

Il ricettario

ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONE

Nuova Edizione


MasterPRO
by
Carlo Cracco

*An nuovo ricettario
pensato per te!*

31

Ricette veloci ed originali



Cucinare col robot multifunzione?

FACILE, VELOCE ED INTUITIVO!

CUOCERE A VAPORE

*ingredienti come verdure, riso,
gamberi, polpette per una
cottura sana e genuina.*



BOLLIRE

*proprio come si fa
ai fornelli:
pasta, riso, verdure...*



TRITARE

*ciò che di solito richiede
pazienza e tempo...
ora si può fare in pochi
secondi!*



IMPASTARE

*pane, pizza e pasta in
breve tempo con risultati
eccellenti e professionali.*



MONTARE

*a regola d'arte panna,
uova, creme e zabaione
grazie al pratico accessorio
a farfalla.*



un solo oggetto, tante funzioni garantendo un risparmio di tempo ed energia!

Programma



zuppa

sottoprogrammi

pag 7 **pr 1** *Spinaci* al vapore

pag 8 **pr 3** *Purè* di patate

Programma



cottura lenta

sottoprogrammi

pag 10 **pr 1** *Spezzatino* alle patate

pag 11 **pr 2** *Dado* vegetale

pag 12 **pr 3** *Risotto* al pomodoro

pag 13 **pr 3** *Brodo* vegetale

Programma



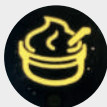
impasto

sottoprogrammi

pag 15 **Impasto** per pasta frolla

pag 16 **Impasto** per pizza

Programma



dolce

sottoprogrammi

pag 18 **pr 2** *Salsa* di cioccolato fondente

pag 19 **pr 4** *Composta* di mele

Programma



zuppa

ricette



Spinaci al vapore

Ingredienti

350gr Spinaci
700ml Acqua
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale q.b.
Limone q.b.

Accessorio utilizzato:
vaporiera con coperchio

Preparazione

*Pulire bene gli spinaci.
Disporli omogeneamente nella vaporiera. Chiudere con coperchio.*

Riempire il recipiente con acqua.

*Attivare **Programma ZUPPA1** / Tempo: 25min*

A fine cottura, lasciarli riposare alcuni minuti e condire a piacimento con olio e sale e qualche goccia di succo di limone.

PROGRAMMA **zuppa** pr1



Purè di patate

Ingredienti

1 Kg Patate tagliate
400ml Latte
30gr Burro
1 Cucchiaino di sale
Noce moscata q.b.

Accessorio utilizzato:
miscelatore

Preparazione

*Inserire patate già tagliate a pezzi e latte nel recipiente.
Azionare **Programma ZUPPA3** Tempo: 45min*

*Aggiungere il burro e la noce moscata
Azionare **Programma ZUPPA3** Tempo: 5min*

Programma



cottura lenta

ricette



Spezzatino con patate

Ingredienti

500gr Carne di vitello
55ml Olio Extravergine oliva
Mezza cipolla
1 Costa di sedano
1 Carota
3 Patate
100ml Vino bianco
200gr Polpa pomodoro
100gr Farina '00'
Sale fino q.b.

Accessorio utilizzato:
miscelatore

Preparazione

*Inserire nel recipiente la carota, il sedano e la cipolla a pezzetti.
Tritare **Tempo: 5sec / Velocità: 4***

*Aggiungere l'olio, poi la carne di vitello tagliata e passata nella farina.
Aggiungere il vino e la polpa di pomodoro ed, infine, salare.*

*Azionare **Programma COTTURA LENTA1** / **Tempo: 15min** aggiungendo le
patate tagliate a cubetti.*

*Se la carne tende ad asciugarsi troppo, aggiungere un pò di acqua.
Impiattare lo spezzatino con le patate e servirlo ben caldo.*

PROGRAMMA **cottura lenta** pr 1



Dado vegetale

Preparazione

Ingredienti

1 Costa di sedano
1 Carota
1 Cipolla
1 Zucchini
1 Spicchio di aglio
Erbe aromatiche di stagione
1 ciuffo di Prezzemolo
200gr Sale Grosso
80gr Olio extravergine di oliva
30ml vino bianco secco

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto

Inserire 1 costone di sedano, 1 carota, 1 cipolla, 1 zuccina, 1 spicchio di aglio, le erbe aromatiche e un ciuffo di prezzemolo nel recipiente.

Tritare tutto Tempo 10sec / Velocità 7.

Aggiungere 200gr di sale grosso, 80 gr di olio extravergine di oliva e 30gr di vino bianco secco.

*Azionare **Programma COTTURA LENTA2** / Tempo: 1min*



Risotto al pomodoro

Preparazione

*Inserire nel recipiente mezza cipolla **Tempo: 3sec / Velocità: 6.***

*Aggiungere 70gr di olio e soffriggere **Tempo: 3min / Temperatura: 100°C / Velocità: 1.***

*Unire 400gr di polpa di pomodoro e scaldare **Tempo: 3min / Temperatura: 100°C / Velocità: 1***

*Aggiungere 250gr di riso, 500gr di acqua ed il dado. Cuocere per il tempo indicato nella confezione del riso **Programma COTTURA LENTA3***

Se il riso non risultasse ben cotto, aumentare il tempo di cottura o aggiungere acqua.

A fine cottura, aggiustare di sale, spolverare con il parmigiano e decorare con qualche foglia di basilico fresco.

Ingredienti

*Mezza cipolla
65ml Olio extravergine di oliva
400gr di Polpa di pomodoro
250gr Riso
500ml Acqua
1 Cucchiaio di dado
Parmigiano grattugiato q.b.
Basilico fresco*

Accessorio utilizzato:
miscelatore

PROGRAMMA **cottura lenta** pr**3**



Brodo vegetale

Ingredienti

2 Carote
1 Costa di sedano
1 Cipolla
2 Zucchine
50gr Bietole
1 Patata sbucciata e lavata
750ml Acqua
Sale grosso q.b.

Preparazione

*Tagliare e pulire tutte le verdure a pezzi, poi inserirle nel recipiente.
insieme all'acqua e al sale grosso.*

*Azionare **Programma COTTURA LENTA4** / Tempo: 30min*

Filtrare il tutto e salare.

Programma



impasto

ricette



Impasto per Pasta frolla

Ingredienti

1 Uovo
1 Tuorlo d'uovo
200gr Farina
100gr Zucchero
70gr Burro (a temp. ambiente)
1 pizzico di sale

(per un stampo crostata
da 26cm)

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto

Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente.

*Azionare il **Programma IMPASTO** / Tempo: 3min*

Se passati i 3min l'impasto risulta non omogeneo, azionare per la seconda volta il programma.

Avvolgere il panetto ottenuto con pellicola trasparente e farlo riposare in frigo per almeno 30min, prima di procedere con la preparazione di una crostata tradizionale alla marmellata o crema spalmabile alla nocciola.



Impasto per la Pizza

Ingredienti

400gr Acqua
5gr Zucchero
5gr Lievito di birra
600gr Farina "00"
23ml Olio di oliva
15gr Sale , + q.b. a piacere

Accessorio utilizzato:
miscelatore

Preparazione

Inserire nel recipiente l'acqua, lo zucchero ed il lievito di birra.

*Azionare **Programma IMPASTO** Tempo: 45sec*

*Aggiungere nell'ordine: farina, olio, ed infine il sale ed impastare **Tempo: 4min***

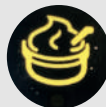
L'impasto deve risultare morbido, se appiccicoso ed elastico aggiungere un pò di farina e continuare ad impastare.

*Invece, se risulta duro, aggiungere acqua ed impastare **Tempo: 1min.***

Quando l'impasto ha raggiunto la giusta consistenza (morbida ed elastica), trasferire in una ciotola, coprire con un foglio di pellicola ed un panno e lasciar lievitare fino al raddoppio del volume.

PROGRAMMA **impasto**

Programma



dolce

ricette



Salsa di cioccolato fondente

Ingredienti

300gr Cioccolato fondente
200gr Latte intero
40gr Burro

Accessorio utilizzato:
miscelatore

Preparazione

*Inserire nel recipiente il cioccolato a pezzi **Velocità: 4** / **Tempo: 25 sec.***

*Aggiungere il latte e il burro: azionare **Programma DOLCE 2** / **Tempo: 15min***

Utilizzare per guarnire panna cotta e semifreddi.

PROGRAMMA **dolce** pr**2**



Composta di mele

Ingredienti

300gr Mele (sbucciate e detorsolate)
25gr Zucchero
80ml Acqua
Succo di mezzo limone
1 puntina di semini di vaniglia

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto

Preparazione

Sbucciare le mele, toglierne il torsolo, tagliarle a pezzettoni e versarci il succo di mezzo limone per evitare anneriscano.

Inserirle nel recipiente con lo zucchero, l'acqua e i semini di vaniglia.

*Cuocere impostando **Programma DOLCE4** / Tempo: 30min*

Farla raffreddare, e conservare in frigo per 2/3 giorni.

(E' possibile sostituire la vaniglia con zenzero o cannella in polvere)

Programmi Manuali

Ricette salate

- pag 21 *Frittata* (al vapore)
- pag 22 *Pesto alla menta*
- pag 23 *Pollo al limone*
- pag 24 *Polpette di pollo e zucchine*
- pag 25 *Sale aromatizzato*
- pag 26 *Sugo al pomodoro*
- pag 27 *Vellutata* patate e funghi

Ricette dolci

- Biscotti al gelato* pag 28
- Ciambellone Marmorizzato* pag 29
- Crema* (per tiramisù) pag 30
- Crepes* pag 31
- Meringhe* pag 32
- Pan di spagna* pag 33
- Torta Nutella* pag 34
- Torta Nuvola* pag 35
- Torta veloce* (cioccolato fondente) pag 36



Frittata al vapore

Ingredienti

Mezza cipolla
250gr Asparagi
2 Uova
20gr Parmigiano
20ml Latte
1 Cucchiaino olio
50ml Acqua
Sale e pepe q.b.

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto &
miscelatore

Preparazione

*Tritare la cipolla **Tempo: 5sec / Velocità: 5***

Sostituire la lama tritatutto con quella miscelatore.

*Aggiungere gli asparagi e l'olio **Tempo: 10sec / Temperatura: 90°C / Velocità: 4***

Versare il tutto in una ciotola.

Nel recipiente, mantenendo inserita la lama miscelatore, versare:

2 uova, 2 cucchiaini di parmigiano, 2 cucchiaini di latte, 1 cucchiaino di olio, sale e pepe.

Tempo: 10sec / Velocità: 4

Unire le uova alla cipolla e gli asparagi precedentemente preparati.

*Inserire nel recipiente 50cc di acqua, preparare per la cottura a vapore, posizionare la carta forno sul cestello e versare la frittata. **Tempo: 30min / Temperatura: 120°C / Velocità: 2***



Pesto alla menta

Ingredienti

40gr Menta fresca
10gr Basilico fresco
30gr Mandorle pelate
25gr Parmigiano
1 spicchio di aglio
50ml Olio Evo
sale q.b.

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto & spatola

Preparazione

*Inserire nel recipiente il parmigiano, le mandorle e l'aglio e tritare **Tempo: 5sec.***

*Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola, aggiungere olio e frullare
Velocità: Pulse*

*Unire le foglie di basilico e menta lavate accuratamente e frullare **Tempo: 10sec / Velocità: 3***

*Riunire sul fondo con la spatola e aggiungere 1 cubetto di ghiaccio, salare e frullare
Tempo: 10sec / Velocità: Pulse*

Condire la pasta col pesto ottenuto.



Pollo al limone

Ingredienti

2 Limoni medi

(succo + scorza di mezzo limone)

600gr Petto di pollo

Farina di avena

65ml Olio extravergine di oliva

1 Spicchio di aglio intero

100ml Acqua

1 Cucchiaino di dado vegetale

(dosi per 4 persone)

Accessori utilizzati:
lama tritatutto &
miscelatore

Preparazione

Accessorio: lama tritatutto

*Pelare il limone e mettere la scorza nel recipiente **Tempo: 5sec / Velocità: 6.***

Se necessario, portare sul fondo con la spatola e ripetere.

Tagliare a cubetti 600gr di petto di pollo.

*Passare il tutto nella farina di avena e rosolare **Tempo: 3min** c.ca in padella, con 40gr di olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio intero (da togliere a fine cottura), mescolando a metà cottura.*

Accessorio: miscelatore

Inserire nel recipiente 30gr di olio extravergine di oliva, lo spicchio di aglio che era in padella ed aggiungere i bocconcini.

*Inserire il succo di 2 limoni, la scorza grattugiata, 100gr di acqua e 1 cucchiaino di dado vegetale. Completare la cottura **Tempo: 12min / Temperatura: 90°C / Velocità: 2** Eliminare l'aglio.*

Servire il pollo al limone caldo con la sua salsa.



Polpette di pollo e zucchini

Ingredienti

500gr Pollo
50gr Parmigiano reggiano
60gr Pangrattato
2 Zucchine
1 Uovo
Sale q.b.
Pepe nero q.b.

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto

Preparazione

*Inserire pollo a cubetti nel recipiente **Tempo: 20sec / Velocità: 4***

*Aggiungere gli altri ingredienti, al di fuori delle zucchini, ed amalgamare **Tempo: 30sec / Velocità: 4.***

Tritare le zucchini alla julienne ed amalgamare tutto a mano in una ciotola.

*Fare le polpette a mano e passarle nel pangrattato per cuocerle in forno a **Temperatura: 200°C / Tempo: 25/30min.***



Sale aromatizzato

Preparazione

*Inserire nel recipiente tutti gli ingredienti **Tempo: 30sec / Velocità: 6***

Ricetta ideale per aromatizzare arrosti di carne e pesce e verdure sia al forno che in padella.

Ingredienti

200gr Sale grosso
1 Foglia di alloro
2 Rami di rosmarino
2 Spicchi di aglio
2 Bacche di ginepro
4 Foglie di salvia

*(si possono aggiungere
ulteriori aromi ed erbe
a piacimento come: menta,
timo, origano, ecc...)*

**Accessorio utilizzato:
miscelatore**



Sugo al pomodoro

Ingredienti

1 Kg Pomodori da sugo
Mezza cipolla
Basilico q.b.
30ml Olio extravergine oliva
Sale q.b.

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto

Preparazione

Lavare i pomodori, tagliarli a spicchi e inserirli nel recipiente con mezza cipolla, il sale e il basilico.

Frullare velocità 6

*Cuocere **Tempo: 15min / Temperatura: 120°C / Velocità: 1***

Lasciar raffreddare nel recipiente.

*Frullare **Tempo: 1min / Velocità 6** per ottenere una salsa densa.*

(Se necessario, ripetere 1min)

Versare 30gr di olio extravergine di oliva, aggiustare di sale e cuocere

Tempo: 10min / Temperatura: 120°C / Velocità: 2

Dose del sugo per 200gr di pasta c.ca.



Vellutata patate e funghi

Ingredienti

400gr Funghi porcini freschi
se secchi 200gr (o altro tipo)
20ml Olio extravergine di oliva
400gr Patate
500ml Acqua
1 Cucchiaino di dado vegetale
Parmigiano grattugiato q.b.

Preparazione

*Inserire nel recipiente i funghi tagliati a pezzi e l'olio
Tempo: 3min / Temperatura: 90°C / Velocità: 1.*

*Aggiungere le patate tagliate a pezzi, l'acqua bollente ed un cucchiaino di dado vegetale.
Cuocere **Temperatura: 90°C / Tempo: 25min / Velocità: 1.***

*A cottura ultimata, frullare **Tempo: 30sec / Velocità: 4***

*Condire con parmigiano grattugiato, un filo di olio extravergine crudo e servire con
crostini di pane.*

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto



Biscotti al gelato

Ingredienti

200gr Panna liquida per dolci
250gr Mascarpone
100gr Zucchero a velo
Biscotti secchi

Accessorio utilizzato:
accessorio a farfalla

Preparazione

*Inserire la panna nel recipiente (utilizzare accessorio a farfalla).
Tempo: 2min / Velocità: 3.*

*Aggiungere il mascarpone e lo zucchero a velo **Tempo: 40sec / Velocità: 3.***

Immergere i biscotti qualche secondo nel latte per ammorbidirli e farcirli con il gelato precedentemente ottenuto.



Ciambellone marmorizzato

Ingredienti

280gr Burro
370gr Farina
280gr Zucchero
1 Vanillina
5 Uova
15gr Lievito per dolci
70ml Latte
Cacao in polvere a piacere

Accessorio utilizzato:
miscelatore

Preparazione

*Inserire il burro nel recipiente **Tempo: 40sec** / **Velocità: 5***

*Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare **Tempo: 1min** / **Velocità: 5***

Dividere il composto ottenuto in 2 metà, aggiungere il cacao in una.

*Versare i 2 composti ottenuti nello stampo (22 / 24cm) alternandoli di volta in volta per ottenere l'effetto bicolore e cuocere per **Tempo: 50min** (forno statico) / **Temperatura: 180°C***



Crema per tiramisù

Ingredienti

400gr Mascarpone
150gr Zucchero semolato
4 Tuorli d'uovo
2 Albumi

(porzioni: 8 persone)

Accessorio utilizzato:
accessorio a farfalla &
lama tritattutto & spatola

Preparazione

Inserire nel recipiente l'accessorio a farfalla. Versare i tuorli d'uovo e lo zucchero (conservandone 1 cucchiaino per gli albumi).

*Montare **Tempo: 6min / Velocità: 4.***

*Togliere l'accessorio a farfalla e sostituire con lama tritattutto, aggiungendo il mascarpone
Tempo: 2min / Velocità: 3*

*Riunire nel recipiente (perfettamente pulito) gli albumi con lo zucchero montandoli (con l'accessorio a farfalla) **Tempo: 7min / Velocità: 4 / Temperatura: 37°C.***

Trasferire il composto in una ciotola incorporando, poco alla volta, gli albumi e mescolando con la spatola dal basso verso l'alto.



Crepes dolci o salate

Ingredienti

250ml Latte intero
(a temperatura ambiente)
100gr Farina 00
25gr Burro
2 Uova intere
(a temperatura ambiente)
1 Pizzico di sale

Accessorio utilizzato:
miscelatore

Preparazione

*Inserire nel recipiente le uova, il burro, il latte, il sale e la farina setacciata.
Amalgamare il composto **Tempo: 30sec / Velocità: 5.***

*Trasferire la pastella in una ciotola e lasciarla riposare per **30min a temperatura ambiente.***

Ungere un padellino antiaderente con un velo di burro e cuocere le crepes, una alla volta, versando con un mestolo un piccolo quantitativo di pastella alla volta, facendo attenzione ad inclinare la padella in modo da distribuire in maniera omogenea il composto su tutta la superficie.

Cuocere fino a quando il bordo della crepe si alza leggermente, girare con una spatola antiaderente e proseguire la cottura sull'altro lato.

Disporre la crepe su un piatto e farcirla a piacere.



Meringhe

Ingredienti

150gr Zucchero
60gr Albumi

Accessorio utilizzato:
accessorio a farfalla

Preparazione

Inserire nel recipiente gli ingredienti assicurandosi di aver installato l'accessorio a farfalla.

Azionare il robot Tempo: 10min / Temperatura: 37°C / Velocità: 2

Far riposare 5min.

Comporre le meringhe con una sac a poche e cuocere in forno

Tempo: 10min / Temperatura: 120°C, poi per altri 50min a 100°C.

Far raffreddare in forno, anche tenuto aperto, per far sì che si asciugino bene internamente.



Pan di spagna

Ingredienti

250gr Zucchero
6 Uova
1 Pizzico di sale
250gr Farina bianca '00'

Preparazione

Inserire nel recipiente l'accessorio a farfalla e versare lo zucchero e le uova.

*Azionare **Velocità 3** / **Tempo: 15min.***

Il composto deve essere spumoso e risultare triplicato.

*Aggiungere sale e farina. **Velocità: 3** fino a che il composto non risulta omogeneo.*

*Versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere in forno caldo
Tempo: 40min / **Temperatura: 180°C.***



Torta alla nutella

Ingredienti

180gr Farina tipo '00'
250ml Latte
150gr Zucchero
1 Bustina Lievito (16gr)
3 Uova intere
4 cucchiaini di Nutella
Zucchero a velo q.b.

Accessorio utilizzato:
miscelatore

Preparazione

Imburrare una teglia da 24cm ed, intanto, riscaldare il forno a 180°C statico.

*Inserire gli ingredienti nel recipiente ed avviare il robot **Tempo: 1min / Velocità: 2***

*Versare il preparato nella teglia ed infornare a **Tempo: 30min / Temperatura: 180°C.***

A cottura terminata guarnire con una spolverata di zucchero a velo.



Torta nuvola

Ingredienti

Per la crema

1 Uovo

500ml Latte

100gr Zucchero semolato

60gr Farina tipo '00'

Per la base

200gr Zucchero semolato

Scorza di un limone

100ml Latte

4 Uova

140ml Olio di semi di girasole

300gr Farina tipo '00'

1 Bustina di lievito per dolci

Accessorio utilizzato:
miselatore

Preparazione

Per la crema

Inserire nel recipiente gli ingredienti **Tempo: 8min / Temperatura: 90°C / Velocità: 4** (eventualmente ripetere l'operazione fino a quando il composto non risulta ben denso ed omogeneo).

Mettere da parte e lasciar raffreddare.

Per la base

Inserire nel recipiente lo zucchero e la scorza di limone **Tempo: 15sec / Velocità: 5**.

Aggiungere il latte, le uova e l'olio **Tempo: 20sec / Velocità: 4**

Aggiungere la farina **Tempo: 40sec / Velocità: 6**

Aggiungere il lievito **Tempo: 15sec / Velocità: 6**

Trasferire l'impasto in uno stampo da 26cm imburato e infarinato e versare sopra la crema.

Cuocere (in forno preriscaldato statico) **Tempo: 40min / Temperatura: 160°C**.

Sfornare, lasciare intiepidire leggermente e spolverare con zucchero a velo.



Torta veloce al Cioccolato fondente

Preparazione

Ingredienti

200gr Cioccolato fondente
120gr Burro
6 Uova
160gr Farina "00"
160gr Zucchero
1 Bustina di lievito per dolci

(dosi per 8 persone /
stampo torta 24cm)

Accessorio utilizzato:
miscelatore

Inserire nel recipiente il cioccolato fondente a pezzi, aggiungere il burro e sciogliere.

Tempo: 5sec / Velocità: 2 / Temperatura: 60°C

Unire le uova intere, la farina, lo zucchero e una bustina di lievito.

Amalgamare l'impasto **Tempo: 1min / Velocità: 4**

Versare l'impasto in una tortiera da 24cm imburata e infarinata.

e cuocere **Tempo: 40min a 180°C in forno statico.**

Neonati e bambini

Programmi Manuali

Ricette per neonati e bambini

Merenda Plasmon pag 38

Omogeneizzato mela e banana pag 39

Omogeneizzato mela e pera pag 40

Omogeneizzato di platessa pag 41

Omogeneizzato di vitello pag 42



Merenda Plasmon

Ingredienti

200ml Latte Intero
8 Biscotti Plasmon spezzati
Mezzo cucchiaino fruttosio

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto

Preparazione

Inserire nel recipiente gli ingredienti

Tempo: 6min / Temperatura: 90°C / Velocità: 3

Servire subito o travasare nel vasetto e conservare in frigorifero max 2/3 giorni.



Omogeneizzato mela e banana

Ingredienti

80gr Mela
40gr Banana
75ml Acqua
1 goccia di limone
(a piacere)

Preparazione

*Installare la lama tritatutto nel recipiente e inserire la mela e la banana a pezzetti.
Tempo: 10sec / Velocità: 4*

Aggiungere l'acqua e il limone Tempo: 5min / Temperatura: 90°C / Velocità: 4

Altri 30sec / Velocità: 6

Lasciar raffreddare completamente prima di servire.

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto



Omogeneizzato mela e pera

Ingredienti

70gr Mela
70gr Pera
60ml Acqua
Qualche goccia di limone
(a piacere)

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto

Preparazione

Inserire nel recipiente la mela e la pera a pezzetti.

Tempo: 10sec / Velocità: 4

*Aggiungere l'acqua e il limone **Tempo: 5min / Temperatura: 90°C / Velocità: 4***

Altri 20sec / Velocità: 6

Lasciar raffreddare completamente prima di servire.



Omogeneizzato platessa

Ingredienti

200gr Platessa

500ml Acqua

1 Patata

Olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione

Inserire nella vaporiera la platessa e le patate tagliate a tocchetti.

Versare l'acqua nel recipiente.

*Posizionare la vaporiera sopra al boccale ed azionare **Tempo: 25min / Temperatura: 100°C***

*Trasferire la platessa e le patate nel recipiente **Tempo: 30sec / Velocità: 6***

*Aggiungere olio **Tempo: 15sec / Velocità: 6***

Trasversare nei vasetti e conservare.

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto



Omogeneizzato vitello

Ingredienti

200gr Carne di vitello
500ml Acqua
30ml Olio extravergine oliva
2 Patate

Accessorio utilizzato:
lama tritatutto

Preparazione

Inserire nel recipiente la carne a tocchetti, l'acqua e l'olio.

Inserire nella vaporiera le patate a tocchetti.

*Posizionare la vaporiera sopra al recipiente ed impostare
Tempo: 30min / Temperatura: 90°C / Velocità: 2*

*Trasferire le patate nel recipiente **Tempo: 30sec / Velocità: 6***

Versare nei vasetti di vetro e conservare.

Suggerimenti

Per lunghe cotture si consiglia di mescolare di tanto in tanto controllando che il composto non si attacchi al fondo. Nel mescolare cibo si raccomanda di fare attenzione a non urtare gli accessori disinstallandoli dall'apparecchio.

Si consiglia di usare temperature maggiori di 100°C solo per brevissimi intervalli. Quando si cuoce una pietanza in assenza di acqua, si consiglia di impostare una velocità di miscelazione superiore a zero, per evitare eventuali bruciature sul fondo del recipiente.

In base alla consistenza desiderata, è possibile scegliere tra:

3 Programmi ZUPPA (dal meno al più consistente),

4 programmi DOLCE (dal meno al più omogeneo)

4 Programmi COTTURA LENTA (dalla più rapida alla più lenta),

1 Programma IMPASTO

Per cuocere la pasta si raccomanda di usare il seguente rapporto:

PASTA / ACQUA = 1 / 1.5

(es. per 200gr di pasta 300ml di acqua)

Per cuocere il riso si consiglia il seguente rapporto:

RISO / ACQUA = 1 / 2

(es. per 200gr di riso 400ml di acqua)

Pulizia e manutenzione

Il recipiente in acciaio inox non può essere lavato in lavastoviglie, al contrario degli accessori. Si consiglia comunque il lavaggio a mano e l'asciugatura immediata per prolungare la vita degli accessori. Non mettere sotto l'acqua l'unità centrale per evitare il cortocircuito.

Dettagli dei programmi automatici

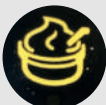
	PROGRAMMA	velocità (NON regolabile)	temperatura (NON regolabile)	tempo (regolabile)
 zuppa	zuppa1	nessuna velocità	120°C	30min (da 15min a 1h)
	zuppa2	nessuna velocità durante la cottura a 80°C, riscaldamento 4sec e riposo 20sec, mantenere caldo a 100°C, seguito da velocità 6 per 2min	100°C	35min (da 15min a 1h)
	zuppa3	nessuna velocità durante la cottura a 80°C, poi velocità 4 per 20sec, velocità 4 per ulteriori 15sec	100°C	40min (da 15min a 1h)

Dettagli dei programmi automatici

	PROGRAMMA	velocità (NON regolabile)	temperatura (NON regolabile)	tempo (regolabile)
 cottura lenta	cottura lenta 1	velocità bassa	120°C	20min (da 5min a 30min)
	cottura lenta 2	velocità bassa e intermittente, poi continua e costante	80°C	20min (da 20min a 99min)
	cottura lenta 3	velocità bassa e intermittente	100°C	30min (da 20min a 99min)
	cottura lenta 4	nessuna velocità	100°C	40min (da 20min a 99min)

Dettagli dei programmi automatici

	PROGRAMMA	velocità (NON regolabile)	temperatura (NON regolabile)	tempo (regolabile)
 impasto	impasto	velocità 1 per 30sec, poi velocità 2 per il tempo restante	nessuna temperatura	3min (da 1min a 3min)
	dolce 1	velocità alta e intermittente, poi continua e costante	nessuna temperatura	35sec (da 30sec a 1min)
	dolce 2	velocità bassa e intermittente	55°C	10min (da 5min a 30min)
	dolce 3	velocità bassa e intermittente e poi continua e costante	90°C	20min (da 15min a 1h)
	dolce 4	nessuna velocità, poi lenta e intermittente durante la cottura	100°C	15min (da 10min a 1h)



dolce

Appunti

[illegible]

*“Le ricette di cucina sono
un tesoro che appartiene a tutti e che come le sette note
può essere combinato in migliaia e migliaia di modi e
diventare personale,
a volte **unico**.”*

... ed ora esprimi la tua creatività




MasterPRO
by
Carlo Cracco

ASSISTENZA TECNICA / SERVIZIO CLIENTI mail: info.italia@bergnereurope.com tel: +39 0733 1654276