

**Panasonic**

**Panasonic** Power Blender MX-ZX1800 | Fresche Creazioni

**Panasonic**

# Fresche Creazioni

Power Blender MX-ZX1800







EXPERIENCE  
FRESH

Più Fresco,  
Più Salutare,  
Più Delizioso.

Preparate bevande e pietanze deliziose e nutrienti, e molto altro ancora. Tritate, montate, miscelate, scaldate, macinate e sbattete con un solo apparecchio.



Indice



Succhi



Succo d'uva e mirtilli  
Semi di basilico verde  
Melone bianco  
ACE  
Yogurt di latte alla menta  
Gazzosa alla fragola  
Ginger alla mela e arancia  
Yogurt di tè alla pesca



Frullati



Frullato tropicale al cocco  
Frullato verde tropicale  
Frullato ai frutti di bosco  
Frullato verde agli spinaci e noci  
Frullato al tè verde e latte di soia  
Latte al rum, cioccolato e banana  
Granita di limone  
Bellini



Creme e  
Salse



Salsa all'avocado e pomodoro  
Salsa al rum, uvetta e formaggio  
Insalata di pollo con salsa tartara  
Insalata di gamberi in salsa di avocado  
Spaghetti con melanzane, mozzarella, salsa di pomodoro e basilico  
Linguine al granchio con salsa cremosa di broccoli  
Risotto al formaggio con piselli  
Mousse di peperoncini rossi  
Capesante con sformato di cavolfiori con maionese alle erbe  
Torta di zucca  
Cheesecake all'avocado



Zuppe



Zuppa di mele al forno  
Vellutata di pomodoro  
Zuppa di gamberi e sgombrò  
Zuppa di cocco al curry con patate  
Zuppa di funghi e prosciutto crudo  
Zuppa di carote e zenzero  
Zuppa di spinaci  
Zuppa di verdure al curry con pollo saltato  
Banana calda al caramello  
Hot Chai (tè aromatizzato indiano)  
Cioccolata calda  
Vin brulé  
Cheesecake  
Soufflé al cioccolato e banana



Tritatura



Pancake al pistacchio  
Pancake alle noci  
Torta margherita al caramello e arancia  
Torta margherita misto noci e cioccolato  
Latte alla nocciola  
Spaghetti al pesto con calamari e fagiolini  
Ricetta etnica, Gamberi fritti con panatura di arachidi  
Pesce spada alla griglia con noci, erbe e pangrattato



Frozen



Ghiaccioli di yogurt ai mirtilli e vaniglia  
Gelato al pistacchio  
Sorbetto al miele e agrumi  
Gelato ai frutti di bosco  
Sorbetto al pomodoro  
Sorbetto alla pera  
Sorbetto pesca, ananas e yogurt  
Semifreddo al caffè  
French toast tropicale  
Brioche farcita con gelato alla patata dolce  
Drink ghiacciato con latte al cacao  
Salmone marinato con salsa ghiacciata al limone e vino  
Insalata caprese con salsa ghiacciata all'arancia  
Gelato al cetriolo e pompelmo



Manuale

M

Pâté di petto di pollo  
Pâté di fegato di pollo  
Pâté di salmone  
Hummus  
Crema di sesamo  
Crema di cioccolato spalmabile  
Gazpacho  
Zuppa fredda di avocado  
Zuppa fredda di asparagi con mousse  
Condimento alla carota per insalate  
Condimento per insalata senz'olio  
Condimento per Caesar Salad  
Pangrattato Panko di 3 tipi  
Crêpe di patate con salmone affumicato e caviale  
Crocchetta di patate  
Cheesecake alle fragole con salsa di lamponi  
Brownie  
Madeleine  
Gianduia  
Sorbetto al limone e basilico  
Patate dolci  
Budino di zucca  
Biscotti alle mandorle  
Pane alle nocciole





## Succo d'uva e mirtilli

### Ingredienti

Uva: 400 g  
Mirtilli: 120 g  
Ananas: 240 g  
Cubetti di ghiaccio: 240 g

### Procedimento

1. Sbucciare e rimuovere il torsolo dell'ananas, quindi tagliarlo a pezzi di media grandezza.
2. Mettere il ghiaccio, l'ananas, l'uva e i mirtilli nel frullatore, coprire con il coperchio e frullare.



## Semi di basilico verde

### Ingredienti

Foglie di basilico dolce: 8 g  
Spinaci: 80 g  
Mele: 250 g  
Ananas: 300 g  
Cubetti di ghiaccio: 300 g  
Semi di basilico dolce: A piacere (ammollo in acqua)

### Procedimento

1. Sciacquare e tritare il basilico e gli spinaci. Togliere i semi dalle mele, sbucciare e rimuovere il gambo dall'ananas, e tagliare a pezzetti di medie dimensioni.
2. Mettere gli ingredienti di cui al passo (1) nel frullatore, chiudere il coperchio, selezionare la modalità SUCCHI e frullare. Versare in un bicchiere e aggiungere dei semi di basilico come guarnizione.



## Melone bianco

### Ingredienti

Carambola: 120 g  
Melone: 480 g  
Miele: 60 g  
Cubetti di ghiaccio: 300 g

### Procedimento

1. Affettare la carambola e rimuovere i semi.  
Sbucciare il melone, rimuovere i semi e tagliare a pezzetti di medie dimensioni.
2. Mettere il miele, il ghiaccio e gli ingredienti di cui al passo (1) nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità SUCCHI e frullare. Versare in un bicchiere.







## ACE

### Ingredienti

Arance: 1  
Limoni: 1/2  
Piccole carote: 4  
Zenzero: 1 pezzetto da 2,5 cm

### Procedimento

1. Tagliare l'arancia e il limone, togliere tutti i semi.
2. Tagliare a metà le carote.
3. Unire tutti gli ingredienti nel frullatore.
4. Selezionare modalità SUCCHI e frullare bene fino ad ottenere un succo omogeneo.

## Yogurt di latte alla menta

### Ingredienti

Yogurt: 400 g  
Latte: 70 ml  
Foglie di menta: (1) 10 g, (2) 5 g  
Latte condensato: 95 g  
Panna montata: 100 g  
Ghiaccio tritato: A piacere

### Procedimento

1. Mettere lo yogurt, il latte, la menta (1) e il latte condensato nel frullatore e frullare in modalità SUCCHI.
2. Mettere il ghiaccio tritato nel bicchiere, quindi versare gli ingredienti (1).
3. Mettere la panna montata sopra gli ingredienti nel bicchiere, quindi guarnire con la menta tritata (2).







## Gazzosa alla fragola

### Ingredienti

Fragole: 250 g  
Limone: 80 g  
Miele: 80 g  
Cubetti di ghiaccio: 200 g  
Acqua frizzante: A piacere (300-400 ml)

### Procedimento

1. Rimuovere i gambi dalle fragole e sbucciare i limoni.
2. Mettere il miele e gli ingredienti di cui al passo (1) nel frullatore, aggiungere il ghiaccio e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità SUCCHI e frullare. Versare in un bicchiere.
3. Aggiungere l'acqua frizzante nel bicchiere e mescolare leggermente.





## Ginger alla mela e arancia

### Ingredienti

Mele: 280 g  
Arance: 150 g  
Zenzero: 30 g  
Limoni: 60 g  
Miele: 60 ml  
Cubetti di ghiaccio: 200 g  
Acqua frizzante: A piacere (300-400 ml)

### Procedimento

1. Rimuovere i semi della mela. Sbucciare l'arancia, il limone e lo zenzero. Tagliare a pezzetti di medie dimensioni.
2. Mettere il miele, il ghiaccio e gli ingredienti di cui al passo (1) nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità SUCCHI e frullare. Versare in un bicchiere.
3. Aggiungere l'acqua frizzante nel bicchiere e mescolare leggermente.



## Yogurt di tè alla pesca

### Ingredienti

Pesca a polpa bianca in barattolo: (1) 180 g (2) 50 g  
Sciroppo in barattolo: 130 g  
Yogurt: 400 g  
Tè freddo: 200 cc  
Foglie di menta: a piacere

### Procedimento

1. Mettere lo sciroppo in barattolo insieme alle pesche bianche (1), allo yogurt e al tè freddo nel frullatore, quindi frullare in modalità SUCCHI.
2. Versare il tè in un bicchiere, quindi guarnire con la pesca bianca a cubetti (2) e la menta.







## Frullato tropicale al cocco

### Ingredienti

Mango: 150 g  
Ananas: 150 g  
Banane: 150 g  
Latte di cocco: 150 ml  
Miele: 30 ml  
Cubetti di ghiaccio: 250 g

### Procedimento

1. Sbucciare il mango, la banana e l'ananas. Togliere i semi del mango e i gambi dell'ananas. Tagliare a pezzetti di medie dimensioni.
2. Mettere il miele, il ghiaccio, il latte di cocco e gli ingredienti di cui al passo (1) nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità FRULLATI e frullare. Versare in un bicchiere.



## Frullato verde tropicale

### Ingredienti

Latte di cocco: 1/2 - 1 tazza  
Banana congelata senza buccia: 1  
Fette di ananas: 1/2 tazza  
Fette di mango: 1/2 tazza  
Spinaci: 1 generosa manciata

### Procedimento

1. Mettere 1/2 tazza di acqua di cocco (di più ove lo si desidera) nel frullatore.
2. Aggiungere la banana a fette, l'ananas, il mango e gli spinaci.
3. Selezionare la modalità FRULLATI e frullare bene fino ad ottenere una miscela cremosa e omogenea.





## Frullato ai frutti di bosco

### Ingredienti

Lamponi: 300 g  
Ribes rosso: 200 g  
Miele: 80 ml  
Cubetti di ghiaccio: 300 g  
Latte di soia: 150 ml

### Procedimento

1. Mettere i lamponi, il ribes rosso, il miele e il ghiaccio nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità FRULLATI e frullare.
2. Mettere il latte di soia in una scodella e montarlo con una frusta.
3. Versare il frullato in un bicchiere e guarnire con il latte di soia.







## Frullato verde agli spinaci e noci

### Ingredienti

Spinaci: 100 g  
Mele: 250 g  
Banane: 150 g  
Arance: 160 g  
Noci: 40 g  
Cubetti di ghiaccio: 200 g  
Noci (per guarnizione): A piacere

### Procedimento

1. Sciacquare e tritare gli spinaci, rimuovere i semi delle mele, sbucciare la banana e le arance e tagliare a pezzetti di medie dimensioni.
2. Mettere le noci, il ghiaccio e gli ingredienti di cui al passo [1] nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità FRULLATI e frullare. Versare in un bicchiere e spolverare di noci come guarnizione.



## Frullato al tè verde e latte di soia

### Ingredienti

Tè verde in polvere: 1 g  
Latte di soia: 300 cc  
Zucchero di canna: 5 g  
Banane: 280 g  
Semi di sesamo nero: Un pizzico

### Procedimento

1. Mettere il tè verde, il latte di soia, lo zucchero di canna e la banana nel frullatore, e frullare in modalità FRULLATI.
2. Versare in un bicchiere e guarnire con semi di sesamo nero.





## Latte al rum, cioccolato e banana

### Ingredienti

Banana: 300 g  
Latte: 100 ml  
Rum: 30 ml  
Cubetti di ghiaccio: 140 g  
Sciroppo al cioccolato: (1) 10 g, (2) 20 g, (3) 6 g

### Procedimento

1. Mettere la banana, il latte, il rum, il ghiaccio e lo sciroppo al cioccolato (1) nel frullatore, e frullare in modalità FRULLATI.
2. Aggiungere lo sciroppo al cioccolato (2) sul bordo del bicchiere, e versarvi gli ingredienti (1).
3. Guarnire con lo sciroppo al cioccolato (3).







## Granita di limone

### Ingredienti

Limoni: 2  
Zucchero semolato: 100 g  
Succo di limone: 150 ml  
Cubetti di ghiaccio: 250 g } <sup>A</sup>

### Procedimento

1. Sbucciare il limone, tagliarlo in fettine sottili e rimuovere i semi.
2. Cospargere (1) di zucchero di canna e lasciar riposare per una notte.
3. Versare (2) e A nel boccale e frullare in modalità FRULLATI: 2\*.

\* L'impostazione di default per il tempo di funzionamento è [3].  
Ruotare la manopola per impostarlo sul [2].



# Bellini alla pesca

## Ingredients

- Pesca: 1 1/3 (200 g)
- Sciroppo: 50 ml
- Vino bianco (molto fresco): 200 ml
- Spumante secco (molto fresco): 300 ml

## Method

1. Rimuovere il nocciolo della pesca, tagliare in piccoli cubetti di circa 3 cm senza togliere la buccia e congelare.
2. Versare [1], lo sciroppo e lo spumante nel boccale e frullare in modalità FRULLATI: 2\*
3. Versare [2] in un bicchiere e aggiungere lo spumante.

\* L'impostazione di default per il tempo di funzionamento è [3].  
Ruotare la manopola per impostarlo sul [2].







## Salsa all'avocado e pomodoro

### Ingredienti

Avocado: 200 g  
Pomodorini: 70 g  
Limoni: 15 g  
Aglio: 1/2  
Maionese: 60 g  
Olio d'oliva: 15 ml  
Sale, pepe di Cayenna: un pizzico  
Pepe nero macinato grosso: un pizzico  
Cracker o pane tostato all'aglio: a piacere

### Procedimento

1. Rimuovere il seme dell'avocado e sbucciarlo, sbucciare il limone e l'aglio e tagliare a pezzetti di media grandezza. Rimuovere il gambo dei pomodori.
2. Mettere la maionese, il sale, il pepe di Cayenna, l'olio d'oliva e gli ingredienti di cui al punto (1) nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità CREME E SALSE e frullare. Disporre su un piatto di portata e aggiungere il pepe nero. Servire con cracker e pane tostato all'aglio.



## Salsa al rum, uvetta e formaggio

### Ingredienti

Formaggio cremoso: 200 g  
Rum: 15 g  
Miele: 15 g  
Maionese: 70 g  
Uvetta: 35 g  
Noci: 10 g  
Pepe nero: a piacere  
Cracker: a piacere

### Procedimento

1. Mettere il formaggio cremoso, il rum, il miele e la maionese nel frullatore e frullare in modalità CREME E SALSE. Quindi aggiungere l'uvetta e le noci tritate.
2. Disporre la salsa sul cracker e aggiungere pepe a piacere.





## Insalata di pollo con salsa tartara

### Ingredienti

Tonno in scatola: 70 g  
Capperi: 30 g  
Acciughe: 15 g  
Maionese: 70 ml  
Petti di pollo al vapore: 2  
Lattuga, misticanza, pomodoro, ecc.: a piacere

### Procedimento

1. Aggiungere il tonno (rimuovere l'olio), i capperi, le acciughe e la maionese nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità CREME E SALSE e frullare.
2. Sistemare l'insalata scelta su un piatto da portata e aggiungere il pollo al vapore tagliato a fette e la salsa.





# Insalata di gamberi in salsa di avocado

## Ingredienti

Gamberoni: 4

### Salsa di avocado (procedimento)

Avocado maturo: 2 1/2 (350 g)  
Cipolla: 1/4 (50 g)  
Olio d'oliva: QB  
Succo di limone: 1 cucchiaio  
Salsa Worcestershire in  
gocce: 1 cucchiaino  
(ca. 5 grammi)  
Curry in polvere: QB  
Sale, pepe: QB  
crema di latte: 30 ml

A

### Coulis di pomodoro

Pomodoro: 1 (200 g)  
Concentrato di pomodoro: 1 cucchiaino  
Ketchup: 50 g  
Aceto di vino rosso (o aceto di sherry): 20 ml  
Olio extravergine d'oliva: 50 ml  
Salsa piccante: una goccia

### Fase finale

Aceto balsamico: 50 ml  
Ravanello: 2  
Prezzemolo: a piacere  
Parmigiano: secondo il gusto

## Procedimento

### Preparazione

1. Bollire i gamberoni in acqua salata e, una volta ben cotti, metterli in acqua ghiacciata. Una volta raffreddati, rimuovere i gusci.

### Salsa di avocado

1. Sbucciare l'avocado, rimuovere il nocciolo, tagliare l'avocado in cubetti di 2-3 cm e tritare la cipolla.
2. Soffriggere leggermente le cipolle con l'olio d'oliva.
3. Mettere (1), (2) e A nel boccale e frullare in modalità CREME E SALSE.
4. Aggiungere la crema di latte e frullare per circa 30 secondi in modalità MANUALE 1-10\*.

### Coulis di pomodoro

1. Tagliare il pomodoro in 8 pezzi.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 30 secondi in modalità MANUALE 1-10\*.

### Fase finale

1. Bollire l'aceto balsamico fin quando non si addensa per ottenere la glassa balsamica.
2. Sistemare la salsa di avocado su un piatto e disporre i gamberoni, il ravanello, il prezzemolo e il parmigiano. Aggiungere la coulis di pomodoro e la salsa balsamica.

\* Iniziare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.





# Spaghetti con melanzane, mozzarella e salsa di pomodoro e basilico

## Ingredienti

### Salsa di pomodoro e basilico

Pomodoro: 3 1/3 (650 g)  
Cipolla (cubetti da 5 cm): 2/3 (130 g)  
Foglie di basilico: 20 g  
Olio d'oliva: 2 1/2 cucchiaini da tavola  
Aglio: 1/2 spicchio (5 g)  
Sale: 1 cucchiaino

### Spaghetti con melanzane, mozzarella e salsa di pomodoro e basilico

Spaghetti: 320 g  
Salsa di pomodoro e basilico: 400 g  
Melanzane (tagliate a fette rotonde di 1 cm circa): 2 (120 g)  
Mozzarella (piccoli cubetti): 100 g  
Olio d'oliva: 60 ml  
Sale, pepe: QB  
Pomodoro (cubetti piccoli da ca. 1 cm): secondo il gusto  
Foglie di basilico: a piacimento

## Procedimento

### Salsa di pomodoro e basilico

1. Tagliare il pomodoro in 4 pezzi, lavare le foglie di basilico e asciugarle.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare in modalità CREME E SALSE utilizzando il tamper finché non siano bene amalgamati. Dopo aver frullato, versare il composto in una pentola e bollire a fuoco medio-basso, fino a quando la salsa non si sarà ristretta di circa un terzo.

### Spaghetti con melanzane, mozzarella e salsa di pomodoro e basilico

1. Cuocere gli spaghetti
2. Rosolare la melanzana in olio di oliva. Aggiungere la pasta già cotta e la salsa di pomodoro e basilico e insaporire con sale e pepe.
3. Togliere dal fuoco e aggiungere la mozzarella.
4. Sistemare il tutto in un piatto, distribuendovi sopra i pomodori e le foglie di basilico.







# Linguine al granchio con crema di broccoli

## Ingredienti

- Broccoli: 2 (200 g)
- Un pizzico di sale: 1% dell'acqua calda
- crema di latte (temperatura ambiente): 50 ml
- Acqua di bollitura dei broccoli: 50 ml
- Linguine: 240 g
- Peperone rosso: 10 g
- Aglio: 1 spicchio
- Polpa di granchio surgelata: 120 g
- Vino bianco: 50 ml
- Olio extravergine d'oliva: 50 ml
- Parmigiano grattugiato: 15 g
- Succo di limone: 1 goccia
- Sale, pepe: QB

## Procedimento

1. Tagliare i broccoli in piccoli pezzi e sbollentarli leggermente in acqua salata.
2. Trasferire (1) nel boccale con A e frullare in modalità CREME E SALSE.
3. Tagliare l'aglio a metà, pelarlo, rimuovere l'anima e schiacciarlo leggermente.
4. Cuocere le linguine nell'acqua bollente già salata di cui al passo (1).
5. In una padella, aggiungere B e accendere il fornello. Quando comincia a sprigionarsi l'aroma, togliere il peperoncino e l'aglio.
6. Lasciare da parte metà della polpa di granchio, tritare il resto e aggiungerlo a (5), quindi aggiungere il vino bianco e ridurre.
7. Aggiungere (2) e (4) e il parmigiano, e guarnire. Aggiungere C per insaporire, quindi disporre su un piatto. Scottare brevemente la polpa di granchio rimasta con l'olio extravergine di oliva (non compreso nella lista degli ingredienti), disporla in cima al piatto e spolverare di parmigiano (non compreso nella lista degli ingredienti).



# Risotto al formaggio con piselli

## Ingredienti

Creme e Salse	Risotto
Piselli in scatola: 230 g	Riso: 320 g
Brodo di pollo: 60 ml	Brodo di pollo: 400 ml
Latte: 120 ml	Latte: 320 ml
Cipolla: 10 g	Panna fresca: 50 ml
Sale, pepe: a piacere	Parmigiano: 10 g
Parmigiano: a piacere	Olio d'oliva: 15 ml

## Procedimento

1. Mettere i piselli, il brodo di pollo, il latte, la cipolla, il sale e il pepe nel frullatore e frullare in modalità CREME E SALSE.
2. Scaldare l'olio d'oliva in una padella, quindi aggiungere il riso e tostarlo. Aggiungere 1/3 del brodo di pollo e bollire mescolando fino a quando il liquido è evaporato. Ripetere l'operazione tre volte.
3. Dividere il latte in tre parti e aggiungerlo alla miscela secondo le stesse modalità di cui al passo [2] Quando il chicco risulta al dente, aggiungere la panna fresca e il Parmigiano, quindi bollire fino a quando il liquido non è evaporato.
4. Disporre gli ingredienti di cui al passo [3] su un piatto, aggiungere gli ingredienti di cui al passo [1], quindi guarnire mettendo sopra il Parmigiano e il pepe.





## Mousse di peperoncini rossi

### Ingredienti

Peperoncini rossi freschi: 300 g  
Cipolla: 100 g  
Burro: 20 g  
Acqua: 100 ml  
Dado da brodo: 4 g  
Sale: un pizzico  
Gelatina: 10 g  
Panna fresca: 70 ml

### Procedimento

1. Rimuovere i semi dei peperoncini e tagliarli in pezzi di media grandezza. Tagliare finemente le cipolle.
2. Scaldare il burro in una padella, aggiungere le verdure di cui al passo (1) e saltare.
3. Aggiungere acqua, il dado da brodo e il sale al (2) e lasciar raffreddare dopo aver fatto bollire leggermente.
4. Aggiungere (3) e la gelatina dissolta nel frullatore, aggiungere la gelatina e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità CREME E SALSE e frullare.
5. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare con ghiaccio finché non diventa denso. Dopo 7 minuti, miscelare con panna fresca da montare, trasferire in un recipiente di vetro e lasciare raffreddare in frigorifero.





## Capesante e sformato di cavolfiori con maionese alle erbe

### Ingredienti

Capesante: 150 g  
Cavolfiore: 100 g  
Panna fresca: 100 g  
Latte: 100 ml  
Uova: 1  
Sale, pepe di Cayenna: un pizzico  
Burro: un pizzico  
maionese alle erbe, pomodoro, cerfoglio: a piacere

### Procedimento

1. Spezzare il cavolfiore in piccoli pezzi.
2. Mettere le capesante, il cavolfiore, la panna fresca, il latte, le uova, il sale e il pepe di Cayenna nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità CREME E SALSE e frullare.
3. Imburrare uno stampo da budino e versare gli ingredienti di cui al punto [2].
4. Mettere lo stampo da budino in acqua calda, coperto con un foglio di alluminio. Preriscaldare il forno a 180 gradi e cuocere per 18-20 minuti.
5. Lasciare raffreddare in frigorifero e trasferire in un recipiente da portata. Aggiungere pezzetti di pomodoro, cerfoglio e maionese alle erbe.







## Torta di zucca

### Ingredienti

Zucca: 300 g  
Panna fresca: 50 ml  
Uova: 2  
Zucchero: 80 g  
Cannella in polvere, estratto di vaniglia: un pizzico  
Base di pastafrolla: 20 cm

### Procedimento

1. Sbucciare la zucca e rimuovere i semi. Tagliare a pezzetti di medie dimensioni.
2. Mettere la panna fresca, le uova, lo zucchero, la cannella in polvere, l'estratto di vaniglia e gli ingredienti (1) nel frullatore, e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità CREME E SALSE e frullare.
3. Stendere la pastafrolla e aggiungere l'impasto (2). Preriscaldare il forno a 180°C e infornare per 40-50 min.





## Cheesecake all'avocado

### Ingredienti

Avocado: 1 (100 g)	Formaggio cremoso: 200 g
Panna acida: 200 ml	Uova: 2
Tuorlo d'uovo: 1	Succo di limone: 1 cucchiaino da tavola
Amido di mais: 3 cucchiaini da tavola	Biscotti digestive: 90 g
Burro: 45 g	Succo di limone: a piacere
Avocado (per la guarnizione): a piacere	

### Procedimento

1. Mettere i biscotti Digestive nel frullatore, quindi attivare la modalità TRITATURA per 2-3 volte per sbriciolarli. Mescolare i biscotti sbriciolati con il burro disciolto sull'acqua calda, quindi utilizzarli per ricoprire il fondo di uno stampo per dolci, premendoli con il dorso di un cucchiaino per dargli uno spessore uniforme.
2. Mettere l'avocado, il succo di limone, la panna fresca, la panna acida, le uova, il tuorlo, l'amido di mais e il formaggio cremoso nel frullatore, quindi attivare la modalità CREME E SALSE per 2-3 volte per ottenere una consistenza omogenea.
3. Versare gli ingredienti [2] negli ingredienti [1], quindi cuocere in forno per circa 1 ora e 20-30 minuti a 160°.
4. Lasciar raffreddare, poi refrigerare in frigorifero e, quindi, rimuovere la torta dallo stampo. Tagliare a fettine sottili a piacere, quindi spruzzare di succo di limone e guarnire con l'avocado.



## Zuppa di mele al forno

### Ingredienti

Mele: 2 (200 g)  
Cipolle: 1 (180 g)  
Acqua: 350 ml  
Latte: 250 ml  
Dado granulare: 10 g  
Burro: 10 g  
Sale, pepe: a piacere

### Procedimento

1. Tagliare a metà le mele dopo aver tolto il torsolo, quindi tritarle con la buccia. Tagliare la cipolla come le mele.
2. Sciogliere il burro e mettere (1) nella padella, mescolare a fuoco alto finché non diventa chiaro e tutta l'acqua è evaporata.
3. Mettere gli ingredienti (2), l'acqua, il latte, il dado granulare, il sale e il pepe nel frullatore, frullare in modalità ZUPPA e servire.







## Vellutata di pomodoro

### Ingredienti

Pomodori Roma: 8-10  
Foglie di basilico: 6  
Spicchi d'aglio: 3  
Olio d'oliva: 3 cucchiari da tavola  
Cipolla media dolce, pelata e tagliata a cubetti: 1  
Panna fresca: 1/2 tazza

### Procedimento

1. Mettere i pomodori, la cipolla, l'aglio e il basilico nel frullatore.
2. Aggiungere l'olio e frullare bene tutti gli ingredienti utilizzando la modalità ZUPPA.
3. Versare gli ingredienti in una grande casseruola e riscaldare a fuoco medio per 15 minuti.
4. Prima di servire, aggiungere la panna fresca.
5. Servire con pane tostato all'aglio.



# Zuppa di gamberi e sgombro

## Ingredienti

Gamberi: 12 (300 g)  
Un piccolo sgombro  
(senza testa, viscere  
e le scaglie dure laterali): 150 g  
Cipolle: 150 g  
Sedano: 50 g  
Aglio: 1  
Olio d'oliva: 20 ml  
Vino bianco: 200 ml  
Pernod: 30 ml  
Pomodori interi in scatola: 200 ml  
Acqua: 400 ml  
Dado da brodo: 8 g  
Pane francese: 40 g  
Sale, pepe: un pizzico  
Aneto: a piacere

## Procedimento

1. Sgusciare i gamberi e tenere le teste e le code. Tagliare a pezzi lo sgombro.
2. Pelare le cipolle e l'aglio e tagliarli a fette sottili. Tagliare il sedano a fette sottili.
3. Scaldare una padella e aggiungere olio d'oliva, saltare gli ingredienti (2) e aggiungere le teste e le code dei gamberi. Schiacciarle continuando a saltare.
4. Aggiungere vino bianco e Pernod agli ingredienti (3) e lasciar sobbollire. Aggiungere i pomodori interi, l'acqua, il dado da brodo e il pane, e cuocere a fuoco basso per 15 minuti. Aggiungere sale e pepe.
5. Mettere gli ingredienti di cui al (4) nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità ZUPPA e frullare, quindi versare in un piatto da portata.
6. Riscaldare una padella con dell'olio d'oliva e aggiungere i gamberi e l'aneto. Servire con pane francese tostato.







## Zuppa di cocco al curry con patate

### Ingredienti

Patate: 220 g  
Latte di cocco: 400 ml  
Cipolle: 45 g  
Brodo di pollo: 100 ml  
Miele: 20 g  
Garam masala: 2 g  
Pepe di Cayenna: a piacere  
Curry in polvere: 2 g  
Sale: 2 g  
Prezzemolo: a piacere

### Procedimento

1. Mettere le patate sbucciate, il latte di cocco, la cipolla, il brodo di pollo, il miele, il garam masala, il pepe di Cayenna, il curry in polvere e il sale nel frullatore e frullare in modalità ZUPPA.
2. Versare in ciotole e guarnire con il prezzemolo.



## Zuppa di funghi e prosciutto crudo

### Ingredienti

Funghi: 200 g  
Prosciutto crudo: 30 g  
Cipolla: 15 g  
Latte: 250 ml  
Brodo di pollo: 200 ml  
Sale, pepe: un pizzico  
Olio di tartufo: 10 ml  
Prezzemolo: a piacere

### Procedimento

1. Mettere i funghi, il prosciutto crudo, la cipolla, il latte, il brodo di pollo, il sale e il pepe nel frullatore e frullare in modalità ZUPPA.
2. Versare nelle ciotole, e guarnire mettendovi sopra l'olio al tartufo e il prezzemolo tritato.







## Zuppa di carote e zenzero

### Ingredienti

Carote: 1 (180 g)  
Cipolla: 1/2  
Olio d'oliva: 1 cucchiaino  
Zenzero (pelato): un pezzetto piccolo  
Latte di soia: 380 ml  
Sale: 1/2 cucchiaino  
Pepe: QB  
Zenzero e daikon alla julienne:  
a piacimento

} A

### Procedimento

1. Pelare le carote e le cipolle e affettarle finemente.
2. Versare l'olio di oliva in una padella, soffriggere le carote e le cipolle, quindi lasciar raffreddare.
3. Mettere [2] con A nel boccale e frullare in modalità ZUPPA.
4. Versare la zuppa in un zuppiera e guarnire con lo zenzero grattugiato e la julienne di daikon.



# Zuppa di spinaci

## Ingredienti

Spinaci bolliti: 400 g  
Latte: 300 ml  
crema di latte: 300 ml  
Trito di carota, cipolla e sedano } A  
Sale: QB  
Pepe: QB  
Crema di latte: un cucchiaino

## Procedimento

1. Bollire gli spinaci, farli raffreddare e tagliarli in pezzetti.
2. Mettere (1) con A nel boccale e frullare in modalità ZUPPA.
3. Versare la zuppa in un recipiente e aggiungere la crema di latte.





## Zuppa di verdure al curry con pollo saltato

### Ingredienti

Avocado: 120 g  
Peperoncino giallo fresco: 160 g  
Mele: 100 g  
Cipolle: 50 g  
Zenzero: 10 g  
Aglione: 1/2

Cosce di pollo: 600 g  
Sale, pepe: un pizzico  
Olio d'oliva: 15 ml  
Riso al burro: a piacere

Curry in polvere:  
1-1/2 cucchiaini da tavola  
Semi di cumino:  
1/4 di cucchiaino  
Dado da brodo: 8 g  
Acqua: 400 ml  
Sale, pepe: un pizzico  
Pane: 30 g

### Procedimento

1. Sbucciare l'avocado e rimuovere i semi. Rimuovere i semi dei peperoncini e della mela. Pelare la cipolla, lo zenzero e l'aglio e tagliarli in pezzi di media grandezza.
2. Mettere il curry in polvere, i semi di cumino, i dadi da brodo, l'acqua, il sale, il pepe, il pane e gli ingredienti (1) nel frullatore e frullare in modalità ZUPPA.
3. Tagliare le cosce di pollo e aggiungere sale e pepe. Scaldare una padella con olio d'oliva e saltare i pezzi di pollo. Sistemare il pollo su un piatto da portata e aggiungere il riso al burro e la salsa al curry





# Banana calda al caramello

## Ingredienti

### Crema al caramello

Zucchero semolato: 20 g  
Acqua: 10 ml  
crema di latte: 20 ml

### Banana calda al caramello

Banane: 2  
Latte: 400 ml  
Caramello

## Procedimento

1. Mettere lo zucchero semolato e l'acqua in una pentola e portare a ebollizione.
2. Quando [1] diventa caramello, spegnere il fuoco e aggiungere la crema di latte per ottenere la crema al caramello.
3. Tenere da parte una piccola quantità di crema al caramello e mettere il resto degli ingredienti nel boccale, quindi frullare in modalità ZUPPA.
4. Versare [3] in una tazza, e versare sulla bevanda la crema di caramello rimasta. Se lo si desidera, è possibile aggiungere del rum a piacere.







## Hot Chai (tè aromatizzato indiano)

### Ingredienti

#### Tè nero

Acqua calda: 300 ml  
Foglie di tè nero: 200 ml

#### Hot Chai (tè aromatizzato indiano)

Tè nero: 200 ml  
Latte: 20 ml  
Cannella in polvere: 1/4 di cucchiaino  
Cardamomo in polvere: 1/4 di cucchiaino  
Zenzero in polvere: 1/4 di cucchiaino  
Zucchero di canna: 30 g

### Procedimento

1. Mettere dell'acqua calda in una pentola, aggiungere le foglie di tè e far bollire per 1 minuto a fuoco basso.
2. Dopo il passo 1, spegnere il fornello, far riposare per 2 minuti e scolare.
3. Mettere tutti gli ingredienti del chai nel boccale, e frullare in modalità ZUPPA.



# Ciocolata calda

## Ingredienti

Ciocolata dolce: 150 g  
Crema di latte: 200 ml  
Latte: 200 ml

## Procedimento

1. Spezzare la ciocolata in pezzi da 2-3 cm ca.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, e frullare in modalità ZUPPA.  
La crema di latte intera può separarsi, quindi è consigliabile utilizzare crema di latte con un contenuto di grassi non superiore al 45%.







## Vin brulé

### Ingredienti

Vino rosso: 250 cc  
Succo d'arancia: 100 cc  
Mele: 70 g  
Fragole: 80 g  
Miele: 12 g  
Cannella in polvere: a piacere  
Limone: a piacere  
Bastoncini di cannella: a piacere

### Procedimento

1. Mettere il vino rosso, il succo d'arancia, le mele, le fragole, il miele e la cannella in polvere nel frullatore e frullare in modalità ZUPPA.
2. Versare nelle tazze e guarnire mettendo sopra fettine di limone e cannella in polvere.





# Cheesecake

1 tortiera (da 15 x 15 x 5 cm)

## Ingredienti

- Biscotti: 60 g
- Burro: 30 g
- Albume d'uovo: 1 1/2
- Zucchero di canna: 35 g
- Latte: 120 ml
- Tuorli d'uovo: 2
- Zucchero di canna: 30 g
- Farina tipo 0: 12 g
- Estratto di vaniglia: a piacimento
- Bacche di vaniglia: 1/4 di baccello
- Scorza di limone
- Succo di limone: 1/2 cucchiaino (15 ml)
- Fogli di gelatina (ammollati in acqua fredda): 3 g
- Formaggio cremoso: 200 g
- Burro: 40 g
- Farina: 20 g

## Procedimento

- Spezzare i biscotti, aggiungere il burro fuso, stendere sulla base della tortiera e far indurire lasciando raffreddare.
- Versare gli ingredienti A (in ordine, dall'alto verso basso) nel boccale e frullare in modalità ZUPPA: 7\*1.
- Nel frattempo, versare gli albumi d'uovo in una terrina e aggiungere lo zucchero semolato per ottenere la meringa.
- Versare gli ingredienti B (in ordine, dall'alto verso il basso) mentre (2) è ancora caldo e frullare per circa 40 secondi in modalità MANUALE: 1\*2. (Rimuovere i fogli di gelatina dall'acqua prima di aggiungerli al composto).
- Unire (3) e (4) e versare sopra (1).
- Preriscaldare il forno a 210°C e cuocere (5) per circa 20-25 minuti.

\*1 L'impostazione di default per il tempo di funzionamento è [8].

Ruotare la manopola per impostarlo sul [7].

\*2 Impostare il livello di velocità a [4]





## Soufflé al cioccolato e banana

8 cocotte per dolci (da 6 cm)

### Ingredienti

Albume d'uovo: 2	
Zucchero semolato: 60 g	
Latte: 160 ml	} A
Tuorli d'uovo: 3	
Burro: 20 g	
Cioccolata dolce: 60 g	
Farina tipo 0: 35 g	} B
Banana: 100 g	
Farina: 50 g	
Burro: a piacere	
Zucchero semolato: a piacere	

### Procedimento

1. Versare A nel boccale e frullare in modalità ZUPPA: 7\*1.
2. Nel frattempo, versare gli albumi d'uovo in una scodella e aggiungere lo zucchero semolato per ottenere la meringa.
3. Versare gli ingredienti B in (1) e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 5\*2 finché sono ben amalgamati.
4. Aggiungere(2) a (3) e mescolare.
5. Versare l'impasto di cui al passo (4) nelle cocotte per dolci, che saranno state già precedentemente imburrate e spolverate con zucchero semolato.
6. Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere gli ingredienti di cui al passo 5 per circa 20 minuti.

\*1 L'impostazione di default per il tempo di funzionamento è [8].  
Ruotare la manopola per impostarlo sul [7].

\*2 Impostare il livello di velocità a [5].



# Pancake al pistacchio

## Ingredienti

Pistacchi: 70 g  
Latte: 180 ml  
Uova: 2  
Olio di semi: 2 cucchiaini da tavola  
Zucchero: 80 g  
Sale: 2 g  
Farina: 200 g  
Lievito in polvere: 8 g  
Panna montata: a piacimento

A

## Procedimento

1. Mettere i pistacchi nel boccale, tritare in modalità TRITATURA e dividerli in porzioni da 20 g che saranno usate come decorazione.
2. Aggiungere il latte a [1] e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-10\* fino a quando non siano ben amalgamati.
3. Aggiungere a [2] tutti gli ingredienti A e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-5\* fino a quando non sia tutto ben amalgamato.
4. Scaldare l'olio di semi in una padella, versarvi [3] e friggere, finché entrambi i lati non siano ben cotti.
5. Disporre [4] in un piatto da portata, servire con panna montata e spolverare di pistacchi.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.





## Pancake alle noci

### Ingredienti

Misto noci non salato: 100 g  
Preparato per pancake: 300 g  
Latte: 400 ml  
Burro: a piacere  
Sciroppo d'acero: a piacere

### Procedimento

1. Tostare le noci in una padella, farle raffreddare, quindi sbriciolarle in modalità TRITATURA.
2. Mettere il preparato per pancake in una ciotola, aggiungere il latte e 60 g di noci (1).
3. Mettere un po' d'olio nella padella e friggere la pastella (2). Quando cominciano a formarsi dei piccoli fori, girare il pancake e continuare a friggere finché non assume un colore dorato.
4. Aggiungere il resto delle noci (1), il burro e lo sciroppo.





# Torta margherita al caramello e arancia

4 stampi da dolce (5 x 9,5 x 4,5 cm)

## Ingredienti

### Base al caramello

Acqua: 1 cucchiaio da tavola }  
Zucchero semolato: 45 g }  
Crema di latte: 40 ml }

### Torta margherita allo sciroppo d'acero

Scorza di arancia candita  
(a dadini di 5 mm): 85 g }  
Liquore all'arancia: 34 ml }  
Uovo: 120 g }  
Base al caramello: quantità  
totale di base al caramello  
che è stata preparata }  
Zucchero semolato: 85 g }  
Sale: QB }  
Farina: 80 g }  
Lievito in polvere  
per dolci: 1/2 cucchiaino }  
Mandorle: 45 g }  
Burro (pezzi da 3 cm): 85 g }

## Procedimento

### Base al caramello

1. Versare A in una pentola e scaldare fino a che il caramello non sia dorato.  
Prestare attenzione a non bruciare la base.
2. Spegner il fuoco, aggiungere lentamente la crema di latte e mescolare.

### Torta margherita allo sciroppo d'acero

1. Mescolare gli ingredienti B.
2. Versare gli ingredienti C (in ordine, dall'alto verso il basso) nel boccale e frullare per circa 40 secondi in modalità MANUALE: 6\*.
3. Rimuovere la polvere eventualmente rimasta attaccata al boccale e frullare per circa 30 secondi in modalità MANUALE: 6\*. Aggiungere (1) e frullare in modalità TRITATURA.
4. Versare 1/4 della pastella alla volta nello stampo preparato per dolci, e lasciar raffreddare per 1 ora nel frigorifero.
5. Preriscaldare il forno a 160°C e cuocere per circa 40 minuti.
6. Decorare con scorze d'arancia (quantità non inclusa nella ricetta) sulla torta.

\* Impostare il livello di velocità a [6].







## Torta margherita al misto noci e cioccolato

(una torta da 18-cm di forma rotonda)

### Ingredienti

Misto noci: 70 g  
Burro: 100 g  
Zucchero: 100 g  
Uova: 2  
Farina: 100 g  
Cacao: 10 g  
Lievito in polvere: 2 g  
Rum: 15 ml  
Estratto di vaniglia: un goccio

### Procedimento

1. Mettere il misto noci nel frullatore. Selezionare la modalità TRITATURA e frullare.
2. Mettere il burro a temperatura ambiente e lo zucchero in una terrina e sbattere finché non diventa bianco.
3. Aggiungere le uova, il rum e l'estratto di vaniglia e amalgamare.
4. Aggiungere metà del misto noci, la farina, il cacao e il lievito in polvere. Dividere in due porzioni e mescolarle assieme con una spatola di gomma.
5. Imburrare una padella, spolverare di farina, aggiungere l'impasto e pareggiare la superficie. Spolverare di misto noci, preriscaldare il forno a 170°C e cuocere in forno per 40-50 minuti.



## Latte alla nocciola

### Ingredienti

Latte: 600 cc  
Sciroppo alla nocciola: 40 g  
Nocciole: (1) 90 g (2) 25 g

### Procedimento

1. Tritare finemente le nocciole (1) in modalità TRITATURA, quindi spargere lo sciroppo alla nocciola sul bordo del bicchiere e farvi aderire le nocciole tritate.
2. Mettere il latte, lo sciroppo di nocciole e le nocciole (2) nel frullatore, frullare in modalità SUCCHI, quindi versare in un bicchiere contenente cubetti di ghiaccio.





# Spaghetti al pesto con calamari e fagiolini

## Ingredienti

Parmigiano: 80 g  
Pinoli: 40 g  
Aglio: 1 spicchio  
Foglie di basilico dolce: 50 g  
Olio d'oliva: 15 ml  
Spaghetti: 400 g  
Calamari: 120 g  
Fagiolini verdi: 60 g  
Pinoli: 20 g  
Olio d'oliva: 20 ml  
Sale: un pizzico

## Procedimento

1. Mettere il Parmigiano nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità TRITATURA e frullare, quindi rimuovere 30 g di Parmigiano.
2. Mettere i pinoli, l'aglio, il basilico e l'olio d'oliva nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità CREME E SALSE e frullare.
3. Scaldare una padella con olio d'oliva e saltare i calamari tagliati sottili. Aggiungere il pesto di basilico, la pasta bollita, i fagiolini e i pinoli tostati, insaporire con il sale e aggiungere il Parmigiano.





## Ricetta etnica, Gamberi fritti con panatura di arachidi

### Ingredienti

Arachidi: 150 g  
Gamberi: 6  
Sale, pepe: a piacere  
Farina: secondo i propri gusti  
Albume: secondo i propri gusti  
Salsa chili: a piacere  
Olio per frittura: secondo i propri gusti  
Coriandolo: a piacere

### Procedimento

1. Mettere le arachidi nel frullatore e tritarle finemente in modalità TRITATURA.
2. Ricoprire i gamberi di sale, pepe, farina, albume e delle arachidi di cui al passo 1 in quest'ordine, quindi friggerli in olio a 180 °C finché non appariranno dorati.
3. Sistemare i gamberi su un piatto, aggiungere la salsa chili e guarnire con il prezzemolo.





## Pesce spada alla griglia con noci, erbe e pangrattato

### Ingredienti

Noci: 35 g  
Aneto: 3 g  
Prezzemolo: 3 g  
Pangrattato Panko (o semplicemente pangrattato): 50 g  
Formaggio stagionato o semi-stagionato, grattugiato: 10 g  
Sale: 1 g  
Pepe: a piacere  
Pesce spada: 4 filetti  
Maionese: 30 g  
Senape in grani: 30 g

### Procedimento

1. Mettere le noci, l'aneto, il prezzemolo, il pangrattato, il formaggio grattugiato, il sale e il pepe nel frullatore e tritare in modalità TRITATURA.
2. Spalmare una miscela di maionese e senape in grani da un lato del pesce spada e aggiungere il misto di pangrattato di cui al passo (1). Infornare a 230 °C e cuocere per 10 minuti. Quando il pesce spada è ben cotto, sistemarlo su un piatto.





## Ghiaccioli di yogurt ai mirtilli e vaniglia

### Ingredienti

Yogurt magro alla vaniglia: 3 1/2 tazze  
Mirtilli: 2 tazze  
Miele: 1 cucchiaino da tavola

### Procedimento

1. Versare il miele, i mirtilli e 2 tazze di yogurt nel frullatore.
2. Frullare in modalità FROZEN finchè non è tutto ben amalgamato.
3. Versare le 1-1/2 tazze di yogurt restante in stampi per ghiaccioli aiutandosi con un cucchiaino.
4. Stendervi sopra la miscela di miele, mirtilli e yogurt.
5. Mettere a congelare per 4-24 ore, fino a quando i ghiaccioli sono perfettamente congelati.







## Gelato al pistacchio

### Ingredienti

Banane: 300 g  
Pistacchi: 40 g  
Panna fresca: 100 ml  
Sciroppo d'acero: 80 ml  
Cubetti di ghiaccio: 100 g

### Procedimento

1. Sbucciare le banane, tagliarle a fettine rotonde e congelarle.
2. Mettere i pistacchi, la panna fresca, lo sciroppo d'acero, il ghiaccio e gli ingredienti (1) nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità FROZEN e frullare, quindi versare in un piatto da portata.



## Sorbetto al miele e agrumi

### Ingredienti

Arance: 1  
Limoni: 1  
Pompelmi: 1/2  
Miele: 100 g  
Cubetti di ghiaccio: 100 g

### Procedimento

1. Rimuovere la pelle e i semi del pompelmo, dell'arancio e del limone, e tagliarli a piccoli pezzi. Metterli in una ciotola con del miele e lasciarli riposare per una notte.
2. Versare gli ingredienti (1) in un portacubetti e congelarli. Mettere gli ingredienti congelati e il ghiaccio nel frullatore, e frullare in modalità FROZEN fino ad ottenere la consistenza di un sorbetto.







## Gelato ai frutti di bosco

### Ingredienti

Frutti di bosco: 250 g  
Banane: 150 g  
Miele: 80 ml  
Cubetti di ghiaccio: 150 g

### Procedimento

1. Sbucciare le banane, tagliarle a fettine rotonde e congelarle con i frutti di bosco.
2. Mettere il miele, il ghiaccio e gli ingredienti di cui al passo (1) nel frullatore e chiudere il coperchio. Selezionare la modalità FROZEN e frullare, quindi versare in un piatto da portata.



# Sorbetto di pomodoro

## Ingredienti

Zucchero semolato: 60 g  
Acqua: 80 ml  
Pomodoro (tagliato in quarti): 400 g  
Succo di limone: 1 cucchiaio da tavola } A  
Vino bianco: 150 ml  
Pepe nero: un pizzico

## Procedimento

1. Mettere lo zucchero semolato e l'acqua in una pentola e accendere il fornello. Quando lo zucchero semolato si scioglie, aggiungere vino bianco e lasciar sobbollire.
2. Versare A in (1) e lasciar bollire per circa 10 minuti a fuoco medio-basso. Spegner il fornello e aggiungere il pepe nero. Trasferire in un recipiente per congelatore e congelare.
3. Non appena il composto (2) si sia indurito, al punto da potervi conficcare una forchetta, tagliarlo in pezzi di 3-5 cm.
4. Mettere (3) nel boccale e frullare in modalità GELATI E SORBETTI utilizzando il tamper.

# Sorbetto alla pera

## Ingredienti

Pere surgelate (a cubetti di 3 cm): 400 g  
Vino bianco: 1 cucchiaio da tavola

## Procedimento

1. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare in modalità SORBETTI E GELATI utilizzando il tamper.

# Sorbetto pesca, ananas e yogurt

## Ingredienti

Pesche gialle surgelate (a cubetti di 3 cm): 200 g  
Ananas surgelato (a cubetti di 3 cm): 150 g  
Yogurt surgelato in cubetti: 50 g

## Procedimento

1. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare in modalità SORBETTI E GELATI utilizzando il tamper.





## Semifreddo al caffè

### Ingredienti

Caffè congelato: 400 ml  
Latte: 70 ml  
Granola: 130 g  
Gelato alla vaniglia: 120 g  
Sciroppo al cioccolato: a piacere

### Procedimento

1. Mettere il caffè congelato e il latte nel frullatore, e frullare in modalità FROZEN.
2. Mettere la granola, gli ingredienti di cui al passo (1) e il ghiaccio in un bicchiere, in quest'ordine.
3. Guarnire con la salsa al cioccolato.







## French toast tropicale

### Ingredienti

Latte di cocco: 100 g	Uova: 2
Mango congelato: 200 g	Latte: 320 g
Banane congelate: 250 g	Zucchero: 50 g
Miele: 20 g	Olio di vaniglia: 3 gocce
Succo di limone: 10 cc	Ananas: a piacere
Baguette: 4 fette	Scaglie di cocco: a piacere

### Procedimento

1. Mettere le uova, il latte, lo zucchero e l'olio di vaniglia in una terrina e mescolare bene. Inzuppare la baguette, tagliata in fette dello spessore di 3 cm, nella miscela per 30 minuti, quindi friggerla in una padella fino a quando entrambi i lati non diventano dorati.
2. Mettere il latte di cocco, il mango congelato, la banana congelata e il miele nel frullatore e frullare in modalità FROZEN.
3. Mettere il gelato sul french toast, quindi guarnire mettendovi sopra le scaglie di cocco e la frutta tagliata.



## Brioche farcita con gelato alla patata dolce

### Ingredienti

Patate dolci: 180 g  
Succo di limone: 5 cc  
Gelato alla vaniglia: 280 g  
Miele: 35 g  
Sciroppo di zucchero di canna: a piacere  
Brioche: 1

### Procedimento

1. Pelare la patata dolce, tagliarla in cubetti di 2 cm, scaldarla nel forno a microonde finché non diventa morbida, quindi farla leggermente raffreddare e poi refrigerarla in frigorifero.
2. Mettere la patata dolce, il succo di limone, il gelato alla vaniglia e il miele nel frullatore e frullare in modalità FROZEN.
3. Mettere gli ingredienti di cui al passo (2) in mezzo ad una brioche tagliata a metà e spruzzare di sciroppo di zucchero di canna.





## Drink ghiacciato con latte al cacao

### Ingredienti

Cacao in polvere: 15 g  
Latte: 180 ml  
Zucchero: 90 g  
Cubetti di ghiaccio: 350 g  
Panna fresca: 30 ml  
Cacao in polvere: a piacere

### Procedimento

1. Mettere il cacao in polvere, il latte, lo zucchero e il ghiaccio nel frullatore e frullare in modalità FROZEN.
2. Versare gli ingredienti di cui al passo (1) nei bicchieri, quindi aggiungere la panna fresca. Completare spolverando con il cacao in polvere.





## Salmone marinato con salsa ghiacciata al limone e vino

### Ingredienti

Vino bianco: 300 ml  
Acqua: 100 ml  
Zucchero: 40 g  
Succo di limone: 15 ml  
Sale: un pizzico  
Salmone marinato: 280 g  
Sale: un pizzico  
Olio d'oliva: 30 ml  
Pepe rosa in grani: a piacere  
Aneto: a piacere

### Procedimento

1. Mettere il vino, l'acqua, lo zucchero e il sale in una pentola e far bollire. Una volta che si è raffreddato, aggiungere il succo di limone, versare in un portacubetti e congelare.
2. Mettere gli ingredienti di cui al passo (1) nel frullatore. Selezionare la modalità FROZEN e frullare.
3. Affettare finemente il salmone marinato, disporlo su un piatto di portata e aggiungere sale e olio d'oliva. Mettere la salsa gelata nel mezzo e spolverare di grani di pepe rosa e aneto.





## Insalata caprese con salsa ghiacciata all'arancia

### Ingredienti

Arance congelate: 320 g  
Aceto di vino bianco: 70 ml  
Succo di limone: 30 ml  
Miele: 20 g  
Sale: 5 g  
Pepe: a piacere  
Pomodori: 1  
Mozzarella: 1  
Olio d'oliva: 15 ml  
Pepe nero: a piacere  
Foglie di basilico: a piacere

### Procedimento

1. Affettare e rimuovere entrambe le estremità di un'arancia, quindi sbucciarla. Tagliare l'arancia a forma di mezza luna, quindi tagliarla in fette di 1 cm e congelarla.
2. Mettere l'arancia congelata, l'aceto di vino bianco, il succo di limone, il miele, il sale e il pepe nel frullatore e frullare in modalità FROZEN.
3. Disporre il pomodoro a fette e la mozzarella su un piatto, quindi guarnire mettendovi sopra gli ingredienti di cui al passo [2].
4. Completare aggiungendovi sopra olio d'oliva, pepe nero e basilico.







## Gelato al cetriolo e pompelmo

### Ingredienti

Cetriolo: 230 g  
Succo di pompelmo: 250 cc  
Miele: 60 g  
Cubetti di ghiaccio: 60 g  
Pane bianco in cassetta: 4 fette  
Prosciutto crudo: 4 fette

### Procedimento

1. Affettare il cetriolo e, quindi, congelarlo. Mettere il succo di pompelmo, il miele e il ghiaccio nel frullatore e frullare in modalità FROZEN.
2. Mettere gli ingredienti di cui al passo (1) tra le fette di pane insieme al prosciutto crudo.





## Pâté di petto di pollo

### Ingredienti

Petto di pollo (a cubetti di 3 cm): 500 g  
Cipolla affettata sottile: 1 (190 g)  
Aglio tritato: 1/2 spicchio (5 g)  
Olio d'oliva: secondo il gusto  
Vino bianco: 1 1/2 cucchiaino da tavola  
Zucchero: 1 cucchiaino  
Sale: 1/2 cucchiaino  
Pepe: un pizzico  
Pane (crostini): a piacimento

### Procedimento

1. Mettere l'olio d'oliva in una padella e far soffriggere l'aglio. Quando si comincia ad avvertire l'odore di aglio, aggiungere nella padella il petto di pollo, le cipolle e A, e continuare a far rosolare.
2. Mettere un coperchio sulla padella e continuare a cuocere fino a quando il petto di pollo non sia ben cotto. Una volta cotto, lasciarlo raffreddare.
3. Mettere (2) nel boccale e frullare per circa 2 minuti in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper.
4. Versare (3) su un piatto e servire con i crostini di pane.

## Pâté di fegato

### Ingredienti

Fegatini di pollo: 400 g  
Cipolla a fette: 1 (190 g)  
Vino rosso: 90 ml  
Olio di semi: 2 cucchiaini da tavola  
Burro: 100 g  
Sale: QB  
Pepe: QB  
Pane (crostini): a piacimento

### Procedimento

1. Tagliare i fegatini a pezzetti di 3 cm, lavare con acqua e lasciare in ammollo nel latte (quantitativo non incluso nella ricetta) per 2-3 ore.
2. Mettere l'olio di semi in una padella e soffriggere le cipolle.
3. Quando (2) è ben cotto, aggiungere i fegatini di cui al passo (1) e continuare a soffriggere. Aggiungere il vino rosso e abbassare la fiamma, quindi cuocere fino far evaporare il liquido, poi lasciar raffreddare.
4. Mettere (3) nel boccale e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper. Trasferire in un altro piatto, e far raffreddare in frigorifero fino a quando non raggiunge la giusta consistenza.
5. Servire con i crostini di pane e, se lo si desidera, spolverare di pepe rosa.

## Pâté di salmone

### Ingredienti

Salmone: 300 g  
Vino bianco: 2 cucchiaini da tavola  
Formaggio cremoso: 150 g  
Maionese: 20 g  
Senape in grani: 10 g  
Sale: 1/2 cucchiaino  
Pane (crostini): a piacimento

### Procedimento

1. Tagliare il salmone in parti di dimensioni adeguate, marinare con vino bianco e cuocere nel forno a microonde (600 W) per circa 2-4 minuti. Una volta cotto, lasciarlo raffreddare e mettere da parte.
2. Mettere (1) e A nel boccale e frullare per circa 2 minuti in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper.
3. Disporre (2) su un piatto e servire con i crostini di pane e, se lo si desidera, aggiungere sopra un pizzico di aneto.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.





## Hummus

### Ingredienti

Ceci: 400 g  
Crema di sesamo bianco: 40 g  
Succo di limone: 40 ml  
Aglio tritato: 1 cucchiaino  
Olio d'oliva: 3 cucchiari da tavola  
Acqua: 80 ml  
Cumino: 1 cucchiaino  
Sale: 1/2 cucchiaino da tavola

### Procedimento

1. Versare tutti gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 1 minuto e mezzo in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper.
2. Disporre su un piatto e, se lo si desidera, aggiungervi sopra una spruzzatina di olio d'oliva e un pizzico di paprika in polvere.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.



## Crema di sesamo

### Ingredienti

Crema di sesamo

| Sesamo: 200 g

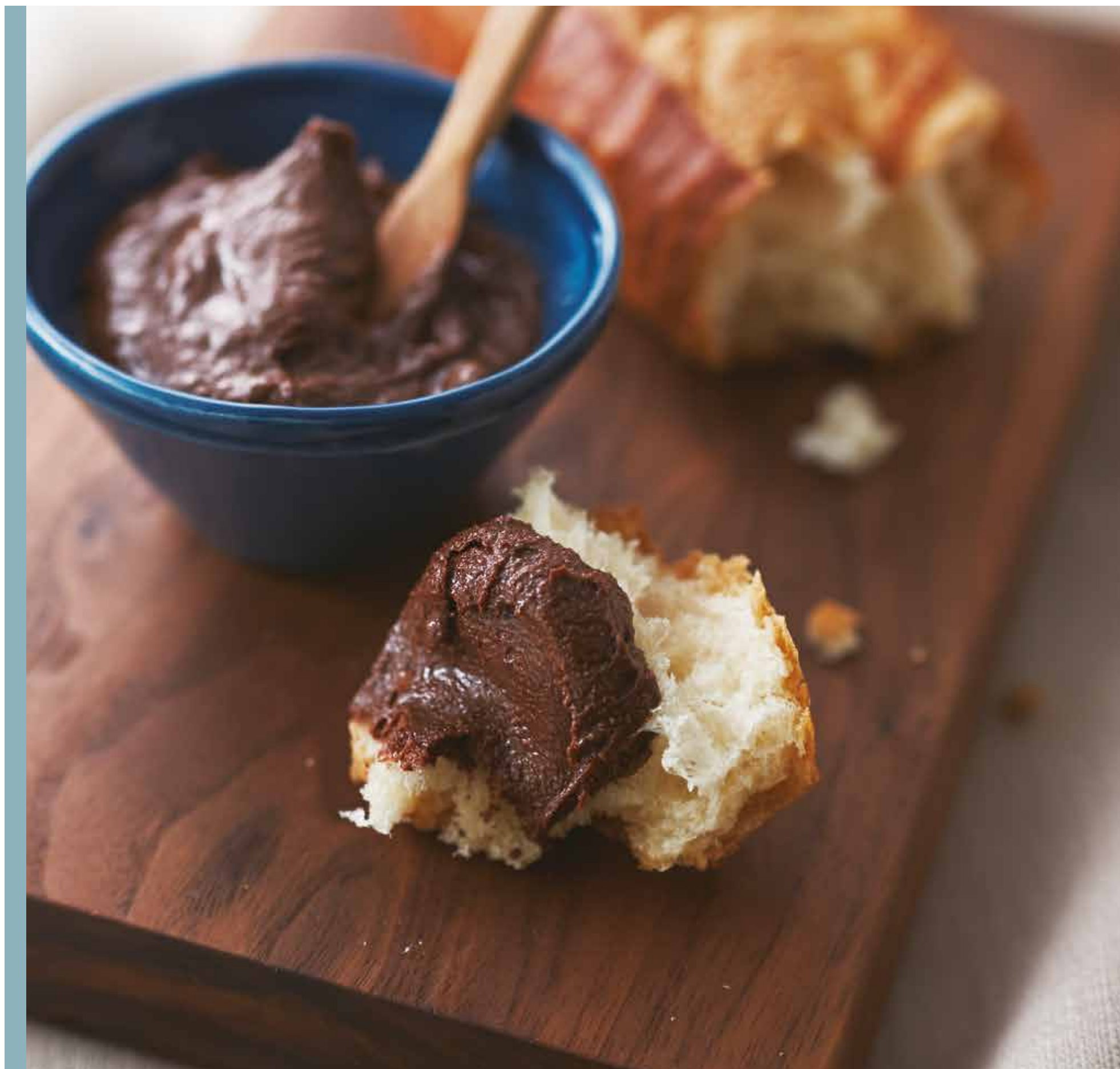
### Procedimento

1. Versare gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 2 minuti in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.







## Crema di cioccolato spalmabile

### Ingredienti

Nocciole: 100 g  
Noci di Macadamia: 15 g } <sup>A</sup>  
Latte scremato (o latte condensato): 15 g  
Cocco in polvere: 10 g  
Cioccolato al latte: 70 g } <sup>B</sup>  
Cioccolata fondente: 25 g

### Caramello

Zucchero semolato: 50 g  
Crema di latte: 1 cucchiaino da tavola  
Olio di semi: 1 cucchiaino da tavola  
Burro: 20 g

### Procedimento

#### Caramello

1. Mettere lo zucchero semolato in una pentola e riscaldare finché il caramello diventa dorato. Spegnerlo il fornello, aggiungere la panna, l'olio di semi e il burro, in quest'ordine, e mescolare bene.

#### Crema di cioccolato spalmabile

1. Cuocere gli ingredienti A in forno a 160°C per circa 20 minuti, e lasciar raffreddare.
2. Spezzare gli ingredienti B in pezzi di 2-3 cm.
3. Aggiungere gli ingredienti elencati in ordine dall'alto verso il basso nel boccale e frullare per 2-3 minuti circa in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper finché non diventano un composto omogeneo.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.



# Gazpacho

## Ingredienti

Pomodoro: 2 1/3 (450 g)	Sale: 1 cucchiaino
Cetriolo: 1 1/4 (120 g)	Maionese: 1 cucchiaio
Cipolla: 20 g	da tavola
Aglione: 1/2 spicchio (5 g)	Sale, pepe: QB
Peperoncino: 2 (60 g)	Salsa piccante: QB
Aceto vino rosso	Peperoncino: 1/4
(o aceto di sherry): 2 cucchiaini da tavola	Cetriolo: 1/4
Olio extravergine d'oliva: 100 ml	Olive nere: 2

## Procedimento

1. Tagliare i pomodori in 8 pezzi, e A in cubetti da 2-3 cm.
2. Unire e mescolare insieme tutti gli ingredienti tranne la salsa piccante e gli ingredienti B, aggiungere sale e pepe e lasciar marinare per circa 1 ora.
3. Nel boccale, aggiungere a [2] la salsa piccante, il sale e il pepe e frullare per circa 2 minuti e mezzo in modalità MANUALE 1-10\*. Dopo aver ben frullato il tutto, lasciar raffreddare in frigorifero.
4. Tagliare B in cubetti da 5 mm e mescolare.
5. Versare [3] su un piatto, aggiungere [4] e cospargere di olio di oliva (quantitativo non incluso nella ricetta).

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.







## Zuppa fredda di avocado

### Ingredienti

Avocado maturo: 2 (300 g)  
Cipolla: 1/2 (100g)  
Burro: 20 g  
Brodo di pollo: 800 ml  
Sale, pepe: un pizzico  
Crema di latte: 200 ml  
Succo di limone: 1/2 limone (15 ml) }<sup>A</sup>  
Pomodoro (a pezzetti): 1 (150 g)  
Crema di latte: secondo il gusto  
Prezzemolo: secondo il gusto  
Grissini: 4  
Prosciutto crudo: 4 fette

### Procedimento

1. Sbucciare l'avocado, rimuovere il nocciolo, tagliare l'avocado in cubetti di 2-3 cm e affettare finemente la cipolla.
2. Scaldare il burro in una pentola e soffriggere leggermente le cipolle in modo che non cambino colore. Aggiungere il brodo di pollo, lasciar bollire per circa 15 minuti, poi far raffreddare.
3. Mettere nel boccale l'avocado, (2), il sale e il pepe e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE 1-5\*.
4. Aggiungere A a (3) e frullare per circa 30 secondi in modalità MANUALE 1-5\*.
5. Versare (4) in una terrina e aggiungere i pomodori, la panna e, sopra, il prezzemolo. Servire insieme ai grissini avvolti nel prosciutto crudo.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.



## Zuppa fredda di asparagi con mousse

### Ingredienti

Asparagi (bolliti): 300 g  
Crema di latte: 100 ml  
Trito di carota, cipolla e sedano  
Sale, pepe: un pizzico

### Procedimento

1. Mondare e pelare gli asparagi e tagliarli in pezzi di circa 4 cm e congelare i pezzi bolliti. Congelare anche la panna fresca in una vaschetta per il ghiaccio.
2. Mettere gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 4 minuti in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper.
3. Versare la zuppa in una zuppiera e sistemarvi sopra un'adeguata quantità di asparagi lessi (quantitativo non incluso nella ricetta).

La crema di latte intera può separarsi, quindi è consigliabile utilizzare crema di latte con un contenuto di grassi non superiore al 45%.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.







## Condimento alla carota per insalate

### Ingredienti

Carote: 100 g  
Cipolla: 20 g  
Salsa di soia normale: 1 1/2 cucchiaino da tavola  
Olio per insalate: 1 1/2 cucchiaino da tavola  
Mirin (vino dolce di riso giapponese): 1/2 cucchiaino da tavola  
Olio di sesamo: 1/2 cucchiaino da tavola  
Aceto: 2 cucchiaini da tavola  
Zucchero: 1 cucchiaino da tavola

### Procedimento

1. Pelare le carote e tagliarle in pezzetti di 3 cm, e tagliare le cipolle in pezzetti da 3-5 cm.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 1 minuto e 30 secondi in modalità MANUALE: 1-10\*.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.



## Condimento per insalate senz'olio

### Ingredienti

Carote: 50 g  
Cipolla: 20 g  
Peperoncino: 60 g  
Sedano: 40 g  
Aceto: 2 cucchiaini da tavola  
Salsa di soia normale: 1 1/2 cucchiaino da tavola  
Zucchero: 1 cucchiaino

### Procedimento

1. Pelare le carote e tagliarle in pezzetti di 3 cm, quindi tagliare le cipolle, il peperoncino e il sedano in pezzetti di 3 cm.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-10\*.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.





## Condimento per Caesar Salad

### Ingredienti

Maionese: 100 g  
Latte: 70 ml  
Olio extravergine d'oliva: 1 cucchiaio da tavola  
Aglione affettato: 1/2 spicchio (5 g)  
Salsa Worcestershire: 1 cucchiaino  
Aceto di vino bianco: 1 cucchiaino  
Parmigiano grattugiato: 100 g  
Sale, pepe: QB

### Procedimento

1. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 1 minuto e 30 secondi in modalità MANUALE: 1-7\*.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.





# Pangrattato panko di 3 tipi

(pane, pane bianco, alle erbe)

## Ingredienti

### Pane

Pane (pezzi di 2-3 cm): 100 g  
È possibile usare anche del pane in cassetta che sia stato tagliato in 8 parti uguali.

### Alle erbe

Pane (pezzi di 2-3 cm): 100 g  
Foglie di rosmarino fresco: 3g  
Prezzemolo: 5 g

## Procedimento

### Caramello

1. Mettere il pane nel boccale e frullare per circa 30 secondi in modalità MANUALE: 1-10\*.

### Crema di cioccolato spalmabile

1. Lavare il rosmarino e il prezzemolo e asciugarli per bene.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 30 secondi in modalità MANUALE: 1-10\*.

Se lo si desidera, rimuovere la crosta del pane.

Il tempo può variare a seconda del tipo di pane.

Assicurarsi che gli ingredienti siano completamente asciutti quando li si frulla nel boccale.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.







## Crêpe di patate con salmone affumicato e caviale

### Ingredienti

Patate: 300 g	Burro:
Farina: 40 g	secondo il gusto
Uova: 2	Erba cipollina (o prezzemolo):
Latte: 50 ml	secondo il gusto
Erba cipollina (o prezzemolo):	Crema di latte: 100 ml
secondo il gusto	Succo di limone: 1 schizzo
Noce moscata: due pizzichi	Sale, pepe: QB
Sale, pepe: QB	Salmone affumicato: 16 fette
	Caviale: 1 cucchiaino da tavola

### Procedimento

1. Tritare l'erba cipollina (o il prezzemolo).
2. Pelare le patate, tagliarle in pezzi di dimensioni adeguate e ammorbidirle lessandole in acqua salata. Quando sono lesse al punto giusto, scolare l'acqua e accendere il fornello per rimuovere tutta l'umidità dalle patate.
3. Mettere [2] e A nel boccale e frullare in modalità MANUALE: 1-10\* per circa 10 secondi e in modalità MANUALE: 4\*2 per circa 50 secondi, quindi aggiungere [1].
4. In una padella, soffriggere il burro e aggiungere [3], finché entrambi i lati non siano ben cotti.
5. Montare la panna, aggiungere B e insaporire.
6. Sistemare la crêpe su un piatto e servire con salmone affumicato, caviale e [5].

\*1 Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.

\*2 Impostare il livello di velocità a [4].



# Crocchette di patate

## Ingredienti

- Patate lesse: 400 g
- Crema di latte: 40 ml
- Olio di semi (per frittura): secondo il gusto
- Cipolla tritata grossolanamente: 1/2 (90 g)
- Macinato di manzo: 200 g
- Farina: 2 cucchiaini da tavola
- Sale, pepe: QB
- Farina: QB
- Uovo sbattuto: QB
- Panko (pangrattato giapponese): QB
- Olio per frittura: QB

## Procedimento

1. Pelare le patate, tagliarle a cubetti di 3-5 cm, lessarle e rimuovere l'umidità prima di lasciarle raffreddare.
2. Mettere (1) e la crema di latte nel boccale e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper, quindi versare il composto in una ciotola.
3. Scaldare l'olio in una padella e soffriggere le cipolle. Aggiungere il macinato di manzo e rosolarlo fin quando sia ben cotto.
4. Aggiungere la farina e continuare a rosolare.
5. Unire (2) e (4), insaporire con sale e pepe.
6. Lasciar raffreddare e tenere nel congelatore per 2-3 ore, per far indurire gli ingredienti abbastanza da poterli plasmare.  
Prestare attenzione a non far congelare troppo gli ingredienti.
7. Tagliare (6) in 12 pezzi, aggiungere la farina, le uova sbattute e il panko, e friggere in olio a 180°C per circa 4 minuti.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.





# Cheesecake alle fragole con salsa di lamponi

1 tortiera rotonda (da 18 cm)

Ingredienti

- Biscotti: 100 g  
Burro: 50 g  
Fragole: 200 g  
Formaggio: 200 g  
Crema di latte: 100 ml  
Yogurt bianco: 100 g  
Zucchero di canna: 50 g  
Succo di limone: 1 cucchiaio  
da tavola  
Kirsch: 1 cucchiaio da tavola

A
- Agar Agar: 8 g  
Acqua calda: 40 ml  
Lamponi surgelati: 300 g  
Zucchero semolato: 140 g  
Miele: 1 cucchiaio da tavola

B

Procedimento

1.

Sbriciolare i biscotti e mescolarli con il burro fuso.
2.

Mettere (1) sul fondo dello stampo per dolci e lasciar raffreddare in frigorifero.
3.

Versare A nel boccale e frullare per circa 1 minuto e 30 secondi in modalità MANUALE: 1-7\*.
4.

Aggiungere a (3) l'Agar Agar disciolto con l'acqua bollente e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-5\*  
Frullare bene il tutto in poco tempo, onde evitare che la gelatina si rapprenda.
5.

Versare il composto (4) su (2), pareggiare la superficie e lasciar raffreddare nel frigorifero.
6.

Mettere i lamponi scongelati e B nel boccale e frullare per circa 1 minuto e mezzo in modalità MANUALE: 1-10\* per ottenere la crema di lamponi.
7.

Quando (5) si sia indurito, tagliare in porzioni adeguate, sistemarle in un recipiente e ricoprire con (6).
8.

Se lo si desidera, decorare con fragole e foglie di menta (quantitativo non incluso nella ricetta).

\* Iniziare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.







## Brownie

1 tortiera quadrata (21 x 21 cm)

### Ingredienti

Uova: 2  
Latte: 60 ml  
Zucchero: 180 g  
Brandy: 1 cucchiaino  
Farina: 100 g  
Lievito in polvere: 1/2 cucchiaino  
Cacao: 60 g  
Burro fuso: 100 g  
Scorza d'arancia candita: 30 g

### Procedimento

1. Versare tutti gli ingredienti (in ordine, dall'alto verso il basso) nel boccale e frullare per circa 1 minuto e mezzo in modalità MANUALE: 1-6\* utilizzando il tamper.
2. Versare il composto [1] nella tortiera rivestita con un foglio di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 170°C.
3. Se lo si desidera, spolverare con zucchero a velo.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.



# Madeleine

16 stampini da dolci a forma di conchiglia  
(8 x 4,5 x 2 cm)

## Ingredienti

Uova: 2  
Miele: 1 cucchiaino  
Burro: 100 g  
Zucchero semolato: 110 g  
Farina: 120 g  
Lievito in polvere: 1/2 cucchiaino  
Estratto di vaniglia: secondo il gusto  
Buccia di limone grattugiata (o più limone): secondo il gusto

## Procedimento

1. Aggiungere tutti gli ingredienti (prima i secchi e poi i liquidi) nel boccale e frullare per circa 40 secondi in modalità MANUALE: 6\*.
2. Rimuovere la polvere eventualmente rimasta attaccata al boccale e frullare ancora per circa 30 secondi in modalità MANUALE: 6\*, quindi versare il composto in una terrina e lasciar raffreddare in frigorifero per mezza giornata.
3. Imburrare il fondo dello stampo per dolci e spolverarlo di farina per dolci (quantitativo non incluso nella ricetta). Dividere il composto (2) in otto parti uguali.
4. Infornare (3) in forno preriscaldato a 210°C, quindi abbassare la temperatura a 180°C e cuocere per 20-25 minuti.  
Se si cuoce su due livelli, invertire la griglia dopo circa 15 minuti, e far cuocere per altri 5-10 minuti.

\* Impostare il livello di velocità a [6].





# Gianduia

## Ingredienti

Nocciole sgusciate: 140 g  
Zucchero di canna: 60 g  
Cioccolato al latte: 200 g  
Cioccolato dolce: 200 g }<sup>A</sup>

## Procedimento

1. Tostare le nocciole per circa 20 minuti nel forno a 160°C, quindi lasciarle raffreddare.
2. Mettere (1) e lo zucchero di canna nel boccale e frullare per circa 2 minuti in modalità MANUALE: 1-5\*<sup>1</sup>, utilizzando il tamper finché non si forma un composto omogeneo.
3. Sbriciolare gli ingredienti A e aggiungerli a (2), quindi frullare il tutto per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-9\*<sup>1</sup> utilizzando il tamper per sciogliere A.
4. Quando A è sciolto, impostare il boccale in modalità MANUALE: 5\*<sup>2</sup> e continuare a frullare per circa 10 secondi.  
Prestare attenzione a non far salire troppo la temperatura.
5. Versare in uno stampo di silicone e lasciar indurire in frigorifero.

\*<sup>1</sup> Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.

\*<sup>2</sup> Impostare il livello di velocità a [5]





## Sorbetto al limone e basilico

### Ingredienti

Limone: 1 (60 g)  
Foglie di basilico: 10 (4 g)  
Zucchero: 100 g  
Acqua: 250 ml  
Vodka: 1 cucchiaio da tavola

### Procedimento

1. Lavare le foglie di basilico sotto l'acqua e asciugarle bene. Sbucciare il limone, rimuovere i semi e tagliarlo in 4 pezzi.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-10\*. Trasferire in un contenitore e congelare.
3. Dopo aver congelato, lasciar scongelare fino al punto in cui sia possibile infilarvi una forchetta. Tagliare il tutto in cubetti di 3-5 cm e metterli nel boccale, quindi frullare per circa 40 secondi in modalità MANUALE: 1-6\* utilizzando il tamper.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.







## Patate dolci

### Ingredienti

Patate dolci cotte al vapore: 3 (500 g)  
Crema di latte: 50 ml  
Latte: 150 ml  
Zucchero semolato: 100 g  
Burro: 10 g  
Tuorlo d'uovo: secondo il gusto

### Procedimento

1. Sbucciare le patate dolci e tagliarle in fette di circa 1 cm di larghezza. Cuocere per 10 minuti nella pentola a pressione, quindi lasciar raffreddare.
2. Versare (1) e A nel boccale e frullare per 2 minuti/2 minuti e mezzo circa in modalità MANUALE: 1-10\* utilizzando il tamper.
3. Versare il composto di cui al passo (2) in una sac à poche e disporlo porzioni adeguate su una teglia da forno coperta con un foglio di carta da forno, quindi spalmare il tuorlo d'uovo sulla superficie. Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere per circa 20 minuti.

Se sono state messe in cottura due teglie sulle due griglie del forno, invertire quella superiore con quella inferiore dopo circa 10-11 minuti.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.



# Budino di zucca

## Ingredienti

- Zucchero: 100 g

Acqua: 60 ml
- Acqua calda: 40 ml

Cannella in polvere: QB
- Zucca cotta e sbucciata: 240 g

Latte: 230 ml

Zucchero: 70 g

Uova: 2

Crema di latte: 90 ml
- Panna semi montata: secondo il gusto

Semi di zucca: secondo il gusto

## Procedimento

1.

Mettere A in una pentola, accendere il fornello con fiamma alta. Quando comincia a bollire, inclinare la pentola, quindi spegnere del tutto la fiamma quando gli ingredienti cominciano a dorarsi.
2.

Aggiungere B, che si è dorato in seguito al preriscaldamento per ottenere la crema al caramello, e versarlo sulla teglia.
3.

Tagliare la zucca in pezzi di 3 cm, cuocerla nel forno a microonde e lasciarla raffreddare.
4.

Mettere {3} e C nel boccale e frullare per circa 2 minuti in modalità MANUALE: 1-10\*.
5.

Mettere il composto di cui al passo {4} sulla teglia, colpendone i bordi più volte per livellare la superficie. Sistemare la teglia su un vassoio e versare acqua bollente. Preriscaldare il forno a 170°C e cuocere per circa 40-50 minuti.
6.

Terminata la cottura, lasciar raffreddare, quindi lasciar riposare in frigorifero.
7.

Tagliare in 6 pezzi, disporre in un recipiente e servire con D.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.







## Biscotti alle mandorle

### Ingredienti

#### Mandorle a dadini

Mandorle tostate: 50 g

#### Pasta di mandorle

Mandorle tostate: 300 g

#### Biscotti alle mandorle

Farina: 150 g  
Lievito in polvere: 4 g } <sup>A</sup>

Burro (a temperatura ambiente): 60 g

Zucchero: 70 g

Pasta di mandorle: 120 g

Uova: 1

Mandorle a dadini: 50 g

### Procedimento

#### Mandorle a dadini

1. Mettere le mandorle nel boccale e tritarle premendo il pulsante  
Pulse 3-5 volte in modalità MANUALE: 8\*1

#### Pasta di mandorle

1. Mettere le mandorle nel boccale e frullare per circa 2 minuti in  
modalità MANUALE: 1-10\*2 utilizzando il tamper.

#### Biscotti alle mandorle

1. Unire A e mescolarli in un composto omogeneo.
2. Rendere cremoso il burro, aggiungere lo zucchero e mescolarli.  
Aggiungere la pasta di mandorle, le uova, le mandorle a dadini, in  
quest'ordine, e continuare a mescolare bene.
3. Aggiungere (1) a (2), mescolare bene il tutto con una spatola e  
riunire l'impasto.
4. Dividere l'impasto in due porzioni, e dar loro una forma cilindrica  
con un diametro di 4 cm. Lasciar raffreddare in frigorifero per  
30 minuti.
5. Una volta raffreddati, tagliarli in pezzi di 8 mm circa di spessore e  
sistamarli su una teglia da forno ricoperta di carta da forno.
6. Preriscaldare il forno a 160°C e cuocere per circa 20 minuti.

\*1 Impostare il livello di velocità a [8].

\*2 Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente  
fino al raggiungimento del livello indicato.



# Pane alle nocciole

## Ingredienti

- Nocciole: 30 g
- Acqua: 80 ml
- Farina tipo 0: 150 g
- Lievito secco: 2/3 cucchiaino
- Sale: 1/2 cucchiaino
- Zucchero: 20 g
- Uova: 1/2
- Burro (a temperatura ambiente): 20 g
- Olio (da spennellare su uno stampo per torte)

## Procedimento

- Tostare le nocciole per circa 20-25 minuti nel forno a 160°C.
- Mettere (1) e l'acqua nel boccale e, dopo aver frullato per circa 1 minuto in modalità MANUALE: 1-10\*, riportare a temperatura ambiente. Aggiungere acqua in modo che il peso totale del composto sia di 110 g circa.
- Versare il composto di cui al passo (2) e A in una terrina. Dopo averli mescolati bene, trasferire l'impasto sul piano da lavoro.
- Impastare, schiacciando l'impasto sul piano da lavoro con il palmo verso il basso. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, aggiungere il burro in due o tre porzioni e continuare a impastare fino a quando gli ingredienti non siano completamente amalgamati.
- Continuare a impastare sul piano da lavoro per circa 10 minuti. Impastare il tutto finché si riesce a vedere il proprio dito attraverso l'impasto quando lo si stende.
- Porre l'impasto in una coppa e lasciar lievitare a temperatura ambiente (oppure utilizzando la funzione di lievitazione del forno: 30°C / da 40 minuti a 1 ora) in modo che non si secchi prima di aver raddoppiato le proprie dimensioni originali (prima lievitazione). Infilare un dito coperto di farina al centro dell'impasto e, se l'impronta del dito vi rimane impressa, il processo di lievitazione è completato.
- Dopo la lievitazione, tagliare l'impasto in due parti, posizionare la parte liscia verso l'alto e arrotondarla, sistemarvi sopra un panno bagnato ben strizzato e lasciar raffreddare per 20-30 minuti
- Stendere (7) in forma quadrata, quindi ripiegare a cilindro. Lavorare ancora l'impasto in lungo utilizzando un mattarello, e arrotolarlo a forma di spirale. In uno stampo per torte già oliato, sistemare l'impasto in modo che la fine dell'impasto guardi la parte inferiore, e la parte guardi il lato dello stampo.
- Spruzzare acqua sulla superficie e lasciare lievitare a temperatura ambiente (oppure utilizzare la funzione di lievitazione del forno: 30°C / da 40 minuti a 1 ora) prestando attenzione che l'impasto lievitando non tracimi fuori dallo stampo (seconda lievitazione).
- Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere (9) per circa 30 minuti. Rimuovere il pane dallo stampo mentre è ancora caldo, e lasciarlo raffreddare su una griglia.

\* Incominciare con il livello di velocità [1], quindi aumentare lentamente fino al raggiungimento del livello indicato.





A



ACE  
**Succhi** pagina. 10-11

B



Banana calda al caramello  
**Zuppa** pagina. 74-75



Bellini  
**Frullati** pagina. 34-35



Biscotti alle mandorle  
**Manuale** pagina. 166-167



Brioche farcita con gelato alla patata dolce  
**Frozen** pagina. 116-117



Brownie  
**Manuale** pagina. 154-155



Budino di zucca  
**Manuale** pagina. 164-165

C



Capesante e sformato di cavolfiori con maionese alle erbe  
**Creme e Salse** pagina. 52-53



Cheesecake all'avocado  
**Creme e Salse** pagina. 56-57



Cheesecake alle fragole con salsa di lamponi  
**Manuale** pagina. 152-153



Cheesecake  
**Zuppa** pagina. 82-83



Cioccolata calda  
**Zuppa** pagina. 78-79



Condimento alla carota per insalata  
**Manuale** pagina. 140-141



Condimento per Ceasar Salad  
**Manuale** pagina. 144-145



Condimento per insalata senz'olio  
**Manuale** pagina. 142-143



Crema di cioccolato spalmabile  
**Manuale** pagina. 132-133



Crema di sesamo  
**Manuale** pagina. 130-131



Crêpe di patate con salmone affumicato e caviale  
**Manuale** pagina. 148-149



Crocchetta di patate  
**Manuale** pagina. 150-151

D



Drink ghiacciato con latte al cacao  
**Frozen** pagina. 118-119

F



French toast tropicale  
**Frozen** pagina. 114-115



Frullato ai frutti di bosco  
**Frullati** pagina. 24-25



Frullato al tè verde e latte di soia  
**Frullati** pagina. 28-29



Frullato tropicale al cocco  
**Frullati** pagina. 20-21



Frullato verde agli spinaci e noci  
**Frullati** pagina. 26-27



Frullato verde tropicale  
**Frullati** pagina. 22-23



Gazpacho  
**Manuale** pagina. 134-135



Gazzosa alla fragola  
**Succhi** pagina. 14-15



Gelato ai frutti di bosco  
**Frozen** pagina. 108-109



Gelato al cetriolo e pompelmo  
**Frozen** pagina. 124-125



Gelato al pistacchio  
**Frozen** pagina. 104-105



Ghiaccioli di yogurt ai mirtilli e vaniglia  
**Frozen** pagina. 102-103



Gianduja  
**Manuale** pagina. 158-159

H



Ginger alla mela e arancia  
**Succhi** pagina. 16-17



Granita di limone  
**Frullati** pagina. 32-33



Hot Chai (tè aromatizzato indiano)  
**Zuppa** pagina. 76-77



Hummus  
**Manuale** pagina. 128-129

I



Insalata caprese con salsa ghiacciata all'arancia  
**Frozen** pagina. 122-123



Insalata di gamberi in salsa di avocado  
**Creme e Salse** pagina. 42-43



Insalata di pollo con maionese ai capperi  
**Creme e Salse** pagina. 40-41

L



Latte al rum, cioccolato e banana  
**Frullati** pagina. 30-31



Latte alle nocciole  
**Tratinatura** pagina. 94-95



Linguine al granchio con salsa cremosa di broccoli  
**Creme e Salse** pagina. 46-47

M



Madeleine  
**Manuale** pagina. 156-157



M



Melone bianco  
**Succhi** *pagina. 8-9*



Mousse di peperoncini rossi  
**Creme e Salse** *pagina. 50-51*



Pancake al pistacchio  
**Tratinatura** *pagina. 86-87*



Pancake alle noci  
**Tratinatura** *pagina. 88-89*



Pane alle nocciole  
**Manuale** *pagina. 168-169*



Pangrattato Panko di 3 tipi  
**Manuale** *pagina. 146-147*



Patate dolci  
**Manuale** *pagina. 162-163*



Pâté di petto di pollo  
Pâté di fegato di pollo  
Pâté di salmone  
**Manuale** *pagina. 126-127*



Pesce spada alla griglia con noci,  
erbe e pangrattato  
**Tratinatura** *pagina. 100-101*

R



Ricetta etnica, Gamberi fritti con  
panatura di arachidi  
**Tratinatura** *pagina. 98-99*



Risotto al formaggio con piselli  
**Creme e Salse** *pagina. 48-49*

S



Salmone marinato con salsa  
ghiacciata al limone e vino  
**Frozen** *pagina. 120-121*



Salsa al rum, uvetta e formaggio  
**Creme e Salse** *pagina. 38-39*



Salsa all'avocado e pomodoro  
**Creme e Salse** *pagina. 36-37*



Semi di basilico verde  
**Succhi** *pagina. 6-7*



Semifreddo al caffè  
**Frozen** *pagina. 112-113*



Sorbetto al limone e basilico  
**Manuale** *pagina. 160-161*



Sorbetto al miele e agrumi  
**Frozen** *pagina. 106-107*



Sorbetto al pomodoro  
Sorbetto alla pera  
Sorbetto pesca, ananas e yogurt  
**Frozen** *pagina. 110-111*



Soufflé al cioccolato e banana  
**Zuppa** *pagina. 84-85*



Spaghetti al pesto con  
calamari e fagiolini  
**Tratinatura** *pagina. 96-97*



Spaghetti con melanzane, mozzarella e  
salsa di pomodoro e basilico  
**Creme e Salse** *pagina. 44-45*

T



Succo d'uva e mirtilli  
**Succhi** *pagina. 4-5*



Torta di zucca  
**Creme e Salse** *pagina. 54-55*



Torta margherita al misto noci e cioccolato  
**Tratinatura** *pagina. 92-93*



Torta margherita al caramello e arancia  
**Tratinatura** *pagina. 90-91*

V



Vellutata di pomodoro  
**Zuppa** *pagina. 60-61*



Vin brulé  
**Zuppa** *pagina. 80-81*

Y



Yogurt al tè alla pesca  
**Succhi** *pagina. 18-19*



Yogurt di latte alla menta  
**Succhi** *pagina. 12-13*

Z



Zuppa di carote e zenzero  
**Zuppa** *pagina. 68-69*



Zuppa di cocco al curry  
con patate  
**Zuppa** *pagina. 64-65*



Zuppa di funghi  
e prosciutto crudo  
**Zuppa** *pagina. 66-67*



Zuppa di gamberi e sgombero  
**Zuppa** *pagina. 62-63*



Zuppa di mele al forno  
**Zuppa** *pagina. 58-59*



Zuppa di spinaci  
**Zuppa** *pagina. 70-71*



Zuppa di verdure al curry  
con pollo saltato  
**Zuppa** *pagina. 72-73*



Zuppa fredda di asparagi  
con mousse  
**Manuale** *pagina. 138-139*



Zuppa fredda di avocado  
**Manuale** *pagina. 136-137*