti il succo risulterebbe eccessivamente amaro. La soluzione più semplice e rapida è spremerli con lo Spremiagrumi.

La Gelatiera/Sorbettiera

Con l'attrezzatura Gelatiera puoi preparare gelati e sorbetti sempre cremosi. È composto da un contenitore refrigerante e da una pala, il che significa che allo stesso tempo raffredda e mescola.

Il segreto per fare un buon gelato e dei sorbetti cremosi consiste nel continuo rimescolamento del composto durante il processo di raffreddamento: in questo modo non si formano grossi cristalli di ghiaccio. La pala della Gelatiera serve per mescolare continuamente il preparato che conserverà quindi una consistenza soffice e vellutata, mentre contemporaneamente sarà raffreddata e "gelata" dal contenitore di refrigerazione.

Dopo 20-30 min, il gelato è sufficientemente freddo e pronto per essere portato in tavola oppure, se si preferisce una consistenza più solida, per essere messo nel congelatore.

Con la Gelatiera puoi preparare gelati con ingredienti genuini e naturali, senza conservanti, addensanti o altri additivi. E poi, non ci sono limiti di gusto: potrai scegliere se preparare un classico gelato alla crema, usando latte e panna, o un gelato alla frutta con l'aggiunta di una salsa di frutta fresca, o ancora gelati allo yogurt e sorbetti assortiti.

Come usarlo

1. Raffredda sempre il contenitore refrigerante della Gelatiera per almeno 24 ore prima dell'uso.
2. Prepara la miscela per il gelato o il sorbetto e mettila a raffreddare in frigorifero prima di iniziare. Più gli ingredienti sono freddi, migliore sarà il risultato.
3. Assembla la Gelatiera completa di pala e accendilo prima di versarvi il preparato raffreddato, in modo da evitare che quest'ultimo si geli a contatto con le pareti del contenitore. Aggiungi il preparato attraverso lo scivolo.



4. Continua a mescolare fino a quando il gelato sarà diventato sufficientemente freddo: saranno necessari 20-30 min. A questo punto il gelato avrà la consistenza della panna appena montata.



5. Puoi in tavola subito per una versione morbida, oppure lasciare in freezer per 20-30 min. prima di servire.

Suggerimenti e consigli

1. Con Cooking Chef, il Contenitore Refrigerante può essere sistemato direttamente all'interno del Recipiente di miscelazione in acciaio inox. Il contenitore in plastica NON è compatibile con Cooking Chef.
2. Se c'è spazio a sufficienza nel freezer, vale la pena di conservare il contenitore refrigerante, in modo che sia sempre pronto per l'uso. Metti la pala e il coperchio a raffreddare in frigorifero prima di iniziare la preparazione del gelato.

3. Una volta pronto, versa il gelato o sorbetto in un contenitore di plastica dotato di coperchio e riponilo chiuso in freezer per il tempo indicato.

4. Prima di portare in tavola i gelati conservati nel freezer, trasferiscili in frigorifero per 30 minuti, in modo che si ammorbidiscano.



5. Il gelato che sia stato parzialmente scongelato non va mai ricongelato.



Per fare un sorbetto

Nella Gelatiera è possibile preparare eccellenti sorbetti alla frutta seguendo un procedimento molto simile a quello per la preparazione dei classici gelati alla crema. Scopri le ricette proposte a pagina 222-223.

Il Torchio per la pasta

Non ci sono paragoni: la pasta migliore è quella fatta in casa. Il sapore e la fragranza di un piatto fumante di pasta di semola o all'uovo non hanno uguali.



La farina che consente di ottenere i risultati migliori sono quella di semola di grano duro o di grano tenero tipo "00".

L'impasto può essere insaporito con erbe aromatiche fresche, passata di pomodoro, spinaci, nero di seppia oppure si può usare la farina integrale per un sapore più deciso. L'aggiunta di erbe aromatiche conferisce alla pasta un gradevole aspetto variopinto, mentre gli spinaci la colorano uniformemente di verde e l'inchiostro di seppia la rende nera.

Una volta preparato l'impasto con l'uso della frusta a K, prendi il Torchio per la pasta che ha già in dotazione la trafila per i Maccheroni rigati.

Le Trafile in bronzo



Scegli il tipo di formato di pasta che preferisci tra le numerose trafile opzionali. Le trafile sono realizzate in bronzo di alta qualità e garantiscono una superficie porosa che trattiene ottimamente il sugo.

Qualunque sia il formato di pasta che desideri realizzare, è importante preparare un impasto della giusta consistenza. La ricetta base per la pasta prevede 500 g di farina "00" per 2 tuorli + 1 uovo intero (le uova devono essere di media grandezza). Dopo la lavorazione con la frusta a K l'impasto dovrà avere l'aspetto di pane sbriciolato fine.



Sono 14 i tipi di pasta realizzabili, dai fusilli alle pappardelle. La trafila facoltativa per biscotti, con sagoma in acciaio inox, può essere utilizzata con questo accessorio per preparare biscotti fatti in casa di varie forme.



Oltre alle trafile per la pasta "piatta", tra le trafile opzionali ce ne sono anche 3 per pasta "tubolare": due, di dimensioni differenti, per maccheroni o penne lisce e una per i rigatoni. La pasta tubolare deve essere tagliata a intervalli di circa 2,5 cm, mentre gli spaghetti e le tagliatelle dovranno essere lunghi almeno 30 cm.

Come usarlo

1. Scegli la trafila e monta il Torchio sul Cooking Chef.

2. Lascia cadere piccola quantità di pasta nella bocchetta di immissione, con la macchina in funzione a velocità 2-3: l'impasto deve essere bricioloso e ciascuna briciola non più grande di una nocciola. È importante non sovraccaricare la macchina. Prima di aggiungere altro impasto, attendi che la bocchetta si svuoti.

3. Per facilitare il passaggio dell'impasto attraverso il Torchio, spingilo piano verso la coclea con il manico della chiave. Non usare altri utensili e non premere troppo energicamente: rischiaresti di danneggiare l'attrezzatura.

4. Per sostituire e rimuovere la trafila, svita la ghiera di bloccaggio e accendi la macchina a velocità 1. In questo modo la trafila verrà espulsa.

Suggerimenti e consigli

1. Se l'impasto è troppo asciutto o viene spinto troppo energicamente attraverso il Torchio, rischi di danneggiare la macchina. Segui le istruzioni della ricetta a pagina 128 o del libretto istruzioni.

2. Prima di cuocere la pasta fresca, ti consigliamo di farla riposare e asciugare almeno per 30 minuti, anche se l'ideale sarebbe di farla asciugare completamente. Penne e rigatoni dovrebbero essere cotti entro 4 ore dalla loro preparazione, mentre spaghetti, tagliatelle e lasagne possono anche essere congelati negli appositi sacchetti.

3. Il modo più facile con cui pulire le trafile consiste nel lasciarle asciugare fino al mattino seguente, o altrimenti surgelarle per un'ora. In seguito, utilizzare l'apposito utensile per la pulizia fornito per estrarre la pasta dai fori. Le trafile per maccheroni rigati, maccheroni lisci e bucatini possono essere aperte per facilitare la pulizia.

La Sfogliatrice e i Tagliapasta

Sono molte le ricette in cui si consiglia l'uso di sfoglie di pasta sottile o di tagliatelle di varia larghezza. La Sfogliatrice ti aiuta a preparare con facilità questo tipo di pasta: prima stende l'impasto fino allo spessore desiderato poi, con l'aiuto degli appositi Tagliapasta, lo taglia nei vari formati.



L'impasto da utilizzare con la Sfogliatrice è simile a quello suggerito per il Torchio. Il segreto è sempre di riuscire a preparare impasti dalla giusta consistenza. Segui le istruzioni della ricetta a pagina 128. Dopo aver mescolato farina e uova con il Gancio a spirale, in modo da ottenere un composto dalla consistenza friabile, continua ad impastare per ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Come usarla

1. Inserisci la Sfogliatrice sull'attacco a bassa velocità che si trova sulla parte frontale di Cooking Chef. Se necessario, consulta il libretto di istruzioni.



2. Posiziona la manopola per selezionare lo spessore sul lato della Sfogliatrice su 1, lo spessore maggiore. Per evitare che la pasta si attacchi, cospargi i rulli con un po' di farina.

3. Appiattisci una piccola quantità di impasto, accendi la macchina a velocità 1 e passa l'impasto attraverso i rulli. Ripiega la sfoglia in tre, girala e falla nuovamente passare attraverso i rulli.

4. Regola i rulli con l'apposita manopola di uno o due numeri, quindi introduci ancora una volta l'impasto tra i rulli della Sfogliatrice.

5. Ripeti questa operazione, spostando gradualmente la manopola di regolazione ad ogni passata fino a quando avrai raggiunto lo spessore desiderato. Consigliamo di arrivare fino allo spessore 5 o 7.



La sfoglia così ottenuta può essere variamente ritagliata e usata per la preparazione di lasagne, ravioli o cannelloni. Se vuoi preparare le lasagne, taglia in rettangoli di circa 10x15 cm; per i ravioli, invece, taglia in strisce da 30 o 40 cm, mentre per i cannelloni servono quadrati da 10 cm di lato, da riempire con una farcitura a piacere e arrotolare. Per ottenere la pasta lunga e piatta e spaghetti, utilizza uno dei Tagliapasta.

I Tagliapasta

Oltre alla Sfogliatrice esistono altri quattro diversi Tagliapasta (acquistabili singolarmente a parte).



Tre tagliano la pasta in vari formati lunghi e piatti: Trenette, larghe 1,5 mm; Tagliolini, larghi 4 mm e Tagliatelle da 7 mm. L'altro accessorio serve per gli Spaghetti.



Come usarli

Prima di utilizzare uno di questi accessori, bisogna sempre tirare la pasta con la Sfogliatrice. Poi, passa la sfoglia di pasta attraverso il Tagliapasta, che avrai precedentemente montato e che la taglierà nel formato desiderato.

E' preferibile tagliare la pasta in sfoglie da 25 - 30 cm di lunghezza, prima di farla passare attraverso gli accessori da taglio.

Suggerimenti e consigli

1. Prima di tirare l'impasto con la Sfogliatrice, lascialo riposare per 10-15 minuti avvolto in un canovaccio pulito o in un foglio di pellicola per alimenti. Questo accorgimento semplificherà notevolmente le operazioni di spianatura e taglio della pasta.

Il Tritatutto

2. Se la pasta tende ad attaccarsi ai rulli, cospargili con un po' di farina.

3. Lo spessore a cui tirare la pasta dipende dal tipo di condimento desiderato. Dovrebbe essere molto sottile se la si vuole farcire (tortellini, tortelloni, ...), un po' più spessa per una salsa cremosa (lasagne al forno, cannelloni...) e ancora più spessa per sughi di carne o pomodoro. Provali tutti per scoprire lo spessore che preferisci.

4. Spegnerne sempre Kenwood Chef prima di sostituire i vari Tagliapasta.

Il Tritatutto è un accessorio utilissimo per tutte quelle piccole operazioni di preparazione degli alimenti, che altrimenti richiederebbero molto tempo e molta pazienza. Non si limita, infatti, a sminuzzare e macinare ingredienti duri come i grani delle spezie ma, grazie alle sue lame affilate, funziona ottimamente anche come tritatutto e frullatore per piccole quantità.



Tritare

Il Tritatutto è dotato di lame corte e molto taglienti: questa caratteristica lo rende adatto a tritare piccoli quantitativi, altrimenti scomodi da tagliare a mano e non sufficienti per ricorrere agli altri accessori Kenwood. Perfetto per tritare anche una sola manciata di aromi freschi, 1 o 2 spicchi d'aglio, 1 sola cipolla, che va comunque sbucciata e tagliata in quattro prima di essere inserita.

Trita e sminuzza finemente noci e nocchie da aggiungere alla preparazione di torte e biscotti o con cui decorare dolci di tutti i tipi.

E ancora, lo puoi sostituire al Frullatore o al Food processor se, ad esempio, ti servono solo un paio di cucchiaini di pangrattato.

Per macinare e sminuzzare

Il Tritatutto è in grado di macinare grossolanamente o a polvere le spezie che insaporiranno i piatti al curry e le marinate. I grani di pepe nero potranno essere sminuzzati più grossolanamente, se servono per spolverizzare carni e pollame o come ingrediente per la preparazione di insaccati, mentre verranno macinati finemente per le marinate e i condimenti in generale.



Difficile immaginare qualcosa che superi l'aroma e la fragranza dei chicchi di caffè appena macinati. Con il Tritatutto, potrai macinarti al momento il caffè occorrente anche solo per una tazza. E in più, potrai scegliere il grado di macinatura che preferisci: più fine per macchine espresso o più grossa, per moka o caffettiera americana.



Il Tritatutto può essere utilizzato come mini-frullatore per quantitativi così piccoli che andrebbero persi in un frullatore di normali dimensioni. In pochi secondi puoi preparare salsine e puree di frutta, pappe per bambini, salsa al pesto, condimenti per insalate,...

Ecco una semplice ricetta per preparare una marinata veloce, ottima sia con carni e pollame che con il pesce: metti nel Tritatutto 1 spicchio d'aglio sbucciato, 1 peperoncino rosso non troppo grande, due ciuffetti di prezzemolo, 45 ml di succo di limone e 30 ml di olio d'oliva. Aziona per pochi secondi, fino a quando vedrai che aglio, peperoncino e prezzemolo sono stati tritati, quindi versa su filetti di pesce, kebab, braciola di maiale o petti di pollo e lascia marinare in modo che le carni si insaporiscano bene, prima di cuocerle alla piastra o alla griglia.



Il Tritatutto è completo di tre comodi contenitori dotati di coperchio, in cui conservare gli ingredienti macinati fino al momento in cui ti serviranno. Questi contenitori sono realizzati in vetro, un materiale che – al contrario della plastica - non resta impregnato di odori penetranti quali quelli di aglio, spezie e caffè.

Come usarlo

1. Non sovraccaricarlo. Gli alimenti non dovranno superare il livello massimo indicato.
2. Assicurati che la guarnizione in gomma del gruppo lame sia posizionata correttamente onde evitare fuoriuscita di alimenti e avvitarne insieme il contenitore di vetro.
3. Utilizza il Tritatutto a velocità massima, a meno che non venga specificato diversamente nel testo della ricetta.

Suggerimenti e consigli

1. Mai fare funzionare il Tritatutto per più di due minuti consecutivi, altrimenti potrebbe surriscaldarsi. Inoltre, sarebbe superfluo perché la maggior parte delle operazioni non richiede più di 1 minuto.
2. Se vuoi tritare le erbe aromatiche, ricorda che il risultato sarà migliore se le erbe sono asciutte. Prima di introdurle nel Tritatutto, asciugale con carta da cucina. Non inserire quantità eccessive, eventualmente procedi in due o più riprese.

3. Per preparare pappe per bambini, prima di frullare gli ingredienti precedentemente cotti, consigliamo di aggiungere un po' di liquido di cottura.

4. Per tritare ingredienti duri, ad esempio radice fresca di zenzero o citronella, è consigliabile tagliargli prima a fette.

Il Macinagranaglie

Il Macinagranaglie è in grado di macinare in pochissimo tempo cereali e legumi riducendoli in farina. Ti resta solo il compito di decidere la consistenza della grana: da quella più grossolana ad una farina finissima.



Scopri la qualità e la genuinità delle farine fatte in casa in cui è possibile controllare direttamente i cereali di partenza, cosa di vitale importanza se si è allergici a determinati tipi di farine.

Chi soffre di celiachia, ad esempio, non può assumere alimenti che contengono il glutine di cui sono ricchi frumento, segale, orzo e, talora, anche avena e farro. La farina che si ricava da quest'ultimo, un'antica qualità di grano rimasta inalterata nel corso dei secoli, sembra essere ben tollerata da molti celiachi, nonostante il contenuto di glutine.

Ad ogni modo, è sempre bene verificare con il medico l'opportunità di includere lo sfarinato di farro nell'alimentazione qualora sia presente un'allergia al glutine.

Ma il Macinagranaglie ti dà la possibilità di sbizzarrirti a produrre tantissimi tipi di farine diverse, non contenenti glutine: prova a macinare il riso, il grano saraceno, il miglio o i ceci. La farina di riso costituisce una preziosa alternativa a quella di frumento per la preparazione di impasti e sfoglie; le farine a base di grano saraceno, bulghur e ceci, invece, vengono ampiamente utilizzate per il tradizionale pane largo e schiacciato tipico di molte zone dell'Europa dell'Est e dell'India.

Queste farine così particolari le puoi trovare pronte solo in negozi specializzati di prodotti biologici o naturali. Naturalmente, questo accessorio macina anche cereali per farine più classiche, come quella di frumento, di segale, di orzo mondo o perlato e di avena.



Per preparare impasti a base di riso integrale

Un'ottima alternativa alla farina di grano è rappresentata dalla farina ricavata dalla macinazione del riso, sia bianco che integrale. La farina di riso integrale conferisce agli impasti un gusto particolare che ricorda quello di noci e noccioline. Sarà interessante provarla per realizzare basi per torte dolci e salate.

Ricetta per una base per flan da 23 cm:



Imposta il Macinagranaglie sul grado di macinazione più fine, macina 115 g di riso integrale raccogliendo la farina nel Recipiente di Cooking Chef. Aggiungi 75 g di burro (o margarina) tagliato a dadini e lavora con la Frusta K a velocità minima, fino a quando l'impasto avrà assunto consistenza granulosa. Versa 30-45 ml di acqua fredda e mescola, fino ad ottenere un impasto omogeneo.



Stendi su un piano di lavoro leggermente cosparso di farina di riso, formando un disco con cui foderare una tortiera da 23 cm, oppure metti l'impasto direttamente nella tortiera e stendilo aiutandoti con le dita e col dorso di un cucchiaino. Cuoci per 15 min il solo impasto nel forno preriscaldato a 190°C, quindi utilizzalo come una normale base per flan da farcire con ingredienti dolci o salati.

Suggerimenti e consigli

1. Può succedere che nella coclea del Macinagranaglie restino dei chicchi interi che impediscono la rimozione dell'accessorio dal corpo macchina. Per evitare che ciò si verifichi, assicurati sempre che tutti i chicchi siano stati macinati prima di rimuovere il Macinagranaglie.
2. Per avere farina sempre fresca, è opportuno macinare di volta in volta solo il quantitativo di cereali o legumi che occorre al momento.
3. Attenzione a macinare solo cereali completamente asciutti: in caso contrario si rischia di ostruire il Macinagranaglie.

Come usarlo



1. Riempi il contenitore con cereali in chicchi o legumi, quindi seleziona la misura della grana desiderata da 1 a 6, tenendo presente che 1 indica una farina molto fine e 6 una farina a grana grossa.
2. Posiziona il Recipiente sotto l'uscita del Macinagranaglie. Accendi la macchina, imposta la velocità al massimo e raccogli la farina macinata nella ciotola.
3. Per rimuovere eventuali chicchi non macinati, è sufficiente agitare il contenitore. Se fosse necessario, smonta il Macinagranaglie e pulisci l'interno, evitando però di immergerlo in acqua.

Il Cestello a Vapore

Il Cestello a Vapore rende Cooking Chef ancor più versatile e, appoggiato sopra al recipiente dell'apparecchio, permette di cuocere in modo salutare verdure, pollo, pesce e dolci come con una tradizionale vaporiera.



Il Cestello a Vapore è dotato di un fondo in acciaio inox che distribuisce uniformemente il calore, mentre le pareti laterali in policarbonato possono essere staccate a cottura ultimata per consentire di estrarre facilmente gli alimenti con un spatola o un cucchiaio da portata.

Il cestello ha anche due manici pieghevoli che ne facilitano la rimozione dal recipiente ma che durante e dopo la cottura possono diventare molto caldi: si raccomanda di usare sempre guanti da forno o un panno molto spesso a protezione delle mani.



Un eccellente esempio di cosa è possibile fare con il Cestello a Vapore è la ricetta del salmone al vapore.

Per prima cosa, ritagliate 4 quadrati di 30 cm di lato da un foglio di alluminio e 4 quadrati di 15 cm di lato da un foglio di carta da forno. Appoggia i quadrati di carta da forno sopra quelli di alluminio e adagia un trancio di salmone su ciascuno di essi. Ripiega i bordi dei quadrati d'alluminio in modo da poter suddividere agevolmente 100 ml di vino bianco, 2 spicchi di aglio schiacciato, qualche rametto di timo e 20 ml di succo di limone tra i quattro tranci. Sala a piacere e richiudi la pellicola di alluminio sopra i tranci di pesce, assicurandoti che i bordi siano ben sigillati. Disponi i cartocci nel Cestello a Vapore e cuoci per 10 minuti o fino a quando i cartocci si gonfieranno. Togli dal cestello e servi i cartocci ancora chiusi, in modo che aprendoli ogni commensale possa sentire tutto il profumo di questo piatto.

INTRODUZIONE AL RICETTARIO

Ora che Cooking Chef Kenwood si è presentato in tutta la sua completezza, non ti resta che dare libero sfogo alla tua fantasia e sperimentare menù completi dall'antipasto al dolce...

In questa parte del libro, presentiamo una raccolta di ricette per usare Cooking Chef sia a freddo che a caldo e a dimostrare quanto sia versatile. Infatti, oltre alle attrezzature in dotazione, sono disponibili ed acquistabili separatamente tutte quelle previste per le serie Major di Kenwood Chef.

Sperimenta le ricette che ti proponiamo e che comprendono alcuni classici della tradizione italiana e del mondo, e piatti nuovi e sfiziosi. Le ricette sono suddivise in undici capitoli dedicati ai vari argomenti e sono di facile consultazione. Troverai spunti per zuppe e antipasti; primi piatti, contorni a base di verdure, secondi di pesce, carne e pollame, piatti dal mondo e non mancano le ricette per preparare salse e una deliziosa selezione di dolci, torte, pasticcini e pani. Il capitolo conclusivo è dedicato ad alcune preparazioni di base, che è sempre comodo tenere a portata di mano.

Cooking Chef: sempre di più protagonista in cucina!



ZUPPE E ANTIPASTI

Cosa c'è di più gustoso di una bella zuppa fatta in casa e ricca di sapore? Con il Frullatore si possono preparare in pochi secondi zuppe cremose mentre, per chi preferisce una vellutata di pomodoro, c'è il Passapomodoro/Verdure, indispensabile per filtrare perfettamente eliminando tutti i semi. Con il Tagliaverdure a dischi, poi, le verdure per il minestrone sono pronte in un attimo. Il Tritatutto è l'accessorio ideale per preparare svariati pâté di carne o il ripieno per fagottini in pasta fillo e deliziose sfogliatine. Con il Tagliaverdure a dischi si possono tagliare velocemente le verdure per le insalate, mentre con il Frullatore o il Food processor potrai preparare salsine appetitose da servire come accompagnamento.



Zuppa di pesce classica

È una ricetta molto versatile che potrai preparare utilizzando qualunque tipo di pesce fresco di stagione, anche se riesce particolarmente bene abbinando un buon pesce carnoso e uno più grasso.

Dosi per: 4-6 persone **Tempo di preparazione:** 10-15 minuti

Tempo di cottura: 25-30 minuti **Attrezzature:** Food Processor - Gancio con spatola a spirale - Frullatore - Passapomodoro/Verdura

- 1 Spella il pesce e taglialo a pezzi di circa 2 cm. Affetta tutte le verdure e l'aglio nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente.
- 2 Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura al massimo e la velocità a 1. Versa l'olio nel recipiente. Aggiungi le verdure e l'aglio, lasciandoli rosolare fino a che saranno cotti (ci vogliono circa 5-10 minuti). Unisci la passata e il concentrato di pomodoro e cuoci ancora per 1 minuto. Aggiungi anche il brodo di pesce, le erbe aromatiche, lo zafferano e porta a bollore.
- 3 Abbassa la temperatura a 90°C facendo sobbollire la zuppa, poi unisci il pesce e lascia cuocere per 10 minuti. Infine, aggiungi i gamberi e lascia sobbollire il tutto per circa 5 minuti, in modo che il pesce risulti cotto. Togli la foglia di alloro.
- 4 Lascia raffreddare la zuppa e poi passala al Frullatore in tre riprese, assicurandoti che diventi una crema molto fine. Per finire, passa la zuppa utilizzando il disco a fori piccoli del Passaverdure/pomodoro. Se necessario, regola il sale.
- 5 Rimetti la zuppa nel recipiente e scaldala, regolando la temperatura a 80°C e la velocità di mescolamento a 3. Quando sarà ben calda, controlla il sale e servila guarnendo con un ricciolo di panna e un pizzico di pepe di Caienna.





INGREDIENTI

1 kg di pesce
200 g di cipolla
100 g di porro
100 g di finocchio
100 g di sedano
1 peperone rosso
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di olio
300 ml di passata di pomodoro
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 l di brodo di pesce o acqua
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di timo
1 bel pizzico di zafferano (pestato)
150 g di gamberi (crudi e sgusciati)
sale q.b.

Per guarnire:

panna da cucina
pepe di Caienna

INGREDIENTI

100 g cipolle
2 spicchi d'aglio
400 g porri
100 g sedano
300 g patate
20 g burro
1 l brodo vegetale
½ cucchiaino di timo
2 foglie di alloro
½ cucchiaino di prezzemolo
Aromi
50 ml panna

Vellutata di sedano e porri

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 10-15 minuti

Tempo di cottura: 25-30 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio con spatola a spirale / Frullatore

- 1 Affetta la cipolla, l'aglio, i porri e il sedano nel Food Processor, usando il disco per affettare fino. Pelare le patate e farle a cubetti.
- 2 Inserisci il Gancio con spatola a spirale, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Aggiungi il burro nella ciotola e tutte le verdure, eccetto le patate e fa' stufare fino a quando saranno completamente cotte (circa 5-10 minuti). Unisci il brodo e le patate e porta ad ebollizione.
- 3 Aggiungi le spezie, abbassa la temperatura fino a portare a sobbollire e cuoci per 10-15 minuti o fino a quando tutti gli ingredienti sono cotti.
- 4 Togli le foglie di alloro. Frulla la zuppa nel Frullatore usando il tasto Pulse. Riscalda dolcemente la zuppa, insaporisci e decora con un cucchiaino di panna.

INGREDIENTI

150 g carote (ca 3 pz)
300 g patate (ca 4 pz)
100 g zucchine (ca 1 pz)
200 g cipolle (ca 3 pz)
150 g sedano
100 g cavolo cappuccio
100 g lattuga
700 ml acqua
4 pomodori a pezzi oppure 200 g in scatola
2 cucchiai riso
2 cucchiai di prezzemolo
Aromi

Minestrone

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio con spatola a spirale

- 1 Taglia a metà le carote, le patate e le zucchine. Affetta le cipolle, il sedano, il cavolo e la lattuga nel Food Processor con il disco per affettare fino a velocità 4.
- 2 Versa le carote, le patate, le zucchine e l'acqua nella ciotola. Inserisci il Gancio con spatola a spirale, imposta la temperatura a 140° C e la velocità di mescolamento a 1. Man mano aggiungi gli ingredienti rimasti e lascia bollire per 15 minuti.
- 3 Inserisci il Paraschizzi, abbassa la temperatura a 110°C e cuoci per circa 30 minuti, fino a quando le verdure sono cotte. Insaporisci se necessario.

Zuppa di castagne

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio con spatola a spirale / Frullatore

- 1 Versa le castagne e l'acqua nella ciotola. Imposta la temperatura a 140°C e lascia bollire fino a 25 minuti o fino a quando sono tenere.
- 2 Pela e affetta gli scalogni e l'aglio nel Food Processor usando la lama a velocità 3.
- 3 Inserisci il Gancio con spatola a spirale. Aggiungi l'olio, lo scalogno e l'aglio nella ciotola. Imposta la temperatura a 110°C, la velocità di mescolamento a 1 e lascia cuocere per 7 minuti. Aggiungi le castagne e il brodo di pollo. Continua a cuocere per 11 minuti. Insaporisci a piacere.
- 4 Versa tutti gli ingredienti nel Frullatore e frulla per 20 secondi usando il tasto Pulse. Aggiungi la panna e frulla per altri 10 secondi.

Nota: Puoi acquistare le castagne già cotte e pelate per risparmiare tempo e così puoi saltare il primo passaggio.

Insalata di melone, mango e pompelmo

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Attrezzature: Frullatore o Food Processor

- 1 Taglia a metà il melone e toglie i semi. Con l'aiuto dell'apposito scavino forma delle palline di polpa e riponile in una terrina. Stacca il resto della polpa con un cucchiaino e mettila nel Frullatore o nel Food Processor su cui sarà stata montata la lama universale.
- 2 Taglia il mango per il lato lungo, con due incisioni da 1 cm per parte dal centro in modo da eliminare facilmente il nocciolo. Togli la polpa dalla zona circostante il nocciolo. Sbuccia il resto del frutto, tagliale la polpa a cubetti e aggiungila al melone.
- 3 Con l'aiuto di un coltellino seghettato e ben affilato sbuccia completamente il pompelmo ed elimina la parte bianca. Poi, lavorando sopra una terrina in modo da raccogliere tutto il succo, dividi il pompelmo a spicchi e pela questi ultimi a vivo. Unisci gli spicchi di pompelmo al melone e al mango.
- 4 Versa il succo di pompelmo nel Frullatore o nel Food Processor insieme al succo di limone e lavorate fino ad ottenere una purea. Distribuitela in 4 piatti, aggiungete i pezzi di frutta e guarnite con foglioline di menta.

INGREDIENTI

200 g castagne
½ l acqua
½ l brodo di pollo
2 spicchi d'aglio
2 scalogni
2 cucchiaini d'olio d'oliva
Sale e pepe
200 ml panna

INGREDIENTI

1 melone maturo tipo Galia, ben freddo
1 mango maturo, ben freddo
2 pompelmi rosa, ben freddi
45 ml di succo di limone
foglioline di menta, per guarnire

Vellutata di asparagi guarnita con erba cipollina, pepe nero e panna acida

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 10 minuti + 15 minuti di raffreddamento Tempo di cottura: 40 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Frullatore / Passaverdure - pomodoro

- 1 Sbollenta gli asparagi in acqua bollente per ca 15 minuti e, una volta pronti, raffreddali per 15 minuti disponendoli in una ciotola con acqua molto fredda: questo è un accorgimento utile per mantenere vivo il colore degli asparagi. Tieni da parte un bicchiere di acqua di cottura degli asparagi. Affetta cipolla, porro e sedano nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente a velocità 3.
- 2 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 140° C e la velocità di mescolamento a 1. Versa il burro nel recipiente. Aggiungi le verdure affettate e un bicchiere di acqua di cottura degli asparagi e lasciale rosolare per circa 15 minuti o fino a quando saranno cotte. Unisci la besciamella e gli asparagi e lascia sobbollire per 5 minuti o fino a quando gli ingredienti saranno cotti.
- 3 Lascia raffreddare la zuppa e poi passala al Frullatore, in modo che assuma una consistenza liscia e cremosa. Per un risultato ancor più delicato, passa la zuppa al Passaverdure/pomodoro, utilizzando il disco a fori più piccoli. Guarnisci con una quenelle di panna acida aromatizzata con pepe nero e l'erba cipollina.



INGREDIENTI

400 g di asparagi
100 g di cipolle (ca 1)
100 g di porri (ca 2)
100 g di sedano
20 g di burro
600 g di besciamella (v. ricetta a pagina
148 / capitolo SALSE)

Per guarnire:

50 ml di panna acida
Pepe nero
Erba cipollina sminuzzata finemente

INGREDIENTI

500 g cozze
500 g vongole veraci
400 g code di gamberi
200 g di pomodori maturi e sodi
(possibilmente Pachino)
150 g di calamaretti spillo
100 g fave sgucciate
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 bicchiere di vino bianco
1 scalogno
peperoncino fresco
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzo di asparagi

Per le polpette di pesce bianco:

400 g polpa di pesce bianco
(tipo orata o branzino)
4 cucchiaini di pane grattugiato
1 uovo
prezzemolo fresco
sale e pepe



Guazzetto di frutti di mare e polpette di pesce bianco

Dosi per: 6 persone Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Food Processor / Cestello per cottura a vapore / Gancio con spatola a spirale

- 1 Pulisci le cozze e lavale accuratamente. Fa' spurgare le vongole in acqua salata (1 cucchiaino di sale grosso per ogni litro d'acqua) per almeno un'ora. Nel recipiente d'acciaio versa 2 cucchiai di olio, il rametto di prezzemolo, un pizzico di peperoncino, mezzo bicchiere di vino bianco, le cozze e le vongole. Imposta a 110° C sulla velocità di mescolamento 1 fino ad apertura dei molluschi. Raccoglili in una ciotola e versaci sopra un poco del liquido di cottura filtrato; elimina i gusci e quelli eventualmente rimasti chiusi, filtra il liquido di cottura e tienilo da parte. Pulisci i calamaretti privandoli della pellicina interna ed esterna e delle interiora, lavalì e dividili a pezzetti oppure a rondelle; sguscia e pulisci i gamberoni, privali del filo scuro interno, lavalì e dividili a metà nel senso della lunghezza. Fa' bollire dell'acqua nella ciotola cottura (90° sulla velocità di mescolamento 1) immergi i pomodori per 2 minuti e scolali nel cestello per la cottura a vapore e lascia raffreddare. Privali della buccia, tagliali a metà, elimina i semi e dividi a spicchi.
- 2 Trita finemente nel Food processor la polpa di pesce, il pane, 30 foglie prezzemolo, l'uovo, il sale e il pepe. Forma le polpette della grandezza di un'oliva.
- 3 Lava e pela gli asparagi, cuocili nel Cestello per la cottura a vapore con le fave precedentemente sbucciate, cuoci almeno 12 minuti impostando la temperatura sui 100°C.
- 4 Nel recipiente di cottura con il Gancio con spatola a spirale lascia appassire lo scalogno (impostando velocità di mescolamento 2 e la temperatura su 110° C) con l'olio e il peperoncino; unisci il liquido dei mitili e porta ad ebollizione, aggiungi la polpa dei pomodorini, unisci le polpette e falle cuocere per almeno 6 minuti.
- 5 Aggiungi i calamaretti, gli scampi, lascia cuocere altri 4 minuti, unisci le fave e gli asparagi, poi le cozze e le vongole precedentemente private delle valve, regola di sapidità e di profumo con una spolverata di prezzemolo.
- 6 Servi il guazzetto caldo accompagnandolo a piacere con fette di pane tostate o semplicemente con una foglia di prezzemolo ed un filo d'olio a crudo.

INGREDIENTI

450 g di pomodori maturi
2 spicchi d'aglio, sbucciati
2 ciuffi di prezzemolo o basilico fresco
15 ml di passata di pomodoro
¼ di cetriolo, pelato e a pezzetti
300 ml di succo di pomodoro
2 cipollotti freschi, finemente tritati
1 peperone verde non molto grosso,
privato dei semi e tagliato molto
finemente
5 cm di cetriolo, tagliato molto finemente
15 ml di succo di limone
30 ml di olio di oliva
sale e pepe nero macinato al momento
cubetti di ghiaccio e crostini per servire,
facoltativi

INGREDIENTI

450 g di fegatini di pollo
675 g pancetta fresca di maiale,
disossata, privata della cotenna e tagliata
grossolanamente
1 rognone di agnello
225 g fettine di pancetta affumicata
1 cipolla, finemente tritata
2 spicchi d'aglio, schiacciati
10 ml di pepe verde in grani
30 ml di sherry
1 uovo
sale e pepe nero macinato al momento





Gazpacho

Dosi per: 6 persone Tempo di preparazione: 15 minuti più aleno 2 ore per il raffreddamento Attrezzature: Food Processor / Frullatore

- 1 Tuffa i pomodori in acqua bollente per 15 secondi; togliili utilizzando un mestolo forato, lasciali intiepidire, quindi sbucciali e tagliali grossolanamente.
- 2 Inserisci i pomodori nel Frullatore o nel recipiente del Food Processor, insieme ad aglio, prezzemolo o basilico, alla passata di pomodoro e al cetriolo. Frulla fino ad ottenere un composto omogeneo. Filtra usando un setaccio di nylon e avendo cura di schiacciare bene con un cucchiaio.
- 3 Incorpora i cipollotti, il peperone verde e le fettine di cetriolo, mescolando bene ed aggiungendo infine succo di limone e olio di oliva. Insaporisci con sale e pepe macinato al momento. Lascia raffreddare in frigorifero per 2 ore.
- 4 Prima di servire, assaggia ed eventualmente regola di sale e pepe, perché il freddo attenua i sapori. Servi in ciotole fredde, in cui aggiungerai uno o due cubetti di ghiaccio e, a piacere, accompagna con crostini di pane.

Illustrazione nella pagina a fronte.

Paté rustico

Dosi per: 8-10 persone Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di raffreddamento Tempo di cottura: 1 ora e ¼ Attrezzature: Tritacarne / Frusta K

- 1 Riscalda prima il forno a 170°C. Passa nel Tritacarne, su cui sarà stata montata la trafilata grossa, i fegatini di pollo, la pancetta di maiale e il rognone, raccogliendo la polpa macinata nel recipiente di Cooking Chef.
- 2 Schiaccia le fettine di pancetta affumicata con un matterello in modo da assottigiarle, quindi utilizzale per foderare una pirofila da forno per paté, disponendole l'una accanto all'altra nel senso della larghezza e lasciandole ricadere fuori dal bordo.
- 3 Utilizza la Frusta K a velocità 1 per mescolare la carne macinata, a cui saranno stati aggiunti la cipolla, l'aglio, i grani di pepe verde, lo sherry e l'uovo. Insaporisci con sale e pepe nero macinato al momento.
- 4 Versa il composto nella pirofila. Ripiega le fettine di pancetta affumicata in modo da ricoprire il tutto. Copri con un foglio di alluminio e passa in forno per un'ora e un quarto. Lascia raffreddare nella pirofila. Servi a fette su crostini di pane tostato.

Minestra di riso con uovo e salsa al limone

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

INGREDIENTI

30 g di burro
30 g di farina
1 l di brodo di pollo
90 g di riso
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 tuorli d'uovo
succo di 1 limone
sale q.b.

- 1 Metti il burro nella ciotola. Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura e il Paraschizzi, imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Quando il burro sarà fuso, aggiungi la farina e cuoci per 2 minuti. Versa lentamente il brodo, evitando che si formino i grumi. Unisci il riso e il prezzemolo tritato.
- 2 Quando il brodo inizia a bollire, abbassa la temperatura a 95°C e lascia sobbollire per 15 minuti. Poi sbatti il succo di limone con i tuorli d'uovo e unisci questo composto alla zuppa, lasciando cuocere per altri 2 minuti. Regola il sale se necessario e servi in tavola.

Patè di tonno

Dosi per: 8 persone Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti Attrezzature: Tritatutto / Gancio a mezzaluna per la cottura

INGREDIENTI

1 spicchio d'aglio
1 scalogno
1 cucchiaio di capperi
30 g burro
425 g tonno ben sgocciolato
2 cucchiaini di succo di lime
250 ml panna
Sale e pepe
2 cucchiaini di prezzemolo tritato (facoltativo)

- 1 Sminuzza finemente l'aglio e lo scalogno nel Tritatutto a velocità 1 e tieni da parte. Sciacqua e metti i capperi. Frulla finemente e, se serve, aggiungi un cucchiaio d'acqua.
- 2 Aggiungi il burro a pezzi, lo scalogno e l'aglio sminuzzati. Attacca il Gancio a mezzaluna per la cottura. Imposta la temperatura a 90°C e la velocità di mescolamento in cottura a 1 e cuoci per circa 2 minuti e 30 secondi (l'importante è non far bruciare). Versare il tonno sbriciolato, il succo di lime, la panna e i capperi sminuzzati.
- 3 Imposta la temperatura a 90°C, il timer per 5 minuti e la velocità di mescolamento a 1. Aggiusta sale e pepe. Abbassa la temperatura a 70°C, imposta il timer per 5 minuti e la velocità di mescolamento a 2. A piacere, puoi sminuzzare il prezzemolo ed aggiungerlo al patè.
- 4 Servi caldo o tiepido.

Nota: Puoi spalmare questo patè sul pane tostato per dei favolosi canapè.

Zuppa di lenticchie e lime

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 30 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura - Tritatutto - Food Processor - Gancio con spatola a spirale - Frullatore

Per preparare la miscela di spezie:

- 1 Inserisci il Paraschizzi e monta il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento a 2. Versa tutti gli ingredienti nel recipiente e cuoci per 8 minuti.
- 2 Quando le spezie inizieranno a fumare togliile dal recipiente e macinale con il Tritatutto fno ad ottenere una polvere sottile. Riponi la miscela in un contenitore ermetico.

Per preparare la zuppa:

- 1 Lascia le lenticchie in ammollo in acqua fredda per 20 minuti. Affetta cipolla, aglio e carota utilizzando il disco per affettare sottilmente del Food Processor.
- 2 Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura al 110°C e la velocità di mescolamento a 1. Aggiungi le verdure e lasciale rosolare fino a che saranno cotte (ci vogliono circa 10 minuti). Aggiungi un po' d'acqua alle spezie, in modo da formare una crema, quindi versale nel recipiente. Unisci il concentrato di pomodoro e le lenticchie.
- 3 Lascia cuocere per 3 minuti. Unisci il limone e il lime. Aggiungi il brodo e i pomodori e porta a bollore.
- 4 Abbassa la temperatura a 80°C e lascia sobbollire per 1 ora e 15 minuti. Passala la zuppa nel Frullatore usando il tasto Pulse. Prima di portare in tavola regola il sale, se necessario.

INGREDIENTI

Per la miscela di spezie:

- ¼ cucchiaino di paprica
- ¼ cucchiaino di pepe nero in grani
- ½ cucchiaino di semi di cumino
- ¼ cucchiaino di noce moscata
- ¼ cucchiaino di semi di coriandolo
- ¼ cucchiaino di cannella
- ¼ cucchiaino di peperoncino in polvere
- ¼ cucchiaino di chiodi di garofano
- ½ cucchiaino di cardamomo in baccelli
- 1 pizzico di curcuma

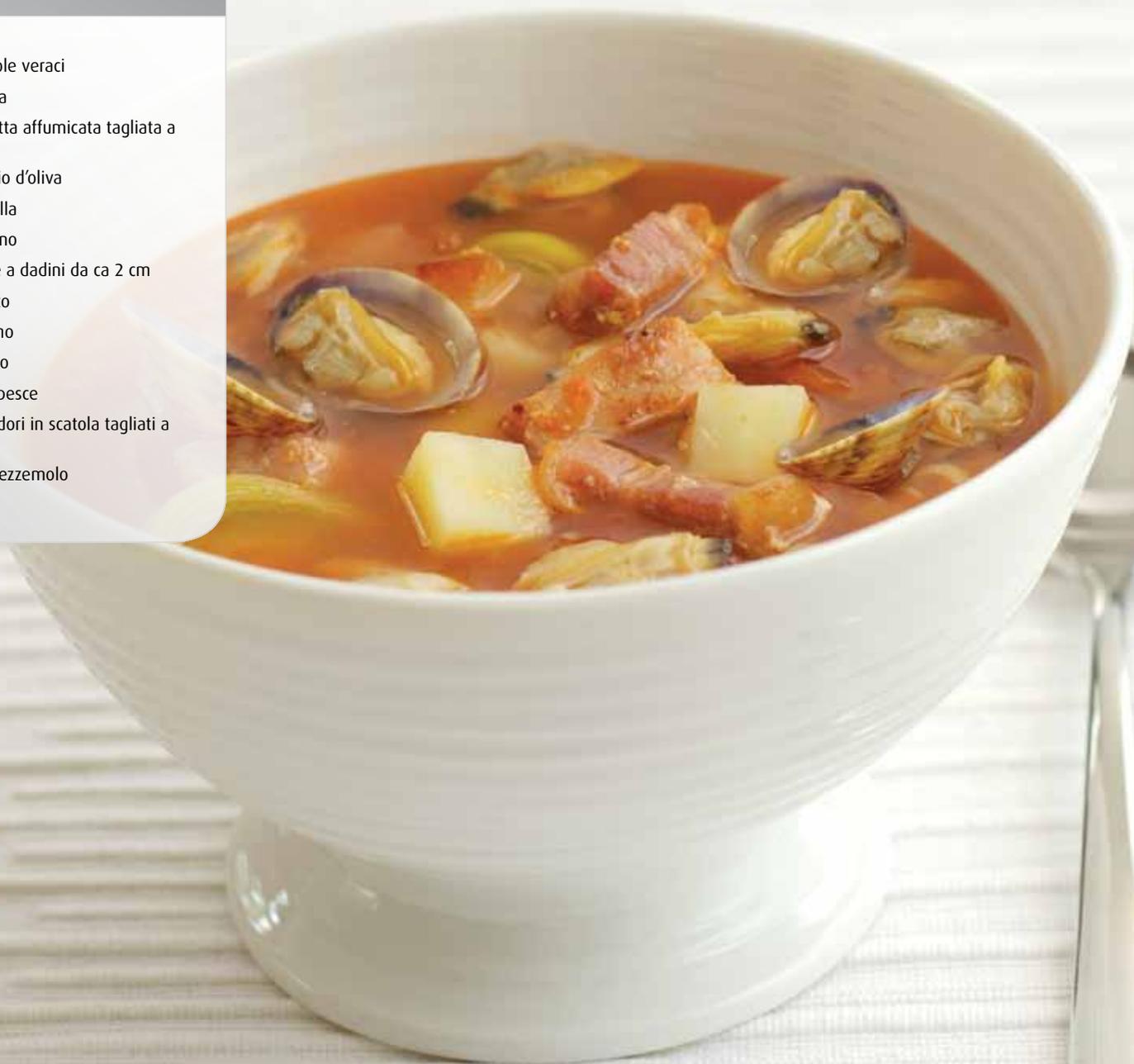
Per la zuppa:

- 200 g di lenticchie scure
- 100 g di cipolla (ca 2 pz)
- 2 spicchi d'aglio
- 100 g di carota (ca 2 pz)
- 2 cucchiaini d'olio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- scorza e succo di ½ limone
- scorza e succo di 2 lime
- 1 l di brodo di pollo
- 200 g di pomodori (sono preferibili quelli in scatola, se non sono disponibili freschi di buona qualità)
- sale q.b.



INGREDIENTI

- 1,5 kg di vongole veraci
- 600 ml di acqua
- 150 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 75-80 g di cipolla
- 2 coste di sedano
- 500 g di patate a dadini da ca 2 cm
- 1 porro affettato
- 2 rametti di timo
- 1 foglia di alloro
- 1 l di brodo di pesce
- 450 g di pomodori in scatola tagliati a pezzi
- 2 cucchiaini di prezzemolo
- sale q.b.



Zuppa di vongole

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura/
Gancio con spatola a spirale

- 1 Pulisci le vongole scartando tutte quelle aperte: nel dubbio, prova a picchiettare i molluschi semiaperti; se si richiudono, allora sono utilizzabili, altrimenti vanno scartate.
- 2 Versa 600 ml di acqua nel recipiente. Senza montare utensili sull'apparecchio, regola la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 3. Inserisci il Paraschizzi. Quando l'acqua sarà arrivata a bollore, aggiungi le vongole e lasciale cuocere per circa 5 minuti, fino a quando si apriranno. Se qualche vongola resta chiusa, scartala. Togli le vongole dal recipiente, tienine da parte qualcuna intera per decorare e sguscia le altre. Lava il recipiente.
- 3 Versa la pancetta e monta il Gancio a mezzaluna per la cottura sull'apparecchio, imposta la temperatura a 140°C e la velocità a 2 di mescolamento. Cuoci per 5 minuti o fino a quando sarà ben dorata, quindi togli e tienila da parte.
- 4 Versa un po' d'olio nel recipiente, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 2. Lascia soffriggere per 5 minuti la cipolla e il sedano, in modo da farli ammorbidire e leggermente dorare (se necessario, aggiungere ancora un po' d'olio d'oliva).
- 5 Monta il Gancio con spatola a spirale. Aggiungi le patate, i porri, le erbe aromatiche ed il brodo, i pomodori e il prezzemolo. Imposta la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 2, porta prima a bollore e poi lascia sobbollire a 90°C fino a che le patate saranno cotte (ci vorranno circa 15 minuti). Se necessario, regola il sale.
- 6 Ritrasferisci le vongole nel recipiente e scalda. Versa la zuppa nei singoli piatti e decora con qualche cubetto di pancetta e qualche vongola con il guscio.

INGREDIENTI

200 g Cicerchie di Campodimele
più 100 g per la pasta
100 g farina di grano tenero "00"
2 uova intere
20 g sedano bianco di Sperlonga
20 g carote
20 g cipolla dorata
20 g patate
10 foglioline menta fresca
2 filetti acciuga sott'olio
1 rametto salvia e rosmarino
1 foglia d'alloro
½ spicchio d'aglio senza germoglio
2 l brodo vegetale
80 g olio extra vergine d'oliva
peperoncino rosso
coriandolo tostato (petarda)
sale e pepe nero



Zuppa di Cicerchie di Campodimele con maltagliati fatti in casa

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 60 minuti (+ tempo di ammollo dei legumi) Tempo di cottura: 60 minuti circa Attrezzature: Macinagranaglie / Gancio a spirale / Sfogliatrice / Food Processor / Gancio con spatola a spirale / Frullatore / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Metti a mollo le cicerchie in acqua per una notte.
- 2 Colloca il Macinagranaglie nella presa frontale e macina 100 g di cicerchie. Metti la farina così ottenuta nel recipiente inox e sistema il Gancio a spirale in acciaio; aggiungi la farina bianca, le uova, un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine d'oliva. Impasta a una velocità media per circa 10 minuti. Lascia riposare l'impasto per almeno 30 minuti, avvolto nella pellicola trasparente e in frigorifero.
- 3 Monta la Sfogliatrice nella presa frontale; stendi la pasta fino a ottenere una sfoglia sottile e taglia i maltagliati nella tipica forma a rombo. Utilizza il Food processor con la sua lama e trita grossolanamente sedano, carote, cipolle, patate e aglio.
- 4 Sistema il Gancio con spatola a spirale e nel recipiente inox inserisci le verdure tagliate, le erbe aromatiche, le acciughe, l'olio extravergine e rosolare a 140°C per 2 minuti, a velocità di mescolamento 1. Infine, aggiungi le cicerchie e prosegui la cottura per altri 2 minuti alla stessa temperatura.
- 5 Bagna col brodo vegetale e cuoci per altri 50 minuti, a 100°C, a velocità di mescolamento 3.
- 6 Quando la zuppa sarà pronta, regolala di gusto e toglia una parte di cicerchie che serviranno da guarnizione. Frulla la zuppa nella caraffa in acciaio inox del Frullatore, quindi rimettila nella ciotola inox e incorpora le cicerchie rimaste intere.
- 7 Riporta la zuppa a bollore (100°C) e continua a mescolare col Gancio a mezzaluna per la cottura a velocità di mescolamento 2.
- 8 Versa i maltagliati nella zuppa e cuocili per 2 minuti impostando il timer e a velocità di mescolamento 2.
- 9 Regola di gusto e aromatizza con il coriandolo tostato ed il peperoncino. Servi con un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe nero macinato al momento.

Patate con panna acida ed erba cipollina e salsa piccante al pomodoro

INGREDIENTI

1 arancia, tagliata a metà
1 limone, tagliato a metà
2 cucchiaini di senape di Digione
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di peperoncino in polvere
3 cucchiaini di olio semi di girasole
4 patate da 150g, ben pulite e tagliate per il lungo in 6 parti

Per la salsa di panna acida e erba cipollina:

20-30 steli di erba cipollina fresca, tagliuzzati in pezzi da 2,5cm
150 ml di panna acida

Per la salsa piccante al pomodoro:

2 cipollotti freschi, tagliati in 4
50 g di pomodori secchi sott'olio
2 cucchiaini di olio di oliva
1 peperoncino rosso piccolo oppure
½ cucchiaino di peperoncino piccante in polvere
2 pomodori, tagliati a metà, privati dei semi e finemente tagliati

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 30-35 minuti Attrezzature: Spremiagrumi/Food Processor

- 1 Metti una teglia nel forno e scalda a 220°C. Spremi il limone e l'arancia con lo Spremiagrumi, ricavandone il succo. Mescolalo con la senape, il sale e il peperoncino piccante in polvere.
- 2 Nella teglia ben calda metti l'olio e le patate, distribuendole uniformemente su tutta la superficie. Passa in forno per 5 minuti. Aggiungi il composto a base di succo di limone e senape e rimesta il tutto. Inforna per 25-30 minuti, fino a cottura completa, mescolando dopo 15 minuti.
- 3 Nel frattempo, prepara le salse. Affetta grossolanamente l'erba cipollina utilizzando il Food Processor con la lama universale e incorporala nella panna acida. Versa in una salsiera.
- 4 Con il Food Processor, affetta grossolanamente i cipollotti. Togli dal recipiente e metti da parte. Introduci, poi, i pomodori secchi e l'olio d'oliva e lavora fino ad ottenere una crema non troppo omogenea. Incorpora il peperoncino tritato o il peperoncino in polvere, i cipollotti e i pomodori già tagliati. Versa in una salsiera.
- 5 Servi le patate accompagnate dalla salsa all'erba cipollina e dalla salsa piccante al pomodoro.



Bastoncini croccanti

Voglia d'estate, quando le sere si fanno più lunghe e calde. L'estate, il periodo migliore dell'anno per godersi la compagnia di qualche buon amico, per assaporare un bicchiere di vino e qualcosa di buono da sgranocchiare. I bastoncini croccanti sono l'ideale! Puoi offrire questa specialità croccante e dorata come stuzzichino o come aperitivo insieme ad un bel bicchiere di vino bianco ghiacciato o di rosso corposo.

Dosi per: 4-6 persone **Tempo di preparazione:** 1 ora e 20 minuti
Tempo di cottura: 10 minuti più 10 minuti di riposo **Attrezzature:** Gancio Impastatore

- 1 Sciogli il lievito in un po' d'acqua e poi versalo nel recipiente. Monta il Gancio Impastatore. Aggiungi le farine, il burro, il sale e lo zucchero. Imposta a 2 la velocità per mescolare. Aggiungi delicatamente il resto dell'acqua e mescola per 5 minuti circa, fino ad ottenere un impasto elastico. Smonta il Gancio Impastatore, ungi la parte superiore dell'impasto con l'olio d'oliva.
- 2 Inserisci il Paraschizzi, regola la temperatura a 25°C e la velocità a 3. Imposta 1 ora sul timer.
- 3 Monta nuovamente il Gancio Impastatore, regola la velocità di miscelazione a 1 e lascia reimpastare. Disponi l'impasto su un piano di lavoro infarinato e stendilo in modo da formare un rettangolo di circa 15x10cm spesso di 0,5 cm. Servendoti di una rotella tagliapasta infarinata, ricava delle strisce da 0,5 cm.
- 4 Trasferisci le strisce su una placca da forno imburata e infarinata. Fa cuocere per 10 minuti nel forno preriscaldato a 180°C. Al termine, spegni il forno, apri lo sportello e lascia riposare i bastoncini per altri 10 minuti in modo che si asciughino.

INGREDIENTI

10 g di lievito fresco
180 g di farina bianca
50 g di farina bianca tipo "0"
50 g di burro morbido
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di zucchero
150 ml di acqua
2 cucchiaini di olio d'oliva



PESCE

Il pesce è il piatto per eccellenza che si sposa a qualunque contesto, dalle cene più semplici ai ricevimenti più ricercati. In questo caso il Tritatutto può venirci in aiuto, per preparare una marinata o per macinare le spezie per un curry indiano. Il Food Processor è utile nella preparazione di salse per accompagnare tranci di pesce alla piastra o alla griglia, o per preparare il ripieno di pesci interi. Il Frullatore ci servirà per preparare il pangrattato per i ripieni, le gratinature o le preparazioni in crosta per tranci e filetti. I soufflé e gli involtini di pesce sono piatti ideali per i pranzi estivi: con la Frusta a filo potrai montare alla perfezione gli albumi a neve per realizzare soufflé soffici e leggeri.



INGREDIENTI

Per la crema:

600 g di pomodori ben maturi
1 falda di peperone giallo carnoso
1 cetriolo
1 costa di sedano
4 foglie di basilico
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 manciate di vongole o lupini
sale q.b.

Per le polpettine di pesce:

500 ml di acqua
500 g di merluzzo
1 patata lessa
1 cucchiaino di pecorino
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di pangrattato
sale q.b.

Olio di semi di arachide

50 g di farina di semola o di riso

INGREDIENTI

115 g di fette di pane nero
1 mazzetto di coriandolo fresco
12 foglie di menta fresca grandi
1 cucchiaino di cumino macinato
½ cucchiaino di paprica sale e pepe nero macinato al momento
succo di 1 limone
30 ml di olio d'oliva
4 filetti di trota o salmone da 175 g
fette di limone e coriandolo per guarnire

Crema fredda al pomodoro

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti Attrezzature: Frullatore / Food processor / Cestello per cottura a vapore

- 1 Lava e taglia i pomodori in quarti; sbuccia il cetriolo e taglialo a tocchetti con il sedano e la falda di peperone. Inserisci tutto nel Frullatore e frulla alla massima velocità. Regola di sale, versa un filo d'olio e continua a frullare fino ad ottenere un passato liscio e fluido. Passa la crema attraverso un colino a maglie grosse per togliere eventuali bucce e filamenti. Tieni la crema al freddo.
- 2 Nel frattempo, versa 500 ml di acqua nella ciotola e porta ad ebollizione, impostando la temperatura a 100°C. Monta il Cestello a vapore e sistema all'interno le vongole e il merluzzo tagliato a tocchetti. Regola il timer a 15 minuti controllando che le vongole si siano aperte del tutto e il pesce risulti ben cotto.
- 3 Raccogli gli ingredienti per le polpettine nel Food processor con la lama universale e frulla alla massima velocità. A parte scalda l'olio per friggere. Preleva un cucchiaino di impasto, forma delle polpettine tonde, passale nella farina di semola e friggile fino a doratura. Distribuisci la crema in fondine, sistema le vongole, le polpettine, qualche foglia di basilico e servi subito.

Filetti di pesce marinati in salsa chermoula in crosta

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 10-15 minuti Attrezzature: Food Processor oppure Frullatore / Tritatutto

- 1 Riscalda il forno a 200°C. Togli la crosta dal pane e riducilo in pezzettini con le mani. Utilizzando il Food Processor con la lama universale oppure il Frullatore, sminuzzalo fino ad ottenere pangrattato.
- 2 Metti le foglie di coriandolo e di menta nel Food Processor o nel Tritatutto e tritale. Miscela il pangrattato, le erbe tritate, il cumino macinato, la paprica, un pizzico di sale e pepe, il succo di limone e l'olio d'oliva, e distribuisci il tutto sopra i filetti di pesce.
- 3 Disponi i filetti di pesce in una teglia da forno leggermente oliata e lascia cuocere in forno per 10-15 minuti, o fino a quando il pesce non sarà tenero e ben cotto all'interno. Decora con fette di limone e foglie di coriandolo e servi in tavola.

Baccalà mantecato versione "Colleoni dell'Angelo"

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti (+ tempo di ammollo)
Tempo di cottura: ca 3 ore Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura / Food processor / Grattugia con 5 rulli

- 1 Metti lo stoccafisso a bagno in acqua corrente per 2 giorni.
- 2 Taglialo poi a pezzettoni e cuocilo in acqua bollente non salata nella ciotola inox di Cooking Chef, ad una temperatura di 100°C, impostando il timer su 90 minuti, senza nessun gancio mescolatore. Quando sarà ben cotto (verificando che la pelle e le spine si stacchino facilmente), scolalo, spellalo e spinalo con molta cura.
- 3 Monta il Food processor con la sua lama; aggiungi le cipolle, l'aglio e le acciughe e tritale molto finemente. Metti il trito così ottenuto nella ciotola inox, sistema il Gancio a mezzaluna per la cottura, aggiungi l'olio extravergine d'oliva, le foglie d'alloro e rosola dolcemente alla temperatura di 120°C per 4 minuti, impostando la velocità di mescolamento a 2.
- 4 Aggiungi il baccalà, abbassa la temperatura a 98°C ed imposta la velocità di mescolamento in cottura a 1. Incorpora tutto il latte, mantieni la stessa temperatura, imposta la velocità di mescolamento in cottura a 3 ed il timer a 90 minuti. Lascia cuocere e a cottura ultimata, lascia intiepidire e profuma con una macinata di pepe.
- 5 Sistema l'accessorio Grattugia a rulli nella presa frontale e grattugia il parmigiano. Distribuisci il baccalà mantecato in piccole cocotte da forno monoporzionamento. Spolverizza con il parmigiano e completa con un filo di burro fuso. Metti a gratinare sotto il grill e servi subito.

"Vedi foto a pagina 55".

INGREDIENTI

1200 gr di stoccafisso bagnato qualità "ragno"
400 gr di cipolla bianca
4 filetini di acciuga sott'olio
1 spicchio d'aglio senz'anima
1,5 l di latte intero
2 foglie di alloro
40 gr di burro
60 gr formaggio tipo parmigiano
10 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Sale e pepe nero q.b.

Crocchette classiche al salmone

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 20-30 minuti Attrezzature: Cestello per la cottura a vapore / Frusta K

- 1 Versa le patate pelate, lavate e tagliate in quarti nella ciotola con l'acqua salata. Sfrega l'interno dei filetti con il sale, il pepe e il succo di limone e avvolgere il salmone in un foglio di alluminio. Posiziona il pesce nel Cestello a vapore e inseriscilo nella ciotola. Imposta la temperatura a 140°C e imposta la velocità di mescolamento a 3. Imposta il timer per 20 minuti e inserisci il Paraschizzi.
- 2 A cottura ultimata, toglì il Cestello e tienilo da parte. Scola le patate e rimettile nella ciotola. Inserisci la Frusta K e seleziona la velocità massima e sbatti per 3 minuti premendo il tasto pulse. Aggiungi alle patate la salsa di pomodoro, la salsa Worcestershire e le erbe aromatiche e mescola per 2 minuti sempre usando il tasto pulse.
- 3 Togli la pelle dal salmone, spezzettane la polpa e aggiungila al composto. Sbatti per altri 2 minuti. Suddividi in 8 porzioni il composto a base di patate e, dopo aver infarinato le mani, modella delle crocchette con un diametro di circa 5 cm. Con l'aiuto di una spatola da cucina livella le crocchette.
- 4 Impana le crocchette passandole prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.
- 5 Scalda l'olio e friggì le crocchette per circa 6 minuti per parte, girandole a metà cottura fino a quando saranno ben dorate. Insaporisci e servi subito.

Varianti:

Crocchette speziate al profumo thailandese

In 1 cucchiaio di olio d'oliva rosola 1 cucchiaino di citronella tagliuzzata e 2-4 cucchiaini di pasta di curry rosso thailandese. Metti da parte e poi aggiungi alla ricetta originale. Puoi sostituire il salmone con 200 g di merlano e la salsa Worcester e le erbe aromatiche con 1 cucchiaino di salsa di pesce thailandese e 2 cucchiaini di coriandolo fresco tritato.

Crocchette di sgombro affumicato

Puoi sostituire il salmone con 200 g di sgombro affumicato, privato della pelle e spezzettato. Lo sgombro non richiede cottura preliminare.

Crocchette di merluzzo aromatizzate con olio al tartufo

Sostituisci il salmone con 200 g di lombo di merluzzo e non utilizzare il ketchup. Aggiungi al composto per le crocchette 2 cucchiaini di olio al tartufo.

INGREDIENTI

500 gr patate
200 g salmone a filetti
1.5 l di acqua salata
succo di mezzo limone
2 cucchiaini di salsa di pomodoro
½ cucchiaino di salsa Worcestershire
1 cucchiaino di aneto fresco sminuzzato
1 cucchiaino di cerfoglio fresco sminuzzato

Per impanare le polpette:

100 gr pangrattato
2 uova
2 cucchiaini di olio sale e pepe q.b.





SECONDI DI CARNE

L'attuale interesse per ciò che mangiamo è indice di quanto sia importante conoscere la qualità della carne utilizzata per la preparazione di salsicce, hamburger, polpette e carni macinate. Preparare in casa i propri cibi permette di decidere la quantità di grasso da utilizzare e di scegliere il tipo di carne optando, se si preferisce, per quella proveniente da allevamenti biologici. Con il Tritacarne è possibile realizzare velocemente le ricette preferite a base di manzo, agnello, maiale o pollo o preparare salsicce fatte in casa e polpettoni utilizzando gli appositi accessori. Utilizza il Tagliaverdure a 6 dischi o il Food Processor per preparare sauté di verdure o patate per accompagnare le carni cotte al forno, in tegame o in casseruola. Con il Frullatore potrai preparare velocemente salse cremose per accompagnare bistecche alla griglia o alla piastra, hamburger o spiedini.

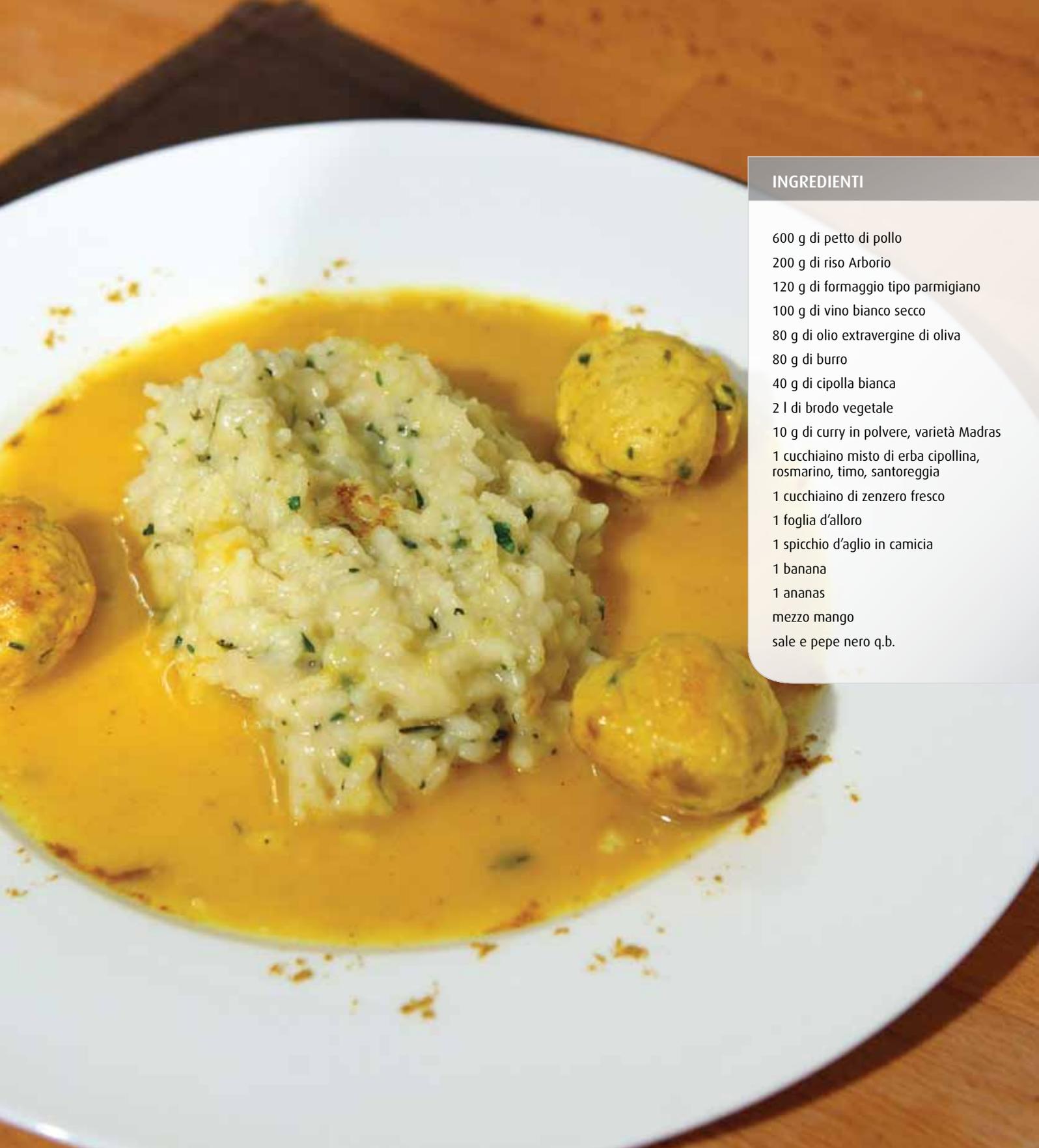


Bocconcini di pollo al curry e frutti tropicali, serviti con risotto alle erbe aromatiche

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: ca 45 minuti Attrezzature: Food processor / Tritacarne / Gancio a mezzaluna per la cottura / Frullatore / Gancio con spatola a spirale / Grattugia a rulli

- 1 Trita separatamente le erbe aromatiche, la cipolla e per ultimo la frutta tropicale nel Food processor.
- 2 Monta il Tritacarne con la trafilina fine nella presa frontale e macina il petto di pollo direttamente dentro alla ciotola; condisci la carne con sale, pepe, olio extravergine d'oliva, una spolverata di erbe aromatiche, poca cipolla e lo zenzero grattugiato. Con l'impasto ottenuto prepara delle piccole polpettine schiacciate, di 3 cm di diametro e mettile in frigorifero a riposare.
- 3 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura nel recipiente di acciaio inox e aggiungi la cipolla tritata, l'aglio in camicia, la foglia d'alloro e un filo d'olio extravergine; lascia soffriggere a 140°C per 2 minuti, impostando la fase di mescolamento su 1. Aggiungi la frutta tropicale e il curry continuando a rosolare per altri 3 minuti, spostando la velocità di mescolamento su 2.
- 4 Sfuma con 50 grammi di vino bianco; lascia evaporare e aggiungi 1 litro di brodo vegetale. Continua la cottura per altri 20 minuti a 100°C e imposta la velocità di mescolamento in cottura su 3. Regola di gusto con sale e pepe.
- 5 Quando la salsa sarà cotta versala nel Frullatore e frullala al massimo della velocità fino a renderla il più fine possibile; rimettila nuovamente nel recipiente inox e riporta a bollore a 100°C, sempre mescolando col Gancio a mezzaluna per la cottura, impostando la velocità di mescolamento in cottura a 3.
- 6 Monta il Gancio con spatola a spirale e cuoci i bocconcini direttamente nella salsa al curry, portata a bollore, per 3 minuti a 100°C, velocità di mescolamento in cottura a 3.
- 7 Colloca nella presa frontale la Grattugia a rulli e grattugia il parmigiano. Nella ciotola con il Gancio a mezzaluna per la cottura versa un filo d'olio extravergine d'oliva e poco burro, metà della cipolla tritata e soffriggi a 120°C per 2 minuti impostando la velocità di mescolamento in cottura a 3.
- 8 Aggiungi il riso Arborio e fallo tostare per 2 minuti, quindi sfumalo col vino bianco rimasto; lascia evaporare e aggiungi 600 gr di brodo, tutto in una volta. Imposta la temperatura a 98°C, il timer a 15 minuti e la velocità di mescolamento a 3.
- 9 A cottura ultimata aggiungi una manciata di erbe aromatiche e manteca il risotto col burro, l'olio extravergine di oliva e il parmigiano grattugiato. Distribuisci la salsa sul fondo del piatto, disponi al centro il risotto e completa con i bocconcini di pollo.





INGREDIENTI

- 600 g di petto di pollo
- 200 g di riso Arborio
- 120 g di formaggio tipo parmigiano
- 100 g di vino bianco secco
- 80 g di olio extravergine di oliva
- 80 g di burro
- 40 g di cipolla bianca
- 2 l di brodo vegetale
- 10 g di curry in polvere, varietà Madras
- 1 cucchiaino misto di erba cipollina, rosmarino, timo, santoreggia
- 1 cucchiaino di zenzero fresco
- 1 foglia d'alloro
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 1 banana
- 1 ananas
- mezzo mango
- sale e pepe nero q.b.

INGREDIENTI

12 salsicce
4 cipolle
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino d'olio d'oliva
600 g di salsa di pomodoro
1 cucchiaino di curcuma
½ cucchiaino di pepe
sale q.b.

INGREDIENTI

450 g di pancetta di maiale disossata, privata della pelle e tagliata in lunghe strisce sottili
½ cucchiaino di pepe nero in grani tritati grossolanamente, non macinati
½ cucchiaino di semi di finocchio
2 cucchiaini di sale
Pepe nero macinato al momento
1 cucchiaino di paprica
1 uovo
50 g di pangrattato
la lunghezza del budello, normale o ridotta, dipende dalla dimensione voluta delle salsicce

Salsicce aromatiche (Rougail Sausage)

Dosi per: 6 persone Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Taglia le salsicce in pezzi da ca 2 cm. Affetta le cipolle nel Food Processor usando il disco per affettare grosso a velocità 3. Spezza l'aglio.
- 2 Versa l'olio nella ciotola e inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura. Imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Imposta il tempo per 1 minuto. Aggiungi le cipolle, l'aglio e le salsicce e cuocere per 5 minuti.
- 3 Versa nella ciotola la salsa di pomodoro e le spezie e inserisci il Paraschizzi. Imposta la temperatura a 100°C, il timer per 20 minuti e la velocità di mescolamento in cottura a 1. Aggiusta il sale se necessario e servi immediatamente.

Salsicce di maiale con finocchio e paprica

Dosi per: 8 salsicce normali o 32 salsicce di cocktail

Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 15-20 oppure 10 minuti

Attrezzature: Tritacarne / Accessorio per salsicce e kebbe / Frusta K

- 1 Inserisci la trafilatura grossa nel Tritacarne e trita il maiale nel recipiente di Cooking Chef. Quando tutto il maiale è stato tritato, ripassa un po' di carne tritata nel Tritacarne per far fuoriuscire eventuali strisce di carne rimaste all'interno.
- 2 Nel recipiente, aggiungi i grani di pepe nero tritati, i semi di finocchio, il sale, il pepe, la paprica, l'uovo e il pangrattato. Con la Frusta K mescola bene alla velocità minima.
- 3 Sostituisci la trafilatura e la lama con l'Accessorio per salsicce e kebbe. Inumidisci l'estremità del beccuccio e infila il budello. Introduci il composto nel Tritacarne, quindi nell'Accessorio per salsicce. Una volta utilizzato tutto il composto, strozza il budello ruotandolo per ottenere singole salsicce. Per ulteriori informazioni, vedere a pagina 16.
- 4 Per cuocere le salsicce, scalda a fiamma bassa un po' di olio in una padella. Cuoci lentamente per 15-20 minuti, o per 10 minuti nel caso di salsicce da cocktail, rigirando di tanto in tanto fino a completa doratura.

Salsicce di manzo e pepe nero

Dosi per: 10 salsicce normali o 40 salsicce da cocktail

Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 15-20 oppure 8-10 minuti

Attrezzature: Tritacarne / Accessorio per salsicce e kebbe / Frusta K

- 1 Inserisci la trafilatura grossa nel Tritacarne e trita il manzo direttamente nella ciotola. Quando tutto il manzo sarà tritato, ripassa un po' di carne tritata nel Tritacarne per far fuoriuscire eventuali strisce di carne rimaste all'interno.
- 2 Aggiungi sale, pepe, le erbe miste, l'uovo e il pangrattato nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta K mescola bene alla velocità minima.
- 3 Sostituisci la trafilatura e la lama con l'Accessorio per salsicce. Inumidisci l'estremità del beccuccio e infila il budello.
- 4 Introduci il composto nel Tritacarne, quindi nell'Insacchietto. Una volta utilizzato tutto il composto, strozza il budello ruotandolo per ottenere singole salsicce. Per ulteriori informazioni, vedi a pagina 16.
- 5 Per cucinare le salsicce, scalda a fiamma bassa un po' di olio in una padella per friggere. Cuoci lentamente per 15-20 minuti, o 8-10 minuti nel caso delle salsicce da cocktail, rigirando di tanto in tanto. Queste salsicce sono particolarmente gustose alla griglia.

INGREDIENTI

450 g di stinco di bue disossato e tagliato a strisce sottili
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di pepe nero macinato al momento
1 cucchiaino di erbe miste essiccate
1 uovo
50 g di pangrattato
la lunghezza del budello, normale o ridotta, dipende dalla dimensione voluta delle salsicce

Salsicce di pollo, limone ed erba cipollina

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 minuti più marinatura

Tempo di cottura: 4-6 minuti Attrezzature: Tritatutto

- 1 Metti la scorza di limone nel Tritatutto per ridurla in pezzetti abbastanza piccoli. Aggiungi i granelli di pepe nero e l'aglio e trita finemente.
- 2 Aggiungi il sale grosso e le erbe fresche e trita amalgamando bene. Cospargi le fettine con il composto e lascia a marinare per 30 minuti o più se possibile.
- 3 Ungi una piastra con l'olio e scaldala bene. Cuoci le fettine 2-3 minuti per parte o più secondo il grado di cottura preferito. A piacere, queste fettine possono essere cotte alla griglia. Guarnisci con erbe fresche e servite.

INGREDIENTI

scorza di 1 limone
1 cucchiaino di pepe nero in grani
2 spicchi d'aglio mondato
½ cucchiaino di sale grosso
8 ciuffetti di coriandolo o prezzemolo fresco
4 x 175 g di bistecche di girello, lombo o filetto
olio di semi di girasole per la cottura
ciuffetti di erbe fresche per guarnire

INGREDIENTI

675 g di lombo di manzo o spezzatino tagliato a strisciole lunghe e sottili

1 cucchiaio di erbe fresche tritate (prezzemolo, timo e basilico)

buccia grattugiata e il succo di ½ limone

pepe nero macinato al momento

farina per spolverare

olio di semi per la cottura

Per gli anelli di cipolle:

1 cipolla piccola tagliata ad anelli

una chiara d'uovo, leggermente sbattuta

2-3 cucchiari di farina

Accompagnare con:

crostini di pane

foglie d'insalata mista



Hamburger di manzo

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Tritacarne / Frusta K

- 1 Con il Tritacarne completo di trafilatura grossa trita il manzo nella ciotola di Cooking Chef. Per una consistenza più fine, trita due volte.
- 2 Unisci le erbe, il succo e la scorza di limone e completa con uno spolvero abbondante di pepe nero macinato al momento. Con la Frusta K mescola insieme gli ingredienti alla velocità minima.
- 3 Dividi in quattro parti e con le mani infarinate forma degli hamburger piuttosto spessi. Spennella con olio e cuoci su una piastra preriscaldata circa 4 minuti per parte o friggi in poco olio a fuoco medio.
- 4 Nel frattempo prepara gli anelli fritti di cipolla, passali prima nella chiara d'uovo poi nella farina. In una padella scalda 2,5 cm di olio e friggili per 1-2 minuti fino a quando saranno dorati.
- 5 Servi gli hamburger guarniti con gli anelli di cipolla e accompagnati da crostini di pane tostato, foglie d'insalata mista e dal resto degli anelli.



Spezzatino di carne

Per preparare questa ricetta è possibile utilizzare qualunque tipo di carne, ma i risultati migliori si ottengono con la carne di manzo o di agnello. Si possono usare anche tagli di carne più economici e regolare le spezie a piacimento. Ricorda che il segreto dei piatti brasati sta nel cuocere la carne molto lentamente.

Dosi per: 4-6 persone **Tempo di preparazione:** 45 minuti **Tempo di cottura:** 3 ore
Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale

- 1 Taglia la carne a cubetti da circa 2 cm di lato. Affetta le cipolle e l'aglio nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente a velocità 3. Copri le cipolle con la farina. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 2. Versa l'olio (e il burro facoltativo) nel recipiente. Quando saranno ben caldi, unisci le cipolle e l'aglio e lascia cuocere per 10 minuti fino a quando risulterà tutto ben dorato.
- 2 Togli il Gancio a mezzaluna e monta il Gancio con spatola a spirale, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 3. Unisci i pomodori e il concentrato di pomodoro e lascia sobbollire per 5 minuti, fino a cottura. Aggiungi la carne e continua a cuocere per 2 minuti. Posiziona il Paraschizzi, aggiungi lentamente il vino, il brodo, le foglie d'alloro, il sedano, la carota e le spezie e poi lascia sobbollire a 80°C per circa 1 ora e mezza.
- 3 A piacere si possono aggiungere patate sbucciate e tagliate a cubetti da 3 cm e i funghi tagliati in quattro parti. Uniscili alla cottura, lasciando sobbollire per altri 30 minuti. Aggiungi il prezzemolo e continua la cottura fino a quando le patate saranno pronte. Se necessario, regola di sale. Lascia riposare per 30 minuti, poi riscalda dolcemente e servi in tavola.
- 4 Suggerimento dello Chef: puoi preparare lo spezzatino la sera prima e poi riscaldarlo dolcemente fino a quando la carne ritorna tenera.

Varianti:

Questa ricetta ha una buona riuscita anche nelle seguenti varianti:

Spezzatino di cervo

Utilizza 1 kg di carne di cervo – preferibilmente la coscia.

Brasato di coda di bue

- 1 Utilizza 4 code di bue tagliate lungo la giuntura delle vertebre. Sostituisci le spezie con 2 foglie di alloro in più e aggiungi del timo.

- Quando il tutto sarà pronto, toglila coda di bue e disponila in un piatto da portata. Poi versa il sugo nel Frullatore e frulla. Versa la salsa così ottenuta sulla carne e cospargi con una manciata di prezzemolo tritato al momento.

Daube de Boeuf alla provenzale

- Il giorno prima, affetta cipolle e carote nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare grossolanamente. Marina la carne nel vino, a cui avrai aggiunto l'aglio, le cipolle, le carote e le erbe aromatiche. Lascia in frigorifero per tutta la notte.
- Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 3. Scola la marinata e versane il liquido nel recipiente, facendolo ridurre a metà. Unisci i pomodori, porta a bollore e lascia cuocere per 10 minuti. Abbassa la temperatura a 90°C e unisci l'olio d'oliva. Poi monta il Paraschizzi e lascia cuocere per 3 ore.
- Unisci le olive e, se necessario, regola il sale; lascia risposare la carne per 30 minuti e servi dopo averla riscaldata leggermente.

INGREDIENTI

1 kg di manzo o di altra carne
200 g di cipolle
2 spicchi d'aglio schiacciati
3 cucchiaini di farina
3 cucchiaini di olio d'oliva
20 g di burro (facoltativo)
2 cucchiaini di salsa di pomodoro concentrata
400 g di pomodoro in scatola
250 ml di vino nero
500 ml di brodo di carne
2 foglie di alloro
2 cucchiaini di paprika
1 cucchiaino di semi di cumino
1 cucchiaino di semi di finocchio
1 gamba di sedano
1 carota
sale q.b.
500 g di patate
200 g di funghi
4 cucchiaini di prezzemolo

Per la daube alla provenzale:

200 g di cipolle
200 g di carote
1 kg di manzo (pezzi per fonduta)
750 ml di vino rosso (preferibilmente Côtes de Provence)
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di timo
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di rosmarino
450 g di pomodori in scatola (tagliati)
2 cucchiaini di olio d'oliva
sale q.b.



INGREDIENTI

800 g di lombo di manzo
500 g di cipolle (ca 7 pz)
500 g di carote (ca 10 pz)
2 cucchiaini di farina
75 g di burro
1 mazzetto di erbe aromatiche
300 ml di vino rosso
sale e pepe q.b.

Boeuf Bourguignon

Dosi per: 4-6 persone **Tempo di preparazione:** 45 minuti più il tempo di riposo
Tempo di cottura: 3 ore e 30 minuti **Attrezzature:** Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale

- 1 Taglia la carne a cubetti di ca 3 cm di lato. Affetta le cipolle e le carote nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare grosso a velocità 3.
- 2 Inserisci il Gancio con spatola a spirale e il burro, imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 3. Quando il burro si sarà ben sciolto nel recipiente, unisci le cipolle e le carote e imposta la velocità di mescolamento a 1. Lascia cuocere per ca 10 minuti fino a quando risulteranno dorate.
- 3 Porta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento in cottura a 3. Aggiungi la carne e cuoci per 5 minuti. Versa lentamente il vino, il mazzetto di erbe aromatiche e la farina. Inserisci il Paraschizzi e lascia sobbollire a 85°C per 3 ore. Se la carne risultasse ancora troppo dura, lascia la temperatura a 85°C, la velocità di mescolamento a 3 e lascia cuocere per altre 2 ore.
- 4 Se necessario, regola il sale; lascia risposare la carne per 30 minuti o per tutta la notte e servi dopo averla riscaldata leggermente.

Beef Goulash

Il gulasch è sinonimo di Ungheria ed è un piatto che risente delle influenze di varie culture gastronomiche orientali. Tutti danno la loro indicazione sul tipo di paprica utilizzato: noi suggeriamo semplicemente di lasciare la questione ad altri e di gustare la bontà di questo piatto!

Dosi per: 4-6 persone **Tempo di preparazione:** 10 minuti **Tempo di cottura:** dalle 3 alle 4 ore **Attrezzature:** Food Processor / Gancio con spatola a spirale

- 1 Affetta le cipolle nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare grosso a velocità 5 e tienile da parte. Versa l'olio. Monta il Gancio con spatola a spirale, imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Quando sarà ben caldo, aggiungi le cipolle, l'aglio, l'aceto e lascia cuocere per 5 minuti.
- 2 Riduci la velocità di mescolamento a 2. Mescola la carne con le spezie e trasferisci il tutto nel recipiente, con la salsa di pomodoro e il brodo. Monta il Paraschizzi, imposta la temperatura a 90°C e lascia cuocere per 3 ore. Se la carne risultasse ancora troppo dura, lascia la temperatura a 90°C e la velocità di mescolamento a 2 e lascia cuocere per un'altra ora. Se si preferisce una salsa più densa, stempera la maizena con un po' d'acqua in modo da ottenere una crema, versa il composto nel gulasch e lascia addensare. Regola il sale, se necessario, e servi ben caldo.

INGREDIENTI

250 g di cipolle (ca 4 pz)
4 cucchiaini d'olio
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di aceto di vino bianco
600 g di fletto di manzo (tagliato a strisciole sottili) oppure 600g di carne per brasati (a cubetti da 2 cm)
400 g di salsa di pomodoro
3 cucchiaini di paprica
½ cucchiaino di coriandolo macinato
120 ml di brodo di carne
1 cucchiaino di maizena (facoltativo)
sale, pepe q.b.

Blanquette di vitello

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: circa 2½ ore Attrezzature: Gancio con spatola a spirale / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 3. Versa il burro nel recipiente. Quando la temperatura avrà raggiunto 140°C, unisci le cipolle e i funghi tutto in una volta. Dopo circa un minuto aggiungi lo zucchero a velo, un bel pizzico di sale e tutta l'acqua. Monta il Paraschizzi e cuoci per 15-20 minuti. Quando l'insieme avrà assunto un bel colore dorato, togli dal recipiente e tieni da parte.
- 2 Taglia la carne a pezzetti da ca 3 cm di lato. Versa la carne nella ciotola, copri con sufficiente acqua, imposta la temperatura a 140°C e porta ad ebollizione e lascia cuocere per 2 minuti. Togli la carne e scola l'acqua. Rimetti la carne nella ciotola e ricoprila con l'acqua. Imposta la temperatura a 100°C, riporta la velocità di mescolamento a 3 e lascia sobbollire per ca 1ora. Intanto, affetta le carote, i porri e il sedano a cubetti da ca 2 cm di lato. Infilza 1 delle cipolle con i chiodi di garofano.
- 3 Aggiungi le carote, i porri, le cipolle, il sedano, l'aglio e il mazzetto di aromi nella ciotola. Inserisci il Paraschizzi e lascia sobbollire a 110°C per ca 1 ora.
- 4 Passa il contenuto del recipiente al setaccio, che avrai foderato con della garza, e conserva il liquido. Metti da parte la carne e le verdure. Versa il liquido filtrato nel recipiente, unisci il vino e porta a bollore, e lascia cuocere per 15 minuti a velocità di mescolamento in cottura 1, fino a quando sarà ridotto della metà.
- 5 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura. Aggiungi la panna da cucina, imposta la temperatura a 110°C e lascia bollire per 10 minuti. Stempera la maizena con un po' d'acqua, ottenendo un composto cremoso che verserai nel recipiente. Alza la temperatura a 120°C facendo bollire per 1 minuto in modo da addensare la salsa.
- 6 Unisci il prezzemolo e, se necessario, regola il sale. Inserisci il Gancio con spatola a spirale, rimetti la carne di vitello e le verdure nel recipiente, quindi unisci anche i funghi e le cipolle. Imposta la temperatura a 70°C e riscalda per 5 minuti.

INGREDIENTI

70 g di burro
2 scalogni (sbucciati) oppure 6 cipolle bianche
500 g di funghi
1 cucchiaino di zucchero a velo
1 pizzico di sale
100 ml di acqua
100 g di carote (ca 2 pz)
150 g di porri (ca 2 pz)
100 g di sedano
10 chiodi di garofano
2 spicchi d'aglio
1kg di spalla di vitello (a pezzetti)
3 cucchiaini di vino bianco secco
1 mazzetto di erbe aromatiche
300 ml di panna da cucina
2 cucchiaini di maizena
1 cucchiaino di prezzemolo
aromi

INGREDIENTI

4 pz di guancia di vitella fresca
3 cipolle bianche
1 spicchio d'aglio senz'anima
1 mazzo di basilico fresco
10 rametti di rosmarino
80 ml di vino bianco secco
400 g di carote
350 ml di acqua di Vichy (oppure acqua gasata)
600 g di patate a pasta gialla
150 ml di latte
80 g di burro
100 g di formaggio tipo parmigiano
1 pizzico di noce moscata
1 mazzetto di erba cipollina
7 cucchiai di olio extravergine
1 e ½ l di brodo vegetale
sale, pepe q.b.



Stracotto di guancia di vitella, con carote vichy e spuma di patate

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: circa 3½ ore Attrezzature: Food Processor / Gancio con spatola a spirale / Frusta a filo grosso / Tritatutto / Pelapatate

- 1 Inserisci il Pelapatate, sbuccia le patate e lavale poi bene. Mettile a cuocere a 100°C nella ciotola inox coprendole di acqua; aggiungi il sale. Una volta cotte, scolale, monta la Frusta a filo grosso, aggiungi il latte e qualche noce di burro. Sbatti a velocità 4 per 3 minuti, con il termostato impostato sui 55°C, fino ad ottenere una spuma soffice; regola il gusto con sale, noce moscata, una spolverata di parmigiano e di erba cipollina. Ritirala in un "sac à poche" con bocchetta rigata e conservala al caldo.
- 2 Monta il Food processor e con il disco per affettare grosso taglia le carote a rondelle. Soffriggi rapidamente le carote al burro nella ciotola all'al temperatura di 140°C, regolando la velocità di mescolamento a 3, utilizzando il Gancio con spatola a spirale. Bagna con l'acqua di Vichy e termina la cottura a 100°C per 3-4 minuti.
- 3 Trita finemente le cipolle, l'aglio, il basilico e il rosmarino nel Tritatutto. Inserisci il Gancio con spatola a spirale e soffriggi le verdure nella ciotola con un filo di olio extravergine, a velocità di mescolamento 1 per 2 minuti, impostando il termostato a 90°C.
- 4 Sgrassa le guancie di vitella, condiscile con olio, pepe, sale e rosolale insieme al soffritto, a 140°C per circa 5 minuti.
- 5 Bagna con il vino bianco, lascia evaporare, quindi copri con il brodo vegetale e continua la cottura a 97°C per 3 ore, a velocità di mescolamento 3. A cottura ultimata aggiusta il sale, se necessario, e tieni da parte.
- 6 Impiatta la guancia di vitella accompagnandole con le carote e le patate, decorando con un mazzetto di rosmarino e basilico.

INGREDIENTI

- 1,5 kg di ossobuchi di vitello
- 200 g di cipolle (ca 3 pz)
- 100 g di carote (ca 2 pz)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro (facoltativo)
- 100 ml di vino bianco secco
- 500 ml di brodo di manzo o di vitello
- Risotto allo zafferano per accompagnare





Ossobuco alla milanese

Un piatto classico della tradizione italiana, sempre accompagnato con un risotto allo zafferano.

Dosi per: 6 persone **Tempo di preparazione:** 10-15 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 45 min **Attrezzature:** Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Metti dorare la carne in una padella e mettila da parte. Affetta le cipolle e le carote nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente, a velocità 3.
- 2 Versa l'olio nella ciotola. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 2. Quando sarà ben caldo, aggiungi le cipolle e le carote, lasciando poi cuocere per 7 minuti. Unisci il concentrato di pomodoro e continua a cuocere ancora per 2 minuti. Aggiungi il vino e lascia cuocere fino a ridurre di $\frac{2}{3}$. Togli il Gancio a mezzaluna per la cottura.
- 3 Unisci gli ossibuchi tenuti da parte e il brodo. Lascia la velocità di mescolamento a 2, imposta la temperatura a 90°C e 1 ora e 30 minuti sul timer. Di tanto in tanto controlla la cottura, assicurandoti che l'insieme non sia troppo asciutto. In caso contrario, aggiungi ancora un po' di brodo.
- 4 Servi accompagnando con del risotto allo zafferano.

Brasato al barolo senza marinatura con polenta

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti per la polenta - ca 3 ore per il brasato

Attrezzature: Food processor / Frusta a filo grosso / Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale / Tritatutto

- 1 Per fare la Polenta: imposta la temperatura a 100°C e porta l'acqua a bollore nella ciotola inox con una manciata di sale grosso; monta la Frusta a filo grosso. Versa a pioggia la farina di polenta e mescola velocemente. Cambia la frusta e monta il Gancio a mezzaluna per la cottura; continua la cottura a 100°C con velocità di mescolamento 3 per 45 minuti (con o senza il Paraschizzi), impostando il timer con il conto alla rovescia. Lascia riposare 2 minuti e servi subito con il brasato.
- 2 Per il brasato: steccare la carne con listarelle di lardo. Nel Tritatutto inserisci il prezzemolo, la salvia, il rosmarino e l'aglio per ottenere un trito aromatico. Apri il contenitore in vetro e aggiungi sale, pepe e noce moscata grattugiata.
- 3 Affetta la cipolla sottilmente con il Food processor. Nella ciotola inox versa 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva con una noce di burro, e la cipolla affettata. Con lo stesso utensile affetta finemente anche il sedano e la carota. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo (140°C) e lascia soffriggere i primi ingredienti per 2 minuti impostando il timer, con velocità di mescolamento 2.
- 4 A parte infarina la carne e cospargila con il trito di erbe aromatiche, la carota, il sedano e due foglie di alloro. Togli il Gancio a mezzaluna ed aggiungi la carne con tutti gli odori al soffritto e falla dorare da tutte le parti, aiutandosi con una pinza da cucina. Quando sarà rosolata togli la e tienila da parte. Rimetti il Gancio a mezzaluna, abbassa la temperatura a 95°C e stempera il fondo con due cucchiaini di farina, con velocità di mescolamento 1; quando la farina inizia a tostare leggermente, bagna con un bicchiere di Barolo, aumenta la temperatura a 100°C e lascia ridurre per 5 minuti, impostando il timer.
- 5 Rimetti la carne nella ciotola inox dopo aver riposizionato il Gancio con spatola a spirale, imposta la temperatura a 95°C e lascia insaporire la carne per 3 minuti. Bagna con tutto il restante vino e prosegui la cottura per 3 ore, sempre impostando il timer (a discrezione con o senza il Paraschizzi), con fase di mescolamento 3. Trascorso questo tempo verifica la cottura e assaggia l'intingolo; se necessario prosegui la cottura e aggiusta di sale. Servi a fette non troppo sottili sulla polenta, coprendo la carne con il suo intingolo setacciato.





INGREDIENTI

Per la polenta:

300 g di farina gialla

2 l di acqua

sale q.b.

Per il brasato:

1 kg di polpa di coscia di manzo (in due pezzi)

Prezzemolo q.b

Salvia q.b

Rosmarino q.b

Alloro q.b

2 carote 2

1 costa di sedano

1 cipolla

100 g di farina 00

1 bottiglia di Barolo

olio extravergine di oliva q.b

30 g di burro

50 g di lardo

noce moscata q.b.

sale, pepe q.b.

Bocconcini di pollo in umido con champignon, olive taggiasche e capperi

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: ca 10 min (se il pollo è già pulito)
Tempo di cottura: ca 40 min. Attrezzature: Food processor / Gancio con spatola a spirale

INGREDIENTI

1,2 kg (se sporco, 600 gr se pulito) di pollo disossato
2 cipolle rosse
1 foglia d'alloro
200 gr di funghi champignons
80 gr di olive taggiasche
25 gr di capperi dissalati
20 gr di timo
1 spicchio di aglio
Vino bianco secco q.b.
1,5 di brodo vegetale
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

- 1 Monda le cipolle, l'aglio privandolo dell'anima e trita il tutto nel Food processor completo delle sue lame in acciaio inox.
- 2 Pulisci gli champignons ed affettali nel Food processor utilizzando il disco in acciaio inox per affettare grosso.
- 3 Taglia il pollo in bocconcini della misura di 2 cm x 2 cm e condiscili con olio, sale e pepe.
- 4 Metti un filo d'olio all'interno della ciotola inox, monta il gancio a spirale per la cottura, imposta la temperatura a 140°C, la velocità di mescolamento 3, versa i funghi e falli rosolare per 5 minuti quindi aggiusta il sale e conservali da parte.
- 5 Ripulisci la ciotola inox, aggancia il gancio a spirale per la cottura, metti un filo d'olio e porta la temperatura a 120°C, con velocità di mescolamento 3; unisci il trito di cipolla e aglio e fallo appassire; alza poi la temperatura a 140°C ed aggiungi un pò per volta i bocconcini di pollo, facendoli rosolare finché non saranno ben croccanti e sfumali col vino bianco; una volta evaporato il vino, aggiungi i capperi, i funghi trifolati, il timo sfogliato, le olive e copri con il brodo. Cuoci per 40 minuti a 98°C, velocità di mescolamento 3.
- 6 Disponi i bocconcini di pollo in umido in 4 piatti, decorandoli con un filo d'olio, del pepe nero macinato al momento ed un rametto di timo.

Gulasch di manzo alla birra scura, paprika e cumino, servito con patate schiacciate all'olio extravergine di oliva

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: ca 1 ora e ½ Attrezzature: Food processor / Tritacarne / Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale

- 1 Lava le patate e mettile a bollire, con la buccia, in acqua leggermente salata nel recipiente in acciaio inox a 98 °C per circa 30 minuti. Conservale a parte, a caldo. Taglia in grossi cubettoni regolari la carne con lato di ca 3 cm e pela le cipolle.
- 2 Sistema il Food processor con il disco grosso nella presa superiore e taglia le cipolle a filetti lunghi e sottili (julienne).
- 3 Monta la ciotola inox ed il gancio a mezzaluna per la cottura; aggiungici la cipolla, l'aglio in camicia, il cumino, l'alloro ed un filo di olio extravergine di oliva. Lascia soffriggere dolcemente a 120 °C per 2 minuti a velocità di mescolamento in cottura a 3.
- 4 Sostituisci il Gancio a mezzaluna per la cottura con lo speciale gancio con spatola a spirale.
- 5 Aggiungi la carne e spolvera con abbondante paprika piccante. Regola di sale. Lascia soffriggere per altri 3 minuti a 140 °C, velocità di mescolamento 3.
- 6 Aggiungi la conserva di pomodoro e bagna con la birra; lascia evaporare, aggiungi il brodo e inserisci il Paraschizzi. Lascia cuocere per circa 45 minuti a 98 °C, velocità di mescolamento 3. A cottura ultimata regola di sale.
- 7 Inserisci il Tritacarne. Pela le patate cotte e passale al tritacarne col disco medio; disponile subito nei singoli piatti e condiscile con sale, pepe e olio extravergine di oliva. Disponi il gulasch con la sua salsa sopra le patate e servi decorando con un rametto di rosmarino e alloro.

INGREDIENTI

600 g di reale di vitellone
600 g di cipolla dorata
100 g di birra doppio malto
10 g di cumino
1 cucchiaino abbondante di paprika piccante
20 g di conserva di pomodoro
1 l di brodo vegetale
4 patate a pasta gialla (medie)
40 g di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio in camicia
1 foglia d'alloro
sale e pepe q. b.

Salsicce di pollo, limone ed erba cipollina

Dosi per: 8 salsicce normali o 32 salsicce di cocktail

Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 15-20 oppure 10 minuti

Attrezzature: Tritacarne / Accessorio per salsicce e kebbe / Frusta K

INGREDIENTI

450 g pollo - preferibilmente ably thigh meat (disossato, senza pelle e tagliato a striscioline)

2 tsp fresh chives (snipped)

1 cucchiaino di sale

grani di pepe nero macinati al momento

1 cucchiaio di succo di limone

1 cucchiaino di buccia di limone

grattugiata finemente

1 uovo

50 g pangrattato fresco

Length of sausage casing, standard or small, depending on size of sausage required

- 1 Inserisci la trafilina fine nel Tritacarne e trita il pollo direttamente nel recipiente di Cooking Chef. Ripassa un po' di carne nel Tritacarne per far fuoriuscire eventuali strisce di pollo rimaste all'interno.
- 2 Metti l'erba cipollina, il sale, il pepe, la scorza e il succo di limone, l'uovo e il pangrattato nel Recipiente e con la Frusta a K amalgama bene a velocità minima.
- 3 Sostituisci la trafilina e la coclea con l'accessorio per le salsicce. Inumidisci l'estremità del beccuccio e infila il budello. Introduci il composto nel tritacarne, quindi nell'insaccatrice.
- 4 Una volta utilizzato tutto il composto, strozza il budello ruotandolo per ottenere singole salsicce normali o da cocktail. Per ulteriori informazioni, vedi a pagina 16.
- 5 Per cuocere le salsicce, scalda a fiamma bassa un po' di olio in una padella. Friggi lentamente per 15-20 minuti (10 minuti, nel caso delle salsicce da cocktail), rigirando di tanto in tanto. A piacere, puoi cuocere le salsicce alla piastra.

Variante:

Per salsicce senza pelle, omettere i budelli. Cospargi un ampio vassoio con 1 cucchiaino di farina e semi di sesamo. Non appena il composto fuoriesce dall'insaccatrice, adagialo sul vassoio orizzontalmente. Infarina e poi taglia le singole salsicce. Per la cottura, friggi in poco olio.

Pollo marinato con zenzero e noddles (tagliolini cinesi)

Dosi per: 2 persone Tempo di preparazione: 10 minuti più 30 minuti di marinatura
Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Food Processor / Cestello a vapore

- 1 Affetta lo zenzero nel Food Processor con il disco per affettare fine. Poi metti lo zenzero affettato, il peperoncino, il coriandolo e i cipollotti nel Food processor e trita tutto con la lama universale. Versa il tutto in un piatto poco profondo, aggiungi la salsa di soia, l'olio di sesamo e mescola.
- 2 Elimina la pelle dai petti di pollo servendoti di un coltello affilato, incidi la carne con un disegno a linee incrociate profonde circa 2 mm. Questo è un accorgimento utile a consentire che la marinata penetri meglio nella carne.
- 3 Adagia i pezzi di pollo sul piatto e per far penetrare meglio la marinata gira e rigira spesso i pezzi di carne. Lascia marinare per 30 minuti in frigorifero.
- 4 Posiziona il pollo nella carta alluminio e versa la marinata. Chiudi il cartoccio e disponi il pollo nel Cestello a vapore, avendo prima riempito il recipiente con 900 ml di acqua. Non montare utensili sull'apparecchio, ma regola la temperatura a 110°C e la velocità di mescolamento a 3. Cuoci il pollo per 25-30 minuti, a seconda delle dimensioni, da quando l'acqua inizia a bollire; a 10 minuti dal termine della cottura versa i tagliolini nel recipiente e falli bollire finché pronti.

INGREDIENTI

2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
1 peperoncino rosso
2 cucchiaini di coriandolo
4 cipollotti freschi
2 cucchiaini di salsa di soia scura
1 cucchiaio di olio di sesamo
4 petti di pollo (privati della pelle)
900 ml di acqua salata
500 g di noddles (tagliolini cinesi)

INGREDIENTI

450 g di petti di pollo privati della pelle
2 cucchiaini di coriandolo macinato
2 cucchiaini di cumino macinato
mezza cipolla piccola, mondata e tagliata grossolanamente
1 spicchio d'aglio, mondato
un pezzo di radice fresca di zenzero di 2,5cm, raschiato e tritato grossolanamente
2 cucchiari di succo di limone
2 cucchiaini di paprica
½ cucchiaino di peperoncino rosso in polvere, facoltativo
1 cucchiaino di sale
qualche ciuffetto di coriandolo fresco
45 ml di yogurt naturale
Per servire (facoltativo), riso bollito e foglie d'insalata

INGREDIENTI

Un pollo intero (tagliato in otto pezzi)
400 ml di acqua
8 funghi secchi
50 g di scalogno
1 cucchiaio di cipollotti freschi
1 cucchiaio di olio
450 g di castagne sbucciate
Per condire:
2 cucchiari di salsa d'ostriche
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di salsa di soia
2 cucchiaini di shoa Hsin (vino da cucina cinese)
1 cucchiaio di maizena

Spiedini di pollo tikka

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti più marinatura

Tempo di cottura: 10 minuti Attrezzature: Tritatutto

- 1 Taglia il pollo a cubetti da 2,5 cm e mettili in una terrina poco profonda. Metti coriandolo macinato, il cumino, la cipolla, l'aglio, lo zenzero, il succo di limone, la paprica, il peperoncino rosso in polvere, il sale e il coriandolo fresco nel Tritatutto. Lavora fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 2 Unisci al pollo lo yogurt e amalgama bene in modo da ricoprire interamente il pollo con la marinata. Copri e tieni in frigorifero per 1-2 ore o, se possibile, tutta una notte. Infila il pollo in 4 spiedini di legno o acciaio. Se utilizzi gli spiedini di legno, immergili prima in acqua per evitare che si brucino.
- 3 Adagia gli spiedini su una piastra calda preriscaldata e cuoci per 8-10 minuti o finché il sugo diventa trasparente, rigirando di tanto in tanto. Servi, a piacere, con un'insalata in foglie mista.

Brasato di pollo con funghi e castagne

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 10-15 minuti

Tempo di cottura: 1 ora Attrezzature: Food Processor / Gancio con spatola a spirale

- 1 Porta ad ebollizione 300 ml di acqua nel recipiente e versa i pezzi di pollo. Inserisci il Gancio con spatola a spirale e posiziona il Paraschizzi. Imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento in cottura a 3. Lascia bollire per 4 minuti, poi toglilo dal recipiente e tieni da parte.
- 2 Trita lo scalogno, le cipolle e i funghi nel Food processor con la lama universale a velocità 3. Per avere una miglior consistenza, versa 200 ml di acqua prima di tritare. Regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 2 e inserisci il Gancio con spatola a spirale. Versa l'olio, il pollo, lo scalogno, le cipolle e i funghi tritati e le castagne. Cuoci per 9 minuti. Monta il Gancio con spatola a spirale, Versa l'olio e poi aggiungi il pollo, gli scalogni, i funghi e le castagne.
- 3 Aggiungi altri 100 ml di acqua e imposta la temperatura a 75°C e lascia cuocere per 30 minuti: il pollo dovrà risultare cotto e tenero. Regola il sale, se necessario; aggiungi la salsa d'ostriche, la salsa di soia e il vino da cucina.
- 4 Stempera la maizena con un po' d'acqua in modo ottenere una crema, versa il composto nel recipiente e addensa il sugo. Imposta la velocità di mescolamento a 1 e il timer per 1 minuto.

Polpette di pollo alla cajun

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti Attrezzature: Tritacarne / Tagliaverdure a dischi / Frusta K

- 1 Con la trafilina fine inserita nel Tritacarne, trita il pollo direttamente nella ciotola di Cooking Chef. Aggiungi la miscela di spezie Cajun, la salsa di peperoncino rosso, un pizzico di sale, prezzemolo e farina di granturco. Con la Frusta K, amalgama alla velocità minima.
- 2 Dividi il composto in 16 parti, ricavane delle polpettine e infarinale. Scalda l'olio in un'ampia padella. Friggi in poco olio e a fiamma dolce per circa 10 minuti, rigirando di tanto in tanto, fino a che prenderanno colore.
- 3 Nel frattempo, inserisci il disco per affettare grossolanamente nel Tagliaverdure a dischi e affetta i peperoni a striscioline sottili. Metti le striscioline nella padella e alza leggermente la fiamma. Friggi per 5 minuti o fino a bruciare leggermente le estremità dei peperoni.
- 4 Togli dal fuoco, versa la panna acida e regola il sale a piacere. Fa' riposare per 2-3 minuti e lascia che la panna giunga a bollore mentre la padella si raffredda. A piacere, puoi servire su un letto di riso con un'insalata in foglie, mista.

Carrè di agnello in crosta alle erbe

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 10 minuti Attrezzature: Food Processor / Frullatore

- 1 Riscalda il forno a 190°C. Taglia il pane a pezzetti piccoli e con il Frullatore o il Food Processor completo di lama universale lavora fino ad ottenere il pangrattato. Se si usa il Frullatore, accendilo quindi inserisci il pane attraverso l'apertura di alimentazione. Unisci le erbe e trita.
- 2 Trasferisci il pangrattato e le erbe in un recipiente, aggiungi il burro fuso e mescola. Insaporisci con sale e pepe nero macinato al momento.
- 3 Adagia il carrè di agnello su una placca da forno e cospargi la superficie con il composto. Cuoci in forno per 35 minuti se preferisci che la carne rimanga rosata al suo interno o per 45 minuti se la preferisci ben cotta. Servi l'agnello tagliato a doppie costolette accompagnato da patate novelle e insalata verde, a piacere.

INGREDIENTI

450 g di cosce di pollo disossate e private della pelle
2 cucchiaini di miscela di spezie Cajun
2 cucchiaini di salsa di peperoncino rosso piccante
sale e pepe nero macinato al momento
1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
1 cucchiaino di farina di granturco
2 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di olio di semi di girasole
1 piccolo peperone rosso tagliato a metà per lungo e privato dei semi
1 piccolo peperone giallo tagliato a metà per lungo e privato dei semi
60 ml di panna acida
Per servire (facoltativo), riso bollito e foglie d'insalata

INGREDIENTI

50 g di pane bianco privato della crosta
una manciata di erbe aromatiche fresche come prezzemolo, aneto e basilico
25 g di burro fuso
sale e pepe nero macinato al momento
400-450 g di carrè di agnello, privato del grasso in eccesso

Arrosto di agnello in salsa harissa

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 20 minuti

Attrezzature: Food Processor / Tritatutto/Omogeneizzatore

INGREDIENTI

3 peperoni rossi tagliati a metà e privati dei semi

40 g di mandorle pelate

2 peperoncini rossi privati dei semi

1 cucchiaino di coriandolo macinato

½ cucchiaino di semi di cumino

3 spicchi d'aglio mondato

una manciata di foglie di coriandolo fresco

½ cucchiaino di sale

1 cucchiaio di passata di pomodoro

1 kg di cosciotto di agnello disossato

1 zuccina tagliata a pezzi grossi

8 scalogni mondati lasciando intatta la radice

2 cucchiari di olio d'oliva

2 cucchiari di coriandolo o prezzemolo fresco tritato

- 1 Scotta un peperone sulla piastra preriscaldata finché la pellicina non si è scurita e la polpa è diventata morbida. Lascia raffreddare un poco, copri con una pellicola trasparente e lascia raffreddare completamente e poi toglì la pellicina. Nel frattempo trita finemente le mandorle nel Food Processor completo di lama universale o nel Tritatutto/Omogeneizzatore. Tieni da parte.
- 2 Trita i peperoncini rossi, il coriandolo macinato, i semi di cumino, l'aglio, il coriandolo fresco e il sale nel Food Processor o nel Tritatutto. Se necessario, frulla in più riprese. Aggiungi il peperone rosso cotto in precedenza e la passata di pomodoro e mescola fino ad ottenere un composto non troppo omogeneo. Incorpora le mandorle.
- 3 Riscalda il forno a 190°C. Cospargi l'interno del cosciotto di agnello con salsa harissa. Arrotola e lega con spago o fissa con stecchini di legno. Disponi in una teglia da forno. Per un agnello di medie dimensioni lascia cuocere per un'ora e un quarto.
- 4 Dopo 30 minuti taglia le metà dei peperoni rimasti in tre parti nel senso della lunghezza, mettili nella teglia da forno insieme alla zuccina e allo scalogno e irrori con olio d'oliva. Durante la cottura, rimesta due volte le verdure.
- 5 Trasferisci l'agnello su un piatto da portata caldo. Elimina il grasso in eccesso e salta le verdure con coriandolo o prezzemolo tritato. Con un cucchiaio, disponi intorno all'agnello e servi immediatamente.

Kofta kashmiri alle mandorle e yogurt

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 10 minuti Attrezzature: Tritacarne / Frusta K

- 1 Riscalda il forno a 190°C, con il Tritacarne completo di disco fine, trita l'agnello nella ciotola di Cooking Chef.
- 2 Aggiungi lo zenzero, il peperoncino verde, il coriandolo macinato, il curry in polvere e condisci con sale e pepe nero macinato al momento.
- 3 Aggiungi 15 ml di yogurt e metà latte in polvere e con l'aiuto della Frusta K amalgama a velocità minima.
- 4 Dividi in 12 parti e forma delle polpettine. Passale sulle scaglie di mandorle e mettile in una teglia da forno lasciando tra loro un po' di spazio perché crescono durante la cottura.
- 5 Mescola insieme il resto dello yogurt e del latte in polvere, lo zucchero, l'olio e il peperoncino in polvere. Sala e premi con un cucchiaino sulla parte superiore di ogni kofta per assicurarti che sia ben cotta.
- 6 Cuoci in forno a teglia scoperta per 30 minuti, sufficienti a far dorare e tostare le mandorle.

INGREDIENTI

450 g di agnello magro tagliato a striscioline
1 pezzo di zenzero fresco di 2,5 cm, grattugiato
1 peperone verde privato dei semi e tagliato finemente 1
1 cucchiaino di coriandolo macinato
1 cucchiaino di curry in polvere
sale q.b.
pepe nero macinato al momento
150 g di yogurt naturale
4 cucchiaini di latte in polvere
75 g di mandorle in scaglie
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di olio di oliva o di semi di girasole
¼ cucchiaino di peperoncino rosso in polvere





CONTORNI DI VERDURE E PIATTI UNICI

Le ricette a base di verdure potrebbero da sole riempire un intero libro di cucina e moltissime sono note a tutti. In questo capitolo vengono proposte ricette per preparare contorni che possono accompagnare egregiamente molti piatti o fungere da ingrediente per la preparazione di ricette più elaborate.

INGREDIENTI

1 kg di patate

1,5 l di acqua

75 g di burro

50 ml di latte (facoltativo)

sale q.b.



Purè di patate

La cosa veramente importante per preparare un buon purè di patate è usare burro in abbondanza ed evitare che si formino grumi. E in questo Cooking Chef si rivela estremamente utile.

Dosi per: 6-8 persone **Tempo di preparazione:** 10 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti **Attrezzature:** Frusta K / per le varianti: Food Processor

- 1 Senza montare attrezzature sull'apparecchio, versa le patate e l'acqua nel recipiente e regola la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento in cottura a 3. Lessa le patate per 20 minuti o fino a quando saranno tenere.
- 2 Scolale e poi rimettile nel recipiente. Aggiungi il burro, eventualmente il latte un po' per volta, verificando la consistenza.
- 3 Utilizzando la Frusta K, imposta la velocità a 4 e sbatti le patate tenendo premuto il tasto Pulse.
- 4 Prima di servire, se necessario, regola il sale.

Purè ai cipollotti freschi

Aggiungi un mazzetto di cipollotti freschi affettati nel Food Processor.

Purè al tartufo

Aggiungi alla ricetta base 1 cucchiaino di olio al tartufo di buona qualità.

Purè alla senape

Aggiungi 2 cucchiaini di senape di Digione a grani interi.

Purè di patate alla svizzera

Alla ricetta del purè base aggiungi 200 ml di latte tiepido, un pizzico di sale e di noce moscata. Versa il burro sulle patate e mescola bene. Poi, incorpora delicatamente 50 ml di panna semimontata.

Patate Dauphines

Dosi per: 6 persone Tempo di preparazione: 5-10 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio con spatola a spirale

INGREDIENTI

1 kg di patate (di buona qualità e a pasta compatta)

250 ml di latte

500 ml di panna da cucina

2 testa d'aglio

50 g di burro

sale q.b.

noce moscata a piacere

- 1 Scalda il forno a 180°C. Pela le patate e affettale finemente con il Food Processor a velocità 3.
- 2 Versa il latte, la panna, la noce moscata, il sale e il pepe nella ciotola. Imposta la temperatura a 60°C e imposta la velocità di mescolamento in cottura a 1. Una volta raggiunta la temperatura, aggiungi le patate e inserisci il Gancio con spatola a spirale. Imposta la temperatura a 80°C, il timer per 10 minuti e la velocità di mescolamento in cottura a 1.
- 3 Imburra una pirofila da forno e sfregala con l'aglio. Togli le patate dalla ciotola usando un mestolo forato e versale nella pirofila.
- 4 Imposta la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento in cottura a 3 e far bollire il latte con la panna per 5 minuti fino ad ispessire.
- 5 Versa la crema così ottenuta sopra le patate e inforna per 30 minuti. Lascia raffreddare prima di servire. Per una presentazione più scenografica, prendi un copapasta con diametro di 10 cm e ricavane tanti cilindri che andrai a disporre nel piatto.



Caponatina di verdure in agrodolce

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 minuti (+ tempo per lasciar spurgare le melanzane) Tempo di cottura: 20 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale

- 1 Lava le melanzane e tagliale a cubetti; sistemale su un largo setaccio o scolapasta, cospargile di sale e lasciale riposare almeno 2 ore.
- 2 Posiziona il Food processor con il disco per affettare grosso e affetta le cipolle, precedentemente pulite. Successivamente affetta anche le coste di sedano nettate e conserva separate dalle cipolle fino al loro utilizzo.
- 3 Nella ciotola inox versa due cucchiari di olio e le cipolle; monta il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la fase di velocità 2 e temperatura 120°C per 4 minuti così che le cipolle siano ben rosolate. Nel frattempo, taglia i pomodori ed elimina i semi. Quando le cipolle saranno rosolate aggiungi nella ciotola inox i pomodori, i capperi (ben lavati in acqua calda), il sedano affettato e le olive denocciolate. Imposta la fase di velocità 3, regola il timer su 8 minuti e la temperatura a 120°C. Trascorso questo tempo svuota la ciotola e conserva il sugo così ottenuto da parte.
- 4 Intanto, sciacqua velocemente le melanzane, asciugale in un telo bianco da cucina. Posiziona nuovamente la ciotola inox e monta il Gancio con spatola a spirale; versa il restante olio e imposta la temperatura su 120°C. Raggiunta la temperatura desiderata, aggiungi le melanzane e posiziona il Paraschizzi; friggi le melanzane fino a colorazione. Quindi scolale su carta assorbente e lasciale asciugare.
- 5 Lasciando ancora il Gancio con spatola a spirale versa nella ciotola inox la salsa di pomodoro e le melanzane sgocciolate; regola la temperatura a 100°C con velocità di mescolamento 2. Versa l'aceto e lo zucchero secondo i propri gusti e prosegui la cottura impostando il timer per 5 minuti. A cottura ultimata, aggiusta il sale; aromatizza con le foglie di basilico prima di servire.

INGREDIENTI

750 g di melanzane
350 g di cipolle
400 g di pomodori
80 g di coste di sedano
70 g di olio extra vergine di oliva
70 g di olive in salamoia
40 g di capperi sotto sale
40 cl di aceto di vino bianco
foglie di basilico
zucchero q.b.
sale q.b.

Ratatouille

Dosi per: 6 persone Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale

- 1 Affetta le cipolle nel Food Processor con il disco per affettare sottile a velocità 3. Incidi una croce sui pomodori e sbollentali in acqua bollente per 30 secondi. Togli la pelle con attenzione. Togli i semi e affetta i pomodori e i peperoni. Affetta le altre verdure. Tienile tutte separate.
- 2 Metti 3 cucchiai di olio nella ciotola e inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura. Imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Una volta raggiunta la temperatura, aggiungi le melanzane e le zucchine. Cuoci per 10 minuti alla stessa temperatura ma alzando la temperatura a 110°C. Quando la macchina si ferma, toglie le verdure e tienile da parte.
- 3 Aggiungi 3 cucchiai di olio nella ciotola. Imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Dopo 1 minuto, aggiungi le cipolle, l'aglio e il pepe. Abbassa la temperatura a 110°C e cuoci per 10 minuti. Inserisci il Gancio con spatola a spirale e versa i pomodori, le zucchine, le melanzane e il mazzetto di aromi. Aggiusta il sale.
- 4 Imposta la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento in cottura a 3 e il timer per 20 minuti. Impiatta e servi subito.

Patate Boulangeres

Dosi per: 6 persone Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 1 ora e 15 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Affetta le cipolle nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente.
- 2 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 2. Versa l'olio, il burro e lo zucchero nel recipiente. Aggiungi le cipolle e il timo e cuoci per 15 minuti. Le cipolle dovranno essere ben dorate. Riscalda il forno a 180°C.
- 3 Sbuccia le patate e affettale utilizzando il disco da taglio sottile del Food Processor a velocità 3. Disponi le patate affettate in una pirofila formando strati ordinati. Tra uno strato e l'altro distribuisce qualche cucchiata del composto a base di cipolle e. Aggiusta il sale. Versa delicatamente il brodo. Sullo strato finale disponi qualche fiocchetto di burro e un pizzico di noce moscata.
- 4 Cuoci in forno per 60 minuti.

Illustrazione nella pagina a fronte.



INGREDIENTI

4 cipolle
3 spicchi d'aglio
4 pomodori
3 peperoni
4 zucchine
2 melanzane
6 cucchiaini di olio d'oliva
1 mazzetto di aromi
sale, pepe q.b.

INGREDIENTI

450 g di cipolle
50 g di burro
1 cucchiaio di olio
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di timo
1,2 kg di patate, affettate (di buona qualità e a pasta compatta)
sale q.b.
500 ml di brodo di pollo
30 g di burro
½ cucchiaino di noce moscata

Pisto Manchego

Il pisto manchego è un piatto simile alla ratatouille. Lo si può servire caldo per accompagnare un piatto principale, oppure freddo come antipasto o insieme a un'insalata. Il pisto manchego può essere utilizzato per farcire panini, crepes salate, empanadillas, rustici di pasta sfoglia, ma anche per condire un piatto di pasta. Si conserva bene congelato, quindi è possibile prepararne in abbondanza, congelarlo e usarlo quando serve. Qui viene presentata una ricetta semplice per questo piatto tradizionale spagnolo, originario della regione della Castilla la Mancha (da cui il nome, Pisto Manchego) ma oggi preparato e proposto in tutta la Spagna come piatto semplice e appetitoso.

INGREDIENTI

4 pomodori
200 g di cipolle
3 spicchi d'aglio
2 peperoni verdi
1 peperone rosso
100 g di zucchine
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di zafferano
sale q.b.

Dosi per: 4-6 persone **Tempo di preparazione:** 10 minuti

Tempo di cottura: 20-25 minuti **Attrezzature:** Food Processor / Gancio con spatola a spirale

- 1 Incidi una croce sul fondo dei pomodori e tuffali in acqua bollente per 10-20 secondi. Toglili dal fuoco e immergili in un recipiente riempito con acqua molto fredda. Togli la pelle con cautela. Affetta le cipolle e l'aglio nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente a velocità 3. Poi tieni da parte. Ripeti l'operazione per i peperoni e le zucchine.
- 2 Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Versa l'olio nel recipiente. Quando sarà ben caldo, unisci l'aglio e le cipolle e cuoci per 3 minuti o fino a quando saranno morbidi. Unisci le zucchine e continua la cottura per altri 5 minuti. Taglia i pomodori e aggiungili con le zucchine e i peperoni.
- 3 Monta il Paraschizzi e abbassa la temperatura a 100°C. Prosegui la cottura per altri 10 minuti. Aggiungi lo zucchero, lo zafferano e regola il sale prima di servire.

Variante:

Empanadillas

Aggiungi 200 g di tonno al naturale e mescola. Fodera una tortiera con della pasta sfoglia (vedi ricetta a pagina 274 / Ricette di base). Versa il ripieno e ricopri con un altro strato di pasta sfoglia. Cuoci in forno caldo a 180° per 45 minuti.

Stufato di lenticchie alla Spagnola

Molti piatti tradizionali della cucina spagnola prevedono l'uso di legumi: lenticchie, fagioli di ogni tipo, piccoli e grandi, fave, ceci, ecc... Nei ristoranti spagnoli si troveranno spesso le lenticchie (lentejas) proposte come primo piatto del "menù del giorno": si tratta di un piatto sostanzioso, nutriente e squisito. Qui ne viene proposta sia una versione vegetariana sia una che prevede l'utilizzo di carne, visto che la classica zuppa di lenticchie spagnola contiene anche chorizo e prosciutto.

Dosi per: 4-6 persone **Tempo di preparazione:** 30 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti **Attrezzature:** Food Processor / Gancio con spatola a spirale

- 1 Metti le lenticchie in ammollo con acqua sufficiente a coprirle e lasciale così per 30 minuti. Affetta le cipolle, il peperone e l'aglio nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente. Taglia a dadini da 1,5 cm le carote e le patate.
- 2 Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Versa l'olio nel recipiente e, quando sarà caldo, aggiungi le cipolle, il peperone e l'aglio, lasciandoli cuocere per 5 minuti, fino a che saranno diventati morbidi. Unisci anche gli altri ingredienti e porta a bollore.
- 3 Abbassa la temperatura a 100°C, monta il Paraschizzi e cuoci per 20 minuti.

Variante:

Per la ricetta originale (versione con carne), contemporaneamente a carote e patate aggiungi anche 300 g di chorizo tagliato a dadini da circa 1,5 cm e 100 g di prosciutto spagnolo. Sostituisci il brodo vegetale con del brodo di pollo.

INGREDIENTI

300 g di lenticchie rosse
100 g di cipolle
1 peperone rosso
2 spicchi d'aglio
150 g di carote (ca 4 pz)
150 g di patate (ca 1 pz)
1 cucchiaio di olio d'oliva
100 ml di vino rosso (facoltativo)
5 spicchi d'aglio
2 foglie di alloro
3 cucchiari di prezzemolo (tritato)
un bel pizzico di zafferano
800 ml di brodo vegetale (per la versione vegetariana) oppure di brodo di pollo per la versione con carne
2 cucchiari di salsa di pomodoro
sale q.b.

Facoltativi:

100 g di prosciutto serrano
300 g di chorizo (tipico salame spagnolo, affumicato e speziato)



PIATTI A BASE DI UOVA E FORMAGGIO

Uova e formaggi sono con ogni probabilità gli ingredienti più versatili in cucina e si prestano ad un'infinità di usi gastronomici. Servendoti della Frusta a filo potrai preparare ripieni per quiche e torte salate, sbattere le uova per la frittata, montare gli albumi per i soufflé o per la pastella del clafoutis. Grazie al Tagliaverdure a dischi e al Food Processor potrai, a seconda delle esigenze, grattugiare o sminuzzare tutti i tipi di formaggio che andranno ad insaporire omelette, tortillas e frittate, a rendere più gustose quiche e salse, a guarnire le pizze e a preparare la fonduta. Il Tagliaverdure/grattugia a rulli è l'accessorio ideale per grattugiare i formaggi duri come il parmigiano o il pecorino.



Quiche

Il bello di questa ricetta sta nel fatto che puoi cuocere il ripieno nel recipiente di Cooking Chef prima di versarlo sulla base precotta di pasta brisée, riducendo così considerevolmente il tempo di cottura nel forno.

INGREDIENTI

Pasta brisée:

250 g di farina
125 g di burro morbido
1 tuorlo d'uovo
50 ml di acqua

Ripieno di base:

400 ml di latte
4 uova
sale, pepe q.b.

Dosi per: 12 persone **Tempo di preparazione:** 5 minuti più tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 40 minuti **Attrezzature:** Frusta K / Frullatore

Per la base di pasta brisée:

- 1 Monta la Frusta K. Impasta il tutto a velocità 2 per 1 minuto e 30 secondi.
- 2 Quando il composto sarà ben amalgamato, impasta con le mani per 2 o 3 volte. Avvolgi l'impasto con la pellicola per alimenti e metti in frigorifero per 1 ora e 30 minuti. Riscalda il forno a 180°C.

Per il ripieno di base:

Metti il latte, le uova e gli aromi nel Frullatore e passa tutto alla massima velocità per 5 secondi.

Per comporre la Quiche:

Fodera con l'impasto uno stampo per quiche da 22 cm. Versa il ripieno di base e aggiungi gli ingredienti che vuoi. Cuoci nel forno preriscaldato per 30-40 minuti.

Varianti:

Puoi arricchire la tua quiche con moltissimi altri ingredienti: qui diamo solo qualche spunto, ma puoi sbizzarrirti dall'aggiunta di verdure, di salumi, di formaggi, ...E' un modo molto gustoso ed elegante per riciclare sapientemente gli avanzi.

Quiche Lorraine

Aggiungi 200 g di pancetta affumicata tagliata a dadini, 150 g di prosciutto tagliato a striscioline e il tutto coperto con abbondante Emmenthal o Ceddar grattugiato.

Quiche di scalogni ed erba cipollina

Rosola 50 g di scalogni. Quando saranno morbidi, aggiungi 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata e mescola per amalgamare.

Quiche all'astice

Taglia a pezzetti 70 g di coda d'astice e amalgamala con 50 g di Emmenthal grattugiato.

Copertura per piatti gratinati

È una preparazione speciale, capace di trasformare i piatti gratinati in una delicata prelibatezza. Un coronamento squisito sia per dolci tentazioni che per piatti salati o caldi a base di patate, verdure varie o frutti di bosco.

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: variabile a seconda del tipo di ortaggi o frutti da gratinare. Questa preparazione può essere utilizzata anche come base per una quiche vegetariana.

Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Versa i tuorli d'uovo con il Noilly Prat e le spezie. Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 50°C e la velocità a 6 e mescola per 1 minuto. Togli il composto dal recipiente.
- 2 Versa la panna nel recipiente svuotato, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 3, porta a bollore. Abbassa la temperatura impostata a 50°C e la velocità a 4 finché il tutto comincerà ad addensarsi. Unisci il parmigiano grattugiato. Porta la temperatura a zero e continua a mescolare per 1 minuto.
- 3 Prima di procedere alla "gratinatura" nel forno caldo, è possibile aggiungere al composto 2 cucchiari di panna montata.

Clafoutis salato con pancetta, cipolla e pomodori

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30-40 minuti Attrezzature: Tagliaverdure/grattugia a rulli, Frusta a filo

- 1 Scalda il forno a 190°C. Ungi leggermente una pirofila poco profonda da 1,4 l. Passa al grill la pancetta facendola diventare croccante, quindi tagliala a pezzetti grandi che distribuirete sul fondo della pirofila. Ricopri poi con i pomodorini interi.
- 2 Monta sul Tagliaverdure/grattugia a rulli il cilindro per sminuzzare finemente e grattugia il pecorino.
- 3 Metti le uova intere, il tuorlo in più e il burro fuso nella ciotola, quindi aggiungi il sale. Sbatti con la Frusta a filo. Aggiungi la farina e continua a lavorare con la frusta, amalgamando bene il composto. Infine, unisci anche il latte e continua a lavorare fino ad ottenere una pastella omogenea.
- 4 Incorpora i cipollotti ed il formaggio, di cui avrai tenuto 30 ml da parte. Versa nella pirofila, sopra la pancetta e i pomodorini. Cospargi con il formaggio tenuto da parte e passate in forno per 25-30 minuti. La pastella dovrà dorarsi e rassodarsi un po'. Da servire caldo.

INGREDIENTI

2 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di Noilly Prat (Vermouth)
1 cucchiaino di curry in polvere
½ cucchiaino di sale marino
1 pizzico di pepe di Caienna o comune
pepe nero macinato al momento
200 ml di panna
1 cucchiaino di parmigiano (grattugiato)
2 cucchiari di panna montata (facoltativo)

INGREDIENTI

6 fettine di pancetta affumicata
280 g di pomodori perini
75 g di pecorino
2 uova
1 tuorlo d'uovo
25 g di burro fuso
sale e pepe nero macinato al momento
50 g di farina di grano tenero
300 ml di latte
6 cipollotti freschi, tritati

INGREDIENTI

- 175 g di farina di grano tenero
- 1 pizzico di sale
- 75 g di burro, tagliato a pezzetti
- 50 g di formaggio Cheddar o Emmenthal, grattugiato
- 1 cucchiaino di peperoncino dolce in polvere
- 1 uovo
- 1 uovo sbattuto, per glassare
- semi di sesamo e di papavero





Grissini piccanti al formaggio

Dosi per: 24 pezzi Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10-12 minuti Attrezzature: Frusta K

- 1 Scalda il forno a 180°C. Ungi leggermente 2 placche da forno. Metti la farina, il sale e il burro nella ciotola di Cooking Chef e, utilizzando la Frusta K, mescola a velocità minima fino ad ottenere una consistenza granulosa.
- 2 Aggiungi il formaggio e il peperoncino in polvere e continua a mescolare, amalgamando bene. Unisci l'uovo e mescola il tutto. L'impasto dovrà risultare omogeneo.
- 3 Su un piano di lavoro leggermente infarinato, stendi l'impasto in una sorta di rettangolo, largo 12,5 cm e spesso 7 mm. Taglia a metà e spennella con l'uovo sbattuto. Cospargi una metà con semi di sesamo e l'altra con semi di papavero.
- 4 Taglia a bastoncini larghi 1,2 cm. Disponili sulle placche da forno precedentemente preparata e passa in forno per 10-12 minuti, fino a doratura. Lascia intiepidire e poi trasferisci i grissini su una griglia per farli asciugare.

Gourgère ai funghi

Dosi per: 4 personezzi Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 60 minuti Attrezzature: Food Processor / Tagliaverdure - grattugia con rulli / Gancio a mezzaluna per la cottura

INGREDIENTI

115 g di Groviera

1 preparazione di pasta choux, vedi pagina 179 / sezione DESSERTS

sale e pepe nero macinato al momento
uovo sbattuto, per glassare

Per il ripieno di funghi:

1 cipolla tagliata a metà nel senso della lunghezza

25 g di burro

1 cucchiaino di olio di semi

1 spicchio d'aglio schiacciato

450 g di funghi misti, ad esempio finferli, cremini, ...

90 ml di panna da cucina

noce moscata grattugiata al momento

10 ml di senape di meaux

erba cipollina tagliata a pezzetti con le forbici, di guarnitura

- 1 Scalda il forno a 220°C. Rivesti una placca da forno con un foglio di carta antiaderente e traccia un cerchio con 23 cm di diametro.
- 2 Monta il disco per grattugiare grossolanamente sul Food Processor sul su Tagliaverdure/grattugia a rulli e grattugia il formaggio. Metti da parte 25 g e incorpora il resto nella pasta choux. Aggiungi sale e pepe nero macinato al momento.
- 3 Disponi alcune cucchiainate di pasta choux al formaggio attorno al bordo interno del cerchio tracciato sulla carta da forno. Spennella con un po' di uovo sbattuto e spolvera con il formaggio rimasto. Inforna e fa cuocere per 30-40 minuti, in modo che la pasta lieviti bene, diventando dorata e friabile.
- 4 Nel frattempo, prepara il ripieno. Monta il disco per affettare grossolanamente su uno dei due accessori e affetta la cipolla. In una padella sciogli il burro, unisci l'olio e la cipolla affettata e lascia soffriggere per 5-6 minuti, fino ad ammorbidire la cipolla. Unisci anche l'aglio e continua la cottura per altri 2 minuti.
- 5 Affetta i funghi più grandi e taglia a metà quelli più piccoli. Uniscili quindi alle cipolle e cuoci a fuoco basso per 10-15 minuti, il tempo necessario, a seconda della varietà, a fare diventare teneri i funghi e a far evaporare la maggior parte del liquido di cottura. Aggiusta il sale. Incorpora la panna, aggiungi un pizzico di noce moscata grattugiata al momento e la senape.
- 6 Trasferisci la gourgère su un piatto da portata caldo, al centro disponi i funghi e cospargi con erba cipollina tagliuzzata. Servi subito.



Bigné allo Sbrinz

Dosi per: circa 16 pezzi Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30-35 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocità a 3. Versa il latte, il sale, il curry in polvere e il burro nel recipiente e porta a bollore. Unisci la farina. Porta a zero la temperatura e continua a mescolare per 5 minuti a velocità 1.
- 2 Mantenendo questa velocità, aggiungi una alla volta le uova e continua a mescolare in modo da incorporarle completamente nell'impasto. Aggiungi metà della dose di Sbrinz all'impasto.
- 3 Cuoci per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 180°C. Lascia raffreddare i bigné. Farcisci con il formaggio rimasto, i germogli e i ravanelli tritati finemente.

INGREDIENTI

Per la pasta choux:

150 ml di latte
0,5 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di curry piccante in polvere
60 g di burro
90 g di farina
2 uova fresche
50 g di formaggio Sbrinz stagionato
(o altro formaggio svizzero a pasta dura)
grattugiato

Per la farcia:

75 g di germogli
100 g di ravanelli

Soufflé

Si dice che: "l'ospite può aspettare. Il soufflé no!". Non c'è nulla che terrorizzi un cuoco più della riuscita di un soufflé. Ma con qualche accorgimento giusto, tutti possono preparare con successo questo piatto tanto delicato e gustoso, che non finisce mai di sorprendere gli ospiti. Se il pensiero di cimentarti nella preparazione di un soufflé ti incute ancora troppa paura, prova il metodo della cottura in due tempi che garantisce un maggiore controllo del processo di cottura e fa stare più tranquilli.

Dosi per: 6 persone **Tempo di preparazione:** 30 minuti

Tempo di cottura: 15-20 minuti **Attrezzature:** Gancio a mezzaluna per la cottura (per la besciamella) / Frusta a filo

Ricetta di base / Soufflé al formaggio

Prepara le pirofiline e la base del soufflé il giorno prima.

Per preparare le pirofiline:

Sciogli 50 g di burro e lascialo leggermente raffreddare. Aiutandoti con un pennello da pasticciere, imburra le pareti interne e il bordo superiore delle pirofiline. Assicurati di aver ricoperto di burro tutta la superficie in modo uniforme, poi metti in frigorifero. Ripeti la procedura. Questa volta, le pareti interne delle pirofiline dovranno essere anche spolverizzate di farina. Dopo averle infarinate, ruotalle in modo da coprire completamente tutta la superficie. Per rimuovere la farina in eccesso, picchietta leggermente sulle pirofiline capovolte.

Per preparare la base del soufflé:

Anche la base del soufflé può essere preparata il giorno prima e conservata in frigorifero. Puoi poi riscaldarla delicatamente nel recipiente di Cooking Chef poco prima dell'uso, impostando la temperatura a 40°C.

- 1 Prepara una salsa besciamella (v. la ricetta a pagina 148 / capitolo SALSE).
- 2 Aggiungi la senape e la noce moscata. Porta a zero la temperatura, aggiungi i due formaggi, i tuorli, sale e pepe e continua a lavorare il composto fino a che la temperatura sarà arrivata a 40°C.
- 3 A questo punto, puoi trasferire la base in frigorifero e conservarla così fino al momento in cui dovrà essere utilizzata.

Per completare il soufflé occorre montare a neve gli albumi:

- 1 Pulisci il recipiente, versaci gli albumi e monta la Frusta a filo. Regola la velocità a 6 e lavora gli albumi montandoli a neve morbida finché saranno raddoppiati in volume. Prima incorpora 1/3 degli albumi montati nella base del soufflé e poi aggiungi, molto delicatamente, anche il resto al composto.
- 2 Disponi il composto a cucchiariate all'interno delle pirofile, livellalo e ripulisci il bordo delle pirofile con un dito. Inforna le pirofile nel forno preriscaldato a 190°C e lascia cuocere per 15-20 minuti. Il tempo di cottura varia a seconda del tipo di forno usato. Sforna e servi immediatamente.

Consiglio dello Chef: cuoci in forno altri 5 minuti circa, se si usa un unico grande stampo da soufflé.

Varianti:

Soufflé di spinaci

Cuoci 100 g di spinaci in 25 g di burro con due spicchi d'aglio schiacciati. scola e strizza gli spinaci con l'aiuto di un canovaccio in modo da eliminare il liquido in eccesso. Trita finemente gli spinaci e aggiungili alla base del soufflé al formaggio.

Soufflé ai frutti di mare (vongole, gamberi, capesante)

Sostituisci la besciamella con del brodo di pesce o di molluschi. Non mettere il formaggio. Aggiungi al composto 75 g di molluschi tritati.

Soufflé alla polpa di granchio

Sostituisci la besciamella con del brodo di pesce o di molluschi. Non mettere il formaggio. Aggiungi 1 cucchiaino di paprica e 100 g di polpa di granchio (sia la parte bianca che quella scura, in ugual misura).

Soufflé al formaggio con doppia cottura

- 1 Segui la ricetta per il soufflé al formaggio. Cuoci le pirofile a bagnomaria in forno per 20 minuti. Toglile dal forno, lascia raffreddare il soufflé per 10 minuti, poi passa delicatamente con la lama di un coltello attorno al bordo esterno del soufflé ed estrailo dalla pirofilina.
- 2 Il soufflé estratto sarà piuttosto sgonfio e sembrerà un po' depresso, ma niente paura! Conservalo in frigorifero fino a quando servirà. Al momento della fase finale, disponi il soufflé capovolto sulla placca da forno, ricoprilo con un po' di panna da cucina e di formaggio grattugiato. Inforna nel forno ben caldo per 8 minuti fino a quando il soufflé si sarà gonfiato: ricorda che non crescerà più come la prima volta, ma sarà comunque squisito.

INGREDIENTI

Per le pirofile:

50 g di burro
6 - 7 cucchiai di farina

Per la base del soufflé:

250 ml di besciamella (v. la ricetta a pagina 148 / capitolo SALSE)
½ cucchiaino di senape
¼ cucchiaino di noce moscata
25 g di formaggio Emmenthal
25 g di Cheddar a pasta dura
3 tuorli d'uovo

Per completare il soufflé occorre montare a neve gli albumi:

3 albumi d'uovo
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe

Uova strapazzate

Tipiche della colazione all'inglese, ma anche per pranzo o per una cena leggera un paio di uova strapazzate fanno sempre piacere. Provale insieme a qualche fetta di pane generosamente imburrate e a un po' di pancetta croccante.

Dosi per: 4 persone **Tempo di preparazione:** 1 minuto

Tempo di cottura: 15 minuti **Attrezzature:** Gancio a mezzaluna per la cottura

Ricetta di base

Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 110°C e la velocità di mescolamento a 3. Versa il burro nel recipiente e lascia scaldare finché il burro avrà smesso di sfrigolare. Aggiungi le uova, il sale, la panna, abbassa la temperatura a 80°C e aumenta la velocità di mescolamento in cottura a 1 per 2 minuti. Riabbassa la velocità di mescolamento a 2 per 15 minuti, in modo che le uova si cuociano rimanendo morbide. Se necessario, regola il sale.

Uova alla Magda

Aggiungi alle uova 1 cucchiaino di senape di Digione a grani interi e 25 g di Gruviera grattugiato. Poi, un minuto prima di terminare la cottura, unisci 6 foglie di dragoncello tritate e un pizzico del trito di prezzemolo, cerfoglio e erba cipollina. Servi con crostini al burro o fette di pane tostato.

Uova Georgette

In questa ricetta le uova strapazzate vengono utilizzate per farcire le patate in camicia (jacket potatoes).

- 1 Prendi delle patate appena cotte al forno, tagliale a metà, estraine la polpa e mettila nella ciotola di Cooking Chef insieme a 25 g di burro.
- 2 Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura e lavora a velocità di mescolamento 3 per 2 minuti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Prepara le uova strapazzate come indicato sopra, aggiungendo però verso la fine 25 g di coda di aragosta già cotta. Disponi un sottile strato di composto di patate all'interno della buccia e ricoprilo con le uova strapazzate all'aragosta.

Uova con peperoncino, pomodori e olive

Utilizzando il Food Processor, trita 50 g di cipolla, 2 spicchi d'aglio, 3 pomodori privati della pelle e dei semi, 1 peperoncino rosso privato dei semi e 2 cucchiaini di erba cipollina. Cuoci nel recipiente dell'apparecchio per 5 minuti con un po' di burro. Abbassa la temperatura a 80°C e unisci le uova. Durante la cottura, aggiungi 20 g di olive nere ben condite, snocciolate e affettate.





INGREDIENTI

- 25 g di burro
- 10 uova sbattute
- 2 pizzichi di sale marino
- 25 ml di panna da cucina



PRIMI PIATTI

Tra tutte le Attrezzature opzionali che puoi usare con Cooking Chef, due sono quelle prettamente destinate alla preparazione della pasta. Una è la Sfogliatrice, che permette di preparare sfoglie di pasta per lasagne e ravioli ma anche, montando gli appositi accessori, spaghetti e tutta una serie di formati di pasta lunga e piatta: trenette, tagliolini o tagliatelle. L'altra è il Torchio per la pasta, che invece consente di realizzare, oltre a spaghetti e tagliatelle, anche formati tubolari, come maccheroni e rigatoni. Per preparare le verdure per le salse di condimento o le basi del risotto, puoi usare il Tagliaverdure a dischi oppure il Tagliaverdure/grattugia a rulli.



Pasta (ricetta base per la Sfogliatrice)

Per poterla apprezzare veramente, la pasta deve essere cotta "al dente". "Al dente" è la parola magica della cucina italiana e si riferisce alla leggera resistenza che la pasta cotta deve offrire ai denti quando la si consuma.

Dosi per: 4 persone **Tempo di preparazione:** 30 minuti

Tempo di cottura: 6-7 minuti **Attrezzature:** Gancio a spirale in acciaio inox / Sfogliatrice / Food Processor (per le varianti della pasta verde e pasta alle erbe aromatiche)

Pasta semplice

Questa ricetta serve per fare molti tipi di pasta con Cooking Chef: dai grandi rettangoli di sfoglia per le lasagne alle tagliatelle più sottili.

- 1 Versa la farina e le uova nella ciotola di Cooking Chef. Monta il Gancio a spirale, regola la velocità a 1-2 e impasta per 2 minuti in modo da amalgamare bene gli ingredienti. Avvolgilo con la pellicola per alimenti e lascialo riposare per 30 minuti.
- 2 Monta la Sfogliatrice, cospargi di semola l'impasto e taglialo in quattro pezzi uguali. Schiaccia leggermente il pezzo per farlo passare attraverso la Sfogliatrice. Con la manopola laterale regola la Sfogliatrice sullo spessore maggiore, imposta una velocità bassa e passa l'impasto attraverso i rulli più volte, ripiegandolo ogni volta a metà, finché diventerà liscio.
- 3 Riduci lo spessore dei rulli di un numero, se necessario cospargi con altra semola, quindi passa nuovamente la pasta attraverso i rulli. Continua a ridurre progressivamente lo spessore fino a raggiungere quello desiderato.
- 4 Quando si vuole tagliare la pasta con un Tagliapasta, lasciala asciugare per circa 30 minuti. Poi tagliala in sfoglie di lunghezza adeguata (ad esempio, 30 cm) e metti ad asciugare su uno stendipasta.
- 5 Per cuocere la pasta, riempi il recipiente di acqua salata, porta a pieno bollore e aggiungi la pasta. Controlla la cottura dopo 6 minuti e, quando pronta, versala in uno scolapasta.

Varianti:

Pasta di farina integrale

Sostituisci 100 g di farina bianca con 100 g di farina integrale.

Pasta Verde

Versa nel Food Processor 150 g di spinaci rosolati e accuratamente strizzati per rimuoverne l'eccesso d'acqua. Tritali utilizzando la Lama universale e poi aggiungili all'impasto di base. Ricorda in questo caso di ridurre la quantità di farina in proporzione alla quantità di spinaci.

Pasta nera

Aggiungi 2 cucchiaini di inchiostro di seppia all'impasto di base.

Pasta alle erbe aromatiche

Puoi aromatizzare la pasta con erbe aromatiche a piacere: è sufficiente tritarle nel Food Processor con la Lama universale prima di aggiungerle agli altri ingredienti.

Pasta rosa

Aggiungi 2 cucchiari di concentrato di pomodoro all'impasto.

INGREDIENTI

500 gr farina bianca 00

4 uova grandi

2 cucchiari di acqua (se necessario)



Pasta (ricetta base per il Torchio per la Pasta)

Dosi per: 6 persone Tempo di preparazione: 10 minuti più tempo di essiccazione

Tempo di cottura: 5 minuti Attrezzature: Frusta K / Torchio per la pasta

INGREDIENTI

500 g di farina di grano tenero 00

2 tuorli d'uovo + 1 uovo intero

- 1 Monta la Frusta K e versa la farina nella ciotola. Metti in azione la frusta a velocità medio-alta (5) ed incorpora le uova una alla volta. Deve risultare un impasto bricioloso.
- 2 Monta il Torchio con la trafilatura desiderata. Per fare la pasta lascia cadere le briciole nel torchio, a velocità 2-3, tagliando la pasta nella lunghezza preferita. Prima di aggiungere dell'altro impasto aspetta che la bocchetta del Torchio si svuoti e non caricare quantità eccessive per non forzare la macchina.
- 3 Prima di passare alla cottura lascia seccare completamente la pasta almeno per 30 minuti. Porta l'acqua ad ebollizione, aggiungi il sale e cuoci la pasta seguendo le indicazioni della ricetta prescelta.

Varianti: è possibile modificare la ricetta base con i suggerimenti che vi diamo oppure semplicemente con nero di seppia, zafferano, cacao,...Ma è importante che l'impasto resti sempre bricioloso.

Pasta integrale

Sostituisci la farina di grano tenero con farina integrale.

Pasta Rossa

Sostituisci un uovo con 75 g di passata di pomodoro.

Pasta Verde

Sostituisci 1 uovo con 150 g di spinaci tritati surgelati, lasciati scongelare e strizzati per bene in modo da eliminare il liquido in eccesso. Se necessario, regola la quantità di farina.

Pasta aromatica

Aggiungi agli ingredienti indicati al punto 1 anche 4 cucchiaini di erbe aromatiche fresche, finemente tritate.

Pasta e fagioli alla padovana

Tradizionale ricetta italiana, ne esistono varie versioni regionali. Noi abbiamo preso quella veneta che è divenuto il piatto tipico della Festa del Redentor. La Festa del "Redentore" a Venezia nasce nel XVI secolo come celebrazione della fine della devastante pestilenza ed è tipica per il corteo di barche che ammirano i fuochi pirotecnici in laguna. A bordo si servono i piatti tradizionali della festa: pasta e fagioli, sarde in saor, vino a profusione, danze e musiche.

Dosi per: 4 persone **Tempo di preparazione:** 10 minuti (+ tempo di riposo della pasta e di asciugatura delle tagliatelle) **Tempo di cottura:** ca 20 minuti

Attrezzature: Gancio a spirale / Food processor / Sfogliatrice / Gancio con spatola a spirale / Frullatore

Pasta all'uovo

- 1 Sistema il Gancio a spirale; versa nella ciotola inox circa metà farina, un pizzico di sale, l'uovo intero e il tuorlo. Infine, copri il tutto con la restante farina e impasta inizialmente a velocità minima. Quando il composto avrà iniziato ad assumere un aspetto quasi omogeneo aumenta a velocità 2. Il tempo necessario alla lavorazione è indicativo: anziché impostare il timer consigliamo di verificare a vista la compattezza della pasta, la durata della lavorazione è influenzata dall'umidità della farina, dalla grandezza delle uova quindi è poco utile volerlo stabilire a priori. Quando la pasta risulta omogenea, termina la lavorazione; estrai la palla e lasciala riposare 20 minuti coperta da pellicola alimentare.
- 2 Inserisci la Sfogliatrice, infarina leggermente il piano di lavoro dove adagiare la pasta una volta stesa. Inizia a stenderla a velocità 1 senza raggiungere uno spessore troppo sottile. Quando tutta la pasta sarà stesa, smonta la Sfogliatrice e taglia la sfoglia di pasta in strisce irregolari.

Pasta e fagioli

- 1 Inserisci la carota, il sedano e la cipolla nel Food processor con la sua lama universale e trita grossolanamente premendo il tasto Pulse. Tieni da parte. Monta il Gancio con spatola a spirale. Nella ciotola inox versa i fagioli, con il trito di odori, la cotenna intera e copri con abbondante acqua. Avvia la cottura impostando la temperatura a 120°C, velocità di mescolamento 3 ed imposta il timer con il conto alla rovescia a 17 minuti. Inserisci il coperchio Paraschizzi.
- 2 Trascorso questo tempo, preleva 60 gr di fagioli e frullali nel Frullatore fino ad ottenere una purea omogenea. Rimetti la purea di fagioli nella ciotola inox e aggiungi la pasta sbollentata a parte. Lascia insaporire il tutto per 2 minuti a 100°C con velocità di mescolamento 1.
- 3 Togli la cotenna e tagliala in 4 listarelle; servi la pasta e fagioli calda sovrastata da una strisciolina di cotenna, condita con una macinata di pepe nero e un filo di olio extra vergine di oliva.

INGREDIENTI

200 gr di fagioli borlotti
100 gr di cotenna di maiale già pulita
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
600 ml di acqua
olio extra vergine di oliva
sale, pepe q.b.
100 gr di farina
1 uovo
1 tuorlo

Tagliatelle alla bolognese

La ricetta proposta si basa sull'autentica ricetta della tradizione ma, come spesso accade, le ricette tradizionali vengono interpretate e rielaborate in molti modi. Su una cosa, comunque, tutti sembrano concordare: il ragù non deve mai essere servito con gli spaghetti, ma con tagliatelle o fettuccine.

Dosi per: 4 persone **Tempo di preparazione:** 20 minuti (+ tempo di riposo della pasta e di asciugatura delle tagliatelle) **Tempo di cottura:** ca 2 ore

Attrezzature: Food Processor / Gancio a spirale / Sfogliatrice / Tagliatelle / Tritacarne / Gancio con spatola a spirale / Grattugia a rulli

- 1 Monta il Gancio impastatore a spirale e amalgama le farine con le uova alla velocità 3 per almeno 10 minuti fino ad avere un composto elastico ed omogeneo, toglilo dalla ciotola e lascia riposare in frigorifero in un contenitore coperto con un panno inumidito per almeno 30 minuti.
- 2 Monta la Sfogliatrice e stendi la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile.
- 3 Con l'accessorio Tagliapasta per tagliatelle preparare le tagliatelle e mettile su un vassoio ad asciugare.
- 4 Con la lama universale del Food processor trita finemente il sedano, la carota e la cipolla precedentemente puliti.
- 5 Monta il Tritacarne con il disco grosso e macina prima il manzo, a seguire la polpa di maiale e per ultima la pancetta. Sulla presa frontale inserisci la Grattugia a rulli e grattugiare il parmigiano.
- 6 Nella ciotola di acciaio versa due cucchiai di olio extravergine d'oliva, unisci la pancetta e inizia la cottura utilizzando il Gancio con spatola a spirale e regolando il termostato a una temperatura di 110°C in velocità 1 per circa 6 minuti, aggiungi il trito di verdure e lascia rosolare per qualche minuto, unisci le carni e dorale impostando la temperatura a 130°C. Aggiungi il vino, fallo evaporare, la passata di pomodoro e il concentrato, la noce moscata e il mazzetto profumato, copri con il brodo, sale e pepe e porta a cottura a 110°C a velocità di mescolamento 3, impostando un tempo massimo di 1 ora e 30 minuti circa. Versa il ragù in un contenitore e conserva a parte.
- 7 Riutilizza la ciotola di acciaio riempiendola di acqua fino al livello indicato e portare a bollore impostando la temperatura a 100°C, butta il sale e cuoci le tagliatelle per 3/4 minuti. Scolale, condisci con abbondante ragù alla bolognese e cospargi con una generosa manciata di parmigiano.



Variante:

Pasta al forno

- 1 Prepara il ragù alla bolognese ma, invece di tagliare la sfoglia di pasta a tagliatelle, ricavane rettangoli da 10 x 15 cm che lascerai asciugare (per preparare questa ricetta, alcuni preferiscono utilizzare la pasta verde).
- 2 Prepara ¼ di litro di salsa besciamella (v. la ricetta a pagina 148 / capitolo SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO).
- 3 Per finire, prendi una pirofila da 30 x 20 cm. Disponi un po' di ragù nella pirofila, ricopri con uno strato di pasta, quindi versa uno strato di besciamella sopra la pasta. Ricopri con altra pasta e versa un nuovo strato di ragù. Continua in questo modo, alternando gli strati, fino a riempire la pirofila e a consumare tutto il ragù. Termina con uno strato di besciamella e cospargi di parmigiano. Cuoci in forno fino a completa cottura della pasta e lascia gratinare la superficie.



INGREDIENTI

Per il ragù alla bolognese:

- 1 cucchiaino di olio d'oliva extravergine
- ½ cipolla bionda
- ½ carota
- ½ costa di sedano
- 100 g di polpa di manzo
- 100 g di polpa di maiale
- 50 g di pancetta di maiale
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 150 g di passata di pomodori (o pomodori pelati)
- ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 mazzetto di odori composto da 1 rametto di prezzemolo, 1 rametto di maggiorana fresca, 1 rametto di timo, 1 foglia di alloro
- 120 g di formaggio tipo parmigiano
- noce moscata
- 700 g brodo di carne
- sale, pepe q.b.

Per la pasta:

- 150 g di farina "00"
- 50 g di farina rimacinata di grano duro
- 2 uova fresche

Per la variante "Lasagne al forno", aggiungi:

- ¼ l di besciamella (vedi pagina 148 / Salse di accompagnamento)

INGREDIENTI

- 1 dose di pasta sfoglia (la ricetta è a pagina 126)
- 100 g di lombo di maiale
- 100 g di mortadella di Bologna
- 100 g di prosciutto crudo
- 1 uovo per il ripieno + 1 per spennellare la pasta
- 150 g di parmigiano
- 2 cucchiaini di sale
- 2 litri di brodo di pollo (preferibilmente chiarificato)
- noce moscata



Tortellini in brodo

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 5-7 minuti Attrezzature: Sfogliatrice (per la preparazione della pasta) / Food Processor / Gancio a spirale in acciaio inox / Passaverdure - pomodoro

- 1 Prepara la pasta (la ricetta per la pasta base è a pagina 110) e tira la sfoglia fino al penultimo spessore disponibile.
- 2 Metti il lombo di maiale, il prosciutto crudo e la mortadella nel Food Processor con la Lama universale, e trita azionando il tasto Pulse fino a ottenere un composto di consistenza liscia. Imposta la velocità 2 e aggiungi gli altri ingredienti nel recipiente del Food Processor, ad eccezione del brodo di pollo e delle uova. Passa gli ingredienti con il Passaverdure/pomodoro per rimuovere eventuali pezzetti duri. Aggiungi l'uovo al composto.
- 3 Stendi la sfoglia di pasta su un piano di lavoro infarinato e, aiutandoti con una formina per biscotti da 8 cm, ritaglia un disco di pasta, al centro del quale disporrai un cucchiaino di ripieno. Spennella con l'uovo sbattuto i bordi del disco di pasta, ripiega e chiudi gli angoli formando i tortellini. Lascia asciugare la pasta per 30 minuti, poi metti in frigorifero.
- 4 Scalda il brodo, portandolo a bollire dolcemente, unisci i tortellini e cuocili per 2-3 minuti. Suddividi i tortellini nei piatti da portata e aggiungi un po' di brodo.

Ravioli

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 5-7 minuti Attrezzature: Sfogliatrice / Gancio a spirale in acciaio inox (per la preparazione della pasta) / Food Processor / Passaverdure - pomodoro

INGREDIENTI

2 spicchi d'aglio schiacciati
150 g di funghi
1 dose di pasta per Sfogliatrice semplice (la ricetta è a pagina 110)
250 g di petto di pollo
150 g di pancetta
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
1 uovo (per spennellare la pasta)

- 1 Schiaccia l'aglio e affetta i funghi. Rosola i funghi insieme all'aglio finché saranno diventati morbidi; quindi, tieni da parte e riponi in frigorifero.
- 2 Prepara la pasta (la ricetta per la pasta base è a pagina 110) e tira la sfoglia fino al penultimo spessore disponibile.
- 3 Metti il petto di pollo e la pancetta nel Food Processor con la Lama universale, e trita azionando il tasto Pulse fino a ottenere un composto di consistenza liscia. Aziona Cooking Chef a velocità 2 e aggiungi gli altri ingredienti nel recipiente del Food Processor, ad eccezione dell'uovo. Passa gli ingredienti con il Passaverdure/pomodoro per rimuovere eventuali pezzetti duri. Aggiungi l'uovo al composto.
- 4 Stendi la sfoglia di pasta su un piano di lavoro infarinato e, aiutandoti con una formina per biscotti da 8 cm, ritaglia un disco di pasta, al centro del quale disporrai un cucchiaino di ripieno. Spennella con l'uovo sbattuto i bordi del disco di pasta e ricopri con un altro disco, elimina eventuali bolle d'aria e sigilla bene. Lascia asciugare la pasta in frigorifero per 30 minuti.

Varianti:

Ravioli di salmone affumicato con limone e rucola

Sostituisci la pancetta, l'aglio e i funghi e versa 250 g di salmone affumicato nel Food Processor. Cuoci i ravioli in acqua bollente salata e servi accompagnando con rucola e una vinaigrette al limone (la ricetta è a pagina 159 / capitolo SALSE).

Ravioli di polpa di granchio

Sostituisci la pancetta, l'aglio e i funghi e versa nel Food Processor 250 g di polpa di granchio già cotta. Fate cuocere i ravioli in acqua bollente salata.

Ravioli all'astice con vellutata di frutti di mare

Sostituisci la pancetta, l'aglio e i funghi e versa 250 g di polpa cotta di astice nel Food Processor. Cuoci i ravioli in acqua bollente salata e accompagna con una vellutata di frutti di mare (la ricetta è a pagina 151 / capitolo SALSE).

Ravioli al prosciutto

Sostituisci la pancetta, l'aglio e i funghi e versa 250 g di prosciutto nel Food Processor. Dopo aver passato il composto al Passaverdure/pomodoro, aggiungi altri 50 g di prosciutto tritato. Cuoci i ravioli in acqua bollente salata.

Ravioli di ricotta e spinaci

In un po' di burro rosola 200 g di spinaci, mondati e lavati. Lascia raffreddare, disponi gli spinaci sopra un canovaccio e strizzali, eliminando così il liquido in eccesso. Tritali nel Food Processor con la Lama universale. Quindi, mescola gli spinaci insieme a 150 g di ricotta, aggiungi un pizzico di noce moscata e, se necessario, regola il sale. Cuoci i ravioli in acqua bollente salata.

Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine

Dosi per: :4 persone Tempo di preparazione: ca 20 minuti

Tempo di cottura: ca 20 minuti Attrezzature: Tritacarne con filo grosso / Grattugia / Food processor / Sfogliatrice/ Tritatutto/ Gancio per mescolare.

INGREDIENTI

Per il sugo con le polpettine:

50 g di polpa di pomodoro
400 g di polpa di manzo
50 g di salsiccia a nastro
50 g di pangrattato
50 g di parmigiano
½ spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 cipolla
1 uovo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la pasta:

50 g di farina di grano duro
150 g di farina 00
1 rametto di rosmarino
2 uova
sale
50 g di parmigiano a scaglie
1 manciata di farina

- 1 Prepara le polpette: Monta l'accessorio tritacarne con il disco grosso sulla presa frontale e macina la carne con l'aglio e il prezzemolo.
- 2 Inserisci la grattugia a rulli sulla stessa presa e grattugia il parmigiano. Aggiungilo al trito di carne, unisci la salsiccia sgranata, l'uovo e il pangrattato, aggiungi il sale e il pepe e lavora fino a ottenere un composto omogeneo; quindi forma tante polpettine.
- 3 Versa le farine nella ciotola per preparare la pasta. Unisci il rosmarino e impasta alla massima velocità. Spegni, unisci le uova e un pizzico di sale e lavora per ottenere un impasto omogeneo. Preleva l'impasto, dagli una forma di palla e lascialo riposare per 20 minuti.
- 4 Monta la sfogliatrice, passa l'impasto e stendilo in una sfoglia sottile. Con l'apposito accessorio poi ricava le tagliatelle. Lascia ad asciugare.
- 5 **Per il sugo:** trita la cipolla con il tritacarne. Scalda 3-4 cucchiai di olio nella ciotola di acciaio, imposta la temperatura a 100 °C, monta il gancio per mescolare, imposta la velocità a 1 e lascia soffriggere. Unisci le polpettine e lasciale rosolare in modo uniforme. Versa la polpa di pomodoro e continua la cottura per 20 minuti.
- 6 Riempi la ciotola di acqua fino al livello indicato e porta a bollore, imposta la temperatura a 100 °C. Sala, versa la pasta e lessala per 3 minuti. Scolala e condiscila con il sugo. Distribuisci nei piatti individuali e completa con il parmigiano a scaglie.

Orecchiette con acciughe, cavolfiori e mollica di pane

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: ca 15 min

Tempo di cottura: ca 10 min Attrezzature: Torchio per la pasta/ Trafila in bronzo per orecchiette / Frusta K in acciaio/ Gancio con spatola a spirale / Tritatutto.

- 1 Disponi la farina nella ciotola inox del Cooking Chef, inserisci la frusta K e inizia a mescolare a bassa velocità (sul 3 o sul 4), versa a filo l'acqua fino ad ottenere un impasto granuloso e morbido.
- 2 Monta il torchio con la trafilatura delle orecchiette nella parte frontale della macchina, avvia la velocità sul 4, versando man mano l'impasto, fino ad ottenere le orecchiette. Disponile poi su di uno strofinaccio e lasciale asciugare.
- 3 Sfronda e taglia il cavolfiore in piccoli pezzetti; nel frattempo fai bollire 3 litri d'acqua nella ciotola inox, salala e cuoci i cavolfiori per 3 minuti, i quali dovranno risultare al dente; scolali e raffreddali in acqua e ghiaccio (o sotto l'acqua corrente). Tieni da parte l'acqua di cottura.
- 4 Piazza il tritatutto nella presa superiore e trita finemente l'aglio già pulito con un filo d'olio extra vergine d'oliva; il risultato sarà quindi una crema d'aglio. Lava subito il tritatutto e riutilizzarlo per tritare il prezzemolo.
- 5 Taglia la mollica del pane a cubetti di ½ centimetro, monta il gancio con spatola a spirale, aggiungi un filo d'olio nella ciotola inox, imposta la temperatura a 120°C, fase di mescolamento sul 2 ed unisci la mollica; risulterà ben dorata. Falla asciugare quindi su un foglio di carta assorbente, tenendola da parte.
- 6 Posiziona la ciotola inox ed inserisci il gancio con spatola a spirale, imposta la temperatura a 120°C, la fase di mescolamento a caldo sul 2 ed aggiungi la crema d'aglio, le acciughe ed un pizzico di peperoncino a piacere; fai soffriggere senza che l'aglio prenda colore, unisci i cavolfiori, regola di gusto e cuocere per 3 minuti. All'occorrenza aggiungi dell'olio extra vergine. Conserva da parte al caldo.
- 7 Porta a bollore l'acqua dei cavolfiori nella ciotola inox, regolala di sale; inserisci il gancio con spatola a spirale, imposta la temperatura a 100°C, la fase di mescolamento a caldo sul 3 e cuoci le orecchiette per 5 minuti. Scolale al dente e mantecale con il condimento di cavolfiori. Spolverale con una generosa manciata di prezzemolo tritato.
- 8 Dividi la pasta in 4 piatti, guarniscila con la mollica di pane croccante ed un filo d'olio extra vergine d'oliva a crudo.

INGREDIENTI

500 gr di farina bianca "00"
0,25 l di acqua tiepida
2 spicchi d'aglio (senz'anima)
1 mazzo di prezzemolo
4 acciughe dissalate
Mollica di pane raffermo q.b.
1 cavolfiore
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale e pepe: q.b.

Risotto

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 1 minuto

Tempo di cottura: 15-20 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura per le varianti: Food processor / Tritatutto / Tagliaverdure-Grattugia a rulli

Risotto - ricetta base

- 1 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura e versa il burro nella ciotola. Imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Quando il burro è sciolto, aggiungi il riso e fallo tostare per 2 minuti velocità di mescolamento 2.
- 2 Abbassa la temperatura ma mantieni la velocità di mescolamento a 2. Bagna con il vino e continua a cuocere mescolando per altri 2 minuti o fino a quando sarà completamente assorbito.
- 3 Aggiungere il brodo e imposta il timer a 18 minuti. Aggiusta il sale e servi.
- 4 Può essere utilizzata questa base per innumerevoli varianti: con pesce, carne, ortaggi, erbe aromatiche, frutta, formaggi...

Risotto alla zucca violina

- 1 Taglia a metà la zucca, versa l'olio e il sale. Metti in forno caldo per 20-30 minuti finché la zucca sarà morbida. Recupera la polpa, tagliala e mettila da parte.
- 2 Prepara il risotto seguendo la ricetta di base e utilizzando del brodo vegetale.
- 3 Aggiungi la zucca quando mancano 5 minuti al termine della cottura.

Risotto verde

Prepara il risotto seguendo la ricetta base e utilizzando del brodo vegetale. Rosola gli spinaci tagliati a listarelle. Quando mancano 5 minuti al termine della cottura, aggiungi gli spinaci. Per finire, aggiungi il trito misto di erbe aromatiche.

Risotto al radicchio

Segui la ricetta per il risotto al barolo, ma aggiungete il radicchio a listarelle quando mancano 5 minuti al termine della cottura.



Risotto al merluzzo affumicato con uova di quaglia in camicia

- 1 Prepara il risotto seguendo la ricetta base, ma sostituendo il brodo con quello di pesce.
- 2 Quando mancano 5 minuti al termine della cottura, aggiungi i filetti di merluzzo, privati della pelle e tagliati a dadini da 2 cm circa.

Il risotto può essere utilizzato per accompagnare egregiamente i piatti più diversi: dal risotto al tartufo bianco con polletto in umido e vellutata allo champagne, al risotto allo zafferano con ossobuco alla milanese, con quenelle di aragosta o boudin de blanc.



INGREDIENTI

45 g di burro
360 g di riso Arborio
75 ml di vino bianco secco
900 ml di brodo (vegetale, di pesce, di pollo, di manzo, a seconda dell'ingrediente principale del risotto)
sale, pepe q.b.

Varianti (solo alcuni spunti):

Risotto alla zucca violina:

1 zucca violina
2 cucchiaini di olio d'oliva
sale marino, per cospargere

Risotto verde:

500 g di spinaci
5 cucchiaini erbe aromatiche miste (erba cipollina, prezzemolo liscio e cerfoglio tritati)

Risotto al radicchio:

200 ml di barolo o un altro vino rosso di buona qualità
1 petto di piccione (o più, dipende dal numero dei commensali)
2 cespi di radicchio finemente affettati

INGREDIENTI

320 gr di riso Arborio o Carnaroli
30 gr di cipolla.
1 bicchiere di vino bianco
250 gr di seppie intere.
1 l di brodo di pesce.
Rosmarino sfogliato q.b.
80 gr di burro
1 mazzetto di prezzemolo fresco
Sale e pepe bianco q.b.
Olio extra vergine di oliva q.b.





Risotto al nero di seppia con seppie croccanti

Dosi per: 4persone Tempo di preparazione: 1 minuto

Tempo di cottura: 15-20 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura/ Food processor / Gancio con spatola a spirale.

- 1 Pulisci le seppie, facendo attenzione a conservare la sacca dell'inchiostro. Tagliale alla julienne.
- 2 Monta la ciotola inox, il gancio con spatola a spirale. Fai sciogliere una noce di burro a 120°C, fase di mescolamento a caldo sul 3; quando inizierà a soffriggere, unisci le seppie e qualche ago di rosmarino, regolando di gusto. Cuoci finché la seppia sarà dorata e croccante. Tieni da parte in caldo.
- 3 Pulisci la cipolla e tritala nel food processor completo della sua lama inox, montato nella presa superiore della macchina. Sfoglia il prezzemolo e tritalo anch'esso nel food processor.
- 4 Fai appassire la cipolla con un filo d'olio nella ciotola inox già predisposta col gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 120°C ed il tempo per 2 minuti. Unisci il riso e fallo tostare a 120°C, velocità di mescolamento 2.
- 5 Sfuma con il vino bianco, fai evaporare ed aggiungi il nero di seppia, bagna con tutto il brodo di pesce e cuoci per 18 minuti a 100°C, velocità di mescolamento 3.
- 6 Manteca il riso versa l'olio a filo, il burro ed il prezzemolo tritato. Regola di sapore.
- 7 Disponi il risotto in 4 piatti, distribuisci una cucchiata di seppie croccanti al centro del risotto e guarnisci con una foglia di prezzemolo passata nell'olio per renderla più lucente.

Risotto con verdure croccanti, gamberi e salsa al prezzemolo

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti (cottura a vapore + cottura del riso) Attrezzature: Food Processor / Gancio con spatola a spirale / Cestello per cottura a vapore / Tritatutto

- 1 Monda la carota e la zucchina: raschia sotto acqua corrente, spuntale e asciugale. Quindi utilizza il Food processor con l'apposito disco per sminuzzarle grossolanamente.
- 2 Prepara la salsa raccogliendo all'interno del Tritatutto il prezzemolo, i capperi, l'aglio, le acciughe e 5 cucchiari di olio e sminuzza tutto a velocità 3.
- 3 Sguscia i gamberi; monda gli asparagi eliminando la parte bianca e taglia le punte in quattro. Raccogli asparagi e gamberi nel Cestello per la cottura a vapore, versa un pò di acqua nella ciotola di acciaio, disponi il Cestello e cuoci per qualche minuto, fino a quando gli asparagi saranno al dente. Al termine, leva e tieni da parte.
- 4 Monta il Gancio con spatola a spirale per la cottura del risotto, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Versa un filo di olio e il riso nella ciotola di acciaio e lascia tostare per 2 minuti. Versa il vino e lascia evaporare, aggiungi il brodo, un pizzico di sale, abbassa la temperatura a 100 °C e continua la cottura per 13 minuti.
- 5 Dopo 6 minuti versa le verdure e prosegui la cottura. Quando mancano 3 minuti al termine unisci i gamberi. Manteca il risotto con un filo di olio, regola di sale e pepe, versa un mestolo di risotto in una fondina e guarnisci con un giro di salsa.





INGREDIENTI

360 g di riso arborio
50 ml di vino bianco secco
850 ml di brodo vegetale
16 gamberi
1 zucchini
1 carota
8 asparagi

per la salsa

100 g di prezzemolo
4 acciughe sott'olio
2 cucchiaini di capperi
sotto sale
1 spicchio di aglio piccolo
olio extravergine di oliva
sale, pepe q.b.

Casarecce di grano duro con carciofi, pomodori secchi e scaglie di pecorino di Pienza

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 min (+ tempo di essiccazione)

Tempo di cottura: ca 5 min Attrezzature: Food processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale/ Torchio per la pasta / Trafila in bronzo Casarecce / Tritatutto

INGREDIENTI

250 gr farina bianca "00"
250 g farina di grano duro o semola
0,25 l di acqua
8 carciofi sardi con le spine
10 pomodori secchi sott'olio
2 scalogni
½ spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine q.b.
120 gr pecorino di Pienza

- 1 Disponi le farine all'interno della ciotola inox posizionando la frusta K in acciaio inox ed iniziando a mescolare a bassa velocità, nel frattempo versa a filo l'acqua fino ad ottenere un impasto granuloso e slegato aumentando la velocità.
- 2 Disponi il Torchio per la pasta con la trafila per le casarecce sulla presa frontale. Aziona la macchina a velocità media inserendo di volta in volta l'impasto. Taglia la pasta con l'ausilio della lama in dotazione delle casarecce della lunghezza di 5/6 cm. Disponile in modo ordinato su di un canovaccio e lasciale essiccare per 2 ore.
- 3 Monda i carciofi dalle spine e dai filamenti, tagliali a metà eliminando la "barba" centrale e mettili a bagno in acqua e limone per non ossidarli e mantenerli verdi. Pulisci quindi gli scalogni, l'aglio privato dell'anima e il rosmarino avendo cura di tenere solo gli aghi verdi, inserisci il tutto nel Tritatutto e montalo nella presa alta della macchina e frullalo a massima velocità.
- 4 Monta il Food processor con il disco per affettare grosso e affetta i carciofi.
- 5 Metti un filo d'olio extra vergine nella ciotola inox montando il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 140°C, velocità di mescolamento 3. Inserisci i carciofi e falli rosolare, inserisci il trito ottenuto precedentemente e aggiusta di sale e pepe. Cuoci per 10 minuti a velocità di mescolamento 2, aggiungi i pomodori secchi tagliati a julienne e tieni da parte in caldo.

Bucatini Cacio e pepe

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: ca 10 min Attrezzature: Food processor/ Tritatutto/ Torchio per la pasta / Trafila in bronzo Bucatini / Gancio con spatola a spirale / Frusta K in acciaio inox

- 1 Disponi le farine nella ciotola inox, posiziona la frusta K e inizia a mescolare a bassa velocità, versa a filo l'acqua fino ad ottenere un impasto granuloso e morbido.
- 2 Monta il torchio con la trafilatura per i bucatini nella parte frontale della macchina, aziona la velocità versando man mano l'impasto ottenuto. Taglia con la lama in dotazione al torchio dei bucatini di 25 cm. Stenderli su di un canovaccio in posizione di "U".
- 3 Installa il food-processor con le lame in acciaio nella parte superiore del robot, frulla il pecorino ed il parmigiano insieme e tieni da parte. Frulla poi il pepe nero in grani con l'aiuto del tritatutto.
- 4 Installa la ciotola inox e portala a 140°C, distendi le fette di guanciale sul fondo e falle rosolare, togli dal fuoco e disponile su carta assorbente. Tienile da parte.
- 5 Riempi la ciotola inox con 3 litri d'acqua, imposta i 100°C, fase di mescolamento a caldo sul 3, fino a bollire. Immergi i bucatini e cuocili per 5 minuti, scolali lasciando un pò d'acqua di cottura (tenendone un pò anche da parte).
- 6 Cospargi la pasta con i formaggi grattugiati ed il pepe macinato, mescola con l'aiuto della spatola in dotazione e all'occorrenza aggiungi dell'acqua di cottura fino ad ottenere una leggera emulsione (resteranno cremosi).
- 7 Disponi nei piatti spolverizzando con del pepe nero, del formaggio e come decorazione le fette di guanciale croccante.

INGREDIENTI

350 gr di farina bianca "00"
150 gr di semola di grano duro
0,25 l di acqua
320 gr di pecorino romanoarmigiano reggiano
80 gr di pecorino romano
Burro q.b.
Pepe nero in grani q.b.
4 fette di guanciale

Pizzoccheri alla Valtellinese

Sono il piatto simbolo della cucina tradizionale Valtellinese, nel Nord Italia, conosciuti un po' ovunque e molto apprezzati soprattutto nei mesi freddi, come piatto molto gustoso e corroborante! Il nome "pizzoccheri" sembra derivare dalla radice pit o piz (= pezzetto) o ancora dalla parola pinzare (= schiacciare), in riferimento alla forma schiacciata della pasta.

Dosi per: 4 persone **Tempo di preparazione:** 20 minuti (+ tempo di riposo della pasta)
Tempo di cottura: ca 10 minuti **Attrezzature:** Food Processor / Gancio a spirale / Sfogliatrice / Tagliatelle / Tritacarne / Grattugia a rulli

- 1 Monta il Gancio impastatore a spirale e versa nel recipiente di acciaio le farine, le uova, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio extravergine. Impasta per 10 minuti a una media velocità; lascia poi riposare la pasta così ottenuta (che dovrà risultare liscia ed omogenea) avvolgendola nella pellicola trasparente e in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2 Inserisci nel Food processor il disco inox per affettare grosso separatamente prima le patate, poi le verze e le coste.
- 3 Colloca nella presa frontale la grattugia con il rullo per il formaggio e grattugia il parmigiano, il Bitto e il Casera (formaggi tipici della Valtellina).
- 4 Inserisci la Sfogliatrice sull'attacco a bassa velocità e tira la sfoglia; monta l'accessorio Tagliatelle e confeziona i pizzoccheri, dandogli la tipica forma a tagliatella corta e spessa; spolveri con farina di grano saraceno, affinché non si attacchino tra loro.
- 5 Nel recipiente di acciaio inox lascia soffriggere a 140°C il burro, l'olio extravergine d'oliva rimasto, la salvia, il rosmarino, l'aglio e la cipolla. Cuoci bene finché l'aglio sarà divenuto di un bel colore bronzo ed il burro avrà ottenuto quel buon profumo caratteristico. Filtra poi il tutto.
- 6 Monta lo speciale Gancio con spatola a spirale. Porta a bollore 3 litri d'acqua nel recipiente inox; aggiungi il sale, versaci i pizzoccheri, aggiungi la verza, le biette e le patate. Cuoci a 100°C impostando il timer per 7/8 minuti, con velocità di mescolamento sul 3.
- 7 Scola la pasta con le verdure, tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Manteca nella ciotola con i formaggi e il burro aromatizzato. Mescola bene, completa con una macinata di pepe e servi ben caldo nella tradizionale pentola di coccio.





INGREDIENTI

- 200 g di farina bianca "00"
- 50 g di farina di grano Saraceno (finissima) + un po' per la spianatoia
- 3 uova intere
- 80 g di verza cappuccio
- 80 g di coste a bieta
- 80 g di patate pasta gialla
- 50 g di formaggio tipo Bitto
- 50 g di formaggio tipo Casera
- 40 g di formaggio tipo parmigiano
- 40 g di burro di malga
- 10 g di salvia e rosmarino
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 5 g di cipolla bianca
- 80 g di olio extravergine di oliva
- sale, pepe nero in grani q.b.

INGREDIENTI

100 g di semola di grano duro
200 g di farina 00
sale q.b.
acqua tiepida q.b.
600 g di moscardini puliti
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
30 ml di olio extravergine d'oliva
40 ml di vino bianco secco

Per il pesto:

150 g di pistacchi tostiti
30 g di pecorino
25 ml di olio extravergine d'oliva



Fusilli di grano duro con moscardini e pesto di pistacchi

L'italianissima pasta, in una versione estremamente gustosa e che ricorda tutto il calore e il sapore della Sicilia.

Dosi per: 4 persone **Tempo di preparazione:** 10 minuti (+ tempo di riposo della pasta)
Tempo di cottura: 7 minuti + tempo di cottura per la pasta **Attrezzature:** Gancio con spatola a spirale / Gancio a spirale / Frullatore / Grattugia a rulli

Per la pasta:

- 1 Monta il Gancio a spirale; nella ciotola inox versa le farine con un pizzico di sale fino e impasta per 20 secondi a velocità minima, per poter garantire una miscela omogenea di farine. Mescola a velocità minima aggiungendo acqua tiepida a filo durante la lavorazione; appena inizia a formarsi un composto a briciole aumenta la velocità a 2 fino ad avere un impasto omogeneo di consistenza leggermente più dura di quella della pasta del pane. I tempi e la quantità di acqua sono indicativi in quanto dipendono dall'umidità delle farine. Lascia riposare la pasta coperta da pellicola alimentare.
- 2 Nel frattempo inserisci il Torchio per la pasta con la trafila per i fusilli. Disponi un piano di lavoro spolverato con farina e iniziare la trafilatura della pasta inserendola nell'apposito foro e tagliando i fusilli delle dimensioni desiderate con il taglia pasta. Durante la lavorazione metti fusilli già formati a seccare sul piano infarinato fino al loro utilizzo.

Per i moscardini:

- 3 Monta il Gancio con spatola a spirale e versa l'olio nella ciotola inox. Imposta la temperatura a 130°C con velocità di mescolamento 3 e aggiungi l'aglio e la punta del peperoncino. Aggiungi i moscardini quando l'aglio sarà imbriondito, imposta il conto alla rovescia su 3 minuti; trascorso questo tempo sfuma con il vino bianco e prosegui la cottura per ancora 7 minuti.

Per il pesto di pistacchi:

- 4 Versa nel Frullator i pistacchi, il formaggio e l'olio; trita e, se necessario, emulsiona con altro olio.
- 5 Porta a bollore l'acqua nella ciotola inox e butta il sale. Cuoci i fusilli al dente, scolali e saltali con i moscardini, quindi condiscili con il pesto di pistacchi. Finisci con un filo di olio di oliva e decora con una foglia di prezzemolo.

INGREDIENTI

320 g di orzo perlato già ammollato per una notte

200 g di radicchio di Treviso

20 schie grandi (gamberi grigi o della sabbia)

0,5 dl di vino bianco

0,5 dl di vino rosso

5 g di erba cipollina tagliuzzata

un ciuffo di menta fresca

2 cipolle bianche

½ spicchio di aglio privato dell'anima

1,5 l di brodo vegetale

80 g di burro

120 g di formaggio tipo parmigiano

olio extravergine di oliva

sale, pepe q.b.



Orzotto mantecato al radicchio di Treviso e Schie

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Frullatore / Grattugia a rulli

- 1 Trita le cipolle nel Food processor con la lama universale. Sostituisci la lama con il disco per affettare grosso e taglia il radicchio. Monta la Grattugia a rulli e grattugia il parmigiano. Pulisci i gamberi, tenendo da parte teste e carapaci, unisci metà del trito di cipolla, 3-4 foglie di menta e l'erba cipollina, condisci con sale, pepe e olio e metti a marinare.
- 2 Versa le teste ed i carapaci dei gamberi nella ciotola inox e inserisci il Gancio con spatola a spirale. Condisci con un filo di olio, aggiungi 1/3 del trito di cipolla rimasto, l'aglio e 3 foglie di menta e fa' rosolare a 140°C per 10 minuti con velocità di mescolamento 3. Sfuma con il vino bianco, unisci ½ l di brodo vegetale e prosegui la cottura per 20 minuti a 100 °C e velocità di mescolamento 3.
- 3 Quando il brodetto è pronto passalo nel Frullatore, quindi filtralo.
- 4 Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura e inserisci la ciotola inox. Aggiungi un filo di olio, poco burro e metà del trito di cipolla restante e metti a soffriggere a 120°C per 2 minuti, impostando la velocità di mescolamento 2. Unisci il radicchio e lascialo insaporire per 3 minuti. Sfuma con metà vino rosso e cuoci a 98°C, impostando il timer su 15 minuti e la velocità di mescolamento 3. Leva il radicchio e tienilo da parte.
- 5 Sempre nella ciotola inox, versa un filo di olio e aggiungi una noce di burro. Unisci il trito di cipolla rimasto e soffriggi a 120°C per 2 minuti, con velocità di mescolamento 2. Versa l'orzo e lascialo tostare per 1 minuto con le stesse impostazioni. Sfuma con il vino rosso rimasto, aggiungi il restante brodo vegetale e porta a cottura, impostando la temperatura a 98°C, il timer su 20 minuti e la velocità di mescolamento 3. Unisci i gamberi, scolati, e per mantecare aggiungi un'altra noce di burro, un filo di olio e il parmigiano. Distribuisci l'orzotto nei piatti, forma una piccola conca al centro, versaci il brodetto e servi subito.

Canederli in brodo di cappone ed erba cipollina

Dosi per: 6 persone Tempo di preparazione: ca 20 minuti

Tempo di cottura: ca 2 ore e mezza Attrezzature: Food processor / Frusta K

Per il brodo di cappone:

Nella ciotola inox posiziona il cappone, il sedano, la carota, la cipolla steccata con il chiodo di garofano e la foglia di alloro; copri tutto con 2,5 litri di acqua e porta la temperatura a 100°C. Quando inizia a bollire, imposta il timer con il conto alla rovescia su 2 ore e sala con due cucchiaini di sale grosso (copri a piacere con il paraschizzi); trascorso questo tempo verifica il grado di cottura della carne, se si stacca facilmente, interrompi altrimenti prosegui ancora 3 minuti. Togli dal brodo la carne e gli odori e filtra attraverso un setaccio; conserva il brodo coperto con pellicola per alimenti fino al suo utilizzo.

Per i canederli:

- 1 Inserisci il Food processor con la sua lama nella presa a media velocità; trita finemente l'erba cipollina e il prezzemolo. Tieni da parte fino al loro uso.
- 2 Riposiziona il coperchio superiore; nella ciotola inox versa le uova e il latte. Monta la Frusta K in acciaio inox e avvia a velocità minima fino a rompere le uova; sminuzza grossolanamente il pane raffermo e mettilo nella ciotola inox. A parte taglia col coltello lo speck e la pancetta a dadini regolari e piccoli. Versali nel composto di pane insieme alle erbe tritate, un cucchiaino di sale fino e la noce moscata secondo i propri gusti. Bagna con il brodo caldo, tanto quanto necessario a inumidirlo senza inzuppare il composto. Aumenta inizialmente la velocità di mescolamento a 1 impostando il timer con il conto alla rovescia regolato su 5 minuti; in seguito aggiungi la farina a pioggia nella quantità necessaria a ottenere un composto lavorabile con le mani. Lascia intiepidire per 15 minuti prima di formare i canederli.
- 3 Nella ciotola inox versa 1,5 litri di brodo e imposta la temperatura a 100°C. Nel frattempo forma tra le mani i canederli e infarinati leggermente; a bollire versali nel brodo e cuoci impostando il timer sul conto alla rovescia per 20 minuti.
- 4 Servi con il brodo secondo i gusti e decora con un filo di erba cipollina.





INGREDIENTI

- ½ capone
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 patata
- 1 chiodo di garofano
- 1 foglia di alloro
- 250 gr di pane bianco raffermo
- 70 gr di pancetta in un'unica fetta
- 80 gr di speck in due fette
- 120 gr di farina 00
- 3 uova
- 250 ml di latte
- Erba cipollina
- Noce moscata
- Sale fino e grosso.

Gnocchi

Dosi per: 40 gnocchi (6 porzioni) Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 20 minuti Attrezzature: Frusta K

Gnocchi di patate

- 1 Monta la Frusta K. Versa tutti gli ingredienti nel recipiente e imposta a velocità 1 per 5 minuti. Impasta il composto su un piano di lavoro infarinato e forma un cordone dello spessore di circa 3 cm. Taglia a cilindretti di 3 cm e lascia riposare.
- 2 Cuoci pochi gnocchi alla volta, in acqua bollente salata. Gli gnocchi sono pronti quando riemergono in superficie. Toglili dalla pentola aiutandoti con un mestolo forato e adagiali su un canovaccio ad asciugare. Disponi gli gnocchi in una pirofila e condiscili con burro fuso e parmigiano.

Dosi per: 40 gnocchi (6 porzioni) Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale / Passaverdure/pomodoro (per le salse delle varianti)

Varianti:

Gnocchi di semolino

- 1 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 3. Versa il latte nel recipiente, porta a bollore, quindi abbassa la temperatura e lascia sobbollire, aggiungi una noce di burro, un grosso pizzico di sale e la noce moscata. Getta a pioggia il semolino e cuoci per alcuni minuti fino a quando il composto si addensa. Incorpora le 2 uova e il parmigiano.
- 2 Nella versione degli "Gnocchi alla Romana": toglilo dal composto dalla ciotola e stendilo su una teglia preventivamente bagnata o oliata e dai bordi bassi e livellalo con un coltello bagnato. Con un bicchiere ricava dei cerchietti e sistemali su una pirofila. Cospargi con il parmigiano e il gruviera, fonda il burro rimasto e irrorala bene la preparazione. Metti a gratinare in forno preriscaldato per 20-25 minuti fino a quando si formerà una bella crosticina dorata.

Gnocchi di patate o di semola serviti con sugo di pomodoro

Disponi gli gnocchi su un piatto da portata e condiscili con il sugo di pomodoro (v. la ricetta a pagina 158 / capitolo SALSE). Infine, guarnisci con basilico tritato.

Gnocchi di ricotta e spinaci con sugo di funghi

Sostituisci le patate con 700 g di spinaci fatti rosolare e tritati (Attenzione: gli spinaci vanno sempre ben strizzati per rimuovere il liquido in eccesso). Aggiungi altri 2 tuorli e 250 g di ricotta. Servi accompagnando con la salsa all'aglio, olive e funghi (v. la ricetta a pagina 157 / capitolo SALSE).





INGREDIENTI

1 kg di patate bollite con la buccia e poi sbucciate

300 g di farina

1 uovo

sale q.b.

30 g di burro fuso (per guarnire)

25-30 g di parmigiano grattugiato (per guarnire)

Gnocchi di semolino:

1 l di latte

250 g di semolino

100 g di burro

2 tuorli d'uovo

1 pizzico di noce moscata

120 g di parmigiano

30 g di Groviera

sale q.b.

Tabbouleh

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 minuti più il tempo di ammollo e riposo Attrezzature: Frusta K / Food Processor / Tritatutto/Omogeneizzatore

INGREDIENTI

115 g di bulghur
2 cucchiaini di succo di limone
4 cucchiaini di olio d'oliva
sale e pepe nero macinato al momento
40 g di prezzemolo
25 g di menta fresca
3 pomodori San Marzano, a dadini
¼ di cetriolo, a dadini
6 cipollotti freschi, affettati sottilmente

- 1 Metti il bulghur in una terrina, copriilo con acqua bollente e lascialo in ammollo per 1 ora, quindi scolalo schiacciandolo leggermente per eliminare il liquido in eccesso.
- 2 Aggiungi il succo di limone, l'olio d'oliva e insaporisci con sale e pepe. Metti il prezzemolo e la menta nel Food Processor e tritali. Per questa operazione è possibile utilizzare il Tritatutto/Omogeneizzatore, ma è necessario procedere a più riprese.
- 3 Riunisci insieme bulghur, erbe aromatiche, pomodori, cetriolo e cipollotti e mescola per amalgamare bene. Puoi servire subito oppure coprire e lasciare riposare per 2-3 ore o anche, se non c'è fretta, per tutta la notte.

Melanzane ripiene di couscous

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30-35 minuti Attrezzature: Food Processor

- 1 Scalda il forno a 220°C. Taglia le melanzane a metà nel senso della lunghezza. Incidi e scava la polpa attorno ai bordi, facendo attenzione a non rompere la buccia.
- 2 Usa metà della dose di olio d'oliva per spennellare le melanzane, quindi disponile su una placca da forno, cospargile di sale e passale in forno per 15-20 minuti, fino a quando la polpa sarà diventata morbida e tenera. Abbassa la temperatura a 190°C.
- 3 Versa il couscous in una terrina e copriilo con 150 ml di acqua bollente. Mettilo da parte e lascia che si gonfi. Monta il disco per affettare grossolanamente sul Food Processor e affetta i funghi. Monta poi la lama universale, aggiungi metà della dose di pinoli, il basilico e il prezzemolo e trita.
- 4 Versa il trito nel couscous, aggiungendo anche i pomodori secchi, le olive snocciolate, il resto dei pinoli interi e l'aglio. Svuota le melanzane e tritane finemente la polpa servendoti della lama universale. Incorporala nel couscous e suddividi il composto così ottenuto nelle mezze melanzane svuotate.
- 5 Disponi le melanzane in una pirofila poco profonda, irrorale con il restante olio e inforna per 15 minuti. Nel frattempo, mescola la panna con il succo e la scorza grattugiata del lime. Guarnisci questa salsa con il pesto e servitela per accompagnare le melanzane ripiene.

INGREDIENTI

2 melanzane, tagliate a metà
3 cucchiaini di olio d'oliva
sale e pepe nero macinato al momento
50 g di couscous
75 g di funghi champignon piccoli
25 g di pinoli, leggermente tostati
8 ciuffi di basilico
8 ciuffi di prezzemolo
4 di pomodori secchi sott'olio, scolati e tagliati grossolanamente
4 cipollotti freschi, tritati
50 olive nere snocciolate
1 spicchio d'aglio schiacciato

Per la salsa alla panna:

150 g di panna da cucina
scorza grattugiata e succo di 1 lime
30 ml di salsa al pesto, vedi pagina 157



Pizza

La pizza è insostituibile! Ne esistono innumerevoli versioni, ma la più celebre e la più diffusa è sicuramente la Pizza Margherita, semplicemente condita con pomodoro e mozzarella.

Dosi per: 2 pizze di 25-30 cm, ossia per: 2-3 persone

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 minuti **Tempo di cottura:** 10-15 minuti

Attrezzature: Gancio a spirale in acciaio inox / Food Processor (per le varianti)

Pizza Margherita

- 1 Monta il Gancio a spirale in acciaio inox e il Paraschizzi. Sciogli il lievito nell'acqua (meglio se si aggiunge un cucchiaino di zucchero per favorire la fermentazione). Versa tutti gli ingredienti nel recipiente, facendo attenzione a non mettere a contatto il lievito con il sale e l'olio. Regola la velocità a 1 e impasta per 5-7 minuti.
- 2 Togli il Gancio a spirale e inserisci il Paraschizzi. Imposta la temperatura a 25°C e la velocità di mescolamento a 3 e lascia lievitare nella ciotola fino a quando il composto avrà raddoppiato di volume (ca 1 ora e ½). Nel frattempo, prepara la farcitura: taglia la mozzarella a cubetti e condisci la salsa di pomodoro con l'olio e l'origano. Togli l'impasto e dividilo in 2 metà.
- 3 Su una superficie infarinata, stendi e spiana l'impasto in due dischi da 25-30 cm. Distribuisci su ciascun disco qualche cucchiaino di salsa di pomodoro, formando uno strato sottile. Guarnisci la pizza con la mozzarella oppure puoi seguire le varianti qui sotto. Cuoci in forno già caldo (regolato a 210°C) per 10-15 minuti, su una placca o una pietra per pizze.

Varianti:

Pizza al prosciutto cotto / al prosciutto crudo

Farcisci le pizze con il prosciutto cotto e 100 g di mozzarella, quindi inforna. Nella versione con il prosciutto crudo, questo va messo a fine cottura.

Pizza ai funghi

Rosola 300 g di funghi affettati, una manciata di prezzemolo tritato e 2 spicchi d'aglio in 3 cucchiai di olio d'oliva. Cospargi le pizze con 150 g di mozzarella a fettine e inforna.

Pizza napoletana

Disponi sulla pizza 3 pomodori pelati e tagliati a pezzetti, irrori con un po' di olio d'oliva, cospargi con 1 cucchiaino di origano e 8 filetti di acciuga. Distribuisci 150 g di mozzarella a pezzetti e inforna per 10 minuti.

Calzone

Trita 50 g di mozzarella, 50 g di salame, 25 g di filetti di acciuga e un po' di origano nel Food Processor con la Lama universale. Unisci 50 g di ricotta e incorpora. Distribuisci il composto su metà della pizza. Spennella con un po' di uovo sbattuto i bordi del disco di pasta. Ripiega il disco e sigillane i bordi. Sul lato superiore del calzone pratica due fori per la fuoriuscita del vapore e termina spennellando con l'uovo sbattuto. Cuoci in forno a 170-180°C per 10 minuti.

Calzone ripieno di verdura

Metti a bagno 70 g di uvetta sultanina in un po' di acqua tiepida. Lava 300 g di bietole, che andrai poi a pulire del gambo e a sminuzzare. Mescola insieme all'uvetta sultanina scolata e a un peperoncino rosso affettato. Disponi il composto al centro del disco di pasta per la pizza e procedi come indicato per la variante precedente.

INGREDIENTI

- 25 g di lievito di birra fresco
- 200 ml di acqua tiepida (o comunque la quantità per ottenere una palla omogenea)
- 500 g di farina tipo "0" oppure "00"
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- ½ cucchiaino di sale
- 1 porzione di salsa al pomodoro (v. ricetta nel capitolo SALSE)
- 300 g di mozzarella
- origano a piacere
- olio di oliva extravergine



Polenta

La polenta è fatta a base di farina di mais. Per molto tempo non è stata apprezzata perché ritenuta un piatto povero da contadini; ora, invece, sta acquisendo la notorietà che merita. È un piatto ideale per una cena tra amici, perché può essere preparata in anticipo e riscaldata prima di essere servita.

Dosi per: 6-8 persone **Tempo di preparazione:** 1 minuto

Tempo di cottura: 30-45 minuti **Attrezzature:** Frusta a filo grosso / Gancio a mezzaluna per la cottura

Polenta - ricetta base

- 1 Versa l'acqua nella ciotola inox, porta a bollore a 100°C quindi aggiusta di sale. Inserisci la Frusta a filo grosso e, sbattendo lentamente (velocità 1), versa la farina per polenta a pioggia. Smonta la Frusta a filo grosso ed inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura; imposta la temperatura a 98°C, il timer a 50 minuti e la velocità di mescolamento a 3. Coprire con il Paraschizzi.
- 2 Questa preparazione di base può essere utilizzata in due modi:
 1. La polenta può essere servita immediatamente, appena preparata, accompagnata da spezzatini oppure dal famoso Baccalà alla veneta.
 2. La polenta può essere servita sotto forma di crostoni. Una volta cotta la polenta, versala su una placca da forno e lasciala raffreddare. Quando si sarà raffreddata, tagliala a pezzi da 6x10 cm, falla rosolare su una piastra rovente per 5-10 minuti e servi come accompagnamento di intingoli o di carne alla griglia.

Dosi per: 4 persone **Tempo di preparazione:** 20 minuti **Tempo di cottura:** 240 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / e per la salsa di Baccalà: Gancio con spatola a spirale / Passaverdure/pomodoro

Varianti:

Polenta e baccalà

- 1 Togli la pelle al baccalà e apri il pesce per il lungo, quindi elimina le lische. Taglialo quindi a quadrotti più o meno della stessa grandezza.
- 2 Taglia la cipolla con il Food Processor. Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Scalda l'olio e rosola la cipolla fino a farla dorare. Unisci le acciughe e il prezzemolo. Infarina dunque i pezzi di baccalà dopo averli bagnati con un pò di soffritto e disponili poi nella ciotola coprendoli con il restante soffritto. Aggiungi anche il latte, il grana, il sale, il pepe e il resto dell'olio fino a coprire per bene i pezzi di baccalà. Cuoci il baccalà alla vicentina a fuoco lentissimo per 4 ore, mescolando con il Gancio con spatola a spirale a velocità di mescolamento.

- 3 Servi il baccalà alla vicentina sia caldo che freddo ma accompagnandolo con dei crostoni di polenta.

Polenta con seppie al pomodoro

Prepara la salsa al pomodoro con aglio e peperoncino. Nella ciotola versa la salsa di pomodoro e versa le seppie tagliate a tocchetti. Inserisci il Gancio con spatola a spirale e imposta la temperatura a 100°C, il timer per 50 minuti e la velocità di mescolamento a 3. Se necessario, aggiungi in cottura mezzo bicchiere di acqua tiepida. Quando le seppie saranno tenere, aggiusta il sale. Griglia alcuni crostoni di polenta. Disponi i crostoni su un piatto da portata e versaci a fianco le seppie.

Polenta Taragna

- 1 La polenta Taragna, tipica della Valtellina, delle valli bresciane e bergamasche, ha un gusto inconfondibile dovuto alla presenza della farina di grano saraceno, mescolata con quella di mais. Di solito va servita ancora fluida e filante, da assaporare da sola, come piatto unico, o accompagnata da salsicce.
- 2 Quando la polenta è quasi cotta, aggiungi il burro e il formaggio a tocchetti e prosegui la cottura per altri 10 minuti, in modo che si fondano completamente.



INGREDIENTI

Per la polenta:

250 g di farina bianca per polenta (oppure gialla)

1 l di acqua

sale q.b.

Polenta e baccalà:

200 g cipolla

½ l di olio d'oliva

4 filetti di acciuga dissalati, eviscerati e lavati

3 cucchiaini di prezzemolo

400 g di baccalà (merluzzo essiccato, ammollato in acqua fredda cambiata ogni 4 ore per 2 giorni)

2 dl latte fresco

100 g farina

50 g parmigiano

1 pizzico di pepe

Crostoni di polenta (v. ricetta base)

Polenta e seppie:

salsa di pomodoro (la ricetta è a pag.

158 / capitolo SALSE) peperoncino a piacere

1 spicchio d'aglio

1 kg di seppie già pulite ed eviscerate

sale q. b.

crostoni di polenta

Polenta Taragna:

1 preparazione di polenta (ricetta base)

150 g di burro

600 g di formaggio Scimut della Valtellina (oppure qualunque altro formaggio semigrasso, come Branzi, Casera o Fontina a seconda delle zone)





SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO

Una buona salsa può trasformare un piatto semplice in una prelibatezza che non passa inosservata e che non è mai banale. Le salse danno vita, colore e sapore ai piatti più diversi e, anche se la loro preparazione spesso appare circondata da un alone di mistero, in realtà tutto ciò che serve è un po' tempo e di attenzione, oltre al valido aiuto del Frullatore, del Food Processor, del Gancio a mezzaluna per la cottura, del Tritatutto e del Passaverdure/pomodoro. Tutti questi accessori sono molto utili per assicurare la buona riuscita di salse, puree, coulis di frutta o di verdura.

Salsa besciamella

La besciamella è la salsa di base più usata. Si prepara partendo dal cosiddetto "roux", un impasto fatto con burro e farina cotti, che va fatto bollire nel latte in modo tale che la salsa addensi e veli il cucchiaino. Alcuni piatti italiani tipici sono basati su questo ingrediente: le lasagne al forno, i cannelloni, le diverse varietà di pasta al forno, la pasta ai 4 formaggi e il timballo. Il risultato varia in base alla densità della salsa, che dipende dalla proporzione tra burro e farina presenti nel roux, e da quanto a lungo verrà cotta la salsa stessa.

Dosi per: 600 ml **Tempo di preparazione:** 1 minuto **Tempo di cottura:** 5 minuti

Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Metti a fondere il burro nella ciotola con il Gancio a mezzaluna per la cottura, impostando la temperatura a 60 °C. Una volta sciolto il burro, spegni e aggiungi la farina setacciata.
- 2 Imposta la velocità di mescolamento in cottura a 1 e mescola fino a quando la farina si sarà completamente assorbita e non si presentano più grumi. Imposta la temperatura a 120°C e lascia cuocere 1 minuto, fino a quando il roux avrà assunto un bel colore nocciola.
- 3 Aggiungi il latte "a filo", facendolo cioè cadere in modo lentissimo. Per evitare che si formino i grumi, assicurati che il latte versato sia stato assorbito prima di aggiungerne altro. Prosegui la cottura continuando a mescolare fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiusta il sapore con sale, pepe e noce moscata.

Nota: per una salsa un po' più densa è sufficiente aumentare la quantità di farina. Se, invece, si vuole ottenerla più fluida, va aumentata la quantità di latte.

Varianti: (le dosi indicate si riferiscono alla ricetta da ½ litro)

Salsa Mornay

- 1 Aggiungi 50 g di panna da cucina e, quando versa il latte, 200 g di formaggio come emmental, gruviera o cheddar di fattoria. Porta a zero la manopola della temperatura e abbassa la temperatura della salsa a 80°C-85°C.
- 2 Aggiungi 2 uova. Quindi, riporta la manopola della temperatura a 80°C, ma presta attenzione che la salsa non superi gli 80°C-85°C perché le uova potrebbero rapprendersi, rovinando così la besciamella.

Salsa al prezzemolo

Dopo aver filtrato la salsa besciamella con un colino, aggiungi 3 cucchiaini di prezzemolo tritato e cuoci ancora per 1 minuto.

Salsa Aurora

Aggiungi alla besciamella 100 ml di salsa di pomodoro e 100 ml di panna. Infine, incorpora 20 g di burro a dadini lavorando il composto con il Gancio.

INGREDIENTI

Per 600 ml:

60 g di burro morbido

60 g di farina

½ l di latte

1 pizzico di noce moscata

1 cucchiaino di sale

½ cucchiaino di pepe bianco



Salsa beurre blanc

Tempo di preparazione: 5 minuti Tempo di cottura: 15 minuti

Attrezzature: Food Processor / Frusta a filo

INGREDIENTI

2 scalogni tritati
100 ml di aceto di vino bianco
2 cucchiaini di acqua
250 g di burro
sale q.b.

- 1 Trita finemente gli scalogni nel Food Processor usando la lama universale. Un po' alla volta aumenta la velocità fino a 4.
- 2 Versa nel recipiente gli scalogni tritati, l'aceto di vino bianco e l'acqua e inserisci la Frusta a filo. Regola la temperatura a 100°C, il timer a 3 minuti e la velocità di mescolamento a 2. Riduci il liquido di 2/3, quindi abbassa la temperatura a 90°C. Cuoci per 8 minuti e aggiungi il burro, un poco alla volta. Sala a piacere.

Nota: Se la salsa si smonta, è sufficiente alzare un po' la temperatura.

Varianti:

Salsa Beurre Blanc alle erbe aromatiche

Aggiungi alla salsa 3 cucchiaini di erbe aromatiche come cerfoglio e dragoncello.

Salsa Beurre Rouge

Usa aceto di vino rosso anziché l'aceto di vino bianco.

Salsa Beurre Blanc allo champagne

Riduci di 60 ml la dose di aceto di vino bianco e aggiungi 120 ml di champagne brut dopo aver fatto ridurre l'aceto.



Salsa vellutata

Questa salsa dalla consistenza vellutata è meravigliosamente versatile e può essere aromatizzata in molti modi utilizzando brodo di pollo, di pesce o di molluschi.

Tempo di preparazione: 1 minuto **Tempo di cottura:** 6 minuti

Attrezzature: Frullatore / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Segui la ricetta indicata per la salsa besciamella, ma cuoci il composto di farina e burro per 5 minuti. Inoltre, utilizza il brodo al posto del latte.
- 2 Imposta la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento in cottura a 1 e cuoci per 5 minuti. Aggiungi la panna acida (facoltativa). Abbassa la temperatura a 90°C e cuoci per 1 minuto.

Nota: ideale da servire calda come accompagnamento di asparagi cotti al vapore o di pesce lesso.

Varianti:

Base di salsa vellutata al pollo

Utilizza brodo di pollo di buona qualità.

Base di salsa vellutata al pesce

Utilizza brodo di pesce di buona qualità.

Salsa vellutata ai capperi

Aggiungi alla vellutata di pollo 20 g di capperi (se usi capperi sotto sale, prima lavalì e scolali; se usi capperi piuttosto grandi, prima tritali), 3 filetti di acciuga tritati e 50 ml di panna da cucina.

Salsa vellutata allo champagne

Aggiungi alla vellutata di pollo, 200 ml di champagne brut e 100 ml di panna da cucina.

Salsa vellutata ai funghi

Rosola 60 g di funghi champignon e 30 g di scalogni, entrambi affettati finemente, e aggiungili alla vellutata di pesce. Quindi, aggiungi 150 ml di vino bianco secco, 1 cucchiaino di cognac e 2 cucchiaini di senape a grani interi.

INGREDIENTI

Per ½ litro:

60 g di burro

60 g di farina

500 ml di brodo

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di pepe bianco

1 cucchiaio di panna acida (facoltativo)

Salsa olandese

Tempo di preparazione: 1 minuto Tempo di cottura: 6 minuti

Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura / Spremiagrumi (per la variante maltese)

- 1 Taglia il burro a cubetti. Versa tutti gli ingredienti nella ciotola. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura e il Paraschizzi. Imposta la temperatura a 70°, la velocità a 1 e cuoci per 3 minuti e 30 secondi.
- 2 Quando la temperatura avrà raggiunto i 60°C, il dispositivo di sicurezza fa scendere la velocità, quindi per poter continuare a montare velocemente in cottura, tieni premuto il tasto Pulse. Man mano che la velocità aumenta, si sente un segnale acustico. Appena termina il segnale sonoro, lascia il tasto Pulse e la macchina proseguirà alla velocità impostata.
- 3 Alza la temperatura a 85°C e cuoci per 2 minuti, sempre a velocità 1.
- 4 Versa la salsa in un recipiente pulito e conservala in frigo.

Nota: ideale da servire calda come accompagnamento di asparagi cotti al vapore o di pesce lesso.

Varianti:

Salsa maltese

Metti a bollire il succo di 2 arance rosse fino a che si sia ridotto di $\frac{1}{3}$ e aggiungilo alla salsa olandese.

Salsa al crescione

Una volta preparata la salsa, aggiungi 130 g di foglie tritate di crescione.

Salsa allo zafferano

Mentre lavori il composto per la salsa olandese, aggiungi $\frac{1}{2}$ cucchiaino di pistilli di zafferano pestati.

Salsa Mousseline

Prima di servire, aggiungi alla salsa olandese 100 ml di panna montata.



INGREDIENTI

Per ½ litro:

150 g di burro

3 tuorli d'uovo

2 cucchiaini di acqua

1 cucchiaino di succo di limone

sale, pepe q. b.

Salsa bernese

Tempo di preparazione: 3 minuti Tempo di cottura: 10 minuti

Attrezzature: Frullatore / Gancio a mezzaluna per la cottura

INGREDIENTI

3 scalogni
1 gambo di dragoncello
80 ml di vino bianco
3 tuorli d'uovo
180 g di burro morbido a pezzetti

- 1 Pela gli scalogni. Versa nel Frullatore il dragoncello, gli scalogni e il vino bianco e frulla con attenzione alla massima velocità.
- 2 Versa tutto il contenuto nella ciotola. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura e imposta la temperatura a 110°C e la velocità di mescolamento in cottura a 1. Lascia cuocere per 4 minuti o fino a quando sarà ben asciutto. Intanto tagliuzzo le foglie del dragoncello.
- 3 Togli la ciotola e immergila nell'acqua fredda a raffreddare (lascia il Gancio a mezzaluna per la cottura inserito nella macchina). Ritorno alla macchina e verifica che la temperatura non superi i 55°C.
- 4 Aggiungo i tuorli, il sale e il pepe nella ciotola. Posiziono il Paraschizzi con il coperchio aperto. Imposto il timer per 7 minuti, la temperatura a 70°C e la velocità a 3 usando il tasto Pulse e verso il burro a pezzetti un po' alla volta.
- 5 Alzo la temperatura a 85°C sempre a velocità 3 e cuoco per 2 minuti. Aggiungo il dragoncello a 30 secondi prima della fine e mescolo con attenzione.
- 6 Servi immediatamente.

Nota: servi la Salsa Bernese o la Salsa Choron come accompagnamento di carne alla griglia, tipo filetto o costicine. La Salsa Bernese è favolosa anche con il salmone o il rombo alla griglia.

Varianti:

Salsa Choron

Aggiungi 1 cucchiaino di salsa di pomodoro 30 secondi prima della fine della cottura.

Salsa Paloise

Sostituisci il dragoncello con 1 cucchiaino di menta.

Maionese

Tempo di preparazione: 3 minuti Tempo di cottura: 0 minuti

Attrezzature: Food Processor o Frullatore

- 1 Sbatti le uova e la senape nel Food Processor o nel Frullatore, lavorandole a velocità 3 fino a ottenere un composto leggero e chiaro.
- 2 Mentre il Food Processor (o il Frullatore) è in funzione, aggiungi l'acqua, il sale, il succo di limone e l'aceto. Quindi, molto lentamente, goccia a goccia, aggiungi l'olio finché la salsa si sarà addensata. Se necessario, regola il sale.
- 3 Conserva in frigorifero in un contenitore accuratamente pulito.

Varianti:

Salsa aioli

Aggiungi 2 spicchi d'aglio e un pizzico di pepe di Caienna nel Food Processor all'inizio della ricetta.

Salsa tartara

Aggiungi alla maionese 50 g di cetriolini, capperi, olive verdi e scalogni tritati (precedentemente sciacquati sotto acqua corrente, se amari) e un po' di prezzemolo tritato.

INGREDIENTI

Per ½ litro:

6 tuorli d'uovo

2 cucchiaini di senape di Digione

4 cucchiai di acqua

1½ cucchiaino di sale

1 cucchiaio di succo di limone

3 cucchiai di aceto di vino bianco

225 ml di olio d'oliva

225 ml di olio di arachidi



INGREDIENTI

Sugo alla Nicola:

2 peperoncini rossi
3 cucchiaini di olio d'oliva
5 fette spezzettate di prosciutto di Parma
50 ml di panna da cucina
qualche foglia di rucola
80 g di formaggio tipo parmigiano (grattugiato)

Sugo all'Amatriciana:

100 g di pancetta affumicata a dadini
100 g di guanciale a dadini
1 o 2 cucchiaini di peperoncini piccanti secchi
1 cipolla
5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
1 o 2 cucchiaini di aceto di vino rosso
40 g di formaggio tipo parmigiano (grattugiato)
40 g di formaggio tipo Pecorino Romanesco (grattugiato)
1 lattina di polpa di pomodoro

Sugo alla Puttanesca:

50 g di olive nere snocciolate
una manciata di capperi
un ciuffo di prezzemolo
4 o 5 filetti di acciuga
2 spicchi d'aglio
500 g di pomodori freschi o di pelati
un peperoncino rosso
sale q. b.
4 cucchiaini di olio

Sughi per la pasta

I sughi che possono essere serviti con la pasta, aggiungendoli una volta che la pasta è cotta e scolata, sono tantissimi. Ecco alcuni esempi.

Sugo alla Nicola

Tempo di preparazione: 2 minuti **Tempo di cottura:** 8 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

Affetta i peperoncini con il Food Processor usando la lama universale a velocità 3. Versa l'olio nella ciotola. inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura., imposta la temperatura a 90°C e a velocità di mescolamento 1. Rosola i peperoncini rossi tritati finemente. Aggiungi 5 fette sottili di prosciutto di Parma spezzettato e cuoci per 4 minuti. Completa con la panna, le foglie di rucola e cuoci per altri 3 minuti. Aggiungi il formaggio grattugiato.

Sugo all'Amatriciana

Tempo di preparazione: 2 minuti **Tempo di cottura:** 11 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

Versa l'olio e inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura. Imposta la temperatura a 110°C e la velocità di mescolamento in cottura a 2 e lascia stufare la cipolla con i peperoncini per 9 minuti e "spegni" il soffritto con l'aceto e qualche cucchiaino di acqua. Aggiungi la pancetta e il guanciale e lascia rosolare per 1 minuto. Aggiungi la salsa di pomodoro e continua a cuocere per 2 minuti. Cuoci la pasta e condiscila con il sugo e cospargi con i formaggi. La tradizione vuole che si condiscano i bucatini o gli spaghetti alla chitarra.

Sugo alla Puttanesca

Tempo di preparazione: 2 minuti **Tempo di cottura:** 10 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

Nel Food Processor trita separatamente i capperi, le olive snocciolate e il prezzemolo. Nella ciotola versa l'olio e inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura. Imposta la temperatura a 110°C e la velocità di mescolamento a 2 e lascia soffriggere l'aglio sbucciato per 1 minuto. Quando diventa dorato, eliminalo e rimuovi la ciotola. Lascia raffreddare un po' l'olio, aggiungi i filetti di acciuga, con il Gancio si spapperanno bene, e versa i capperi e le olive, quindi i pomodori (precedentemente pelati e fatti a pezzi se si usano quelli freschi) e il peperoncino. Aggiusta il sale e lascia cuocere a 110°C, sempre a velocità di mescolamento a 2 per 9 minuti. Nel frattempo cuoci la pasta, scolala e condiscila col sugo, aggiungendo il prezzemolo tritato.

Sugo Acciughe e capperi

Tempo di preparazione: 2 minuti

Tempo di cottura: 0 minuti Attrezzature: Food Processor

Nel Food Processor con la lama universale a velocità 3 frulla insieme le olive nere snocciolate, i capperi (se sotto sale, prima lavalì e scolali), le acciughe e il sale.

Sugo Aglio, olio e peperoncino

Tempo di preparazione: 2 minuti Tempo di cottura: 5 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura e versa l'olio nella ciotola. Imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento in cottura a 2 e lascia rosolare gli spicchi d'aglio schiacciati, facendo attenzione a non bruciarli, e il peperoncino. Togli la ciotola e aggiungi il prezzemolo e il sale. Mescola e condisci la pasta. Di questa ricetta tipicamente italiana noi diamo solo una delle innumerevoli versioni esistenti.

Tagliatelle con aglio, olive e funghi

Tempo di preparazione: 2 minuti Tempo di cottura: 5 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

Affetta con il Food Processor i funghi con il disco per affettare grosso. Rosola leggermente i funghi con l'aglio. Imposta la temperatura a 90°C, il timer per 1 minuto e la velocità di mescolamento in cottura a 1. Aggiungi i funghi e cuoci fino a quando si sarà asciugato il liquido di vegetazione. Aggiungi la panna, aggiusta il sale e versa il prezzemolo. Se usi funghi in scatola, aggiungili con la panna.

Pesto

Tempo di preparazione: 1 minuto

Tempo di cottura: 0 minuti Attrezzature: Food Processor

Nel Food Processor trita insieme con la lama universale i pinoli, il basilico fresco, il formaggio grattugiato, il sale e l'olio d'oliva. A piacere puoi aggiungere 2 spicchi d'aglio.

Carbonara

Tempo di preparazione: 2 minuti Tempo di cottura: 0 minuti

Scola la pasta, rimettila nella pentola e aggiungi, mescolando, 20 g di tuorli d'uovo ogni 150 g di pasta. Completa con un po' di parmigiano grattugiato, sale e pepe macinato al momento.

INGREDIENTI

Sugo di acciughe e capperi:

75 g di olive nere snocciolate

20 g di capperi (se sotto sale, prima lavalì e scolali)

100 g di acciughe

sale q. b.

Sugo Aglio, olio e peperoncino:

8 spicchi d'aglio schiacciati

90 ml di olio d'oliva

5 cucchiaini di prezzemolo tritato

1 peperoncino

sale q. b.

Tagliatelle con aglio, olive e funghi:

125 g di funghi affettati

2 spicchi d'aglio schiacciati

1 cucchiaino di peperoncino in scaglie

100 ml di panna da cucina

sale q.b.

3 cucchiaini di prezzemolo tritato

Pesto:

50 g di pinoli

50 g di basilico fresco

5 cucchiaini di formaggio tipo parmigiano grattugiato

sale q. b.

135 ml di olio extravergine di oliva

A piacere: 2 spicchi d'aglio

Sugo di pomodoro

Per preparare questo piatto, in mancanza di pomodori maturi di buona qualità, sarà meglio sostituirli con dei buoni pomodori in scatola.

INGREDIENTI

500 g di pomodori pelati
1 spicchio d'aglio schiacciato
1 pizzico di zucchero
50 ml di olio d'oliva
10 foglie di basilico

Tempo di preparazione: 2 minuti Tempo di cottura: 45 minuti

Attrezzature: Gancio con spatola a spirale / Passaverdure - pomodoro

- 1 Monta il Gancio con spatola a spirale. Imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 2. Versa i pomodori, l'aglio e lo zucchero nel recipiente. Porta a bollore, abbassa la temperatura e lascia sobbollire per 45 minuti.
- 2 Passa la salsa utilizzando il disco a fori piccoli del Passaverdure/pomodoro. Aggiungi l'olio e il basilico e mescola. Se necessario, regola il sale.

Salsa per insalate

Tempo di preparazione: 1 minuto Tempo di cottura: 35 minuti

Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura. Versa nel recipiente le uova, lo zucchero, la senape in polvere, la farina e il succo di limone. Imposta la velocità a 3 e lavora per 3 minuti finché il composto si sarà amalgamato bene. Abbassa la velocità a 1 e lentamente aggiungi l'aceto.
- 2 Imposta la temperatura a 72°C per fare addensare l'uovo e continua la cottura a velocità di mescolamento a 1 per 3 minuti. Porta la temperatura a zero e continua a lavorare il composto finché la temperatura si sarà abbassata a 40°C (ci vorrà circa mezzora). Aggiungi la panna e il sale.
- 3 Conserva in frigorifero in un contenitore accuratamente pulito. Si può conservare anche per alcuni giorni.

INGREDIENTI

1 uovo intero
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di senape inglese in polvere
1 cucchiaio di farina
½ cucchiaino di succo di limone
70 ml di aceto di vino bianco
50 ml di panna da cucina
1 pizzico di sale

Vinaigrette

Tempo di preparazione: 2 minuti Tempo di cottura: 0 minuti

Attrezzature: Food Processor

Ricetta classica per la salsa vinaigrette

- 1 Versa tutti gli ingredienti nel Food Processor e frullali alla massima velocità per 15 secondi.
- 2 Conserva in frigorifero in un contenitore accuratamente pulito.

Varianti:

Vinaigrette alle erbe aromatiche

Aggiungi alla salsa 3 cucchiai di erbe aromatiche delicate, come basilico o dragoncello. Per una vinaigrette al limone, aggiungi 2 cucchiaini di succo di limone.

Vinaigrette all'aglio

Aggiungi 1 spicchio d'aglio, schiacciato e tritato.

Vinaigrette alle fragole

Aggiungi 2 fragole pulite e 2 cucchiaini di aceto balsamico.

INGREDIENTI

150-200 ml olio d'oliva
50 ml aceto bianco di vino
1 cucchiaino senape
condimenti



Caesar dressing

L'insalata "Caesar" è stata inventata sulla costa americana occidentale e viene servita con lattuga romana, crostini all'aglio, scaglie di parmigiano e qualche filetto di acciuga.

INGREDIENTI

2 tuorli d'uovo
2 spicchi d'aglio
4 filetti di acciughe
succo di 1 limone
½ cucchiaino di senape
225 ml di olio d'oliva
tabasco
salsa Worcester

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 0 minuti **Attrezzature:** Food Processor

- 1 Versa i tuorli d'uovo, l'aglio e i filetti di acciughe nel Food Processor e lavora a velocità 3 finché il tutto avrà assunto una consistenza cremosa. Aggiungi il succo di limone e la senape, raccogli i residui attaccati alle pareti del recipiente e lavora il composto prima a velocità 1 e, quindi, a velocità 3. Unisci l'olio d'oliva, versandolo lentamente a filo, e mescola finché sarà completamente incorporato. Aggiungi il tabasco e la salsa Worcester a piacere e, se necessario, il sale.
- 2 Conserva in frigorifero in un contenitore accuratamente pulito.



Salsa di mele

In Inghilterra questa salsa viene tradizionalmente servita per accompagnare il maiale arrosto.

Tempo di preparazione: 10 minuti **Tempo di cottura:** 10 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Passaverdure - pomodoro

- 1 Sbuccia le mele, privale del torsolo, quindi affettale sottilmente nel Food Processor. Versale nel recipiente insieme allo zucchero, quindi monta la Gancio a mezzaluna per la cottura. Regola la temperatura a 110°C, la velocità di mescolamento a 1 e lascia sobbollire per 10 minuti.
- 2 Unisci il burro e lavora finché sarà sciolto.
- 3 Passa la salsa al Passaverdure/pomodoro in modo che risulti liscia e omogenea.

Salsa Cumberland

Questa salsa è ottima per accompagnare le carni, sia cucinate che conservate, come il prosciutto o la coscia di maiale affumicata, e la cacciagione arrostita.

Tempo di preparazione: 2 minuti **Tempo di cottura:** 40 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Sbollenta la scorza degli agrumi per 5 minuti, scolala e mettila da parte. Trita gli scalogni nel Food Processor con la lama universale a velocità 3.
- 2 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Versa gli scalogni e il vino rosso nel recipiente e porta a bollore. Abbassa la temperatura e lascia sobbollire per 15 minuti, in modo che il liquido si riduca di 2/3.
- 3 Unisci la senape, lo zenzero, il porto e le scorze e lascia sobbollire per 15 minuti, facendo ridurre di 2/3. Unisci la gelatina di ribes rosso e mescola per 2 minuti o fino a quando si sarà completamente sciolta.

INGREDIENTI

500 g di mele
120 g di zucchero
50 g di burro

INGREDIENTI

la buccia di 1 limone
la buccia di 1 arancia
3 scalogni
240 ml di vino rosso
1 cucchiaino di senape inglese
1 cucchiaino di zenzero macinato
120 ml di porto
240 g di gelatina di ribes rosso

Salsa verde

Questa salsa può essere tranquillamente utilizzata per condire un'insalata, ma dà il meglio di sé per accompagnare un pesce grasso cotto alla brace, ad esempio lo sgombro.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Tempo di cottura: 0 minuti **Attrezzature:** Food Processor

- 1 Versa tutti gli ingredienti (ad eccezione dell'olio d'oliva) nel Food Processor con la lama universale, e frullali. Raccogli i residui rimasti attaccati alle pareti del recipiente per essere sicuri che tutto venga tritato uniformemente.
- 2 Imposta a velocità 3 il Food Processor e versa lentamente l'olio d'oliva fino ad ottenere una salsa densa.



INGREDIENTI

100 g di prezzemolo

80 g di basilico

4 di filetti di acciughe

2 cucchiaini di capperi (se sotto sale, prima vanno lavati accuratamente)

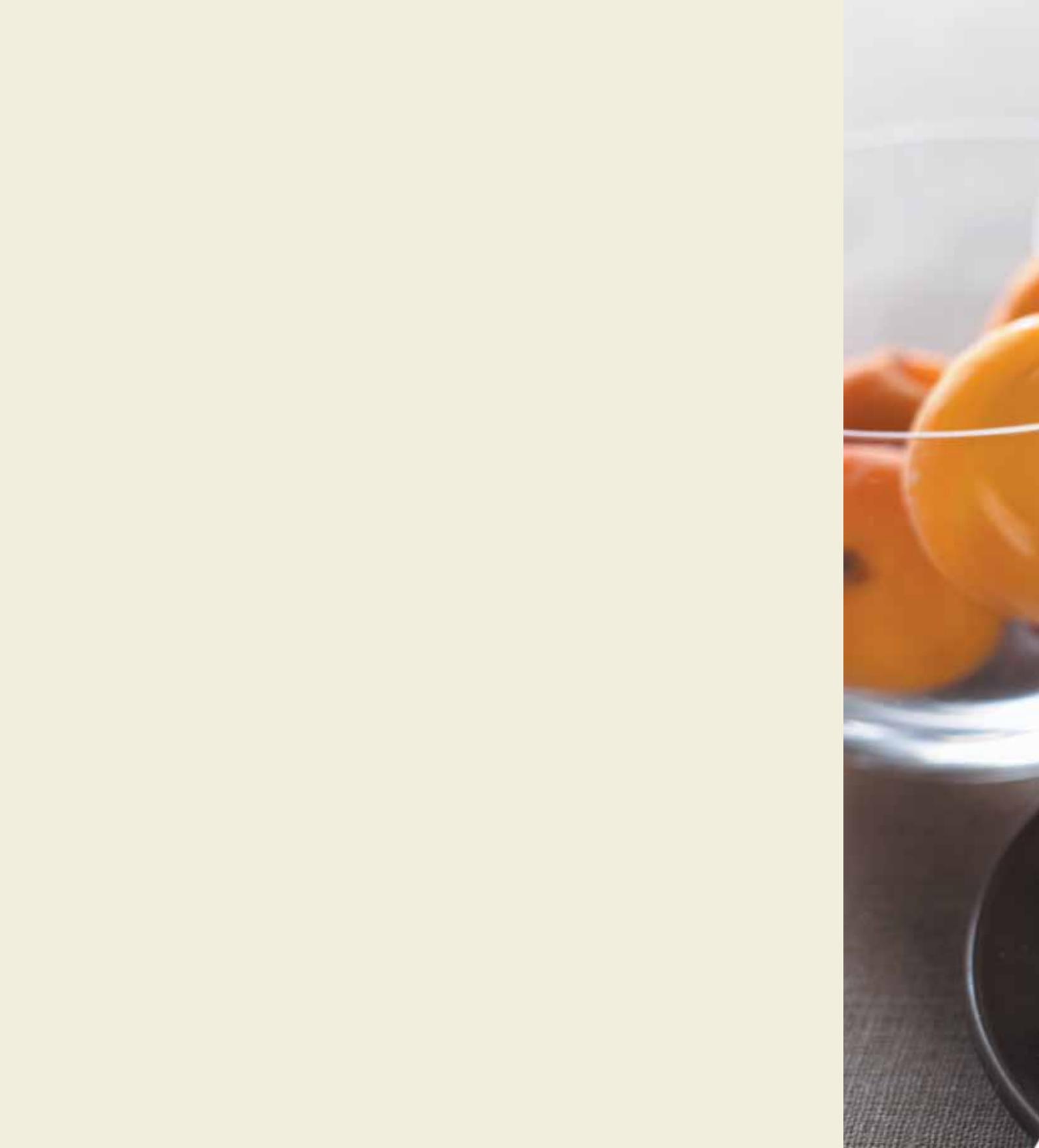
2 spicchi d'aglio

1 cucchiaio di vino bianco

sale q.b.

100-150 ml di olio extravergine d'oliva





DESSERT

Sono numerosi i dessert che si possono preparare con Cooking Chef Kenwood. Con la Frusta K si può preparare facilmente la pasta per crostate, flan e torte o charlottes di frutta o anche guarnizioni friabili mentre con la Frusta a filo potrai realizzare le mousse più soffici, i dolci di frutta cotta e i dessert freddi di latte e panna e le meringhe più leggere e soufflés. Cosa c'è di meglio di un ricco e cremoso gelato o di un sorbetto alla frutta che vengono preparati alla perfezione con la Gelatiera/Sorbettiera? E' difficile resistere al profumo di dolci e biscotti appena sfornati. Torte ideali per la colazione del mattino, muffins per il te, ciambelle fatte in casa e dolcetti al cioccolato per non parlare dei dolcetti viennesi e dei fragranti biscotti croccanti, semplicissimi da fare e ideali per accompagnare qualunque occasione.



Semifreddo al torrone con salsa alle ciliegie

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: circa 20 minuti Attrezzature: Food processor / Frusta a filo grosso / Gancio a mezzaluna per la cottura

Per la crema pasticciera:

nel recipiente di cottura in acciaio, con il gancio a mezzaluna, versa i tuorli, lo zucchero, la farina stempera con il latte freddo, la stecca di vaniglia, un pizzico di sale e imposta a 90° sulla velocità di mescolamento 1 per 12 minuti. Successivamente aumenta la temperatura a 100° e bollire per 2 minuti. Fai raffreddare.

- 1 Spezzetta grossolanamente il torrone con il coltello, inserirlo nel food processor e tritarlo finemente alla massima velocità e unirlo alla crema pasticciera.
- 2 Utilizza l'accessorio tritatutto per tritare lo zucchero fino a renderlo impalpabile.
- 3 Prepara la meringa italiana montando con la frusta a filo gli albumi, lo zucchero a velo, il limone e il sale alla velocità 6. Accendi il termostato a 110°, schiaccia il tasto P, aumenta la velocità al massimo e lascia cuocere per 6'.
- 4 Monta la frusta K e amalgama la meringa con la crema pasticciera e il torrone. Versa il contenuto nei singoli stampini rivestiti da pellicola e mettere in freezer per almeno 2 ore.
- 5 Monta l'accessorio centrifuga ed estrarre il succo delle ciliegie snocciate.
- 6 Nel recipiente d'acciaio con il gancio a mezzaluna sulla velocità di mescolamento 1 versa l'acqua e lo zucchero. Seleziona la temperatura a 110°, fai bollire per 4 minuti, quindi aggiungi il succo delle ciliegie e prosegui la cottura per altri 6 minuti sulla velocità di mescolamento 3.
- 7 Togli il semifreddo dagli stampini, disporli sui piattini e decorarli con la salsa alle ciliegie, le ciliegie tenute da parte e con ciuffetti di panna a piacere.





INGREDIENTI

Per la crema pasticciera:

0,5 lt latte
7 tuorli d'uovo (100 g)
150 g zucchero semolato
80 g farina 00
1 stecca di vaniglia
sale

Per la meringa italiana:

200 g albume d'uovo
400 g zucchero semolato
4 gocce di limone
1 pizzico di sale

Per lo sciroppo alle ciliegie:

400 g ciliegie snocciate
150 g zucchero semolato
150 g acqua
16 ciliegie per decorazione
200 g di torrone tradizionale
8 stampini diametro 7 cm

Syllabub al limone e lamponi

Dosi per: 6-8 persone Tempo di preparazione: 15 minuti più raffreddamento

Tempo di cottura: 5 minuti Attrezzature: Frusta a filo

INGREDIENTI

3 brioche di circa 175 g l'una o 275g di torta Madera

90 ml di vino bianco dolce o succo d'arancia

450 g di lamponi freschi

Per il caramello:

50 g di zucchero semolato

45 ml di acqua

un po' di lamponi freschi per guarnire

Per il Syllabub:

il succo di 1 limone

125 ml di sherry

30 ml di brandy

75 g di zucchero semolato

450 ml di panna da dolci

- 1 Taglia brioche in 5 o la torta Madera a fette e disponile in un recipiente dai bordi alti per zuppa inglese. Bagna con vino o succo d'arancia. Cospargi con i lamponi e raffredda in frigorifero per almeno 1 ora.
- 2 Prepara la decorazione al caramello. Fodera una placca da forno con carta oleata. Metti lo zucchero e l'acqua in una padella e cuoci a fuoco basso, mescolando per far sciogliere lo zucchero. Porta ad ebollizione e lascia bollire senza rimestare fino a dorare. Con un cucchiaino da tè, spruzza una sottile venatura di caramello formando un disegno a linee incrociate per decorare. Lascia raffreddare, quindi toglia la carta.
- 3 Prepara il Syllabub. Versa il succo di limone, lo sherry ed il brandy nella ciotola di Cooking Chef. Unisci lo zucchero e mescola fino a che si è sciolto. Aggiungi la panna e con la Frusta a filo monta a neve soffice il Syllabub. Non sbattere troppo, altrimenti la crema impazzirà.
- 4 Con un cucchiaio, versa il Syllabub sulla frutta, cospargi con un po' di lamponi e decora con le guarnizioni di caramello. Servi immediatamente.

Panna cotta

Questo classico dolce al cucchiaio è tra i dessert più semplici da preparare. Si tratta solo di versare gli ingredienti nel recipiente e farli bollire. L'aroma di vaniglia e la panna danno al dolce una ricchezza corposa che viene bilanciata dall'aggiunta del rum.

Dosi per: 8 persone **Tempo di preparazione:** 10 minuti più raffreddamento
Tempo di cottura: 10 minuti **Attrezzature:** Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Metti la gelatina in ammollo in una ciotola d'acqua. Taglia in senso longitudinale i baccelli di vaniglia e recupera i semi.
- 2 Monta il Gancio a mezzaluna. Versa i baccelli e i semi di vaniglia, lo zucchero e la panna nella ciotola. Imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Dopo 8 minuti la crema dovrebbe iniziare a bollire. Quando il composto inizierà a bollire, riporta a zero la temperatura. Strizza la gelatina per rimuovere l'acqua in eccesso e successivamente aggiungila nel recipiente, versando poi l'estratto di vaniglia e il rum.
- 3 Setaccia il composto con un colino.
- 4 Con un cucchiaio versa in stampi singoli e lascia in frigorifero per almeno 4 ore o anche tutta la notte se il tempo lo consente.

Abbinamenti classici:

Mix di frutti rossi

Uvetta sultanina affogata nell'Amaretto

Pesche all'anice stellato

INGREDIENTI

4 fogli di gelatina

2 baccello/i di vaniglia

150 g di zucchero

1 l di panna da cucina

1 cucchiaino di estratto di

3½ cucchiaini di rum



Mousse

Un dolce leggero, da realizzare con diverse combinazioni di frutti e liquori. Una fresca crema alla frutta è l'ideale per concludere un pranzo estivo, mentre una crema al cioccolato corretta con del buon whisky è il modo ideale per coronare un'ottima cena durante l'inverno.

Dosi per: 6 persone **Tempo di preparazione:** 30 minuti più il tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 15 minuti **Attrezzature:** Frusta a filo / Gancio a mezzaluna per la cottura - e per le varianti: Food Processor

- 1 Fai riferimento a pagina 277 (vedi capitolo Ricette Di Base) per fare una meringa che divide a metà le quantità (150g di zucchero e 2 uova). Tieni da parte i tuorli d'uovo. Togli la meringa dalla ciotola e riponila in frigo.
- 2 Metti la gelatina in ammollo in una ciotola d'acqua finché non si sarà ammorbidita. Monta il Gancio a mezzaluna. Versa 50 g di zucchero e i 2 tuorli d'uovo nel recipiente. Montali lavorando a velocità 4 in modo da ottenere una crema di colore chiaro. Regola la temperatura a 85°C e la velocità di mescolamento a 1. Aggiungi il latte e, una volta raggiunta la temperatura di cottura, lascia cuocere per 8 minuti. Speghi la temperatura. Lascia raffreddare per 5 minuti e aggiungi la panna.
- 3 Imposta la velocità dei mescolamenti a 1. Strizza i fogli di gelatina e aggiungili al contenuto del recipiente, seguiti dagli ingredienti scelti per aromatizzare la mousse. Continua a sbattere la crema per altri 10 minuti, quindi travasala e riponi in frigorifero per 15 minuti.
- 4 Incorpora delicatamente anche il resto della panna montata e della meringa usando la Spatola. Versa in sei bicchieri alti e riponi in frigorifero a solidificare per almeno 2 ore.

Varianti:

Mousse alle fragole servita con frutti di bosco freschi

Nel Food Processor con la lama universale, frulla 300 g di fragole e 35 g di zucchero in modo da ottenere una purea liscia. Aggiungi le fragole al punto 3 della ricetta principale e subito dopo aggiungere la gelatina.

Mousse marmorizzata

- 1 Segui la ricetta per la mousse (v. a sinistra) ma, dopo aver aggiunto la gelatina, suddividi il composto in due ciotole: un terzo del composto in una ciotola e due terzi del composto in un'altra ciotola. Unisci 100 g di cioccolato bianco fuso nella ciotola contenente un terzo del composto e 200 g di cioccolato fondente e 25 ml di rum scuro nell'altra.

- 2 Incorpora $\frac{1}{3}$ della panna e della meringa nella crema bianca e $\frac{2}{3}$ di panna e di meringa nella crema scura. Versa quest'ultima in stampini o coppette, riempiendo fino a $\frac{2}{3}$. Quindi, delicatamente versa la mousse al cioccolato bianco al centro e mescola molto cautamente con una forchetta per creare l'effetto marmorizzato.
- 3 Lasciare solidificare in frigorifero finché sarà pronta per essere servita.

Mousse al cocco, ananas e vaniglia

- 1 Versa nel recipiente 100 ml di latte, 25 g di latte di cocco, un baccello di vaniglia diviso a metà e a cui sono stati raschiati i semi, 250 g di ananas tagliata a pezzi. Monta il Gancio con spatola a spirale. Lascia cuocere per 10 minuti, finché l'ananas risulterà morbido. Lascia raffreddare, rimuovi il baccello di vaniglia e unisci al latte 25 ml di liquore Malibu.
- 2 Frulla per 1 minuto nel Food Processor, riducendo a purea.

Mousse al limone

Prima di cuocere il latte per 10 minuti circa, aggiungi il succo e la scorza sbollentata di 4 limoni.

INGREDIENTI

3 fogli di gelatina
200 g di zucchero
2 uova
125 ml di panna da cucina
125 ml di latte
300 ml di ingredienti aromatizzanti (come frutta o liquori)



INGREDIENTI

75 g di zucchero
8 tuorli d'uovo
500 ml di panna da cucina
2 baccelli di vaniglia



Cocottine classiche di crema alla vaniglia

Questa ricetta è la base per tanti classici della pasticceria e, quando ci si sarà impadroniti della tecnica per prepararla, si scoprirà che è la chiave per realizzare tantissimi dessert deliziosi.

Dosi per: 4-6 persone **Tempo di preparazione:** 30 minuti più il tempo di raffreddamento **Tempo di cottura:** 30 minuti

Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura/ Passaverdure/pomodoro - e per la versione ai lamponi: Food Processor

- 1 Monta il Gancio a mezzaluna. Versa lo zucchero e i tuorli nella ciotola e montali a velocità 6 fino a ottenere un composto di colore chiaro. Regola la temperatura a 85°C e la velocità a 1. Aggiungi la panna, i baccelli e i semi di vaniglia. Quando il composto avrà raggiunto la temperatura di 85°C, imposta 5 minuti sul timer e lascia cuocere.
- 2 A cottura conclusa, controlla che la crema si sia addensata e setacciala con il Passaverdure/pomodoro. Poi versa a cucchiaiate in quattro cocottine o coppette e riponi in frigorifero per 24 ore prima di servire.

Nota: Per un risultato più compatto, metti le cocottine (o altro tipo di pirofiline da forno, ma non coppette o bicchieri di vetro) a bagnomaria in un recipiente e cuoci nel forno a 120°C per 15 minuti. Rimuovi con cautela il recipiente dal forno e lascia riposare per 15 minuti, poi estrai le cocottine e riponile in frigorifero per almeno 2 ore.

Varianti:

Cocottine ai lamponi

Frulla 250 g di lamponi, ½ cucchiaino di succo di limone e 50 g di zucchero nel Food Processor fino ad ottenere una purea liscia. Riduci la dose di panna a 250 ml. Unisci i lamponi al composto.

Cocottine al cioccolato

Aggiungi 50 g di polvere di cacao di buona qualità alla crema. Quando la crema sarà cotta, abbassa la temperatura a 60°C e aggiungi 100 g di cioccolato fondente (con almeno il 63% di cacao).

Crème Brûlée

Ricopri la superficie della crema con uno strato di zucchero semolato e, con molta cautela, fallo caramellare con l'apposito cannello o sotto al grill caldo.

Torta sbrisolona con zabaione

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: circa 10 minuti + 60 minuti per cottura della Sbrisolona

Attrezzature: Food processor / Frusta a filo grosso / Gancio con spatola a spirale / Gancio impastatore / Tritatutto

- 1 Nella ciotola inox porta a bollore 1 litro di acqua impostando la temperatura su 100°C. Monta lo speciale gancio con spatola a spirale; al bollore aggiungi le mandorle e imposta il conto alla rovescia su 2 minuti con fase di mescolamento 3. Scola le mandorle, versarle su un panno da cucina bianco per spellarle. Disporle su una placca foderata con carta forno e lasciarle seccare in forno a 60°C per 20 minuti.
- 2 Colloca il Food processor con la sua lama, nella presa superiore a velocità media e trita le mandorle finemente.
- 3 Inserisci il Gancio a spirale e versa nella ciotola inox la farina 00, la farina gialla setacciata, le mandorle tritate, un cucchiaino di estratto di vaniglia, la scorza del limone grattugiata e i tuorli. Avvia alla velocità minima per miscelare gli ingredienti; aumenta a velocità di mescolamento 2 e aggiungi il burro ammorbidito e lo strutto poco alla volta. L'impasto che si dovrà ottenere non sarà omogeneo ma sembrerà sbriciolato in tanti grumi.
- 4 Adagia l'impasto ottenuto in una tortiera imburrata e cuoci in forno a 180°C per circa un'ora; verifica comunque la colorazione. Lascia intepidire e spolverizzare con zucchero a velo, ottenuto polverizzando lo zucchero semolato nell'accessorio opzionale Tritatutto.

Per lo Zabaione :

- 5 Monta la frusta a filo grosso e nella ciotola inox versare le uova e lo zucchero; avvia la lavorazione a freddo a velocità 1 per incorporare gli ingredienti. Aumenta la velocità a 4 e aggiungi il Marsala in due volte; imposta la temperatura a 65°C e, una volta raggiunta, tenere premuto il tasto Pulse, per mantenere la velocità desiderata ed avviare alla sicurezza dei 60°C. Quando inizieranno a comparire le prime bolle di aria sui bordi della ciotola imposta il conto alla rovescia su 1 minuto.

Nota : Taglia una fetta di torta Sbrisolona ancora tiepida e servirla con lo zabaione come accompagnamento.





INGREDIENTI

Per la sbrisolona:

200 gr di mandorle
200 gr di zucchero semolato
150 gr di farina gialla fne
120 gr di burro
100 gr di strutto
2 tuorli
Estratto di vaniglia q.b.

1 limone

burro per la tortiera q.b.

zucchero a velo

250 gr di farina 00

200 gr di mandorle

200 gr di zucchero semolato

150 gr di farina gialla fne

120 gr di burro

100 gr di strutto

2 tuorli

estratto di vaniglia q.b.

1 limone

burro per la tortiera q.b.

zucchero a velo

Per lo Zabaione:

3 tuorli d'uovo

75 gr di zucchero

125 gr di marsala

INGREDIENTI

500 ml di crema inglese (la ricetta è a pagina 281 / capitolo RICETTE DI BASE)

4 albumi

50 g di zucchero

aromi (v. le varianti indicate sotto)

250 ml di panna montata



Semifreddo

Un classico della pasticceria italiana, semplice da preparare ed estremamente versatile. Lo si può servire in bicchieri da cocktail oppure disporre in uno stampo e tagliare a fette.

Dosi per: 8 persone **Tempo di preparazione:** 30 minuti più il tempo di congelamento
Tempo di cottura: 30 minuti

Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura (per la crema inglese) / Frusta a filo - e per le varianti: Spremiagrumi / Food Processor

- 1 Preparare la crema inglese.
- 2 Preparare la meringa: versa gli albumi nel recipiente e monta la Frusta a filo. Imposta l'apparecchio a velocità 4 e sbatti gli albumi finché cominceranno a montarsi a neve. Abbassa la velocità e, lentamente, aggiungi lo zucchero. Togli dal recipiente e tieni da parte.
- 3 Incorpora gli aromi, la panna montata e infine la meringa. Versa in uno stampo foderato di pellicola trasparente e riponi nel congelatore per 24 ore.

Varianti:

Semifreddo al lime

Incorpora il succo di 4 lime.

Semifreddo ai tre cioccolati con croccante di nocciola

- 1 In tre turni diversi, metti a fondere 50 g di cioccolato fondente con 20 ml di panna, 50 g di cioccolato bianco con 20 ml di panna e 50 g di cioccolato al latte e 20 ml di panna. Suddividi il composto per il semifreddo in tre contenitori e versa in ciascuno dei quali un tipo di cioccolato fuso. Poi incorpora la meringa e la panna montata in parti uguali in ciascun recipiente.
- 2 Versa uno dei tre composti al cioccolato nello stampo e riponi nel congelatore per 30 minuti. Quindi, aggiungi il secondo composto a base di cioccolato e ripeti l'operazione anche per il terzo. Il dolce da portare in tavola sarà composto da tre strati di diverso colore. Accompagna con un croccante di nocciole.

Semifreddo alle more e Kirsch

Frulla 75 g di more e 25 ml di Kirsch nel Food Processor, quindi aggiungi il composto alla ricetta base.

Variante: Semifreddo al Toblerone

Taglia a pezzi e lascia fondere 250 g di Toblerone e aggiungilo alla ricetta precedente.

INGREDIENTI

Per la pasta choux:

- 40 g di burro
- 1 pizzico di sale
- 120 ml di acqua o di latte
- 30 g di farina bianca
- 50 g di farina tipo "0"
- 120 g di uova leggermente sbattute

Per la farcitura:

crema pasticcera (la ricetta è a pagina 279 /capitolo RICETTE DI BASE)

Ganache al cioccolato all'arancia (la ricetta è a pagina 280 /capitolo RICETTE DI BASE)



Profiteroles ricoperti di cioccolato all'arancia

Dosi per: 4-6 persone Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti più il tempo di raffreddamento

Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

Per preparare la pasta choux:

- 1 Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura al massimo e la velocità a 3. Versa il burro, il sale e l'acqua (oppure il latte) nel recipiente e porta a bollore. Aggiungi le farine. Porta la temperatura a zero e continua a mescolare per altri 3 minuti a velocità 1. Quando la temperatura avrà raggiunto 80°C, unisci le uova e sbatti il composto per incorporarle bene.
- 2 Versa il composto in una tasca da pasticciare e forma dei bigné dal diametro di 3 cm sulla placca da forno. Schiacciane la sommità con una forchetta inumidita. Lascia riposare a temperatura ambiente per 20 minuti. Quindi, cuoci per 7-10 minuti nel forno preriscaldato a 220°C e, successivamente, per 15 minuti a 180°C. Togli dal forno e pratica un piccolo foro alla base di ogni bigné. Rimetti in forno per 10 minuti per fare asciugare.

Per preparare la farcitura:

Quando i bigné si saranno raffreddati, riempi con la crema pasticcera e servili accompagnando con salsa al cioccolato/ganache.

Torta Genoise

Dosi per: una torta dal diametro di 25 cm Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti Attrezzature: Frusta a filo/ Gancio a mezzaluna

- 1 Preriscalda il forno a 175 ° C. Aggiungi i tuorli e lo zucchero nella ciotola. Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la velocità a 4 e il timer per 2 minuti. Quando il composto è pallido, aggiungi la farina, la farina di mais e il lievito. Imposta la velocità a 4 e mescolare per 2 minuti. Pulisci e tieni da parte la ciotola.
- 2 Aggiungi gli albumi e il sale nella ciotola. Collega la Frusta a filo grosso. Frulla per 4 minuti a velocità 6. Mescola delicatamente gli albumi e la pasta con la spatola.
- 3 Imburra e infarina lo stampo da 25 centimetri per torta e versaci la torta genoise. Preriscalda il forno e cuoci per 35 minuti. A cottura ultimata, rovescia la torta su un canovaccio e lasciala raffreddare su una griglia. Mettila a raffreddare completamente, preferibilmente per almeno 24 ore, prima di tagliarla.

Per farcire la torta:

Taglia la torta in 3 dischi, spalma un po' della marmellata di fragole sul primo disco, ricopri con la crema al burro, appoggia un nuovo disco sopra al precedente e ripeti l'operazione. Al termine, spolverizza con zucchero a velo.

Torta alla vaniglia

Aggiungete 2 cucchiaini di estratto di vaniglia al composto di base.

Torta al cioccolato

Segui la ricetta fino al punto 2 e sostituisci 30 g di farina bianca con 30 g di cacao in polvere non zuccherato.

Torta alle mandorle

- 1 Separa le uova. Utilizzando gli albumi e 100 g di zucchero, prepara una meringa alla svizzera (la ricetta è a pagina 277). Togli dal recipiente e metti da parte.
- 2 Monta i tuorli insieme a 40 g di zucchero e al sale fino a ottenere un composto di colore chiaro. Quindi, aggiungi 140 g di marzapane, poco per volta per evitare che si formino grumi, e lavora il composto a 45°C. Incorpora prima la farina, quindi la meringa. Cuoci normalmente in forno.





INGREDIENTI

5 tuorli d'uovo
125g di zucchero
30g di farina
70g farina di mais
1½ cucchiaino di lievito in polvere
5 albumi d'uovo
1 pizzico di sale

Per farcire la torta:

1 quantità sufficiente di glassa al burro (la ricetta è a pagina 280 / capitolo RICETTE DI BASE)

250 g di marmellata di fragole (la ricetta è a pagina 284 / capitolo RICETTE DI BASE)
zucchero a velo, per spolverizzare

Zuppa inglese

Questo è un dolce fantastico, perché buono e perché ciascuno dei suoi componenti può essere preparato il giorno prima, mentre per confezionare l'insieme si può attendere l'ultimo momento prima di servirlo.

INGREDIENTI

1 preparazione per torta genoise (v. la ricetta a pagina 180)

4 cucchiaini di rum scuro

4 cucchiaini di Alchermes oppure Marsala

1 l di crema pasticcera (v. la ricetta a pagina 279 / capitolo RICETTE DI BASE)

½ preparazione di meringa all'italiana (v. la ricetta a pagina 277 / capitolo RICETTE DI BASE).

Dosi per: un contenitore da 20 cm x 8 cm (vale per 6 persone)

Tempo di preparazione: 1 ora più il tempo di riposo

Tempo di cottura: 1 ora e 30 minuti **Attrezzature:** per la Meringa all'italiana e la torta Genoise: Frusta a filo / Gancio a mezzaluna

- 1 Lascia riposare la base per un giorno. Taglia orizzontalmente la torta in tre dischi. Disponi un disco in una pirofla e bagnalo di rum e liquore.
- 2 Sbatti la crema pasticcera e spalmane un terzo sul primo disco, livellando uniformemente. Appoggia il secondo disco sul primo e ripeti nuovamente l'operazione.
- 3 Livella lo strato di crema pasticcera, versa il composto per la meringa all'italiana in una tasca da pasticciere e decora la torta.
- 4 Inforna nel forno preriscaldato a 180°C e lascia cuocere per 7-8 minuti in modo che la meringa diventi lucida (questa operazione può essere eseguita, in alternativa, anche con un cannello per dolci. In tal caso, però, attenzione a non toccare le pareti della tortiera).

Zabaione

Lo zabaione è la crema più delicata, densa e allo stesso tempo spumosa proposta dalla cucina italiana e può essere realizzato in numerose varianti.

Dosi per: 8 persone Tempo di preparazione: 8 minuti

Tempo di cottura: 12 minuti Attrezzature: Frusta a filo

- 1 Aggiungi lo zucchero, i tuorli d'uovo e il liquore nella ciotola. Collega la Frusta a filo grosso e il Paraschizzi.
- 2 Imposta la temperatura di 50 °C, la velocità al massimo e mescola per 10 minuti.
- 3 Versa immediatamente su una coppa di gelato, con un cucchiaino e servi in singoli stampini da forno, eventualmente anche sui frutti. Cospargi con scaglie di mandorle e spolvera con lo zucchero a velo. Caramella per 3 o 4 minuti.

INGREDIENTI

75g di zucchero semolato

6 tuorli d'uovo

4 cucchiaini di alcol (Grand Marnier, Pineau, Champagne o Sauternes) o succo d'arancia

Mandorle in scaglie e zucchero a velo a volontà

Charlotte di mele e pere

Dosi per: un disco da 20 cm x 8 cm (vale per 6 persone)

Tempo di preparazione: 1 ora più tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 40 minuti **Attrezzature:** Tagliaverdure/grattugia a rulli oppure Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Gancio con spatola a spirale

INGREDIENTI

500 g di mele
500 g di pere mature ma sode
la scorza grattugiata e il succo di 1 limone
150 ml di vino bianco secco
75 g di zucchero semolato
½ cucchiaino di cannella macinata
50-75 g di burro
8-10 fette grandi di pane bianco in cassetta, spesse 5mm
zucchero semolato, per spolverizzare

- 1 Sbuccia le mele e le pere, privale del torsolo e tagliale in quattro. Utilizzando il Tagliaverdure/grattugia a rulli oppure il Food Processor con il disco per affettare grossolanamente, affetta la frutta. Incorpora il succo di limone.
- 2 Attacca il Gancio a mezzaluna, porta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 2. Aggiungi lo vino, lo zucchero, la cannella e il succo di limone e cuoci fino a sciogliere tutto.
- 3 Attacca il Gancio con spatola a spirale e inserisci le mele e le pere, applica il Paraschizzi e cuoci a bassa temperatura per ca 5 min. Togli dalla ciotola con un mestolo forato le mele e le pere, una volta cotte. Metti a bollire il succo fino a farli ridurre a ca 3 cucchiaini e versali sopra la frutta.
- 4 Riscalda il forno a 200°C. Imburra uno stampo da charlotte di 15 cm o una tortiera dal bordo alto. Imburra leggermente le fette di pane e toglila crosta.
- 5 Dal pane ricava un cerchio e fodera il fondo dello stampo o della tortiera facendo attenzione a non lasciare spazi vuoti e rivolgendo la parte imburrata verso il basso. Taglia il resto delle fette di pane a metà, nel senso della lunghezza.
- 6 Disponi un numero sufficiente di fette di pane sulle pareti dello stampo, con la parte imburrata rivolta verso l'esterno, e accostatele bene. Disponi le fette di frutta nello stampo e coprite completamente con il resto delle fette di pane.
- 7 Cuoci in forno per 30 minuti, coprendo con un foglio d'alluminio dopo 20m se la superficie comincia a scurirsi troppo. Lascia riposare per 10 minuti, quindi sforma e spolverizza con zucchero semolato. Porta in tavola.

Nota: se si usa il Food Processor, affetta la frutta in più riprese.

Clafoutis alle ciliegie

Dosi per: uno stampo da 22 cm (vale per: 4-6 persone)

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: 10 minuti

Accessori: Frullatore

- 1 Metti tutti gli ingredienti nel frullatore e frulla alla massima velocità per 50 secondi.
- 2 Imburra una pirofila da 22 cm di diametro. Cospargine il fondo con le ciliegie, private del nocciolo. Versa il composto nella pirofila e inforna nel forno preriscaldato a 180°C. Cuoci per 30-40 minuti, facendo dorare l'impasto. Spegni il fuoco.
- 3 Servi guarnendo con panna montata.

Nota: Metti il clafoutis in forno con la porta aperta per 1 ora prima di servire.

INGREDIENTI

3 uova
70 g di zucchero
70g farina
300 ml di latte
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
1 pizzico di sale
½ cucchiaino di lievito per dolci
300 g di ciliegie private del nocciolo
50 ml di panna per decorare



Torta di ricotta alla vaniglia

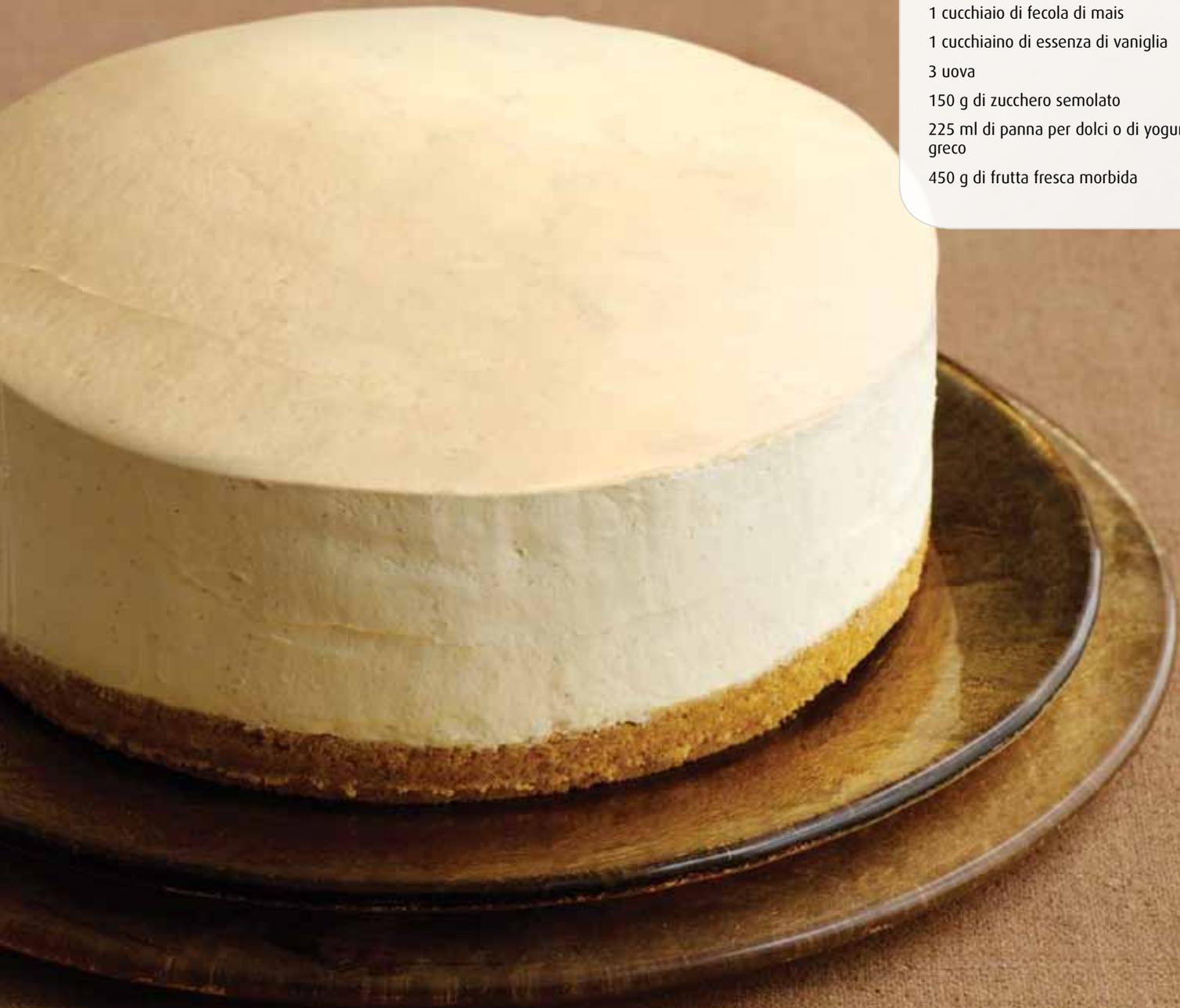
Dosi per: 8-10 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti + tempo di cottura e raffreddamento

Tempo di cottura: 30 minuti Accessori: Frusta K

- 1 Preriscalda il forno a 180°C. Imburra uno stampo col bordo a cerniera di 23 cm e fodera il fondo con carta oleata. Metti i biscotti nella ciotola del Cooking Chef con la Frusta K a velocità 2 e riducili in briciole. Se i biscotti utilizzati sono molto grandi e spessi sminuzzali nel Frullatore.
- 2 Metti a fondere il burro e unisci ai biscotti tritati amalgamando con la Frusta K. Trasferisci nello stampo, preparato in precedenza, e premi sul fondo in modo da formare uno strato uniforme.
- 3 Con la Frusta K, mescola insieme la ricotta, l'amido di mais, l'essenza di vaniglia, le uova e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef recedentemente pulito.
- 4 Spegni il forno e lascia raffreddare la torta all'interno molto lentamente. Raffredda quanto basta, quindi adagia su un piatto da portata e copri con frutta fresca.





INGREDIENTI

- 225 g di biscotti tipo Digestive
- 75 g di burro
- 450 g di ricotta
- 1 cucchiaio di fecola di mais
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 3 uova
- 150 g di zucchero semolato
- 225 ml di panna per dolci o di yogurt greco
- 450 g di frutta fresca morbida

Tiramisù

Dosi per: 8-10 persone Tempo di preparazione: 25 minuti + raffreddamento
Tempo di cottura: 20-25 minuti Attrezzature: Frusta a filo / Tagliaverdure a rulli

INGREDIENTI

4 uova
115 g di zucchero semolato
100 g di farina
15 g di amido di mais
25 g di burro, fuso

Per la farcia:

115 g di cioccolato
150 ml di caffè ristretto
100 ml di Tia Maria o liquore al caffè
Kahlua
300 ml di panna da dolci
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
50 g di zucchero semolato
3 confezioni da 250g di mascarpone
scaglie di cioccolato o cioccolato
grattugiato
cioccolato, per decorare
cacao in polvere, per spolverizzare

- 1 Riscalda il forno a 180°C. Imburra e foderla una tortiera col bordo apribile di 22 cm. Inserisci la Frusta a filo. Metti le uova e lo zucchero nella ciotola e lavora fino a quando il composto sarà chiaro, sodo e cremoso. Il composto deve essere abbastanza denso da formare un filo quando si estrae la frusta.
- 2 Setaccia insieme la farina e l'amido di mais e, con un cucchiaio d'acciaio, incorporane delicatamente la metà. Unisci rimestando la metà del burro fuso, quindi ripeti l'operazione con il resto della farina e del burro. Incorpora delicatamente per evitare di far fuoriuscire l'aria.
- 3 Versa nella tortiera, preparata in precedenza, e inforna per 20-25 minuti o finché la superficie è dorata. Sforna e lascia raffreddare, se possibile per una notte intera. Inserisci il Tagliaverdure/grattugia a rulli e grattugia il cioccolato. Mescolare il caffè con il liquore. Tagliate la torta in tre strati.
- 4 Fodera il fondo e i bordi della tortiera con pellicola trasparente e il fondo con carta oleata. Disponi uno strato di Pan di Spagna sul fondo. Cospargi con circa un terzo del composto di caffè.
- 5 Con la Frusta a filo, monta la panna a neve soffice insieme alla vaniglia e allo zucchero e incorpora il mascarpone. Tienine da parte 60 ml. Stendi parte del composto sullo strato di Pan di Spagna e cospargi con metà del cioccolato. Copri con un altro strato di pan di spagna. Spruzza con l'altra metà di caffè e liquore. Copri con l'altra metà del composto di mascarpone e con tutto il cioccolato. Sovrapponi l'ultimo strato di pan di spagna e premi delicatamente. Ultima con uno strato finale di mascarpone e tieni in frigorifero per 2 ore.
- 6 Sforma, toglie la pellicola trasparente e trasferisci su un piatto da portata. Cospargi i bordi con il resto del composto di mascarpone. Decora con cioccolato e una spruzzata di cacao e porta in tavola.



Strudel di mele

Dosi per: 8-10 persone Tempo di preparazione: 25 minuti più il tempo di raffreddamento Tempo di cottura: 35-40 minuti

Attrezzature: Frusta a filo / Tagliaverdure - grattugia a rulli

- 1 Riscalda il forno a 190°C. Ungi leggermente una placca da forno. Mescola insieme la scorza di limone, le spezie, l'uva sultanina, il pan grattato, l'amido di mais e lo zucchero tenendone da parte 1 cucchiaino.
- 2 Sbuccia, taglia in quattro e priva del torsolo le mele. Inserisci il disco per affettare grossolanamente nel Tagliaverdure/grattugia a rulli e taglia le mele a fettine. Unisci il succo di limone. Aggiungi il composto a base di pangrattato e uva sultanina e amalgama delicatamente.
- 3 Stendi fianco a fianco quattro fogli di pasta fillo sovrapponendo i lati più lunghi di circa 2,5 cm. Spennella con burro fuso tutti i fogli di pasta e tra i lembi sovrapposti.
- 4 Copri con altri quattro fogli e spennella con burro. Ripeti ancora una volta l'operazione con i fogli di pasta fillo rimasti e con altro burro fuso. Cospargi di mandorle tritate.
- 5 Distribuisci sopra il ripieno di mele lasciando tutt'attorno uno spazio vuoto di 2,5 cm. Ripiega il bordo fino a coprire leggermente il ripieno e comincia ad arrotolare dal lato più corto.
- 6 Disponi sulla placca preparata in precedenza, spennella con il resto del burro e cospargi con il resto dello zucchero. Cuoci in forno per 35-40 minuti o finché la superficie è ben dorata e le mele sono tenere.
- 7 Spolverizza con zucchero a velo. Servi caldo o freddo e tagliato a fette.

INGREDIENTI

il succo e la scorza di 1 limone
1 cucchiaino di spezie miste
115 g d'uva sultanina
25 g di pangrattato
1 cucchiaino di amido di mais
75 g di zucchero semolato
700 g di mele da cuocere
12 fogli di pasta fillo di circa 150g
50 g di burro fuso
50g di mandorle tritate
zucchero a velo per spolverizzare

INGREDIENTI

- 25 g di scaglie di mandorle tostate
- 115 g di mandorle pelate
- 150 g di zucchero semolato
- 5 uova
- 40 g di farina
- ¼ di cucchiaino di essenza di mandorla
- 150 ml di panna per dolci
- 150g di yogurt greco
- 2 peschenoci o 6 albicocche mature, tagliate a fette
- zucchero semolato per spolverizzare





Rotolo di mandorle

Dosi per: 8 persone Tempo di preparazione: 20 minuti + Tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 15-18 minuti Attrezzature: Frusta a filo / Food Processor oppure
Tagliaverdure/grattugia a rulli

- 1 Fodera una leccarda di 33 x 23 cm con carta da forno antiaderente e cospargi con scaglie di mandorle. Riscalda il forno a 180°C. Con il Food Processor con la lama, oppure con il Tagliaverdure/grattugia a rulli completo del cilindro per sminuzzare finemente, trita finemente o grattugia le mandorle pelate.
- 2 Metti 125 g di zucchero semolato e i tuorli nella ciotola e, con la Frusta a filo, lavora finché il composto diventa denso e cremoso. Togli il recipiente dall'apparecchio e unite le mandorle tritate, la farina e l'essenza di mandorla.
- 3 Utilizzando la ciotola di Cooking Chef pulita e la Frusta a filo, monta a neve soffice gli albumi con il resto dello zucchero. Incorpora delicatamente al composto di mandorle facendo attenzione a non far fuoriuscire l'aria.
- 4 Versa nello stampo preparato in precedenza e distribuiscilo uniformemente. Cuoci in forno per 15-18 minuti finché la torta è lievitata e risulta calda al tatto. Sforna e lascia nello stampo. Copri con carta da forno antiaderente e una tovaglietta da tè umida e lascia raffreddare.
- 5 Sforna su un foglio di carta da forno antiaderente, cospargi un altro foglio con zucchero semolato e disponi sopra il rotolo. Con la Frusta a filo, monta la panna fino a quando si addensa. Incorpora lo yogurt greco e distribuisci sul rotolo.
- 6 Disponi sopra la frutta, tagliando prima le fette di pescauoce se dovessero essere grandi. Arrotola con cura il rotolo aiutandoti con la carta. Spolverizza con zucchero semolato e trasferisci su un piatto da portata.

Torta di compleanno

Dosi per: una torta rotonda del diametro di 20 cm o quadrata di lato 18 cm

Tempo di preparazione: 40 minuti + Tempo di macerazione della frutta e di maturazione Tempo di cottura: 3 ore e ½ Attrezzature: Frusta K

INGREDIENTI

115 g di ciliegie candite
325 g di ribes
280 g d'uva passa
325 g d'uva sultanina
115 g di scorza candita, tagliata a pezzetti
45 ml di brandy
250 g di burro ammorbidito
250 g di zucchero di canna integrale
5 uova, leggermente sbattute
300 g di farina
1 cucchiaino di spezie macinate
½ cucchiaino di cannella macinata
½ cucchiaino di noce moscata macinata
la scorza di 1 limone grattugiata finemente
115 g di mandorle pelate, tritate grossolanamente
60-90 ml di vino liquoroso, latte o succo d'arancia
450g di pasta di mandorle
Zucchero a velo, per spolverizzare

- 1 Imburra e foderla una tortiera rotonda dal diametro di 20 cm. Avvolgi l'esterno della tortiera con una doppia striscia di carta da pacchi. Poni la tortiera su una placca da forno foderata con un doppio strato di carta da pacchi.
- 2 Lava le ciliegie candite per eliminare tutto lo sciroppo, scola e asciuga con carta assorbente. Taglia a quarti. Metti in un ampio recipiente insieme ai ribes, l'uva passa, l'uva sultanina e la scorza candita. Irrora con il brandy, e lascia riposare per 3-4 ore o, se è possibile, una notte intera.
- 3 Riscalda il forno a 150°C. Metti il burro e lo zucchero nella ciotola e con la Frusta K a velocità 2, lavora finché il composto diventa chiaro e spumoso.
- 4 Con la Frusta K ancora in funzione, aggiungi poco alla volta le uova sbattute e continua a frullare fino ad amalgamare completamente. Setaccia insieme la farina, le spezie, la cannella e la noce moscata. Alla velocità minima, unisci poco alla volta metà del composto. Interrompi la miscelazione e aggiungi metà della frutta e delle mandorle. Sempre a velocità minima, miscela fino ad incorporare bene tutti gli ingredienti.
- 5 Aggiungi il resto della farina e della frutta. Unisci mescolando una quantità sufficiente di vino, latte o succo d'arancia per dare una consistenza liquida al composto. Versa a cucchiaiate nella tortiera preparata in precedenza e livella la superficie con il dorso di un cucchiaio d'acciaio. Forma una piccola cavità al centro. Ciò eviterà che la torta si gonfi durante la cottura.
- 6 Disponi al centro del forno e cuoci per 2 ore. Abbassa la temperatura a 140°C e cuoci per 1 ora e mezzo o finché la torta è cotta. Se comincia a scurirsi troppo, coprite con carta da forno. Verifica la cottura introducendo al centro uno stecchino, che dovrà uscirne pulito. La torta dovrà anche risultare calda al tatto.
- 7 Lascia intiepidire nella tortiera quindi sforma e poni a raffreddare su una griglia. Quando si è completamente raffreddata, avvolgi in carta da forno, quindi in un doppio strato di foglio d'alluminio. Tieni a stagionare in un luogo fresco e asciutto da 2 settimane a 2 mesi prima di rivestire con pasta di mandorle e glassa.



Pan di zenzero

Dosi per: una torta quadrata di lato 18 cm Tempo di preparazione: 18 minuti più il tempo di riposo Tempo di cottura: 1 ora, 1 ora e 15 Attrezzature: Frusta K

- 1 Imburra e foderi una tortiera quadrata di 18 cm per lato. Riscalda il forno a 170°C. Nel recipiente Kenwood, setaccia la farina, lo zenzero macinato, le spezie, il lievito e il bicarbonato di sodio.
- 2 Metti il burro, la melassa, il Golden syrup e lo zucchero in un pentolino e cuocete a fuoco basso finché il burro si è fuso, rimestando di tanto in tanto.
- 3 Con la Frusta K a velocità 1, unisci il composto fuso, il latte, le uova e 75g di zenzero agli ingredienti solidi ed amalgama bene. Versa nella tortiera preparata in precedenza e cospargi con il resto dello zenzero.
- 4 Cuoci in forno per 1ora-1ora e un quarto o finché la torta è lievitata e risulta calda al tatto. Lascia raffreddare nella tortiera per 10 minuti, quindi sforma su una griglia. Servi fredda. Sugeriamo di farla riposare per un paio di giorni in modo da farle acquisire una consistenza vischiosa. Conserva in un contenitore ermetico.
- 5 Servi, a piacere, con una spruzzata di sciroppo allo zenzero o di Golden syrup tiepido.

INGREDIENTI

280 g di farina
2 cucchiaini di zenzero macinato
1 cucchiaino di spezie miste
½ cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
115 g di burro
50 g di melassa
150 g di Golden syrup
115 g di zucchero di canna integrale
150 ml di latte
2 uova
2 cucchiai di zenzero conservato nello sciroppo, scolato e affettato finemente
30 ml di sciroppo allo zenzero o di Golden syrup intiepidito per servire, facoltativo

Ilè flottant con crema alla vaniglia e coulis di lamponi

Dosi per: 4 Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: circa 20 minuti Attrezzature: Food processor / Frusta a filo grosso / Gancio a mezzaluna per la cottura

INGREDIENTI

Per la crema alla vaniglia:

½ l di latte intero
5 tuorli
65 g di zucchero
1 baccello di vaniglia

per la meringa:

2 albumi
120 g di zucchero a velo
1 l di latte
1 baccello di vaniglia
sale

per il coulis di lamponi:

500 g di lamponi
succo di ½ limone
40 g di zucchero

- 1 Prepara il coulis di lamponi, raccogliendo nel Food processor i lamponi con il succo di limone e lo zucchero. Frulla alla massima velocità fino a ottenere una salsa ben amalgamata; passala attraverso un colino per filtrarla, leva e tieni da parte in fresco.
- 2 Per la crema alla vaniglia monta il Gancio a mezzaluna. Versa lo zucchero nella ciotola di acciaio, unisci i tuorli e monta a velocità 4 fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Con un coltellino affilato apri il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, estrai i semini e versali nella ciotola insieme al latte.
- 3 Regola la temperatura a 85 °C a velocità di mescolamento in cottura a 1. Quando la temperatura interna avrà raggiunto gli 85 °C imposta 15 minuti sul timer e prosegui la cottura. Controlla che la crema si sia addensata, trasferiscila in un contenitore e mettila da parte.
- 4 Per la meringa monta la Frusta a filo, quindi versa gli albumi con un pizzico di sale nella ciotola di acciaio e montali a neve ferma a velocità massima. Aggiungi lo zucchero a velo e continua a montare fino a che siano gonfi e lucidi.
- 5 Versa il latte nella ciotola di acciaio. Unisci la bacca di vaniglia, incisa nel senso della lunghezza, imposta la temperatura a 100 °C e porta a bollore. Con 2 cucchiaini forma delle quenelle, adagiale dolcemente nel latte e cuocile da tutte le parti per 1 minuto circa. Distribuisci la crema in ciotoline, decora con il coulis di lamponi e sistema al centro una quenelle di meringa. Servi immediatamente.

Streuselkuchen di pesche e ciliegie

Dosi per: 6 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 35-40 minuti **Attrezzature:** Frusta K

- 1 Riscalda il forno a 200°C. Imburra una tortiera a cerniera del diametro di 23 cm. Metti la farina, la cannella e il burro nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta K alla velocità minima, lavora finché il composto comincia a compattarsi.
- 2 Unisci lo zucchero semolato e le mandorle tritate e mescola fino ad ottenere un impasto a briciole non troppo omogeneo. Non montare troppo.
- 3 Pesa 175 g del composto e mettilo da parte. Aggiungi l'uovo al resto del composto e con la Frusta K monta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 4 Trasferisci nella tortiera preparata in precedenza e con un cucchiaio d'acciaio premi sul fondo e a circa 2,5 cm sui lati della tortiera.
- 5 Passa le pesche e le ciliege o i lamponi nell'amido di mais e poni nella tortiera.
- 6 Versa sopra l'impasto messo da parte e cuoci in forno per 35-40 minuti o finché la superficie risulti dorata. Lascia raffreddare per 30 minuti, quindi sforma e poni su una griglia a raffreddare completamente.

INGREDIENTI

250 g di miscela di farina e lievito
1 cucchiaino di cannella macinata
175 g di burro, tagliato a cubetti
115 g di zucchero semolato
75 g di mandorle tritate
1 uovo
4 pesche, tagliate a metà, private del nocciolo e tagliate a fettine
175 g di ciliegie, private del nocciolo, o di lamponi
2 cucchiaini di amido di mais



INGREDIENTI

150 g di farina
25 g di amido di mais
6 uova
175 g di zucchero semolato
75 g di burro fuso
300 ml di panna da dolci
1 cucchiaio di zucchero semolato
il succo e la scorza di 1 limone
225 g di fragole
zucchero a velo per spolverizzare



Pan di Spagna con panna e fragole

Dosi per: 6 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 25-30 minuti Attrezzature: Frusta a filo

- 1 Riscalda il forno a 180°C. Imburra e foderà una tortiera a cerniera del diametro di 23 cm o due stampi bassi da 23 cm. Setaccia insieme la farina e l'amido di mais.
- 2 Monta la Frusta a filo, metti le uova e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef e lavora finché il composto diventa chiaro, cremoso e abbastanza denso da formare un filo quando si estrae la frusta.
- 3 Togli la ciotola di Cooking Chef dall'apparecchio; con un cucchiaio d'acciaio grande, incorpora delicatamente metà del composto. Versa metà del burro nel recipiente e incorpora delicatamente. Unisci poco alla volta il resto del composto e del burro.
- 4 Versa nella tortiera o negli stampi preparati in precedenza e cuoci in forno per 35-40 minuti, o per 25-35 minuti se utilizzi gli stampi bassi, finché la torta è lievitata, la superficie è dorata e comincia a ritirarsi ai bordi. Sforma e poni su una griglia a raffreddare.
- 5 Con la Frusta a filo, monta a neve soffice la panna insieme allo zucchero e al succo d'arancia. Unisci la buccia d'arancia. Conserva 5 fragole per la decorazione e taglia il resto.
- 6 Taglia la torta a metà e farcisci con panna montata e fettine di fragola oppure farcisci i due singoli pan di Spagna. Decora con le fragole tenute da parte, spolverizza con zucchero a velo e servi.



Pane dolce alla frutta tropicale

Dosi per: 8-10 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 60-65 minuti Attrezzature: Frusta K

INGREDIENTI

100 g di burro
115 g di zucchero semolato
2 banane mature di circa 200 g sbucciate
3 uova
200 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di cannella macinata
140 g di frutta tropicale secca, pronta, tagliata grossolanamente
50 g di noci pecan, sminuzzate
2 cucchiaini di zucchero di canna

- 1 Imburra e foderi uno stampo rettangolare dalla capacità di 1,1 l. Riscaldate il forno a 170°C. Metti il burro e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef. Inserisci la Frusta K e frulla a velocità 3 finché il composto diventa chiaro e spumoso.
- 2 Taglia a pezzi le banane, aggiungi il burro e lo zucchero e lavora finché il composto diventa omogeneo. Incorpora sbattendo poco alla volta le uova. Unisci la farina, il lievito, la cannella, la frutta tropicale e le noci pecan e mescola a velocità minima fino ad incorporare bene il tutto. Trasferisci nello stampo preparato in precedenza e livella la superficie.
- 3 Spolverizza la superficie con zucchero di canna e cuoci in forno per 60-65 minuti, finché il pane da tè è lievitato e risulta fermo al tatto. Lascia nella tortiera per 5 minuti quindi sforma e poni su una griglia a raffreddare.

Nota: La frutta tropicale secca include frutti quali la papaia, il mango, il melone e l'ananas ma può essere variata secondo la disponibilità e le preferenze.

Torta al caffè per la colazione del mattino

Dosi per: una torta del diametro di 23 cm

Tempo di preparazione: 20 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 20 minuti Attrezzature: Frusta K

INGREDIENTI

115 g di burro fuso
115 g di zucchero semolato
2 uova
1 cucchiaino di essenza di mandorla
1 cucchiaino di succo di limone
150 g di yogurt naturale
225 g di farina
½ cucchiaino di sale
2 cucchiaini di lievito in polvere
50 g di pezzetti di noce
3 cucchiaini di marmellata di lamponi
1 cucchiaino di zucchero di canna
75 g di noci tagliate a metà

- 1 Imburra e foderi il fondo di una tortiera a cerniera del diametro di 23 cm. Riscaldate il forno a 180°C. Metti il burro fuso e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef e, con la Frusta K a velocità 2, lavora il composto finché diventa chiaro e spumoso.
- 2 Incorpora gradualmente le uova, l'essenza di mandorla, il succo di limone e lo yogurt fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo. Con la Frusta K alla velocità minima, incorpora la farina, il sale, il lievito e i pezzetti di noce. Versa metà impasto nella tortiera preparata in precedenza. Con il cucchiaino, cospargi con i lamponi e copri con il resto dell'impasto.
- 3 Spolverizza la superficie con zucchero di canna e decora con le noci tagliate a metà. Cuoci in forno per 30-40 minuti, finché la torta è lievitata e risulta salda al tatto. Lascia nella tortiera per 5 minuti quindi sforma la torta e poni su una griglia a raffreddare.

Millefoglie di lamponi e nocciole

Dosi per: 8 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 15-17 minuti **Attrezzature:** Food Processor/ Frusta a filo

- 1 Riscalda il forno a 190°C. Poni le nocciole su una placca da forno e cuoci per 5 minuti o finché leggermente dorate, quindi lascia raffreddare per 5 minuti. Con il Food Processor con la lama universale, trita le nocciole.
- 2 Stendi la pasta a forma di rettangolo di 30 x 28 cm e disponila su una placca da forno inumidita.
- 3 Spennella con uovo sbattuto, punzecchia con una forchetta e versaci sopra la metà delle nocciole. Cuoci per 10-12 minuti finché la pasta è lievitata e ben dorata. Poni a raffreddare su una griglia.
- 4 Ritaglia i bordi e ricavane tre strisce larghe 10 cm e lunghe 23. Con la Frusta a filo a velocità 1, monta la panna a neve soffice insieme allo zucchero e alla vaniglia quindi incorpora al resto delle nocciole con un cucchiaio d'acciaio.
- 5 Disponi un lungo strato di pasta su un piatto da portata e cospargilo con metà panna, quindi ricopri con i lamponi. Sovrappone un secondo strato di pasta, panna e lamponi e ricopri con l'ultimo strato rimasto.
- 6 Spolverizza con zucchero a velo e servi. Taglia a fette con un coltello seghettato. Per una presentazione particolare, servi a fette, irrori con liquore di lamponi "Framboise" o con un liquore d'arancia come il "Cointreau".

INGREDIENTI

175 g di nocciole sgusciate
375 g di pasta sfoglia. Vedi pagina 274
1 uovo, leggermente sbattuto
300 ml di panna da dolci
25 g di zucchero semolato
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
225-275 g di fragole, pulite
zucchero a velo, per spolverizzare
Framboise o Cointreau, per spruzzare (facoltativo)

Muffins di mirtilli e noci pecan

Dosi per: 12 pezzi Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 20-25 minuti Attrezzature: Frusta K

- 1 Fodera con pirottini le 12 cavità di uno stampo per muffins. Riscalda il forno a 200°C. Metti la farina, il lievito e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef. Monta la Frusta K.
- 2 Mescola insieme le uova, il latticello, la vaniglia e il burro fuso. Versa nel recipiente e frulla a velocità 1 senza montare molto perché il composto dovrà risultare non troppo omogeneo. Unisci $\frac{3}{4}$ delle noci pecan e i mirtilli e incorpora all'impasto. Distribuisci nei pirottini.
- 3 Completa con una spruzzata di noci e cuoci in forno per 20-25 minuti o finché i muffins sono lievitati e ben dorati. Poni a raffreddare su una griglia. Servili tiepidi.

Variante

Sostituisci i mirtilli con lamponi, more o rabarbaro tagliato a pezzetti lunghi 5 mm per variare il sapore. Prima di passare in forno, spolverizza a piacere con zucchero di canna per ottenere una finitura croccante.

Illustrazione nella pagina a fronte.

Tortine di cereali con miele e mele

Dosi per: 12 pezzi Tempo di preparazione: 15 minuti più il tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 20 minuti Attrezzature: Frusta K / Macinagranaglie

- 1 Metti i cereali nel Macinagranaglie, regola in posizione 1 e macinali nella ciotola di Cooking Chef. Riscalda il forno a 200°C. Ungi leggermente due placche da forno antiaderenti.
- 2 Aggiungi il bicarbonato di sodio, l'olio di semi, l'uva passa, il miele e le mele nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta K alla velocità minima mescola insieme gli ingredienti.
- 3 Disponi 6 mucchietti sulla placca da forno dando loro la forma di aspre rocce. Distanziali per consentirne la lievitazione. Cuoci in forno per 20 minuti o finché ben dorati. L'esterno deve risultare croccante mentre il centro deve rimanere morbido. Poni a raffreddare su una griglia.





INGREDIENTI

400 g di farina
1 cucchiaio di lievito in polvere
200 g di zucchero semolato
2 uova
280 ml di latticello
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
75 g di burro fuso
100 g di noci pecan, tagliate grossolanamente
140 g di mirtilli

INGREDIENTI

150 g di fiocchi d'avena
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
4 cucchiaini di olio di semi
50 g d'uva passa
4 cucchiaini di miele chiaro
2 piccole mele, private del torsolo e tagliate finemente

Dolce della passione

Dosi per: 8 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 1 ora - 1 ora e 15 minuti **Attrezzature:** Frusta K / Frusta a filo / Tagliaverdure - grattugia a rulli / Tagliaverdure a dischi

INGREDIENTI

275 g di carote raschiate
225 g di burro ammorbidito
225 g di zucchero di canna integrale
4 uova
1 cucchiaio di succo d'arancia
la buccia grattugiata di 1 arancia
175 g di miscela di farina e lievito
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di noce moscata grattugiata al momento
50 g di mandorle tritate
115 g di pezzetti di noce, sminuzzati

Per la glassa:

175 g di mascarpone o formaggio morbido grasso
40 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di succo di limone
2-3 cucchiai di pezzetti di noce, per decorare

- 1 Imburra e fodera una tortiera rotonda del diametro di 20 cm. Grattugia le carote con il Tagliaverdure/grattugia a rulli oppure con il Tagliaverdure a dischi, munito di disco o di cilindro per sminuzzare finemente.
- 2 Metti il burro e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta K, a velocità 3, lavora fino ad ottenere un composto leggero e spumoso. Incorpora i tuorli, il succo e la buccia di un'arancia.
- 3 Unisci la farina, il lievito, la noce moscata, le mandorle macinate e le noci tritate e mescola, a velocità 1, fino ad amalgamare. Aggiungi le carote e incorporate.
- 4 Pulisci il recipiente e monta a neve ferma gli albumi con la Frusta a filo. Incorpora al composto con un cucchiaio d'acciaio. Trasferisci sulla tortiera preparata in precedenza e cuoci in forno per 1ora-1ora e un quarto, fino a quando lo stecchino introdotto nella torta uscirà asciutto. Se la superficie comincia a scurirsi troppo, ricopri con carta oleata fino a fine cottura.
- 5 Lascia raffreddare nella tortiera per 10 minuti, quindi trasferisci su una griglia e lascia raffreddare completamente. Per finire, metti il mascarpone, lo zucchero a velo e il succo di limone nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta K alla velocità minima, lavora fino ad ottenere una glassa omogenea.
- 6 Distribuisci la glassa sulla superficie della torta, decora con pezzetti di noce e servi.

Torta golosa al cioccolato

Dosi per: da 8 a 10 persone Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna / Frusta K / Frusta a filo

- 1 Imburra e infarina tutt'intorno la base di una tortiera di 22 centimetri o 23 centimetri. Preriscalda il forno a 180 °. Inserisci il Gancio a mezzaluna. Metti il cioccolato nella ciotola. Imposta la velocità di mescolamento a 3 e la temperatura a 50 °C e quindi cuoci per 8 minuti.
- 2 Riduci la temperatura a 40 °C e aggiungi il burro e lo zucchero alla ciotola utilizzando la frusta K a velocità 4 mescola insieme. A poco a poco monta i tuorli d'uovo.
- 3 Mantieni la temperatura e la velocità, mescolando le mandorle tritate e la farina. Regola la velocità di mescolamento a 1 e mescola con la polvere di cacao. Metti da parte l'impasto per la torta. Lava la ciotola e utilizzando la frusta, monta gli albumi a neve e un po' alla volta unisci l'impasto della torta.
- 4 Trasferisci nella tortiera preparata in precedenza e cuoci in forno per 30 minuti o finché la torta risulti calda al tatto. Lascia intiepidire per 5 minuti quindi poni su una griglia a raffreddare. Taglia il dolce a metà.
- 5 Consulta p. 280 per realizzare la ganache al cioccolato. Usane metà per farcire il dolce.
- 6 Continua a cuocere la ganache rimanente mescolando e non appena comincia a addensarsi, versala sulla torta e scuoti il piatto delicatamente per ricoprire uniformemente il dolce. Lascia rapprendere in un luogo fresco.

INGREDIENTI

200 g di cioccolato di ottima qualità, in pezzi
175 g di burro ammorbidito
175 g di zucchero semolato
4 uova separate
115 g di mandorle tritate
75 g di miscela di farina e lievito
1 cucchiaino di cacao in polvere

Per la crema ganache al cioccolato:

Vedi la ricetta a p.280/ capitolo RICETTE
BASE

Marquise al cioccolato

Dosi per: 12 persone Tempo di preparazione: 1 ora più il tempo di congelamento

Tempo di cottura: 20 minuti Attrezzature: Food Processor / Frusta a filo

- 1 Grattugia il cioccolato nel Food Processor utilizzando il disco per sminuzzare grossolanamente alla velocità 3 e tienilo da parte. Taglia il burro a pezzettini. Inserisci la Frusta a filo. Metti la velocità 3 e monta a neve la panna per 4 minuti o fino a che non si addensa; quindi travasa e riponi in frigorifero.
- 2 Versa le uova, i tuorli e lo zucchero nel recipiente. Imposta la temperatura a 120°C e la velocità a 3 (utilizzando il tasto pulse per montare ad alta velocità). Una volta raggiunta la temperatura, regola la velocità a 5 sempre utilizzando il tasto pulse per montare ad alta velocità, continua a lavorare il composto per un altro minuto. Quindi, spegni fino a quando il composto non si sarà raffreddato arrivando a 60°C.
- 3 Una volta raggiunta la temperatura di 60°C, aggiungi il cacao in polvere, il cioccolato ed il burro. Continua a mescolare alla velocità minima finché il cioccolato non si sarà sciolto. Imposta la velocità 2 e, qualora alcuni pezzi di cioccolato non si siano sciolti, aumenta leggermente la temperatura. Incorpora la panna montata.
- 4 Versa il composto in una terrina e lascia nel congelatore per tutta la notte. Per servire, disponi la terrina in un recipiente colmo di acqua calda, poi rovesciala su un tagliere e taglia il dolce, suddividendo in porzioni. Trasferisci su un piatto e lascia riposare per 5 minuti prima di servire.

Varianti:

Marquise al caffè

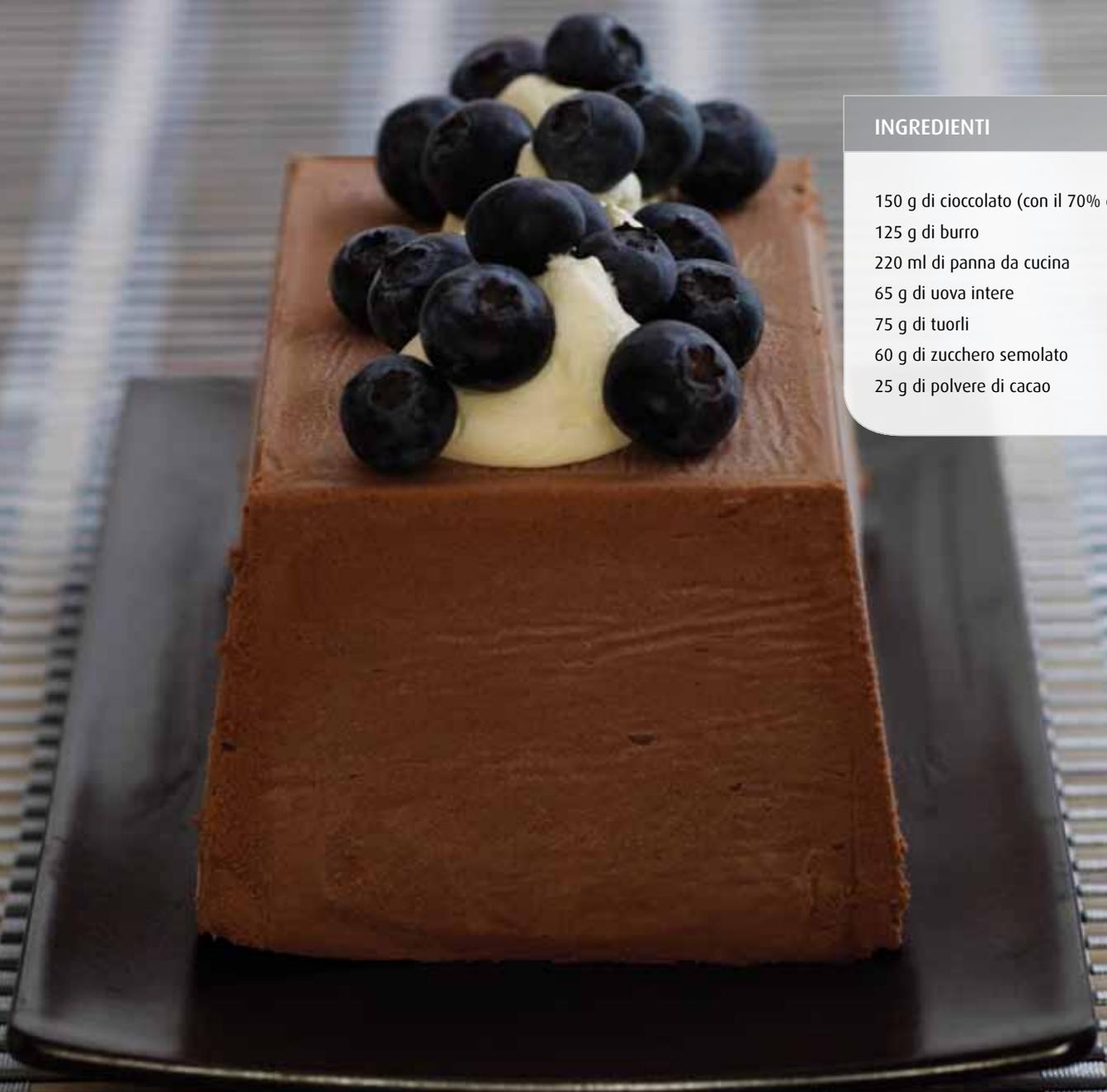
Aggiungi al composto 2 cucchiari di caffè espresso appena preparato.

Marquise al lime

Aggiungi al composto 2 cucchiari di lime fresco.

Marquise al whisky

Aggiungi al composto 2 cucchiari di buon whisky di malto.



INGREDIENTI

150 g di cioccolato (con il 70% di cacao)

125 g di burro

220 ml di panna da cucina

65 g di uova intere

75 g di tuorli

60 g di zucchero semolato

25 g di polvere di cacao

INGREDIENTI

250 g di cioccolato fondente (con almeno il 63% di cacao)

150 g di burro

un po' di farina per preparare gli stampini

4 uova

125 g di zucchero

60 g di farina



Tortino a cioccolato dal cuore morbido

Questo è il classico dolce che ha terrorizzato schiere di giovani aspiranti pasticceri. In realtà non c'è nulla da temere: il trucco sta nel controllare con attenzione il tempo di cottura, lasciare che il tortino riposi per 1 minuto prima di sformarlo e, una volta sformato, servirlo immediatamente.

Dosi per: 6 stampini da 6cm **Tempo di preparazione:** 15 minuti
Tempo di cottura: 10 minuti **Attrezzature:** Frusta a filo

- 1 Sciogli insieme il cioccolato e il burro, quindi metti da parte. Imburra leggermente e infarina gli stampini e riponili in frigorifero fino a quando serviranno.
- 2 Monta la Frusta a filo. Versa le uova e lo zucchero nel recipiente, imposta la velocità a 6 e monta le uova in modo da ottenere una crema di colore chiaro. Aggiungi la miscela di cioccolato e burro alla crema di uova. Quindi, incorpora la farina.
- 3 Versa il composto negli stampini precedentemente preparati, riempiendoli per tre quarti. Per finire, inforna nel forno preriscaldato a 200°C e cuoci per 9 minuti. A cottura ultimata, lascia riposare per 2 minuti, poi sforma e servi.

Accompagnamenti classici:

Quenelle di crema di panna

Gelato alla vaniglia

Composta di arance e salsa al cioccolato

Sacher Torte

Dosi per: una torta da 22 cm x 5 cm **Tempo di preparazione:** 30 minuti + tempo di raffreddamento **Tempo di cottura:** 1 ora **Attrezzature:** Frusta a filo / Gancio a mezzaluna per la cottura

INGREDIENTI

130 g di cioccolato al latte
5 albumi
180 g di albumi
110 g di zucchero
140 g di burro
110 g di zucchero a velo
½ baccello di vaniglia
6 tuorli d'uovo
140 g di farina bianca
50 g di cacao in polvere
300 g di marmellata di albicocche

Copertura:

225 g di cioccolato fondente
70 g di burro
3 cucchiaini di rum scuro
2½ cucchiaini di cacao in polvere
100 g di glucosio

- 1 Inserisci la Frusta a filo grosso e aggiungi gli albumi. Imposta la velocità al massimo e monta per 2 minuti e 30 secondi. Quando i bianchi saranno quadruplicati di dimensione, con la macchina ancora in funzione spolvera con lo zucchero a velo sulla parte superiore. Mescola per un altro minuto, poi togli la ciotola e tieni da parte.
- 2 Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura. Taglia il burro a dadini e versalo nel recipiente insieme allo zucchero a velo. Apri in senso longitudinale il baccello di vaniglia, raccogli i semi e aggiungi al contenuto del recipiente.
- 3 Inserisci il Paraschizzi. Imposta la temperatura a 25°C e la velocità a 4, quindi lavora per 3 minuti. Aggiungi lentamente prima i tuorli, poi il cioccolato fuso mantenendo la velocità e la temperatura. Incorpora delicatamente un terzo della meringa nel composto, utilizzando il tasto per amalgamare a bassa velocità. Quindi, unisci la farina e il cacao in polvere. Termina con il resto della meringa.
- 4 Usando la spatola versa il composto in una tortiera, inforna nel forno preriscaldato a 170°C e cuoci per 40 minuti. Togli dal forno e lascia raffreddare per 10 minuti prima di sformare la torta e metterla a raffreddare su una griglia.
- 5 Taglia la torta a metà in senso orizzontale. Versa la marmellata di albicocche in un recipiente pulito e porta a bollore. Spalma due terzi della marmellata sul lato interno dei due dischi e richiudi la torta. Spalma il resto della marmellata sui lati esterni.

Per la copertura:

- 6 Inserisci il Gancio a mezzaluna, versa il cioccolato nel recipiente e imposta la temperatura a 50°C e la velocità a 4. Quando il cioccolato si sarà sciolto, aggiungi il burro. Miscela rum e cacao insieme e versa la miscela nel recipiente. Aggiungi il glucosio.
- 7 Versa la glassa sulla torta, distribuiscila con una spatola e lasciala solidificare.

Nota: se la glassa dovesse sembrare smontata, inserisci la Frusta a filo, aggiungi 10 ml di panna da cucina e monta il tutto per 30 secondi.

Biscotti al cioccolato bianco

Dosi per: 16 pezzi Tempo di preparazione: 20 minuti più il tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 30-35 minuti Attrezzature: Frusta K / Food Processor /
Tagliaverdure - grattugia a rulli

- 1 Imburra e foderla una teglia quadrata di 18 cm per lato e alta almeno 5 cm. Preriscalda il forno a 180°C. Con il Food Processor con la lama universale tritate grossolanamente le noci e tieni da parte.
- 2 Con il Tagliaverdure/grattugia a rulli con il cilindro per sminuzzare grossolanamente, grattugia 175 g di cioccolato bianco e sminuzza finemente il resto.
- 3 Metti 75 g di cioccolato bianco grattugiato in un pentolino insieme al burro e cuoci a fuoco molto basso. Sciogli, mescolando continuamente, quindi lascia raffreddare per 5 minuti.
- 4 Metti le uova, lo zucchero, la vaniglia e il cioccolato fuso nella ciotola di Cooking Chef e con la Frusta K, frulla a velocità 1 fino ad ottenere un composto omogeneo. Unisci le noci, il resto del cioccolato grattugiato e sminuzzato e la farina. Lavora fino ad amalgamare completamente.
- 5 Trasferisci nella teglia preparata in precedenza e cuoci in forno per 30-35 minuti. Lascia raffreddare nella teglia, quindi taglia a quadretti e servi.

INGREDIENTI

100 g di nocciole o di noci
250 g di cioccolato bianco
50 g di burro
2 uova
50 g di zucchero semolato
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
75 g di miscela di farina e lievito

Crostata frangipane

Dosi per: una torta dal diametro di 25 cm

Tempo di preparazione: 30 minuti più il tempo di riposo **Tempo di Cottura:** 1 ora

Attrezzature: Frusta K / Gancio a mezzaluna per la cottura

Per preparare la base:

- 1 Prepara la pasta sucrée. Stendi la pasta di uno spessore di 2 mm, poi fodera la tortiera, spingendo accuratamente negli angoli. Punzecchia il fondo con una forchetta e riponi in frigorifero per 30 minuti.
- 2 Ricopri la base di pasta con un foglio di carta da forno tenuto fermo da una manciata di fagioli secchi. Cuoci per 15 minuti nel forno preriscaldato a 180°C. Togli dal forno ed elimina la carta e i fagioli. Sbatti un tuorlo con un pizzico di sale e spennella leggermente il fondo della torta. Rimetti in forno per un minuto per completare la cottura. Togli dal forno e lascia raffreddare.

Per completare la crostata:

Questa farcitura classica della pasticceria francese è un'altra ricetta molto versatile. Per prepararla puoi utilizzare frutti di ogni genere, ma ricorda che alcuni dovranno essere prima leggermente cotti, mentre altri andranno mescolati con dell'alcol. Le crostate risultano avere un aspetto ancor più invitante se li glassi con un sottile strato di marmellata di albicocche calda.

- 3 Inserisci il Gancio a mezzaluna e monta a crema il burro con lo zucchero. Aggiungi gradatamente le uova, continuando a lavorare il composto fino a incorporarle completamente; quindi, unisci anche gli altri ingredienti.

Suggerimento: Se gli ingredienti sono tutti a temperatura ambiente, il rischio che la crema si smonti è minore. Nel caso in cui la crema iniziasse a smontare, porta la temperatura a 20°C e lavora il composto finché non si ricomporrà, quindi aggiungi un po' di farina.

Varianti:

Crostata Bakewell

Fodera di pasta sucrée una tortiera dal diametro di 25 cm e cuoci in forno come indicato sopra. Spalma 100 g di marmellata di lamponi sulla base. Utilizzando una tasca da pasticciare, riempi fino a tre quarti la base della crostata con la crema frangipane. Cuoci per 12-15 minuti nel forno a 200°C, in modo che la crema cresca e diventi dorata. Lascia raffreddare a temperatura ambiente. Infine, spennella con la marmellata di albicocche calda.

Crostata di prugne

Segui la ricetta per la crostata Bakewell, ma tralascia la marmellata di lamponi. Taglia a metà 200 g di prugne Vittoria, privale del nocciolo, disponile sulla crema frangipane e premile verso il basso. Cuoci in forno come per la ricetta della crostata Bakewell. Infine, spennella con la marmellata di albicocche calda.

Costata di pere al cognac

Segui la ricetta per la crostata di prugne, ma aggiungi 3 cucchiari di cognac alla crema frangipane e 3 pere cotte, taglia a metà in senso longitudinale. Infine, spennella con la marmellata di albicocche calda.

INGREDIENTI

Per la base:

1 preparazione di pasta sucrée (v. la ricetta a pagina 273 / capitolo RICETTE DI BASE)

1 tuorlo d'uovo

1 pizzico di sale

Crema Frangipane:

200 g di burro

200 g di zucchero

200 g di uova sbattute

200 g di mandorle tritate

40 g di farina

scorza di ½ limone



INGREDIENTI

1 quantità sufficiente di pasta frolla (Vedi pagina 273)

Per la farcia:

115 g di mandorle tritate

115 g di zucchero a velo

2 uova

½ cucchiaino di essenza di mandorla

150 ml di panna da cucina

300 ml di panna per dolci

450 g di frutta morbida mista, ad es. fragole, lamponi, ribes e mirtilli

INGREDIENTI

1 quantità sufficiente di pasta frolla alle nocciole (Vedi a pag.273)

Per il ripieno:

3 limoni, tagliati a metà

115 g di zucchero semolato

3 uova

115 g di ricotta

175 ml di panna per dolci

½ cucchiaino di noce moscata grattugiata
lamponi o mirtilli, per decorare
zucchero a velo per spolverizzare





Crostata di frutta

Dosi per: 6-8 persone Tempo di preparazione: 25 minuti più il tempo di raffreddamento
Tempo di Cottura: 30-35 minuti Attrezzature: Frusta K

- 1 Preriscalda il forno a 190°C. Su un piano leggermente infarinato, stendi la pasta e utilizzala per foderare uno stampo scanalato per crostate di 23 cm o una teglia scanalata di 33 x 11 cm. Lascia raffreddare per 30 minuti quindi cuoci coperto per 15 minuti o finché la superficie sarà leggermente scura.
- 2 Metti le mandorle tritate, lo zucchero a velo, le uova e l'essenza di mandorla nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta K alla velocità minima, mescola insieme fino ad amalgamare completamente. Versa nel fondo torta e cuoci per 15-20 minuti o finché la crema si rapprende.
- 3 Trasferisci la crostata su una griglia e lascia raffreddare. Copri con panna e disponi sopra la frutta.

Illustrazione nella pagina a fronte.

Tartellette alla crema di limone

Dosi per: 8-10 pezzi Tempo di preparazione: 20 minuti
Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Frusta a filo / Spremiagrumi

- 1 Stendi la pasta e con un tagliapasta liscio o scanalato ritaglia dei dischi di 10 x 11 cm per foderare 10 stampi per muffins con i bordi alti o dei dischi di 8 x 12cm per foderare 8 stampini per tartellette, con il fondo staccabile, del diametro di 10cm. Punzecchia i fondi torta con una forchetta, rivesti con carta da forno antiaderente e riempi con fagioli secchi. Copri e tieni in frigorifero per 20 minuti.
- 2 Preriscalda il forno a 190°C e cuoci i fondi torta per 10 minuti, quindi toglì i fagioli. Nel frattempo prepara il ripieno. Con lo Spremiagrumi, spremi i limoni tagliati a metà. Versa il succo nel recipiente insieme allo zucchero, le uova e la ricotta e con una Frusta a filo mescolate il tutto. Unisci la panna.
- 3 Abbassa il forno a 180°C. Distribuisci la farcia al limone sui fondi torta, spruzza con noce moscata grattugiata e cuoci in forno per 20 minuti o finché la farcia si è rappresa. Poni le tartellette a raffreddare su una griglia. Decora con alcuni lamponi o mirtilli e spolverizza con zucchero a velo.

INGREDIENTI

150 g di mandorle intere di Partanna
tostate e pelate

150 g di miele millefiori

2 uova per 45 g circa di albumi

90 g di zucchero semolato

una ventina di foglie di limone lavate e
asciugate

succo di limone

sale





Crema di torrone alle mandorle di Partanna

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di Cottura: circa 1 ora Attrezzature: Tritatutto / Frusta a filo grosso / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Monta il Tritatutto sulla presa superiore; versa lo zucchero semolato e aziona alla massima velocità per renderlo a velo.
- 2 Separa i tuorli dagli albumi, versando questi ultimi nella ciotola inox. Monta la frusta a filo grosso. Posiziona la ciotola inox e aziona la frusta alla velocità minima, incorporando lo zucchero a velo, 2 gocce di limone e un pizzico di sale. Aumenta alla massima velocità e inizia a montare gli albumi a freddo, impostando il timer a 5 minuti.
- 3 Trascorso il tempo, imposta il termostato a 55 °C e continua a montare sempre al massimo della velocità, regolando nuovamente il timer sui 5 minuti. Azzera il termostato e continua a montare sempre al massimo della velocità per almeno 10 minuti, finché la ciotola inox scende di temperatura. Abbassa al minimo la velocità per incorporare il miele a filo, utilizzando sempre la frusta a filo grosso. Al termine otterrai un composto soffice, spumoso e compatto.
- 4 Sostituisci la Frusta a filo con il Gancio a mezzaluna per la cottura, quindi imposta la temperatura a 140 °C, il timer a 40-45 minuti e la fase di mescolamento in cottura a 1. A fine cottura incorpora metà delle mandorle nella crema di torrone. Fodera le coppette individuali con qualche foglia di limone, distribuisci la crema, decora con le mandorle tenute da parte e lascia riposare per qualche minuto prima di servire.

Parfait gelato

I parfait gelati sono dessert di grande effetto ma molto comodi per un'occasione speciale. Il lavoro di preparazione può essere fatto con largo anticipo e, alla fine, tutto quello che resta da fare sarà tagliare il parfait, disporlo nei piatti e servirlo. La ricetta base può essere arricchita con un'infinità di ingredienti diversi: usa tutta la tua creatività e sperimenta!

Dosi per: 6 persone **Tempo di preparazione:** 5 minuti più il tempo di congelamento
Tempo di congelamento: dalle 12 alle 24 ore **Attrezzature:** Frusta a filo e per le varianti: Passaverdure - pomodoro / Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Separa gli albumi dai tuorli. Inserisci la Frusta a filo grosso. Aggiungi i tuorli e lo zucchero nella ciotola. Imposta la velocità a 6 e mescola per 2 minuti. Quando il composto diventa chiaro e schiumoso, aggiungi il mascarpone e gli aromi, imposta la velocità a 4 e sbatti per 25 secondi.
- 2 Conserva il composto di mascarpone e pulisci la ciotola. Aggiungi gli albumi. Imposta la velocità a 6 e il timer per 2 minuti. Mescola delicatamente il composto di mascarpone e gli albumi con la spatola. Versa il composto in uno stampo da terrina e lascia congelare per tutta la notte.
- 3 Per servire, disponi la terrina in un recipiente colmo di acqua calda, poi rovesciala su un tagliere e tagliate il parfait, suddividendo in porzioni. Trasferisco su un piatto e lascia riposare per 5 minuti prima di servire.





INGREDIENTI

- 4 uova
- 100g di zucchero
- 100 g di mascarpone
- 100ml - 150ml aroma dei tuoi
scelta (coulis di fragole, pesche, ribes...)



Gelato

Classico dessert freddo al cucchiaio, con un'ottima riuscita in un'infinità di gusti. Per questa ricetta di base è previsto l'uso dello zucchero invertito: potete trovarlo in commercio (viene detto anche trimolina) oppure prepararlo in casa, seguendo la facilissima ricetta riportata a pagina 275, nel capitolo RICETTE DI BASE. Una volta preparato, si conserva per un mese in un luogo asciutto.

Dosi per: 6 persone **Tempo di preparazione:** 5 minuti più il tempo di mantecatura

Tempo di Cottura: 15 minuti **Tempo di pre-congelamento:** 24 ore

Attrezzature: Gelatiera/Sorbettiera / Gancio a mezzaluna per la cottura / Passaverdure/pomodoro – per le varianti alla frutta Food Processor

- 1 Lascia nel congelatore per 24 ore il recipiente del Gelataio.
- 2 Monta il Gancio a mezzaluna. Versa lo zucchero e i tuorli nel recipiente, quindi montali in modo da ottenere un composto spumoso e di colore chiaro. Regola la temperatura a 85°C e la velocità a 1. Aggiungi lo zucchero invertito, il glucosio, la panna e il latte. Quando la temperatura interna avrà raggiunto 85°C, imposta 5 minuti sul timer e prosegui la cottura.
- 3 Controlla che la crema si sia addensata. Continua la cottura per 1 minuto per pastorizzarla. Quindi, passa con il Passaverdure/pomodoro raccogliendola in un recipiente pulito, coprila con un foglio di carta siliconata per alimenti e riponila in frigorifero.
- 4 Quando il composto sarà freddo, monta il Gelataio su Cooking Chef. Versa il composto nel recipiente del Gelataio e lascia mantecare fino a completa solidificazione. Conserva il gelato in un contenitore di plastica e riponilo nel congelatore fino al momento di servirlo.

Varianti:

Gelato alla vaniglia

Aggiungi 4 baccelli di vaniglia, i rispettivi semi, una foglia di alloro (facoltativo). Porta a bollire la panna, quindi lascia in infusione, riponendo in frigorifero per 24.

Gelato alla fragola – (potete utilizzare frutti morbidi di ogni genere)

Nel Food Processor con la Lama universale, frulla riducendo in purea 250 g di fragole (o di un altro frutto morbido), 30 g di zucchero e 1 cucchiaino di succo di limone. Aggiungi alla crema di base.

Gelato alla pesca/pera (o altri frutti cotti)

Frulla 250 g di pesche, pere o altri frutti cotti nel Food Processor e aggiungi 1 cucchiaino di succo di limone. Aggiungi alla crema di base.

Gelato al cioccolato

Aggiungi 50 g di polvere di cacao e 200 g di cioccolato al latte (della migliore qualità) e lavora fino a che il composto sarà diventato sufficientemente freddo.

INGREDIENTI

120 g di zucchero vanigliato (v. la ricetta a pagina 274 / capitolo RICETTE DI BASE)

200 g di tuorli d'uovo

30 g di zucchero invertito (v. la ricetta a pagina 275 / capitolo RICETTE DI BASE)

30 g di glucosio

500 ml di panna da cucina

500 ml di latte intero



Kulfi (gelato indiano)

Dosi per: 8 persone Tempo di preparazione: 20 minuti più il tempo di congelamento
Tempo di cottura: 10 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura /
Passaverdure/pomodoro

INGREDIENTI

2 l di latte intero
250 ml di panna da cucina
2 baccelli di vaniglia
1 baccello di cardamomo (schiacciato)
150 g di zucchero
1 pizzico di sale

- 1 Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura al massimo e la velocità a 3. Versa il latte, la panna, i baccelli di vaniglia e il cardamomo nel recipiente. Porta a bollire, quindi abbassa la temperatura a 90°C. Lascia sobbollire finché il liquido si sarà ridotto di 2/3. Unisci lo zucchero e il sale, assicurandoti che si sciolgano completamente. Porta a zero la temperatura e lascia raffreddare per 30 minuti.
- 2 Setaccia il composto, utilizzando il disco a fori piccoli del Passaverdure/pomodoro, per rimuovere i baccelli. Versa in vasetti da yogurt oppure nei tradizionali stampi per kulfi. Trasferisci con cautela gli stampini nel congelatore, dove li lascerai finché il gelato si sarà solidificato. Per estrarre il gelato dallo stampino, fallo passare sotto acqua corrente calda.



Gelato allo yogurt di mele e cannella

Dosi per: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 30-40 minuti + Tempo di raffreddamento e congelamento

Tempo di cottura: 15 minuti **Attrezzature:** Gelatiera/Sorbettiera / Tagliaverdure a dischi

- 1 Con il Tagliaverdure a dischi taglia a fettine le mele. Mettile in una padella con la cannella, la scorza di limone e il sidro o il succo di mela. Copri e lascia sobbollire per 10 minuti, oppure fino a quando le mele diventano polpa.
- 2 Togli la scorza di limone. Unisci lo zucchero, il miele e lo yogurt e lascia raffreddare. Metti in frigorifero.
- 3 Metti il Gelataio con il recipiente freddo in posizione e aziona alla velocità minima. Versa il composto attraverso la bocchetta di immissione e lavora per 20-30 minuti finché non s'ispessisce e si raffredda.
- 4 Servi immediatamente o trasferisci in un contenitore di plastica e tieni in congelatore secondo le necessità. Lascia ammorbidire leggermente per 30 minuti prima di servire.

INGREDIENTI

325 g di mele, sbucciate, private del torsolo e tagliate a quarti

½ cucchiaino di cannella macinata

3 striscioline di scorza di limone

150ml di sidro o succo di mela

50 g di zucchero di canna

4 cucchiaini di miele limpido

5 cucchiaini di yogurt greco

Sorbetti

Un tempo i sorbetti venivano tradizionalmente preparati con l'aggiunta di liquori alcolici ed erbe aromatiche e serviti tra una portata e l'altra di un pranzo importante per ripulire il palato. Col passare degli anni, però, le ricette per la preparazione dei sorbetti sono state variamente elaborate con l'aggiunta di frutti diversi, tanto che ormai il sorbetto viene considerato a tutti gli effetti un delizioso dessert.

Dosi per: 6 persone **Tempo di preparazione:** 25 minuti più il tempo di raffreddamento e congelamento **Attrezzature:** Gelatiera/Sorbettiera / Gancio a mezzaluna per la cottura / Frullatore / Food Processor

Prepara lo sciroppo per il sorbetto:

Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura al massimo e la velocità a 3. Versa tutti gli ingredienti nel recipiente e porta a bollore, controllando che lo zucchero si sia sciolto. Lascia sobbollire per 3 minuti. Quindi, travasa lo sciroppo, fallo raffreddare e mettilo da parte.

Sorbetto di frutta

- 1 Lascia nel congelatore per 24 ore il recipiente del Gelataio. Sbuccia e taglia a pezzi la frutta, frullatela nel Food Processor insieme a un po' di sciroppo. Per eseguire questa operazione, puoi utilizzare anche del succo di frutta di buona qualità.
- 2 Quando il composto sarà freddo, montate il Gelataio su Cooking Chef. Versa il composto nel recipiente del Gelataio e lascia mantecare fino a quando si sarà solidificato. Conserva il sorbetto in un contenitore di plastica e riponilo nel congelatore fino al momento di servirlo.

Nota: Il metodo esatto per verificare se il composto è pronto per la mantecatura è controllarne la densità di zucchero: a tale scopo, puoi servirvi di un idrometro, del tipo di quelli utilizzati per la vinificazione. Se lo sciroppo ha un tenore di zucchero troppo elevato, la miscela non congelerà. La densità ideale che dovete cercare di ottenere è di 16-14° Baumé (v. Glossario).



INGREDIENTI

Sciroppo per sorbetto (dose per 1,5 litri):

100 g di glucosio

650 g di zucchero

750 ml di acqua

Sorbetto alla frutta:

700 g di frutta mista

350 g di sciroppo per sorbetto (v. la ricetta sopra la Nota)

succo di 1 limone (facoltativo, dipende dal tipo di frutta utilizzata)

Sorbetto di mango e lime:

2 manghi maturi, freddi

4 cucchiaini di succo di lime

50 g di zucchero a velo

Marshmallow

Dosi per: circa 30 pezzi delle dimensioni di un pasticcino

Tempo di preparazione: 5 minuti più restante Tempo di cottura: 30 minuti

Attrezzature: Frusta a Filo / per la variante alla fragola: Tritatutto

INGREDIENTI

3 albumi d'uovo
150g di zucchero
100ml di acqua
5 foglie di gelatina 30 ml di succo di limone
1 cucchiaino (2 cucchiaini) aromatizzanti (vedere le variazioni di seguito)
25g di zucchero a velo

- 1 Aggiungi gli albumi nella ciotola. Inserisci la Frusta a filo grosso, imposta la velocità a 5 e monta per 4 minuti utilizzando il tasto pulse. Togli la ciotola e tieni da parte.
- 2 Lascia la gelatina di ammollo in una ciotola d'acqua. Metti lo zucchero e l'acqua nella ciotola. Imposta la temperatura a 120 ° C e la velocità di mescolamento a 1. Fino a quando la temperatura aumenta (dopo circa 3 minuti e 30 secondi) spegni il fuoco.
- 3 Spremi le foglie di gelatina dall'acqua, aggiungi alla ciotola e monta alla velocità di mescolamento 1. Aggiungi l'albume e mescola alla velocità 2. Quando la temperatura avrà raggiunto i 50 ° C aggiungi il succo di limone e aromi e quindi spegni la velocità.
- 4 Versa il composto in una teglia foderata con carta oleata e stendi con la spatola. Lascia riposare almeno 3 ore in frigo. Una volta rappreso, taglia in cubetti da 2 cm di lato e rotola i marshmallows nello zucchero a velo.

Varianti:

Marshmallow alla fragola

Con il Tritatutto, riduci in purea 3 fragole tagliate a pezzi. Aggiungine 2 cucchiaini al composto di base.

Marshmallow alla mela

Aggiungi al composto di base 2 cucchiaini di succo di mela.

Marshmallow al mandarino

Spremi il succo di 2 mandarini e aggiungilo al composto di base.

Marshmallow al frutto della passione

Aggiungi al composto di base il succo di 2 frutti della passione.

Gelatine di fruttat

Dosi per: 85 pezzi delle dimensioni di un pasticcino

Tempo di preparazione: 10 minuti più restante Tempo di cottura: 15 minuti

Tempo di riposo: 24 ore Attrezzature: Gancio a mezzaluna / per la variante al frutto della passione: Passaverdure/pomodoro

- 1 Mescola lo zucchero con la pectina. Inserisci il Gancio a mezzaluna, aggiungi lo zucchero, la pectina, il succo e il glucosio nella ciotola. Riscalda fino a 110 ° C a velocità 1 con la funzione pulse. Quando il composto inizia a bollire, imposta il tempo per 10 minuti e continua con la stessa velocità e la temperatura.
- 2 Fodera con pellicola per alimenti un recipiente avente le dimensioni di 30 x 20 x 2.5cm; versaci con molta cautela lo sciroppo e lascialo raffreddare per almeno un'ora. Quando la gelatina si sarà raffreddata, trasferiscila su un tagliere, tagliala a cubetti da 3 cm di lato e passa ciascun cubetto nello zucchero semolato.

Varianti:

Gelatine di frutto della passione

Centrifuga 10 frutti della passione per ricavarne 450ml di succo. Fa' bollire il succo con 50g di zucchero, quindi passalo al Passaverdure/pomodoro.

Gelatine di mela

Sostituisci la purea di frutta con 500ml di un buon succo di mela, preferibilmente appena centrifugato.

Gelatine di ribes

Fa' bollire 450g di ribes rosso con 75g di zucchero.

Gelatine al lime

Spremi 10 lime per ricavare 450ml di succo, che farai bollire insieme a 50g di zucchero.

INGREDIENTI

500g di zucchero

Pectina 40g

Succo di frutta ½

180 g di glucosio liquido (o zucchero liquido)

100 g di zucchero semolato



Krapfen

Dosi per: 16 pezzi Tempo di preparazione: 30 minuti più Tempo di lievitazione

Attrezzature: Frusta K / Gancio a spirale

- 1 Ungi leggermente 2 placche da forno. Metti la farina, il sale e il burro nel recipiente. Inserisci la Frusta K e mescola a velocità 1 per incorporare il burro alla farina. Unisci lo zucchero e il lievito.
- 2 Sostituisci la Frusta K con il Gancio a spirale. Aggiungi l'uovo, il latte a temperatura ambiente e circa 90 ml d'acqua tiepida e mescola, alla velocità minima, fino ad ottenere un impasto morbido. Impasta per 5-6 minuti alla velocità minima finché l'impasto risulta liscio ed elastico. Togli il recipiente, copri con una pellicola trasparente leggermente imburata e lascia lievitare in un luogo caldo per circa un'ora o finché avrà raddoppiato il suo volume.
- 3 Con il Gancio a spirale alla velocità minima, reimpasta delicatamente per 30-60 secondi, quindi trasferisci su un piano leggermente infarinato e dividi a metà per formare 8 ciambelle e 8 krapfen alla marmellata. Copri metà impasto e stendi il resto della pasta ad uno spessore di circa 1,25 cm. Con un tagliapasta liscio di 7,5 cm, ritaglia 8 dischi. Con un tagliapasta di 4 cm, toglì la parte centrale per formare 8 ciambelle.
- 4 Disponi sulla placca da forno preparata in precedenza e ricopri con una pellicola trasparente imburata. Suddividi il resto della pasta in 8 parti e copri come sopra. Tieni i krapfen al caldo e lascia lievitare per circa 30 minuti o finché non avranno raddoppiato il loro volume. Per friggere, riscalda l'olio a 180°C o fino a quando immergendovi un cubetto di pane raffermo questo non assume un bel colore bruno dorato in 30-60 secondi.
- 5 Cuoci i krapfen nell'olio, 3 o 4 alla volta, per 4-5 minuti o finché ben dorati. Toglili dal fuoco con un mestolo forato e trasferiscili ad asciugare su carta assorbente. Cospargi con zucchero semolato e tieni da parte a raffreddare. Per i bomboloni alla marmellata, intiepidisci la marmellata in un pentolino con 5ml d'acqua e amalgamate mescolando. Lascia raffreddare, quindi riempi una tasca da pasticciere munita di una piccola bocchetta piatta.
- 6 Con uno spiedino, pratica un piccolo foro sul lato di ogni bombolone per introdurre la marmellata. Inserisci la bocchetta nel foro e introduci un po' di marmellata all'interno di ogni bombolone.





INGREDIENTI

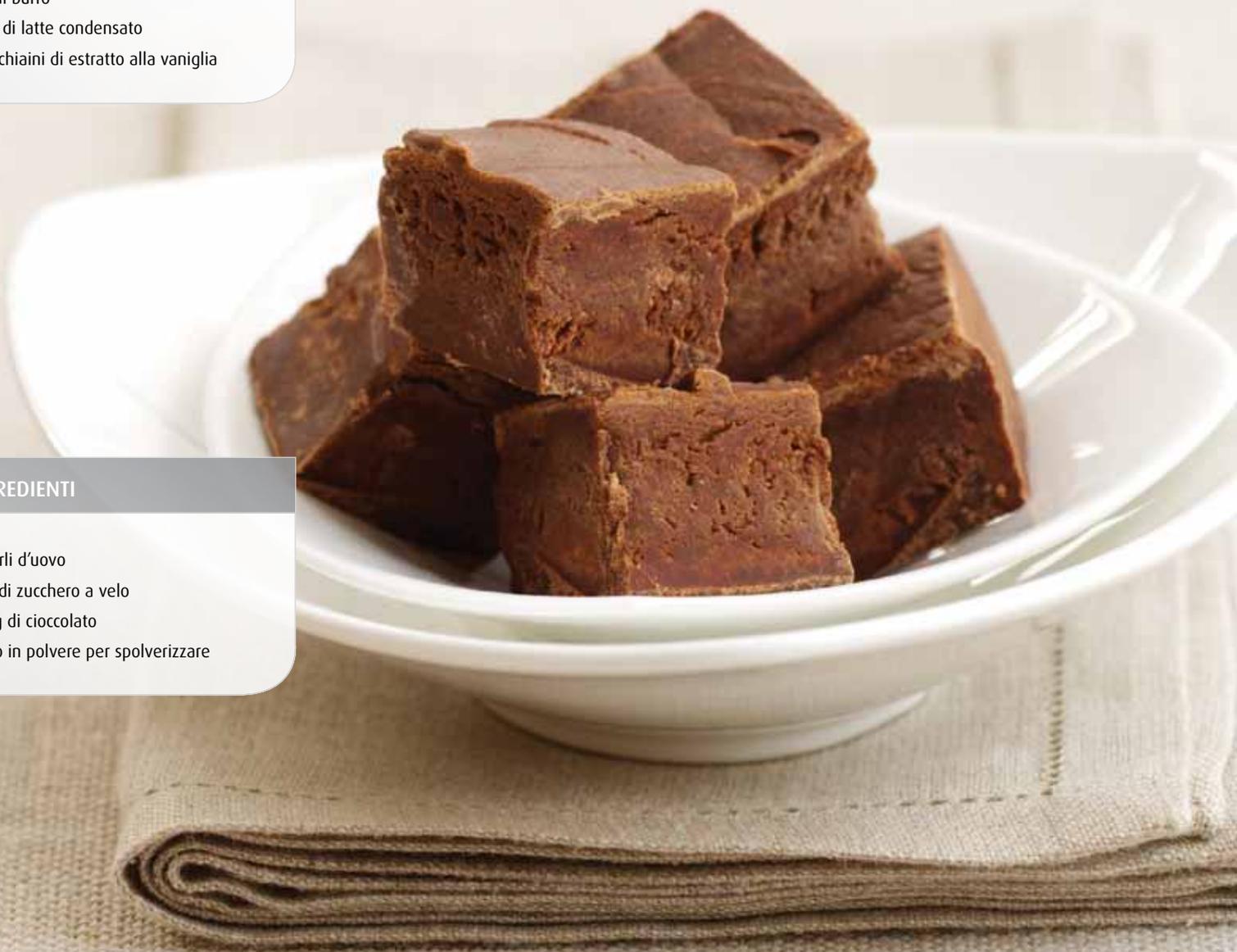
450 g di farina bianca tipo "0"
1 cucchiaino di sale
50 g di burro
50 g di zucchero semolato
una bustina da 7g di lievito secco
istantaneo (½ cucchiaino)
1 uovo
140 ml di latte tiepido
olio per friggere
zucchero semolato per spolverizzare
45 ml di marmellata di lamponi senza
semi

INGREDIENTI

500g di cioccolato
70g di burro
400g di latte condensato
2 cucchiaini di estratto alla vaniglia

INGREDIENTI

2 tuorli d'uovo
80 g di zucchero a velo
125 g di cioccolato
Cacao in polvere per spolverizzare



Fudge al cioccolato

Dosi per: 40 pezzi Tempo di preparazione: 10 minuti più il tempo di riposo
Tempo di cottura: 10 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna

- 1 Inserisci il Gancio a mezzaluna. Metti il cioccolato fatto a pezzi, il burro e il latte condensato nella ciotola. Imposta la temperatura a 80 ° C e la velocità a 2. Lascia cuocere per 7 minuti utilizzando la funzione pulse.
- 2 Aggiungi la vaniglia e sbatti per 2 minuti o fino a quando non si addensa.
- 3 Versa in un vassoio di 20 x 20x 1,5 cm. Lascia raffreddare per almeno 2 ore in frigorifero prima di tagliarlo.

Nota: spolvera con zucchero a velo

Illustrazione nella pagina a fronte.

Tartufo al cioccolato

Dosi per: 30 pezzi Tempo di preparazione: 10 minuti più il tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 4 minuti Attrezzature: Food Processor/ Gancio a mezzaluna

- 1 Grattugia il cioccolato nel Food Processor utilizzando il disco per sminuzzare finemente alla velocità 3. Taglia a cubetti il burro. Inserisci il Gancio a mezzaluna. Metti il cioccolato e il burro tagliato a dadini nella ciotola. Imposta la temperatura di 60 ° C e la velocità dimescolamento a 2. Lascia cuocere per 4 minuti.
- 2 Spegni il fuoco. Aggiungi lo zucchero a velo ed i tuorli d'uovo. Imposta la velocità a 1 e monta per 30 secondi. Lascia in frigo per 3 ore a raffreddare. Versa il composto in una tasca da pasticciere con una bocchetta da 2 centimetri e forma delle palline. Riempi un vassoio con polvere di cacao di buona qualità. Passa le palline con il palmo delle mani e quindi nella polvere di cacao. Conservale in frigo prima di servire.

Varianti:

Tartufi al whisky irlandese

Aggiungi al composto 2 cucchiaini di whisky irlandese.

Biscotti al cocco

Dosi per: 40 pezzi

Tempo di preparazione: 10 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 8-10 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna

INGREDIENTI

250g di burro
180g di zucchero
220g di farina
90g di cocco essiccato
60g di mandorle macinate
20ml di rum

- 1 Versa il burro e lo zucchero nel recipiente, inserisci il Gancio a mezzaluna e monta in modo da ottenere una crema soffice. Quindi, aggiungi gli altri ingredienti.
- 2 Versa in una placca delle dimensioni di 30 x 20 cm, rivestita con carta siliconata, e riponi in frigorifero a raffreddare. Trasferisci l'impasto su un tagliere e taglia dei biscotti dello spessore di 2 mm. Disponi i biscotti su una placca da forno e fateli cuocere per 8-10 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.



Bastoncini viennesi

Dosi per: 24 pezzi Tempo di preparazione: 15 minuti più il tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 10 minuti Attrezzature: Frusta K

- 1 Ungi leggermente 2 placche da forno. Riscalda il forno a 190°C. Metti il burro e lo zucchero nella ciotola e monta con la Frusta K a velocità 1 fino a quando non diventerà bianco e spumoso.
- 2 Aggiungi l'essenza di vaniglia. Aggiungi la farina e continua a mescolare alla velocità minima fino a che si forma la palla dell'impasto.
- 3 Metti la farina, il bicarbonato di sodio ed il burro nel recipiente e, con la Frusta K a velocità 1, miscela fino ad ottenere un impasto del tipo a briciole.
- 4 Metti il cioccolato in una terrina e sciogliere a bagnomaria. Immergi la punta dei bastoncini nel cioccolato fuso, cospargi con pistacchi e poni su una griglia finché il cioccolato si è rappreso.

Variante: Sostituisci gli stampini rettangolari con 6 anelli dal diametro di 6 cm e riempi con l'impasto. Immergi o cospargi la superficie con il cioccolato e spruzza con pezzettini di pistacchio.

INGREDIENTI

225 g di burro
50 g di zucchero a velo
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
225 g di farina
75 g di cioccolato, spezzettato
40 g di pistacchi, pelati e sminuzzati

INGREDIENTI

500 g di miele
succo di un'arancia
succo di un limone
25 g di cannella
1 cucchiaino di noce moscata e chiodi di garofano in polvere
500 g di zucchero
60 g di scorza candita di arancia
60 g di scorza candita di limone
scorza finemente grattugiata di un'arancia
scorza finemente grattugiata di un limone
150 g di mandorle tritate grossolanamente
250 g di nocciole tritate grossolanamente
100 ml di kirsch
750 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci

Per la glassa:

150 g di zucchero semolato
100 ml di kirsch

Läckerli di Basilea

I Läckerli sono dei famosissimi biscotti al miele speziati e ricchi di canditi, mandorle, nocciole e cannella, che vengono poi ricoperti con una glassa di zucchero deliziosamente profumata. I Läckerli sono originari della città di Basilea, in Svizzera. Un tempo noti come biscotti di Natale e Capodanno, oggi i Läckerli si consumano tutto l'anno per accompagnare il tè o il caffè e/o come dessert. Gli intenditori spezzano i biscotti e li fanno sciogliere in bocca.

Dosi per: 60-80 biscotti

Tempo di preparazione: 20 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 20 minuti **Attrezzature:** Gancio a mezzaluna per la cottura

Per l'impasto dei biscotti:

- 1 Mescola e setaccia insieme la farina e il lievito per dolci. Monta il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura a 50°C e la velocità a 1. Versa il miele, il succo degli agrumi, le spezie e lo zucchero nel recipiente.
- 2 Una volta che gli ingredienti saranno ben amalgamati aggiungi i canditi, la scorza grattugiata di arancia e di limone, le mandorle e le nocciole. Porta a zero la temperatura e aggiungi il kirsch. Quando la temperatura si sarà abbassata a 40°C, unisci delicatamente anche la farina e il lievito per dolci. Regola la velocità a 1 e mescola accuratamente.
- 3 Ungi una placca da forno da 40 x 30cm, disponi sopra l'impasto premendolo bene, in modo da non lasciare bolle d'aria. Cuoci per 20 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.

Mentre l'impasto è in forno, prepara la glassa:

- 4 Lava il recipiente e il Gancio a mezzaluna. Riposizionali sull'apparecchio e versa lo zucchero e il kirsch nel recipiente. Regola la velocità al minimo e lascia mescolare.
- 5 Quando i biscotti saranno pronti, versa la glassa e lasciala raffreddare leggermente, poi incidi l'impasto per ricavarne successivamente dei quadrotti. L'incisione semplificherà la successiva operazione di taglio. Lascia raffreddare completamente e poi taglia i biscotti da 2x1cm.

Tuiles

Dosi per: 30 pezzi Tempo di preparazione: 10 minuti più il tempo di riposo
Tempo di cottura: 6-8 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura. Versa il burro e lo zucchero nel recipiente dell'apparecchio. Imposta la velocità a 4 e lavora finché il composto sarà diventato soffice e spumoso. Aggiungi la farina e gli albumi e lavora per amalgamare il tutto. Riponi in frigorifero per 1 ora a riposare.
- 2 Ritaglia un disco di 10cm di diametro da un foglio di carta spesso 1mm, disponi questa sagoma sulla placca da forno foderata con carta siliconata e versaci sopra un po' di impasto. Ripeti fino a riempire tutta la placca. Inforna nel forno preriscaldato a 200°C. Cuoci per 6-8 minuti, facendo dorare i biscotti sui bordi.
- 3 Togli dal forno e lascia asciugare i biscotti appoggiandoli su un matterello.

INGREDIENTI

100g di burro (fatto ammorbidire)
100g di zucchero
100g di farina
100g di albumi



Lingue di gatto

Dosi per: 20 pezzi Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 6-8 minuti Accessori: Frusta a Filo

INGREDIENTI

80g di albumi

10g di zucchero vanigliato (v. la ricetta a pagina 274 / capitolo RICETTE DI BASE)

100g di zucchero

100g di farina

100ml di panna da cucina

- 1 Inserite la Frusta a Filo. Versate gli albumi nel recipiente, regolate la velocità a 5 e montateli a neve morbida. Lentamente, aggiungete lo zucchero e lo zucchero vanigliato per fare una meringa. Incorporate la farina e, infine, la panna.
- 2 Disponi il composto in una tasca da pasticciare e formate delle strisce di 6cm di lunghezza (larghe 1cm) su una placca da forno unta e infarinata. Batti la placca su un piano di lavoro in modo da stendere il composto, infornate e fate cuocere a 215°C finché i bordi dei biscotti inizieranno a scurirsi.



Biscotti con crema al limone e miele

Dosi per: 18 pezzi Tempo di preparazione: 25 minuti più Tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 5-7 minuti Attrezzature: Frusta K

- 1 Imburra leggermente 2 placche da forno. Preriscalda il forno a 190°C. Metti la farina, lo zucchero ed il burro nella ciotola di Cooking Chef.
- 2 Con la Frusta K, frulla a velocità 1 fino ad ottenere un composto a briciole. Aggiungi il miele e lavora fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3 Su un piano leggermente infarinato, stendi la pasta riducendola allo spessore di 3mm e con un tagliapasta dentellato ricavate 36 dischi, tendendo nuovamente i ritagli se necessario.
- 4 Ritaglia un cerchio al centro dei 18 dischi con un tagliapasta rotondo o a forma di cuore. Trasferisci sulle placche da forno prepara in precedenza e cuoci per 5-7 minuti o finché leggermente dorati. Poni a raffreddare su una griglia.
- 5 Per preparare la farcia al limone, metti il burro, lo zucchero a velo, la scorza e la buccia di un limone nel recipiente. Frulla con la Frusta K a velocità 1 fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso.
- 6 Metti la crema al limone sui biscotti sovrapponendo con i biscotti bucati al centro.

INGREDIENTI

225 g di farina
50 g di zucchero semolato
100 g di burro a temperatura ambiente,
a dadini
100 di miele limpido

Per il ripieno:

50 g di burro
100 g di zucchero a velo
la scorza di 1 limone grattugiata
finemente
1 cucchiaino di succo di limone

Biscotti alle mandorle

Dosi per: 24 pezzi Tempo di preparazione: 15 minuti più Tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 45-50 minuti Attrezzature: Frusta K

INGREDIENTI

50 g di mandorle pelate
50 g di burro ammorbidito
115 g di zucchero semolato
1 uovo
1 cucchiaino di liquore all'arancia, ad es. Grand Marnier
la buccia di 1 arancia grattugiata finemente
175 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di coriandolo macinato
40 g di farina di mais
50 g di pistacchi

- 1 Preriscalda il forno a 170°C. Ungi leggermente una placca da forno. Metti le mandorle in un'altra placca e tostate per 5-10 minuti o finché ben dorate. Fa' raffreddare e sminuzza grossolanamente.
- 2 Metti il burro e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta K a velocità 3, lavora fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorpora l'uovo, il liquore e la buccia d'arancia.
- 3 Versa la farina, il lievito, il coriandolo macinato e la farina di mais nel recipiente e mescola, a velocità 1, fino ad ottenere un impasto morbido.
- 4 Rovescia su un piano infarinato, cospargi con mandorle e pistacchi quindi impasta distribuendoli uniformemente. Taglia a metà il composto e da ad ogni metà la forma di una salsiccia larga 5cm e alta 2.
- 5 Disponi sulla placca preparata in precedenza e cuoci in forno per circa 30 minuti o finché ben fermo. Poni a raffreddare su una griglia per circa 10 minuti, quindi taglia diagonalmente ricavando delle fette larghe 1 cm.
- 6 Disponi i Biscotti sulla placca da forno con il lato tagliato rivolto verso il basso e cuoci per 10 minuti finché diventano croccanti.



Crumble al fudge e noci

Dosi per: 24 pezzi Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 12-15 minuti Attrezzature: Frusta K / Tagliaverdure/grattugia a rulli

- 1 Ungi leggermente 2 placche da forno. Preriscalda il forno a 180°C. Monta il rullo per sminuzzare finemente.
- 2 Incorpora l'essenza di vaniglia. Aggiungi la farina e continua a miscelare alla velocità minima fino ad ottenere un impasto omogeneo. Riempi con il composto una tasca da pasticciare munita di bocchetta a stella di 1 cm.
- 3 Spruzza il composto sulle placche da forno imburrate formando delle strisce lunghe 6 cm, distanziandole per consentire loro di gonfiarsi. Cuoci per 10 minuti o finché diventano leggermente dorate. Poni a raffreddare su una griglia.
- 4 Incorpora lo zucchero, l'uovo, l'essenza di mandorla, le mandorle grattugiate ed il fudge fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 5 Dagli la forma di un tronco lungo circa 25 cm e taglialo in 24 fette. Disponi le fette sulle placche da forno distanziandole per consentire loro di gonfiarsi.
- 6 Cospargi con scaglie di mandorle e cuoci in forno per 12-15 minuti o finché ben dorate. Lascia raffreddare per 4-5 minuti quindi poni su una griglia a raffreddare completamente.

INGREDIENTI

75 g di mandorle pelate
75 g di pezzetti di fudge alla vaniglia
200 g di farina
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
115 g di burro a temperatura ambiente, a pezzetti
115 g di zucchero di canna integrale
1 uovo
½ cucchiaino di essenza di mandorla
25 g di mandorle in scaglie

INGREDIENTI

40 g di burro
3-4 cucchiari di succo d'arancia
70 g di zucchero a velo
40 g di semi di papavero macinati
20 g di farina
Scorza di ½ arancia finemente
grattugiata

INGREDIENTI

5 uova
190g di zucchero semolato
25g di zucchero di canna
Un pizzico di sale (¼ cucchiaino)
225g di farina
2½ cucchiaini di lievito per dolci
2½ cucchiari di miele trasparente
75g di burro fuso
Qualche goccia di essenza di vaniglia a
piacere



Sfoglie ai semi di papavero

I semi di papavero, utilizzati per guarnire il pane o nella preparazione di salse e pasticcini, hanno una fragranza particolare che ricorda quella di noci e nocciole. Questa ricetta, con ingredienti accuratamente dosati e armonicamente abbinati, porta in tavola un tocco di oriente e sarà sicuramente un successo.

Dosi: per 25 pezzi **Tempo di preparazione:** 15 minuti più 12 ore di riposo
Tempo di Cottura: 10 minuti **Attrezzature:** Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Monta il Gancio a mezzaluna, regola la temperatura a 40° C e la velocità a 1. Versa il burro nel recipiente e, una volta fuso, aggiungi anche il resto degli ingredienti. Imposta 5 minuti sul timer e lascia cuocere.
- 2 Rivesti una placca da forno con un foglio di carta da forno (se si usa un forno ventilato, ferma la carta con un peso agli angoli del foglio). Versa uno strato molto sottile di impasto (deve essere più sottile di 1 mm) e riponi il resto in frigorifero a riposare per almeno 12 ore. Lascia cuocere per 10 minuti nel forno preriscaldato a 180° C fino a doratura.
- 3 Lascia raffreddare la sfoglia e poi rompila ricavandone vari pezzi.

Madeleine

Dosi per: 20 pezzi **Tempo di preparazione:** 10 minuti
Tempo di cottura: 10-12 minuti **Attrezzature:** Frusta a Filo

- 1 Inserisci la Frusta a filo e monta le uova, lo zucchero e il sale fino ad ottenere una crema di colore chiaro. Mescola la farina con il lievito per dolci e incorpora il tutto nella crema di uova. Aggiungi il miele, il burro, l'essenza di vaniglia e mescola.
- 2 Versa il composto in una tasca da pasticciare e riempi uno stampo per madeleine. Quindi, trasferisci lo stampo nel forno preriscaldato e cuoci per 10 minuti a 200° C.

Illustrazione nella pagina a fronte.

Biscotti sablé

Dosi per: 20 pezzi Tempo di preparazione: 10 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 10 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Monta il Gancio a mezzaluna. Versa il burro, il sale e lo zucchero nel recipiente. Regola a velocità 2 e monta gli ingredienti in modo da ottenere una crema morbida. Aggiungi le uova e la farina e lavora a crema.
- 2 Versa il composto in una tasca da pasticciere e forma, su una placca da forno, dei dischi da 2 cm di diametro oppure riempi formine per biscotti da 3 cm. Lascia cuocere per 10 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.
- 3 Quando i biscotti saranno cotti, sfornali, disponili a raffreddare su una griglia e spolverizzali con lo zucchero a velo.

Illustrazione nella pagina a fronte.

Biscotti frollini con scaglie di cioccolato

Dosi per: 18 pezzi Tempo di preparazione: 15 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 12-15 minuti Attrezzature: Frusta K

- 1 Ungi leggermente 2 placche da forno. Riscalda il forno a 190°C. Metti il burro e lo zucchero nella ciotola di Cooking Chef e, con la Frusta K, lavora in velocità 2 finché il composto diventa chiaro e spumoso.
- 2 Incorpora le uova e la vaniglia. Setaccia insieme la farina, il lievito ed il sale e unite, a velocità minima, alle scaglie di cioccolato. Amalgama completamente.
- 3 Versa a cucchiaiate il composto sulle placche da forno distanziandole per consentire la lievitazione.
- 4 Cuoci in forno per 12-15 minuti o finché la superficie è leggermente dorata. Lascia raffreddare un poco prima di trasferire su una griglia a raffreddare completamente.



INGREDIENTI

200 g di burro
1 pizzico di sale
100 g di zucchero
1 tuorlo d'uovo
250 g di farina
zucchero a velo (per spolverizzare)

INGREDIENTI

125 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero di canna
1 uovo
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
175 g di farina
½ cucchiaino di lievito in polvere
un pizzico di sale
175g di scaglie di cioccolato o di
cioccolato sminuzzato finemente

INGREDIENTI

250 g di burro non salato (per fare 200 g di burro nocciola)

180 g di albumi

150 g di zucchero

100 g di mandorle macinate

80 g di farina



Financier

Dosi per: 40 pezzi Tempo di preparazione: 30 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 10 minuti Attrezzature: Food Processor

Per preparare il burro nocciola:

- 1 Metti nel recipiente dell'apparecchio 250g di burro. Non montare utensili, ma porta la temperatura a 140°C. Quando il burro si scioglie e la temperatura inizia ad aumentare fino a far sfrigolare il burro.
- 2 Una volta che avrà smesso di sfrigolare, sarà pronto. Togli il recipiente dall'apparecchio, raccogli tutto il burro dal fondo e fatelo raffreddare.

Per preparare i financier:

- 3 Versa tutti gli ingredienti (compreso il burro nocciola) nel Food Processor e lavorate finché otterrete una crema liscia.
- 4 Versa il composto in una tasca da pasticciare e forma, su una placca da forno, dei dischi da 4cm di diametro. In alternativa, puoi riempire degli stampini da financier. In entrambi i casi, sopra ogni pezzo appoggia metà ribes, o altro frutto morbido o una scaglia di mandorla o nocciola. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C e fate cuocere per 8 minuti.

Varianti:

Financier al cioccolato

Aggiungi 40 g di polvere di cacao.

Financier all'arancia

Aggiungi 40 g di arancia candita

Amaretti

Dosi per: 20 pezzi da 7cm o 40 pezzi da 3cm

Tempo di preparazione: 10 minuti più il tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 20-45 minuti a seconda delle dimensioni **Attrezzature:** Frusta a filo

- 1 Inserisci la Frusta a filo. Versa nel recipiente gli albumi e lo zucchero e prepara una meringa alla svizzera (v. la ricetta a pagina 277 / capitolo RICETTE DI BASE). Incorpora gli altri ingredienti.
- 2 Trasferisci il composto in una tasca da pasticciare. Fodera due placche da forno utilizzando della carta siliconata per alimenti; quindi, deposita una piccola quantità di composto sotto la carta in corrispondenza degli angoli, in modo da fissare la carta siliconata alla placca. Spremi la tasca da pasticciare formando gli amaretti (decora quelli più grandi con una scaglia di mandorla).
- 3 Inforna nel forno preriscaldato a 140° e cuoci per 20 minuti gli amaretti più piccoli e per circa 45 minuti quelli più grandi. Lascia raffreddare per 10 minuti e poi togli delicatamente dalla carta siliconata.

Nota: fai riferimento a p.280 per fare una ganache al cioccolato. Incolla gli amaretti in coppia con un cucchiaino di ganache al cioccolato.

Varianti:

Amaretti al cioccolato

Aggiungi alle mandorle macinate 30 g di cacao in polvere.

Amaretti alle fragole

Riduci in purea circa 5 fragole e unite 3 cucchiaini di questa purea al composto di base.

Amaretti alla menta

Aggiungi al composto di base 2 cucchiaini di aromatizzante alla menta e a piacere qualche goccia di colorante verde per alimenti.

Amaretti al limone

Aggiungi al composto di base 2 cucchiaini di succo di limone e a piacere qualche goccia di colorante giallo per alimenti.

Amaretti alla vaniglia

Aggiungete al composto di base i semi di 2 baccelli di vaniglia e 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.



INGREDIENTI

- 3 albumi
- 120 g di zucchero semolato
- 120 g di zucchero a velo
- 140 g di mandorle macinate
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia





PANE

Generalmente si pensa che la preparazione del pane sia un'operazione particolarmente difficile. Prova, invece, com'è semplice utilizzando Cooking Chef e il Gancio a spirale. È sufficiente versare tutti gli ingredienti nella ciotola di Cooking Chef e il Gancio a spirale provvederà a mescolare o impastare il tutto, lasciandoti soltanto il piacere di modellare il pane nel modo preferito e cuocerlo in forno.

In questo capitolo sono presentate le ricette di alcuni impasti base, come i panini al latte, il pane integrale, quello ai cereali o quello di segale. Ci sono poi semplici ricette tradizionali provenienti da vari Paesi, come il famoso "soda bread" irlandese, pane lievitato con bicarbonato, i "naan" indiani, la focaccia e i grissini italiani e lo "zopf" svizzero. E per finire, ricette per preparare impasti dolci: "stollen", "chelsea buns" e pane con mirtilli rossi, miele e fiocchi d'avena.

Pane bianco semplice

Proponiamo un metodo facile e infallibile per fare del buon pane, perfetto per prendere confidenza con la preparazione di base del pane. Basandoti su questa ricetta, e aggiungendo diversi ingredienti aromatizzanti all'inizio del processo di lavorazione dell'impasto, potrai realizzare tantissimi tipi di pane. Se vuoi preparare pani di tipi diversi, dividi l'impasto a metà dopo la prima lievitazione e aggiungi gli aromi in modo differente ciascuna metà.

Dosi per: 2 pezzi da 900g

Tempo di preparazione: 15 minuti più il tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 30-40 minuti **Attrezzature:** Gancio a spirale

- 1 Scalda a 37°C l'acqua versata nel recipiente e sciogli il lievito. Monta il Gancio a spirale e il Paraschizzi. versa nel recipiente di miscelazione la farina, lo zucchero, il sale, gli albumi e il burro. Regola la velocità a 1. Impasta per 5 minuti. Quindi, rimuovi l'utensile.
- 2 A questo punto, puoi togliere il recipiente dall'apparecchio, coprirlo con un canovaccio, quindi lasciare che l'impasto lieviti in un luogo al riparo dalle correnti per circa un'ora, fino a raddoppiare in volume. In alternativa, puoi regolare la temperatura a 25° e la velocità a 3, facendo così lievitare l'impasto nella macchina. In questo caso, perché l'impasto raddoppi di volume ci vorrà circa 1 ora e 30 minuti. Per reimpastare, porta la temperatura a zero, inserisci il Gancio a spirale e lavora a velocità 1 per 1 minuto.
- 3 Disponi l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e dividilo in due pezzi a forma di palla. Modella il pane. Disponi l'impasto su una teglia o in uno stampo per pane in cassetta, copri con un canovaccio e lascia lievitare ancora in un luogo caldo, al riparo dalle correnti d'aria. Preriscalda il forno a 200°C.
- 4 Quando i due pezzi di impasto saranno raddoppiati di volume, mettili in forno, versa un po' d'acqua (circa 2 cucchiaini) in una ciotola da mettere sul fondo del forno in modo da generare un po' di vapore, quindi, chiudi rapidamente lo sportello. Dopo 15 minuti, abbassa la temperatura del forno a 180°C e prosegui la cottura per altri 15-20 minuti. Per controllare se il pane è cotto, rovescialo e picchietti delicatamente con le dita: se suona vuoto vuol dire che è pronto.
- 5 Lascia raffreddare per 10 minuti nello stampo, poi trasferisci su una griglia.

Varianti:

Pane al basilico e pomodori secchi

Mentre impasti, aggiungi all'impasto di base 2 cucchiari di basilico tagliuzzato e 30g di pomodori secchi tritati.

Pane allo zafferano

Mentre impasta aggiungi all'impasto di base 2 cucchiari di zafferano pestato.

Pane alla cipolla e rosmarino

Mentre impastate, aggiungi all'impasto di base 2 cucchiari di foglie tritate di rosmarino e 50g di cipolle rosolate.

INGREDIENTI

500 ml di acqua

50 g di lievito di birra fresco (oppure 25 g di lievito secco)

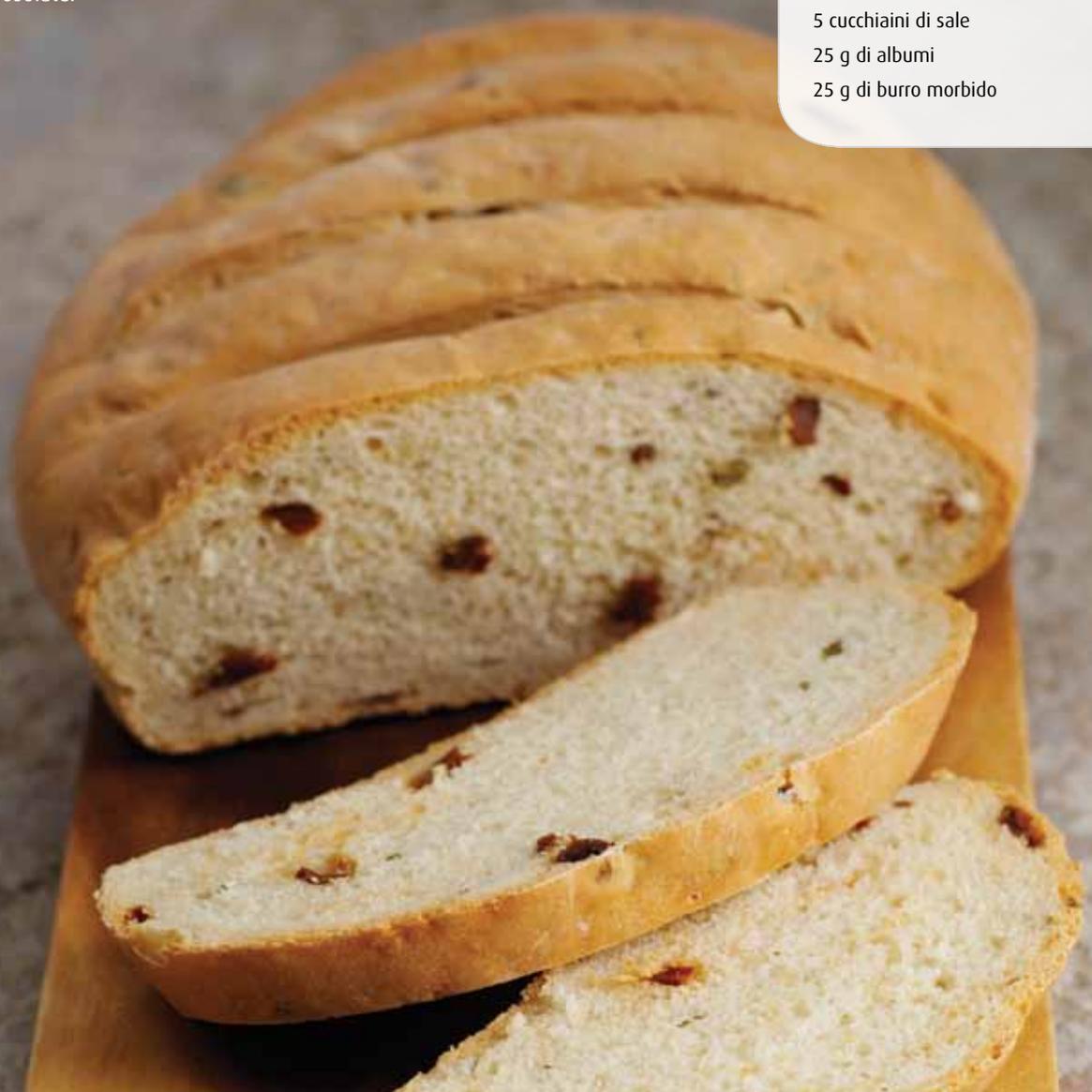
1 kg di farina bianca tipo "0"

5 cucchiaini di zucchero

5 cucchiaini di sale

25 g di albumi

25 g di burro morbido





INGREDIENTI

375 g di farina integrale

75 g di farina bianca tipo "0"

2 cucchini di sale

1½ cucchino di lievito istantaneo secco

300 ml di acqua tiepida

Per la copertura:

30 ml di acqua

2 cucchini di sale

farina integrale, per spolverizzare



Pane integrale

Dosi per: 1 pagnotta Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di lievitazione
Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

- 1 Introduci la farina, il parmigiano, il sale, il pepe il lievito nel recipiente. Facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, versa poco alla volta l'olio d'oliva, l'uovo e l'acqua tiepida e mescola in modo da ottenere un impasto soffice.
- 2 Impasta per 1 minuto alla velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togli quindi il recipiente dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che la pasta raddoppi il suo volume.
- 3 Lavora delicatamente l'impasto con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferisci su un piano di lavoro infarinato e forma una palla. Impasta ripiegando i bordi su se stessi, quindi rivolta e sistema su una placca da forno infarinata.
- 4 Copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare per circa 30 minuti, finché il volume sarà raddoppiato. Intanto, scalda il forno a 230°C. Mescola l'acqua con il sale e usala per spennellare il pane. Spolverizza con farina.
- 5 Servendoti di un coltello ben affilato, pratica 3 o 4 incisioni a croce sulla superficie del pane. Inforna e fa cuocere per 10 minuti; quindi abbassa la temperatura a 200°C e prosegui la cottura per altri 20 minuti. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fallo raffreddare su una griglia.

Variante puoi preparare il pane anche sostituendo la farina integrale e la farina bianca con un preparato per panificazione ai cereali misti. Segui il procedimento descritto nella ricetta. Prima di infornare, anziché spolverizzare con la farina e incidere la superficie, cospargi il pane con fiocchi di segale o frumento.

Pane di segale

Dosi per: 1 piccola forma di pane

Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 30-35 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

INGREDIENTI

225 g di farina di segale
75 g di farina integrale
75 g di farina bianca tipo "0"
50 g di farina gialla a grana grossa
5 ml di semi di carvi
10 ml di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco oppure 20g di lievito fresco
5 ml di miele trasparente
140 ml di acqua tiepida
140 ml di latte tiepido
farina integrale, per infarinare il piano di lavoro

- 1 Ungete con un po' d'olio una placca da forno. Versate le varie farine (di segale, integrale, bianca e gialla), i semi di carvi, il sale e il lievito secco nella ciotola di Cooking Chef. Se preferite il lievito fresco, fatelo sciogliere con acqua tiepida e miele. Lasciate riposare per 15 minuti.
- 2 Facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, versate poco alla volta il miele, l'acqua (o la miscela di lievito fresco, miele e acqua) e il latte; mescolate in modo da ottenere un impasto soffice.
- 3 Impastate per 1 minuto alla velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togliete il recipiente dalla macchina, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare al caldo per circa 1½-2 ore, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.
- 4 Lavorate delicatamente l'impasto con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferite quindi l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e formate una pagnotta ovale, che disporrete sulla placca da forno precedentemente preparata.
- 5 Spolverizzate con farina integrale, coprite con pellicola per alimenti leggermente unta e lasciate lievitare per circa 60 minuti, fino al raddoppio in volume. Nel frattempo, fate scaldare il forno a 220°C.
- 6 Infornate e fate cuocere per 30-35 minuti. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fatelo raffreddare su una griglia.

Pane farcito con prosciutto e parmigiano

Dosi per: 2 piccole pagnotte

Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 25 minuti **Attrezzature:** Gancio a spirale

- 1 Ungi con un po' d'olio una placca da forno. Versa le varie farine (di segale, integrale, bianca e gialla), i semi di carvi, il sale e il lievito secco nella ciotola di Cooking Chef. Se preferisci il lievito fresco, fallo sciogliere con acqua tiepida e miele. Lascia riposare per 15 minuti.
- 2 Facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, versa poco alla volta il miele, l'acqua (o la miscela di lievito fresco, miele e acqua) e il latte; mescola in modo da ottenere un impasto soffice. Impasta per 1 minuto alla velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togli il recipiente dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa 1½-2 ore, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.
- 3 Lavora delicatamente l'impasto con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferisci quindi l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e formate una pagnotta ovale, che disporrete sulla placca da forno precedentemente preparata.
- 4 Spolverizza con farina integrale, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare per circa 60 minuti, fino al raddoppio in volume. Nel frattempo, scaldi il forno a 220°C.
- 5 Inforna e cuoci per 30-35 minuti. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fallo raffreddare su una griglia.

INGREDIENTI

450 g farina bianca tipo "0"
50 g di Parmigiano grattato al momento
1 e ½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero macinato al momento
1 e ½ cucchiaino di lievito istantaneo secco
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 uovo leggermente sbattuto
250 ml di acqua tiepida
50 g di prosciutto, a pezzettini
farina gialla, per infarinare

Focaccia

Dosi per: 1 focaccia Tempo di preparazione: 25 minuti più tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 20-25 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

- 1 Ungi con poco olio una tortiera tonda e bassa, o una teglia per pizza, di 25 cm di diametro. Introduci farina, sale e lievito nella ciotola di Cooking Chef. Facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, versa gradatamente l'acqua tiepida, l'olio d'oliva e mescola in modo da ottenere un composto soffice.
- 2 Impasta per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togli quindi la ciotola di Cooking Chef dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa un'ora, finché avrà raddoppiato il volume.
- 3 Rimpasta con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima, eliminando così l'aria.
- 4 Trasferisci su un piano di lavoro leggermente infarinato e forma una palla, che stenderai poi in un disco largo 25 cm da disporre nella teglia preparata in precedenza.
- 5 Copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa 20 minuti, fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume. Forma delle profonde fossette schiacciando la focaccia con la punta delle dita. Copri e lasciala crescere ancora per 10 minuti.
- 6 Nel frattempo, scalda il forno a 200°C. Togli la pellicola e cospargi con foglie di salvia, cipolla rossa, sale e pepe. Irrora la focaccia con olio d'oliva e infornala per 20-25 minuti, in modo che assuma un bel colore dorato. Lascia intiepidire su una griglia e porta in tavola ancora calda.





INGREDIENTI

350 g farina bianca tipo "0"

½ cucchiaino di sale

1 e ½ cucchiaino di lievito istantaneo secco

210 ml di acqua tiepida

1 cucchiaio di olio d'oliva

Per la copertura:

6 di foglie di salvia fresca

½ cipolla rossa, a fettine sottili

sale marino o di salgemma grosso

pepe nero macinato grossolanamente

2 cucchiai di olio d'oliva

Ciabatta

Dosi per: 2 pagnotte Tempo di preparazione: 35 minuti più tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 25-30 minuti Attrezzature: Frusta K/Gancio a spirale

- 1 Per preparare l'impasto biga, sciogli bene il lievito con un po' d'acqua. Metti la farina nella ciotola di Cooking Chef e aggiungi il lievito sciolto e il resto dell'acqua. Mescola delicatamente con la Frusta K a velocità minima, in modo da ottenere una pastella densa. Togli il recipiente dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa 12 ore o per tutta la notte, fino a che l'impasto -dopo essere cresciuto- comincerà a sgonfiarsi.
- 2 Per preparare l'impasto del pane, sciogli il lievito con il latte. Uniscilo, facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, all'impasto biga e aggiungi acqua e olio d'oliva. Aumenta la velocità a 1.
- 3 Poco alla volta unisci 325 g di farina, il sale e continua a mescolare cercando di ottenere un impasto così morbido da non poterlo lavorare su una superficie piana. Lavora per 5-6 minuti o più, fino a che l'impasto - diventato elastico - comincerà a staccarsi dalle pareti del Recipiente. Se necessario, aggiungere altra farina.
- 4 Impasta per 1 minuto alla minima velocità e 4 minuti a velocità 1, finché il composto non sarà morbido ed elastico. Poi, puoi mettere l'impasto in una ciotola coperta con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare per circa 1½-2 ore, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume, oppure rimuovi il Gancio a spirale, imposta la temperatura a 25°C e la velocità di mescolamento a 3 e lascia l'impasto a lievitare all'interno della macchina fino a quando avrà raddoppiato il suo volume, per ca 1-1½ ora. Cospargi due placche da forno con della farina.
- 5 Dividi l'impasto a metà con l'aiuto di una spatola o di un cucchiaino, quindi sistema una metà su una delle due placche da forno infarinate. Compiendo questa operazione, cerca di evitare che l'aria contenuta nell'impasto fuoriesca. Infarinati le mani e modella un panetto di forma rettangolare, alto circa 2,5 cm, eventualmente tirando e allungando la pasta. Passa la superficie del pane con le dita infarinate, appianando le eventuali imperfezioni.
- 6 Ripeti l'operazione anche con l'altra porzione di impasto. Spolverizza le due pagnotte con della farina e lasciale lievitare al caldo per circa 20 minuti. Le pagnotte dovranno crescere di volume. Nel frattempo, scalda il forno a 220°C. Inforna e cuoci per 25-30 minuti, finché il pane sarà gonfio e leggermente dorato. Sarà pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fallo raffreddare su una griglia. Porta le pagnotte in tavola ancora calde, accompagnandole con olio d'oliva per intingere.



Nota: l'impasto per questo tipo di pane è estremamente umido; non cedere alla tentazione di aggiungere dell'altra farina per renderlo più facilmente maneggiabile. È grazie all'impasto biga, lievitato lentamente e molto liquido, che questo tipo di pane acquista una consistenza unica, particolarmente leggera.

INGREDIENTI

Per l'impasto biga (primo lievito):

7 g di lievito fresco
200 ml di acqua tiepida
175 g farina bianca tipo "0"

Per il pane:

1 e ½ cucchiaino di lievito istantaneo secco
2 cucchiaini di latte
200 ml di acqua tiepida
30 ml di olio d'oliva
325-340 g farina bianca tipo "0"
½ cucchiaino di sale
farina, per spolverizzare



Pane naan

Dosi per: 6 pezzi Tempo di preparazione: 25 minuti più tempo di lievitazione
Tempo di cottura: 15 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

INGREDIENTI

450 g farina bianca tipo "0"

1 cucchiaino di sale

½ cucchiaino di lievito istantaneo secco

5 cucchiari di yogurt naturale

1 cucchiario di ghee (burro chiarificato) o burro fuso

200-225 ml di acqua tiepida

3 cucchiari di ghee (burro chiarificato) o burro fuso per spennellare

- 1 Introduci farina, sale e lievito nella ciotola di Cooking Chef. Aggiungi lo yogurt e il ghee oppure il burro, entrambi fusi. Facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, versa gradatamente acqua tiepida quanto basta per ottenere un composto soffice.
- 2 Impasta per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togli il Recipiente dalla macchina, copilo con della pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.
- 3 Lavora delicatamente l'impasto con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Accendi il forno a 230°C e introduci tre placche piuttosto spesse a scaldare. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e forma sei palline.
- 4 Coprine 5 con pellicola per alimenti leggermente unta. Stendi la restante porzione a forma di goccia, lunga 25 cm e alta circa 5-8 cm. Copri con pellicola per alimenti unta e modella altri due naan. Disponi i tre pezzi così ottenuti sulle placche da forno calde e infornate per 4-5 minuti, finché si saranno gonfiati. Nel frattempo, scalda il grill alla temperatura massima.
- 5 Estrai le placche dal forno, e passa per pochi secondi i naan sotto al grill, in modo da farli colorire. Quindi avvolgili in un canovaccio da cucina pulito per tenerli caldi, mentre passerai alla cottura degli altri tre pezzi. Spennella con ghee o burro fusi e servi ben caldo.



Grissini italiani

Dosi per: circa 30 pezzi Tempo di preparazione: 35 minuti più tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 15-20 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

- 1 Ungi con poco olio due placche da forno. Introduci farina, sale e lievito nella ciotola di Cooking Chef. Facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, versa gradatamente l'acqua tiepida, l'olio d'oliva e mescola in modo da ottenere un composto soffice.
- 2 Impasta per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togli quindi il recipiente dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.
- 3 Lavora delicatamente l'impasto con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e stendilo, ricavandone un rettangolo che misuri 20x23cm.
- 4 Taglia quindi in tre rettangoli più piccoli, ciascuno da 20x7,5cm, che a loro volta dovranno essere tagliati in dieci strisce lunghe 7,5cm. Lavora ciascuna striscia, rotolandola e stirandola fino a farla diventare lunga circa 25-30 cm.
- 5 Spennella i grissini con olio d'oliva e cospargili con semi di sesamo o papavero, sale grosso oppure lasciali semplici. Disponili, leggermente distanziati, sulle placche da forno, copri con della pellicola per alimenti unta e lascia lievitare per 10-15 minuti, in modo che si gonfino bene.
- 6 Nel frattempo, scalda il forno a 200°C. Quindi inforna e cuoci per 15-20 minuti, finché i grissini appariranno dorati. Infine, trasferisci su una griglia da forno e lascia raffreddare.

INGREDIENTI

350 g farina bianca tipo "0"

½ cucchiaino di sale

1 e ½ cucchiaino di lievito istantaneo secco

200 ml di acqua tiepida

3 cucchiaini di olio d'oliva

olio extravergine di oliva per spennellare

semi di sesamo, semi di papavero oppure sale grosso per cospargere, facoltativo

Panini al latte

Dosi per: 12 pezzi Tempo di preparazione: 30 minuti più tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 15-18 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

- 1 Se si utilizza il lievito fresco, uniscilo con lo zucchero a metà dell'acqua e mescola. Lascialo riposare per 15 minuti. Versa la farina e il sale nel recipiente di miscelazione. Se si usa lievito secco a lievitazione istantanea, uniscilo allo zucchero e alla farina.
- 2 Utilizzando il Gancio a spirale a velocità minima, incorpora gradualmente il lievito sciolto in acqua e l'acqua rimanente, o tutta l'acqua se usate il lievito secco, e continua a mescolare fino ad ottenere un impasto morbido.
- 3 Impasta per 1 minuto al minimo e per 4 minuti a velocità 1, in modo da ottenere un impasto liscio ed elastico. A questo punto, puoi togliere il recipiente dall'apparecchio, coprirlo con della pellicola per alimenti leggermente unta, quindi lasciare che l'impasto lieviti in un luogo al riparo dalle correnti per circa un'ora, fino a raddoppiare di volume. In alternativa, puoi togliere il Gancio a spirale, regolare la temperatura a 25° e la velocità a 3 e far lievitare l'impasto nella macchina. In questo caso, perché l'impasto raddoppi di volume ci vorrà circa 1 ora o 1 ora e 30 minuti.
- 4 Per reimpastare, rimonta il Gancio a spirale, porta la temperatura a zero e lavora a velocità 1 per 1 minuto. Trasferisci l'impasto su una superficie leggermente infarinata e modellalo. Copri con pellicola per alimenti unta e lascia lievitare per circa 30 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume.
- 5 Dividi l'impasto in 12 parti uguali. Modella, a piacere, a forma di filoncino, panino annodato, treccia o pagnotta "Cottage".
- 6 Per i filoncini: dai all'impasto una forma affusolata e, un attimo prima di infornare, incidine la superficie con 2-3 tagli in diagonale.
Per i panini annodati: fai con l'impasto un lungo cordone e forma un nodo.
Per le trecce: dividi l'impasto in tre parti, da modellare a forma di lungo cordone. Unisci le tre estremità schiacciandole, formate una treccia morbida e termina schiacciando anche le altre estremità e ripiegandole sotto la treccia.
Per le pagnotte "Cottage": dividi l'impasto in due parti, di cui una da due terzi e l'altra da un terzo, da modellare a forma di palla. Con le dita leggermente infarinate scava un buco al centro della palla più grande sul quale appoggerai la parte più piccola.
- 7 Disponi sulle placche da forno precedentemente preparate. Copri i panini con della pellicola per alimenti leggermente unta e lasciali lievitare per circa 30 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume. Nel frattempo, scalda il forno a 220°C."



Mescola l'acqua e il tuorlo d'uovo e spennella i panini. A piacere, cospargi con semi di sesamo o papavero. Inforna e cuoci per 15-18 minuti, in modo che i panini diventino dorati. Fallo raffreddare su una griglia.

Variante: per fare dei panini morbidi, prepara l'impasto utilizzando 150 ml di latte e 150 ml di acqua. Dividi in 10 pezzi e forma dei dischi piatti da 9cm. Quindi, dopo averli fatti lievitare, con la mano appiattiscili leggermente. Spennella con del latte e spolverizza con un po' di farina. Cuoci per 15-20 minuti in forno a 200°C.

INGREDIENTI

15 g di lievito fresco oppure 7 g di lievito secco (½ cucchiaino)

300 ml di latte tiepido

1 cucchiaio di zucchero

450 g di farina bianca tipo "0"

1½ cucchiaino di sale

Per la copertura:

1 tuorlo d'uovo

15ml di acqua

semi di sesamo o di papavero, per cospargere

INGREDIENTI

325 g di farina integrale

115 g di farina bianca tipo "0"

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaino di cremortartaro

25 g di burro

50 g di fiocchi d'avena

450 ml circa di latticello





Pane irlandese

Dosi per: 1 pagnotta Tempo di preparazione: 10 minuti più tempo di lievitazione
Tempo di cottura: 35-40 minuti Attrezzature: Frusta K

- 1 Ungi con un po' d'olio una placca da forno. Scalda il forno a 230°C.
- 2 Metti la farina integrale, la farina bianca, il sale, il bicarbonato, il cremortartaro e il burro nella ciotola di Cooking Chef. Servendoti della Frusta K a velocità 1, amalgama bene tutti gli ingredienti. Aggiungi i fiocchi d'avena e mescolate. Facendo lavorare la Frusta K a velocità 2, versa del latticello, quanto basta per ottenere un impasto morbido. Non mescolare troppo, perché altrimenti il pane risulterà duro.
- 3 Trasferisci su un piano di lavoro leggermente infarinato e forma una palla che disporrai sulla placca da forno precedentemente preparata. Al centro, pratica una profonda incisione a croce.
- 4 Inforna e cuoci per 15 minuti; quindi abbassa la temperatura a 200°C e prosegui la cottura per altri 25 minuti. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fallo raffreddare su una griglia. Servi ancora caldo accompagnando, a piacere, con un po' di burro.

Pane di farro

Dosi per: 1 pagnotta Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di lievitazione
Tempo di cottura: 35 minuti Attrezzature: Macinagranaglie / Gancio a spirale

INGREDIENTI

450 g di farro in chicchi
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito istantaneo secco
2 cucchiaini di olio di semi di girasole
1 cucchiaino di miele trasparente
400 ml di acqua tiepida

- 1 Macina i chicchi di farro con il Macinagranaglie, regolato per macinazione fine, facendo ricadere la farina nella ciotola di Cooking Chef. Ungi con un po' d'olio uno stampo fondo rettangolare da 900g.
- 2 Aggiungi nel recipiente il sale, il lievito, l'olio di girasole, il miele e l'acqua. Facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, mescola lentamente in modo da ottenere un impasto soffice e appiccicoso.
- 3 Lavora per 4 minuti a velocità 1. Togli quindi la ciotola di Cooking Chef dalla macchina, copri con della pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa un'ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.
- 4 Lavora delicatamente l'impasto con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Con l'aiuto della Spatola, versa nello stampo precedentemente preparato. L'impasto sarà appiccicoso: per questo per maneggiarlo sarà necessario utilizzare la spatola e, eventualmente, aiutarti con un po' di farina di farro.
- 5 Copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare per circa 30 minuti, in modo che l'impasto si gonfi bene. Nel frattempo, scaldi il forno a 190°C. Inforna e cuoci per 35 minuti. Il pane è pronto quando toccandolo risulta sodo e, provando a batterlo leggermente alla base, suona vuoto. Fallo raffreddare su una griglia.

Stollen di natale

Dosi per: 1 forma grande

Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

- 1 Versa l'uvetta sultanina, l'uva passa e i canditi a pezzetti in una ciotola. Unisci il rum e lascia macerare. Ungi leggermente una placca da forno.
- 2 Metti la farina e il sale nella ciotola di Cooking Chef. Aggiungi zucchero, cannella e lievito e mescola. Unisci l'uovo, il latte e il burro e mescola con il Gancio a spirale in modo da ottenere un impasto morbido. Lavora per 4 minuti a velocità 1, fino ad arrivare ad una consistenza omogenea ed elastica.
- 3 Togli la ciotola di Cooking Chef dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa 1½ ora, in modo che l'impasto raddoppi il suo volume.
- 4 Servendoti del Gancio a spirale, reimpasta brevemente a velocità 1 per 45-60 secondi, eliminando l'aria. Versa su un piano di lavoro leggermente infarinato l'impasto e stendetelo, ricavandone un rettangolo alto 2,5cm. Cospargi con la frutta messa a macerare, le mandorle e le ciliegie candite. Ripiega ed impasta per incorporare bene gli ingredienti aggiunti.
- 5 Con il matterello stendi l'impasto in un rettangolo da 23x30cm. Lavora la parte centrale in modo da farla risultare leggermente più bassa dei bordi. Forma con la pasta di mandorle un salsicciotto lungo 20 cm e disponilo al centro dell'impasto. Ripiega l'impasto racchiudendo all'interno il ripieno. Il bordo inferiore dell'impasto deve sporgere un po' rispetto a quello superiore. Sigilla bene i bordi.
- 6 Disponi su una placca da forno leggermente unta, copri con pellicola per alimenti anch'essa unta e lascia lievitare al caldo per 45-60 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume. Scalda il forno a 220°C.
- 7 Inforna e cuoci per 30 minuti. Il pane è pronto quando, provando a picchiare sul fondo, suona vuoto. Spennella con burro fuso, spolverizza con zucchero a velo e metti a raffreddare appoggiato su una griglia.

INGREDIENTI

75 g di uvetta sultanina
75 g di uva passa
50 g di canditi misti a pezzetti
60 ml di rum scuro
400 g di farina bianca integrale
½ cucchiaino di sale
50 g di zucchero semolato
½ cucchiaino di cannella macinata
1 e ½ cucchiaino di lievito istantaneo secco
1 uovo leggermente sbattuto
140 ml di acqua tiepida
50 g di burro fuso
50 g di mandorle pelate, tritate
50 g di ciliegie candite
225 g di pasta di mandorle
burro fuso, per spennellare
zucchero a velo, per spolverizzare



Zopf

Dosi per: 1 pagnotta Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di lievitazione
Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

INGREDIENTI

450 g di farina bianca tipo "0"
250 g di zucchero semolato
1½ cucchiaino di sale
una bustina da 7g di lievito istantaneo secco
1 uovo leggermente sbattuto
150 ml di acqua tiepida
75 g di burro fuso

Per la glassa:

1 tuorlo d'uovo
2 cucchiaini di acqua

- 1 Metti la farina, lo zucchero, il sale e il lievito nella ciotola di Cooking Chef. Facendo lavorare il Gancio a spirale a velocità minima, versa poco alla volta l'uovo, il latte tiepido e il burro fuso e mescola in modo da ottenere un impasto soffice.
- 2 Lavora per 4 minuti a velocità 1, fino ad arrivare ad una consistenza omogenea ed elastica. Togli quindi la ciotola di Cooking Chef dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa 1-1½ ora, finché avrà raddoppiato il suo volume.
- 3 Lavora delicatamente l'impasto con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima per farlo sgonfiare. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e dividilo in tre parti uguali. Forma con ciascuna di esse un rotolino e poi adagia i tre rotolini l'uno accanto all'altro sul piano di lavoro. Partendo dal centro e proseguendo verso una estremità, intreccia i tre pezzi di pasta. Chiudi, premendo insieme i tre capi e ricalzando sotto. Gira l'impasto ed intreccia anche nell'altra direzione. Chiudi, unendo le estremità e ricalzando sotto.
- 4 Trasferisci l'impasto su una placca da forno leggermente unta con un po' d'olio. Copri con pellicola per alimenti unta e lascia lievitare per circa 30 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume.
- 5 Scalda il forno a 190°C. Mescola il tuorlo d'uovo con l'acqua e spennella il pane. Infornalo e fallo cuocere per 30 minuti, in modo che assuma un bel colore dorato. Il pane è pronto quando, provando a batterlo leggermente alla base, suonerà vuoto. Fallo raffreddare su una griglia.

Chelsea buns

Dosi per: 12 pezzi Tempo di preparazione: 25 minuti più tempo di lievitazione

Tempo di cottura: 20-25 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

- 1 Metti la farina e il sale nel recipiente. Aggiungi il lievito, lo zucchero ed il burro. Unisci anche il latte e l'uovo. Monta il Gancio a spirale e mescola, a velocità minima, in modo da ottenere un impasto soffice.
- 2 Continua a lavorare a velocità 1 per 4 minuti, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togli quindi la ciotola di Cooking Chef dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa un'ora, finché avrà raddoppiato il suo volume.
- 3 Ungi leggermente una tortiera quadrata da 23cm. Servendovi del Gancio a spirale, reimposta per 1 minuto a velocità minima. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e stendilo, ricavandone un quadrato di 30cm di lato.
- 4 Spennella con burro fuso e cospargi con zucchero di canna integrale, spezie miste, uvetta sultanina, uva passa e canditi misti, lasciando vuota una striscia di circa 1 cm lungo uno dei lati.
- 5 Partendo dal lato coperto di ripieno, arrotola l'impasto procedendo verso il lato vuoto. Chiudi il rotolo unendo i bordi e pizzicandoli insieme. Quindi taglialo, ricavandone 12 fette di uguale spessore che disporrai nella tortiera adagiate su un fianco. Copri le fette con della pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa 30-40 minuti, finché saranno raddoppiate in volume. Scalda il forno a 200°C.
- 6 Cuoci in forno per 20-25 minuti, finché le focaccine si saranno gonfiate ed avranno assunto un bel colore dorato. Lascia intiepidire all'interno della tortiera, quindi trasferisci su una griglia da forno e lascia raffreddare. A questo punto, prepara la glassa. Versa lo zucchero e l'acqua in un pentolino e scalda a fuoco lento, mescolando bene per fare sciogliere lo zucchero. Porta a ebollizione e lascia bollire per 1-2 minuti, fino a quando la miscela avrà assunto la consistenza di uno sciroppo. Aggiungi l'acqua di fiori d'arancio, mescola ancora, quindi usa il composto per spennellare le focaccine. Servile tiepide.

Nota: se si usa il lievito fresco al posto del lievito secco, fallo sciogliere con il latte, lascia riposare per 10 minuti, quindi prosegui seguendo le istruzioni della ricetta.

INGREDIENTI

500 g di farina bianca di grano tenero tipo "0"
1 cucchiaino di sale
1½ cucchiaino di lievito istantaneo secco
75 g di zucchero semolato
50 g di burro, ammorbidito
225 ml di acqua tiepida
1 uovo
25 g di burro fuso
30 ml di zucchero di canna integrale
1 cucchiaino di spezie macinate
75 g di uvetta sultanina
50 g di uva passa
25 g canditi misti a pezzetti

Per la glassa:

40 g di zucchero semolato
4 cucchiaini di acqua
1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio



Ciambella mediterranea

Dosi per: 1 pagnotta Tempo di preparazione: 35 minuti più tempo di lievitazione
Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Gancio a spirale

INGREDIENTI

450 g di farina bianca tipo "0"
1 cucchiaino di cannella in polvere
½ cucchiaino di zenzero in polvere
½ cucchiaino di sale
1½ cucchiaino di lievito istantaneo secco
50 g di mandorle o noci tritate
75 g di uvetta sultanina
50 g di zucchero semolato
scorza grattugiata di mezzo limone
60 ml di olio d'oliva
300 ml di latte tiepido
uovo sbattuto, per lucidare

- 1 Setaccia la farina, la cannella, lo zenzero e il sale nella ciotola di Cooking Chef. Aggiungi il lievito, le mandorle (o le nocciole), l'uvetta sultanina, lo zucchero, la scorza del limone, l'olio d'oliva e il latte. Monta il Gancio a spirale e mescolate, a velocità minima, in modo da ottenere un impasto soffice.
- 2 Continua a lavorare a velocità 4 per 7 minuti, finché l'impasto sarà diventato omogeneo ed elastico. Togli quindi il Recipiente Kenwood, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa 1-1½ ora, fino al raddoppio in volume.
- 3 Ungi con un po' d'olio una placca da forno. Reimpasta con il Gancio a spirale per 30-60 secondi a velocità minima, eliminando così l'aria. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e suddividilo in tre parti uguali, dalle quali ricaverai tre cordoni lunghi 62cm. Adagiali l'uno a fianco all'altro.
- 4 Partendo dal centro, accavalla i cordoni di pasta formando una treccia. Una volta terminata l'operazione da un lato, gira la treccia e proseguite dalla parte opposta. Unisci le due estremità in modo da formare un cerchio. Per evitare che l'anello si apra, premi bene le due parti tra loro. Adagia sulla placca da forno precedentemente preparata, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare 30-45 minuti, in modo che l'impasto raddoppi di volume. Scalda il forno a 200°C.
- 5 Spennella con uovo leggermente sbattuto, inforna e cuoci per 25-30 minuti, in modo che l'impasto si gonfi bene e assuma un colore dorato. Infine, trasferisci su una griglia da forno e lascia raffreddare. Porta in tavola tagliato a fette.

Pane con mirtilli rossi, miele e fiocchi d'avena

Dosi per: 2 pezzi Tempo di preparazione: 25 minuti più tempo di lievitazione
Tempo di cottura: 20-25 minuti Attrezzature: Macinagranaglie/Gancio a spirale

- 1 Servendoti del Macinagranaglie in posizione 2, macina a velocità massima i fiocchi d'avena direttamente nella ciotola di Cooking Chef. Quindi aggiungi la farina, il sale e il lievito.
- 2 Versa il miele, la melassa, il burro e il latte in una casseruola e scalda a fuoco basso per sciogliere il burro. Aggiungi anche l'acqua. La miscela dovrà essere appena calda; eventualmente, lasciala raffreddare un po'. Monta il Gancio a spirale.
- 3 Versa il liquido nella ciotola di Cooking Chef, dove già si trovano gli altri ingredienti, quindi impasta per 1 minuto a velocità minima e per 4 minuti a velocità 1, in modo da ottenere un impasto morbido, omogeneo ed elastico. Togli quindi il recipiente dalla macchina, copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa un'ora, fino al raddoppio in volume.
- 4 Ungi con poco olio due placche da forno. Servendoti del Gancio a spirale, reimposta a velocità minima, eliminando così l'aria. Aggiungi i mirtilli e le noci. Mescola ancora. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato, dividilo in due parti e forma due pagnotte rotonde, che disporrai sulle placche da forno precedentemente preparate.
- 5 Copri con pellicola per alimenti leggermente unta e lascia lievitare al caldo per circa 30-40 minuti, fino a quando le pagnotte saranno raddoppiate in volume. Nel frattempo, scalda il forno a 200°C. Spennella la superficie delle pagnotte con un po'di latte, incidile con un taglio a croce sulla sommità e cospargile con i fiocchi d'avena. Inforna e cuoci per 20-25 minuti, finché risulteranno gonfie e dorate. Infine, trasferisci su una griglia da forno e lascia raffreddare.

INGREDIENTI

65 g di fiocchi d'avena
450 g di farina bianca tipo "0"
1 cucchiaino di sale
1½ cucchiaino di lievito istantaneo secco
2 cucchiaini di miele
2 cucchiaini di melassa
50 g di burro
120 ml di latte
120 ml di acqua
75 g di mirtilli rossi secchi
40 ml di noci tritate
latte, per lucidare
fiocchi d'avena, per decorare



RICETTE DI BASE

Cooking Chef spesso può essere usato per realizzare preparati semplici, da usare come base per vari piatti. Questo capitolo è dedicato proprio a queste ricette base, come quella per la preparazione della pasta brisée con le sue varianti a base di noci/nocciole/mandorle o farina d'avena, o la pasta frolla per torte e crostate. Inoltre ti proponiamo la ricetta della pasta sfoglia e della pasta à choux per profiteroles e gougère. Ma tutto quello che troverai qui non è che un assaggio di quello che puoi fare con Cooking Chef: unico limite, la tua fantasia!



INGREDIENTI

175 g di farina
un pizzico di sale
85 g di burro o margarina, a pezzetti
oppure burro o margarina e strutto o
grasso vegetale in parti uguali
30-45 ml di acqua fredda

INGREDIENTI

170 g di zucchero a velo
400 g di burro non salato (morbido)
1 uovo
1 baccello di vaniglia (solo i semi)
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
500 g di farina tipo "0"



Pasta brisée e varianti

Dosi per: 250 g di pasta, sufficienti per un fondo torta da 20-23 cm

Tempo di preparazione: 10 minuti più tempo di raffreddamento in frigorifero

Attrezzature: Frusta K

- 1 Metti la farina, il sale e il burro/margarina nella ciotola di Cooking Chef. Utilizzando la Frusta K a velocità 2, lavora fino a quando gli ingredienti amalgamati non avranno la consistenza di briciole.
- 2 Spruzza il composto con acqua, 1 cucchiaino alla volta, con la Frusta K in movimento, fino ad ottenere un impasto consistente. Rovesciate l'impasto su una superficie leggermente infarinata e modellatelo dandogli la forma di una palla piatta. L'impasto non deve essere lavorato troppo. Avvolgetelo in una pellicola trasparente e lasciatelo raffreddare e riposare in frigorifero per 30 minuti prima di stenderlo con il matterello.

Varianti:

Pasta alla farina di avena

Sostituisci 75 g di farina bianca con 50 g di farina di avena macinata a grana media e 25 g di farina integrale.

Pasta alle noci/nocciole/mandorle

Incorpora 25 g di mandorle, nocciole o noci tritate o macinate finemente nel composto a briciole descritto alla fine del punto 1.

Pasta brisée, arricchita

Sostituisci parte dell'acqua con un tuorlo o uovo intero, leggermente sbattuto. Al punto 2 aggiungete prima l'uovo, quindi una quantità di acqua sufficiente per ottenere l'impasto.

Pasta frolla

Alla fine del punto 1 aggiungi 2-3 cucchiaini di zucchero semolato.

Illustrazione nella pagina a fronte.

Pasta sucrée

Dosi per: circa 1kg **Tempo di preparazione:** 15 minuti

Tempo di riposo: 30 minuti **Attrezzature:** Frusta K

Metti tutti gli ingredienti (ad eccezione della farina) nel recipiente. Lavorali a bassa velocità con la Frusta K fino a che saranno completamente amalgamati. Aggiungi la farina e continua a lavorare: fermati non appena il composto avrà acquisito una consistenza liscia. Disponi l'impasto su un piano di lavoro e spianalo il più sottile possibile. Raffredda in frigorifero per almeno 30 minuti prima di stenderlo.

Pasta sfoglia

Dosi per: 1,2 kg circa Tempo di preparazione: 20 minuti più tempo di riposto e raffreddamento in frigorifero Attrezzature: Frusta K

INGREDIENTI

225g di farina di grano duro
225g di farina
2,5ml di sale
450g di burro
10 ml di succo di limone o aceto di vino bianco
280 ml di acqua molto fredda

- 1 Setaccia le farine e il sale nella ciotola di Cooking Chef. Aggiungi 50 g di burro. Usando la Frusta K a velocità 1 lavora insieme la farina e il burro. Lavora il burro rimasto dandogli la forma di un panetto di 2 cm di spessore.
- 2 Versa il succo di limone e una quantità sufficiente di acqua molto fredda sulla farina. Amalgama il tutto con la Frusta K fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Metti il composto su una superficie leggermente infarinata e stendi con il matterello in modo da ottenere una striscia oblunga, leggermente più larga del panetto di burro e lunga poco più del doppio. Disponi il burro su una metà e ripiegaci sopra l'altra metà. Chiudi le estremità con il matterello. Avvolgi con una pellicola trasparente e lascia.
- 3 Premi delicatamente con il matterello, quindi stendi fino ad ottenere un rettangolo dello spessore di 2 cm circa, di lunghezza circa doppia della larghezza.
- 4 Ripiega un terzo della striscia verso l'alto e un altro terzo verso il basso, e sigilla i bordi con il matterello. Copri e lascia raffreddare in frigorifero per 20 minuti.
- 5 Colloca la pasta su una superficie leggermente infarinata, con i bordi sigillati perpendicolari al piano di lavoro. Ripeti altre cinque volte la sequenza descritta ai punti 4 e 5 (spianatura, piegatura e raffreddamento), girando la pasta di 90° (un quarto di giro) dopo ogni sequenza.
- 6 Se il burro dovesse emergere dalla pasta, cospargete con altra farina e fate raffreddare in frigorifero. Lasciate in frigorifero per 1 ora prima di stendere e modellare per l'uso desiderato.

Nota: Non è conveniente utilizzare quantitativi minori. La pasta sfoglia infatti si conserva molto bene nel congelatore, per cui è consigliabile prepararne una quantità maggiore del necessario e congelarla per un utilizzo successivo

Zucchero vanigliato

Dosi per: 500g Tempo di preparazione: 1 minuto
Tempo di cottura: 0 minuti

Infila il baccello fresco di vaniglia nello zucchero e conserva in un contenitore a chiusura ermetica per una settimana, in modo che lo zucchero acquisti un delicato profumo.

INGREDIENTI

1 baccello di vaniglia
500g di zucchero semolato

Crêpes

Dosi per: 8 crêpes o pancakes Tempo di preparazione: 5 minuti più tempo di riposo
Tempo di cottura: 15 minuti Attrezzature: Frusta filo

- 1 Introdurre la farina e il sale nel recipiente . Aggiungi l'uovo e un quarto del latte. Usando la Frusta filo a velocità 1, lavora fino a quando gli ingredienti non saranno amalgamati. Versa gradualmente il latte rimasto continuando a lavorare con la Frusta filo, fino ad ottenere una pastella liscia.
- 2 Versa in una brocca, coprite e lascia riposare per 30 minuti, in modo che i granuli di amido abbiano il tempo di gonfiare e ammorbidirsi, rendendo la pastella più leggera.
- 3 Scalda un po' d'olio in una padella dal fondo pesante da 20 cm, oppure in una padella per crêpes. Versaci una quantità di pastella appena sufficiente per coprire il fondo della pentola con uno strato sottile. Ruota la padella con movimenti circolari per distribuirvi uniformemente la pastella.
- 4 Cuoci a fuoco medio-alto per circa 1 minuto, fino a quando la crêpe non sarà leggermente dorata. Capovolgi la crêpe aiutandovi con un accessorio o facendola saltare, cuoci per altri 30 secondi, o fino a quando non sarà dorata.
- 5 Trasferisci in un piatto. Ripeti l'operazione con il resto della pastella fino ad ottenere 8 crêpes. Impilale disponendo della carta da forno fra l'una e l'altra. Mentre si cucinano le altre crêpes, tieni quelle già pronte in caldo nel forno, se non le servi immediatamente.
- 6 Prima di servirle cospargili con zucchero e succo di limone, oppure utilizzale come indicato nella ricetta prescelta.

INGREDIENTI

115 g di farina
un pizzico di sale
1 uovo
280 ml di latte
un po' d'olio per friggere

Zucchero invertito

Lo zucchero invertito si utilizza quando serve evitare la cristallizzazione.

Dosi per: circa 1,2kg Tempo di preparazione: 5 minuti
Tempo di cottura: 20 minuti

- 1 Unisci il succo di limone, lo zucchero e l'acqua.
- 2 Metti a bollire questa miscela per 20 minuti; quindi, lascia raffreddare e conserva al buio in un contenitore coperto.

INGREDIENTI

2 cucchiaini di succo di limone spremuto al momento
1 kg di zucchero
400 ml di acqua

INGREDIENTI

Meringa all'italiana:

4 albumi

240 g di zucchero

Meringa alla svizzera:

4 albumi

300 g di zucchero

Per servire:

Panna montata

Frutta



Meringa

Cooking Chef consente di controllare la temperatura all'interno del recipiente: in questo modo, è possibile cuocere a bagnomaria o a temperature superiori a 100°C controllando sempre il processo di cottura.

Tempo di preparazione: 10 minuti + tempo di riposo **Tempo di cottura:** 2 ore

Attrezzature: Frusta a filo

- 1 Prepara la meringa in una delle varianti indicate qui sotto.
- 2 Quindi, versa il composto in una tasca da pasticciere e forma dei dischi di 10 cm di diametro su un foglio di carta da forno. Metti le meringhe nel forno a bassa temperatura (100°C) per circa 2 ore, finché si saranno asciugate. Servi accompagnando con panna montata e frutta a piacere.

Varianti:

Meringa all'italiana

- 1 Inserisci la Frusta a filo e versa gli ingredienti nella ciotola. Lavora il composto a velocità 1 per 1 minuto, giusto il tempo di amalgamare gli ingredienti. Regola la temperatura a 120°C e la velocità a 3 tenendo premuto il tasto pulse. Una volta raggiunta la temperatura, mantienila costante per 2 minuti, così da essere sicuri che il calore si sia diffuso in modo uniforme nel composto. Porta la temperatura a zero.
- 2 Premi il tasto pulse e imposta la velocità al massimo. Monta il composto per 17 minuti oppure fino a quando raggiungi la temperatura di 45°C. Togli il recipiente dall'apparecchio e utilizza il composto immediatamente, oppure riponilo in frigorifero fino al momento in cui ti servirà.

Meringa alla svizzera

- 1 Inserisci la Frusta a filo e versa gli ingredienti nella ciotola. Imposta la temperatura a 60°C, tenendo premuto il tasto pulse e porta la velocità al massimo. Una volta raggiunta la temperatura, mantienila costante per 2 minuti, così da essere sicuri che il calore si sia diffuso in modo uniforme nel composto. Porta la temperatura a zero.
- 2 Premi il tasto pulse e imposta la velocità al massimo. Monta il composto fino a quando raggiungerai la temperatura di 35°C. Togli il recipiente dall'apparecchio e utilizza il composto immediatamente, oppure riponilo in frigorifero fino al momento di servirla.

Nota: lascia la meringa in forno con la porta aperta per 1 ora prima di servirla.

Glassa reale

Dosi per: 450 g Tempo di preparazione: 15 minuti più tempo di riposo

Tempo di cottura: 40-60 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna

INGREDIENTI

2 albumi

450 g di zucchero a velo

5 ml di glicerina

per torta rotonda di 15 cm di diametro

o quadrata di 12 cm di lato:

450 g di glassa reale

per torta rotonda di 18 cm di diametro

o quadrata di 15 cm di lato:

550 g di glassa reale

per torta rotonda di 20 cm di diametro

o quadrata di 18 di lato cm:

700 g di glassa reale

per torta rotonda di 15 cm o quadrata di 12 cm:

1 kg di glassa reale

per torta rotonda di 30 cm di diametro

o quadrata di 28 cm di lato:

1,4 kg di glassa reale

- 1 Metti gli albumi nella ciotola di Cooking Chef. Con il Gancio a mezzaluna a velocità minima incorpora gradualmente lo zucchero a velo, versandolo un po' alla volta.
- 2 Continua ad aggiungere lo zucchero fino a quando gli albumi non si saranno montati e non avranno raggiunto la consistenza giusta per la copertura di una torta. Se intendi utilizzare una tasca da pasticciere per fare la decorazione, aggiungi un po' di zucchero a velo in più, poiché la glassa dovrà risultare leggermente più densa.
- 3 Unisci la glicerina per evitare che la glassa si indurisca. Se devi ricoprire una torta a più piani, la superficie dovrà essere dura per sorreggere i vari strati, quindi non aggiungere la glicerina. Per conservare la glassa, travasala in un recipiente ermetico per evitare che si indurisca, e aprilo solo al momento dell'utilizzo. Lascia riposare per alcune ore per permettere alle eventuali bolle d'aria di salire in superficie.

Per una glassatura "a picchi di neve"

La glassa deve essere sufficientemente densa per poter modellare dei "picchi" con il dorso di un cucchiaio. Distribuisci la glassa su tutta la torta, quindi modella il picchi con un cucchiaio. Lascia indurire per 24 ore.

Per una copertura liscia

- 1 Stendi la glassa sopra la pasta di mandorle. Cospargi la parte superiore della torta con circa metà della glassa e distribuiscila con una paletta, dando dei colpetti per eliminare le eventuali bolle d'aria. Passa un righello sulla parte superiore della torta, tenendolo inclinato di circa 30°, esercitando una leggera pressione in modo uniforme. Elimina la glassa in eccesso. Se possibile, lascia indurire per 24 ore.
- 2 Per ricoprire i fianchi con la glassa, colloca la torta su un piano girevole. Distribuisci la glassa sui fianchi e inizia ad uniformare con una palettina. Impugna una spatola o paletta inclinandola a 45° e passa la tutto attorno alla torta per uniformarne la superficie.
- 3 Se la torta è di forma quadrata, la copertura dovrà essere applicata separatamente su ogni lato. Regolarizza i bordi con una spatola e lascia indurire per 24 ore.
- 4 Se vuoi ottenere una finitura veramente uniforme, stendi un secondo strato più sottile. Prima di procedere, regolarizza la superficie con della carta vetrata a grana fine per eliminare tutte le imperfezioni. Per togliere i residui di glassa dalla superficie, usa un pennello da cucina.

Crema pasticcera

Tempo di preparazione: 10 minuti + raffreddamento Tempo di cottura: 20 minuti

Attrezzature: Gancio a mezzaluna / Passaverdure - pomodoro (facoltativo)

- 1 Inserisci il Gancio a mezzaluna. Versa lo zucchero, la maizena e i tuorli d'uovo nel recipiente e montali lavorando a velocità 4, in modo da ottenere un composto spumoso e di colore chiaro. Con l'aiuto di un coltello, apri in senso longitudinale il baccello di vaniglia e versa i semi nel recipiente insieme alla panna e al latte.
- 2 Regola la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 1. Porta a bollore, poi abbassa la temperatura, imposta 10 minuti sul timer e lascia sobbollire. Qualora ci fossero grumi, passa la crema con il Passaverdure/pomodoro e raccoglila in un recipiente pulito. Ricopri con un foglio di carta siliconata e trasferisci immediatamente a raffreddare in frigorifero.

INGREDIENTI

per ½ litro per ¼ litro

125 g	60 g di zucchero
45 g	20 g di maizena
3 g	6 g di tuorli d'uovo
2	1 baccello/i di vaniglia
500 ml	250 ml di panna da cucina
500 ml	250 ml di latte intero



Crema al burro

Dosi per: 4 persone Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 0 minuti per la variante alla vaniglia 12 minuti per la variante al cioccolato Attrezzature: Frusta a filo

INGREDIENTI

Crema al burro alla vaniglia:

2 uova
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
150 g di zucchero a velo
250 g di burro morbido

Crema al burro al cioccolato:

2 albumi
140 g di zucchero
125 g di burro morbido
40 g di polvere di cacao
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
30 g di mandorle tritate

Crema al burro alla vaniglia

- 1 Metti lo zucchero a velo, la vanillina e il burro nella ciotola, monta con la Frusta a filo grosso. Imposta la velocità a 4 e frusta per 1 minuto.
- 2 Aggiungi le uova, imposta la velocità a 6 e monta per 4 minuti. Lascia raffreddare in frigo per almeno 2 ore. Il tempo di raffreddamento può variare a seconda dell'uso. Trasferisci il composto in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta da 1 cm di diametro.

Crema al burro al cioccolato

- 1 Versa gli albumi e lo zucchero nel recipiente e monta la Frusta a filo. Regola la temperatura a 60°C e la velocità a 1. Una volta raggiunti i 60°C, riporta la manopola della temperatura a zero. Quando la temperatura inizia a scendere sotto i 59°C, aumenta la velocità a 6 e continua a montare il composto finché la sua temperatura sarà arrivata a 40°C.
- 2 Abbassa la velocità a 2 e aggiungi il burro un po alla volta. Infine unisci il cioccolato, la polvere di cacao, l'estratto di vaniglia e le mandorle tritate. Trasferisci il composto in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta da 1 cm di diametro.

Crema Ganache al cioccolato

Tempo di preparazione: 1 minuto Tempo di cottura: 10 minuti

Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna

Grattugia il cioccolato con il Food Processor utilizzando il disco per sminuzzare finemente alla velocità 3. Monta il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 1. Versa la panna e lo zucchero nel recipiente dell'apparecchio e fai bollire il tutto. Porta la temperatura a zero. Unisci il cioccolato e continua a lavorare il composto finché il cioccolato si sarà sciolto completamente.

Nota: è possibile realizzare la Torta Golosa al cioccolato (pag. 203), gli Amaretti (pag.244) e i Profiteroles (pag. 179) con la ganache. Questa ganache può essere usata come una salsa appena riscaldata - un quarto di questa ricetta è sufficiente per 4-6 porzioni.

Ganache di cioccolato all'arancia

Aggiungi alla preparazione la scorza grattugiata di 1 arancia.

INGREDIENTI

50 g di cioccolato (al 70% di cacao)
200 ml di panna
100 g di zucchero

Crema inglese

Tempo di preparazione: 5 minuti più tempo di raffreddamento

Tempo di cottura: 12 minuti Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Aggiungi i tuorli d'uovo e zucchero nella ciotola. Inserisci la Frusta Flexi e mescola a velocità 4 fino a quando il composto è leggero e pallido.
- 2 Dividi il baccello di vaniglia con un coltello e grattuggia i semi, poi aggiungili alla ciotola con il latte.
- 3 Imposta la temperatura a 85 ° C e la velocità di mescolamento a 1.
- 4 Quando la temperatura è a 85 ° C, imposta il timer per 5 minuti e continua a cuocere a velocità di mescolamento 1.
- 5 Controlla che la crema si sia addensata e poi trasferiscila in un contenitore per lasciarla raffreddare in frigorifero.

Varianti:

Crema inglese al cioccolato

Aggiungi 2 cucchiaini di caffè espresso appena preparato e 80 g di cioccolato fondente tritato. Mescola e incorpora nella crema calda.

Crema inglese al Grand Marnier

Aggiungi 4 cucchiaini di Grand Marnier e una manciata di scorza d'arancia tritata finemente, precedentemente sbollentata per 5 minuti in acqua bollente.

Crema pasticcera alla svizzera

E' possibile profumare ulteriormente la crema pasticcera aggiungendo alla ricetta base 1 cucchiaino di scorza finemente grattugiata di limone non trattato.

INGREDIENTI

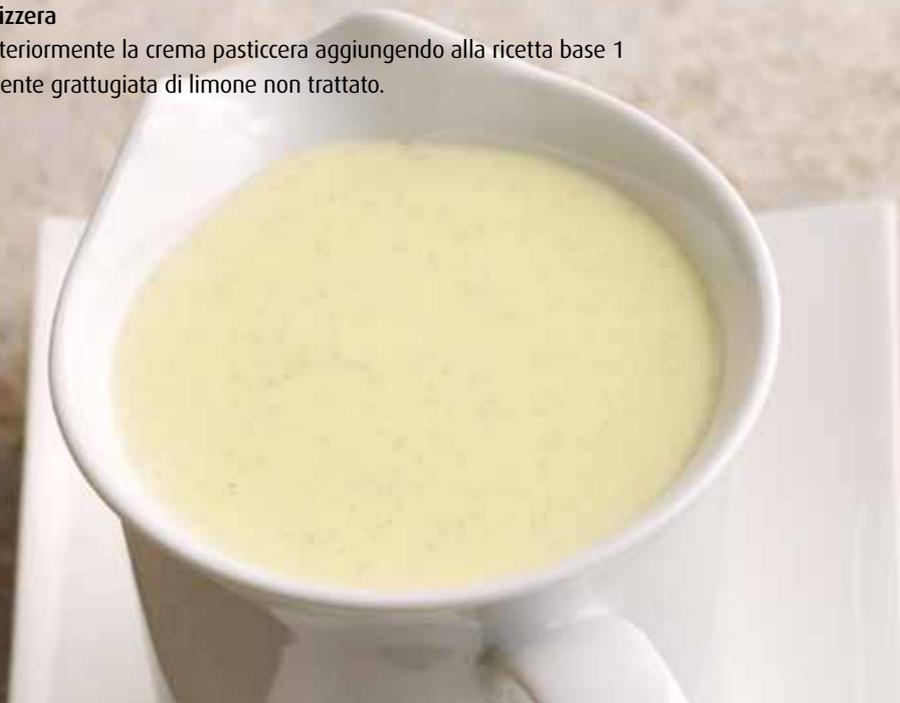
Per circa 600 ml :

60g di zucchero

6 tuorli d'uovo

2 baccelli di vaniglia

500 ml di latte (preferibilmente intero)



Marmellata di arance amare

La bontà di questa semplice, ma equilibratissima, marmellata supera di gran lunga quella dei prodotti in commercio. Inoltre, preparando la marmellata in casa, sperimenta tutte le varianti che vuoi. Non esiste nulla di più delizioso di questa marmellata spalmata sul pane caldo e imburrito.

Dosi per: circa 1,25 kg **Tempo di preparazione:** 45 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 40 minuti - 2 ore

Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Per preparare la marmellata scegli solo arance non trattate, ben lavate e asciugate. Utilizzando lo Spremiagrumi, spremi il succo delle arance. Tieni da parte gli eventuali semi e le parti membranose delle arance, mettili in un sacchettino di tela e lega. Taglia la buccia d'arancia a strisciole.
- 2 Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 3. Metti le bucce, il succo d'arancia, il sacchettino di tela, il succo di limone e l'acqua nel recipiente dell'apparecchio. Porta a bollore, quindi abbassa la temperatura e lascia sobbollire dolcemente finché il liquido si sarà consumato per metà e la buccia risulterà molto morbida. Servirà circa 1 ora e 30 minuti-2 ore.
- 3 Togli il sacchettino di tela, strizzandolo per raccoglierne il succo contenente pectina, una sostanza utile per far solidificare la marmellata. Aggiungi lo zucchero, regola la velocità di mescolamento a 1 e continua a mescolare fino a quando lo zucchero si sarà sciolto completamente. Rimuovi la schiuma che si sarà formata in superficie. Porta la temperatura a 105°C, quindi abbassa la manopola di regolazione per mantenere la temperatura costante.
- 4 Controlla il livello di solidificazione (v. Nota 1). Una volta raggiunto il punto di cottura desiderato, versa la marmellata in barattoli sterilizzati (v. Nota 2).

Varianti:

Marmellata di arance amare allo zenzero

Aggiungi al composto 150 g di radice di zenzero.

Marmellata di arance amare al whisky

Aggiungi al composto 4 cucchiai di whisky.

Marmellata di arance amare e pompelmo rosa

Aggiungi al composto 1 kg di pompelmo rosa.

Marmellata di arance amare al Grand Marnier

Aggiungi 4 cucchiai di Grand Marnier.

Nota 1: Il punto di solidificazione è la cosa più importante di cui tenere conto durante la preparazione della marmellata. Per controllarlo, una volta raggiunta la temperatura di solidificazione versa un cucchiaino di marmellata su un piatto freddo. Raffredda per un minuto e prova a spingere la superficie della marmellata: se raggrinzisce significa che la marmellata è pronta. Altrimenti, continua a far bollire ancora per qualche minuto. Se proprio non solidifica, mescola un po' di pectina a una cucchiata di zucchero e versa il tutto nella marmellata mescolando.

Nota 2: Per sterilizzare i barattoli, metteteli capovolti in una vaporiera e lasciateli sul fuoco per 15-20; quindi scolateli e asciugateli accuratamente.

INGREDIENTI

375 g di arance non trattate
succo di 1 limone non trattato
750 ml acqua
750 gr zucchero



Marmellata – ricetta base

Per conservare il profumo della frutta estiva durante l'inverno, ecco la ricetta di una marmellata facile da fare e delicatamente profumata. La versione proposta è ai lamponi, ma può essere preparata con qualunque tipo di frutta.

INGREDIENTI

1.5 kg di lamponi
1.5 kg di zucchero

Dosi per: 3 Kg Tempo di preparazione: 5 minuti più tempo di raffreddamento
Tempo di cottura: 1 ora Attrezzature: Gancio a mezzaluna per la cottura

Marmellata di lamponi

- 1 Metti i lamponi nella ciotola, inserisci il Gancio a mezzaluna e posiziona il Paraschizzi. Imposta la temperatura a 90 ° C e la velocità di mescolamento a 1. Cuoci a fuoco lento per 15 minuti.
- 2 Spegni e aggiungi lo zucchero. Posiziona la velocità di mescolamento a 1 per 2 minuti o fino a quando lo zucchero è sciolto.
- 3 Imposta la temperatura a 120 ° C e riporta la velocità di mescolamento a 1, quindi fai bollire per 10 minuti.
- 4 Abbassa la temperatura a 105 ° C e continua a cucinare per 45 minuti mescolando alla velocità di mescolamento 1 e controlla il punto di solidificazione (vedi nota di Cooking Chef a pagina 283).
- 5 Se il tuo punto di solidificazione non è stato raggiunto, fai bollire il contenuto per altri 10 minuti. Versa in vasetti sterilizzati e lasciar raffreddare (vedi nota 2 di Cooking Chef a pagina 283).

Varianti:

Marmellata di fragole

Utilizza fragole pulite.

Marmellata di mirtillo

Utilizza mirtilli freschi.

Marmellata di albicocche

Utilizza albicocche fresche private del nocciolo.

Nota: Fai attenzione a non superare le quantità indicate per ogni ingrediente.



Lemon Curd

Questa particolare crema è ottima per preparare squisite tartellette. Cuoci in forno (o cuocila prima) la base di pasta frolla; quando sarà pronta farciscila con la crema e rimetti in forno per altri 10 minuti, finché la crema si sarà rappresa. Un'altra buona idea è unire la crema al composto per la preparazione di un gelato verso la fine del periodo di cottura.

Dosi per: 6 **Tempo di preparazione:** 5-10 minuti più raffreddamento

Tempo di cottura: 15 minuti **Attrezzature:** Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura / Spremiagrumi (per la variante al limone)

- 1 Metti le uova nel Food Processor e mescolale con la Lama in acciaio alla velocità 3. Questa fase è molto importante.
- 2 Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, metti il succo di limone e la scorza nella ciotola. Imposta la temperatura a 90 ° C e la velocità di mescolamento a 1. Aggiungi il burro a dadini e cuoci per 9 minuti. Quando la temperatura ha raggiunto il 90 ° C, aggiungere lo zucchero a poco a poco.
- 3 Aumenta la temperatura a 140 ° e aggiungi lentamente le uova. Cuoci ancora per 4 minuti o fino a quando la crema si sarà addensata. Lascia quindi raffreddare completamente.

Nota: se preferisci che la lemon curd sia più morbida non aggiungere la scorza di limone.

INGREDIENTI

120 g di burro (a dadini)
150 g di zucchero
Succo di 4 limoni
Buccia grattugiata di 1 limone
4 uova



INGREDIENTI

- 500 g di cipolle
- 500 g di mele
- 1 kg di prugne Vittoria – snocciolate e tagliate a quarti
- 400 ml di aceto di malto
- 200 g di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di pimento
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaino di semi di senape
- 1 stecca di cannella
- 1 scorza d'arancia

INGREDIENTI

- 250 g di scalogni
- 225 g di sedano
- 1 kg di pere
- 1 kg di mele
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 225 g di uva passa
- 700 g di zucchero di canna
- 1 litro di aceto di sidro
- 1 cucchiaio di cannella macinata
- 2 cucchiaini di senape
- 100 ml di Sauternes bianco
- 40 g di sale



Chutney di prugne

Si ritiene che il termine "chutney" derivi dalla parola "Chatni" in lingua Hindi. Si tratta di un condimento tipico dell'India orientale, composto da frutta e verdure cotti in aceto e zucchero e insaporiti con spezie varie.

Dosi per: 2 litri **Tempo di preparazione:** 30 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 30 minuti **Attrezzature:** Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Affetta finemente le cipolle e le mele nel Food Processor.
- 2 Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 2. Versa tutti gli ingredienti nel recipiente, regola la temperatura a 140°C, copri con il Paraschizzi e porta a bollore. Togli il Paraschizzi, abbassa la temperatura a 102°C e lascia cuocere per un'ora, finché il composto sarà diventato denso e appiccicoso. Versa in barattoli sterilizzati e copri con un disco di carta oleata.

Illustrazione nella pagina a fronte.

Chutney di mele e pere al Sauternes

Dosi per: 2 litri **Tempo di preparazione:** 10-15 minuti

Tempo di cottura: 1 ora **Attrezzature:** Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Trita finemente gli scalogni e il sedano nel Food Processor. Sbuccia le pere e le mele, privale del torsolo, quindi tagliale nel Food Processor utilizzando il disco per il taglio a julienne.
- 2 Monta il Gancio a mezzaluna, imposta la velocità di mescolamento a 2 e la temperatura a 140°C. Versa l'olio nel recipiente e, quando sarà ben caldo, aggiungi gli scalogni e il sedano, lasciando rosolare finché gli scalogni saranno diventati morbidi. Unisci gli altri ingredienti e lascia sobbollire per 25-30 minuti. Versa in barattoli sterilizzati e copri con un disco di carta oleata.

INGREDIENTI

1 kg di cipolle rosse
45 ml (3 cucchiaini) di olio d'oliva
15 ml (1 cucchiaino) di succo di limone
70 ml di porto
100 ml di vino rosso
150 ml di aceto di vino rosso
100 g di zucchero
150 g di marmellata di ribes rosso

Chutney di cipolle rosse

Dosi per: 2 litri Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Affetta finemente le cipolle nel Food Processor.
- 2 Inserisci il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 2. Versa l'olio nel recipiente e, quando sarà ben caldo, aggiungi le cipolle, facendole rosolare finché di ammorbidiranno. Unisci gli altri ingredienti e lascia sobbollire dolcemente per 25-30 minuti. Versa in barattoli sterilizzati e copri con un disco di carta oleata.

INGREDIENTI

450 g di cipolle (circa 7)
225 g di sedano (circa 3)
2 zucchine
450 g di mele (circa 5)
350 g di uva passa
1 kg di prugne - snocciolate e tagliate a quarti
450 g di zucchero di canna
1 litro di aceto di malto
2 cucchiaini di cannella macinata
2 cucchiaini di zenzero macinato o fresco
2 cucchiaini di spezie macinate e
2 cucchiaini di senape
40 g di sale

Chutney invernale

Dosi per: 2 litri Tempo di preparazione: 30 minuti più raffreddamento

Tempo di cottura: 35 minuti Attrezzature: Food Processor / Gancio a mezzaluna per la cottura

- 1 Affetta finemente le cipolle, il sedano e le zucchine nel Food Processor utilizzando il Disco per affettare finemente. Sbuccia le mele, toglie il torsolo, quindi affettale con il Disco per affettare finemente del Food Processor.
- 2 Collega il Gancio a mezzaluna e imposta la temperatura a 110 ° C e la velocità di mescolamento a 2, aggiungi tutti gli ingredienti, e lascia sobbollire per 45 minuti. Versa in barattoli sterilizzati e copri con un disco di carta oleata.

Brodo ristretto

Dosi per: 2 litri Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 20 minuti Attrezzature: Food Processor

- 1 Affetta tutte le verdure nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente. Senza montare alcun accessorio sull'apparecchio, imposta la velocità di mescolamento a 3, versa tutti gli ingredienti nel recipiente e porta a bollore, lasciando poi sobbollire per 20 minuti.
- 2 Porta la temperatura a zero e lascia raffreddare. Prima di utilizzare il brodo, filtralo.

Confit d'anatra

Il termine "confit" indica un metodo utilizzato per conservare la carne di pollame, in particolare le cosce d'anatra e d'oca, talvolta utilizzato anche per la pancetta di maiale.

Dosi per: 4 Tempo di preparazione: 15 minuti più 24 ore di riposo
Tempo di Cottura: 3 ore Attrezzature: Food Processor o Tritatutto

- 1 Disponi le cosce d'anatra o d'oca in un piatto. Trita tutti gli ingredienti (tranne il grasso) nel Food Processor o nel Tritatutto. Con questo trito, ricopri le cosce d'anatra, copri il piatto con un foglio di pellicola per alimenti e riponi in frigorifero per 24 ore.
- 2 Togli la carne dalla marinata. Versa il grasso nella ciotola in dotazione, non montare alcun utensile e regola la temperatura a 100°C e la velocità di mescolamento a 3. Quando il grasso si sarà sciolto, unisci le cosce assicurandoti che vengano coperte dal grasso. Imposta 3 ore sul timer. A cottura ultimata, puoi riporre il recipiente in frigorifero e utilizzare la preparazione nei giorni successivi. Al momento dell'uso, per riscaldare elimina il grasso rimuovendo con cura qualunque residuo di carne. E' possibile lasciare l'anatra avvolta in un telo da cucina per diminuirne il grasso.
- 3 Per una più lunga conservazione, togli le cosce d'anatra, passa il grasso al setaccio, disponi una piccola quantità sul fondo di un piatto pulito e metti in frigorifero a solidificare. Quindi, adagiaci sopra le cosce d'anatra (assicurandoti che non tocchino i bordi) e copri con il resto del grasso. Lascia solidificare in frigorifero. Al momento dell'uso, elimina il grasso rimuovendo con cura qualunque residuo dalla carne.

INGREDIENTI

200 g di cipolle
150 g di carote
150 g di funghi
2 litri d'acqua
100 ml di aceto di vino bianco
5 ml (1 cucchiaino) di pepe nero in grani
10 ml (2 cucchiaini) di sale
4 foglie di alloro
Mezzo limone - non trattato - (facoltativo)

INGREDIENTI

4 cosce d'anatra o d'oca
40 g di sale marino
20 g di pepe nero in grani
3 foglie di alloro
scorza di 1 arancia
3 bacche di ginepro (facoltativo)
700 g di grasso d'anatra o d'oca

Glossario

Breve guida a termini, tecniche e ingredienti culinari meno noti.

Aceto balsamico:

Aceto italiano invecchiato in botti di rovere, dal sapore leggermente dolciastro e di colore scuro.

Acqua di fiori d'arancio:

Sostanza liquida aromatica, ricavata dai profumati fiori dell'arancio di Siviglia ed utilizzata per aromatizzare dolci e biscotti.

Acqua tiepida:

Acqua a una temperatura simile a quella corporea, circa 37°C.

Addensare con tuorli d'uovo:

Per verificare se i tuorli hanno raggiunto il giusto livello di addensamento, spegnete l'apparecchio, immergete un cucchiaino nella salsa e fate passare un dito sul retro del cucchiaino. Se quella che avete rimosso è una crema chiara e densa, significa che il composto si è addensato; in caso contrario, continuate la cottura ancora per un po' oppure aumentate di qualche grado la temperatura.

Al dente:

Termine indicato per descrivere la corretta cottura della pasta, che deve essere scolata quando morbida ma ancora compatta.

Albedo:

Parte bianca sottostante la scorza di un agrume. Generalmente è molto amara.

Arancia candita:

v. Scorza di agrumi – sbollentare.

Assafetida:

Spezia pungente, componente essenziale di molti piatti indiani. Viene generalmente venduta in piccole quantità perché ne basta pochissima per insaporire i piatti e il suo odore riflette l'altra sua denominazione, ossia sterco del diavolo.

Backed Potatoes:

Patate cotte nel forno. Lavate e asciugate le patate senza sbucciarle. Punzecchiate la buccia con una forchetta e disponete le patate su una placca da forno, circondandole con uno strato di sale. Fate cuocere per 1 ora e 30 minuti circa nel forno preriscaldato a 180°C. Per controllare la cottura, infilare un coltello in una patata: se il coltello non troverà resistenza significa che le patate sono pronte.

Bagnomaria:

Tecnica di cottura usata per evitare il contatto diretto con il calore: i recipienti contenenti preparazioni particolarmente delicate, quali creme e sformati a base di uova, terrine di pesce o carne, vengono immersi in una pirofila o una pentola piuttosto profonda riempita d'acqua per metà e le pietanze vengono cucinate a calore moderato.

Baumé:

La scala di Baumé è un metodo per misurare la densità dei liquidi, che viene rilevata mediante uno strumento detto idrometro o saccarometro, disponibile nei negozi specializzati in articoli da cucina o per enologia.

Bicarbonato di sodio:

Ingrediente principale della polvere lievitante per dolci. Può essere utilizzato anche da solo come agente lievitante.

Biscotti Digestive:

Biscotti ai cereali, con sapore di nocciola.

Bouquet Garni:

Mazzetto di erbe aromatiche, avvolto in un pezzo di garza o in una foglia di porro e legato con lo spago. Viene utilizzato per insaporire piatti come stufati, zuppe e salse e deve essere rimosso prima di portare in tavola. La tradizione vuole che il mazzetto sia composto da 3 ciuffi di prezzemolo, 2 foglie di alloro e 2 rametti di timo.

Brasare:

È una tecnica di cottura che usa calore umido e secco. Generalmente gli ingredienti vengono prima fatti appassire e poi cotti con l'aggiunta di un liquido di cottura. Il segreto per un'ottima riuscita consiste nel non far bollire il liquido per lunghi periodi, perché la carne rischierebbe di indurirsi.

Brodo:

Base liquida saporita, ricavata da carni varie, pollame, pesce o verdure, utilizzata per la preparazione di salse, stufati, zuppe e altri piatti salati.

Buccia:

v. "scorza".

Bulghur:

Chiamato anche bulgur, burghul o grano spezzato. Grano integrale germogliato, cotto, quindi fatto seccare e spezzato.

Burro chiarificato:

Il burro chiarificato è stato fatto sciogliere per rimuovere l'acqua e i residui del latte dai grassi del burro. Per chiarificare il burro, fate riscaldare del burro non salato finché si sarà sciolto e avrà smesso di sfrigolare. Togliete dal fuoco e lasciate riposare finché i sedimenti si saranno depositati sul fondo. Versate delicatamente il grasso e filtrate con una garza. Scartate i sedimenti.

Cappero:

Bocciolo floreale conservato sotto aceto o in salamoia e utilizzato come condimento in molti piatti.

Caramello:

Zucchero o sciroppo di zucchero fatto cuocere molto lentamente, fino ad assumere un colore bruno.

Carica:

Quantitativo di ingredienti che può essere lavorato nel recipiente o con un accessorio.

Carta antiaderente da forno:

Carta opaca utilizzata per evitare che i cibi si attacchino alla superficie di cottura; utilizzata principalmente per foderare le teglie prima di cuocervi delle torte.

Carta siliconata:

La carta siliconata è simile alla carta da forno e viene utilizzata allo stesso modo, ma è di migliore qualità. La si può acquistare in negozi di generi alimentari ben forniti.

Ciliegie candite:

Ciliegie conservate nello sciroppo.

Cipolla argentea (cipollina):

Piccola cipolla di forma tondeggiante, la si può acquistare anche conservata e surgelata.

Consistenza di crema densa:

Tipo di consistenza del preparato per una torta o un budino prima della cottura. Il contenuto di una cucchiata colma di composto tenuta sospesa sopra il recipiente deve ricadere in 5 secondi.

Cottura a vuoto:

Metodo utilizzato per cuocere una base per torte dolci o salate prima della farcitura; per impedire che l'impasto si sollevi durante la cottura, esso viene rivestito con un disco di carta oleata e riempito con uno strato di fagioli secchi o in ceramica.

Couscous:

Piatto base della cucina nordafricana, dalla consistenza granulosa, formato da piccole palline di semola. In genere è sufficiente bagnarlo con acqua bollente e lasciare riposare per 5 minuti prima di servire.

Crème Fraîche:

Varietà francese di panna di latte vaccino, dalla consistenza piuttosto densa e dal sapore acidulo. Può essere sostituita dalla panna acida.

Crêpe:

Termine francese per indicare un tipo di frittella fatta con una pastella a base di uova versata e cotta in una padella bassa e larga.

Crostini:

Piccoli cubetti di pane, privato della crosta, rosolati nel burro chiarificato fino a diventare dorati.

Cuocere alla piastra:

Anche "grigliare", cuocere con calore che irradia direttamente da sopra o da sotto. È un metodo di cottura sano perché il grasso cola via, raccolto da un'apposita vaschetta, e il cibo non vi resta immerso.

Curcuma:

Spezia macinata utilizzata nella cucina indiana per conferire sapore e colore ai piatti.

Emmental:

Formaggio grasso, a pasta semidura, originario della Svizzera. Ha una consistenza compatta e liscia, un sapore dolce e stagionato con una punta che ricorda la nocciola.

Eviscerare (gamberi):

Per utilizzare gamberi e gamberoni freschi, dopo averli sgusciati, occorre togliere anche il filamento nero sul dorso. Per compiere questa operazione, incidete il dorso del gambero con un coltello e, con l'aiuto della punta, rimuovete il filamento nero che corre lungo il dorso.

Fagioli di cottura:

Fagioli utilizzati come peso per schiacciare una base per torte dolci o salate durante la cottura a vuoto; questo accorgimento impedisce che l'impasto si sollevi durante la cottura. Ricoprite la base con un foglio di carta da forno o di carta siliconata e su di esso disponete i fagioli. Potete utilizzare normali fagioli secchi o acquistare gli appositi "fagioli" di ceramica, reperibili nei migliori negozi di articoli da cucina.

Far rinvenire:

Per far rinvenire un foglio di gelatina, immergetelo in una ciotola di acqua fredda e riponetelo in frigorifero fino a quando servirà. Prima di utilizzare la gelatina, strizzatela per rimuovere l'eccesso d'acqua.

Farina autolievitante:

Farina addizionata con un agente lievitante, in modo da facilitare la lievitazione degli impasti. Può essere sostituita con farina normale e lievito in polvere.

Farina bianca tipo "0":

Farina dall'alto contenuto proteico e buona percentuale di glutine, adatta per fare il pane.

Farina gialla:

Farina di mais tipicamente gialla, utilizzata in genere per preparare la polenta.

Fieno greco:

Spezia utilizzata nella cucina indiana, reperibile sia in forma premacinata che in semi. È anche un'erba aromatica, le cui foglie vengono utilizzate per guarnire alcuni piatti a base di curry.

Formaggio Cheddar:

Formaggio grasso, a pasta semidura originario dell'Inghilterra ma prodotto ovunque. Può essere sostituito con Gruyera, Emmental o Monterey Jack.

Fudge:

Varietà di caramello soffice e non appiccicoso, composto da zucchero, burro e latte condensato.

Gelatina:

Agente solidificante di derivazione animale, disponibile sotto forma di polvere o fogli.

Ghee:

Burro chiarificato, trova impiego diffuso nella cucina indiana. (il metodo per chiarificare il burro è illustrato alla voce "burro chiarificato")

Glassare:

Rendere lucide pietanze dolci o salette stendendo sulla loro superficie con un pennello da cucina del latte e dell'uovo sbattuto prima della cottura. Dopo essere state cotte in forno, i dolci possono essere glassati con miele o sciroppo di zucchero.

Glicerina:

Liquido denso e trasparente di sapore leggermente dolce, utilizzato per conservare la morbida consistenza della glassa reale. La si trova sia nei supermercati che in farmacia.

Impastare:

Movimento delicato ma deciso che viene eseguito sugli impasti allo scopo di far sviluppare il glutine della farina.

Impasto:

quando il termine è riferito a paste per dolci indica la pasta cruda.

Impazzire:

Separazione degli ingredienti di una crema o una salsa dopo aver aggiunto le uova. Può essere dovuta ad una temperatura di cottura eccessiva, oppure al fatto che le uova sono state sbattute troppo velocemente. Se il composto prevede la presenza di un ingrediente secco, aggiungetene un po' per riportare la crema o la salsa alla giusta consistenza.

Inchiostro di seppia:

Liquido denso e nero ricavato dalle seppie, utilizzato come colorante naturale per la preparazione della pasta e di alcune salse.

Incorporare:

Metodo per amalgamare delicatamente un composto montato o sbattuto con altri ingredienti, in modo che il composto mantenga la sua leggerezza. Si usa soprattutto nella preparazione di soufflé, meringhe e alcuni impasti per torte. Questa operazione viene eseguita più agevolmente con un cucchiaino di metallo, perché presenta un bordo più sottile rispetto a quello di legno.

Kirsch:

Brandy tedesco di colore trasparente, distillato dalle ciliegie.

Lievito per dolci:

Agente lievitante composto da una base alcalina come il bicarbonato di sodio e da un acido, solitamente cremortartaro (acido tartarico). Queste sostanze liberano del biossido di carbonio che durante la cottura si espande e fa gonfiare i dolci.

Malibu:

Rum bianco aromatizzato al cocco. Può essere sostituito con del liquore al cocco.

Mandorle in scaglie:

Mandorle sbucciate tagliate sottilmente.

Marinata:

Salsa usata per marinare, un procedimento in cui la carne, ma anche altri alimenti, viene lasciata per un certo periodo di tempo immersa in una miscela prima della cottura. La carne risulterà così più morbida e saporita.

Marmellata di agrumi:

Confettura o marmellata a base di limoni o arance.

Mascarpone:

Formaggio cremoso, dalla consistenza particolarmente vellutata e con un sapore che ricorda quello della panna montata.

Montare a neve:

Sbattere energicamente panna o albumi d'uovo finché raggiungono una consistenza piuttosto densa. Se montati a neve soffice, gli albumi formeranno una massa bianca densa che però tenderà a cadere dal recipiente se rovesciata, mentre in caso di neve fissa la massa ottenuta non si solleva e potete rovesciare la ciotola senza spargere nulla.

Olio di semi di arachidi:

detto anche semplicemente olio di arachidi.

Pan brioche:

Pane lievitato francese arricchito con burro, uova e zucchero, realizzato come singole pagnotte o pagnotta grande, dalla caratteristica forma di due palle di diversa grandezza sovrapposte. Spesso servito per la prima colazione, è ottimo anche come sostituto del pan di Spagna per la preparazione della zuppa inglese o di altri dolci al cucchiaio.

Panatura:

Metodo di rivestimento del cibo con pangrattato. Riempite tre recipienti: nel primo mettete la farina con l'aggiunta di un pizzico di sale, nel secondo mettete dell'uovo sbattuto e nel terzo del pangrattato. Infarinare il cibo passandolo nel recipiente con la farina e poi scuotetelo delicatamente per rimuovere quella in eccesso. Quindi, passatelo nel recipiente contenente l'uovo sbattuto, rigirandolo delicatamente con una forchetta per essere certi che venga ricoperto uniformemente. Sollevatelo con la forchetta e passatelo nell'ultimo recipiente, facendo in modo che si ricopra completamente di pangrattato. Se notate che alcune zone non sono ricoperte dalla panatura, ripetete il procedimento.

Pangrattato:

Per preparare il pangrattato, mettete il pane in un recipiente che non dovrà essere coperto, per permettere così al pane di seccarsi. Saranno sufficienti 3 giorni di attesa (in alternativa, potete utilizzare del pane raffermo che avete già a disposizione). Quando il pane si sarà seccato, tritatelo nel Food Processor sbriciolandolo in pezzetti molto piccoli. Montate il Passaverdure/pomodoro con il disco a fori grandi e setacciate il pangrattato. (Quest'ultimo passaggio è facoltativo e garantisce un risultato più fine).

Panna da cucina:

Panna poco grassa, di consistenza liquida, utilizzata per la preparazione di zuppe e salse, per la decorazione di dolci e torte o da versare nel caffè.

Panna per dolci:

Crema di latte intero che può essere montata o cucinata. Conferisce consistenza e sapore a molti piatti, in modo particolare a dolci e salse.

Passata di pomodoro:

Una salsa di pomodoro ottenuta passando al setaccio pomodori maturi.

Pasta di cocco:

Liquido denso a base di cocco, reperibile in molti negozi, che ha consistenza di una crema molto densa.

Pasta fillo:

Conosciuta anche come fillo pasta. Varietà di pasta sfoglia preparata in sottilissimi fogli, tipica della cucina greca e mediorientale. La si trova anche surgelata in fogli già pronti.

Prosciutto:

Coscia del maiale salata e seccata per la conservazione.

Purea:

Frutta, verdura, carne o pesce frullati, setacciati o tritati in una consistenza cremosa ed omogenea.

Quenelle:

Una sorta di polpettine di forma ovale, modellate con l'aiuto di due cucchiari da dessert immersi in acqua bollente.

Radice di zenzero:

Radice fresca di zenzero.

Ricotta:

Formaggio morbido e grasso, dal sapore leggermente acidulo. Può essere sostituita con altro formaggio cremoso mescolato con poche gocce di succo di limone.

Ridurre:

Lasciare cuocere a pentola scoperta e a fuoco vivo, in modo che un fondo di cottura o una salsa diventino più concentrati.

Rimpastare:

Impastare gli impasti a base di lievito per la seconda volta, per garantire una consistenza uniforme.

Rinfrescare:

Far raffreddare molto velocemente ortaggi bolliti, tenendoli sotto l'acqua fredda corrente in modo che se ne arresti la cottura.

Riposare:

Fase della preparazione di un impasto avente lo scopo di fare in modo che il glutine contenuto nella farina si contragga, facilitando così la successiva stesura dell'impasto ed evitandone il restringimento in fase di cottura.

Risotto:

Ricetta tipica italiana che prevede la cottura del riso in olio o burro e brodo (di carne, di pesce o vegetale), spesso insaporito con parmigiano.

Rosolare:

Cuocere una pietanza in una piccola quantità di grasso/olio finché assume un colore dorato scuro.

Ruola:

Qualità di insalata molto saporita piuttosto diffusa in Francia e Italia. Ha un caratteristico sapore piccante.

Salsa d'ostriche:

Deliziosa salsa tipica della cucina asiatica, la si acquista già pronta.

Salsa di pesce thailandese:

Salsa molto diffusa nella cucina thailandese. La si acquista già pronta nei migliori negozi.

Salsa Worcester:

Salsa di condimento tipicamente inglese, facilmente reperibile in tutto il mondo. È preparata a base di acciughe e conferisce una nota particolare a molti piatti.

Sbollentare:

Immergere rapidamente in acqua bollente cibi quali ortaggi, frutta o frutta secca (pomodori, mandorle e pesche, ad esempio), in modo da facilitare la rimozione della buccia. Si riferisce anche al primo stadio di cottura utilizzato per la preparazione di molti piatti e che serve a mantenere più vivo il colore di verdure e ortaggi sottoposti a lunghe cotture.

Sbucciare:

Pelare sottilmente la buccia o la scorza di alcuni tipi di frutta, e soprattutto di agrumi e ortaggi.

Scorza:

La parte più esterna, leggermente oleosa, della buccia di un agrume, usata per conferire un gusto particolarmente fresco ai piatti. Si raccomanda di scartare la parte bianca (albedo).

Scorza di agrumi:

sbollentare. Rimuovete la scorza dagli agrumi e tagliatela a strisce sottili, immergetela in acqua bollente per 2-3 minuti, quindi fate raffreddare in acqua ghiacciata. Ripetete il processo per altre due volte o fino a quando sarà scomparso il gusto amaro. Fate cuocere in uno sciroppo semplice (preparato con 200g di zucchero, 50g di glucosio e 100g di acqua) per 10 minuti e lasciate raffreddare nel liquido.

Seconda lievitazione:

Lasciare che un impasto lieviti dopo avergli dato la forma finale.

Segale:

Cereale a basso contenuto di glutine; spesso mescolato al frumento per la preparazione del pane.

Sfumare:

Tecnica che consente di rimuovere i fondi di cottura caramellati sul fondo di una padella. Per sfumare, mettete la padella sul fuoco, aggiungete un po' di vino o di brodo e agitate delicatamente il fondo di cottura per rimuoverlo. Successivamente, aggiungetelo alla salsa che state preparando.

Sobollire:

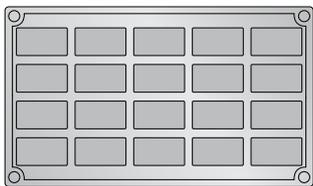
Cuocere dolcemente e a lungo, a fuoco basso, mantenendo la temperatura leggermente al di sotto del punto di ebollizione.

Spezie cajun:

Miscela pronta di spezie originaria di New Orleans, comprendente peperoncino in polvere, peperoncino di Cayenna, pepe, aglio, zenzero e pepe della Giamaica. Può essere sostituito con qualunque tipo di miscela di spezie messicana, giamaicana o creola.

Spolverizzare:

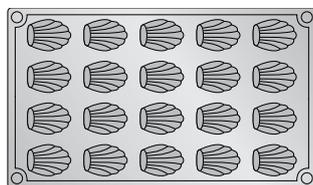
Cospargere leggermente con zucchero a velo, cocco o farina, utilizzando un setaccio.

Stampi per financier:**Stampino:**

Piccola pirofila da forno, generalmente di forma tonda e con i bordi lisci, in terracotta, porcellana o vetro. Usata per singole porzioni di soufflé o paté.

Stampo per crostata:

Teglia, generalmente circolare e dai bordi bassi, spesso dotata di fondo estraibile, adatta per la cottura al forno di crostate, quiche e torte in genere.

Stampo per madeleine:**Stampo per pane in cassetta:**

Stampo da forno rettangolare, dai bordi alti, adatto per la cottura di pane o torte.

Sur la plat:

Piatto da forno poco profondo.

Yogurt greco:

Yogurt naturale di capra particolarmente denso e compatto, ideale per chi soffre di allergie al latte vaccino. Ha un sapore ricco e corposo, leggermente acidulo.

Zucchero Demerara:

Qualità di zucchero grezzo di canna, dai cristalli piuttosto grossi, utilizzato per la decorazione di torte e biscotti.

Zucchero Mascobado:

È uno zucchero integrale di canna, ha una consistenza più grossolana e appiccicosa rispetto allo zucchero di canna di altri tipi. Non è raffinato e ha un forte gusto di melassa. Ne esiste anche una versione semi-integrale, con un gusto meno intenso.

Zucchero semolato:

Conosciuto anche come zucchero finissimo, è un tipo di zucchero bianco, dai cristalli più sottili rispetto allo zucchero normale, ma più grossi di quello a velo.

Unità di misura:

1 cucchiaino (da tè) = 5 ml

½ cucchiaino = 2,5 ml

¼ cucchiaino = 1,25 ml

1 cucchiaio (da tavola) = 15 ml

½ cucchiaio = 7,5 ml

¼ cucchiaio = 3,25 ml

Indice per attrezzatura

Accessorio per salsicce e kebbe (Opzionale)

Salsicce di maiale con finocchio e paprica.....	64
Salsicce di manzo e pepe nero	65
Salsicce di pollo, limone ed erba cipollina.....	80

Centrifuga non stop (Opzionale)

Semifreddo al torrone con salsa alle ciliegie.....	166
--	-----

Cestello a vapore (nei modelli in cui è previsto)

Guazzetto di frutti di mare e polpette di pesce bianco	43
Crema fredda al pomodoro	56
Crocchette classiche al salmone	58
Pollo marinato con zenzero e noddles (tagliolini cinesi)	81
Risotto con verdure croccanti, gamberi e salsa al prezzemolo.....	126

Food processor (nei modelli in cui è previsto)

Zuppa di pesce classica	36
Vellutata di sedano e porri	38
Minestrone	38
Insalata di melone, mango e pompelmo	39
Zuppa di castagne.....	39
Vellutata di asparagi guarnita con erba cipollina, pepe nero e panna acida	40
Guazzetto di frutti di mare e polpette di pesce bianco	43
Gazpacho.....	45
Zuppa di lenticchie e lime	47
Zuppa di Cicerchie di Campodimele con maltagliati fatti in casa	51
Patate con panna acida ed erba cipollina e salsa piccante al pomodoro	52
Crema fredda al pomodoro	56
Filetti di pesce marinati in salsa chermoula in crosta	56
Baccalà mantecato versione "Colleoni dell'Angelo"	57
Bocconcini di pollo al curry e frutti tropicali, serviti con risotto alle erbe aromatiche	62
Salsicce aromatiche (Rougail Sausage).....	64
Spezzatino di carne	68
Beef Goulash.....	70
Boeuf Bourguignon.....	70
Stracotto di guancia di vitella, con carote vichy e spuma di patate.....	73

Ossobuco alla milanese	75
Brasato al barolo senza marinatura con polenta... 76	76
Bocconcini di pollo in umido con champignon, olive taggiasche e capperi	78
Gulasch di manzo alla birra scura, paprika e cumino, servito con patate schiacciate all'olio extravergine di oliva	79
Pollo marinato con zenzero e noddles (tagliolini cinesi)	81
Brasato di pollo con funghi e castagne.....	82
Carrè di agnello in crosta alle erbe.....	83
Arrosto di agnello in salsa harissa	84
Purè di patate	89
Patate Dauphines.....	90
Caponatina di verdure in agrodolce.....	91
Ratatouille	92
Patate Boulangères	92
Pisto Manchego	94
Stufato di lenticchie alla Spagnola.....	95
Gourgère ai funghi.....	102
Pasta (ricetta base per la Sfogliatrice).....	110
Pasta e fagioli alla padovana	113
Tagliatelle alla bolognese	114
Tortellini in brodo.....	117
Ravioli	118
Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine.....	120
Risotto.....	122
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti	125
Risotto con verdure croccanti, gamberi e salsa al prezzemolo.....	126
Casarecce di grano duro con carciofi, pomodori secchi e scaglie di pecorino di Pienza	128
Bucatini Cacio e pepe.....	129
Pizzoccheri alla Valtellinese	130
Orzotto mantecato al radicchio	135
di Treviso e Schie	135
Canederli in brodo di cappone ed erba cipollina ..	136
Tabbouleh	140
Melanzane ripiene di couscous.....	141
Pizza.....	142
Salsa beurre blanc	150
Maionese.....	155
Sughi per la pasta.....	156
Vinaigrette.....	159
Caesar dressing.....	160
Salsa di mele.....	161

Salsa Cumberland	161
Salsa verde.....	162
Semifreddo al torrone con salsa alle ciliegie.....	166
Mousse	170
Cocottine classiche di crema alla vaniglia.....	173
Torta sbrisolona con zabaione.....	174
Semifreddo.....	177
Charlotte di mele e pere.....	184
Rotolo di mandorle.....	191
Ilè fottant con crema alla vaniglia e coulis di lamponi	194
Millefoglie di lamponi e nocciole.....	199
Marquise al cioccolato.....	204
Biscotti al cioccolato bianco.....	209
Parfait gelato.....	216
Gelato.....	218
Sorbetti	222
Tartufo al cioccolato.....	229
Financier	243
Crema Ganache al cioccolato.....	280
Lemon Curd.....	285
Chutney di prugne.....	287
Chutney di mele e pere al Sauternes.....	287
Chutney di cipolle rosse.....	288
Chutney invernale.....	288
Brodo ristretto.....	289
Confit d'anatra.....	289

Frullatore (nei modelli in cui è previsto)

Zuppa di pesce classica.....	36
Vellutata di sedano e porri	38
Zuppa di castagne.....	39
Insalata di melone, mango e pompelmo	39
Vellutata di asparagi guarnita con erba cipollina, pepe nero e panna acida.....	40
Gazpacho.....	45
Zuppa di lenticchie e lime	47
Zuppa di Cicerchie di Campodimele con maltagliati fatti in casa	51
Crema fredda al pomodoro	56
Filetti di pesce marinati in salsa chermoula in crosta	56
Bocconcini di pollo al curry e frutti tropicali, serviti con risotto alle erbe aromatiche	62
Carrè di agnello in crosta alle erbe.....	83
Quiche.....	98
Pasta e fagioli alla padovana	113

Fusilli di grano duro con moscardini e pesto di pistacchi.....	133
Orzotto mantecato al radicchio di Treviso e Schie	135
Salsa vellutata.....	151
Salsa bernese.....	154
Maionese.....	155
Clafoutis alle ciliegie.....	185
Sorbetti	222

Frusta a filo

Stracotto di guancia di vitella, con carote vichy e spuma di patate	73
Brasato al barolo senza marinatura con polenta... 76	
Clafoutis salato con pancetta, cipolla e pomodori	99
Soufflé.....	104
Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine.....	120
Polenta.....	144
Salsa beurre blanc	150
Semifreddo al torrone con salsa alle ciliegie.....	166
Syllabub	168
Mousse	170
Torta sbrisolona con zabaione	174
Semifreddo.....	177
Zuppa inglese.....	182
Zabaione	183
Tiramisù	188
Strudel di mele	189
Rotolo di mandorle.....	191
Ilè fottant con crema alla vaniglia e coulis di lamponi	194
Pan di Spagna con panna e fragole.....	197
Millefoglie di lamponi e nocciole.....	199
Dolce della passione	202
Torta golosa al cioccolato.....	203
Marquise al cioccolato.....	204
Tortino al cioccolato dal cuore morbido	207
Sacher Torte.....	208
Tartellette alla crema di limone	213
Crema di torrone alle mandorle di Partanna.....	215
Parfait gelato.....	216
Marshmallow	224
Lingue di gatto.....	234
Madeleine	239
Amaretti.....	244

Crêpes	275
Meringa	277
Crema al burro	280

Frusta K

Paté rustico.....	45
Crocchette classiche al salmone	58
Salsicce di maiale con finocchio e paprica.....	64
Salsicce di manzo e pepe nero	65
Hamburger di manzo	67
Salsicce di pollo, limone ed erba cipollina.....	80
Polpette di pollo alla cajun.....	83
Kofta kashmiri alle mandorle e yogurt.....	85
Purè di patate	89
Quiche.....	98
Grissini piccanti al formaggio	101
Pasta (ricetta base per il Torchio per la Pasta).....	112
Orecchiette con acciughe, cavolfori e mollica di pane	121
Bucatini Cacio e pepe.....	129
Canederli in brodo di cappone ed erba cipollina ..	136
Gnocchi	138
Tabbouleh	140
Torta di ricotta alla vaniglia	186
Torta di compleanno.....	192
Pan di zenzero.....	193
Streuselkuchen di pesche e ciliegie	195
Pane dolce alla frutta tropicale	198
Torta al caffè per la colazione del mattino	198
Muffins di mirtilli e noci pecan.....	200
Tortine di cereali con miele e mele.....	200
Dolce della passione	202
Torta golosa al cioccolato.....	203
Biscotti al cioccolato bianco	209
Crostata frangipane	210
Crostata di frutta	213
Krapfen.....	226
Bastoncini viennesi.....	231
Biscotti con crema al limone e miele.....	235
Biscotti alle mandorle	236
Crumble al fudge e noci.....	237
Biscotti frollini con scaglie di cioccolato	240
Ciabatta.....	256
Pane irlandese	263
Pasta brisée e varianti.....	273
Pasta sucrée	273
Pasta sfoglia	274

Gancio a mezzaluna per la cottura

Vellutata di asparagi guarnita con erba cipollina, pepe nero e panna acida.....	40
Minestra di riso con uovo e salsa al limone	46
Patè di tonno.....	46
Zuppa di lenticchie e lime	47
Zuppa di vongole	49
Zuppa di Cicerchie di Campodimele con maltagliati fatti in casa	51
Baccalà mantecato versione "Colleoni dell'Angelo"	57
Bocconcini di pollo al curry e frutti tropicali, serviti con risotto alle erbe aromatiche	62
Salsicce aromatiche (Rougail Sausage).....	64
Spezzatino di carne	68
Boeuf Bourguignon.....	70
Blanquette di vitello.....	71
Ossobuco alla milanese	75
Brasato al barolo senza marinatura con polenta... 76	
Gulasch di manzo alla birra scura, paprika e cumino, servito con patate schiacciate all'olio extravergine di oliva	79
Caponatina di verdure in agrodolce.....	91
Ratatouille	92
Patate Boulangères	92
Copertura per piatti gratinati	99
Gourgère ai funghi.....	102
Bigné allo Sbrinz.....	103
Soufflé.....	104
Uova strapazzate.....	106
Risotto	122
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti	125
Casarecce di grano duro con carciofi, pomodori secchi e scaglie di pecorino di Pienza ..	128
Orzotto mantecato al radicchio di Treviso e Schie. 135	
Gnocchi	138
Polenta.....	144
Salsa besciamella	148
Salsa vellutata.....	151
Salsa olandese	152
Salsa bernese.....	154
Sughi per la pasta.....	156
Salsa per insalate.....	158
Salsa di mele.....	161
Salsa Cumberland	161
Semifreddo al torrone con salsa alle ciliegie.....	166

Panna cotta	169	Pizzoccheri alla Valtellinese	130	Brasato di pollo con funghi e castagne.....	82
Mousse	170	Fusilli di grano duro con moscardini		Patate Dauphines.....	90
Cocottine classiche di crema alla vaniglia.....	173	e pesto di pistacchi.....	133	Caponatina di verdure in agrodolce.....	91
Semifreddo.....	177	Pizza.....	142	Ratatouille	92
Profiteroles ricoperti di cioccolato all'arancia.....	179	Torta sbrisolona con zabaione.....	174	Pisto Manchego	94
Torta Genoise	180	Krapfen.....	226	Stufato di lenticchie alla Spagnola.....	95
Zuppa inglese.....	182	Pane bianco semplice	248	Pasta e fagioli alla padovana	113
Charlotte di mele e pere.....	184	Pane integrale.....	251	Tagliatelle alla bolognese	114
Ilè fottant con crema alla vaniglia		Pane di segale	252	Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e	
e coulis di lamponi	194	Pane farcito con prosciutto e parmigiano	253	polpettine	120
Torta golosa al cioccolato.....	203	Focaccia	254	Orecchiette con acciughe, cavolfori	
Sacher Torte.....	208	Ciabatta.....	256	e mollica di pane.....	121
Crostata frangipane	210	Pane naan	258	Risotto al nero di seppia con seppie croccanti	125
Crema di torrone alle mandorle di Partanna.....	215	Grissini italiani.....	259	Risotto con verdure croccanti, gamberi	
Parfait gelato.....	216	Panini al latte.....	260	e salsa al prezzemolo.....	126
Gelato.....	218	Pane di farro.....	264	Casarecce di grano duro con carciof, pomodori	
Kulf (gelato indiano).....	220	Stollen di natale.....	265	secchi e scaglie di pecorino di Pienza	128
Sorbetti	222	Zopf	266	Bucatini Cacio e pepe.....	129
Gelatine di frutta.....	225	Chelsea buns.....	267	Fusilli di grano duro con moscardini e pesto di	
Fudge al cioccolato	229	Ciambella mediterranea	268	pistacchi	133
Tartufo al cioccolato.....	229	Pane con mirtilli rossi, miele e fiocchi d'avena	269	Gnocchi	138
Biscotti al cocco.....	230			Polenta.....	144
Läckerli di Basilea	232	Gancio con spatola a spirale		Sugo di pomodoro.....	158
Tuiles	233	Zuppa di pesce classica	36	Torta sbrisolona con zabaione.....	174
Sfoglie ai semi di papavero.....	239	Vellutata di sedano e porri	38	Charlotte di mele e pere.....	184
Biscotti sablé.....	240	Minestrone	38		
Glassa reale	278	Zuppa di castagne.....	39	Gelataio (Opzionale)	
Crema pasticceria.....	279	Guazzetto di frutti di mare e polpette		Gelato.....	218
Crema Ganache al cioccolato.....	280	di pesce bianco	43	Gelato allo yogurt di mele e cannella.....	221
Crema inglese	281	Zuppa di lenticchie e lime	47	Sorbetti	222
Marmellata di arance amare.....	282	Zuppa di vongole	49		
Marmellata - ricetta base.....	284	Zuppa di Cicerchie di Campodimele		Macinagranaglie (Opzionale)	
Lemon Curd	285	con maltagliati fatti in casa	51	Zuppa di Cicerchie di Campodimele	
Chutney di prugne	287	Bocconcini di pollo al curry e frutti tropicali,		con maltagliati fatti in casa	51
Chutney di mele e pere al Sauternes.....	287	serviti con risotto alle erbe aromatiche	62	Tortine di cereali con miele e mele.....	200
Chutney di cipolle rosse.....	288	Spezzatino di carne	68	Pane di farro.....	264
Chutney invernale.....	288	Boeuf Bourguignon.....	70	Pane con mirtilli rossi, miele e fiocchi d'avena	269
		Beef Goulash.....	70		
		Blanquette di vitello.....	71	Passapomodoro - verdure (Opzionale)	
Gancio a spirale		Stracotto di guancia di vitella, con carote vichy e		Zuppa di pesce classica	36
Zuppa di Cicerchie di Campodimele		spuma di patate.....	73	Vellutata di asparagi guarnita con erba cipollina,	
con maltagliati fatti in casa	51	Brasato al barolo senza marinatura con polenta... 76		pepe nero e panna acida.....	40
Bastoncini croccanti	53	Bocconcini di pollo in umido con champignon,		Tortellini in brodo.....	117
Pasta (ricetta base per la Sfogliatrice).....	110	olive taggiasche e capperi	78	Ravioli	118
Pasta e fagioli alla padovana	113	Gulasch di manzo alla birra scura, paprika		Gnocchi	138
Tagliatelle alla bolognese	114	e cumino, servito con patate schiacciate all'olio		Polenta.....	144
Tortellini in brodo.....	117	extravergine di oliva	79	Sugo di pomodoro.....	158
Ravioli	118				

Salsa di mele.....	161	Tagliatelle alla bolognese	114	Pizzoccheri alla Valtellinese	130
Cocottine classiche di crema alla vaniglia.....	173	Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine.....	120	Tritatutto (Opzionale)	
Parfait gelato.....	216	Risotto.....	122	Patè di tonno.....	46
Gelato.....	218	Pizzoccheri alla Valtellinese	130	Zuppa di lenticchie e lime	47
Kulf (gelato indiano).....	220	Fusilli di grano duro con moscardini e pesto di pistacchi.....	133	Filetti di pesce marinati in salsa chermoula in crosta	56
Gelatine di frutta.....	225	Orzotto mantecato al radicchio di Treviso e Schie..	135	Fettine al limone.....	65
Crema pasticceria.....	279	Charlotte di mele e pere.....	184	Stracotto di guancia di vitella, con carote vichy e spuma di patate	73
Pelapatate (Opzionale)		Tiramisù	188	Brasato al barolo senza marinatura con polenta....	76
Stracotto di guancia di vitella, con carote vichy e spuma di patate	73	Strudel di mele	189	Spiedini di pollo tikka	82
Sfogliatrice (Opzionale)		Rotolo di mandorle.....	191	Arrosto di agnello in salsa harissa	84
Zuppa di Cicerchie di Campodimele con maltagliati fatti in casa	51	Dolce della passione	202	Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine.....	120
Pasta (ricetta base per la Sfogliatrice).....	110	Biscotti al cioccolato bianco.....	209	Orecchiette con acciughe, cavolfiori e mollica di pane	121
Pasta e fagioli alla padovana	113	Crumble al fudge e noci.....	237	Risotto.....	122
Tagliatelle alla bolognese	114	Tagliaverdure - gratuggia a dischi (Opzionale)		Risotto con verdure croccanti, gamberi e salsa al prezzemolo.....	126
Tortellini in brodo.....	117	Polpette di pollo alla cajun.....	83	Casarecce di grano duro con carciofi, pomodori secchi e scaglie di pecorino di Pienza	128
Ravioli	118	Dolce della passione	202	Bucatini Cacio e pepe.....	129
Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine.....	120	Gelato allo yogurt di mele e cannella.....	221	Tabbouleh	140
Pizzoccheri alla Valtellinese	130	Torchio (Opzionale)		Torta sbrisolona con zabaione.....	174
Spremiagrumi (Opzionale)		Pasta (ricetta base per il Torchio per la Pasta).....	112	Crema di torrone alle mandorle di Partanna.....	215
Patate con panna acida ed erba cipollina e salsa piccante al pomodoro	52	Orecchiette con acciughe, cavolfiori e mollica di pane	121	Marshmallow	224
Salsa olandese.....	152	Casarecce di grano duro con carciofi, pomodori secchi e scaglie di pecorino di Pienza	128	Confit d'anatra.....	289
Semifreddo.....	177	Bucatini Cacio e pepe.....	129		
Tartellette alla crema di limone	213	Fusilli di grano duro con moscardini e pesto di pistacchi.....	133		
Marmellata di arance amare.....	282	Tritacarne (Opzionale)			
Lemon Curd	285	Patè rustico	45		
Tagliapasta (Opzionale)		Bocconcini di pollo al curry e frutti tropicali, serviti con risotto alle erbe aromatiche	62		
Tagliatelle alla bolognese	114	Salsicce di maiale con finocchio e paprica.....	64		
Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine.....	120	Salsicce di manzo e pepe nero	65		
Pizzoccheri alla Valtellinese	130	Hamburger di manzo	67		
Tagliaverdure - gratuggia a rulli (Opzionale)		Gulasch di manzo alla birra scura, paprika e cumino, servito con patate schiacciate all'olio extravergine di oliva.....	79		
Baccalà mantecato versione "Colleoni dell'Angelo"	57	Salsicce di pollo, limone ed erba cipollina.....	80		
Bocconcini di pollo al curry e frutti tropicali, serviti con risotto alle erbe aromatiche	62	Polpette di pollo alla cajun	83		
Clafoutis salato con pancetta, cipolla e pomodori	99	Kofta kashmiri alle mandorle e yogurt.....	85		
Gourgère ai funghi.....	102	Tagliatelle alla bolognese	114		
		Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine.....	120		

Indice

ZUPPE E ANTIPASTI

Zuppa di pesce classica	36
Vellutata di sedano e porri	38
Minestrone	38
Zuppa di castagne.....	39
Insalata di melone, mango e pompelmo	39
Vellutata di asparagi guarnita con erba cipollina, pepe nero e panna acida.....	40
Guazzetto di frutti di mare e polpette di pesce bianco	43
Gazpacho	45
Patè rustico.....	45
Minestra di riso con uovo e salsa al limone	46
Patè di tonno.....	46
Zuppa di lenticchie e lime	47
Zuppa di vongole.....	49
Zuppa di Cicerchie di Campodimele con maltagliati fatti in casa	51
Patate con panna acida ed erba cipollina e salsa piccante al pomodoro	52
Bastoncini croccanti.....	53

PESCE

Crema fredda al pomodoro	56
Filetti di pesce marinati in salsa chermoula in crosta.....	56
Baccalà mantecato versione “Colleoni dell’Angelo”	57
Crochette classiche al salmone	58

SECONDI DI CARNE

Bocconcini di pollo al curry e frutti tropicali, serviti con risotto alle erbe aromatiche	62
Salsicce aromatiche (Rougail Sausage).....	64
Salsicce di maiale con finocchio e paprica.....	64
Salsicce di manzo al pepe nero	65
Fettine al limone.....	65
Hamburger di manzo	67
Spezzatino di carne	68
Boeuf Bourguignon.....	70
Beef Goulash.....	70
Blanquette di vitello.....	71
Stracotto di gancia di vitella, con carote vichy e spuma di patate.....	73
Ossobuco alla milanese	75
Brasato al barolo senza marinatura con polenta... 76	
Bocconcini di pollo in umido con champignon,	

olive taggiasche e capperi.....	78
Gulasch di manzo alla birra scura, paprika e cumino, servito con patate schiacciate all’olio extravergine di oliva.....	79
Salsicce di pollo, limone ed erba cipollina.....	80
Pollo marinato con zenzero e noddles (tagliolini cinesi)	81
Spiedini di pollo tikka	82
Brasato di pollo con funghi e castagne.....	82
Polpette di pollo alla cajun	83
Carrè di agnello in crosta alle erbe.....	83
Arrosto di agnello in salsa harissa	84
Koftas kashmiri alle mandorle e yogurt.....	85

CONTORNI DI VERDURE E PIATTI UNICI

Purè di patate	89
Patate Dauphines.....	90
Caponatina di verdure in agrodolce.....	91
Ratatouille	92
Patate Boulangères	92
Pisto Manchego	94
Stufato di lenticchie alla Spagnola.....	95

PIATTI A BASE DI UOVA E FORMAGGIO

Quiche.....	98
Copertura per piatti gratinati.....	99
Clafoutis salato con pancetta, cipolla e pomodori ..99	
Grissini piccanti al formaggio	101
Gourgère ai funghi.....	102
Bigné allo Sbrinz	103
Soufflé.....	104
Uova strapazzate.....	106

PRIMI PIATTI

Pasta (ricetta base per la Sfogliatrice).....	110
Pasta (ricetta base per il Torchio per la pasta).....	112
Pasta e fagioli alla padovana	113
Tagliatelle alla bolognese	114
Tortellini in brodo.....	117
Ravioli	118
Tagliatelle al rosmarino con sugo di pomodoro e polpettine.....	120
Orecchiette con acciughe, cavolfiori e mollica di pane.....	121
Risotto.....	122
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti	125
Risotto con verdure croccanti, gamberi e salsa al	

prezzemolo.....	126
Casarecce di grano duro con carciofi, pomodori secchi e scaglie di pecorino di Pienza ...	128
Bucatini Cacio e pepe.....	129
Pizzoccheri alla Valtellinese	130
Fusilli di grano duro con moscardini e pesto di pistacchi.....	133
Orzotto mantecato al radicchio di Treviso e Schie..	135
Canederli in brodo di cappone ed erba cipollina ...	136
Gnocchi	138
Tabbouleh	140
Melanzane ripiene di couscous.....	141
Pizza	142
Polenta.....	144

SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO

Salsa besciamella	148
Salsa beurre blanc.....	150
Salsa vellutata	151
Salsa olandese	152
Salsa bernese.....	154
Maionese.....	155
Sughi per la pasta.....	156
Sugo di pomodoro.....	158
Salsa per insalate.....	158
Vinaigrette.....	159
Caesar dressing.....	160
Salsa di mele.....	161
Salsa Cumberland	161
Salsa Verde.....	162

DESSERT

Semifreddo al torrone con salsa alle ciliegie.....	166
Syllabub al limone e lamponi	168
Panna cotta	169
Mousse	170
Cocottine classiche di crema alla vaniglia.....	173
Torta sbrisolona con zabaione.....	174
Semifreddo	177
Profiteroles ricoperti di cioccolato all’arancia	179
Torta Genoise	180
Zuppa inglese.....	182
Zabaione	183
Charlotte di mele e pere.....	184
Clafoutis alle ciliegie.....	185
Torta di ricotta alla vaniglia	186
Tiramisù	188

Strudel di mele	189
Rotolo di mandorle	191
Torta di compleanno	192
Pan di zenzero	193
Ilè flottant con crema alla vaniglia e coulis di lamponi	194
Streuselkuchen di pesce e ciliegie	195
Pan di Spagna con panna e fragole	197
Pane dolce alla frutta tropicale	198
Torta al caffè per colazione del mattino	198
Millefoglie di lamponi e nocciole	199
Muffins di mirtilli e noci pecan	200
Tortine di cereali con miele e mele	200
Dolce della passione	202
Torta golosa al cioccolato	203
Marquise al cioccolato	204
Tortino al cioccolato dal cuore morbido	207
Sacher Torte	208
Biscotti al cioccolato bianco	209
Crostata frangipane	210
Crostata di frutta	213
Tartellette alla crema di limone	213
Crema di torrone alle mandorle di Partanna	215
Parfait gelato	216
Gelato	218
Kulfi (gelato indiano)	220
Gelato allo yogurt di mele e cannella	221
Sorbetti	222
Marshmallow	224
Gelatine di frutta	225
Krapten	226
Fudge al cioccolato	229
Tartufo al cioccolato	229
Biscotti al cocco	230
Bastoncini viennesi	231
Läckerli di Basilea	232
Tuiles	233
Lingue di gatto	234
Biscotti con crema al limone e miele	235
Biscotti alle mandorle	236
Crumble al fudge e noci	237
Sfoglie ai semi di papavero	239
Madeleine	239
Biscotti sablé	240
Biscotti frollini con scaglie di cioccolato	240
Financier	243
Amaretti	244

PANE

Pane bianco semplice	248
Pane integrale	251
Pane di segale	252
Pane farcito con prosciutto e parmigiano	253
Focaccia	254
Ciabatta	256
Pane naan	258
Grissini italiani	259
Panini al latte	260
Pane irlandese	263
Pane di farro	264
Stollen di Natale	265
Zopf	266
Chelsea buns	267
Ciambella mediterranea	268
Pane con mirtilli rossi, miele e fiocchi d'avena	269

RICETTE DI BASE

Pasta brisée e varianti	273
Pasta sucrée	273
Pasta sfoglia	274
Zucchero vanigliato	274
Crepes	275
Zucchero invertito	275
Meringa	277
Glassa reale	278
Crema pasticceria	279
Crema al burro	280
Crema Ganache al cioccolato	280
Crema inglese	281
Marmellata di arance amare	282
Marmellata - ricetta base	284
Lemon Curd	285
Chutney di prugne	287
Chutney di mele e pere al Sauternes	287
Chutney di cipolle rosse	288
Chutney invernale	288
Brodo ristretto	289
Confit d'anatra	289

