

- REZEPTE -



Robot Cook[®]

COOKING CUTTER BLENDER



robot coupe[®]

Herzhafte Gerichte

Seite **13**

| | | | |
|------------------------|-----------|----------------------|-----------|
| Béchamelsauce | 13 | Spargelsuppe | 51 |
| Béarnaise Sauce | 17 | Dubarry-Suppe | 53 |
| Holländische Sauce | 19 | Johannisbeer-Chutney | 55 |
| Buttersauce | 21 | Feigen-Chutney | 57 |
| Petersilienbutter | 23 | Guacamole | 59 |
| Kaisergranatbutter | 25 | Lachstatar | 61 |
| Mayonnaise | 27 | Pesto | 63 |
| Blattgrün | 29 | Tapenade | 65 |
| Tomatenschmelze | 31 | Hummus | 67 |
| Tomaten-Paprika-Coulis | 33 | Auberginenkaviar | 69 |
| Tomatensauce | 35 | Taramosalata | 71 |
| Erbsen-Flan | 37 | Räucherlachscreme | 73 |
| Polenta | 39 | Risotto | 75 |
| Möhrenpüree mit Orange | 41 | | |
| Salzleriepüree | 43 | | |
| Erbsenpüree | 45 | | |
| Weißer-Bohnen-Creme | 47 | | |
| Artischockensuppe | 49 | | |

Süßspeisen

Seite **77**

| | | | |
|-------------------------------------|------------|------------------------------------|------------|
| Vanillesauce | 77 | Aprikosen-Coulis | 105 |
| Konditorcreme | 79 | Pfirsicheis mit Honig und Rosmarin | 107 |
| Buttercreme | 81 | Beeren-Sorbet | 109 |
| Buttercreme mit eingekochtem Zucker | 83 | Johannisbeereis | 111 |
| Ganache | 85 | Mango-Sorbet | 113 |
| Zabaglione | 87 | Mandel-Granita | 115 |
| Brandteig | 89 | | |
| Schokoladenglasur | 91 | | |
| Schokoladencreme | 93 | | |
| Schokoladen-Fondant | 95 | | |
| Temperieren von Kuvertüre | 97 | | |
| Bayerische Creme | 99 | | |
| Apfelmus | 101 | | |
| Erdbeermarmelade | 103 | | |

— FUNKTIONEN —



— BESCHREIBUNG —

Die erste professionelle kochende Küchenmaschine!



DECKEL OHNE DAMPF

Inhalt ständig sichtbar 3,7 L



ABSTREIFER

für eine stets gleichmäßige Konsistenz



GROSSE 3,7-LITER-SCHÜSSEL

mit gekerbtem Messer



PROGRAMMIERFUNKTION

5 DREHZAHLFUNKTIONEN

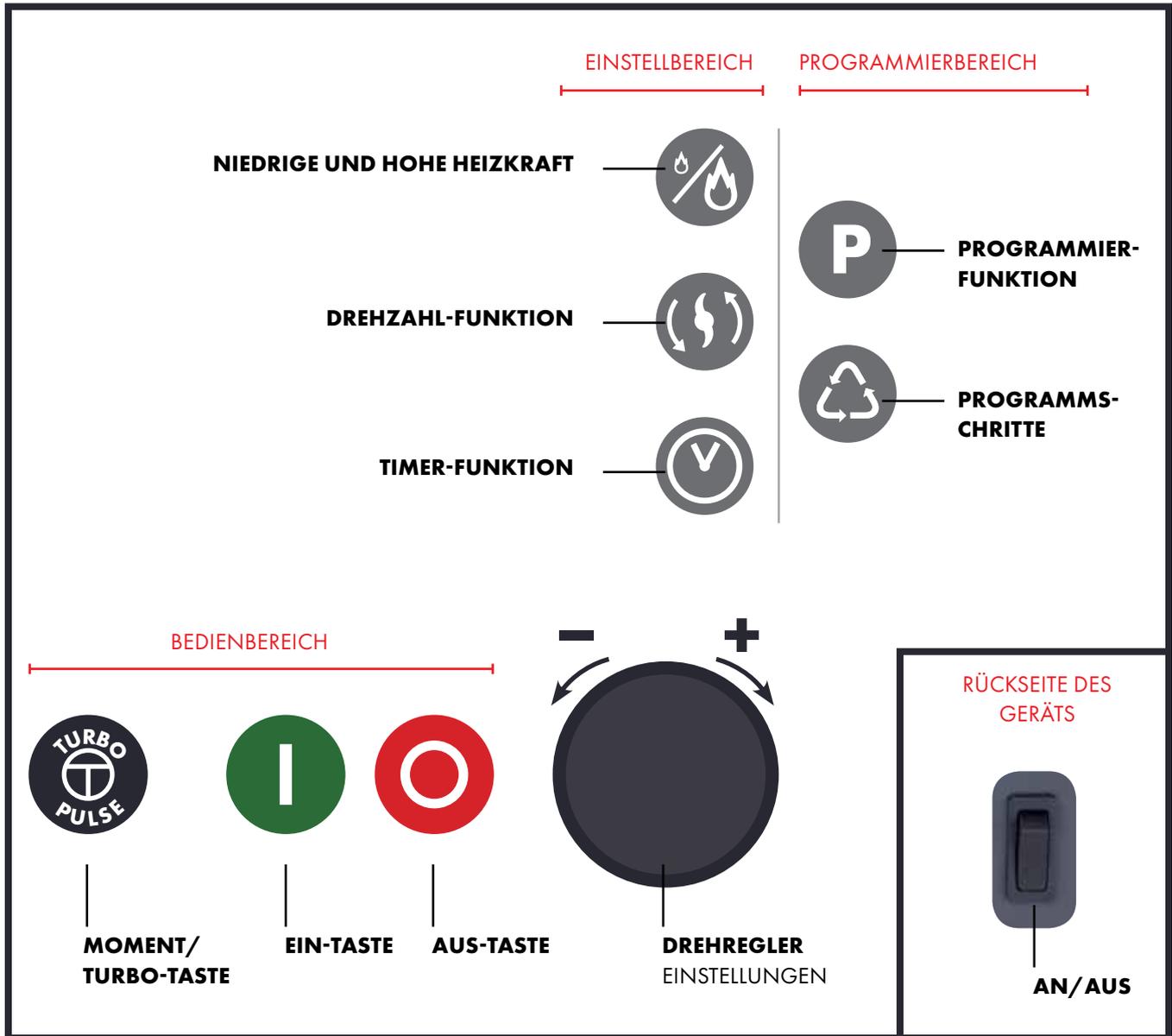


MOMENT/TURBO

4500 U/MIN.

LEISER
ASYNCHRONMOTOR

— BEDIENFELD —



– BEDIENUNG –

EINSTELLUNGEN



NIEDRIGE UND HOHE HEIZKRAFT



Niedrige Heizkraft



Hohe Heizkraft

Temperatur einstellbar von 20 bis 140 °C

Temperatur einstellen:

Niedrige Heizkraft

einmal  drücken

Grande puissance de chauffe

zweimal  drücken

Anschließend mithilfe des Drehreglers die gewünschte Temperatur einstellen



Die gewünschte Temperatur wird neben dem Auswahlpfeil angezeigt:

Tatsächlich am Schüsselboden gemessene Temperatur.

Die Heizkraft sowie die gewünschte Temperatur lassen sich während der Verarbeitung verändern.

Wenn Sie die Heizfunktion nicht verwenden möchten, den Drehregler bis auf 0 drehen, bis zwei waagerechte Striche (-- °C) in der Heiz-Zeile angezeigt werden.



DREHZAHL-FUNKTION

Stufenlose Drehzahlregelung von 100 bis 3500 U/Min.



Die gewünschte Drehzahl mithilfe des Drehreglers einstellen.

**Moment-Betrieb für hohe Genauigkeit:
Für eine bessere Kontrolle der Verarbeitung**

Turbo-Funktion 4500 U/Min.



R-Mix-Funktion von -100 bis -500 U/Min.

Intervall-Betrieb:



Das Messer vollführt alle 2 Sekunden eine langsame Drehung. Für diese Funktion den Drehregler auf eine Stufe vor 0 drehen 0.

| Funktion | Drehzahl |
|-------------------------|---|
| Mischen | 100 bis 500 U/Min. R-Mix-Funktion von -100 bis -500 U/Min. |
| Hacken | 600 bis 2000 U/Min. |
| Pürieren | 2100 bis 3000 U/Min. |
| Emulgieren Zermahlen | 3000 bis 4500 U/Min. |
| Warmhalten | Intervall-Betrieb |
| Kneten | 500 bis 1000 U/Min. |

Nach dem Ende der Betriebsdauer ertönt standardmäßig ein kurzer Signalton 

– BEDIENUNG –



TIMER-FUNKTION

Countdown-Modus

Nach Betätigen der Taste , lässt sich mit dem Drehregler die Betriebsdauer des Geräts einstellen.

Nach dem Ende der Betriebsdauer ertönt standardmäßig ein kurzer Signalton. Sie können die Option „langer Signalton“  aktivieren, damit ein regelrechter Alarm mit einem langen Signalton ertönt, indem Sie zweimal die Timer-Taste drücken.

Zeitmesser-Modus

Standardmäßig zeigt ein Zeitmesser die Betriebsdauer des Geräts an.

Countdown-ab-Gartemperatur-Modus

Diese Funktion eignet sich besonders für punktgenaues Garen.

Der Timer wird erst ausgelöst, wenn die gewünschte Gartemperatur erreicht wurde.

Nach einem langen (2 Sek.) Betätigen der Timer-Taste , erscheint die Anzeige  auf dem Display. Mit dem Drehregler lässt sich nun die Betriebsdauer des Gerätes ab dem Zeitpunkt, zu dem die gewünschte Temperatur erreicht wird, einstellen.

Der Modus wird nach der Verwendung automatisch deaktiviert und die Anzeige  erlischt.



– BEDIENUNG –



PROGRAMMIER-FUNKTION

PROGRAMMIER-FUNKTION

Sie haben
die Möglichkeit,
9 Programme
auf Ihrem Robot Cook zu speichern.

Ein Programm erstellen:

Einmal die Programm-Taste  +  drücken, um das gewünschte Programm (Nr. 1 bis 9) auszuwählen.

Für jedes Programm die einzelnen Programmschritte mit folgenden Angaben einstellen:

- Heizkraft und Temperatur
- Drehzahl
- Timer

Einen Programmschritt erstellen oder ändern

Den gewünschten Schritt durch langes Betätigen der Programmschritte-Taste  auswählen. Sobald der Wert des Programmschritts blinkt, den gewünschten Wert eingeben. Diesen durch erneutes Drücken der Programmschritt-Taste  speichern. Anschließend mithilfe des Drehreglers zum nächsten Programmschritt übergehen.

EIN PROGRAMM VERWENDEN

3 Rezepte sind
vorprogrammiert:

Programm 1:
Béchamelsauce
Programm 2:
Vanillesauce
Programm 3:
Konditorcreme

Ein Programm lesen,

Die Programm-Taste  drücken,
die Nummer des Programms mit dem Drehregler  auswählen,
und die Einschalttaste  drücken.

Nach dem Ende jedes Programmschritts,

ertönt ein Signal, das darauf hinweist,
dass das Programm zum nächsten Schritt übergeht.

EIN PROGRAMM LÖSCHEN

Zum Löschen eines Programms, müssen sämtliche Programmschritte gelöscht werden.

Zum Löschen eines Programmschritts:

Den zu löschenden Schritt auswählen, lange die Programmschritt-Taste  betätigen
und die rote „Aus“-Taste  drücken, um den Schritt zu löschen. Der ausgewählte Schritt wird durch den folgenden Schritt ersetzt. Wenn alle Schritte gelöscht wurden, wird das Programm deaktiviert. Das Wort End wird anstelle des letzten Schritts angezeigt. Während der Ausführung endet das Programm bei dieser Anzeige.



Robot Cook

COOKING CUTTER BLENDER

robot coupe

72°C
47%
1300
1725

Die -Punkte des Robot Cook[®]

-  **Kutter-Funktion mit extra tief liegendem Messer**
-  **3,7-Liter-Edelstahlschüssel mit Handgriff**
-  **Temperaturgenauigkeit ± 1 °C**
-  **Heizkraft bis 140 °C**
-  **Turbo-Funktion 4500 U/Min.**
-  **Programmier-Funktion**
-  **Gerät sehr einfach zu bedienen**
-  **Gerät äußerst geräuscharm**





Béchamelsauce

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|--------|-------|------------|-----|
| BUTTER | 100 G | PFEFFER | 1 G |
| MEHL | 100 G | MUSKATNUSS | 1 G |
| MILCH | 1 L | | |
| SALZ | 5 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung |  Heizkraft |  Drehzahl |  Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|--|--------------------------|--------------|---|--|--|--------------------|---|
| 1 | Butter | 100 g | Zerlassen |  115°C | 200 U/min | 2 Min. | Geschlossen | |
| 2 | Mehl | 100 g | Hinzugeben |  120°C | 200 U/min | 5 Min. | Geschlossen | |
| 3 | Milch Salz Pfeffer Muskatnuss | 1 L 5 g 1 g 1 g | Garen |  100°C | 500 U/min | 15 Min. | Geschlossen | In einem Mal allmählich hinzugeben. Abschmecken. |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können auch umgekehrt vorgehen, indem Sie zuerst die Milch in der Schüssel erhitzen und anschließend eine bereits vorher fertiggestellte kalte Mehlschwitze hinzugeben.

Béchamelsauce



SCHRITT 1: Butter hinzugeben



 **Heizkraft**
 115°C

 **Drehzahl**
200 U/min

 **Dauer**
2 Min.



SCHRITT 2: Mehl hinzugeben



 **Heizkraft**
 120°C

 **Drehzahl**
200 U/min

 **Dauer**
5 Min.



SCHRITT 3: Milch und Gewürze hinzugeben



 **Heizkraft**
 100°C

 **Drehzahl**
500 U/min

 **Dauer**
15 Min.







Béarnier Sauce

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|----------------|------|-------------|-------|
| SCHALOTTEN | 75 G | EIGELB | 160 G |
| ESTRAGON | 15 G | BUTTER | 325 G |
| WEISSWEINESSIG | 50 G | FEINES SALZ | 5 G |
| WEISSWEIN | 50 G | PFEFFER | 1 G |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---|----------------------------|--------------|---|--|--|---------------|---|
| 1 | Schalotten Estragon Salz Pfeffer | 75 g 15 g 5 g 1 g | Hacken | – | Moment 2000 U/min | 3 - 4 Mal | Geschlossen | |
| 2 | Essig Wein | 50 g 50 g | Hinzugießen |  110°C | -100 U/min R-Mix | 4 Min. | Offen | Deckel öffnen, um die Temperatur rasch abzusenken |
| 3 | Eigelb | 160 g | Hinzugeben |  80°C | 700 U/min | 2 Min. 30 | Offen | |
| 4 | Butter in Stücke geschnitten | 325 g | Hinzugeben |  45°C | 400 U/min | 3 Min. | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können Schalotten und Estragon auch in großen Mengen auf Vorrat einkochen und kühl lagern.

Für eine schnelle Zubereitung einer Béarnier Sauce die erforderliche Menge in die Schüssel geben und direkt zu Schritt 3 übergehen.





Holländische Sauce

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|-------------------|-------|---------|-----|
| WASSER | 100 G | ZITRONE | 1 |
| ZERLASSENE BUTTER | 120 G | SALZ | 5 G |
| BUTTERSCHMALZ | 300 G | PFEFFER | 1 G |
| EIGELB | 120 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|--------------------------|------------------------------|--|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Wasser | 100 g | Wasser erhitzen |  75 °C | 700 U/min | 2 Min. | Geschlossen | |
| 2 | Eigelb | 120 g | Hinzugeben |  75 °C | 700 U/min | 1 Min. | Offen | |
| 3 | Butter fondu | 120 g | Hinzugeben |  75 °C | 700 U/min | 10 Min. | Offen | |
| 4 | Butterschmalz Zitronensaft Salz Pfeffer | 300 g 1 5 g 1 g | In dünnem Strahl hinzugießen |  75 °C | 700 U/min | 5 Min. | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Mithilfe der Intervall-Funktion bei 45 °C lässt sich die holländische Sauce über mehrere Stunden warm halten.





Buttersauce

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|----------------|-------|--------|-------|
| SCHALOTTEN | 100 G | BUTTER | 500 G |
| ESSIG | 50 G | | |
| WEISSWEIN | 100 G | | |
| FLÜSSIGE SAHNE | 250 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---------------------------|---------------|--------------|---|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Schalotten | 100 g | Hacken |  |  |  | | |
| | | | | | | | | |
| 2 | Essig Wein | 50 g 100 g | Reduzieren |  100°C |  -100 U/min R-Mix | 5 Min. | Offen | |
| 3 | Flüssige Sahne | 250 g | Hinzugießen |  95°C |  -200 U/min R-Mix | 10 Min. | Offen | |
| 4 | Butter | 500 g | Emulgieren |  70°C |  -200 U/min R-Mix | 5 Min. | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Reduzieren, bis die Mischung nahezu trocken ist, damit die Sauce gelingt.



Petersilienbutter

Zutaten:

| | | | |
|--|-------|--------------------|--------|
| GLATTE PETERSILIE ENTSTIELT, GEWASCHEN UND GETROCKNET | 350 G | WEICHE BUTTER | 1000 G |
| SCHALOTTEN X 6 | 150 G | SALZ | 40 G |
| JUNGER KNOBLAUCH ENKLEIMT | 120 G | PFEFFER | |
| | | PIMENT D'ESPELETTE | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|---|--|--------------|---|--|--|--------------------|-------------|
| 1 | Petersilie Knoblauch Schalotten Salz Pfeffer Piment d' Espelette | 350 g 120 g 150 g – – – | Fein hacken | – | Moment 1500 U/min | 5 Mal | Geschlossen | |
| 2 | Butter pommade | 1000g | Mischen | – | 1300 U/min | 1 Min.30 | | Abschmecken |
| 3 | | | | – | Turbo | 10 bis 15 Sek. | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können je nach geplantem Gericht auch andere Kräuter (Basilikum, Estragon, Koriander, Dill) verwenden und grobkörnigen Senf und Mandelpulver hinzugeben, um die Petersilienbutter pikanter zu gestalten.





Kaisergranatbutter

Zutaten:

| | | | | | | |
|------------------------|----------|------------------------------------|------|----|-------------|------|
| BUTTER ODER SALZBUTTER | 1 KG | KÖPFE UND SCHEREN VON KAISERGRANAT | 9/12 | 10 | TOMATENMARK | 1 EL |
| OLIVENÖL | 1 SCHUSS | (ETWA 500 G ZERKLEINERT) | | | SALZ | 12 G |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|-----------------------|--|---|--|---|---------------|-------------|
| 1 | Olivenöl Schalen | 1 Schuss 500 g | In die Schüssel geben | - | Moment 2500 U/min | 3 bis 4 Mal | Offen | |
| 2 | | | |  110°C | Intervall OIOI | 10 Min. | | |
| 3 | Butter Cayennepfeffer Tomatenmark | 1 kg n. B. 1 EL | Hinzugeben |  110°C | Intervall OIOI | 15 Min. | Geschlossen | Abschmecken |
| 4 | Gargut | | Durch ein Feinsieb abseihen und die Butter auffangen | - | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Diese Butter können Sie verwenden, um Kaisergranat zu erhitzen oder eine Sauce zu legieren, oder Sie können Sie als Fett für eine Mehlschwitze verwenden. Sie können auch Hummerschalen dazu verwenden.



Mayonnaise

Zutaten:

| | | | |
|------------|-------|---------------|--------|
| EIGELB | 60 G | CAYENNEPEFFER | |
| GANZE EIER | 2 | TRAUBENKERNÖL | 750 ML |
| SENF | 150 G | SHERRYESSIG | N. B. |
| SALZ | | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---|------------------------------|---|---|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Eigelb Eier Salz Cayennepfeffer Senf | 60 g 2 – – 150 g | In die Schüssel geben | – | 700 U/min | 10 Sek. | | |
| 2 | Traubenkernöl | 750 ml | Durch die Deckelöffnung rasch hinzugießen | – | 2500 U/min | 1 Min. | | |
| 3 | Sherryessig | n. B. | Hinzugeben und kurz pürieren | – | 2500 U/min | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Mit ganzen Eiern bekommt die Mayonnaise eine steifere Konsistenz.





Blattgrün

Zutaten:

| | |
|---------------------------|-------|
| SPINATBLÄTTER | 500 G |
| BLÄTTER GLATTE PETERSILIE | |
| GEWASCHEN UND ABGETROPFT | 300 G |
| WASSER | 1 L |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---|-----------------------|--|---|----------------------|-------------------|---------------|------------------------------|
| 1 | Spinat Petersilie Wasser | 500 g 300 g 1 L | In die Schüssel geben |  70°C | Moment 2000 U/min | 4 Mal | | |
| 2 | | | Erwärmen |  70°C | 200 U/min | 7 Min. | | |
| 3 | | | | – | Turbo | 10 bis 30 Sek. | | Das Blattgrün fein zermahlen |
| 4 | | | Durch ein Feinsieb abseihen und sofort abkühlen. | – | | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Blattgrün umgehend abkühlen, damit es seine Farbe behält.





Tomatenschmelze

Zutaten:

TOMATEN 1 KG
GESCHÄLT, ENTKERNT UND ABGETROPFT
KNOBLAUCHZEHEN MITTELGROSS 2
GROSSE SCHALOTTE 1

OLIVENÖL 30 G
SALZ, PFEFFER, ZUCKER
BASILIKUMBLÄTTER GEHACKT

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|--------------------|-------------------------|--|----------------------|----------------------|---------------|-------------|
| 1 | Schalotten Knoblauchzehen Olivenöl | 1 2 30 g | In die Schüssel geben |  100°C | 800 U/min | 2 Min. | Geschlossen | |
| 2 | Tomaten Salz Pfeffer Zucker | 1kg - - - | Hinzugeben |  105°C | -100 U/min R-Mix | 25 bis 30 Min. | Offen | |
| 3 | Basilikum gehackt | - | Hinzugeben und pürieren | - | Moment 1500 U/min | 1 bis 2 Mal | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Verwenden Sie möglichst Ochsenherz- oder Roma-Tomaten, die sehr saftig sind und wenig Kerne enthalten.





Tomaten-Paprika-Coulis

Zutaten:

| | | | |
|--|-------|------------------------------|-------------------|
| TOMATEN | 700 G | 1 KNOBLAUCHZEHE | 1 SCHUSS OLIVENÖL |
| ROTE PAPRIKASCHOTEN BLANCHIERT UND GESCHÄLT | 300 G | THYMIAN, LORBEER, PETERSILIE | SALZ |
| WEISSE ZWIEBELN | 180 G | 1 EL MOHN | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|--|--------------------------------|-----------------------------------|---|--|--|--------------------|--|
| 1 | Paprika Zwiebeln Olivenöl | 300 g 180 g 1 Schuss | In die Schüssel geben |  110°C | Intervall OIOI | 6 Min. | Offen | |
| 2 | Tomaten Knoblauchzehe Petersilie Thymian Lorbeer Salz | 700 g 1 – – – – | Hinzugeben und pürieren |  100°C | 200 U/min | 10 Min. | Geschlossen | |
| 3 | | | Pürieren | – | 3500 U/min | 30 Sek. | | Abschmecken |
| 4 | | | | – | Turbo | 30 Sek. | | Diesen Schritt je nach gewünschtem Ergebnis durchführen oder nicht |
| 5 | | | Ausgießen und den Mohn hinzugeben | – | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Für Diätkost können Sie das Coulis ohne Olivenöl und Salz zubereiten.





Tomatensauce

Zutaten:

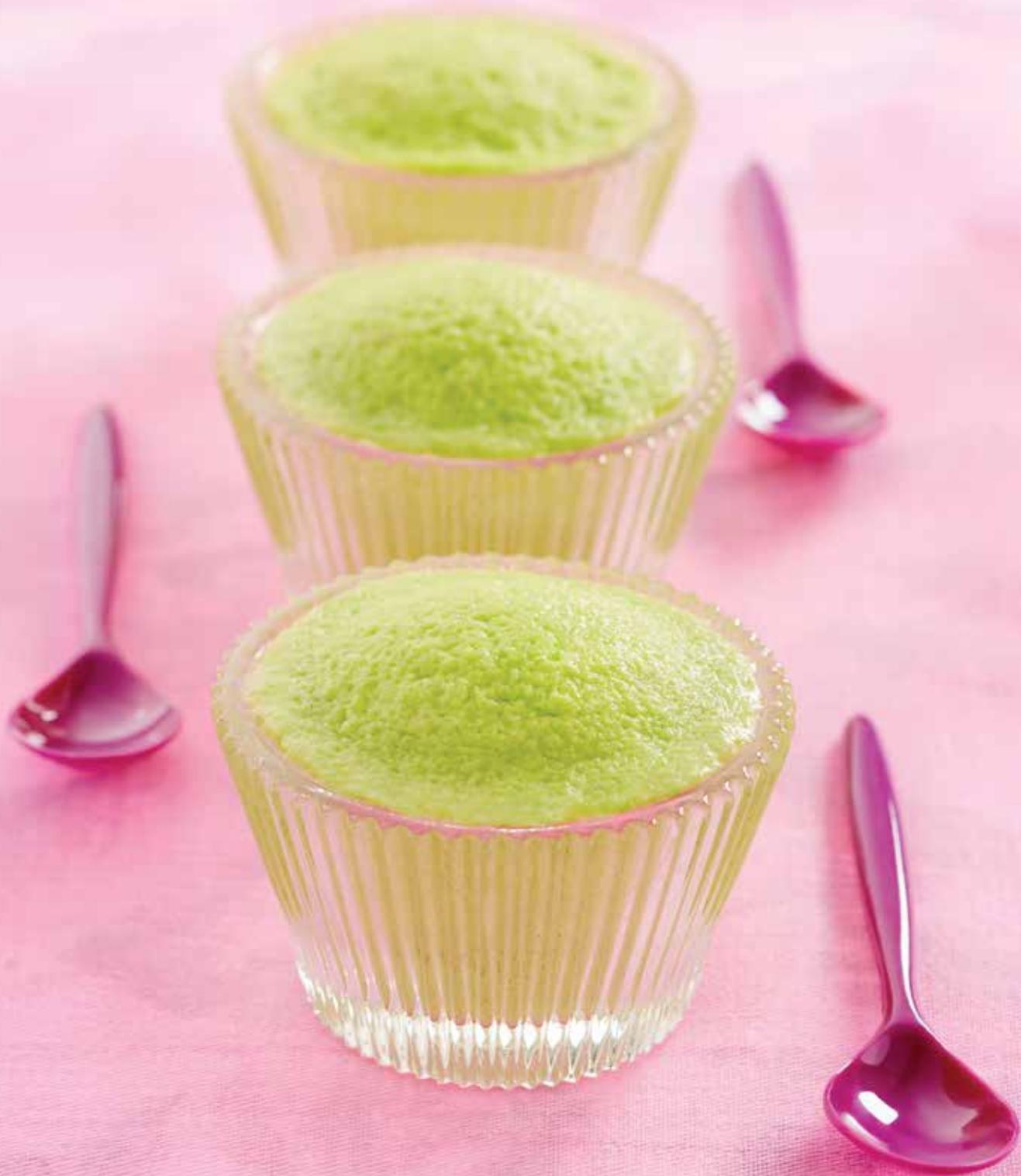
| | | | | | |
|--------------|------|----------------------------------|-------|-------------------------------------|--------|
| BUTTER | 20 G | STANGENSELLERIE | 15 G | KNOBLAUCHZEHEN | 1 |
| RÄUCHERSPECK | 45 G | TOMATENMARK | 225 G | HELLE GRUNDBRÜHE | 750 ML |
| ZWIEBELN | 50 G | TOMATEN GESCHÄLT UND ENTKERNT | 300 G | THYMIAN, LORBEER, PETERSILIENSTIELE | |
| MÖHREN | 40 G | | | SALZ, PFEFFER | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------------|--------------------|--------|--|---|--|---|---------------|-------------|
| 1 | Butter | 20 g | In die Schüssel geben |  115°C | Moment 1500 U/min | 4 Mal | Geschlossen | |
| | Zwiebeln | 50 g | | | | | | |
| | Möhren | 40 g | | | | | | |
| | Sellerie | 15 g | | | | | | |
| | Speck | 45 g | | | | | | |
| 2 | Tomatenmark | 225 g | Hinzugeben |  130°C | Turbo | 10 Sek. | Offen | Abschmecken |
| | Tomaten | 300 g | | | | | | |
| | Knoblauch | 1 | | | | | | |
| | Grundbrühe | 750 ml | | | | | | |
| | Thymian | – | | | | | | |
| | Lorbeer | – | | | | | | |
| | Petersilie | – | | | | | | |
| Salz | – | | | | | | | |
| Pfeffer | – | | | | | | | |
| 3 | | | In der Coulis-Press des Küchen-Kit passieren | – | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Sauce nach Belieben mit weiteren Kräutern (Oregano, Basilikum, Bohnenkraut usw.) verfeinern.



Erbsen-Flan

Zutaten für 30 Flans (4,5 cm Durchmesser und 3 cm Höhe):

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| ROHE ERBSEN TIEFGEFROREN | 220 G | MILCH | 60 G |
| EIER | 4 | SALZ, PFEFFER | |
| MEHL | 60 G | | |
| FLÜSSIGE SAHNE | 500 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung |  Heizkraft |  Drehzahl |  Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|--|---|---|---|--|--|--------------------|------------------------------|
| 1 | Erbsen Mehl Milch Sahne Eier Salz Pfeffer | 220 g 60 g 60 g 500 g 4 – – | In die Schüssel geben | – | 3500 U/min | 1 Min.30 | Geschlossen | |
| 2 | | | Durch ein Spitzsieb passieren | – | | | | Je nach gewünschtem Ergebnis |
| 3 | | | In Formen gießen Im Dampfbackofen bei 95 °C garen | | | 15 Min. | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können das Gericht auch nach dem gleichen Rezept mit anderem Gemüse (Broccoli, Möhren, Mais usw.) zubereiten.





Polenta

Zutaten:

| | | | |
|-----------|--------|----------|------|
| WASSER | 750 ML | PARMESAN | 40 G |
| SALZ | 4 G | OLIVENÖL | 15 G |
| MAISGRIEB | 190 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---|-----------------------|-----------------------|--|---------------------|---------|---------------|--------------------------------|
| 1 | Wasser Olivenöl Salz | 750 ml 15 g 4 g | In die Schüssel geben |  100°C | 100 U/min | 5 Min. | Offen | Warten, bis das Wasser köchelt |
| 2 | Grieß | 190 g | Hinzugeben |  100°C | 100 U/min | 20 Min. | Geschlossen | |
| 3 | Parmesan | 40 g | Hinzugeben | ohne Erwärmen | -150 U/min R-Mix | 30 sek. | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Polenta auf einer Platte erkalten lassen, um sie später zu braten, oder 100 ml Sahne hinzugeben, um eine cremigere Polenta zu erhalten.





Möhrenpüree mit Orange

Zutaten:

| | | | |
|------------------------|------|---------------|--------|
| SANDMÖHREN | 1 KG | ORANGensaFT | 400 ML |
| GESCHÄLT UND GEWASCHEN | | SALZ, PFEFFER | |
| KÜMMELPULVER | 2 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|---------------------------------|-----------------------|---|--|---|---------------|-----------------------------|
| 1 | Möhren (große Stücke) Salz Pfeffer Kümmel Orangensaft | 1 kg – – 2 g 400 ml | In die Schüssel geben |  100°C | 600 U/min | 25 Min. | | Abschmecken |
| 2 | | | | – | Turbo | 15 bis 20 Sek. | | Für eine feinere Konsistenz |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können den Orangensaft durch eine helle Grundbrühe ersetzen, wenn Sie ein neutraleres Püree wünschen.





Selleriepüree

Zutaten:

| | |
|---------------------------|-------|
| KNOLLESELLERIE GESCHÄLT | 750 G |
| MILCH | 375 G |
| SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--------------------------------|-------|---|---|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Sellerie (große Stücke) | 750 g | In die Schüssel geben |  95°C | Intermittente OIOI | 15 Min. | Offen | |
| | Milch | 375 g | | | | | | |
| | Salz | - | | | | | | |
| | Pfeffer | - | | | | | | |
| | Muskatnuss | - | | | | | | |
| 2 | | | Pürieren |  95°C | 600 U/min | 10 Min. | Offen | Abschmecken |
| 3 | | | Pürieren, um ein cremiges Püree zu erhalten | - | 3500 U/min | 3 Min. | Geschlossen | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können den starken Geschmack des Selleries durch Kartoffeln abmildern.





Erbsenpüree

Zutaten:

| | |
|--------------------------|-------|
| ROHE ERBSEN TIEFGEFROREN | 750 G |
| BUTTER | 100 G |
| SALZ, PFEFFER | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung |  Heizkraft |  Drehzahl |  Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|-------------------------|-------|-----------------------|---|--|--|--------------------|-------------|
| 1 | Erbsen | 750 g | In die Schüssel geben |  80°C | 3500 U/min | 2 Min. | Geschlossen | |
| 2 | Butter | 100 g | Hinzugeben |  80°C | 100 U/min | 13 Min. | Offen | |
| 3 | Salz Pfeffer | | | - | | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können etwas Sahne oder Butter hinzufügen, um das Püree cremiger zu machen. Durch die Verwendung tiefgefrorener Erbsen wird das Blattgrün fixiert und die Erbsen brauchen vorher nicht blanchiert zu werden (kürzere Vor- und Zubereitungsdauer => Zeitersparnis).





Weiß-Bohnen-Creme

Zutaten:

| | | | |
|-------------------------|------|-------------------------|--------|
| BUTTER | 20 G | GEKOCHETE WEISSE BOHNEN | 250 G |
| ZWIEBEL (GEVIERTELT) | 1 | HELLE GRUNDBRÜHE | 500 ML |
| KNOBLAUCHZEHEN | 2 | FLÜSSIGE SAHNE | 250 ML |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|-----------------|--|---|--|---|---------------|-------------|
| 1 | Butter Zwiebel Knoblauchzehen | 20 g 1 2 | In die Schüssel geben |  100°C | 600 U/min | 3 Min. | Offen | |
| 2 | Gekochte weiße Bohnen Grundbrühe | 250 g 500 ml | Hinzugeben |  100°C | 600 U/min | 10 Min. | Offen | |
| 3 | Sahne | 250 ml | Hinzugießen |  100°C | 600 U/min | 2 Min. | | Abschmecken |
| 4 | | | Durch ein Spitzsieb passieren | - | | | | |
| 5 | | | In einen Siphon füllen Mit 2 Gaspatronen befüllen Kalt stellen | - | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Durch die Verwendung eines Siphons erhält man eine sehr luftige Creme.





Artischockensuppe

Zutaten:

| | | | |
|-----------------------|--------|---------------|--------|
| ZWIEBEL | 1 | SAHNE | 200 ML |
| ARTISCHOCKEN GESCHÄLT | 400 G | OLIVENÖL | 15 G |
| HELLE GRUNDBRÜHE | 500 ML | SALZ, PFEFFER | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|--------------------|-----------------------|--|------------|---------|---------------|--|
| 1 | Artischocken Olivenöl Zwiebel | 400 g 15 g 1 | In die Schüssel geben |  120°C | 1000 U/min | 4 Min. | Offen | |
| 2 | Grundbrühe | 500 ml | Hinzugießen |  100°C | 400 U/min | 15 Min. | Offen | |
| 3 | Sahne | 200 ml | Hinzugeben | – | 3500 U/min | | | Aufhören, sobald die Suppe cremig und glatt wird |
| 4 | | | | – | | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Artischocken nach dem Schälen in Zitronenwasser aufheben, damit sie nicht oxidieren.





Spargelsuppe

Zutaten:

| | | | |
|------------------|--------|----------------------------|--------|
| BUTTER | 40 G | FLÜSSIGE SAHNE | 100 ML |
| HELLE GRUNDBRÜHE | 800 ML | SPARGEL GESCHÄLT | 400 G |
| EIGELB | 60 G | ZWIEBEL ENTSPRICHT 100G | 1 |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|-----------------------------|----------------|--|--|-----------------------------------|--------------------------|--------------------|-------------|
| 1 | Butter | 40 g | In die Schüssel geben |  120°C | 200 U/min | 2 Min. | Offen | |
| 2 | Spargel Zwiebel | 1400 g 1 | In die Schüssel geben Garen |  120°C | Moment 2000 U/min 350 U/min | 3 bis 4 Mal 6 Min. | Offen | |
| 3 | Helle Grundbrühe | 800 ml | Hinzugießen |  100°C | 400 U/min | 10 Min. | Offen | |
| 4 | | | Pürieren | – | 3500 U/min | 2 Min. | Geschlossen | |
| 5 | Eigelb Crème | 60 g 100 ml | Das Eigelb mit der Sahne mischen, hinzugeben und pürieren. | – | 600 U/min | 30 s | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Verwenden Sie möglichst grünen Spargel, der weniger Fäden hat und auch weniger geschält zu werden braucht.





Dubarry-Suppe

Zutaten für 1,3 l Suppe

| | | | | | |
|------------------|--------|---------------|-------|------------|---------|
| BLUMENKOHL | 500 G | BUTTER | 12 G | MUSKATNUSS | 1 PRISE |
| LAUCHSTANGE | 1 | CRÈME FRAÎCHE | 80 ML | KERBEL | |
| HELLE GRUNDBRÜHE | 400 ML | EIGELB | 40 G | | |
| MILCH | 400 ML | SALZ | | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|---------------------------|-----------------------|---|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Butter Lauchstange | 12 g 1 | In die Schüssel geben |  105°C | Intervall OIOI | 7 Min. | Offen | |
| 2 | Blumenkohl Helle Grundbrühe Milch | 500 g 400 ml 400 ml | Hinzugeben |  100°C | 200 U/min | 20 Min. | Geschlossen | |
| 3 | Crème fraîche | 80 ml | Hinzugeben | – | 3500 U/min | 5 Min. | Geschlossen | |
| 4 | Eigelb | 40 g | Hinzugeben | – | 3500 U/min | 3 Min. | Offen | |
| 5 | Salz Muskatnuss Kerbel | – 1 Prise – | Hinzugeben | – | | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können den Blumenkohl durch anderes Gemüse (Broccoli, violetten Blumenkohl) ersetzen.





Johannisbeer-Chutney

Zutaten:

| | | | | | |
|--------------------------|-------|----------------------|------|-----------------|------|
| SCHWARZE JOHANNISBEEREN | 750 G | ÄPFEL (GRANNY SMITH) | 2 | CRÈME DE CASSIS | 70 G |
| BRANNTWEINESSIG | 50 ML | (ETWA 350 G) | | | |
| BRAUNER VERGEOISE-ZUCKER | 90 G | FRISCHER INGWER | 30 G | | |
| | | KNOBLAUCHZEHE | 1 | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--------------------------------|-------|-----------------------|-----------|-----------|--------|---------------|---------------------------------------|
| 1 | Schwarze Johannisbeeren | 750 g | In die Schüssel geben | | 150 U/min | 6 Min. | Offen | Die Äpfel zuvor schälen und entkernen |
| | 2 Äpfel | 350 g | | | | | | |
| | Ingwer | 30 g | | | | | | |
| | Knoblauch | 1 | | | | | | |
| | Vergeoise-Zucker | 90 g | | | | | | |
| 2 | Essig | 50 ml | | 100 U/min | 30 Min. | Offen | Abschmecken | |
| | Crème de cassis | 70 g | 105°C | | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die schwarzen Johannisbeeren durch rote Johannisbeeren oder durch Himbeeren ersetzen und dazu den entsprechenden Likör verwenden (z. B. Himbeeren + Himbeerlikör).





Feigen-Chutney

Zutaten:

| | | | |
|--------------------|--------|--------------------------|-------|
| APFEL (ROYAL GALA) | 1 | ROSINEN | 75 G |
| GETROCKNETE FEIGEN | 500 G | HIMBEERESSIG | 80 ML |
| MUSKATELLER | 150 ML | BRAUNER VERGEOISE-ZUCKER | 100 G |
| ZUCKER | 65 G | | |

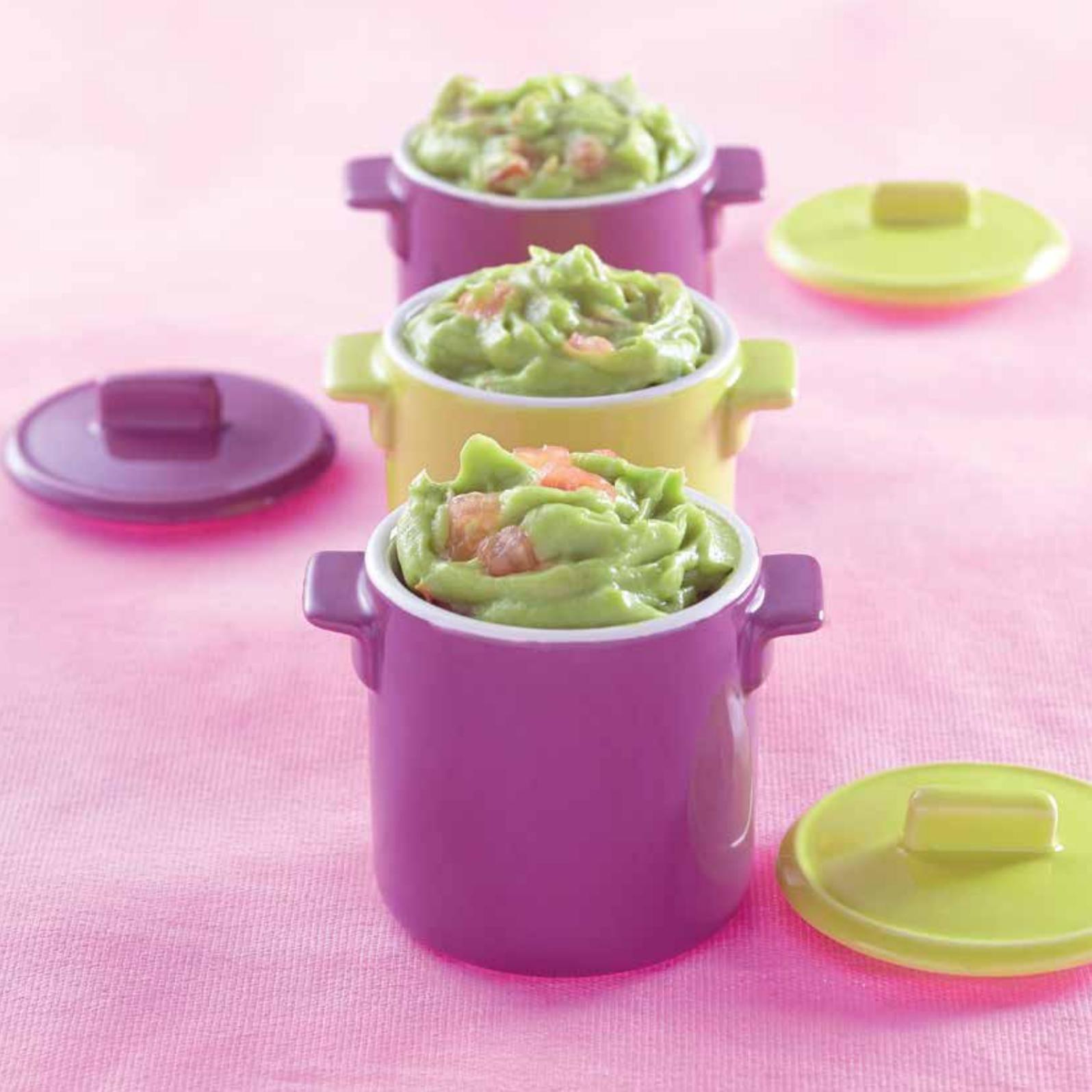
| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|-------------------------|--------|------------------------|--|-------------------|---------|---------------|--|
| 1 | Feigen | 500 g | In die Schüssel geben |  140°C | Intervall IOIO | 10 Min. | Offen | Den Apfel zuvor schälen und vierteln. |
| | Apfel | 1 | | | | | | |
| | Rosinen | 75 g | | | | | | |
| | Zucker | 65 g | | | | | | |
| | Vergeoise-Zucker | 100 g | | | | | | |
| 2 | Essig | 80 ml | In die Schüssel gießen |  140°C | Intervall IOIO | 10 Min. | Offen | Falls erforderlich, ein paar Mal die Turbo-Taste (4500 U/min) drücken Abschmecken |
| | Muskateller | 150 ml | | | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Brauner Vergeoise-Zucker hat einen stärkeren Karamell-Geschmack als herkömmlicher Rohrzucker.

Sie können die Feigen durch andere Trockenfrüchte ersetzen: Datteln, Aprikosen, Pflaumen usw.



Guacamole

Zutaten:

| | | |
|--------------------|-------|----------|
| AVOCADOS | 1 KG | OLIVENÖL |
| SAFT EINER ZITRONE | | SALZ |
| TOMATEN IN WÜRFELN | 300 G | PFEFFER |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|--------------------------|-----------------------------|---|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Avocados Zitronensaft Olivenöl Salz Pfeffer | 1 kg 1 - - - | In die kalte Schüssel geben | - | Moment 1500 U/min | 4 Mal | Offen | |
| 2 | | | | - | 1000 U/min | 20 Sek. | | |
| 3 | Tomaten in Würfeln | | Hinzugeben | - | -300 U/min R-Mix | 30 Sek. | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Creme mit Frischhaltefolie bedecken, damit sie nicht oxidiert. Gegebenenfalls mit Tabasco würzen.



Lachstatar

Zutaten:

| | | | |
|----------------|-------|----------------------|-------|
| FRISCHER LACHS | 1 KG | ANETH EN FEUILLE | N. B. |
| SCHALOTTEN | 3 | CORIANDRE EN FEUILLE | N. B. |
| KORIANDERSAMEN | 45 | SALZ, JUS DE CITRON | N. B. |
| KERBELBLÄTTER | N. B. | HUILE D'OLIVE | N. B. |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---|-------|-----------------------|---|--|---|---------------|-------------|
| 1 | Kräuter | – | In die Schüssel geben | – | Moment 2000 U/min | 4 bis 5 Mal | Offen | |
| | Schalotten | 3 | | | | | | |
| | Koriandersamen | 45 | | | | | | |
| | Zitronensaft | – | | | | | | |
| 2 | Frischer Lachs in großen Würfeln | 1 kg | Hinzugeben | – | Moment 2000 U/min | 4 bis 5 Mal | Offen | Abschmecken |
| | Salz | n. B. | | | | | | |
| | Olivenöl | n. B. | | | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Der Lachs kann durch anderen Fisch wie z. B. Dorade oder Barsch ersetzt werden.



Pesto

Zutaten:

| | | | |
|------------------|--------|-------------------|-------|
| OLIVENÖL | 500 ML | KNOBLAUCHZEHEN | 2 |
| BASILIKUMBLÄTTER | 200 G | ZITRONENSAFT | 1 |
| PINIENKERNE | 100 G | PARMESAN GERIEBEN | 150 G |
| SALZ, PFEFFER | | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|-------------------------------|-----------------------|---|--|--|---------------|--|
| 1 | Parmesan Knoblauch Salz Pfeffer Pinienkerne | 150 g 2 – – 100 g | In die Schüssel geben | – | 3500 U/min | 20 Sek. | Offen | |
| 2 | Olivenöl Zitronensaft | 500 ml 1 | In die Schüssel geben | – | 3500 U/min | 15 Sek. | Geschlossen | |
| 3 | Basilikum | 200 g | Hinzugeben | – | Turbo | 10 bis 15 Sek. | | Die Basilikumblätter vorher waschen und abtropfen lassen |
| 4 | | | | – | | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können verschiedene Basilikum-Varietäten (Dark Opal usw.) verwenden, um den Geschmack zu variieren.

Sobald Sie die Basilikumblätter hinzugefügt haben, können Sie das Pesto durch mehrmaliges längeres Betätigen der Turbo-Taste bei 4500 U/min reduzieren oder aber durch lediglich zwei- bis dreimaliges kürzeres Betätigen ein etwas „einfacheres“ Pesto zubereiten. Die Basilikumblätter erst am Ende der Zubereitung hinzuzugeben gewährleistet eine länger haltbare grüne Farbe.



Tapenade

Zutaten:

| | | | | | |
|------------------------------|-------|--------------------|--------|---------------|-------|
| SARDANELLEN | 100 G | HERBES DE PROVENCE | 5 G | SALZ, PFEFFER | N. B. |
| KNOBLAUCHZEHEN | 4 | KAPERN | 75 G | | |
| SCHWARZE OLIVEN ENTSTEINT | 500 G | ZITRONENSAFT | 1 | | |
| ½ GRIECHISCH UND ½ EINGELEGT | | OLIVENÖL | 200 ML | | |
| | | | | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|---------------------------|------------------------|---|--|--|---------------|--|
| 1 | Sardellen Knoblauchzehen | 100 g 4 Zehen | In die Schüssel geben | – | 2500 U/min | 10 Sek. | Offen | |
| 2 | Oliven Kapern Kräuter | 500 g 75 g 5 g | Hinzugeben | – | 800 U/min | 30 Sek. | Offen | |
| 3 | Öl in dünnem Strahl Zitronensaft Salz Pfeffer | 200 ml 1 QSP QSP | In die Schüssel gießen | – | 700 U/min | 40 Sek. | Geschlossen | Abschmecken |
| 4 | | | Pürieren | – | 1000 U/min | | | Für eine besonders feine Konsistenz pürieren |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können andere Olivensorten verwenden (grün, mit Rosmarin usw.). Das Öl bei laufendem Gerät in dünnem Strahl hinzugießen, damit die Tapenade wie Mayonnaise steif geschlagen wird.



Hummus

Zutaten:

| | | | |
|---------------------|--------|--------------------|-------|
| KICHERBESEN GEKOCHT | 700 G | ZITRONENSAFT | 80 G |
| SESAMÖL | 300 ML | PAPRIKA, | |
| SALZ | N. B. | PIMENT D'ESPELETTE | N. B. |
| KNOBLAUCH | 20 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---|---|------------------------|---|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Kichererbsen Knoblauch entkeimt Zitronensaft Paprika Piment d' Espelette | 700 g 20 g 80 g n. B. n. B. | In die Schüssel geben | – | 3500 U/min | | Offen | |
| 2 | Sesamöl | 300 ml | In die Schüssel gießen | – | 2500 U/min | 50 Sek. | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

150 g entnehmen, 40 g Eiweiß hinzugeben, vermischen, auf eine Silpatmatte geben, etwa 6 Min. bei 170 °C im Ofen backen, und Sie erhalten eine Hummusplatte zum Garnieren Ihrer Gerichte.





Auberginenkaviar

Zutaten:

| | | |
|---------------------|------|-----------------|
| AUBERGINEN GESCHÄLT | 1 KG | SCHUSS OLIVENÖL |
| ZITRONENSAFT | 40 G | |
| SALZ | | |
| CAYENNEPFEFFER | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|------------------------|-----------------------|---|--|---|---------------|-------------|
| 1 | Auberginen Zitronensaft Salz Cayennepfeffer | 1 kg 40 g - - | In die Schüssel geben |  120°C | 700 U/min | 10 Min. | Offen | |
| 2 | Olivenöl | 1 Schuss | Schuss Öl hinzugießen | - | Turbo | 10 bis 15 Sek. | Geschlossen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Körnigkeit Ihres Auberginenkaviars beeinflussen Sie mit der Zahl der Betätigungen der Moment/Turbo-Taste.



Taramosalata

Zutaten:

| | | | |
|------------------|--------|--------------------|-------|
| MILCH | 200 ML | OLIVENÖL | 50 ML |
| ALTBACKENES BROT | 120 G | SAFT EINER ZITRONE | |
| KABELJAUROGEN | 400 G | ZWIEBEL | 1 |
| PFLANZENÖL | 50 ML | SALZ, PFEFFER | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---------------------------|-------|-----------------------|---|--|--|---------------|---------------------------------|
| 1 | Eingeweichtes Brot | - | | | | | | |
| | Kabeljaurogen | 400 g | In die Schüssel geben | - | 3500 U/min | 2 Min. | Offen | Das Brot zuvor abtropfen lassen |
| | Zitronensaft | - | | | | | | |
| | Zwiebel | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 2 | Pflanzenöl | 50 ml | Hinzugeben | - | 600 U/min | 1 Min. | Geschlossen | Abschmecken |
| | Olivenöl | 50 ml | | | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können das Gericht durch Hinzufügen von Kräutern (Dill, Schnittlauch usw.) verfeinern.



Räucherlachscreme

Zutaten:

| | |
|----------------|-------|
| RÄUCHERLACHS | 300 G |
| BUTTER | 150 G |
| FLÜSSIGE SAHNE | 450 G |
| SALZ, PFEFFER | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|--------------------------|--|---|--|---|---------------|-------------|
| 1 | Lachs Butter Salz Pfeffer | 300 g 150 g – – | In die Schüssel geben | – | Moment 1500 U/min 3000 U/min | 3 bis 4 Mal 20 Sek. | Offen | |
| 2 | Sahne (in dünnem Strahl) | 450 g | Hinzugeben | – | 3500 U/min | 1 Min. | Offen | |
| 3 | | | Kalt stellen In einen Spritzbeutel mit geriffelter Tülle füllen Die Creme auf Croûtons anrichten | – | 600 U/min | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Wildlachs verwenden; er hat weniger Fett und einen kräftigeren Geschmack.





Risotto nature

Zutaten für 1 Liter:

| | | | | | |
|--------------------------|-------|-------------------|-------|---------|------|
| MITTELKORNREIS (ARBORIO) | 300 G | BUTTER | 25 G | SALZ | 14 G |
| SCHALOTTEN | 50 G | PARMESAN GERIEBEN | 50 G | PFEFFER | 5 G |
| GEFLÜGEL-FOND | 1 L | ZWIEBELN | 50 G | | |
| WEISSWEIN | 25 CL | OLIVENÖL | 50 ML | | |

| | | |  |  |  | | | |
|----------|--|---------------------|---|--|--|---------|--------------------|--|
| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
| 1 | Schalotten | 50 g | Hacken | – | 1500 U/min | 3 Mal | Geschlossen | |
| 2 | Olivenöl | 50 ml | Anschwitzen |  100 °C | -100 U/min R-Mix | 5 Min. | Geschlossen | |
| 3 | Arborio-Reis | 300 g | Reis andünsten |  100 °C | -200 U/min R-Mix | 1 Min. | Geschlossen | |
| 4 | Weißwein | 25 | Hinzugießen | – | | | Geschlossen | |
| 5 | Geflügel-Fond | 1 L | In 5 Schritten hinzugießen |  90 °C | -200 U/min R-Mix | 17 Min. | Geschlossen | Nur so viel heiße Brühe hinzugießen, bis der Reis bedeckt ist. Den Vorgang 4 Mal wiederholen. |
| 6 | Butter | 25 g | Verfeinern | – | | 1 Min. | Geschlossen | |
| 7 | Parmesan Salz Pfeffer | 50 g 14 g 5 g | Verfeinern | – | | 1 Min. | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Risotto wird ab dem 2. Schritt mit der R-Mix-Funktion (umgekehrte Drehrichtung) zubereitet, damit die Reiskörner nicht zerhackt werden.





Vanillesauce

Zutaten:

| | |
|----------------------------|-------|
| VOLLMILCH ZIMMERTEMPERATUR | 1 L |
| ZUCKER | 150 G |
| EIGELB | 200 G |
| VANILLESCHOTE | 1 |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|----------------------------|--|---|-----------|---------|---------------|-------------|
| 1 | Zucker Eigelb Milch Vanilleschote | 150 g 200 g 1 L 1 | In die Schüssel geben |  83°C | 250 U/min | 13 Min. | Geschlossen | |
| 2 | | | Rasch abkühlen, ausgießen und aufheben | – | | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Hier sind hochwertige Zutaten ausschlaggebend.

Nur die Verwendung von Vollmilch sowie Eiern und Vanille von guter Qualität gewährleistet die Schmackhaftigkeit der Sauce.





Konditorcreme

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|---------------|-------|--------------|------|
| VOLLMILCH | 1 L | MEHL | 50 G |
| ZUCKER | 250 G | MAISSTÄRKE | 50 G |
| EIGELB | 120 G | KALTE BUTTER | 100G |
| VANILLESCHOTE | 1 | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|--|------------------------------|---|-------------|---------|---------------|-------------|
| 1 | Zucker Eigelb Mehl Maisstärke Vanille | 250 g 120 g 50 g 50 g 1 Schote | Hell aufschlagen | – | 2 000 U/min | 30 Sek. | Geschlossen | |
| 2 | Milch | 1 L | Hinzugießen |  95°C | 1 000 U/min | 12 Min. | Offen | |
| 3 | Butter | 100 g | Butter in Stücken hinzugeben |  95°C | 1 000 U/min | 30 Sek. | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Konditorcreme mit Vanille, Schokolade oder auch mit Rum aromatisieren.





Buttercreme

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|-----------|-------|--------------|------|
| VOLLMILCH | ½ L | VANILLE | 5 G |
| ZUCKER | 200 G | KALTE BUTTER | 1 KG |
| EIGELB | 100 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|-----------------------------|-----------------------|---|---|--------------------|---------|--------------------|-------------|
| 1 | Zucker Eigelb Vanille | 200 g 100 g 5 g | In der Schüssel hell aufschlagen | – | 500 U/min R-Mix | 30 Sek. | Geschlossen | |
| 2 | Milch | ½ L | Hinzugeben |  90°C | 800 U/min | 15 Min. | Offen | |
| 3 | | | Schüssel leeren | – | | | | |
| 4 | Butter | 1 kg | In Würfel geschnittene Butter in der Schüssel erwärmen |  25°C | 300 U/min | 5 Min. | Offen | |
| 5 | | | Die aufgeschlagene Masse hinzufügen |  25°C | 1200 U/min | 1 Min. | Offen | Abschmecken |
| 6 | | | Nach der Verbindung herausnehmen und bei 4 °C aufheben. | – | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Buttercreme lässt sich mit Alkohol, Kaffee-Extrakt oder Schokolade aromatisieren.





Buttercreme mit eingekochtem Zucker

Zutaten:

| | |
|--------------|--------|
| ZUCKER | 400 G |
| WASSER | 100 ML |
| EIER | 3 |
| KALTE BUTTER | 600 G |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--------------------------|-----------------|------------------------------------|---|--|---|---------------|---|
| 1 | Wasser Zucker | 100 ml 400 g | In die Schüssel geben |  121 °C |  100 U/min |  14 Min. | | |
| 2 | Eier | 3 | Durch die Deckelöffnung hinzugeben | – | 500 U/min | 5 Min. | | |
| 3 | | | Die Schüssel abkühlen | – | | | | Die Temperatur auf 40 °C sinken lassen Die Schüssel ggf. unter fließendem kalten Wasser oder im Kühlschrank schneller abkühlen |
| 4 | Butter bei 3 °C | 600 g | Nach und nach hinzugeben | – | 500 U/min | 4 Min. | | Abschmecken |
| 5 | | | Kalt stellen | – | 500 U/min | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Buttercreme mit Vanille, Nougat, Schokolade usw. aromatisieren.





Ganache

Zutaten für 1 Liter:

| | |
|-----------------|--------|
| KUVERTÜRE | 750 G |
| 66% KAKAOANTEIL | |
| FLÜSSIGE SAHNE | 580 ML |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---------------------------------|--------|-----------------------------|---|--|--|---------------|--|
| 1 | Kuvertüre | 750 g | In die kalte Schüssel geben | - | Moment 2000 U/min | 4-5 Mal | Geschlossen | |
| 2 | Flüssige Sahne bei 85 °C | 580 ml | Hinzugießen |  55°C | Intervall OIOI | 15 Min. | Geschlossen | Möglichkeit, auf 85 °C erhitze flüssige Sahne hinzugeben |
| 3 | | | Ggf. homogenisieren | - | 1000 U/min | 30 Sek. | | Abschmecken |
| 4 | | | In einen Rahmen gießen | - | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Je mehr Kakaobutter die Schokolade enthält, umso fester wird die Ganache.





Zabaglione

Zutaten für 1 Liter:

| | |
|-------------|-------|
| WASSER | 100 G |
| PUDERZUCKER | 80 G |
| EIGELB | 150 G |
| WEISSWEIN | 50 G |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|-----------------------|------------------------------|-----------|-----------|-------|---------------|-------------|
| | | | | | | | | |
| 1 | Wasser Weißwein Puderzucker | 100 g 50 g 80 g | In dünnem Strahl hinzugießen | 80°C | 600 U/min | 3 Min | Offen | Abschmecken |
| 2 | Eigelb | 150 g | Hinzugeben | 80°C | 1500U/min | 5 Min | Offen | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Der Weißwein kann durch Champagner oder Likörwein ersetzt werden. Sie können die Zubereitung aromatisieren, indem sie bei Programmschritt 1 zusätzlich Minzblätter zermahlen.





Brandteig

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|--------|---------|--------|-------|
| WASSER | 185 ML | BUTTER | 135 G |
| MILCH | 185 ML | MEHL | 210 G |
| SALZ | 1 PRISE | EIER | 300 G |
| ZUCKER | 5 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------|--|-----------|--------------|---------------|--|
| 1 | Milch Wasser Salz Zucker | 185 ml 185 ml 1 Prise 5 g | In die Schüssel geben |  105°C | 100 U/min | 5 Min. | Offen | |
| 2 | Mehl | 210 g | Hinzugeben |  120°C | 200 U/min | 9 Min. | Offen | |
| 3 | Eier | 300 g | Allmählich hinzugeben | – | 600 U/min | 2 Min. 30 | Offen | Vor dem Hinzugeben der Eier die Schüssel abkühlen. |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Zuckerkörner durch feine Schokoladenstückchen ersetzen.





Schokoladenglasur

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|------------------------------------|-------|----------------|-------|
| GLASURMASSE WEISS, MIT VIEL PEKTIN | 500 G | FLÜSSIGE SAHNE | 250 G |
| KUVERTÜRE | 250 G | | |
| 66% KAKAOANTEIL | | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|-------------------------------------|----------------|--------------|--|-----------|---------|---------------|-------------|
| 1 | Glasurmasse | 500 g | Erhitzen |  110°C | 300 U/min | 5 Min. | Offen | |
| 2 | Kuvertüre Flüssige Sahne | 250 g 250 g | Hinzugeben |  110°C | 300 U/min | 10 Min. | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Lagerung der Glasur bei +4 °C, in luftdichtem Behälter 8 Tage.





Schokoladencreme

Zutaten:

| | | |
|----------------|-------|--------------------------------|
| FLÜSSIGE SAHNE | 570 G | ZARTBITTERSCHOKOLADE (GUANAJA) |
| MILCH | 180 G | 66% KAKAOANTEIL 300 G |
| EIGELB | 120 G | |
| ZUCKER | 120 G | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|----------------------------------|----------------------------|---|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Eigelb Zucker Sahne Milch | 120 g 120 g 570 g 180 g | In die Schüssel geben |  95°C | 130 U/min | 12 Min. | Offen | |
| 2 | Schokolade | 300 g | Hinzugeben | – | 250 U/min | 2 Min. | Offen | |
| 3 | | | Ausgießen und kalt stellen | – | 250 U/min | 4 Std | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Schokoladencreme als Crème brûlée ohne Backen im Ofen zum Garnieren von Tortenböden verwenden.

Es lassen sich alle gewünschten Schokoladensorten (Vollmilch, Zartbitter, Karamell usw.) verwenden.





Schokoladen-Fondant

Zutaten:

| | | | |
|---------------------------|-------|--------|-------|
| ZARTBITTERSCHOKOLADE 70 % | 220 G | ZUCKER | 100 G |
| BUTTER | 250 G | MEHL | 50 G |
| EIER | 4 | | |
| EIGELB | 80 G | | |



| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---|-------------------------|-----------------------|-----------|----------------|---------|---------------|-------------|
| 1 | Schokolade Butter Zucker | 220 g 250 g 100 g | In die Schüssel geben | 50°C | Intervall OIOI | 6 Min. | Offen | |
| 2 | Eigelb Eier | 80 g 4 | Hinzugeben | - | 1200 U/min | 1 Min. | Offen | |
| 3 | Mehl | 50 g | Hinzugeben | - | 1000 U/min | 30 Sek. | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Etwa 7 Min. bei 200 °C in gebutterten und bemehlten Formen backen.





Temperieren von Kuvertüre

Zutaten für 1 Liter:

KUVERTÜRE 1 KG

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---------------------------|-------|---------------------------|---|--|--|---------------|--|
| 1 | Kuvertüre in Chips | 500 g | Zerlassen |  55°C | 800 U/min | 8 Min. | Geschlossen | |
| 2 | Kuvertüre in Chips | 500 g | Hinzugeben |  32°C | 500 U/min | 5 Min. | Offen | Abschmecken |
| 3 | | | Pürieren |  32°C | 800 U/min | 30 s | | Ohne Luftzufuhr homogenisieren |
| 4 | | | Testen |  32°C | | | | Kristallisation auf Backpapier testen |
| 5 | | | Kristallisation prüfen |  32°C | 220 U/min | | | Die Kuvertüre muss sich leicht ablösen lassen und glatte Bruchstellen aufweisen. |
| 6 | | | Kristallisation Verwenden |  32°C | 220 U/min | | | Die Drehzahl während der Verwendung beibehalten. |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Wenn das Ergebnis des Tests nicht überzeugend ist, den Vorgang wiederholen.
Nur hochwertige Kuvertüre verwenden.





Bayerische Creme

Zutaten für 1 Liter:

| | | | |
|-----------|-------|---------------|-------|
| VOLLMILCH | 1 L | VANILLESCHOTE | 1 |
| ZUCKER | 250 G | GELATINE | 20 G |
| EIGELB | 200 G | SCHLAGSAHNE | 800 G |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|---------------------|--|---|--|--|---------------|-------------|
| 1 | Zucker Eigelb Vanilleschote | 250 g 200 g 1 | Die Schote aufschlitzen und das Mark mit dem Zucker und dem Eigelb in die Schüssel geben |  85°C | 600 U/min | 3 bis 4 Min. | Offen | |
| 2 | Vollmilch | 1 L | Hinzugießen |  85°C | 600 U/min | 12 Min. | Offen | |
| 3 | Gelatine | 20 g | Eintauchen und unterheben. Schnell auf +20 °C abkühlen. | - | | | | |
| 4 | Schlagsahne | 800 g | Die Sahne mit einem Löffel unter die kalte Masse heben. | - | | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Creme mit Kaffee, Sirup, Zesten von Zitrusfrüchten, Pistazien, Obstpüree oder Nougat aromatisieren.





Apfelmus

Zutaten:

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| ÄPFEL GESCHÄLT UND HALBIERT | 1 KG |
| ZUCKER | 100 G |
| SAFT EINER ZITRONE | (ENTSPRICHT 30 G) |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------|--|---|---------|--------------------|-------------|
| 1 | Äpfel Zucker Zitronensaft | 1 kg 100 g 30 g | In die Schüssel geben |  100°C |  Intervall OIOI | 7 Min. | Offen | |
| 2 | | | Pürieren | – | 600 U/min | 30 Sek. | Offen | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können nach Belieben Gewürze (Vanille, Zimt, Quatre-Épices, Szechuanpfeffer) hinzufügen und auch Birnen oder Nashis statt Äpfeln verwenden.





Erdbeermarmelade

Zutaten:

| | |
|--------------|-------|
| ERDBEEREN | 750 G |
| GELIERZUCKER | 525 G |
| PEKTIN | 8 G |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|--|-----------------------|----------------------------|---|--|---|---------------|------------------------------------|
| 1 | Erdbeeren Zucker Pektin | 750 g 525 g 8 g | In die Schüssel geben |  107°C | Intervall OIOI | 18 Min. | Offen | Zucker und Pektin zuvor vermischen |
| 2 | | | In Marmeladengläser füllen | - | | | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Zum schnelleren Kochen der Marmelade die halbierten Erdbeeren zuvor einige Stunden in den Zucker einlegen.

Frisches Obst mit hohem Zuckergehalt verwenden.





Aprikosen-Coulis

Zutaten:

| | | | |
|--------------|-------|-------------------------------|------|
| APRIKOSEN | 1 KG | PEKTIN | 20 G |
| ZUCKER | 170 G | 2 MESSERSPITZEN QUATRE-ÉPICES | |
| INVERTZUCKER | 170 G | | |
| ZITRONENSAFT | 16 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|---|--|---|-----------------------|---|-----------|---------|---------------|---|
| 1 | Aprikosen Invertzucker Zitronensaft Zucker Pektin Quatre-Épices | 1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 <small>Messerspitzen</small> | In die Schüssel geben |   105°C | 260 U/min | 13 Min. | Geschlossen | Zucker mit Pektin vermischen Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können am Schluss auch eingeweichte und gepresste Gelatine hinzufügen (12 Blatt für 1 kg rohes Obst), die Masse in einen Rahmen gießen und als Einlage für Torten verwenden.





Pfirsicheis mit Honig und Rosmarin

Zutaten:

| | | | | | |
|---------------------------|-------|--------|--------|-------|--------|
| WEISSFLEISCHIGE PFIRSICHE | 250 G | EIGELB | 100 G | SAHNE | 200 ML |
| ZWEIG ROSMARIN | 1 | ZUCKER | 100 G | | |
| HONIG | 25 G | MILCH | 300 ML | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|---|--|---|---|--|----------------|--------|---------------|---|
| 1 | Honig Pfirsiche | 25 g 250 g | In die Schüssel geben |  140°C | Intervall OIOI | 7 Min. | Offen | |
| 2 | Eigelb Zucker Milch Sahne Zweig Rosmarin | 100 g 100 g 300 ml 200 ml 1 | Hinzugeben |  85°C | 120 U/min | 5 Min. | | Garen, bis die Temperatur erreicht ist Abschmecken |
| 3 | | | Entnehmen, abkühlen und die Rosmarinzwige entfernen | | | | | |
| 4 | | | Die Masse in eine Eismaschine geben, fest werden lassen und im Gefrierschrank aufbewahren | | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Pfirsiche durch Aprikosen oder andere Pfirsichsorten (z. B. Weinbergpfirsiche) ersetzen. Sie können ebenfalls nach Belieben Kräuter (Zitronen-Thymian, Minze, Estragon, Zitronengras usw.) hinzufügen



Beeren-Sorbet

Zutaten:

| | | | |
|-------------------------------|-------|---------|-------|
| TIEFGEFRORENE BEEREN | 800 G | EIWEISS | 190 G |
| GROSSE VANILLESCHOTE | 1 | | |
| AUFGESCHLITZT UND AUSGEKRATZT | | | |
| PUDERZUCKER | 130 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen |
|----------|---|---------------------|-----------------------------|---|--|--|---------------|---|
| 1 | Beeren Puderzucker Vanilleschote | 800 g 130 g 1 | In die kalte Schüssel geben | – | Moment 2000 U/min | 3 bis 4 Mal | | Die Turbo-Taste betätigen, bis die Masse zu Pulver zermahlen ist. |
| 2 | Eiweiß | 190 g | Allmählich hinzugeben | – | 3500 U/min | 30 Sek. | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Um ein cremiges Sorbet zu erhalten, 200 g Naturjoghurt gleichzeitig mit dem Eiweiß hinzugeben. Je nach Fruchtsorte (Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren usw.) können Sie es mit unterschiedlichen Gewürzen (Erdbeeren mit Gewürznelke, schwarze Johannisbeeren mit Minze, Brombeeren mit Zimt, Kirschen mit Quatre-Épices usw.) kombinieren. Zum Entkernen der Beeren diese ggf. durch die Pürier-Pressé des Küchen-Kit passieren.





Johannisbeereis

Zutaten:

| | | | |
|--------|--------|--------------------|-------|
| MILCH | 300 ML | SAFT VON SCHWARZEN | |
| SAHNE | 200 ML | JOHANNISBEEREN | 300 G |
| EIGELB | 140 G | | |
| ZUCKER | 150 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|--|---|---|---|---|---------|--------------------|-------------|
| 1 | Eigelb Zucker Johannisbeer-Saft Milch Sahne | 140 g 150 g 300 g 300 ml 200 ml | In die Schüssel geben |  85°C |  R-Mix 150 U/min | 16 Min. | Geschlossen | Abschmecken |
| 2 | | | Abkühlen und in der Eismaschine verarbeiten | – | | | | |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie könne die schwarzen Johannisbeeren durch rote Johannisbeeren oder Himbeeren ersetzen.



Mango-Sorbet

Zutaten:

TIEFGEFRORENE MANGO 800 G
PUDERZUCKER 130 G

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft  | Drehzahl  | Dauer  | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|---|--|----------------|--------------|---|--|--|--------------------|-------------|
| 1 | Mango bei -18 °C Zucker | 800 g 130 g | Pürieren | – | 3500 U/min | 1 Min. | | Abschmecken |



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die frischen Mangos selbst aussuchen und einfrieren.





Mandel-Granita

Zutaten:

| | | | |
|--------------|------|-------------|--------|
| STREUZUCKER | 50 G | PUDERZUCKER | 100 G |
| WASSER | 12 G | EISWÜRFEL | 500 G |
| GLUKOSE | 25 G | MILCH | ½ GLAS |
| MANDELPULVER | 70 G | | |

| | Zutaten | Menge | Beschreibung | Heizkraft | Drehzahl | Dauer | Deckel- öffnung | Anmerkungen |
|----------|---|----------------------|------------------------|-----------|------------|----------------|--------------------|---|
| 1 | Streuzucker Wasser Glukose | 50 g 12 g 25 g | In die Schüssel geben | 110°C | 100 U/min | | Offen | Garen, bis die Temperatur erreicht wird |
| 2 | Mandelpulver Puderzucker | 70 g 100 g | Hinzugeben und mischen | – | 600 U/min | 3 Min. | Offen | Die Masse muss homogen sein. |
| 3 | | | | – | | | | Die Schüssel unter fließendem kalten Wasser abkühlen |
| 4 | Milch | ½ Glas | Hinzugießen | – | 3500 U/min | 2 Min. | | |
| 5 | Eiswürfel | 500 g | Hinzugeben und mixen | – | Turbo | 10 bis 15 Sek. | Geschlossen | Mixen, bis die Masse homogen ist und die Eiswürfel zermahlen sind. Abschmecken |



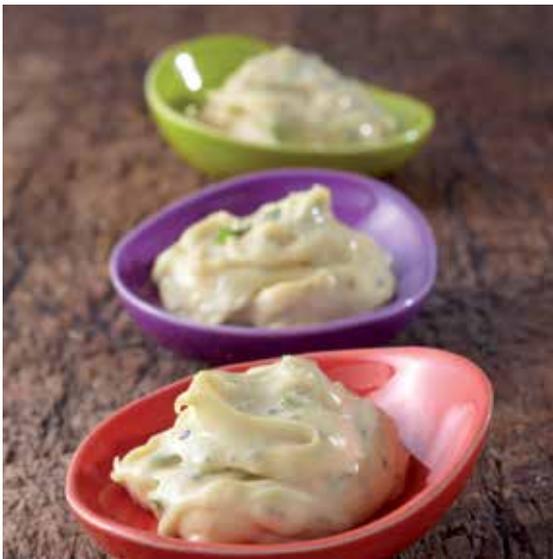
TIPP VOM KÜCHENCHEF

Statt die Mandelpaste zuzubereiten, können Sie auch fertige Mandelpaste verwenden.



DIE MEINUNG DER CHEFKÖCHE

- « Der Robot Cook® ist genau das, was wir brauchten. Er ist aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. »
DAVID ZUDDAS – CHEFKOCH
RESTAURANT DZ'ENVIES (DIJON – BURGUND) 1 MICHELIN-„GABEL“
- « Der geräuscharme Betrieb kommt in der Küche sehr gut an. Das Gerät ist einfach zu bedienen und die Warmhaltefunktion ist ein wahrer Vorteil bei ganz bestimmten Zubereitungen. »
MARC MEURIN – CHEFKOCH
RESTAURANT LE CHÂTEAU DE BEAULIEU (BUSNES – NORDFRANKREICH) 2 MICHELIN-STERNE
- « Die Heizgeschwindigkeit und die Schnittqualität sind außerordentlich. Der Intervall-Betrieb ist das, was wir für unsere pürierten Speisen brauchen. »
YANNICK MOREIRA – CHEFKOCH-BERATER



robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com