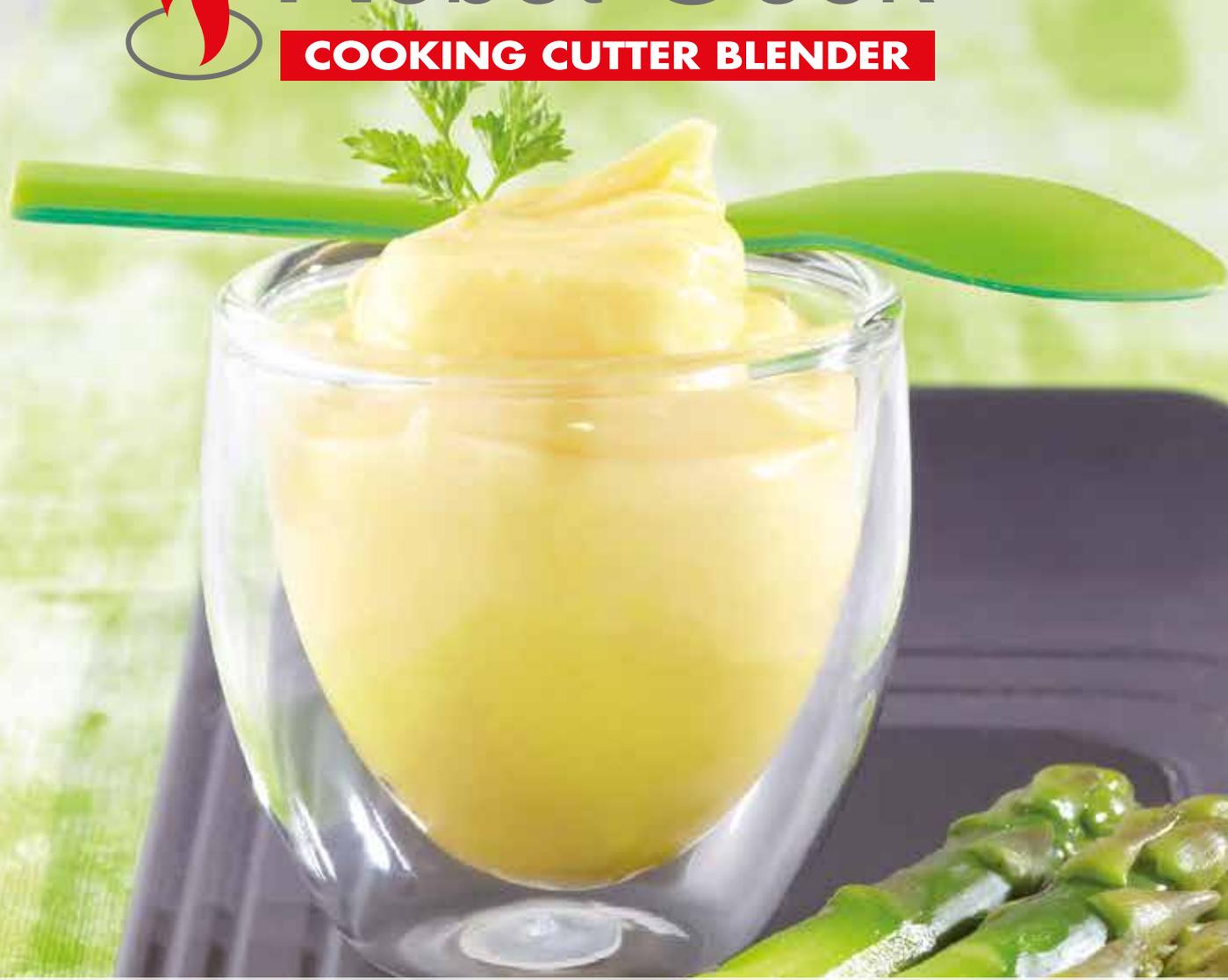


– RICETTE –



Robot Cook[®]

COOKING CUTTER BLENDER



robot coupe[®]

Ricette salate

pagina **13**

Salsa besciamella	13	Vellutata di asparagi	51
Salsa bernese	17	Vellutata Dubarry	53
Salsa olandese	19	Chutney di mirtilli neri	55
Burro bianco	21	Chutney di fichi morbidi	57
Burro al prezzemolo	23	Guacamole	59
Burro agli scampi	25	Tartara di salmone	61
Maionese	27	Pesto alla genovese	63
Clorofilla	29	Tapenade di olive nere	65
Passata rustica di pomodoro	31	Hummus	67
Salsa di pomodoro e peperoni rossi	33	Caviale di melanzana	69
Salsa di pomodoro	35	Taramosalata alle uova di merluzzo	71
Flan di piselli	37	Taramosalata di salmone affumicato	73
Polenta	39	Risotto al naturale	75
Purè di carote all'arancia	41		
Purè di sedano rapa	43		
Purè di piselli	45		
Emulsione di fagioli bianchi	47		
Zuppa di carciofi	49		

Ricette dolci

pagina **77**

Crema Inglese	77	Marmellata di fragole	105
Crema pasticcera	79	Salsa di albicocche	107
Crema al burro	81	Base di gelato alla pesca	109
Crema al burro allo zucchero caramellato	83	Sorbetto veloce ai frutti di bosco	111
Ganache	85	Base di gelato ai mirtilli neri	113
Zabaione	87	Sorbetto di mango	115
Pasta per bignè	89	Granita alle mandorle	117
Glassa morbida al cioccolato	91		
Crema al cioccolato	93		
Tortini al cioccolato con cuore morbido	95		
Glassatura di cioccolato	97		
Crema al limone	99		
Crema bavarese	101		
Composta di mele	103		

— LE FUNZIONI —



— DESCRIZIONE —

Il 1° Robot professionale che cuoce!



**COPERCHIO
ANTI-VAPORE**
visibilità
costante 3,7 L



**PALA
RASCHIATRICE**
per una consistenza
sempre omogenea



**VASCA GRANDE
FORMATO 3,7 L**
con coltello dentato
fine

Precisione
di cottura
fino a 140°
a più o meno
un grado



**FUNZIONE
PROGRAMMAZIONE**

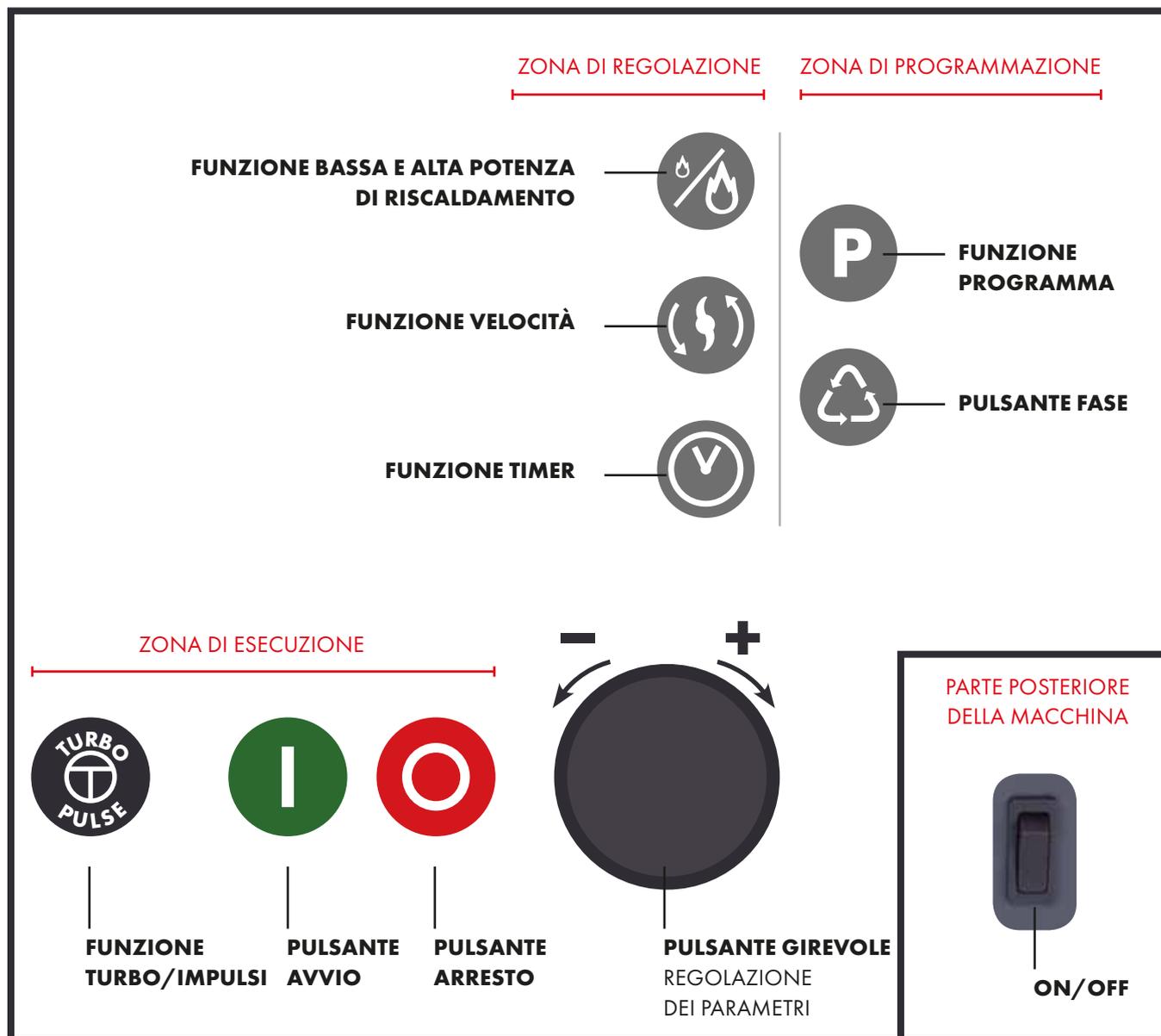
**5 FUNZIONI
VELOCITÀ**



TURBO/IMPULSI
4500 GIRI/MIN

**MOTORE ASINCRONO
SILENZIOSO**

— QUADRO COMANDI —



— UTILIZZO —

DETTAGLIO DELLE REGOLAZIONI



FUNZIONE BASSA E ALTA POTENZA DI RISCALDAMENTO



Bassa potenza di riscaldamento



Alta potenza di riscaldamento

Temperatura regolabile da 20°C a 140°C.

Regolare la temperatura:

Bassa potenza di riscaldamento premere 1 volta 

Alta potenza di riscaldamento premere 2 volte 

Selezionare in seguito la temperatura voluta con il pulsante girevole



Temperatura voluta visualizzata di fronte alla freccia di selezione

Temperatura effettivamente misurata a fondo vasca

La potenza o la temperatura di riscaldamento possono essere modificate durante la preparazione.

Se non volete utilizzare la funzione di cottura, visualizzare i 2 trattini --°C sulla riga di riscaldamento girando il pulsante girevole fino al punto 0.



FUNZIONE VELOCITÀ



Velocità variabile da 100 a 3500 giri/min

Selezionare la velocità voluta con il pulsante girevole.

Pulsante impulsi ad alta precisione:

Per un migliore controllo delle preparazioni

Funzione Turbo da 4500 giri/min



Funzione R-Mix tra -100 e -500 giri/min

Funzione intermittente:



Rotazione lenta del coltello ogni 2 secondi

Questa funzione si ottiene girando il pulsante girevole di uno scatto prima dello 0.

Funzioni	Velocità
Mescolare	Da 100 a 500 giri/min Funzione R-Mix tra -100 e -500 giri/min
Tritare	Da 600 a 2 000 giri/min
Frullare	Da 2 100 a 3 000 giri/min
Omogeneizzare Frantumare	Da 3 000 a 4 500 giri/min
Mantenere a T°	Funzione intermittente
Impastare	Tra 500 e 1000 giri/min

Quando smette di funzionare, l'apparecchio emette un breve suono 

— UTILIZZO —



FUNZIONE TIMER

Modalità conto alla rovescia

Premendo il tasto ,
regolate con il tasto girevole la durata di funzionamento
dell'apparecchio.
Quando smette di funzionare, l'apparecchio emette un
breve suono. Potete scegliere di attivare l'opzione suono
 per creare un vero e proprio allarme premendo 2 volte
il pulsante Timer.

Modalità cronometro

Un cronometro contabilizza sempre la durata di
funzionamento dell'apparecchio.

Raggiungimento temperatura impostata

Questa funzione è molto utile per le cotture molto
precise.

Il timer in funzione conto alla rovescia comincerà
solo quando gli ingredienti avranno raggiunto la
temperatura impostata.

Effettuando una pressione lunga (2 secondi) sul
pulsante Timer , sul vostro display si visualizzerà
. Regolate con il pulsante girevole la durata di
funzionamento dell'apparecchio desiderata dopo
aver raggiunto la temperatura selezionata.

Questa modalità si disattiverà automaticamente
dopo l'utilizzo e il simbolo  sparirà.



– UTILIZZO –



FUNZIONE PROGRAMMAZIONE

FUNZIONE PROGRAMMAZIONE

Avete la possibilità di registrare

9 programmi sul vostro Robot Cook.

Per creare un programma:

1 pressione sul tasto programma  +  per ottenere il programma voluto (da 1 a 9). Per ogni programma, bisogna inserire le informazioni di ogni fase:

- Potenza di riscaldamento e temperatura
- Velocità
- Timer

Per creare o modificare una tappa

Selezionare la tappa voluta con una pressione lunga sul tasto . Quando la cifra della fase lampeggia, potrete inserire i vostri parametri. Confermare premendo nuovamente il pulsante Tappe  per registrarle e passare alla fase seguente con il pulsante girevole.

AVVIO DI UN PROGRAMMA

3 ricette sono preprogrammate:

Programma 1:
Besciamella

Programma 2:
Crema Inglese

Programma 3:
Crema Pasticcera

Per leggere un programma,

Andate alla funzione Programmi , scegliere il numero del programma con il pulsante girevole,  e premere il pulsante Avvio .

Alla fine di ogni tappa del programma,

l'apparecchio emette una suoneria per indicare che il programma passa alla fase seguente.

CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA

Per cancellare un programma, bisogna cancellare tutte le fasi di questo programma.

Per cancellare una fase:

Posizionarsi sulla fase da cancellare e premendo a lungo il pulsante fase  premere contemporaneamente il pulsante rosso ARRESTO  per cancellare la fase. La fase attiva viene sostituita con la fase seguente.

Quando tutte le fasi sono state cancellate, il programma è eliminato. La parola End si visualizza al posto dell'ultima fase. Durante l'esecuzione, il programma si fermerà a questo momento.



72
47
1300
1725

Robot Cook
COOKING CUTTER BLENDER

robot coupe

I del Robot Cook®

-  **Funzione Cutter con un coltello a fondo vasca**
-  **Vasca in inox da 3,7 Litri con impugnatura**
-  **Controllo della temperatura preciso a più o meno 1°C**
-  **Capacità di cottura fino a 140°C**
-  **Funzione Turbo da 4500 giri/min**
-  **Funzione programmazione**
-  **Macchina molto semplice da usare**
-  **Macchina ultra silenziosa**





Salsa Besciamella

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

BURRO	100 GR	PEPE	1 GR
FARINA	100 GR	NOCE MOSCATA	1 GR
LATTE	1 L		
SALE	5 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro	100 gr	Far fondere	 115°C	200 giri/min	2 min	Chiuso	
2	Farina	100 gr	Incorporare	 120°C	200 giri/min	5 min	Chiuso	
3	Latte Sale Pepe Noce moscata	1 L 5 gr 1 gr 1 gr	Cuocere	 100°C	500 giri/min	15 min	Chiuso	Incorporare progressivamente in una sola volta. Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare un metodo inverso riscaldando prima il latte nella vasca e incorporando il miscuglio burro e farina freddo realizzato precedentemente.

Salsa Besciamella



TAPPA 1: Incorporare il burro



 **Regolazione della cottura**
 115°C

 **Velocità**
200 giri/min

 **Tempo**
2 min



TAPPA 2: Aggiungere la farina



 **Regolazione della cottura**
 120°C

 **Velocità**
200 giri/min

 **Tempo**
5 min



TAPPA 3: Aggiungere il latte e le spezie



 **Regolazione della cottura**
 100°C

 **Velocità**
500 giri/min

 **Tempo**
15 min







Salsa bernese

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

SCALOGNO	75 GR	TUORLI	160 GR
DRAGONCELLO	15 GR	BURRO	325 GR
ACETO DI VINO BIANCO	50 GR	SALE FINO	5 GR
VINO BIANCO	50 GR	PEPE	1 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Scalognò Dragoncello Sale Pepe	75 gr 15 gr 5 gr 1 gr	Tritare	-	Impulsi 2000 giri/min	3 - 4 impulsi	Chiuso	
2	Aceto Vino	50 gr 50 gr	Versare	 110°C	-100 giri/min R-Mix	4 min	Aperto	Aprire il coperchio per far abbassare la temperatura rapidamente
3	Tuorli	160 gr	Incorporare	 80°C	700 giri/min	2 min 30	Aperto	
4	Burro fresco tagliato a pezzetti	325 gr	Incorporare	 45°C	400 giri/min	3 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete preparare un soffritto con il vino e l'aceto e lo scalognò e dragoncello in grandi quantità e metterlo via in frigo.

Per realizzare una bernese all'ultimo minuto, basta mettere la preparazione di scalognò nella vasca e passare direttamente alla tappa n°3.





Salsa olandese

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

ACQUA	100 GR	LIMONE	1
BURRO FUSO	120 GR	SALE	5 GR
BURRO CHIARIFICATO	300 GR	PEPE	1 GR
TUORLI D'UOVO	120 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua	100 gr	Riscaldare l'acqua	 75°C	700 giri/min	2 min	Chiuso	
2	Tuorli	120 gr	Incorporare	 75°C	700 giri/min	1 min	Aperto	
3	Burro fuso	120 gr	Incorporare	 75°C	700 giri/min	10 min	Aperto	
	Burro chiarificato	300 gr						
4	Succo di limone	1	Versare a filo	 75°C	700 giri/min	5 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
	Sale	5 gr						
	Pepe	1 gr						



ASTUZIA DELLO CHEF

Utilizzare la funzione intermittente a 45°C per mantenere la vostra salsa olandese al caldo prima di servirla.





Burro bianco

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

SCALOGNO	100 GR	BURRO	500 GR
ACETO	50 GR		
VINO BIANCO	100 GR		
PANNA LIQUIDA	250 GR		

								
	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Scalogno	100 gr	Tritare	-	1 000 giri/min	1 min	Chiuso	
2	Aceto Vino	50 gr 100 gr	Ridurre	 100°C	-100 giri/min R-Mix	5 min	Aperto	
3	Panna liquida	250 gr	Versare	 95°C	-200 giri/min R-Mix	10 min	Aperto	
4	Burro	500 gr	Emulsione	 70°C	-200 giri/min R-Mix	5 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Per far sì che la ricetta riesca, bisogna che lo scalogno sia ben ridotto, non liquido.





Burro al prezzemolo

Ingredienti :

PREZZEMOLO LISCIO	350 GR	BURRO AMMORBIDITO	1000 GR
<small>PULITO, LAVATO E ASCIUGATO CON UN CANOVACCIO</small>		SALE	40 GR
SCALOGNI X 6	150 GR	PEPE	
AGLIO DOLCE SENZA GERME	120 GR	PEPERONCINO DI ESPELETTE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Prezzemolo Aglio Scalogno Sale Pepe Peperoncino di espelette	350 gr 120 gr 150 gr - - -	Tritare finemente	-	Impulsi 1500 giri/min	5 impulsi	Chiuso	
2	Burro ammorbidito	1000gr	Mescolare	-	1300 giri/min	1 min 30		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
3				-	Turbo	10 a 15 sec		



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete fare delle variazioni con le erbe (basilico, dragoncello, coriandolo, aneto) a seconda delle preparazioni che si desiderano effettuare in seguito. Potete anche aggiungere un po' di senape in grani e un po' di mandorle tritate per rendere la salsa più gustosa.





Burro agli scampi

Ingredienti :

BURRO	1 KG	TESTE E PINZE DI GROSSI	CONCENTRATO DI POMODORO
OLIO DI OLIVA	1 CUCCHIAIO	SCAMPI 9/12 OVVERO CIRCA 500 GR SCHIACCIATE	1 CUCCHIAIO
		10	SALE 12 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Olio di oliva Carcasse	1 cucchiaio 500 gr	Inserire nella vasca	–	Impulsi 2500 giri/min	3 - 4 impulsi	Aperto	
2				 110°C	intermittente OIOI	10 min		
3	Burro Peperoncino Concentrato di pomodoro	1 kg QB 1 cucchiaio	Incorporare	 110°C	intermittente OIOI	15 min	Chiuso	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
4	Preparazione		Passare al setaccio per recuperare il burro	–				



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare questo burro per riscaldare gli scampi, per addensare una salsa oppure come base per altre salse. Potete anche utilizzare carcasse di astice per realizzare questo burro.





Maionese

Ingredienti :

TUORLI D'UOVO	60 GR	PEPERONCINO DI CAYENNA	
UOVA INTERE	2	OLIO DI VINACCIOLI	750 ML
SENAPE	150 GR	ACETO DI SHERRY	QB
SALE			

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Tuorli Uova Sale Peperoncino di Cayenna Senape	60 gr 2 - - 150 gr	Inserire nella vasca	-	700 giri/min	10 sec		
2	Olio di vinacciolo	750 ml	Versare dalla bottiglia a filo rapidamente in modo continuo	-	2500 giri/min	1 min		
3	Aceto di sherry	QB	Aggiungere e mescolare alcuni istanti	-	2500 giri/min			Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Utilizzare uova intere per ottenere una maionese più densa.





Clorofilla

Ingredienti :

FOGLIE DI SPINACI	500 GR
FOGLIE DI PREZZEMOLO LISCIO	
LAVATE E ASCIUGATE	300 GR
ACQUA	1 L

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Spinaci Prezzemolo Acqua	500 gr 300 gr 1 L	Inserire nella vasca	 70°C	Impulsi 2000 giri/min	4 impulsi		
2			Riscaldare	 70°C	200 giri/min	7 min		
3				–	Turbo	10 a 30 sec		Bisogna tritare molto finemente foglia
4			Passare al setaccio per recuperare la polpa e raffreddare immediatamente.	–				Assaggiare e aggiusta- re di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

È importante raffreddare rapidamente la clorofilla per conservarne il colore verde.





Passata rustica di pomodoro

Ingredienti :

POMODORI	1 KG	OLIO DI OLIVA	30 GR
LAVATI E SENZA SEMI		SALE, PEPE, ZUCCHERO	
SPICCHI DI AGLIO MEDI	2	FOGLIE DI BASILICO TRITATO	
GROSSO SCALOGNO	1		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Scalogno	1	Scalogno					
	Spicchi di aglio	2	Spicchi di aglio					
	Olio di oliva	30 gr	Olio di oliva	100°C	800 giri/min	2 min	Chiuso	
2	Pomodori	1kg						
	Sale	-	Aggiungere					
	Pepe	-		105°C	-100 giri/min R-Mix	25 a 30 min	Aperto	
	Zucchero	-						
3	Basilico tritato	-	Aggiungere e mescolare	-	Impulsi 1500 giri/min	1 a 2 impulsi		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Utilizzare i pomodori cirio o cuore di bue a seconda della propria preferenza, con poco succo e pochi semi.





Salsa di pomodoro e peperoni rossi al papavero

Ingredienti :

POMODORI FRESCHI	700 GR	1 SPICCHIO D'AGLIO	SALE
PEPERONI ROSSI SENZA PELLE	300 GR	TIMO, ALLORO, PREZZEMOLO	
CIPOLLE BIANCHE	180 GR	1 CUCCHIAIO DI SEMI DI PAPAVERO	
		1 FILO DI OLIO DI OLIVA	



	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Peperoni Cipolle Olio di oliva	300 gr 180 gr 1 filo	Inserire nella vasca	 110°C	intermittente OIOI	6 min	Aperto	
2	Pomodori Spicchio d'aglio Prezzemolo Timo Alloro Sale	700 gr 1 - - - -	Inserire e mescolare	 100°C	200 giri/min	10 min	Chiuso	
3			Frullare	-	3500 giri/min	30 sec		Assaggiare e aggiu- stare di sale e pepe.
4				-	Turbo	30 sec		Tappa facoltativa a seconda del risultato
5			Aggiungere i semi di papavero	-				



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete realizzare questa salsa per pranzi dietetici eliminando l'olio di oliva e il sale.





Salsa di pomodoro

Ingredienti :

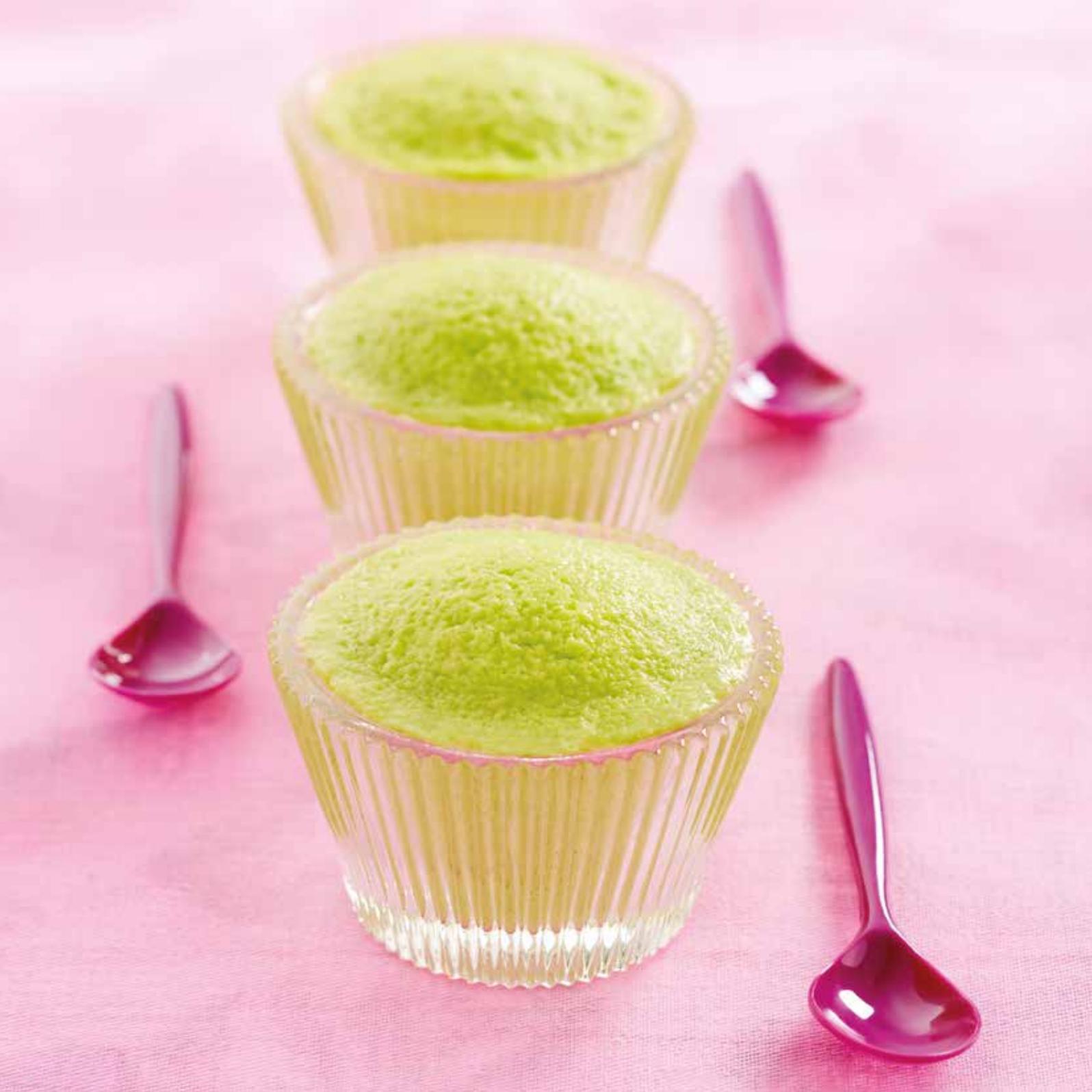
BURRO	20 GR	SEDANO	15 GR	SPICCHI D'AGLIO	1
LARDO AFFUMICATO	45 GR	CONCENTRATO DI POMODORO	225 GR	BRODO CHIARO	750 ML
CIPOLLE	50 GR	POMODORI SPELLATI E SENZA SEMI	300 GR	TIMO, ALLORO, FOGLIE DI PREZZEMOLO	
CAROTE	40 GR			SALE, PEPE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro Cipolle Carote Sedano Lardo	20 gr 50 gr 40 gr 15 gr 45 gr	Inserire nella vasca	 115°C	Impulsi 1500 giri/min 100 giri/min	4 impulsi 6 min	Chiuso	
2	Concentrato di pomodoro Pomodori Aglio Brodo chiaro Timo Alloro Prezzemolo Sale Pepe	225 gr 300 gr 1 750 ml - - - - -	Incorporare	 130°C	Turbo intermittente OIOI	10 sec 20 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
3			Passare la preparazione con l'accessorio salsa del Kit cucina	-				



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete variare questa salsa aggiungendo erbe a vostro piacimento (origano, basilico, santoreggia, ecc.).



Flan di piselli

Ingredienti per 30 flan da 4,5 cm di diametro su 3 cm di altezza:

PISELLI CRUDI CONGELATI	220 GR	LATTE	60 GR
UOVA	4	SALE, PEPE	
FARINA	60 GR		
PANNA LIQUIDA	500 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Piselli Farina Latte Panna Uova Sale Pepe	220 gr 60 gr 60 gr 500 gr 4 - -	Inserire nella vasca	-	3500 giri/min	1 min 30	Chiuso	
2			Passare la preparazione al setaccio	-				Fase facoltativa
3			Versare negli stampi Cuocere in forno a vapore a 95°C			15 min		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare diversi tipi di verdure per realizzare questi flan (broccoli, carote, mais, ecc.)





Polenta

Ingredienti :

ACQUA	750 ML	OLIO DI OLIVA	15 GR
SALE	4 GR		
POLENTA	190 GR		
GRANA	40 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua Olio di oliva Sale	750 ml 15 gr 4 gr	Inserire nella vasca	 100°C	100 giri/min	5 min	Aperto	Attendere che l'acqua cominci a bollire
2	Polenta	190 gr	Aggiungere	 100°C	100 giri/min	20 min	Chiuso	
3	Grana	40 gr	Aggiungere	Senza scaldare	-150 giri/min R-Mix	30 sec		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Stenderla su un piatto da portata per poterla tagliare a fette in seguito oppure aggiungere 10 cl di panna per ottenere una polenta più cremosa.





Purè di carote all'arancia

Ingredienti :

CAROTE	1 KG	SALE, PEPE
LAVATE E SBUCCIATE		
CUMINO IN POLVERE	2 GR	
SUCCO DI ARANCIA	400 ML	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Carote (grosse fette)	1 kg						
	Sale	-	Inserire nella vasca	 100°C	600 giri/min	25 min		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
	Pepe	-						
	Cumino	2 gr						
	Succo d'arancia	400 ml						
2				-	Turbo	15 a 20 sec		Per ottenere un purè molto cremoso



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire il succo di arancia con un fondo bianco se volete ottenere un purè più neutro.





Purè di sedano rapa

Ingredienti :

SEDANO RAPA SBUCCIATO 750 GR

LATTE 375 GR

SALE, PEPE, NOCE MOSCATA

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Sedano (grossi pezzi)	750 gr	Inserire nella vasca	 95°C	Intermittente OIOI	15 min	Aperto	
	Latte	375 gr						
	Sale	-						
	Pepe	-						
	Noce moscata	-						
2			Frullare	 95°C	600 giri/min	10 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
3			Frullare per ottenere un purè cremoso	-	3 500 giri/ min	3 min	Chiuso	



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete addolcire il gusto un po' forte del sedano rapa aggiungendo alcune patate.





Purè di piselli

Ingredienti :

PISELLI CRUDI SURGELATI 750 GR

BURRO 100 GR

SALE, PEPE

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Piselli	750 gr	Inserire nella vasca	 80°C	3500 giri/min	2 min	Chiuso	
2	Burro	100 gr	Aggiungere	 80°C	100 giri/min	13 min	Aperto	
3	Sale Pepe			-				Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aggiungere un po' di panna o di burro per renderlo più cremoso.

Il fatto di utilizzare piselli surgelati fissa la clorofilla e non c'è quindi bisogno di farli bollire prima (tempo di preparazione e di manipolazione inferiore = guadagno di tempo).





Emulsione di fagioli bianchi

Ingredienti :

BURRO	20 GR	FAGIOLI BIANCHI COTTI	250 GR
CIPOLLA (TAGLIATA IN QUATTRO)	1	BRODO CHIARO	500 ML
SPICCHI DI AGLIO	2	PANNA LIQUIDA	250 ML

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro Cipolla Spicchi d'aglio	20 gr 1 2	Inserire nella vasca	 100°C	600 giri/min	3 min	Aperto	
2	Fagioli bianchi cotti Brodo chiaro	250 gr 500 ml	Aggiungere	 100°C	600 giri/min	10 min	Aperto	
3	Panna	250 ml	Versare	 100°C	600 giri/min	2 min		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
4			Passare al setaccio	-				
5			Versare nel sifone Mettere 2 cartucce di gas nel sifone Mantenere al caldo	-				



ASTUZIA DELLO CHEF

Il sifone permette di ottenere un'emulsione molto spumosa.





Zuppa di carciofi

Ingredienti :

CIPOLLA	1	PANNA	200 ML
CARCIOFI MONDATI	400 GR	OLIO DI OLIVA	15 GR
FONDO BIANCO	500 ML	SALE, PEPE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Carciofi Olio d'oliva Cipolla	400 gr 15 gr 1	Inserire nella vasca	 120°C	1000 giri/min	4 min	Aperto	
2	Fondo bianco	500 ml	Versare	 100°C	400 giri/min	15 min	Aperto	
3	Panna	200 ml	Aggiungere	-	3500 giri/min			Fermare l'apparecchio quando la crema diventa ben liscia
4				-				Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Dopo aver pulito i carciofi togliendo le foglie più esterne, conservarli in acqua e un po' di limone per evitarne l'ossidazione.





Vellutata di asparagi

Ingredienti :

BURRO	40 GR	ASPARAGI MONDATI	400 GR
BRODO CHIARO	800 ML	CIPOLLA	1
TUORLI	60 GR	OVVERO	100 GR
PANNA LIQUIDA	100 ML		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro	40 gr	Inserire nella vasca	 120°C	200 giri/min	2 min	Aperto	
2	Asparagi Cipolla	1400 gr 1	Aggiungere nella vasca Cuocere	 120°C	Impulsi 2000 giri/min 350 giri/min	3 - 4 impulsi 6 min	Aperto	
3	Brodo chiaro	800 ml	Versare	 100°C	400 giri/min	10 min	Aperto	
4			Frullare	-	3500 giri/min	2 min	Chiuso	
5	Tuorli d' uovo Panna	60 gr 100 ml	Mescolare i tuorli con la panna, aggiungere gli asparagi e frullare.	-	600 giri/min	30 sec	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Utilizzare preferibilmente asparagi verdi che hanno meno fili e che hanno meno bisogno di essere mondati.





Vellutata Dubarry

Ingredienti per 1,3 L di preparazione

CAVOLFIORE	500 GR	BURRO	12 GR	NOCE MOSCATA	1 PIZZICO
BIANCO DI PORRO	1	PANNA	80 ML	CERFOGLIO	
BRODO CHIARO	400 ML	TUORLI D'UOVO	40 GR		
LATTE	400 ML	SALE			

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro Bianco di porro	12 gr 1	Inserire nella vasca	 105°C	intermittente OIOI	7 min	Aperto	
2	Cavolfiore Brodo chiaro Latte	500 gr 400 ml 400 ml	Aggiungere	 100°C	200 giri/min	20 min	Chiuso	
3	Panna	80 ml	Aggiungere	–	3500 giri/min	5 min	Chiuso	
4	Tuorli d'uovo	40 gr	Aggiungere	–	3500 giri/min	3 min	Aperto	
5	Sale Noce moscata Cerfoglio	– 1 pizzico –	Aggiungere	–				Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire il cavolfiore con qualsiasi altra verdura equivalente (broccoli, cavolo viola)





Chutney di mirtilli nero

Ingredienti :

MIRTILLI FRESCHI	750 GR	MELE VERDI (CIRCA 350 GR)	2	SPICCHIO DI AGLIO	1
ACETO DI ALCOL	50 ML	ZENZERO FRESCO	30 GR	CREMA DI CASSIS	70 GR
ZUCCHERO DI CANNA	90 GR				

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Mirtilli 2 mele Zenzero Aglio Zucchero di canna	750 gr 350 gr 30 gr 1 90 gr	Inserire nella vasca	 90°C	150 giri/min	6 min	Aperto	Sbucciare le mele verdi prima di metterle nella vasca
2	Aceto Crema di cassis	50 ml 70 gr		 105°C	100 giri/min	30 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire i mirtilli con il ribes o lamponi utilizzando la crema in liquore corrispondente, ad esempio per i lamponi il liquore di lamponi.





Chutney di fichi morbidi

Ingredienti :

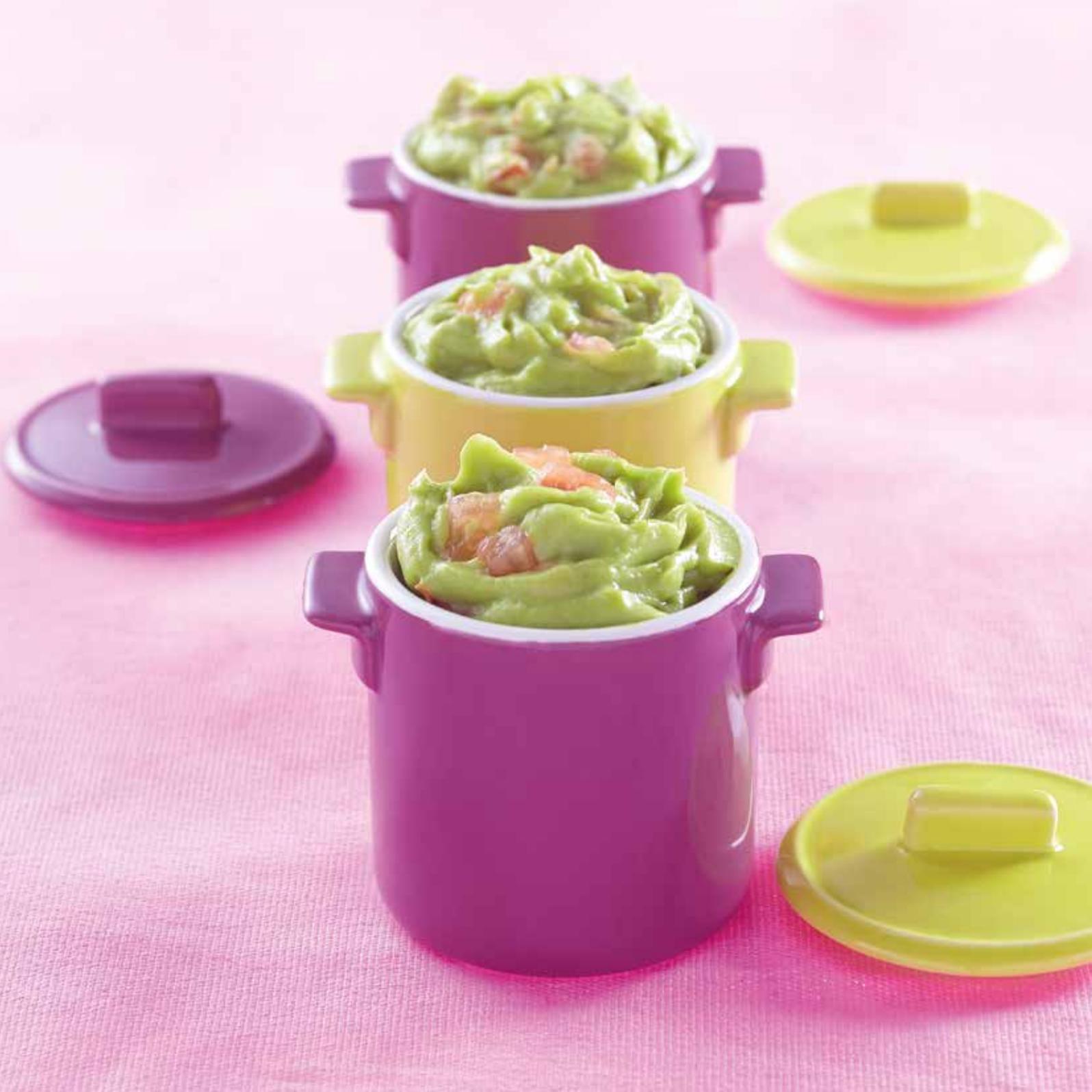
MELA ROYAL GALA	1	UVETTA	75 GR
FICHI MORBIDI SECCHI	500 GR	ACETO DI LAMPONE	80 ML
VINO MOSCATO	150 ML	ZUCCHERO DI CANNA	100 GR
ZUCCHERO	65 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Fichi Mela Uvetta Zucchero Zucchero di canna	500 gr 1 75 gr 65 gr 100 gr	Inserire nella vasca	 140°C	intermittente IOIO	10 min	Aperto	Sbucciare e tagliare in quattro la mela.
2	Aceto Vino moscato	80 ml 150 ml	Versare nella vasca	 140°C	intermittente IOIO	10 min	Aperto	Se necessario dare qualche impulso con il pulsante Turbo a 4500 giri/min Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire i fichi con altra frutta secca come i datteri, le albicocche, le prugne...



Guacamole

Ingredienti :

AVOCADO	1 KG	SALE
IL SUCCO DI 1 LIMONE		PEPE
POMODORI TAGLIATI IN CUBETTI	4300 GR	
OLIO DI OLIVA		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Avocado Succo di limone Olio d'oliva Sale Pepe	1 kg 1 - - -	Inserire nella vasca fredda	-	Impulsi 1500 giri/min	4 impulsi	Aperto	
2				-	1000 giri/min	20 sec		
3	Pomodori a cubetti		Aggiungere	-	-300 giri/min R-Mix	30 sec		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Bisogna ricoprire la preparazione con pellicola alimentare per evitare l'ossidazione del guacamole. Aggiungere tabasco se volete ottenerlo piccante.



Tartara di salmone

Ingredienti :

SALMONE FRESCO	1 KG	ANETO FRESCO	QB
SCALOGNI	3	CORIANDOLO FRESCO	QB
GRANI DI CORIANDOLO	45	SALE, SUCCO DI LIMONE	
CERFOGLIO FRESCO	QB	OLIO DI OLIVA	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Erbe	-						
	Scalogni	3						
	Grani di coriandolo	45	Inserire nella vasca	-	Impulsi 2000 giri/min	4 - 5 impulsi	Aperto	
	Succo di limone	-						
2	Salmone fresco a cubetti grossi	1 kg						
	Sale	QSP	Aggiungere	-	Impulsi 2000 giri/min	4 - 5 impulsi	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
	Olio di oliva	QSP						



ASTUZIA DELLO CHEF

Il salmone può essere sostituito con altro pesce come l'orata o il branzino.



Pesto alla genovese

Ingredienti :

OLIO D'OLIVA	500 ML	SPICCHI D'AGLIO	2
FOGLIE DI BASILICO	200 GR	SUCCO DI LIMONE	1
PINOLI	100 GR	GRANA GRATTOGIATO	150 GR
SALE, PEPE			

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Grana grattugiato Spicchi d'aglio Sale Pepe Pinoli	150 gr 2 - - 100 gr	Inserire nella vasca	-	3500 giri/min	20 sec	Aperto	
2	Olio d'oliva Succo di limone	500 ml 1	Versare nella vasca	-	3500 giri/min	15 sec	Chiuso	
3	Foglie di basilico	200 gr	Incorporare	-	Turbo	10 - 15 sec		Lavare e asciugare le foglie di basilico prima d'incorporarle nella preparazione
4				-				Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete variare le qualità di basilico per modificarne il gusto.

Dopo aver aggiunto le foglie di basilico alla preparazione, potete ridurre in crema il pesto con il pulsante impulsi a 4500 giri/min oppure potete ottenere un pesto più grossolano con solamente 2, 3 impulsi. Il basilico si aggiunge alla fine della preparazione per poter conservare più a lungo il colore verde delle foglie.



Tapenade di olive nere

Ingredienti :

ACCIUGHE	100 GR	ERBE DI PROVENZA	5 GR	SALE E PEPE
SPICCHI D'AGLIO	4	CAPPERI	75 GR	
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	500 GR	SUCCO DI LIMONE	1	
½ ALLA GRECA E ½ NORMALI		OLIO D'OLIVA	200 ML	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acciughe Aglio	100 gr 4 spicchi	Inserire nella vasca	–	2500 giri/min	10 sec	Aperto	
2	Olive Capperi Erbe	500 gr 75 gr 5 gr	Incorporare	–	800 giri/min	30 sec	Aperto	
3	Olio a filo Succo di limone Sale Pepe	200 ml 1 QB QB	Versare nella vasca	–	700 giri/min	40 sec	Chiuso	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
4			Frullare	–	1000 giri/min			Frullare più a lungo se si desidera una tapenade più cremosa



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare diverse varietà di olive (verdi, taggiasche, ecc.).

Versare l'olio di oliva a filo sottile quando il robot è avviato per montare la tapenade come una maionese.



Hummus

Ingredienti :

CECI COTTI	700 GR	SUCCO DI LIMONE	80 GR
OLIO DI SESAMO	300 ML	PAPRICA, PEPERONCINO DI ESPELETTE	
SALE			
AGLIO	20 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Ceci Aglio Limone Paprica Peperoncino di Espelette	700 gr 20 gr 80 gr QB QB	Inserire nella vasca	-	3500 giri/min		Aperto	
2	Olio di sesamo	300 ml	Incorporare nella vasca	-	2500 giri/min	50 sec	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Prendere 150 gr di preparazione, aggiungere 40 gr di albume, mescolare e spalmare su un foglio di silicone. Cuocere in forno a 170°C per circa 6 minuti per ottenere un crostino di hummus per la decorazione dei vostri piatti.



Caviale di melanzana

Ingredienti:

MELANZANE SBUCCIATE	1 KG	PEPERONCINO DI CAYENNA
SUCCO DI LIMONE	40 GR	FILO D'OLIO DI OLIVA
SALE		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Melanzane Succo di limone Sale Peperoncino di Cayenna	1 kg 40 gr - -	Inserire nella vasca	 120°C	700 giri/min	10 min	Aperto	
2	Olio d'oliva	1 filo	Aggiungere olio a filo	-	Turbo	10 - 15 sec	Chiuso	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete modificare la consistenza del vostro caviale di melanzana variando con il pulsante impulsi/Turbo.



Taramosalata alle uova di merluzzo

Ingredienti :

LATTE	200 ML	OLIO D'OLIVA	50 ML
MOLLICA DI PANE SECCO	120 GR	SUCCO DI UN LIMONE	
UOVA DI MERLUZZO	400 GR	CIPOLLA	1
OLIO VEGETALE	50 ML	SALE, PEPE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Mollica di pane bagnato Uova di merluzzo Succo di limone Cipolla	- 400 gr - 1	Inserire nella vasca	-	3500 giri/min	2 min	Aperto	Strizzare il pane prima di metterlo nella vasca
2	Olio vegetale Olio d'oliva	50 ml 50 ml	Aggiungere	-	600 giri/min	1 min	Chiuso	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aromatizzare la vostra taramosalata aggiungendo erbe aromatiche (aneto, erba cipollina, ecc.).



Taramosalata di salmone affumicato

Ingredienti :

SALMONE AFFUMICATO	300 GR
BURRO	150 GR
PANNA LIQUIDA	450 GR
SALE, PEPE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura 	Velocità 	Tempo 	Foro coperchio	Osservazioni
1	Salmone Burro Sale Pepe	300 gr 150 gr – –	Inserire nella vasca	–	Impulsi 1500 giri/min 3000 giri/min	3 - 4 impulsi 20 sec	Aperto	
2	Panna liquida (a filo)	450 gr	Aggiungere	–	3500 giri/min	1 min	Aperto	
3			Tenere in fresco Mettere in una tasca con bocchetta a stella Decorare crostini di pane con la salsa	–	600 giri/min			Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aromatizzare la vostra taramosalata aggiungendo erbe aromatiche (aneto, erba cipollina, ecc.).





Risotto al naturale

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

RISO ARBORIO	300 GR	BURRO	25 GR	SALE	14 GR
SCALOGNO	50 GR	GRANA GRATTUGIATO	50 GR	PEPE	5 GR
BRODO DI POLLO	1 L	CIPOLLE	50 GR		
VINO BIANCO	25 CL	OLIO DI OLIVA	50 ML		

Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1 Scalogno	50 gr	Tritare	-	1500 giri/min	3 impulsi	Chiuso	
2 Olio di oliva	50 ml	Rosolare	 100 °C	-100 giri/min R-Mix	5 min	Chiuso	
3 Riso arborio	300 gr	Tostare il riso	 100 °C	-200 giri/min R-Mix	1 min	Chiuso	
4 Vino bianco	25	Versare	-			Chiuso	
5 Brodo di pollo caldo	1 L	Versare in 5 volte	 90 °C	-200 giri/min R-Mix	17 min	Chiuso	Ricoprire il riso con il brodo di pollo. Quando è evaporato, ricominciare 4 volte la stessa operazione.
6 Burro	25 gr	Finire la cottura del riso	-		1 min	Chiuso	
7 Grana Sale Pepe	50 gr 14 gr 5 gr	Finire la cottura del riso	-		1 min		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

La lavorazione del risotto si fa in funzione R-Mix (rotazione inversa) a partire dalla tappa 2, per evitare di tritare i chicchi di riso.





Crema Inglese

Ingredienti :

LATTE INTERO A TEMPERATURA AMBIENTE	1 L
ZUCCHERO BIANCO	150 GR
TUORLI D'UOVO	200 GR
BACCELLO DI VANIGLIA	1

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Zucchero Tuorli Latte Baccello di vaniglia	150 gr 200 gr 1 L 1	Inserire nella vasca	 85°C	250 giri/min	13 min	Aperto	
2			Raffreddare rapidamente Vuotare e mettere via	-				Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

In questo tipo di preparazione, la scelta delle materie prime è fondamentale.

L'uso di latte intero, di uova di buona qualità e fresche e di una buona vaniglia garantiscono la qualità del prodotto finale.





Crema pasticcera

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

LATTE INTERO	1 L	FARINA	50 GR
ZUCCHERO BIANCO	250 GR	MAIZENA	50 GR
TUORLI D'UOVO	120 GR	BURRO FRESCO	100G
BACCELLO VANIGLIA	1		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Zucchero bianco Tuorli Farina Maizena Vaniglia	250 gr 120 gr 50 gr 50 gr 1 pezzo	Mescolare tutti gli ingredienti	–	2000 giri/min	30 sec.	Chiuso	
2	Latte	1 L	Aggiungere il latte alla preparazione	 95°C	600 giri/min	12 min	Aperto	
3	Burro	100 gr	Aggiungere il burro a pezzetti	 95°C	1000 giri/min	30 sec.	Aperto	Assaggiare per verificare..



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aromatizzare la vostra crema pasticcera aggiungendo vaniglia, cioccolato, un po' di rum, ecc.





Crema al Burro

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

LATTE INTERO	½ L	BURRO FRESCO	1 KG
ZUCCHERO BIANCO	200 GR		
TUORLI D'UOVO	100 GR		
VANIGLIA	5 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Zucchero bianco Tuorli Vaniglia	200 gr 100 gr 5 gr	Mescolare tutti gli ingredienti.	–	500 giri/min R-Mix	30 sec	Chiuso	
2	Latte	½ L	Aggiungere	 90°C	800 giri/min	15 min	Aperto	
3			Vuotare la vasca	–				
4	Burro	1 kg	Scaldare leggermente il burro tagliato a pezzetti nella vasca	 25°C	300 giri/min	5 min	Aperto	
5			Aggiungere la preparazione al burro	 25°C	1200 giri/min	1 min	Aperto	Assaggiare per verificare.
6			Dopo aver ben mescolato, vuotare la vasca e conservare a 4°C.	–				



ASTUZIA DELLO CHEF

Questa crema al burro può essere aromatizzata con un po' di alcol, estratto di caffè o di cioccolato.





Crema al burro allo zucchero caramellato

Ingredienti :

ZUCCHERO	400 GR	UOVA	3
ACQUA	100 ML	BURRO FRESCO	600 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua Zucchero	100 ml 400 gr	Aggiungere	 121 °C	100 giri/min	14 min		
2	Uova	3	le uova dal beccuccio	-	500 giri/min	5 min		
3			Raffreddare la vasca	-				Fino a che la temperatura scende a 40°C. Si può anche mettere la vasca sotto l'acqua fredda oppure in frigo per accelerare il raffreddamento.
4	Burro a 3°C	600 gr	Versare poco alla volta	-	500 giri/min	4 min		Assaggiare per verificare.
5			Tenere in frigo	-	500 giri/min			



ASTUZIA DELLO CHEF

Nella crema al burro potete aggiungere diversi ingredienti: vaniglia, pasta di mandorle, cioccolato, ecc.





Ganache

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

CIOCCOLATO DA PASTICCERIA 750 GR

AL 66% DI CACAO

PANNA LIQUIDA 580 ML

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Cioccolato	750 gr	Inserire nella vasca fredda	–	Impulsi 2000 giri/min	4-5 impulsi	Chiuso	
2	Panna liquida a 85°C	580 ml	Versare	 55°C	OIOI Velocità intermittente	15 min	Chiuso	Possibilità d'incorporare la panna liquida riscaldata a 85°C
3			Frullare se necessario	–	1000 giri/min	30 sec		Assaggiare per verificare
4			Formare dei quadrati	–				



ASTUZIA DELLO CHEF

Più il cioccolato è ricco di burro di cacao, più la ganache sarà densa.





Zabaione

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

ACQUA	100 GR
ZUCCHERO A VELO	80 GR
TUORLI D'UOVO	150 GR
VINO BIANCO	50 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua Vino bianco Zucchero a velo	100 gr 50 gr 80 gr	Versare a filo	 80°C	 600 giri/min	 3 min	Aperto	Assaggiare per verificare.
2	Tuorli	150 gr	Incorporare	 80°C	 1500 giri/min	 5 min	Aperto	



ASTUZIA DELLO CHEF

Il vino bianco può essere sostituito con prosecco o con un vino liquoroso. Potete aromatizzarlo frullando alcune foglie di menta durante la fase 1.





Pasta per bigné

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

ACQUA	200 ML	FARINA	160 GR
SALE	1 PIZZICO	UOVA	100 GR
BURRO	70 GR	TUORLI D'UOVO	20 GR
ZUCCHERO	20 GR		

								
	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua Burro Sale Zucchero	200 ml 70 gr 1 pizzico 20 gr	Inserire nella vasca	 90°C	200 giri/min	2 min	Aperto	
2	Farina	160 gr	Aggiungere	 100°C	500 giri/min	30 sec	Aperto	 Fermare la temperatura dopo questa fase..
3	Uova Tuorli d'uovo	100 gr 20 gr	Aggiungere poco alla volta	–	500 giri/min	45 sec	Aperto	Vuotare rapidamente la preparazione in un recipiente.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aggiungere granella di zucchero o gocce di cioccolato sui vostri bigné.





Glassa morbida al cioccolato

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

GELATINA DI FRUTTA CHIARA 500 GR | PANNA LIQUIDA 250 GR
 CIOCCOLATO DA PASTICCERIA 250 GR
 AL 66% DI CACAO

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Gelatina chiara	500 gr	Riscaldare	 110°C	 300 giri/min	 5 min	Aperto	
2	Cioccolato Panna liquida	250 gr 250 gr	Incorporare	 110°C	 300 giri/min	 10 min	Aperto	Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Si può conservare in frigorifero in una scatola ermetica per 8 giorni.





Crema al cioccolato

Ingredienti:

PANNA LIQUIDA	570 GR	ZUCCHERO	120 GR
LATTE	180 GR	CIOCCOLATO FONDENTE	
TUORLI D'UOVO	120 GR	AL 66% DI CACAO	300 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Tuorli Zucchero Panna Latte	120 gr 120 gr 570 gr 180 gr	Inserire nella vasca	 95°C	130 giri/min	12 min	Aperto	
2	Cioccolato	300 gr	Aggiungere	-	250 giri/min	2 min	Aperto	
3			Mettere in frigo	-	250 giri/min	4 h		Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare la crema al cioccolato come una "crème brûlée" senza cottura in forno, come base per crostate.

Potete anche variare i tipi di cioccolato a seconda dei gusti (cioccolato al latte, fondente, al caramello, ecc.)





Tortini al cioccolato con cuore morbido

Ingredienti :

CIOCOLATO FONDENTE AL 70%	220 GR	TUORLI D'UOVO	80 GR
BURRO	250 GR	ZUCCHERO	100 GR
UOVA	4	FARINA	50 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Cioccolato Burro Zucchero	220 gr 250 gr 100 gr	Inserire nella vasca	 50°C	intermittente OIOI	6 min	Aperto	
2	Tuorli Uova intere	80 gr 4	Aggiungere	–	1200 giri/min	1 min	Aperto	
3	Farina	50 gr	Aggiungere	–	1000 giri/min	30 sec	Aperto	Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Cottura a 200°C per circa 7 minuti in stampini individuali imburrrati e infarinati.





Glassatura di cioccolato

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

CIOCCOLATO FONDENTE PER PASTICCERIA

1 KG



	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Cioccolato a quadrotti	500 gr	Far fondere	 55°C	800 giri/min	8 min	Chiuso	
2	Cioccolato a quadrotti	500 gr	Incorporare	 32°C	500 giri/min	5 min	Aperto	Assaggiare per verificare.
3			Frullare	 32°C	800 giri/min	30 sec		Omogeneizzare senza incorporare aria.
4			Prova su carta	 32°C				Realizzare una prova di cristallizzazione su carta da forno
5			Verifica della cristallizzazione	 32°C	220 giri/min			Il cioccolato per la glassatura deve staccarsi senza difficoltà durante la prova ed essere fragile..
6			Cristallizzazione	 32°C	220 giri/min			Mantenere costante la velocità di rotazione.



ASTUZIA DELLO CHEF

Se la prova sulla carta da forno non riesce, ripetere l'operazione.
É importante utilizzare un cioccolato di buona qualità.





Crema al limone

Ingredienti :

BURRO	150 G
UOVA	250 G
ZUCCHERO	125 G
SUCCO DI LIMONE	150 ML

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro Uova Zucchero Succo di limone	150 g 250 g 125 g 150 ml	Inserire nella vasca	 80°C	 250 giri/min	 12 min	Ouvert	



ASTUZIA DELLO CHEF

All'inizio della ricetta incorporare con gli ingredienti un po' di buccia di lime o di limone per un sapore più intenso.





Crema bavarese

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

LATTE INTERO	1 L	BACCELLO DI VANIGLIA	1
ZUCCHERO BIANCO	250 GR	GELATINA	20 GR
TUORLI	200 GR	PANNA MONTATA	800 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Zucchero bianco Tuorli Baccello vaniglia	250 gr 200 gr 1	Tagliare il baccello e incorporare i grani nella vasca assieme allo zucchero e ai tuorli.	 85°C	600 giri/min	3 a 4 min	Aperto	
2	Latte intero	1 L	Versare	 85°C	600 giri/min	12 min	Aperto	
3	Gelatina	20 gr	Lasciare a bagno e quindi incorporare alla preparazione. Raffreddare rapidamente a 20°C.	-				
4	Panna montata	800 gr	Incorporare la panna montata a mano nella preparazione già raffreddata.	-				Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aromatizzare la vostra crema bavarese di base aggiungendo caffè, sciroppi, bucce di agrumi, purè di frutta, pasta di mandorle.





Composta di mele

Ingredienti :

MELE SBUCCIATE	1 KG
E TAGLIATE IN DUE	
ZUCCHERO	100 GR
SUCCO DI UN LIMONE	(30 GR)

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Mele Zucchero Succo di limone	1 kg 100 gr 30 gr	Inserire nella vasca	 100°C	intermittente OIOI	7 min	Aperto	
2			Frullare	–	600 giri/min	30 sec	Aperto	Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete anche aggiungere alcune spezie in base ai vostri gusti (vaniglia, cannella, miscela quattro spezie, pepe di sichuan) e anche utilizzare pere.





Marmellata di fragole

Ingredienti :

FRAGOLE	750 GR
ZUCCHERO (FRUTTAPEC)	450 GR
PECTINA	8 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Fragole Zucchero Pectina	750 gr 450 gr 8 gr	Inserire nella vasca	 107°C	intermittente OIOI	18 min	Aperto	Mescolare lo zucchero con la pectina.
2			Mettere in vasi da marmellata	-				Assaggiare per verificare..



ASTUZIA DELLO CHEF

Per una cottura più rapida della marmellata, potete far macerare la frutta tagliata a pezzi con lo zucchero per alcune ore.

Utilizzare preferibilmente frutta fresca che contiene naturalmente una forte percentuale di zucchero.





Salsa di albicocche

Ingredienti :

ALBICOCCHHE	1 KG	PECTINA	20 GR
ZUCCHERO	170 GR	2 PIZZICHI DI MISCELA	4 SPEZIE
ZUCCHERO INVERTITO	170 GR		
SUCCO DI LIMONE	16 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Albicocche Zucchero invertito Succo di limone Zucchero Pectina 4 spezie	1 kg 170 gr 16 gr 170 gr 20 gr 2 pizzichi	Inserire nella vasca	 105°C	260 giri/min	13 min	Chiuso	Mescolare lo zucchero con la pectina Assaggiare per verificare..



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete anche aggiungere alla preparazione fogli di gelatina ammorbiditi in acqua e strizzati (12 fogli per 1 kg di frutta cruda), versare in uno stampo per ghiaccio e servire come decorazione per i dolci.





Base di gelato alla pesca, miele e rosmarino

Ingredienti :

PESCHE BIANCHE	250 GR	ZUCCHERO	100 GR
RAMO DI ROSMARINO	1	LATTE	300 ML
MIELE	25 GR	PANNA	200 ML
TUORLI	100 GR		



	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Miele Pesche	25 gr 250 gr	Inserire nella vasca	 140°C	intermittente OIOI	7 min	Aperto	
2	Tuorli Zucchero Latte Panna Ramo di rosmarino	100 gr 100 gr 300 ml 200 ml 1	Incorporare	 85°C	120 giri/min	5 min		Cuocere fino a che non si raggiunge la temperatura Assaggiare per verificare.
3			Vuotare la vasca, far raffreddare e togliere il ramo di rosmarino					
4			Versare la preparazione in una macchina per gelati e in seguito conservare in congelatore					



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire le pesche con albicocche o altre varietà di pesche (pesche gialle, pesche della vigna, ecc.). Potete anche utilizzare diverse varietà di erbe aromatiche (timo limonato, menta, dragoncello, ecc.).



Sorbetto veloce ai frutti di bosco

Ingredienti :

FRUTTI DI BOSCO CONGELATI	800 GR	ZUCCHERO	130 GR
GROSSO BACCELLO DI VANIGLIA TAGLIATO NEL SENSO DELLA LUNGHEZZA E GRATTATO	1	ALBUMI	190 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Frutti di bosco Zucchero Semi di vaniglia	800 gr 130 gr 1	Inserire nella vasca fredda	–	Impulsi 2000 giri/min	3 - 4 impulsi		Turbo fino a ridurre tutto in polvere.
2	Albumi	190 gr	Aggiungere a filo	–	3500 giri/min	30 sec		Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Per ottenere un sorbetto leggermente cremoso, aggiungere 200 gr di yogurt naturale assieme agli albumi. Potete variare i gusti cambiando la frutta (fragole, ciliegie, lamponi, mirtilli...) con spezie diverse (fragola/chiodi di garofano, mirtilli/menta, more/cannella, ciliegie/4 spezie...).

Se volete togliere i semi di alcuni frutti, passarli prima con l'accessorio salsa del Kit cucina.





Base di gelato ai mirtilli neri

Ingredienti :

LATTE	300 ML	ZUCCHERO	150 GR
PANNA	200 ML	MIRTILLI PASSATI	300 GR
TUORLI	140 GR	ALL'ESTRATTORE DI SUCCO	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Tuorli Zucchero Succo di mirtilli Latte Panna	140 gr 150 gr 300 gr 300 ml 200 ml	Inserire nella vasca	 85°C	R-Mix 150 giri/min	16 min	Chiuso	Assaggiare per verificare.
2	Frutti di bosco		Raffreddare e passare nella sorbettiera	-				



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire i mirtilli con ribes o lamponi. Potete anche utilizzare i mirtilli che avrete precedentemente passato all'estrattore di succo o alla centrifuga, in questo caso utilizzare 300 gr di polpa di mirtilli e annullare la tappa numero 2, aggiungere i mirtilli al latte e alla panna direttamente.



Sorbetto di mango

Ingredienti :

MANGO SURGELATO 800 GR
ZUCCHERO 130 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Mango surgelato Zucchero	800 gr 130 gr	Frullare	–	3500 giri/min	1 min		Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potrete anche scegliere manghi freschi e congelarli in seguito.





Granita alle mandorle

Ingredienti :

ZUCCHERO SEMOLATO	50 GR	ZUCCHERO A VELO	100 GR
ACQUA	12 GR	CUBETTI DI GHIACCIO	500 GR
GLUCOSIO	25 GR	LATTE	½ BICCHIERE
MANDORLE IN POLVERE	70 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Zucchero semolato Acqua Glucosio	50 gr 12 gr 25 gr	Inserire nella vasca	 110°C	100 giri/min		Aperto	Cuocere fino a che non si raggiunge la temperatura
2	Mandorle in polvere Zucchero a velo	70 gr 100 gr	Incorporare e mescolare	–	600 giri/min	3 min	Aperto	Bisogna che la preparazione sia omogenea
3				–				Raffreddare la vasca sotto l'acqua fredda
4	Latte	½ bicchiere	Versare	–	3500 giri/min	2 min		
5	Cubetti di ghiaccio	500 gr	Aggiungere e frullare	–	Turbo	10 - 15 sec	Chiuso	Frullare fino a che la preparazione diventa omogenea e che i cubetti siano ben frantumati.. Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire la preparazione di mandorle in polvere con una pasta di mandorle già pronta.



PAROLE DI CUOCO

— “Robot Cook® è lo strumento di cui avevamo bisogno. Oggi fa parte delle nostre attività quotidiane.”

DAVID ZUDDAS – CAPO CUOCO

RISTORANTE DZ'ENVIES – 21000 DIJON – 1 FORCHETTA

— “La sua silenziosità è molto apprezzata in cucina. L'apparecchio è davvero molto semplice da utilizzare. Il fatto di poter mantenere le pietanze a temperatura è davvero un vantaggio per realizzare alcune ricette specifiche.”

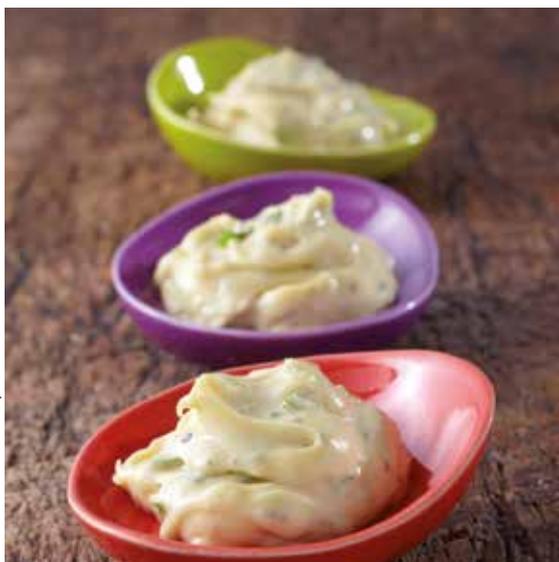
MARC MEURIN – CAPO CUOCO

CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 MACARONS

— “La rapidità con cui sale a temperatura e la qualità di taglio sono eccezionali. La velocità intermittente è una funzione di cui avevamo bisogno per i purè e le miscele delicate.”

YANNICK MOREIRA – CHEF CONSEIL

CAPO SERVIZIO BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND



robot *coupe*[®]

Direzione Generale, Francia Internazionale e Marketing:

Tél. 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

Email: international@robot-coupe.com

Distribuito in Italia da Robot-Coupe Italia srl:

Via Stelloni Levante 24/a

40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it