

Companion XL

300 PRZEPISÓW



Tefal

GOTOWANIE BEZ WYSIŁKU !

companion[®]xl



ZAINSPIRUJ SIĘ

Witamy w świecie Tefal Companion!

Dziękujemy za Państwa zaufanie.

*Twój nowy robot kuchenny Companion
zadomowił się w Twojej kuchni i wkrótce stanie
się Twoim najlepszym kompanem!*

*Dzięki tej książce lepiej poznasz swoje nowe
urządzenie i odkryjesz szybko i w zabawny
sposób wszystkie jego możliwości.*

*Życzymy Ci smacznego i przede wszystkim
dobrej zabawy!*

Zespół Tefal Companion





SPIIS TREŚCI

4 • 5

Innowacyjne rozwiązania

6 • 7

Mój świat Companion

8 • 11

Odkryj swojego Kompana

12 • 13

Porady dotyczące przepisów

14 • 17

Pierwsze kroki

18 • 19

Składniki z szafki

20 • 21

Produkty sezonowe

22 • 23

Praktyczne informacje

24 • 31

Porady, by nabrać więcej
doświadczenia

32 • 35

Podstawy

36 • 37

300 przepisów



Tefal®

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA

do kuchni w codziennym życiu

Od ponad 70 lat Tefal® opracowuje przemysłane rozwiązania, by gotować łatwo, przyjemnie i bez ograniczeń.

Jako specjalista w branży małego AGD Tefal® wspiera konsumentów, by mogli rozwijać swoją kreatywność używając prostych i autentycznych produktów.

Więcej informacji na stronie

WWW.TEFAL.PL

FRANCUSKA FINEZJA

w Twojej kuchni

Znakomici kucharze, zainspirowani smakosze, obiecujący kuchciki, niedzielne kucharki... We Francji kuchnia jest zajmowana przez wszystkich a Tefal® jest jednym z najważniejszych jej elementów. Produkty Tefal® już od dawna odzwierciedlają kreatywność francuskiej wiedzy kulinarnej, począwszy od czasów młynków do warzyw naszych prababć po dzisiejsze roboty kuchenne. W kuchni to technika, jakość produktów i szczypta fantazji robią różnicę i sprawiają, że powstają najpiękniejsze dzieła.



W firmie Tefal® kuchnia jest pasją dzieloną przez kierowników projektów, inżynierów, zespoły produkcyjne i handlowe. Pasja ta pobudza apetyt na smaczne rzeczy i sprawia, że wciąż ma się ochotę na dokonywanie nowych eksperymentów kulinarnych.

**NOWATORSKIE ROZWIĄZANIA,
KTÓRE UŁATWIAJĄ NAM ŻYCIE...**

Mój ŚWIAT Companion



MOJA APLIKACJA

Odkryj jeszcze więcej przepisów i nowości w aplikacji Companion. Oraz:

- Zapoznaj się z bezpłatnymi przepisami
- Ułatw sobie przygotowanie posiłków postępując krok po kroku zgodnie z przepisem
- Stwórz swoje własne przepisy i podziel się z nimi w aplikacji Companion. Możesz również wystawić ocenę i komentarz przy przepisach Tefal oraz przepisach innych użytkowników
- Stwórz szybko swoją listę zakupów na podstawie kilku przepisów
- Stwórz własny zeszyt z przepisami i ułatw sobie organizację





ZOSTAŃ CZŁONKIEM **KLUBU COMPANION**

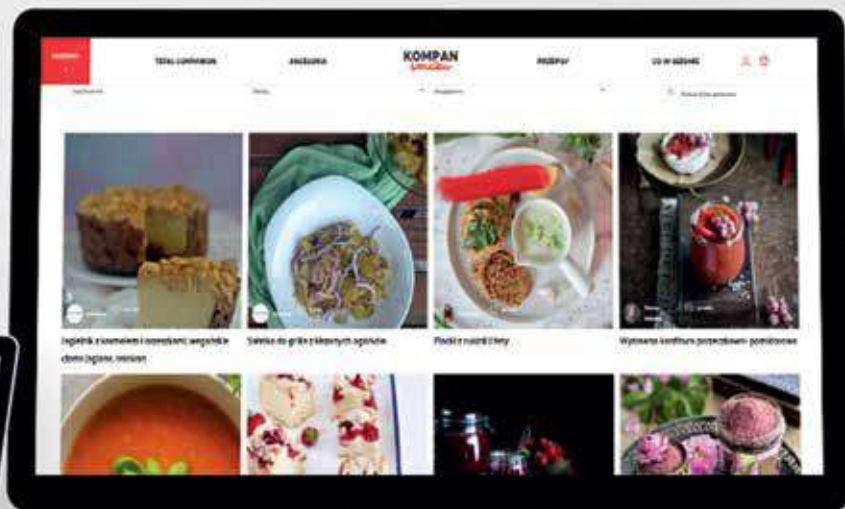
- Znajdź szybko szukany przepis
- Bądź na bieżąco ze wszystkimi informacjami i korzystaj z unikalnych ofert Companion
- Zadaj pytania i wymień się radami z innymi członkami klubu Companion

POŁĄCZ SIĘ ZE ŚWIATEM COMPANION

dołączając się do nas na portalach społecznościowych



<https://kompansmaku.pl/>



Poznaj

• SWOJEGO ROBOTA COMPANION •

URUCHOMIENIE

Aby uruchomić urządzenie, przesunąć przełącznik z tyłu robota Companion na 1.

POZNAJ PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Aby przejść do różnych podprogramów, wciśnij kilkakrotnie przycisk odpowiedniego programu.*

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Kolejne kroki” na » stronie 30.



Sauce

*Sos***

Dodatki do makaronu



Soup

Zupa

Aby ugotować i miksować przepyszne zupy kremy lub zupy z kawałkami



Slow cook

Wolne gotowanie

Aby ugotować delikatne, doskonałe w smaku potrawy, które dzięki dłuższemu gotowaniu w niskiej temperaturze zachowują wartościowe składniki odżywcze.



Steam

Gotowanie na parze

Aby przygotować zdrowe i przepyszne dania



Pastry

Ciasto

Aby przygotować chleb, pizzę i wyroby cukiernicze dzięki zaprogramowanym prędkościom i uzyskać dobrze wyrobione ciasto



Dessert

*Deser***

Aby wykonać ulubione desery, kremy deserowe, ciasteczka oraz dżemy.

* Wyłącznie dla posiadaczy robota Companion bez oraz z technologią Bluetooth.

** Posiadacze robota Companion z technologią Bluetooth nie mają już dostępu do programów Sauce i Dessert bezpośredniego z przycisku, wciąż jednak mogą wykonywać przepisy połączone z tymi programami w trybie ręcznym.

• SWOJEGO ROBOTA COMPANION •

ODKRYJ TRYB RĘCZNY

Możesz ustawić samodzielnie czas, temperaturę gotowania i prędkość miksowania.

Więcej informacji na temat indywidualnych parametrów znajduje się w rozdziale „Kolejne kroki” na » stronie 26.



Wybór prędkości silnika

2 pośrednie prędkości i
10 ciągłych stopniowych
prędkości*



Wybór temperatury gotowania

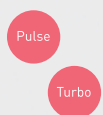
Od 30° do 150°C.

Kontrolka świetlna podgrzewania:
zaświeca się przy rozpoczęciu gotowania
i gaśnie, gdy temperatura wewnątrz miski
spadnie poniżej 50°C



Wybór długości działania

od 5 sekund do 2 godzin



Wybór funkcji Turbo i Pulse *

→ **Turbo**
(maksymalna prędkość przy
bezpośrednim dostępie)

→ **Pulse**
(pośredni etap) bez
wykorzystania innych
ustawień*



1 główny przycisk

→ **Potwierdzenie** wyboru programu
automatycznego lub wybranych
parametrów przy stosowaniu ręcznym

→ **Pauza** w trakcie stosowania,
po uruchomieniu urządzenia

→ **Resetowanie** wybranych parametrów
urządzenia poprzez wciśnięcie przez 2 sekundy



Zwiększenie / Zmniejszenie prędkości, temperatury i czasu

* Dla posiadaczy robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi, prędkość 13 odpowiada funkcji PULSE. Do funkcji Turbo nie ma bezpośredniego dostępu z panelu sterowania, ale można ją zastąpić prędkością 12.

** Posiadacze robota Companion z technologią Wifi: główny przycisk posiada więcej funkcji i informuje użytkownika o tym, co może zrobić. Reset parametrów wykonuje się poprzez naciśnięcie (...) poza wyświetlaczem i wybranie resetu parametrów etapu.

• AKCESORIA •



Poznaj

• SWOJEGO ROBOTA COMPANION •

ODKRYJ WSZYSTKIE AKCESORIA

Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Kolejne kroki” na » stronie 27.



Nóż tnący ultrabłode

Świetnie zaostrojony, by drobno siekać cebulę, warzywa na zupę, mięso lub ryby oraz inne miękkie składniki



Nóż do ugniatania/kruszenia

Jego kształt umożliwia dokładne wymieszanie wszelkiego rodzaju ciast oraz siekanie twardych składników, które mogłyby uszkodzić ostrze noża ultrabłode



Trzepaczka

Akcesorium wielofunkcyjne. Służy do robienia emulsji, piany, ubijania oraz do rozgniata puree z ziemniaków i wykonywania aksamitnych i lekkich sosów



Mieszadło

Zaprojektowane specjalnie do delikatnego mieszania składników



Koszyk do gotowania na parze

Aby przygotować potrawy w koszyku do gotowania na parze, masz do dyspozycji 2 programy, w jednym delikatna para ugotuje delikatne składniki nie uszkadzając ich, a w drugim silniejsza para jest przeznaczona dla składników, których czas gotowania jest dłuższy



Płaskie dno XL

Element ten należy umieścić w miejsce trzpienia (na dnie miski). Umożliwia on gotowanie dużych kawałków mięsa lub ryb nie krojąc ich



Zatyczka

Element ten powinien zawsze być umieszczony podczas wykonywania przepisu, chyba, że w przepisie zaznaczono inaczej



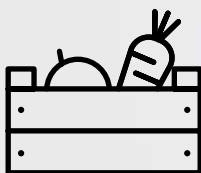
Położenie to umożliwia wypuszczenie maksymalnej ilości kondensacji i uzyskanie potraw lub sosów o lepszej konsystencji (risotto, krem deserowy, sosy, itp.)



Dzięki temu można również zachować maksymalną ilość ciepła i pary w misce do gotowania na parze (zupy, itp.)

• DOTYCZĄCE PRZEPISÓW •

3 PORADY NA DOBRĄ ORGANIZACJĘ



Przed wybraniem przepisu
spójrz na ikony



Przeczytaj uważnie
przepis przed
rozpoczęciem



Używaj świeżych składników
przygotowanych wcześniej

IKONY PRZY PRZEPISACH



Liczba osób



Czas przygotowania



Czas odłożenia



Czas gotowania w
robocie kuchennym
Tefal Companion



Czas gotowania poza robotem Tefal
Companion (piekarnik, patelnia, garnek,
frytkownica, itp.)

• DOTYCZĄCE PRZEPISÓW •

DOSTOSUJ

NASZE PRZEPISY DO SWOJEGO GUSTU



Możesz zmienić przepisy według swojego gustu. Pamiętaj wtedy o kilku niezbędnych poradach:

Temperatura

Składniki o temperaturze otoczenia szybciej się ugotują niż chłodne składniki (z lodówki lub zamrożone).

Zawartość tłuszczu lub wody

Uważaj na składniki, którymi zastępujesz składniki z oryginalnego przepisu: niektóre z nich mają większą lub mniejszą zawartość tłuszczu lub wody, co wpłynie na ostateczną teksturę przepisu.

Rozmiar

Uwaga na rozmiar składników wkładanych do miski. Mogą one wpłynąć na jakość siekania, miksowania oraz czasu gotowania.

PORADY

DOTYCZĄCE PRZEPISÓW



Jeśli nie podgrzewasz piekarnika, czas gotowania przepisu zwiększy się.

Materiał (silikon, metal, ceramika, itp.) lub rozmiar formy wpływają na czas gotowania:

szerokie i płytkie formy potrzebują krótszego czasu gotowania w porównaniu z małymi i głębokimi formami.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest gotowe : włóż ostrze noża: jeśli jest suche (lub z kilkoma śladami), ciasto jest upieczone.

Rośnięcie ciasta : temperatura otoczenia wspomaga szybsze rośnięcie ciasta. Uwaga, temperatura nie może przekroczyć 45°C ze względu na ryzyko zabicia drożdży.

• PIERWSZE KROKI •

OTO 6 PRZEPISÓW, BY POZNAĆ URZĄDZENIE COMPANION

• • •

- Różne funkcje
(programy automatyczne i ręczne)
- Różne akcesoria do
realizacji przepisów
- Różnorodne przepisy,
które można wykonać

PIERWSZE KROKI



25 cl ciepłej wody
20 g świeżych drożdży piekarskich
 (lub **10 g** suchych drożdży piekarskich)
400 g mąki
 szczypta soli
2 łyżki oleju z oliwek

Całkowity czas: 7 min			
 6 osób	 5 min	 Pastry	
 3 min	 40 min		

CIASTO NA PIZZĘ

- 1 Wlej wodę i dodaj drożdże do robota wyposażonego w nóż do wyrabiania/kruszenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P1. Po 30 s dodaj mąkę, sól i olej z oliwek. Na koniec wyrabiania odczekaj aż ciasto wyrośnie w misce przez 40 min. programu.
- 2 Rozwałkuj ciasto i dodaj dowolny farsz.



50 g mąki
500 ml mleka
50 g pokrojonego masła
 sól
 pieprz
 Gałka muskatołowa

Całkowity czas: 14 min			
 8 osób	 5 min	 Sauce	
 9 min			

SOS BESZAMELOWY

- 1 Wsyp mąkę i wlej mleko do miski robota z trzepaczką a następnie dopraw solą, pieprzem i gałką muskatołową. Miksuj w prędkości 7 przez 1 minutę. Dodaj masło pokrojone w kawałki, uruchom program sos (Sauce) z prędkością 4 przy 90 °C na 8 min.

* Posiadacze robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.

PIERWSZE KROKI



750 g udek kurczaków
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 czerwona papryka
5 cl oliwy z oliwek
5 cl białego wina
200 g zmiażdżonych pomidorów (w konserwie)
25 cl bulionu z kury
sól

Całkowity czas: 1 godz.			
 4 osoby	 5 min	 Slow cook	
 54 min			

KURCZAK PO BASKIJSKU

- 1 Obierz cebulę i ząbki czosnku. Umyj paprykę, usuń ziarną i pokrój w kawałki.
- 2 Do robota z nożem ultrabłade włóż czosnek, cebulę i paprykę. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 3 Wymień nóż na mieszątko. Dodaj oliwę z oliwek i białe wino, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min.
- 4 Na koniec gotowania dodaj kurczaka, pomidory i bulion. Dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 5 Podawaj natychmiast.



Możesz dodać czarne oliwki.



800 g ziemniaków
0,7 l wody
15 cl mleka półtłustego
50 g masła
sól
Gałka muskatołowa

Całkowity czas: 46 min			
 4 osoby	 15 min	 Steam	
 31 min			

PUREE Z ZIEMNIAKÓW

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki 2 cm.
- 2 Wlej 0,7 l wody do misy robota i włóż ziemniaki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P2 na 30 min.
- 3 Po zagotowaniu ziemniaków opróżnij wodę z miski i zamocuj trzepaczkę. Dodaj ziemniaki i miksuj przy prędkości 6 przez 30 s. Dodaj mleko, masło, sól, gałkę muskatołową i miksuj przy prędkości 6 przez 30 s.
- 4 Podawaj natychmiast.



Możesz dodać sera do puree. Możesz podgrzać puree przy prędkości 3 w temperaturze 80°C przez 5 min.

PIERWSZE KROKI



800 g dyni
100 g ziemniaków
50 g cebuli
50 g selera naciowego
½ kostki bulionu z kurczaka
80 cl wody
sól
pieprz

Całkowity czas: 45 min			
 4/6 osób	 10 min	 Soup	
 35 min			

ZUPA KREM Z DYNIE

- 1 Obierz warzywa i pokrój je w kostkę.
- 2 Do misy robota z nożem tnącym Ultrablade włóż warzywa. Dodaj pół kostki z drobiu i wlej 80 cl wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 przy 100°C na 35 min.
- 3 Dopraw solą, pieprzem i podawaj na ciepło.



Możesz zastąpić dynię dynią piżmową lub wziąć dynię i marchew pół na pół,



100 g cukru pudru
500 g mrożonych malin
2 białka
100 g świeżych malin
kilka listków mięty

Całkowity czas: 12 min 30 s			
 6 osób	 10 min		
 2 min 30			

SZYBKIE LODY MALINOWE

- 1 Wsyp cukier puder z zamrożonymi malinami do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia. Miksuj w trybie Pulse przez 30 s.
- 2 Dodaj białka jajek a następnie uruchom robot przy prędkości 12 przez minutę.
- 3 Na koniec programu zeszkrob boki robota i uruchom ponownie przy prędkości 10 przez minutę.
- 4 Wyłóż lody do misek. Podawaj z kawałkami mięty i świeżymi malinami.



Zastąp maliny innymi zamrożonymi owocami. Dodaj trochę drobnych, lekko podpieczonych migdałów.

* Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.

• SKŁADNIKI Z SZAFKI •

PORADY DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW*

- Używaj świeżych składników
- Ciężar składników zaznaczony w przepisach odnosi się do składników po umyciu i po obraniu
- Aby uzyskać możliwie najlepszy rezultat, krój składniki w regularne kostki (maksymalnie 2 cm x 2 cm)



Jajka

średniej wielkości



masło

nieślane



Mleko

tłuste lub półtłuste, nie używaj mleka odtłuszczonego



Mąka

biała mąka T55



Cukier

biały



Olej

wybieraj raczej olej z oliwek z pierwszego tłoczenia lub tłoczenia ekstra i olej słonecznikowy z pierwszego tłoczenia na zimno

• SKŁADNIKI Z SZAFKI •



Cebula i czosnek



Musztarda

ostra Dijon



Marchew



Pomidory



Ziemniaki

Wybieraj raczej ziemniaki o twardym miąższu (charlotte, amandine, ratte...) do gotowania na parze lub wolnego gotowania a ziemniaki mączne (bintje, excellency...) do puree i zup

*o ile nie zaznaczono tego inaczej w przepisie

• PRODUKTY SEZONOWE •

Wiosna

Sery

Brie, Broccio, Camembert, Feta,
Gorgonzola, Mascarpone, Mimolette,
Mozzarella, Ricotta

Owoce

Banany, czarna porzeczka, czereśnie,
truskawki, poziomki, maliny, melon,
jeżyny, jabłka, śliwki, rabarbar,
pomidory

Warzywa

Szparagi, bakłażan, botwinka, buraki,
marchew, seler, kalafior, czerwona
kapusta, ogórek, cukinia, rzeżucha,
szpinak, bób, soczewica, rzepa, cebula,
szczaw, groszek zielony, por, papryka,
rzodkiewka, sałata

Grzyby

Bocznik, pieczarka, shiitake,
podgrzybek

Lato

Owoce

Agrest, melon, arbuz, poziomki,
morele, gruszki, wiśnie, czereśnie,
porzeczki, maliny, jabłka, jeżyny

Grzyby

Bocznik, borowik, kurka,
podgrzybek, trufla

Warzywa

Fasolka szparagowa, bób, burak,
kalafior, brokuł, botwinka, chrzan,
groszek cukrowy, koper włoski, ogórek
gruntowy

Zboża

Żyto, gryka, gorczyca,
proso – kasza jaglana,

• PRODUKTY SEZONOWE •

Jesień

Grzyby

Borowiki, kurki, prawdziwek, pieczarki,
kania, kozak, podgrzybek, gąska

Owoce

Żurawina, winogrona, maliny,
borówka amerykańska, śliwki węgierki,
brzoskwinie, nektarynki

Warzywa

Dynia, czosnek, kapusta biała, kapusta
czerwona, kapusta włoska, kalarepa,
karczoch, bakłażan, cukinia, kabaczek,
patison, rzodkiew biała, kukurydza

Orzechy

Orzech włoski, orzechy laskowe,
kasztań jadalny, fistaszki

Zima

Ryby

Karp, dorsz, sola, pstrąg, szczupak

Owoce

Pomarańcz, mandarynki, ananas,
banan, granat, daktyle, kiwi, liczi,
mango, pomelo, grejpfrut

Warzywa

Cykoria, brukselka, jarmuż, kalarepa,
pasternak, kapusta pekińska,
topinambur

Przyprawy

Imbir, szałwia, tymianek, kolendra,
cynamon, goździki

— PRAKTYCZNE INFORMACJE —

CZYSZCZENIE

Wstępne czyszczenie miski

Gdy przygotowujesz klejące się potrawy, łatwo wykonać wstępne czyszczenie brudnej miski i akcesoriów. Wlej 0,7 l ciepłej wody do miski, 1 kroplę płynu do mycia naczyń i brudne akcesoria. Zaprogramuj urządzenie na prędkość 8 przy 80°C przez 5 minut, zamknij pokrywę, a następnie wciśnij start.

Czyszczenie śladów osadu z kamienia (małe białe punkty na dnie miski)

Do miski wyposażonej w trzpień wlej chochlę białego octu (około 100 ml) i odczekaj godzinę. Następnie opróżnij miszkę, wyjmij trzpień i uszczelkę, umyj wszystkie części w czystej wodzie.

Czyszczenie dna miski z resztkami

Jeśli w misce pozostały resztki, użyj czyścika z wełny stalowej. Możesz zastąpić płyn do mycia naczyń sokiem z cytryny, białym octem, tabletką do zmywarki rozpuszczoną w wodzie (odczekaj odpowiednią ilość czasu).

Czyszczenie części Companion zabarwionych produktami (np. marchwią)

Aby zmniejszyć zabarwienie, trzyj zaplamione obszary szmatką lub papierowym ręcznikiem zamoczonym w oleju spożywczym a następnie czyść jak zwykle. Aby zmniejszyć zabarwienie, należy przystąpić do czyszczenia natychmiast po użyciu.

Czyszczenie pokrywki

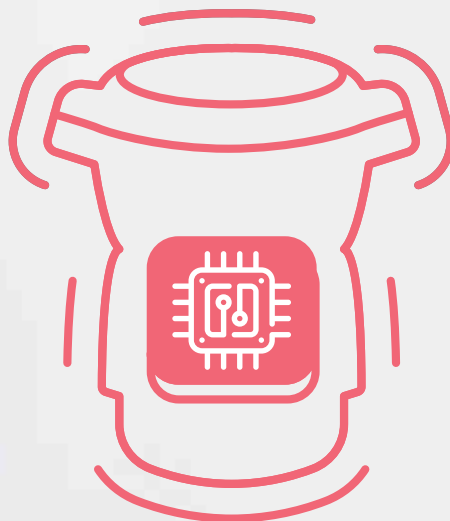
W celu zapewnienia higieny zaleca się zdjąć pokrywę, podstawę i uszczelkę po każdym użyciu i dobrze wyczyścić każdy element.

STABILNOŚĆ

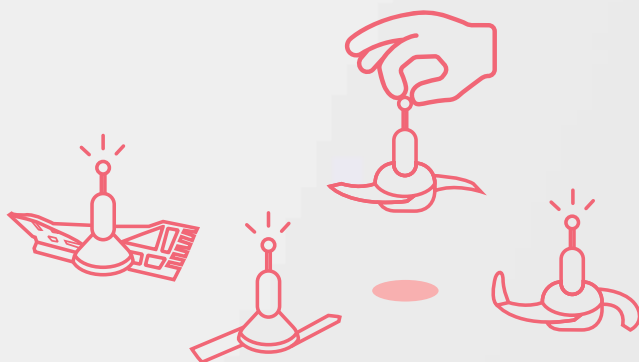
Urządzenie jest wyposażone w mikroprocesor, który kontroluje i analizuje jego stabilność.

W razie utraty stabilności prędkość obrotowa silnika zostanie automatycznie zmniejszona, jeśli brak stabilności utrzymuje się, silnik zatrzyma się, a na ekranie wyświetli się napis STOP.

- 1 Sprawdź, czy liczba składników nie jest zbyt duża i czy używana prędkość jest odpowiednia
- 2 Sprawdź, czy używasz zalecane akcesoria
- 3 Następnie uruchom normalnie urządzenie



• PRAKTYCZNE INFORMACJE •



UŻYTECZNOŚĆ

4 następujące akcesoria są wyposażone w obszar chwytania.

Kulka umieszczona na akcesoriach ułatwia manipulację podczas używania lub przygotowania potraw.

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie jest wyposażone seryjnie w zabezpieczenie elektroniczne silnika, by zagwarantować jego długi okres używania. Zabezpiecza ono przed nieodpowiednim używaniem, silnik jest w ten sposób idealnie chroniony.

Przy niektórych warunkach stosowania, które nie przestrzegają zaleceń (zob. instrukcja):

zbyt duże ilości, zbyt długie stosowanie czy wykonanie przepisów ze zbyt małymi przerwami, uruchomi się zabezpieczenie elektroniczne, by chronić silnik.

W takim przypadku urządzenie zatrzymuje się, a na ekranie wyświetla się napis SECU.



Jeśli wyświetlił się napis SECU na panelu kontrolnym a urządzenie zatrzyma się, należy wykonać następujące etapy:

- 1** Nie odłączaj urządzenia z sieci i pozostaw przełącznik urządzenia 0/1 w położeniu 1 „ON”
- 2** Odczekaj pół godziny, by silnik ostygł
- 3** Zresetuj urządzenie wciskając przez 2 sekundy przycisk Start/Stop
- 4** Urządzenie jest znowu całkowicie gotowe do użycia

Wskazówki :

- Czas miksowania i gotowania może się różnić w zależności od temperatury, rozmiaru kawałków oraz typu używanych składników. Należy ustawić parametry pod kątem tych kryteriów.
- Mrożone składniki: Niektóre przepisy mogą spowodować niezamierzone przelanie na skutek pojawienia się baniek, zwłaszcza przy stosowaniu mrożonych warzyw. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość składników. Zaleca się nawet rozmrożenie składników przed ich gotowaniem.

Porady, by

NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

3 INDYWIDUALNE PARAMETRY

Trzy indywidualne parametry: Prędkość, Temperatura i Czas, umożliwiając wykonanie Twoich własnych przepisów!



Prędkość



Temperatura



Czas



Możesz rozpocząć od przepisów w książce, zwłaszcza przepisów Pierwsze kroki, by zaznajomić się z urządzeniem.

Możesz następnie tworzyć własną wersję istniejącego przepisu i dostosować go do własnego gustu zmniejszając lub zwiększając liczbę składników oraz tryb gotowania wedle uznania. Uważaj, by nie przekroczyć maksymalnej objętości miski (3 litry). Możesz korzystać z poniższych porad dotyczących trybu ręcznego, akcesoriów i programów automatycznych.



Daj upust swojej kreatywności i podziel się swoimi przepisami w aplikacji Companion.

Porady, by

NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

PORADY DOTYCZĄCE PRĘDKOŚCI



Prędkość 1

do bardzo delikatnego mieszania. Prędkość ta składa się naprzemiennie z czasu 5 sekund i pauzy 20 sekund, by nie uszkodzić kawałków mięsa, gdy są gotowane. Np. Wołowina Bourguignon

Prędkość 2

do delikatnego mieszania. Prędkość ta składa się naprzemiennie z czasu 10 sekund i pauzy 10 sekund, by nie uszkodzić kawałków składników i uniknąć ich przywarcia do dna miski. Np. Tradycyjne risotto

Od prędkości 3 do 6

do mieszania i ugniatania. Np. Pizza regina

Od prędkości 7 do 9

do robienia emulsji i ubijania. Np. Bezy

Od prędkości 10 do 12

do siekania lub miksowania, by przejść z granulowanej konsystencji do miękkiej konsystencji. Np. Tatar z łososia

PULSE*

Pośrednia prędkość.
Pozwoli Ci np. wykonać lody z czerwonych owoców, dzięki kontroli prędkości



TURBO

Maksymalna prędkość.
Pozwoli Ci np. pokroić szybko cebulę bez programowania czasu / prędkości

* Dla posiadaczy robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi, prędkość 13 odpowiada funkcji PULSE. Do funkcji Turbo nie ma bezpośredniego dostępu z panelu sterowania, ale można ją zastąpić prędkością 12.

Porady, by NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

PORADY DOTYCZĄCE TEMPERATURY

Każda wartość zadana temperatury została określona tak,
by uzyskać jak najlepsze rezultaty przy każdej funkcji

135° C - 150° C*

Podkreśl smak niektórych składników

Podsmażając składniki przed ugotowaniem zupy, lub podsmażając składniki zawierające dużą ilość wody.
Np. Pieczarki z pietruszką

110° C - 130° C*

Wykonaj wyroby cukiernicze

oraz syropy na bazie cukru. Np. karmel

105° C

Przygotuj dżemy

Np. Dżem z czerwonych owoców

100° C

Ugotuj zupy

Umożliwia uzyskanie wrzenia w misce, by dobrze ugotować zupę. Np. Zupa krem z kalafiora

95° C

Gotuj do wrzenia

Zwłaszcza przy potrawach wolno gotowanych.
Np. Curry z jaginięciną

60° C - 90° C

Przygotuj delikatne produkty bez konieczności stania przy garnku i ciągłego mieszania

Różne składniki lub delikatne sosy na bazie jaj.
Np. Sos angielski

35° C - 55° C

Rozpuść czekoladę.

Np. Łatwe trufle

30° C

Odczekaj, aż ciasto z drożdżami urośnie

Nie używaj innych wartości temperatur, ze względu na ryzyko zabicia drożdży. Np. Drożdżówka z różową praliną

	STOSOWANIE DO 130° C	STOSOWANIE OD 135° C DO 150° C
Gotowanie z pokrywą lub bez	Tylko pokrywa zamknięta 	Tylko pokrywa otworzona 
Akcesoria	Wszystkie akcesoria oprócz płaskiego dna XL 	Tylko płaskie dno XL 
Prędkość	TAK	NIE
Maksymalny czas	• Jeśli temperatura jest mniejsza lub równa 100°C: 2 godz. • Jeśli temperatura sytuuje się między 100°C i 130°C: 1 godzina	• Jeśli temperatura przekracza 135°C: 20 min

- ▶ Nie wyjmuj dna XL natychmiast po użyciu. Wlej wodę do pustej miski, by ją ochłodzić.

Porady, by

NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

PORADY DOTYCZĄCE STOSOWANIA AKCESORIÓW



Nóż tnący ultrabłede



Nóż do ugniatania/
kruszenia



Trzepaczka



Mieszadło



Koszyk do
gotowania na parze

Miksuj, by uzyskać zupy kremy	Prędkość 12	3 min	od 0,5 l do 3 l	Do używania po ugotowaniu warzyw Np. Zupa krem z zimowych warzyw
Miksuj, by uzyskać zupy z kawałkami	Prędkość 10	30 s	od 0,5 l do 3 l	Np. Zupa po rosyjsku
Miksuj, by uzyskać przeciery	Prędkość 12	40 s	od 200 g do 1 kg	Jeśli wolisz gładką konsystencję Np. Przecier z jabłek i cynamonu
	Prędkość 12	15 s	od 200 g do 1 kg	Jeśli wolisz granulowaną konsystencję
Siekanie warzyw	Prędkość 12	60 s do 3 min	1 kg	Np. Ugotowana marchew do przygotowania puree Np. Puree z marchwi i pomarańczy
	Prędkość 11	10 s do 20 s	100 g	Np. 1 cebula pokrojona na 4 kawałki Np. Indyk z kiełbasą
Siekanie mięsa	Prędkość 12	30 s	1 kg	Np. Kulki wołowe
Siekanie ryby	Prędkość 12	15 s	1 kg	Np. Tatar z łososia

► Nie używaj tego akcesorium do siekania twardych produktów, użyj raczej noża do ugniatania/kruszenia.

NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

				
Ugnieć, by uzyskać ciasta piaskowe, ciasta kruche	Prędkość 8	2 min 30 s	1 kg	
Posyp orzechami	Prędkość 12	1 min	600 g	Np. Migdały, łuskane orzechy laskowe
Posyp zamrożonymi owocami	Prędkość 12	1 min	600 g	Do lodów, pokrojone w kawałki 2 cm x 2 cm
Rozgnieć kostki lodu	Prędkość 12	1 min	200 g	Rób przerwy przez minutę
Ugnieć, by uzyskać ciasta na naleśniki / na gofry	Prędkość 11	1 min	1.5 L	

► Nóż ten nie jest dostosowany do przygotowania zup

				
1 białko na pianę	Prędkość 7	3 min	35 g	Używaj suchej miski
2 białka na pianę	Prędkość 7	4 min	70 g	Używaj suchej miski
4 białka na pianę	Prędkość 7	5 min	140 g	Używaj suchej miski
7 białek na pianę	Prędkość 7	7 min	250 g	Używaj suchej miski
Majonez miękki	Prędkość 6	2 min	300 g	Powoli wlej olej na początku
Majonez twardy	Prędkość 7	2 min	300 g	Powoli wlej olej na początku
Biła śmietana	Prędkość 7	3 min	25 cl	Użyć śmietany z minimum 30% zawartością tłuszczu i dobrze schłodzoną miskę
Użyj dobrze ugotowanych mącznych ziemniaków	Prędkość 7	1 min	1 kg	Wziąć dobrze ugotowane ziemniaki mączne
Tłuczone ziemniaki	Prędkość 7	20 s	1 kg	

Wskazówki :

- za pomocą tego akcesorium należy wykonać tylko puree z ziemniaków. Do pozostałych składników należy użyć noża tnącego ultrabłade, który sprawi, że konsystencja puree będzie gładzsza.
- Aby ubicie białek jaj na pianę udało się, miska powinno być sucha. W tym celu uruchom obracanie miski bez akcesoriów (z trzpieniem) przy prędkości 12 przez 10 sekund, by cała woda z trzpienia wydostała się na ścianki miski. Wtedy możesz ją osuszyć szmatką.
- Nie używaj nigdy trzepaczki powyżej prędkości 9.

Porady, by

NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

					
Smażenie	Prędkość 3	5 min	od 50 g do 500 g	130°C	Np. Wołowina Bourguignon
Wolne gotowanie	Prędkość 1	od 20 min do 2 h	od 0,5 l do 3 l	95°C	Np. Gulasz z jagnięciny
Risotto	Prędkość 2	od 20 do 25 min	1,5 kg	95°C	Np. Tradycyjne risotto
Roztapianie czekolady	Prędkość 3	10 min	100 g - 400 g	40-50°C	Np. Mus czekoladowy

			
Biała część pora w plasterkach 1 cm	25 min	800 g	P1
brokuły	20 min	500 g	
Pokrojona kapusta zielona	30 min	500 g	
Kostki cukinii 2 cm x 2 cm	20 min	800 g	
Kostki pasternaku 2cm x 2 cm	25 min	800 g	
Ryby w kawałkach	15 min	600 g (z papierem do pieczenia)	
Końcówki szparagów	25 min	600 g	
Kulki mięsne	25 min	500 g	P2
Plasterki marchewki 1 cm	30 min	1 kg	
Fasola zielona	30 min	800 g	
Plasterki kopra włoskiego	25 min	800 g	
Filet z kurczaka	20 min	600 g (z papierem do pieczenia)	
Kostki ziemniaków	30 min	1 kg	
Ziemniaki w całości	30 min	800 g	

- ▶ Wlej 0,7 l wody do miski. Używaj raczej ciepłej wody z kranu, by przyspieszyć gotowanie.
- ▶ Korek powinien znajdować się w pozycji jak najlepszego zamknięcia, by zachować maksimum ciepła w misce. Z kolei otwory nie powinny nigdy być całkowicie zamknięte.
- ▶ Czasy gotowania są podane orientacyjnie, umożliwiają one w większości przypadków uzyskanie zadowolenia z gotowania. Niektóre elementy mogą jednakże wpłynąć na czas gotowania, na przykład rozmiar warzyw, liczba składników w koszyku, typ warzyw, czy są dojrzałe czy nie, ilość oraz temperatura wody w misce.

NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

PORADY DOTYCZĄCE PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

	SOS	ZUPA P1	ZUPA P2	WOLNE GOTOWANIE P1	WOLNE GOTOWANIE P2	WOLNE GOTOWANIE P3
Programy automatyczne	 Sauce	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
	Np. Sos holenderski	Do zup kremów Np. Zupa krem z brokułów z serem niebieskim	Do zup z kawałkami. Np. Zupa jarzynowa	Do duszonych warzyw Np. Smażona cebula i czosnek do kurczaka z orzechami nerkowca	Do wolnego gotowania Np. Kurczak z orzechami nerkowca	Do risotto Np. Letnie risotto
Domyślna prędkość (regulowana)	V6 (V2 do V8)	10 pulsacji, 2 min. przy V12	Miksowanie sukcesywne: 5s przy V7 5s przy V8 10s przy V9 10s przy V10	V3	V1	V2
Domyślna temperatura (regulowana)	70°C (50°C do 100°C)	100°C (90°C do 100°C)	100°C (90°C do 100°C)	130°C (nie regulowane)	95°C (80°C do 100°C)	95°C (80°C do 100°C)
Domyślny czas (regulowany)	8 min (5 min do 40 min)	40 min (20min do 60 min)	45 min (20 min do 60 min)	5 min (2 min do 15 min)	45 min (10 min do 2h)	20 min (10 min do 2h)
Domyślne utrzymywanie w cieple na zakończenie programu	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Prędkość silnika przy utrzymywaniu w cieple	V4				5s ON przy V3 / 20s OFF	10s ON przy V3 / 10s OFF
Jakich użyć akcesoriów?						

NABRAĆ WIĘCEJ DOŚWIADCZENIA

	GOTOWANIE NA PARZE P1	GOTOWANIE NA PARZE P2	Ciasto P1	Ciasto P2	Ciasto P3	DESER
Programy automatyczne	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry	 Dessert
	Do gotowania w delikatnej parze Np. Pory w sosie winegret	Do gotowania w silnej parze Np. Puree z marchwi i pomarańczy	Do ciasta na chleb. Do 1,2 kg ciasta Np. Chleb z ziarnami	Do ciasta na drożdżówki. Do 0,8 kg ciasta Np. Drożdżowa rolada z czekoladą	Do ciasta na cake. Do 1 kg ciasta Np. cake z suszonymi pomidorami, oliwkami, serem feta	Np. Krem budyniowy
Domyślna prędkość (regulowana)			V5 przez 2 min 30s	V5 podczas 1 min 30s i następnie V6 podczas 2 min	V3 podczas 40s i następnie V9 podczas 3 min	V4 (V2 do V8)
Domyślna temperatura (regulowana)	100°C (nieregulowane)	100°C (nieregulowane)				95°C (50°C do 110°C)
Domyślny czas (regulowany)	30 min (1 min do 60 min)	35 min (1 min do 60 min)	2 min 30s (30s do 2 min 30s)	3 min 30s (30s do 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s do 3 min 40s)	15 min (5 min do 60 min)
Domyślne utrzymywanie w ciepłe na zakończenie programu	45 min	45 min				45 min
Prędkość silnika przy utrzymywaniu w ciepłe						V4
Rośnięcie ciasta 30°C „domyślnie” pod koniec programu			40 min	40 min		
Jakich użyć akcesoriów?						



W razie wątpliwości możesz zapoznać się z tabelą przeliczeń poniżej

POŻYTECZNE PRZELICZENIA

1 łyżeczka = 5 ml
 1 łyżka = 3 łyżeczki = 15 ml
 1 łyżka wody = 15 g
 100 ml wody = 10 cl = 100 g
 1 łyżka mąki = 10 g
 1 łyżka cukru = 12 g

1 łyżka cukru pudru = 8 g
 1 łyżka masła = 14 g
 1 łyżka oleju = 12 g
 100 ml oleju = 10 cl = 90 g
 1 łyżeczka soli = 5 g

TEMPERATURA PIEKARNIKA: Celsius / Ter.

150°C / Ter. 5 220°C / Ter. 7
 160°C / Ter. 5 230°C / Ter. 7-8
 170°C / Ter. 5-6 240°C / Ter. 8
 180°C / Ter. 6 250°C / Ter. 8
 190°C / Ter. 6 260°C / Ter. 8-9
 200°C / Ter. 6-7 270°C / Ter. 9
 210°C / Ter. 7 280°C / Ter. 9



• PODSTAWY •



• PODSTAWY •

Całkowity czas: 13 min 30 s



SOS ANGIELSKI



6 żółtek jaj • **80 g** cukru • **50 cl** mleka • **1** łyżeczka płynnej wanilii

Do robota z trzepaczką włóż żółtka jajek i cukier. Miksuj przy prędkości 6 przez 1 minutę. Po 30 sekundach dodaj płynną wanilię i mleko przez otwór w pokrywie. Włącz robot przy prędkości 4 w temperaturze 85 °C przez 12 minut. Na koniec gotowania odczekaj, aż ostygnie i podawaj.

Całkowity czas: 4 min 40 s



MASŁO DOMOWE



40 cl płynnej śmietany (maksimum 35% tłuszczu)

Do robota z trzepaczką wlej płynną śmietanę i miksuj przy prędkości 7 przez 7 minut. Wyjmij masło i nadaj mu żądany kształt. Z pozostałego płynu (maślanka) możesz zrobić napoje lub wyroby cukiernicze.

Przepis ten umożliwia uzyskanie 125 g masła.

Całkowity czas: 7 min



CIASTO NA SŁONO



4 jaja • **170 g** mąki • **1** torebka proszku do pieczenia (**11 g**) • **5 cl** oleju z oliwek • **10 cl** białego wina • szczypta soli • dodatki

Włóż jaja, mąkę, proszek do pieczenia, olej z oliwek, białe wino i sól do zbiornika robota z nożem do wyrabiania/kruszenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P3. Dodaj następnie wybrane dodatki i wymieszaj przy prędkości 4 przez minutę.

Całkowity czas: 12 min



SŁONE CIASTO PARZONE



Woda • **80 g** masła • szczypta soli • **150 g** mąki • **4** jaja

Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia, wlej 25 cl wody, masło i sól. Włącz robot przy prędkości 1, temperaturze 90 °C na 8 minut. Dodaj następnie mąkę i mieszaj przy prędkości 4 przez 2 minuty. Włóż całość do salaterki i umyj miskę w zimnej wodzie, by ją ostudzić. Włóż preparat do misy robota z nożem do wyrabiania/kruszenia i miksuj przy prędkości 5. Dodaj po kolei 4 jajka przez górę robota i odczekaj 2 minuty podczas kręcenia. Podaj natychmiast.

• PODSTAWY •

Całkowity czas: 12 min



CIASTO NA SŁODKIE PTYSIE

80 g masła • **40 g** cukru • szczypta soli • **150 g** mąki • **4** jaja
• woda

Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia wlej 25 cl wody, włóż masło, cukier, sól i mieszaj przy prędkości 1 w temperaturze 90 °C przez 8 minut. Dodaj mąkę i mieszaj przy prędkości 4 przez 2 minuty. Włóż ciasto do salaterki i umyj zbiornik w zimnej wodzie, by go ostudzić. Włóż z powrotem ciasto do robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przy prędkości 5 dodając po kolei jajka, Mieszaj przez 2 minuty, Podaj natychmiast.

Możesz uzyskać 25 do 35 ptysi z zależności od rozmiaru.

Całkowity czas: 1 min 30 s



CIASTO PIASKOWE

300 g mąki • **180 g** miękkiego masła • **110** cukru pudru • szczypta soli • **1** jajko

Do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia, wsyp mąkę, włóż masło, cukier puder i sól. Mieszaj przy prędkości 8 przez minutę. Dodaj jajko, mieszaj przy prędkości 6 przez 30 sekund, aż do uzyskania kuli. Zawień w folię spożywczą, odstaw na 30 minut do lodówki.

Możesz wykorzystać ten przepis na ciasto do tarty o średnicy 28 cm.

Całkowity czas: 2 min 30 s



KRUCHE CIASTO

240 g mąki • **120 g** miękkiego masła • szczypta soli
• **7 cl** mąki

Do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia, wsyp mąkę, włóż masło i sól. Mieszaj przy prędkości 6. Po 30 sekundach dodaj 7 cl wody i mieszaj aż do uzyskania kuli (około 2 min. 30). Zawień w folię spożywczą, odstaw na 30 minut do lodówki.

Możesz wykorzystać ten przepis na ciasto do tarty o średnicy 28 cm.

Całkowity czas: 8 min



SOS HOLENDERSKI

150 g masła • **4 cl** soku z cytryny • **4** żółtka jajek • **5 cl** wody
• sól • pieprz

Do robota z trzepaczką włóż pokrojone na małe kawałki masło, wlej sok z cytryny, żółtka jajek i 5 cl wody. Dopraw solą i pieprzem i włącz robot na prędkość 6 w temperaturze 70 °C przez 8 minut.

• PODSTAWY •

Całkowity czas: 21 min



SOS POMIDOROWY



1 cebula • **2** ząbki czosnku • **3 cl** oleju • **700 g** świeżych pomidorów • **1** łyżeczka oregano • **1** łyżeczka cukru • **1** łyżka stołowa przecieru pomidorowego • **2** łyżka stołowa wody • sól • pieprz

Obierz cebulę i ząbki czosnku i przekrój je na cztery części. Włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Zamień nóż na mieszadło, zeskrob brzegi i dodaj oleju. Uruchom program wolnego gotowania P1 na 130 °C przez 5 minut. Zamocuj ponownie nóż tnący ultrabłade i dodaj pokrojone na ćwiartki świeże pomidory, oregano, cukier, przecier pomidorowy, wodę, dopraw pieprzem i solą. Uruchom program wolnego gotowania (slow cook) P3 na 100°C przez 20 minut. Na koniec gotowania miksuj przy prędkości 12 przez minutę. Odczekaj aż ostygnie i podawaj.

Całkowity czas: 8 min 30 s



GANASZ Z GORZKIEJ CZEKOLADY Z PRZYPRAWAMI



180 cl płynnej śmietany 30% • **150 g** gorzkiej czekolady 70% • **30 g** masła • syplikie przyprawy do wyboru

Do miski z trzepaczką włóż śmietanę i syplikie przyprawy i podgrzewaj przy prędkości 3 w temperaturze 90°C przez 5 minut. Przy sygnale dźwiękowym dodaj kawałki czekolady i wymieszaj przy prędkości 5 w temperaturze 50°C przez 3 minuty. Zeskrob ścianki miski i dodaj masło pokrojone w kostkę. Mieszaj przez 30 sekund przy prędkości 6. Wyjmij i odczekaj, aż ostygnie.

Możesz dodać dowolne przyprawy, by aromatyzować ganasz (wanilię, tonkowiec wonny, ziele angielskie, mieszankę przypraw do piernika...). Przepis ten może służyć do wypełniania czekoladowych cukierków, makaroników, tart czekoladowych lub do realizacji musu dodając ubitą śmietanę.



300 PRZEPISÓW

PODSTAWY 32 - 35

PRZEKĄSKI 38 - 52

PIERWSZE DANIE 53 - 72

ZUPY 73 - 97

DANIA 98 - 190

Ryby 98-116

Mięsa 117-152

Wegetariańskie 153-170

Makaron i ryż 171-181

Tarty i pizze 182-190

DODATKI 191 - 204





CHLEB, DROŻDŻÓWKI, SŁONE CIASTA

205 - 219

SOSY

220 - 229

DESERY

230 - 305

Na dobry początek

230-253

Ciasta

254-283

Ciasteczka

284-294

Lody i sorbety

295-298

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek

299-305

NAPOJE

306 - 310

SPECJAŁY DLA DZIECI

311 - 321

BEZ GLUTENU

322 - 331



Całkowity czas: 27 min

4/6 osób	10 min
7 min	10 min

BLINI

2 jajka
30 cl mleka półtłustego
5 g cukru
175 g mąki
5 g proszku do pieczenia
sól
Olej

- 1** Oddziel białka od żółtek. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż żółtka, mleko i cukier i wymieszaj przy prędkości 11. Stopniowo dodawaj mąkę i proszek do pieczenia mieszając przez cały czas. Odczekaj jeszcze 2 minuty z włączonym robotem. Następnie przełóż masę do miski i umyj robota.
- 2** Do robota z zamocowaną trzepaczką włóż białka jaj i szczyptę soli, następnie włącz robot przy prędkości 6 przez 5 minut bez zatycki. Delikatnie dodawaj białka jaj do ciasta.
- 3** Podgrzej patelnię z niewielką ilością oleju, wyłóż małe ilości ciasta w kształcie placka z przerwami między każdym plackiem. Po kilku minutach sprawdź, czy placuszki są

gotowe i przekrój je na drugą stronę. Przełóż na talerz i powtórz czynność aż do całkowitego zużycia ciasta.



Możesz zastąpić połowę mąki mąką gryczaną.



Całkowity czas: 26 min	
 2/4 osób	 10 min
 16 min	 
 Steam	
	

PRZYSTAWKI KREWETKOWE NA PARZE

20 arkuszy ciasta wonton
200 g surowych krewetek
1 mała cebula
1 białko
20 g czosnku dętego
5 cl oleju sezamowego
0,7 l wody

- 1** Obierz cebulę. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż krewetki, cebulę, białko, czosnek i olej, następnie mieszaj przy prędkości 12 przez 30 s.
- 2** Wypełnij arkusz ciasta wonton małą ilością farszu i złóż 4 rogi do środka, tak by uformował się pierożek.
- 3** Wlej wodę do misy robota. Włóż połowę pierożków do koszyka do gotowania na parze wyłożonego papierem do pieczenia. Pierożki nie mogą się znajdować jeden na drugim. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 min.
- 4** Na koniec gotowania wyjmij pierożki i ugotuj następną partię. Spożywaj z sosem sojowym.



Ciasto wonton można kupić w sklepie z produktami azjatyckimi.



Całkowity czas: 46 min

6 osób 5 min

41 min

Slow cook

MANUEL

4

KAWIOR BAKŁAŻANOWY

600 g bakłażanów
2 ząbki czosnku
1 szalotka
6 cl oleju z oliwek
2 cl soku cytrynowego
1 łyżeczka kminku w proszku
½ łyżeczki curry w proszku
½ łyżeczki papryki
sól
pieprz

- 1 Obierz i pokrój bakłażan na kawałki i odstaw. Obierz ząbki czosnku, szalotkę i włóż do robota z nożem do siekania ultrablade. Miksuj przy prędkości 12 przez 10 s.
- 2 Dodaj oliwę z oliwek, kminek, curry, paprykę. Zbierz resztki składników ze ścianki miski i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3 Na koniec gotowania dodaj bakłażan i sok cytrynowy. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 35 min.
- 4 Na koniec programu zgarnij masę szpatułką na środek miski i miksuj przy prędkości 6 przez 2 min.
- 5 Kawiór możesz jeść na ciepło lub na zimno jako dodatek do dania, bądź przekąskę.



Preparat ten możesz przechowywać w lodówce, pokryj go lekką warstwą oliwy z oliwek.



Całkowity czas: 29 min

6 osób 15 min

4 min 2 godz. 10 min

DE MANUEL

2

KREM BURAKOWY, KRAKERSY MIGDAŁOWE

- 125 g** mąki
- 1** szczypta soli
- 1** szczypta cukru
- 30 g** zimnego masła
- 3 łyżki** drobnych migdałów
- 7 cl** mleka
- 30 g** parmezanu w proszku
- 1** ugotowany burak
- 1** mały ząbek czosnku
- 1 łyżeczka** oleju z oliwek
- 1 łyżeczka** soku z cytryny
- 1** jogurt grecki
- 5 cl** płynnej śmietany
- Sól, pieprz



Przechowuj krakersy w hermetycznym pudełku. Dodaj niewielką ilość rozdrobnionego sera koziego na wierzch kremu z buraka.

- 1** Do miski robota z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż migdały i uruchom robota przy prędkości 11 przez 10 s. Dodaj mąkę, sól, cukier, parmezan i masło pokrojone w kostkę. Uruchom robot przy prędkości 8 przez 2 min. Po 1 minucie stopniowo wlej mleko przez korek.
- 2** Podgrzej piekarnik na 210°C. Z ciasta uformuj kulę. Na blacie posypanym mąką rozwałkuj ciasto o grubości około 3 mm i wykrój ciasteczka w kształcie serca. Połóż serca na blaszce pokrywek papierem do pieczenia i włóż do piekarnika na około 10 minut aż się lekko zarumienią. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia.
- 3** Obierz ząbek czosnku i przekrój go na pół, wyjmij zdrewniałe ogonki. Pokrój burak na kawałki. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż ząbek czosnku oraz buraka, po czym uruchom robota na 30sekund przy prędkości 12.
- 4** Dodaj jogurt, sok cytrynowy, sól, pieprz i oliwę z oliwek, uruchom ponownie robot przy prędkości 12 przez 30 s. zgarnij składniki szpatułką na środek miski i dodaj śmietanę. Mieszaj w Turbo przez około 20 sekund. Wstaw krem z buraka do lodówki na 2 godziny.
- 5** Rozłóż krem do małych szklaneczek i podawaj z krakersami.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Turbo prędkością 12.



Całkowity czas: 2 godz. 26 min.



4/6 osób



15 min



9 min



2 godz.



2 min



KROKIETY Z SZARYCH KREWETEK

200 g obranych, szarych krewetek

30 g mąki

30 g masła

20 cl mleka półtłustego

1 jajko + **2** jajka

bułka starta

Olej do smażenia

sól

pieprz

- 1** Do robota z trzepaczką włoż mąkę i mleko. Dopraw solą i pieprzem, mieszaj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 w temperaturze 90°C przez 8 min.
- 2** Na koniec programu wymień trzepaczkę na nóż ultrabłade, dodaj ubite jajko i krewetki, miksuj przy prędkości 9 przez 30 s. Jeśli mieszanina nie ma jednolitej konsystencji, uruchom robota na kolejne 30sekund.
- 3** Odstaw ciasto na co najmniej 2 godziny do lodówki. Posyp mąką blat i formuj knedelki. Zanurz je w pozostałych ubitych jajkach i w bułce tartej. Rozpocznij ponownie czynność. Nagrzew frytkownicę. Zamocz krewetki w gorącym oleju

i smaż krokiety przez 1 do 2 minut. Włóż na ręcznik papierowy, by usunąć nadmiar tłuszczu. Podawaj natychmiast.



Całkowity czas: 1 godz. 11 min.



10 osób



10 min



31 min



30 min



Slow cook



EMPANADAS

3 ciasta kruche

120 g cukinii

150 g papryki

60 g cebuli

2 ząbki czosnku

5 cl oleju z oliwek

20 g koncentratu z pomidorów

15 cl bulionu warzywnego

2 czubki noża kminku w proszku

250 g tuńczyka w puszcze, dobrze odcedzonego
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6). Pokrój cukinię i paprykę w kostkę. Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, włóż do miski robota z nożem do siekania ultra-błade. Miksuj przy prędkości 11 przez 10 s., następnie dodaj oliwy z oliwek i kminek.
- 2** Uruchom program wolnego gotowania (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C przez 5 min. Dodaj kawałki cukinii i papryki, koncentrat pomidorowy i bulion.
- 3** Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 95°C na 25 min.
- 4** Na koniec gotowania przelej mieszankę przez sitko i zachowaj jedynie warzywa, włóż je z powrotem do miski, i dodaj tuńczyka, Miksuj przy prędkości 5 przez 30 s.

- 5** Rozwałkuj ciasto i wytnij kółka za pomocą szerokiej szklanki. Napełnij połowę powierzchni farszem, złóż ciasto, by formować rożek, ściśnij brzegi. Wyłóż je na blachę pokrytą papierem do pieczenia i włóż do piekarnika na 30 minut.
- 6** Podawaj na ciepło lub na zimno



Posmaruj żółtkiem jajka, by ciasto się zarumieniło.



Całkowity czas: 48 min

 4 osoby	 15 min
 13 min	
 20 min	
 DE MANUEL	
	

PTYSIE SEROWE

80 g masła

150 g mąki

4 jaja

120 g + 30 g startego sera comté

1 szczypta mielonego muszkatołowca korzennego sól

25 cl wody

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6). Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia wlej 25 cl wody, włóż masło i sól i włącz przy prędkości 3 w temperaturze 90°C na 8 minut. Dodaj mąkę i mieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty. Włóż ciasto do salaterki i umyj misę w zimnej wodzie, by ją ostudzić.
- 2** Włóż masę do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia i miksuj przy prędkości 7. Dodawaj pojedynczo jajka i włącz na 2 minuty. Dodaj 120 g startego sera comté i muszkatołowca, włącz na dodatkowa minutę.
- 3** Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Wykładaj małe ilości ciasta na

blachę za pomocą łyżeczki. Posyp resztą sera comté. Włóż do piekarnika na 18 do 20 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Różne sery na różne gusta!



Całkowity czas: 5 min 40 s



4 osoby



5 min



40 s



GUACOMOLE

3 bardzo dojrzałe awokado
1 czerwona cebula
1 ząbek czosnku
1 łyżka miąższu pomidorowego (w konserwie)
1 łyżeczka Tabasco®
 Sok z **1** zielonej cytryny
 sól
 pieprz

- 1** Obierz czerwoną cebulę i ząbek czosnku i przekrój je na cztery części.
- 2** Obierz awokado ze skóry i wyjmij pestkę.
- 3** Do robota z nożem do siekania ultrabłade włóż cebulę i czosnek. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 11.
- 4** Dodaj awokado, miąższ z pomidorów, Tabasco® i sok z zielonej cytryny, następnie dopraw solą i pieprzem.
- 5** Uruchom robota na 30 sekund przy prędkości 7. Zgarnij składniki ze ścianek misy, po czym uruchom robota jeszcze raz, jeśli chcesz uzyskać bardziej kremową konsystencję. Podawaj chłodne.



Idealne jako przekąska, możesz również dodać świeże zioła (szczypiorek lub kolendrę). W wersji mniej pikantnej zastąp Tabasco® łyżeczką słodkiej papryki.



Całkowity czas: 8 min

 4/6 osób	 5 min
 3 min	 
 DE MANUEL	
	

HUMMUS

Gotowana ciecierzycza
(**550 g** netto)

2 ząbki czosnku

Sok z **1** cytryny

10 cl oleju z oliwek

1 czubek noża kminku w
proszku

1 łyżeczka tahini (opcjonalnie)
sól

- 1** Odcedź ciecierzycę. Obierz ząbki czosnku.
- 2** Do robota z nożem tnącym ultra-błade włóż ciecierzycę, czosnek, sok z cytryny, oliwę z oliwek, kminek i tahini. Dopraw solą i mieszaj przy prędkości 12 przez 3 min.
- 3** Podawaj chłodne.



Dodaj niewielką ilość oliwy z oliwek tuż przed podaniem. Możesz zastąpić kminek papryką. Tahini to puree z sezamu, można go nabyć w klepie ze zdrową żywnością.



Całkowity czas: 9 min

 4/6 osób  5 min

 4 min  5 min 

 **MANUEŁ**

MUS ŁOSOSIOWY W KIELISZKACH

250 g wędzonego łosiosia
180 g mascarpone
25 cl płynnej śmietany (30% tłuszczu)
 Sok z **1** zielonej cytryny
10 pęczków szczypiorku

- 1** Włóż misę robota do zamrażalnika na 5 minut. Gdy będzie już dobrze schłodzona, umieść misę w robocie, zamocuj trzepaczkę, a następnie wlej do niej płynną śmietanę. Włącz bez zatyczki przy prędkości 7 przez 2 min. 30 s. Przełóż uzyskaną bitą śmietanę do miseczki.
- 2** Zastąp trzepaczkę nożem tnącym ultrablade. Włóż wędzonego łosiosia, mascarpone i sok z zielonej cytryny do robota. Mieszaj przy prędkości 12 przez 30 s. Posługując się łyżką przesunij mus do środka i ponownie mieszaj przy prędkości 12 przez 30 s.
- 3** Wyjmij nóż ultrablade z misy i dodaj delikatnie bitą śmietanę, a następnie całość wymieszaj łyżką. Przełóż mus do kieliszków i wstaw do lodówki. Podawaj schłodzony posypany pokrojonym na drobno szczypiorkiem.



Zastąp wędzonego łosiosia
 pstrągiem lub wątluszem.



Całkowity czas: 30 min

4 osoby 20 min

10 min

Steam

CUKINIOWE RULONIKI Z SEREM I GOŹDZIKAMI

2 duże cukinie
200 g sera koziego
3 pęczków trybuli
10 pęczków szczypiorku
10 natek pietruszki
2 świeże cebule
1 szczypta papryczki z Espelette
1 szczypta kminku w proszku
4 łyżki oleju z oliwek
2 łyżki soku z cytryny
12 jadalnych kwiatów goździków
sól
pieprz
woda

- 1 Umyj cukinie.
- 2 Za pomocą szatkownicy typu Mandolina lub dobrze naostrzonego noża, pokrój cukinie na dosyć cienkie wstążki (ok. 1 mm) po wyjęciu rdzenia.
- 3 Wlej wodę do poziomu 0,7 l do miski robota, włóż wstążki cukinii do koszyka do gotowania na parze.
- 4 Włóż koszyk do gotowania na parze do miski i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 10 min.
- 5 Na koniec programu wyłóż delikatnie wstążki na ręcznik papierowy, odczekaj aż ostygną.
- 6 Obierz świeżą cebulę, przekrój ją na pół.
- 7 Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż cebulę z ziołami, włącz robot na prędkość 8 przez

30 s. Dodaj ser koziego, papryczkę z Espelette, kminek, 4 goździki, dopraw solą i pieprzem. Włącz robot na prędkość 8 przez 20 s.

- 8 Na każdą wstążkę cukinii wyłóż na końcówkę łyżeczkę preparatu z sera koziego.
- 9 Zawień cukinię.
- 10 Powtórz czynność z resztą składników.
- 11 W misce wymieszaj sok z cytryny i oliwę z oliwek.
- 12 Dopraw solą i pieprzem.
- 13 Na talerz wyłóż kilka ruloników z cukinii, udekoruj goździkami i polej winegret z cytryny.



Całkowity czas: 43 min

 4 osoby	 10 min
 18 min	
 15 min	
 Slow cook	
	
	

SAMOSY Z MIĘSEM

250 g wołowiny
250 g marchewki
1 ząbek czosnku
1 cebula
5 cl oleju z oliwek
1 łyżeczka papryczki w proszku
1 łyżeczka kminku
1 łyżeczka kolendry w proszku
10 cl bulionu
6 arkuszy ciasta filo
 sól
 pieprz
2 białka jaj

- 1** Pokrój mięso na kawałki, włóż do miski z nożem do siekania ultrabladę i mieszaj przy prędkości 12 przez 10 s. Odstaw.
- 2** Obierz marchewkę, czosnek i cebulę i pokrój w kawałki. Włóż składniki do miski i miksuj przy prędkości 11 przez 30 s. Wymień nóż na mieszadło, dodaj oliwę i przyprawy, uruchom program wolnego gotowania (slow cook) P1 w temperaturze 130°C przez 5 min. bez zatyczki. Dodaj mięso oraz bulion, dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 12 min.
- 3** Rozdziel każdy arkusz ciasta filo na 4 paski. Wyłóż niewielką ilość farszu na końcówkę. Złóż, by uzyskać trójkąt, złóż ponownie do końca paska. Sklej niewielką ilością białka. Ponów czynność.
- 4** Gotuj przez 5 minut na dużym ogniu z niewielką ilością oleju, lub w piekarniku w temperaturze 150°C (th. 5) przez 15 min. Podawaj.



Całkowity czas: 56 min

 50 szt.	 10 min
 1 min	 30 min
 15 min	
 DE MANUEL	
	

BABECZKI Z SEREM CHEDDAR I SZCZYPIONIEM

250 g mąki
140 g startego sera cheddar
50 g masła
150 ml mleka
2 łyżeczki pokrojonego szczypiorku
50 g nasion musztardy
1 torebka proszku do pieczenia
1 szczypta soli
1 żółtko

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2** Do robota z nożem do wyrabiania/ kruszenia, włóż wszystkie składniki, prócz żółtka. Mieszaj przy prędkości 8 przez minutę. Odstaw kulę z ciasta na 30 minut do lodówki.
- 3** Rozwałkuj ciasto na stolnicy posypanej mąką na grubość 1 cm. Wykrawaj małe kółka za pomocą krajarki do ciasta lub wykrawaj kształty nożem. Wyłóż je na blachę pokrytą papierem do pieczenia, posmaruj żółtkiem i wstaw do piekarnika na 15 min. Odczekaj aż ostygną przed podaniem.



Podawaj babeczki jako przekąski lub włóż do nich wędzoną szynkę lub jajko faszerowane.



Całkowity czas: 1 godz. 08 min.



6 osób



20 min



38 min



10 min



Slow cook



Sauce



SUFLET Z DYNI I SERA

500 g dyni
4 porcje topionego sera
2 cebule
2 ząbki czosnku
50 g masła
4 jaja
20 cl mleka
40 g masła
40 g mąki
 Sól, pieprz

- 1** Obierz cebulę i ząbki czosnku i pokrój je w kawałki. Pokrój dynię na duże kawałki. Do robota z nożem ultrabłade włóż czosnek i cebulę i uruchom robot na prędkość 12 przez 30 s. Na koniec programu dodaj 50 g masła i dynię. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 20 min.
- 2** Na koniec programu dodaj kawałki sera topionego i uruchom robot na prędkość 8 przez minutę. Odstaw puree, umyj i wytrzyj do sucha miskę.
- 3** Zamocuj w misce trzepaczkę, a następnie włóż mąkę i mleko. Dopraw solą, pieprzem i uruchom robot na prędkość 7 przez minutę. Dodaj masło pokrojone w kawałki, uruchom program sos (Sauce) przy prędkości 4 i temperaturze 90°C

przez 8 minut. Na koniec programu do puree z dyni dodaj beszamel i dokładnie wymieszaj łyżką. Po przestygnięciu preparatu dodaj żółtka i ponownie wymieszaj.

- 4** Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Do miski robota z trzepaczką włóż białka ze szczyptą soli i uruchom robot bez zatyczki na prędkość 7 przez 8 minut. Na koniec programu do preparatu z dyni delikatnie dodaj białka.

- 5** Posmaruj masłem, dosyć wysokie kokile i wlej preparat. Włóż do piekarnika na około dziesięć minut pilnując pieczenia. Podawaj natychmiast po wyjęciu z piekarnika.

Posiadacze robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.



Całkowity czas: 6 min

 6 osób	 5 min
 1 min	 
	
	

TAPENADA Z KARCZÓCHÓW

300 g serc karczochów w oleju

5 cl oleju

1 ząbek czosnku

40 g czarnych oliwek

- 1** Do robota z nożem tnącym ultrabladę włoż wszystkie składniki.
- 2** Mieszaj przy prędkości 12 przez 30 s. Jeśli jest to konieczne, wymieszaj dodatkowe 30 s.
- 3** Odstaw do lodówki. Podawaj na zimno z małymi kromkami chleba,



Możesz dodać filety z sardeli lub świeżą bazylię. Podana z białą rybą jest przepyszna.



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.

4/6 osób	20 min
41 min	5 min
Slow cook	

ARANCINI KLOPSY Z RISOTTO

300 g tradycyjnego, zimnego risotto

300 g wołowiny

1 cebula

1 ząbek czosnku

15 g oleju z oliwek

500 g mięszu z pomidorów

30 g koncentratu z pomidorów

1 łyżka oregano

250 g mozzarelli

1 jajko + **2** jajka

100 g bułki tartej

100 g mąki

sól

pieprz

- 1 Przygotuj risotto poprzedniego dnia lub wykorzystaj resztki risotto.
- 2 Pokrój mięso w kostkę, włóż do robota z nożem ultrablade i mieszaj przy prędkości 12 przez 10 s. Odstaw.
- 3 Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, włóż do robota. Posiekaj przy prędkości 12 przez 10 sekund. Zamień nóż tnący na mieszadło, a następnie i dodaj oleju. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 4 Dodaj mięso, miąższ i koncentrat pomidorowy i oregano. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 95°C na 35 min. Odstaw do ostygnięcia.
- 5 Pokrój mozzarellę w kostkę wielkości 2 cm. Wymieszaj jajko z zimnym risotto, uformuj kulki, włóż do środka trochę sosu i kostkę mozzarelli.
- 6 Obtocz każdą kulkę w mące, ubitych jajkach i w bułce tartej. Smaż we frytkownicy przez 5 minut.
- 7 Podawaj natychmiast z resztką sosu.



Całkowity czas: 30 min

2 osoby 5 min

25 min

Steam

MANUEL

SZPARAGI PO FLAMANDZKU

300 g białych szparagów
0,7 l wody
2 jajka
60 g roztopionego masła
10 gałązek natki pietruszki
sól
pieprz

- 1 Obierz szparagi i przekrój je na pół.
- 2 Wlej 0,7 l wody do miski robota. Włóż szparagi i jajka do koszyka do gotowania na parze i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 25 min.
- 3 Na koniec gotowania wyłóż szparagi na dwa talerze. Obierz jajka ze skorupki.
- 4 Umyj misę, włóż jajka ugotowane na twardo, rozpuszczone masło i pietruszkę do robota z nożem ultrabłade. Dopraw solą i pieprzem i miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund.
- 5 Rozprowadź mieszaninę na szparagach i natychmiast podawaj.



Zielone szparagi są łatwiejsze do obrania niż białe.



Całkowity czas: 46 min		
4 osoby	15 min	
16 min		15 min
Slow cook		

PIKANTNY KURCZAK W CIEŚCIE FILO

200 g filetów z kurczaka
80 g cebuli
4 cl oliwy z oliwek
1 łyżeczka curry
 szczypta mielonego imbiru
8 cl mięszu z pomidorów
8 łydzy kolendry
4 arkusze ciasta filo
 sól
 pieprz
60 g białek jajek

- 1 Obierz cebulę, pokrój ją na ćwiartki, włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Posiekaj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Zamień nóż na mieszadło. Dodaj olej i przyprawy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 2 Pokrój kurczak w małą kostkę i dodaj do robota z mięszem z pomidorów, następnie uruchom program Wolne gotowanie (slow cook) P2 przy temperaturze 95°C na 20 minut.
- 3 Na koniec gotowania posyp kolendrą i dopraw solą i pieprzem.. Rozdziel każdy arkusz ciasta filo na 4 paski. Wyłóż niewielką ilość farszu na końcówkę. Złóż, by uzyskać trójkąt, skleń ciasto białkiem jajka. Powtórz tę samą czynność z pozostałymi

paskami.. Gotuj przez 5 minut na dużym ogniu z niewielką ilością oleju, lub w piekarniku w temperaturze 150°C (th. 5). na blasze pokrytej papierem do pieczenia przez 15 minut. Podawaj.



Całkowity czas: 45 min

6 osób 10 min

35 min

Slow cook

DE MANUEL

PIECZARKI PO GRECKU

800 g pieczarek
marynowanych

1 cebula

1 łyżka ziaren kolendry

1 łyżka tymianku

4 łyżki oliwy z oliwek

10 cl białego wina

6 cl soku cytrynowego

140 g mięszu z pomidorów

3 łyżki białego cukru

sól

- 1** Obierz cebulę, pokrój na duże kawałki i włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Uruchom robota na 20 sekund przy prędkości 11.
- 2** Zastąp nóż mieszadłem, zeszkrob ścianki miski łyżką, dodaj olej i kolendrę. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** W tym czasie umyj i pokrój pieczarki na ćwiartki. Po 5 minutach gotowania dodaj pieczarki, tymianek, białe wino, sok z cytryny, miąższ z pomidorów, cukier i sól. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 30 min.
- 4** Odstaw do ostygnięcia, wstaw do lodówki i podawaj na zimno.



To danie jest jeszcze lepsze następnego dnia.



Całkowity czas: 1 godz. 04 min.



6 osób



10 min



14 min



40 min



CRÈME BRÛLÉE Z PIECZARKAMI

500 g pieczarek
2 szalotki
50 g masła
4 jaja
30 cl mleka
10 cl śmietany kremówki
5 cl porto
sól
pieprz
6 łyżek cukru brązowego

- 1** Umyj pieczarki i pokrój szalotki na pół. Następnie włóż je do misy z założonym nożem tnącym ultrablade i mieszaj przy prędkości 10 przez 20 sekund..
- 2** Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 w temperaturze 100°C przez 3 minuty.
- 3** Wlej porto i dopraw solą i pieprzem, uruchom przy prędkości 2 i temperaturze 80°C przez 10 minut.
- 4** Włóż pieczarki do salaterki i pozostaw do ostygnięcia.
- 5** Rozgrzej piekarnik do 170°C.
- 6** Do misy z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż jajka, mleko i śmietanę, dopraw solą i pieprzem.
- 7** Zdejmij zatyczkę i miksuj przy prędkości 8 przez 20 sekund.
- 8** Uzyskaną masę oraz pieczarki przełóż do kokilek. Włóż je do naczynia żaroodpornego wypełnionego do połowy ciepłą wodą. Piecz przez 35 min.
- 9** Posyp śmietanę brązowym cukrem, karmelizuj według gustu pod grilem w piekarniku przez około 5 minut. Odstaw do ostygnięcia przed podaniem.



Śmietanki można przygotować wcześniej i karmelizować w ostatniej chwili przed podaniem.



Całkowity czas: 31 min 30 s

6 osób	10 min

1 min 30	3 godz.	20 min

KREM FRANCUSKI Z FOIE GRAS

200 g surowej odżyłowanej
foie gras
200 g tłustej śmietanki
1 łyżka porto
3 żółtka jaj
sól

- 1** 30 minut przed wykonaniem tego przepisu wyjmij wszystkie składniki z lodówki. Rozgrzej piekarnik do 90°C (th. 3).
- 2** Pokrój foie gras w małą kostkę. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż foie gras ze śmietanką i porto. Posól. Miksuj przy prędkości 10 przez 30 s.
- 3** Dodaj żółtka jajek i miksuj przy prędkości 10 przez 30 sekund. Sprawdź, czy konsystencja jest jednolita. Jeśli tak nie jest, miksuj ponownie przez 30 sekund.
- 4** Rozłóż uzyskany krem do 6 kokili i wstaw do piekarnika na 20 minut. Wierzch kremu powinien być lekko galaretowaty.

- 5** Odstaw do ostygnięcia a potem wstaw do lodówki na 3 godziny.



Możesz podawać ten krem wraz z opieczonymi kromkami piernika.



Całkowity czas: 37 min

4 osoby 10 min

27 min

Slow cook

CURRY Z KREWETKAMI I ANANASEM

600 g obranych krewetek

1 czerwona papryka

1 ananas

1 cebula

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka curry w proszku

20 cl mleka kokosowego

Kilka łydzy kolendry

sól

pieprz

Oliwa z oliwek

- 1 Obierz ananas i pokrój go na plasterki. Wyjmij środek i pokrój na małe kawałki. Obierz ząbki czosnku i cebulę i usuń ziarna z papryki. Pokrój na paski.
- 2 Do miski robota z założonym mieszadłem włóż kawałki ananasa, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 7 minut. Po skończonym programie przełóż ananasa do innej miski, a misę robota umyj i dokładnie osusz.
- 3 W misie zamocuj nóż tnący ultra-błade, a następnie włóż cebulę i ząbki czosnku i uruchom robot przy prędkości 10 przez 20 sekund. Zamień nóż na mieszadło, zgarnij cebulę i czosnek na środek miski, dodaj paprykę i wlej 3 łyżki oliwy z oliwek i curry. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 5 min.
- 4 Na koniec programu dodaj krewetki, mleko kokosowe i dopraw. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 15 min.
- 5 Gdy minutnik wyświetli, że pozostało 5 minut, dodaj kawałki ananasa. Podawaj curry z krewetkami posypane posiekaną kolendrą.



Podawaj danie z ryżem Basmati..



Całkowity czas: 24 godz. 22 min



4/6 osób



10 min



1 min 30



24 godz.



10 min



FALAFELE

500 g suchej ciecierzycy

1 cebula

3 ząbki czosnku

1 łyżeczka ziaren sezamu

½ bukietu kolendry

1 łyżeczka kminku w proszku

1 łyżeczka sody oczyszczonej

1 łyżka mąki

sól

- 1** Zamocz ciecierzycę w dużej ilości zimnej wody 24 godziny przed rozpoczęciem przepisu. Następnego dnia odcedź ją i wysusz.
- 2** Obierz cebulę i czosnek i przekrój je na cztery części. Umyj kolendrę i usuń łodyżki. Do robota z nożem ultrabłade włóż wszystkie składniki. Dopraw solą, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Na koniec zgarnij szpatułką pozostałe na ściankach misy składniki na środek.
- 3** Miksuj przez 30 sekund. Ponownie zgarnij masę na środek i miksuj ponownie przez 30 sekund. Ciasto nie powinno mieć całkowicie jednolitej konsystencji, powinny pozostać małe kawałki. Zmocz ręce i uformuj małe kulki, tak, aby nie rozpadły się podczas gotowania. Smaż we

frytkownicy przez 2 minuty z każdej strony. Podawaj na ciepło.



Do wersji ekspresowej użyj ciecierzycę w konserwie (500 g).



Całkowity czas: 12 godz. 14 min.



6 osób



5 min



9 min



12 godz.



Steam



FOIE GRAS NA PARZE

1 płat odżyłowanej foie gras
(**400 g**)
20 cl porto
7 g soli
1 łyżka mieszanki 4 przypraw
pieprz
0,7 l wody

- 1** Pokrój foie gras na 4 kawałki. Polej porto, posyp solą i przyprawami. Wymieszaj, zawiń w folię i wstaw do lodówki na 4 godziny.
- 2** Rozłóż folię spożywczą na stolnicy i wyłóż na nią 2 kawałki foie gras. Zamknij folię i zawiń ją, by uzyskać roladę. Ponownie zawiń w folię, by roladka była całkowicie hermetyczna. Zawiń w folię aluminiową. Powtórz czynność do pozostałych kawałków foie gras.
- 3** Wlej wodę do poziomego 0,7 l do pojemnika robota. Włóż roladki do koszyka do gotowania na parze. uruchom program Gotowania na parze (Steam) P1 na 9 minut. Następnie umieść roladki w bardzo zimnej wodzie i wstaw je do lodówki na 48 godzin przed podaniem.



Jeśli wolisz foie gras bardziej ugotowaną, gotuj przez 12 minut. Pokrój ją pozostawiając folię spożywczą, by uzyskać piękne kawałki. Foie gras można przechowywać tydzień w opakowaniu w lodówce.



Całkowity czas: 14 min

 **4/6 osób**  **10 min**

 **4 min**  





GAZPACHO ANDALUZYJSKIE

500 g pomidorów
1 ząbek czosnku
1 cebula
80 g ogórka
100 g czerwonej papryki
100 g zielonej papryki
70 g chleba tostowego
2 łyżki octu
30 cl wody
10 cl oleju z oliwek
10 listków bazylii
sól
pieprz

- 1** Obierz czosnek, cebulę i marchew i pokrój w duże kawałki. Umyj paprykę, usuń ziarna i pokrój w kawałki. Pokrój pomidory w duże kawałki.
- 2** Włóż warzywa, chleb tostowy, olej, ocet i 30 cl zimnej wody do robota z nożem do siekania ultrabłade. Dodaj listki bazylii, miksuj przez 30 sekund w trybie Pulse.
- 3** Ponownie miksuj przez 3 minuty przy prędkości 12.
- 4** Dopraw i miksuj ostatni raz przy prędkości 12 przez 30 sekund.



Jeśli chcesz, by gazpacho miało delikatniejszy smak, włóż pokrojone warzywa do salaterki z olejem, octem i szczyptą soli i pozostaw w lodówce na całą noc. Następnego dnia dodaj pozostałe składniki i miksuj.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 23 min

10 osób	10 min

13 min	2 godz.	

Slow cook

MUS Z WĄTRÓBKİ DROBIOWEJ Z PORTO

300 g wątróbek drobiowych
50 g szalotek
160 g miękkiego masła
5 cl porto
10 cl tłustej śmietany
sól
pieprz

- 1 Obierz szalotki i włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Następnie uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 12.
- 2 Wymień nóż na mieszątko. Dodaj 20 g masła, porto i wątróbki drobiowe. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 12 min.
- 3 Na koniec programu odcedź wątróbki i przepłucz miskę zimną wodą.
- 4 Zamień ponownie mieszątko na nóż ultrabłade, włóż wątróbki do robota, dodaj resztę masła i śmietanę. Dopraw solą i pieprzem, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Łyżką zeskrob ścianki robota i przesun składniki na środek. Miksuj ponownie przez 10 sekund (jeśli

chcesz uzyskać gładką konsystencję, miksuj ponownie).

- 5 Wlej preparat do foremki na pasztet i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny przed podaniem.



Całkowity czas: 30 min

4/6 osób 10 min

20 min

Steam

Możesz dodać łyżkę tuńczyka lub szynki.

JAJKA MIMOZA

0,7 l wody
6 dużych jaj
1 żółtko
1 łyżeczka musztardy
1 łyżeczka białego octu
15 cl oleju obojętnego
5 pęczków szczypiorku
sól
pieprz

- 1 Wlej wodę do misy robota do poziomu 0,7 l, włóż jajka do koszyka do gotowania na parze i uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 minut. Po zakończeniu gotowania pozostaw jajka do wystygnięcia.
- 2 Do robota z trzepaczką włóż żółtko jajka, musztardę i ocet. Dopraw solą i pieprzem, po czym ustaw robot na prędkość 7 i wlewaj stopniowo olej. Po uzyskaniu majonezu wyłącz robot.
- 3 Obierz jajka ze skorupki i przekrój na połowy. Włóż żółtka do salaterki a białka wyłóż na talerz. Rozgnieć żółtka widelcem i dodaj majonez. Wymieszaj, dodaj białka do preparatu. Tuż przed podaniem udekoruj szczypiorkiem.



Możesz dodać łyżkę tuńczyka lub szynki.



Całkowity czas: 2 godz. 10 min.



12 osób



10 min



2 godz.



Slow cook



PASZTET Z KOCIOŁKA

1 kg boczku wieprzowego (bez skóry i kości)

1 cebula

2 ząbki czosnku

3 cl oleju

10 cl białego wina

5 cl wódki Armagnac

1 łyżeczka mieszanki przypraw

17 g soli

3 g pieprzu

1 Obierz czosnek i cebulę, pokrój na ćwiartki. Pokrój boczek w dużą kostkę.

2 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i czosnek. Miksuj w Turbo przez 15 sekund. Przełóż do miski.

3 Włóż olej i boczek do robota i miksuj przy prędkości 12 i temperaturze 100°C przez 30 sekund. Wyjmij mięso i zamień nóż na miesządo. Wsyp wszystkie składniki do miski. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P3 w temperaturze 100°C na 2 godziny. Po 30 minutach gotowania rozdziel duże kawałki mięsa łyżką.

4 Na koniec gotowania włóż ugotowane mięso do foremki na pasztet, usuń część tłuszczu z wierzchu.



Pozostaw wystarczającą ilość 100°C tłuszczu, by pasztet się nie rozpadł.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Turbo prędkością 12.



Całkowity czas: 36 min

2 osoby
 10 min

26 min

Steam

PORY W SOSIE WINEGRET

350 g porów (biała część)

1 szalotka

10 g mocnej musztardy

30 cl oleju

15 cl octu

sól

pieprz

- 1 Pokrój białą część pora na kawałki. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż pory do koszyka do gotowania na parze, dopraw solą i pieprzem. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 25 min.
- 2 Na koniec gotowania odczekaj, aż pory ostygną. Wylej wodę z robota i włóż nóż tnący ultrablade.
- 3 Obierz szalotkę. Włóż ją do misy z musztardą, olejem, octem, solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 11 przez minutę. Podawaj pory z sosem winegret.



Sos winegret bardzo dobrze się przechowuje w lodówce. Możesz zatem przygotować większą ilość, by mieć go "na zapas".



Całkowity czas: 40 min

6 osób 20 min

20 min

20 min

20 min

20 min

CHRUPIĄCA SAŁATA I PASZTET Z SARDYNEK

20 opróżnionych sardynek
szczypta soli gruboziarnistej
1 zielona cytryna
1 łyżeczka musztardy
60 g białego sera
1 łyżeczka posiekanej natki
pietruszki
szczypta kminku
3 łyżki oliwy z oliwek
1 żółta papryka
1 zielona papryka
1 czerwona cebula
1 mały ogórek
1 marchewka
Kilka liści sałaty lodowej
12 pomidorków koktajlowych
4 łyżki oleju rzepakowego
2 łyżki octu balsamicznego
20 g nasion lnu
Sól, pieprz

- 1** Umyj dokładnie sardynki. Wlej 0,7 l wody do miski i włóż koszyk do gotowania na parze. Włóż sardynki i uruchom program P1 Steam na 20 minut. Odczekaj, aż sardynki ostygną, rozdrobnij je usuwając środkową ość.
- 2** Zetrzyj skórkę z zielonej cytryny i wyciśnij sok. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż sardynki, biały ser, musztardę, kminek, natkę pietruszki, sól i pieprz. Wlej oliwę z oliwek i włącz robot na prędkość 10 przez 30 s. Wstaw pasztet do lodówki.
- 3** Umyj ogórka i paprykę. Obierz czerwoną cebulę i pokrój ją na kawałki. Pokrój paprykę na ćwiartki i usuń ziarna. Pokrój ogórka na pół wzdłuż. Obierz marchew.

- 4** Pokrój paprykę na paski, ogórek na cienkie plasterki i zrób tagliatelle z marchwi.
- 5** Do salaterki włóż pokrojone liście sałaty lodowej, warzywa, pomidorki koktajlowe i ziarna lnu. Wlej olej rzepakowy, ocet, dopraw solą i pieprzem i wymieszaj.



Możesz użyć grillowanych sardynek, by wzmocnić smak.



Całkowity czas: 25 min

2 osoby 10 min

15 min

Steam

Możesz urozmaicać owoce morza w zależności od produktów dostępnych w sklepie: homarzec, respoka, małże venus ...

SALATKA Z OWOCÓW MORZA

150 g surowych krewetek
400 g małż
0,7 l wody
50 g cebuli
50 g czerwonej papryki
50 g pomidorów
10 cl oleju z oliwek
2 cl octu
sól
pieprz

- 1 Wlej 0,7 l wody do misy robota. Włóż krewetki i małże do koszyka do gotowania na parze, włóż do robota. Uruchom program Gotowanie na parze (Steam) P1 przez 15 minut. Na koniec gotowania opróżnij robot.
- 2 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki z papryką i pomidorami. Włóż je do misy robota z założonym nożem tnącym ultrablade. Dodaj olej i ocet, dopraw solą i pieprzem, miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Możesz ponownie miksować, jeśli chcesz uzyskać bardziej zwartą konsystencję.
- 3 Włóż krewetki do naczynia, usuń skorupki z małży i dodaj. Polej sosem i podawaj.



Całkowity czas: 40 min 10 s

 2 osoby	 10 min	
 10 s	 2 godz.	 30 min
 DE MANUEL		
		

SALATKA Z OŚMIORNICY

500 g ośmiornicy
150 g cebuli
120 g zielonej papryki
100 g pomidorów
10 cl oleju z oliwek
10 cl soku z zielonej cytryny
20 g pietruszki
sól
pieprz

- 1** Ugotuj ośmiornicę przez 30 minut w garnku z 2 litrami wrzącej wody.
- 2** Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki z papryką i pomidorami. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż wszystkie składniki z oliwą z oliwek, cytryną zieloną i natką pietruszki. Dopraw solą i pieprzem i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Możesz w razie potrzeby ponownie miksować.
- 3** Pokrój ośmiornicę w kostkę i włóż do naczynia. Wlej sos i dobrze wymieszaj. Odstaw w chłodne miejsce na co najmniej 2 godziny i podawaj.



Im dłużej ośmiornica będzie się marynować, tym bardziej nasiąknie sosem.



Całkowity czas: 5 min 50 s

4 osoby 5 min

50 s

50 s

50 s

TATAR Z ŁOSOSIA

300 g świeżego łososia
120 g wędzonego łososia
½ czerwonej papryki
1 czubek noża imbiru w proszku
 Pęczek szczypiorku
3 krople Tabasco®
2 łyżki oliwy z oliwek
 Sok z **1** zielonej cytryny
 sól
 Pieprz z 5 owoców

- 1 Obierz pół cebuli, przekrój ją na pół, włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Uruchom urządzenie na 20 sekund przy prędkości 12.
- 2 Pokrój na drobno szczypiorek i włóż ze wszystkimi składnikami do robota, miksuj przy prędkości 6 przez 30 sekund.
- 3 Podawaj chłodne.



Uwaga: to danie zawiera świeżą rybę, należy więc je szybko spożyć.



Całkowity czas: 25 godz. 46 min



10 osób



15 min



1 min



24 godz.



1 godz.30 min



PASZTET WIEJSKI

1 cebula
250 g karkówki wieprzowej
10 natki pietruszki
100 g boczku
100 g łopatki cielęcej
2 jajka
10 cl Martini rouge®
80 g orzechów laskowych
1 liść laurowy
1 łydga tymianku
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Obierz cebulę i pokrój mięso w kostkę. Do robota z nożem ultra-blade włóż karkówkę i miksuj przy prędkości 12 przez 20 sekund. Wyłóż do salaterki.
- 2** Włóż cebulę i natkę pietruszki do robota i miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund. Dodaj boczek i cielęcinę, miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund. Dodaj zmiksowaną szalotkę, jajka i Martini, potem miksuj 10 do 20 sekund przy prędkości 12. Przesuń szpatułką składniki na środek między każdym nowym miksowaniem. Dopraw solą i pieprzem.
- 3** Napełnij powstałą mieszaną formkę na pasztet z przykrywką i posyp orzechami. Włóż tymianek i liść laurowy, zamknij.

- 4** Wstaw do piekarnika na półtorej godziny. Następnie wstaw do lodówki na 24 do 48 godzin przyciskając ciężkim przedmiotem. Podawaj po upływie tego czasu.



Pamiętaj, by zgarniać wszystkie składniki na środek misy między nowym miksowaniem. Możesz dodać do pasztetu wątróbki drobiowe.



Całkowity czas: 1 godz. 38 min.



8 osób



20 min



18 min



1 godz.



Steam



PASZTET WARZYWNY Z JAJKAMI

6 zielonych szparagów

150 g groszku bez strąków

3 marchewki

1 pełna łyżka mąki

8 jajka

35 cl płynnej śmietany

50 g startego parmezanu

4 łyżki pokrojonych drobno ziół (natka pietruszki, oregano, szczypiorek)

odrobina masła

szczypta papryczki

2 łyżki oliwy z oliwek

Sól, pieprz

- 1** Odkrój twarde końcówki szparagów. Wyłuskaj groszek. Obierz marchewki i pokroić je w małą kostkę. Wlej 0,7 l wody do miski robota. Wyłóż warzywa do koszyka do gotowania na parze, uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 minut. Na koniec programu wyłóż warzywa na papier pochłaniający wilgoć i odczekaj, aż ostygną. Umyj i wysusz miskę robota.
- 2** Do miski robota z trzepaczką włóż mąkę i 4 jajka. Uruchom robot przy prędkości 6 przez 2 minuty. Po 20 sekundach wlej stopniowo śmietanę płynną przez zatyczkę i dodaj papryczkę, zioła, sól i pieprz.
- 3** Dodaj marchew i groszek i uruchom robota przy prędkości 2 przez 20 sekund.
- 4** Podgrzej piekarnik do temperatury

180°C. Nasmaruj masłem foremkę do ciasta i wyłóż papierem do pieczenia, tak by wystawał wystarczająco i mógł zakryć farsz. Wyłóż na spód zielone szparagi. Wlej połowę mieszanki warzyw na zielone szparagi. Wbij delikatnie 4 pozostałe jajka i wlej delikatnie resztę preparatu.

- 5** Złóż papier do pieczenia, by przykrył foremkę do pasztetu i wstaw do piekarnika na godzinę. Pozostaw pasztet do ostygnięcia przed wyjęciem.



Podawaj pasztet z sałatą mesclun i sosem winegret z oliwy z oliwek i cytryny.



Całkowity czas: 31 min

4/6 osób 5 min

26 min

Slow cook

ZUPA Z KREWETEK

400 g surowych, całych krewetek

50 g ziemniaków

1 cebula

1 ząbek czosnku

5 cl oliwy z oliwek

60 g kopru włoskiego

50 g porów (biała część)

400 g miększu z pomidorów

5 cl białego wina

20 cl wywaru z ryby

5 cl płynnej śmietany

Papryczka z Espelette

Szczypiorek

Grzanki z chleba

sól

- 1** Obierz ziemniaki i pokrój na cztery części. Obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój.
- 2** Do robota z nożem ultrabłade włóż cebulę, czosnek, olej i krewetki. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min bez zatyczki.
- 3** Dodaj koper włoski, ziemniaki i obranego pora (białą część), miększu z pomidorów, białe wino, wywar z ryby, papryczkę i dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 20 min z zatyczką.
- 4** Na koniec gotowania dodaj odcedzoną śmietanę i miksuj w trybie Pulse przez minutę.
- 5** Odcedź preparat dobrze wyciskając, by zebrać jak najwięcej sosu. Podawaj na ciepło lub zimno z grzankami i posypaną szczypiorkiem.



Przygotuj tę zupę z białą rybą.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 45 min

 2/4 osób	 5 min
 40 min	 
 Soup	
	

CAPPUCCINO Z DYNII PIŻMOWEJ

500 g dyni piżmowej
20 g szalotek
½ kostka bulionu z kurczaka
50 g bekonu
20 cl płynnej śmietany
60 cl wody

- 1** Pokrój dynię na kawałki. Pokrój obraną szalotkę na cztery części.
- 2** Do robota z nożem tnącym ultrabłede włóż warzywa. Dodaj pół kostki i bekon i wlej 60 cl wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1. Na koniec programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 11 przez 40 sekund. Podawaj na ciepło.



Dla wersji eleganckiej zastąp bekon fpoie gras, dodaj ją w tym samym czasie co śmietanę.



Całkowity czas: 25 min

6 osób 10 min

15 min

Steam

KREM Z KOPRU WŁOSKIEGO I ŁOSOSIA

200 g kopru włoskiego
0,7 l wody
150 g wędzonego łososia
120 g mascarpone
30 g kopru
sól
pieprz

- 1** Pokrój koper włoski w cienkie paski. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż koper włoski do koszyka do gotowania na parze. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 min.
- 2** Na koniec gotowania odczekaj, aż koper ostygnie i opróżnij wodę z robota. Załóż nóż tnący ultrabłade. Włóż wszystkie składniki do robota i miksuj przy prędkości 11 przez 30 sekund. Zgarnij wszystkie składniki na środek misy. Ponownie miksuj przez 10 sekund.
- 3** Wyłóż krem do szklaneczek i wstaw do lodówki przed podaniem.



Pozostaw 10 g łososia i kilka pasków kopra włoskiego do dekoracji. Podawaj z cienkimi paluszkami chlebowymi lub posmaruj tosty kremem i podaj jako aperitif.



Całkowity czas: 45 min

4 osoby 5 min

40 min

Soup

Możesz dodać łyżkę curry i zastąpić śmietanę mlekiem kokosowym. W takim przypadku nie dodawaj boczku.

KREM Z SOCZEWICY Z BOCZKIEM

160 g surowej soczewicy
50 g marchewki
50 g porów (biała część)
1 cebula
80 wędzonego boczku lub bekonu
15 cl płynnej śmietany
1 l wody
sól

- 1** Obierz marchew, białą część pora i cebulę, pokrój je na małe kawałki. Pokrój boczek w drobną kostkę.
- 2** Do misy robota z nożem tnącym ultrabłade, włóż warzywa pokrojone w kostkę, soczewicę, boczek, 1 litr wody i sól. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1.
- 3** Po zakończeniu programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 4** Podawaj na ciepło.



Możesz dodać łyżkę curry i zastąpić śmietanę mlekiem kokosowym. W takim przypadku nie dodawaj boczku.



Całkowity czas: 45 min

4 osoby 5 min

40 min

Soup

Możesz zastąpić połowę papryki pomidorami.

KREM PAPRYKOWY Z CHORIZO

850 g czerwonej papryki

1 cebula

1 ząbek czosnku

80 g chorizo

1 łyżeczka papryczki ostrej wędzonej

50 cl wody

10 cl płynnej śmietany

sól

- 1** Umyj paprykę, usuń ziarna i pokrój na kawałki. Obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój. Pokrój chorizo w drobną kostkę.
- 2** Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż paprykę, czosnek, cebulę, chorizo, wędzoną ostrą papryczkę i sól. Dodaj 50 cl wody i uruchom program Zupa (Soup) P1.
- 3** Na koniec programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Podawaj na ciepło lub na zimno.



Możesz zastąpić połowę papryki pomidorami.



Całkowity czas: 45 min

 2/3 osoby	 5 min
 40 min	 
 Soup	
	

KREM Z KARCZOCHA JEROZOLIMSKIEGO Z BOROWIKAMI

100 g porów (biała część)
400 g topinamburu
20 g selera naciowego
½ kostka bulionu
 warzywnego
85 cl wody
10 cl płynnej śmietany
1 łyżeczka suszonych
 borowików w proszku
 sól

- 1** Obierz karczocha jerozolimskiego i pokrój na duże kawałki. Pokrój obraną białą część pora i selera na kawałki.
- 2** Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż karczocha jerozolimskiego, por, seler i kostkę rosołową. Dodaj 85 cl wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1.
- 3** Na koniec programu dodaj śmietanę, borowiki w proszku i sól i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Podawaj na ciepło.



Możesz zastąpić połowę karczocha jerozolimskiego selerem korzeniowym i dodać do kremu foie gras pokrojoną w kostkę.



Całkowity czas: 50 min

4 osoby 5 min

45 min

Soup Slow cook

ZUPA JARZYNOWA

- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka oregano
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 kostka bulionu warzywnego
- 220 g marchewki
- 180 g ziemniaków
- 250 g dyni
- 100 g cukinii
- 100 g porów (biała część)
- 100 g zielonej, płaskiej fasolki

- 1 Zaczynij od przeczytania całego przepisu, by zrozumieć zasadę przygotowania zupy krem/bulionu.
- 2 Obierz ząbek czosnku, cebulę, ziemniaki, marchew i dynię. Pokrój warzywa nie mieszając ich. Por w plasterki, płaską fasolkę w kawałki, marchew w cienkie plasterki, ziemniaki w kostkę, dynię w kostkę i cukinię w słupki.
- 3 Do robota z nożem tnącym ultra-błade włóż ząbki czosnku i cebulę pokrojoną na ćwiartki i mieszaj przy prędkości 12 przez 10 sekund.
- 4 Dodaj oliwę z oliwek, oregano, po czym uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 5 Do misy robota dodaj 120 g dyni, 100 g ziemniaków, 100 g marchwi, kostkę bulionu warzywnego. Następnie załóż koszyk do gotowania na parze i wrzuć do niego por w plasterkach, płaską fasolkę w kawałkach, marchew w płaskich plasterkach, cukinię w słupkach i ziemniaki w małej kostce.
- 6 Dodaj 1,5 l wody. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Zupa (Soup) P2 na 40 min.
- 7 Podawaj na ciepło.



Całkowity czas: 50 min

4 osoby 15 min

35 min

Soup

KAPUŚNIAK

jedna czwarta zielonej kapusty

2 marchewki

1 l wody

2 małe szalotki

2 kostki rosołowe

100 g wędzonego boczku
płaskiego pokrojonego w
paski

- 1** Obierz szalotki i marchew.
- 2** Posiekaj szalotki nożem ultrabłade przy prędkości 12 przez 10 sekund.
- 3** Pokrój kapustę na kawałki i marchew w plastry. Włóż je do misy z bekonem i kostką rosołową, dodaj 1 l wody i gotuj w programie Zupa (Soup) P1 przez 25 minut.



Całkowity czas: 40 min

4 osoby 15 min

25 min

Slow cook

ZUPA PO CHIŃSKU Z KURCZAKIEM

2 filety kurczaka
1 cm korzenia imbiru
 garść młodych liści soi
2 marchewki
1 por
1 cebula
1 ząbek czosnku
2 suszone liście combava (opcjonalnie)
100 g cienkiego makaronu sojowego
2 kostki bulionu drobiowego
1,5 l wody
5 cl sosu sojowego
8 pieczarek
1 łyżka oleju
 kilka listków świeżej bazylii tajskiej

- 1** Pokrój kurczaka na małe kawałki. Obierz i posiekaj imbir. Pokrój pieczarki na drobne kawałki. Obierz marchew i por, pokrój je na drobno. Obierz ząbek czosnku i cebulę i pokrój je na kawałki.
- 2** Do miski robota z nożem ultrablade włóż czosnek i cebulę i mieszaj przy prędkości 10 przez 20 sekund.
- 3** Wymień nóż na mieszadło. Dodaj olej, imbir, marchew i por. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 na 5 minut. Wlej 1,5 litra wody, kostkę rosołową, posiekany imbir, liście combava i kurczaka.
- 4** Wlej sos sojowy i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 15 minut.
- 5** Dodaj cienki makaron i pieczarki i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2.
- 6** Tuż przed podaniem dodaj kietki soi i posiekaną bazylię.



Zamiast kurczaka do zupy możesz dodać krewetki.



Całkowity czas: 42 min

4 osoby 5 min

37 min

37 min

37 min

37 min

ZUPA Z CUKINII, SERA KOZIEGO I BOCZKU

4 cukinie

200 g wędzonego boczku w kostce

1 ząbek czosnku

1 mała cebula

2 łyżka skrobi kukurydzianej

100 g sera koziego

1 kostka bulionu drobiowego

1 pęczek szczypiorku

1000 ml wody

- 1 W misie robota zamocuj mieszkadło i gotuj boczek przez 5 minut przy prędkości 4 i temperaturze 100°C, odstaw.
- 2 Obierz i pokrój cebulę na duże kawałki, obierz czosnek. Do robota z nożem ultrablade włóż cebulę i czosnek i miksuj przy prędkości 11 przez 20 sekund.
- 3 Dodaj cukinię pokrojoną w kawałki, skrobię, wodę, bulion rosółowy, ugotuj przez 25 minut przy prędkości 4 i temperaturze 100°C bez zatyczki.
- 4 Miksuj przez 2 minuty przy prędkości 12 z zatyczką.
- 5 Dodaj boczek, ser kozi i uruchom ponownie robota na 5 minut przy prędkości 4 i temperaturze 100°C. Dodaj posiekany szczypiorek.



Całkowity czas: 55 min

4 osoby 5 min

50 min

Slow cook Soup

ZUPA JARZYNOWA

2 ząbki czosnku
1 cebula
250 g ziemniaków
150 g porów (biała część)
50 g selera naciowego
80 cl wody
250 g marchewki
250 g rzepy
150 g boczku
5 cl oliwy z oliwek
sól

- 1** Obierz cebulę, ząbek czosnku a następnie pokrój na kilka kawałków ziemniaki. Umyj białą część pora i seler i pokrój w kawałki. Obierz marchewki i rzepę i pokrój je na kawałki. Pokrój boczek w paski usuwając nieco tłuszczu.
- 2** Do misy robota z założonym mieszadłem wlej oliwę z oliwek. Dodaj cebulę, czosnek, boczek i seler. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu wymień mieszadło na nóż tnący ultrablad. Dodaj 80 cl wody, ziemniaki, rzepę, marchewki i pora. Dopraw solą. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1. Podawaj na ciepło.



Jeśli chcesz uzyskać zupę o mniejszej gęstości wlej dodatkowo 20 cl wody.



Całkowity czas: 30 min

6 osób 5 min

25 min

Soup

DE MANUEL

ZUPA Z GROSZKU Z WĘDZONĄ KIEŁBASĄ

1 cebula pokrojona na 2 kawałki

500 g rozmrożonego groszku

150 g obranej i pokrojonej w plastry marchwi

½ pora w plastrach

200 obranych i pokrojonych na duże kawałki ziemniaków

800 ml wody

1 łyżka bulionu warzywnego instant

75 g kostek z wędzonej szynki

1 łyżka majeranku

200 g wędzonych kiełbasek (Mettenden) pokrojonych w plasterki
sól

Mielony pieprz

- 1** Włóż obraną cebulę do miski robota z nożem ultrabłade. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 12.
- 2** Dodaj wszystkie składniki, prócz plasterków z kiełbasy, uruchom program Zupa (Soup) P2 przez 25 min.
- 3** Na koniec programu dodaj kawałki kiełbasy i odczekaj, aż się rozpuści.



Całkowity czas: 55 min

4/6 osób 10 min

45 min

Slow cook

DE MARUEL

ROSÓŁ Z CIENKIM MAKARONEM

300 g kurczaka (udka)
150 g ziemniaków (opcjonalnie)
150 g marchewki
100 g selera naciowego
60 g cebuli
2 ząbki czosnku
30 g masła
2 łyżka oleju
100 g cienikiego makaronu
20 g pietruszki
1 łyżeczka imbiru w proszku
1 łyżeczka kolendry w proszku
sól
pieprz
woda

- 1 Obierz warzywa i pokrój je w drobną kostkę. Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, następnie umieść w misie robota z zamocowanym nożem tnącym ultrabłade. Uruchom go na 30 sekund przy prędkości 11.
- 2 Wymień nóż na mieszało. Dodaj masło, olej, marchew i seler. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3 Dodaj litr wody, kurczaka i ziemniaki, kolendrę i imbir. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 40 min. 5 minut przed końcem gotowania dodaj cienki makaron.
- 4 Podawaj na ciepło z listkami natki pietruszki.



Całkowity czas: 25 min

6 osób 5 min

20 min

Slow cook

ZUPA TAJSKA Z ORZECHAMI KOKOSOWYMI

¾ łyżeczka oleju kokosowego

1,5 łyżki startego świeżego
imbiru

1,5 łyżeczki proszku
czerwonego curry

¾ łydoga posiekanej trawy
cytrynowej

2 łyżki sosu rybnego

¾ łyżki brązowego cukru

600 ml mleka kokosowego

375 g grzybów shiitake
pokrojonych na plasterki

375 g obranych, pozbawionych
żyłek krewetek średniej
wielkości,

750 ml bulionu z kury

1,5 łyżki soku ze świeżej,
zielonej cytryny

1,5 łyżeczka świeżej pokrojonej
kolendry

sól

1 Zamocuj mieszađło w misce, dodaj olej, imbir, pastę curry, trawę cytrynową i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C przez 5 minut.

2 Dodaj sos rybny, cukier, mleko kokosowe, pieczarki, sól, krewetki i bulion i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 95°C na 15 minut.

3 Podawaj w naczyniu, dodaj sok z cytryny i świeżą kolendrę.



Całkowity czas: 1 godz. 05 min

4/6 osób 10 min

55 min

Slow cook Soup

ZUPA PO ROSYJSKU

300 g wołowiny (karkówka)
100 g cebuli
2 ząbki czosnku
4 cl oleju arachidowego
1 łyżka papryczki w proszku
400 g ziemniaków
350 g marchewki
40 g korniszonów
50 g selera naciowego
1 kostka bulionu drobiowego
100 g podgotowanego
 jęczmienia łuskanego
1 łyżeczka nasion pieprzu
1 liść laurowy
20 g pietruszki
 sól

- 1** Zaczynj od przeczytania całego przepisu, by zrozumieć zasadę przygotowania zupy krem.
- 2** Pokrój wołowinę w małą kostkę 1 cm x 1 cm i odstaw.
- 3** Obierz cebulę i czosnek i włóż do robota z nożem ultrablade. Uruchom go na 10 sekund przy prędkości 12.
- 4** Wymień nóż na mieszadło, następnie i dodaj olej i papryczkę. Zgarnij składniki ze ścianki na środek miski i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 5** W tym czasie obierz ziemniaki i marchew i pokrój je na kawałki wielkości 2 cm. Pokrój seler na kawałki.
- 6** Po skończonym programie wymień mieszadło na nóż ultrablade i dodaj 200 g ziemniaków, 200 g marchwi, 20 g korniszonów i kostkę bulionu. Wstaw koszyk do gotowania na

parze i dodaj resztę marchwi, ziemniaków, korniszonów oraz pieprze, wołowinę, liść laurowy i jęczmień. Dopraw niewielką ilością soli.

- 7** Wlej 1,6 l wody, by pokryć wszystkie składniki. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 50 min.

- 8** Przełóż ugotowane warzywa z koszyka do wazy na zupę. Następnie wyjmij nóż ultrablade i przelej zupę do wazy. Posyp natką pietruszki. Podawaj na ciepło.



Całkowity czas: 56 min

10 osób	5 min

51 min		

Soup	

ZUPA KREM ZE SZPARAGÓW

850 g zielonych szparagów
2 szalotki
50 g łodygi selera
200 g ziemniaków
1,5 l ciepłej wody
20 cl płynnej śmietany
1 kostka bulionu drobiowego

- 1** Obierz szalotki i pokrój na duże kawałki. Pokrój szparagi i seler na kawałki. Obierz i pokrój ziemniaki na kawałki.
- 2** Do robota z nożem ultrablade włóż szparagi, szalotki, ziemniaki, seler i kostkę z drobiu. Dodaj 1,5 l wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 50 min.
- 3** Na koniec programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 12 przez minutę.
- 4** Odstaw w chłodne miejsce. Podawaj na ciepło lub na zimno



Możesz podawać zupę krem z paskami wędzonego łososia.



Całkowity czas: 56 min

10 osób	5 min
51 min	
Soup	

ZUPA KREM Z BROKUŁÓW Z SEREM PLEŚNIOWYM

700 g brokuła
100 g porów (biała część)
1 kostka bulionu warzywnego (opcjonalnie)
150 sera z niebieską pleśnią typu Roquefort
300 g ziemniaków
170 g ciepłej wody
sól
pieprz

- 1** Pokrój brokuły i oderwij kwiaty. Pokrój obraną białą część pora na kawałki. Obierz i pokrój ziemniaki na kawałki.
- 2** Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż kwiaty brokuła, ziemniaki i kostkę rosołową. Dodaj ciepłą wodę i uruchom program Zupa (Soup) P1 na 40 min.
- 3** Na koniec programu dodaj ser pleśniowy i miksuj przy prędkości 10 przez minutę.
- 4** Podawaj na ciepło.



Możesz zastąpić brokuły kalafiozem.



Całkowity czas: 30 min

4 osoby 5 min

25 min

Soup

Możesz dodać 150 g boczku, bekonu, chorizo podczas gotowania, by uzyskać zupę krem po wiejsku.

ZUPA KREM PIECZARKOWA

400 g pieczarek
1 cebula
80 g porów (biała część)
60 cl wody
15 cl śmietany
sól
pieprz

- 1** Umyj pieczarki i pokrój na duże kawałki. Obierz cebulę i białą część pora i przekrój je na cztery części.
- 2** Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż pieczarki, cebulę, białą część pora. Dodaj 60 cl wody, dopraw solą i pieprzem.
- 3** Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 30 min.
- 4** Na koniec programu dodaj śmietanę i miksuj przy prędkości 11 przez 30 sekund. Podawaj na ciepło.



Możesz dodać 150 g boczku, bekonu, chorizo podczas gotowania, by uzyskać zupę krem po wiejsku.



Całkowity czas: 46 min

4/6 osób 5 min

41 min

Soup

Możesz dodać 1 łyżeczkę oleju z trufli przed podaniem.

ZUPA KREM Z KASZTANÓW I FOIE GRAS

600 g mrożonych kasztanów
40 g selera korzeniowego
40 g porów (biała część)
2 szalotki
1 ząbek czosnku
1 kostka bulionu drobiowego
120 g wpół upieczonej foie gras
1,5 l wody

- 1 Obierz warzywa i pokrój na duże kawałki.
- 2 Włóż warzywa do misy robota z założonym nożem tnącym ultrabłade. Dodaj kostkę, kasztany i wlej 1,5 l wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1.
- 3 Pokrój foie gras w kostkę..
- 4 Na koniec programu dodaj foie gras i miksuj przy prędkości 12 przez minutę.
- 5 Podawaj na ciepło.



Możesz dodać 1 łyżeczkę oleju z trufli przed podaniem.



Całkowity czas: 55 min

 10 osób

 5 min

 50 min

 Zz



 Soup



ZUPA KREM Z KALAFIORA

1 kg kalafiora
150 g porów (biała część)
1 kostka bulionu z kurczaka
150 cl wody

- 1** Pokrój kalafior na kawałki. Pokrój na cztery części obraną białą część pora.
- 2** Do robota z nożem tnącym ultra-błade włóż kalafior i por. Dodaj pół kostki z kurczaka i wlej 150 cl wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 50 min.
- 3** Podawaj na ciepło.



Możesz dodać 50 g sera roquefort lub łyżeczkę śmietany zanim zmiksujesz zupę krem.



Całkowity czas: 30 min

 4 osoby	 5 min
 25 min	 1 godz.
 Soup	
	

ZUPA KREM Z CUKINII, MIĘTY I RICOTTA

1 kg cukinii
500 ml wody
2 kostki rosołowe Warzywa i zioła
150 g ricotta
20 listków mięty

- 1** Pokrój cukinię w kawałki i włóż je do miski z założonym nożem tnącym Ultrablade, wodą i bulionem.
- 2** Rozpocznij gotowanie włączając program Zupa (Soup) P1 na 25 min.
- 3** Dodaj miętę i ricottę, miksuj w trybie Puls przez 30 sekund., Odstaw na godzinę w chłodne miejsce.



Posyp prażonymi, drobnymi migdałami.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 1 godz.

6 osób	20 min

31 min		8 min

Soup

ZUPA KREM Z BOBU I BUKIETU ZIOŁ

500 g obranego bobu
2 marchewki
1 cebula
1 ziemniak
60 cl bulionu drobiowego
15 cl śmietany
50 g starego sera mimolette
 szczypta kminku
 kilka pęczków szczypiorku
 kilka łydzy trybuli
 kilka kawałków natki
 pietruszki
 sól
 pieprz

- 1** Obierz i pokrój cebulę, ziemniaka oraz i marchewkę na kawałki. Do miski z nożem ultrablade włóż pokrojone warzywa i bób. Dopraw solą i pieprzem.
- 2** Wlej bulion drobiowy i uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 przy 100°C na 30 min.
- 3** Na koniec programu dodaj śmietanę i dopraw solą i pieprzem.
- 4** Uruchom robota na 30 sekund przy prędkości 12, a następnie utrzymuj w cieple.
- 5** Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 6** Zetrzyj na drobno ser mimolette. Na blaszce pokrytej papierem tłuszczoodpornym wyłóż małe kawałki mimolette i dobrze je spłaszcz.
- 7** Wstaw do piekarnika na 8 minut aż ser się rozpuści.
- 8** Wyjmij uzyskane w ten sposób czipsy, odklej je i wyłóż na wałek do wałkowania ciasta.
- 9** Odczekaj, aż czipsy ostygną.
- 10** Umyj zioła. Wykonaj małe bukiety i zawiąż je szczypiorkiem.
- 11** Wlej zupę krem na talerze, połóż dwa czipsy i udekoruj bukietem ziół. Posyp kminkiem.



Użyj zamrożonego bobu, który łatwiej znaleźć i który jest już obrany! Możesz zastąpić mimolette parmezanem.



Całkowity czas: 50 min

 **2/4 osób**

 **10 min**

 **40 min**

 **Soup**



ZUPA KREM Z ZIMOWYCH WARZYW

250 g dyni
200 g pietruszki
200 g topinamburu
80 g porów (biała część)
30 g selera naciowego
½ kostki bulionu z kurczaka
1 l wody

- 1** Obierz warzywa i pokrój je w kostkę. Pokrój drobno seler.
- 2** Do misy robota z nożem tnącym ultrabłade włóż warzywa. Dodaj pół kostki bulionu z drobiu i wlej litr wody. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1.
- 3** Podawaj na ciepło.



Możesz dodać szczyptę curry lub łyżeczkę śmietany zanim zmiksujesz zupę krem.



Całkowity czas: 58 min

4 osoby 5 min

53 min

Slow cook

DE MANUEL

ZUPA KREM Z GROCHEM

150 g łuskanego grochu
50 g porów (biała część)
50 g marchewki
20 g selera naciowego
1 cebula
1 łyżka oleju
150 g ziemniaków
100 g boczku
½ płaskiej łyżeczki
 mielonego kminku
1 kostka bulionu warzywnego
1 l wody

- 1** Obierz warzywa, pokrój je na ćwiartki. Pokrój boczek na małe kawałki. Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż cebulę i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2** Zgarnij szpatułką składniki ze ścianek na środek misy, dodaj boczek, seler i olej, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C na 5 minut.
- 3** Na koniec programu dodaj pozostałe składniki i litr wody, gotuj przy prędkości 1 i temperaturze 100°C przez 45 minut.
- 4** Na koniec gotowania miksuj przy prędkości 12 przez 3 minuty.
- 5** Podawaj na ciepło.



Jeśli chcesz uzyskać konsystencję z kawałkami, wciśnij przycisk Pulse przez 15 sekund.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 45 min

4/6 osób 5 min

26 min

Soup

ZUPA KREM Z CUKINI Z SEREM KIRI®

4 cukinie (**800 g**)
1/2 kostki bulionu drobiowego
4 kawałki sera Kiri®
60 cl wody
sól
pieprz

- 1** Umyj cukinię i pokrój w paski, następnie włóż ją do misy robota z założonym nożem tnącym ultra-blade. Dodaj pół kostki rosołowej i wlej 60 cl wody.
- 2** Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 25 min.
- 3** Na koniec gotowania włóż serek Kiri® przez otwór w pokrywie. Dopraw solą i pieprzem.
- 4** Miksuj przy prędkości 12 przez minutę. Podawaj na ciepło.



Zupa ta jest idealna dla dzieci. Dla starszych dodaj 1 łyżeczkę curry i trochę kolendry. Możesz zastąpić serek Kiri® świeżym serem.



Całkowity czas: 1 godz.



6 osób



20 min



30 min



10 min



Steam



KULKI Z DORSZA

600 g odsolonego dorsza

600 g ziemniaków

2 ząbki czosnku

1 czerwona cebula

140 g mąki

4 jajka

1 łyżeczka proszku chili

1 mała natka pietruszki

sól

pieprz

- 1** Wlej 0,7 l wody do zbiornika. Obierz ziemniaki i pokrój w kawałki wielkości 2 cm, włóż je do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P2 na 30 min.
- 2** Po skończonym programie przełóż zawartość miski do innego naczynia. Obierz czosnek i cebulę, włóż je do robota z nożem ultrablade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 s. Dodaj dobrze wysuszonego dorsza i miksuj ponownie przez 10 s. Lekko dopraw solą, pieprzem i dodaj ugotowane ziemniaki, mąkę, jajka, chili i natkę pietruszki. Zeskrob ścianki i mieszaj przez 30 s przy prędkości 8.
- 3** Podgrzej olej we frytkownicy do temperatury 170°C, formuj małe kulki za pomocą łyżeczki. Zanurz je w gorącym oleju i smaż przez 5 do 10 min. Wyłóż je na ręcznik papierowy, by usunąć nadmiar tłuszczu i podawaj natychmiast.



Całkowity czas: 43 min



4 osoby



15 min



28 min



Slow cook



POTRAWKA Z OKONIA MORSKIEGO Z ZIELONYM CURRY I MLEKIEM KOKOSOWYM

4 filety okonia morskiego
10 cl białego wina
2 marchewki
2 szalotki
1 por
1 łyżka oliwy z oliwek
30 cl bulionu drobiowego
1 łyżka mąki
20 cl mleka kokosowego
1 łyżeczka zielonego curry
sól
pieprz

- 1** Zawiń filety okonia i przekrój je drewnianym patyczkiem.
- 2** Obierz marchewki i pokrój je na plasterki. Pokrój pora i dobrze go opłucz.
- 3** Obierz szalotki.
- 4** Do robota z nożem tnącym ultra-błade włóż szalotki i mieszaj przy prędkości 12 przez 20 sekund.
- 5** Zamień nóż tnący na mieszątko, dodaj oliwę z oliwek i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min bez zatyczki. Po 2 minutach posyp mąką i wlej białe wino.
- 6** Na koniec programu dodaj warzywa i bulion. Dopraw solą i pieprzem.
- 7** Włóż filety z okonia do koszyka do gotowania na parze. Uruchom pro-

gram Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 20 min z zatyczką.

- 8** Na koniec gotowania wyjmij filety z okonia z koszyka. Dodaj mleko kokosowe i curry i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 3 minuty. Włóż wszystko z powrotem do miski i utrzymuj w ciepłe przy temperaturze 65°C.



Aby zmniejszyć koszt dania możesz zastąpić okonia dorszem. Podawaj danie z dzikim ryżem.



Całkowity czas: 40 min



4 osoby



15 min



25 min



Slow cook



POTRAWKA Z MIĘTUSA

500 g miętusa
100 g marchewki
100 g kopru włoskiego
30 g selera naciowego
50 g szalotek
10 cl oleju z oliwek
10 cl białego wina
20 cl bulionu drobiowego
2 g szafranu w proszku
40 cl tłustej śmietany
sól
pieprz

- 1 Pokrój miętusa na kawałki. Obierz warzywa. Pokrój koper w paski, seler, marchew i szalotki w plasterki.
- 2 Do robota z założonym mieszadłem włóż szalotki i olej, następnie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 w temperaturze 130°C przez 5 min. Po 2 minutach dodaj białe wino.
- 3 Na koniec programu dodaj miętusa, warzywa i bulion. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 20 min.
- 4 Na koniec gotowania odlej połowę bulionu i wymieszaj go ze śmietaną i szafranem. Wyłóż rybę i warzywa na talerz i polej sosem. Podawaj natychmiast.



Możesz zastąpić białe wino koniakiem a warzywa pomidorami, by przygotować miętusa po armorykańsku.



Całkowity czas: 37 min



4 osoby



20 min



17 min



POTRAWKA Z ŁOSOSIA ZE SKÓRKĄ Z POMARAŃCZY

600 g łososia

1 pomarańcza

2 łyżeczki sosu drobiowego
MAGGI

300 g marchewki

200 ml wody

Pęczek szczypiorku

1 łyżeczka płynnej śmietany

300 g pasternaku

- 1** Pokrój łososia na duże kostki. Obierz marchewki i pokrój je w plasterki. Pokrój pasternak w kostkę wielkości 2 cm. Zetrzyj skórkę pomarańczy.
- 2** Do robota z zamocowanym mieszadłem włoż wszystkie składniki prócz łososia, szczypiorku i śmietany.
- 3** Uruchom robota na 12 minut przy temperaturze 100°C i prędkości 4.
- 4** Dodaj łososia i uruchom ponownie robota na 5 minut przy temperaturze 100°C prędkości 2. Polej śmietaną, posyp szczypiorkiem i podawaj.



Zastąp pasternak porem!



Całkowity czas: 11 min



4 osoby



10 min



1 min



3 godz.



SERNIK Z TUŃCZYKIEM

85 g słonych krakersów
50 g roztopionego masła
130 g tuńczyka
50 g sera do smarowania
150 g sera ricotta
 szczypta pokrojonego
 szczypiorku
2 arkusze żelatyny
 Kropla mleka
 (do rozpuszczenia żelatyny)
 sól
 pieprz

- 1** Zamocz żelatynę w pojemniku z zimną wodą.
- 2** Do misy z nożem do wyrabiania/kruszenia, włóż słone krakersy i mieszaj przy prędkości 12 przez 20 sekund..
- 3** Dodaj rozpuszczone masło i mieszaj przy prędkości 4 przez 20 sekund. Na dno tortownicy o średnicy 16 cm, wyłożonej papierem do pieczenia wyłóż masę z krakersów. Rozprowadź i ugnieć. Odstaw w chłodne miejsce.
- 4** Odcedź tuńczyk i włóż go do misy wraz z serem do smarowania, ricottą i szczypiorkiem. Dopraw solą i pieprzem.
- 5** Podgrzej mleko w kuchence mikrofalowej, dodaj odcedzone arkusze żelatyny. Wymieszaj łyżeczką aż roz-

puszczą się. Wlej do misy i mieszaj przy prędkości 8 przez 20 sekund.

- 6** Masę przelej na dno ułożone z krakersów i przykryj folią spożywczą. Odstaw na około 3 godziny w chłodne miejsce przed podaniem.



Przepis ten można również podawać w szklaneczkach przy uroczystościach świątecznych.



Całkowity czas: 30 min



4/6 osób



10 min



20 min



Slow cook



COLOMBO Z RYBĄ

600 g białek ryby
2 ząbki czosnku
3 szalotki
3 płaskie łyżeczki proszku colombo
300 g ziemniaków
200 g cukinii
20 cl bulionu z kury
20 cl mleka kokosowego
2 listki laurowe
 Sok z **1** zielonej cytryny
 sól

- 1** Obierz czosnek i szalotkę i pokrój w kawałki. Do robota z nożem do siekania ultrabłade i siekaj przy prędkości 11 przez 10 sekund..
- 2** Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki razem z cukinią. Pokrój rybę na duże kawałki.
- 3** Wymień nóż do siekania ultrabłade na mieszalnik. Dodaj warzywa, bulion, mleko kokosowe, colombo, liście laurowe i sok z zielonej cytryny i przypraw solą. Włóż kawałki ryby do koszyka do gotowania na parze i włóż do robota. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min z zatyczką.
- 4** Zdejmij ostrożnie koszyk do gotowania na parze, wyłóż rybę na talerze i polej sosem i wyłóż warzywa.



Zastąp rybę krewetkami.



Całkowity czas: 30 min



4 osoby



10 min



20 min



Slow cook



CURRY Z KREWETKAMI

500 g surowych, rozmrożonych krewetek
1 ząbek czosnku
1 duża cebula
1 łyżka oleju
1 płaska łyżka curry
1 łyżka koncentratu pomidorowego
25 cl mleka kokosowego
1 łyżeczka pokrojonej kolendry
sól
pieprz

- 1** Obierz czosnek i cebulę, pokrój cebulę na ćwiartki. Włóż składniki do robota z zamocowanym nożem tnącym ultrabłade i uruchom go przy prędkości 11 na 10 sekund..
- 2** Wymień nóż tnący ultrabłade na mieszadło. Zeskrob brzegi misy szpatułką. Dodaj olej, szczyptę soli i curry. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec gotowania dodaj krewetki bez antenek, koncentrat pomidorowy i mleko kokosowe. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 15 min.
- 4** Na koniec gotowania posyp kolendrą i podawaj natychmiast.



Pęki kolendry łatwo znaleźć w sklepach z żywnością azjatycką lub małych pudełkach w dziale z mrożonkami.



Całkowity czas: 1 godz. 08 min.



10 osób



10 min



58 min



Zz



Slow cook



KAŁAMARNICA PO AMERYKAŃSKU

1 kg krążków kałamarnicy

1 cebula

1 ząbek czosnku

2 cl oleju

2 cl koniaku

400 g mięszu z pomidorów

15 cl wywaru z ryby

1 łyżeczka skrobi kukurydzianej

20 cl płynnej śmietany

Papryczka z Espelette

sól

pieprz

- 1** Obierz cebulę i czosnek i przekrój je na cztery części. Włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Uruchom robota przy prędkości 11 na 10 s.
- 2** Zastąp nóż tnący ultrabłade mieszadłem, zeszkrob ścianki miski szpatułką, dodaj olej i koniak. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min.
- 3** Dodaj kałamarnicę, miąższ z pomidorów, wywar z ryby, szczyptę papryczki z Espelette, dopraw solą i pieprzem. Włącz urządzenie w trybie ręcznym przy temperaturze 120°C, prędkości 3 na 40 minut.
- 4** Rozrób skrobię kukurydzianą w płynnej śmietanie i dodaj tę mieszankę do robota na koniec pro-

gramu. Włącz ponownie urządzenie w trybie ręcznym przy temperaturze 120°C przez 10 minut przy prędkości 3 z zatyczką.

- 5** Podawaj na ciepło z ryżem.



Całkowity czas: 44 min



4/6 osób



10 min



9 min



25 min



FILETY Z SOLI PO OSTENDZKU

40 g mąki
40 g pokrojonego miękkiego masła
20 cl mleka półtłustego
20 cl wywaru z ryby
600 g filetów z soli
50 g małży bez skorupki
100 g obranych, szarych krewetek
80 g tartego sera
25 g bułki tartej
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2** Do robota z założoną trzepaczką włóż mąkę, masło, mleko i wywar z ryby. Dopraw solą i pieprzem. Mieszaj przy prędkości 7 przez 30 sekund, uruchom następnie robot przy temperaturze 90°C i prędkości 4 przez 8 minut.
- 3** Włóż filety z soli do naczynia do zapiekania i włóż małże i krewetki. Polej sosem i posyp startym serem i tartą bułką. Włóż do piekarnika na 20 do 25 minut. Podawaj na ciepło.



Zastąp solę dorszem lub łososiem. 2 minuty przed zakończeniem gotowania sosu możesz dodać 10 cl płynnej śmietany.



Całkowity czas: 35 min



4 osoby



15 min



20 min



Slow cook



KREWETKI GŁĘBOKO-WODNE SMAŻONE Z WARZYWAMI

24 surowe krewetki
głęboko-wodne
1 cebula
2 ząbki czosnku
½ kapusty pekińskiej
½ czerwonej papryki
2 marchewki
szczypta imbiru w proszku
5 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżka miodu
1 zielona cytryna
sól
pieprz

- 1** Obierz i roznieć ząbki czosnku. Zetrzyj skórkę z zielonej cytryny i wyciśnij sok. Krewetki pozostawiając końcówkę ogona. W salaterce wymieszaj miód, rozgnieciony czosnek, 2 łyżki soku z zielonej cytryny, startą skórkę, imbir w proszku, sos sojowy i 3 łyżki oliwy z oliwek. Dodaj krewetki, dobrze wymieszaj i odstaw do lodówki.
- 2** Obierz marchewki i pokrój je na małe słupki. Umyj kapustę i grubo ją pokrój. Obierz cebulę i pokrój ją w kawałki. Obierz drugi ząbek czosnku. Pokrój czerwona paprykę w drobną kostkę.
- 3** Do miski robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i ząbek czosnku i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 4** Zamień nóż na mieszadło, dodaj 2 łyżki oliwy z oliwek i marchew i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 5 min bez zatyczki.
- 5** Dodaj kapustę, czerwoną paprykę i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 10 minut.
- 6** Dodaj następnie krewetki i marynatę i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 5 minut. Podawaj natychmiast.



Tuż przed podaniem posyp pokrojoną na drobno kolendrą. Podawaj z chińskim makaronem.



Całkowity czas: 1 godz. 08 min.



4/6 osób



15 min



33 min



20 min



Steam



ZAPIEKANKA Z DORSZA

400 g ugotowanego dorsza

1 cebula

1 ząbek czosnku

30 cl mleka półtłustego

10 łydąg pietruszki

800 g ziemniaków

0,7 l wody

30 g masła

sól

- 1** Rozgrzej piekarnik do 220°C. (th. 7). Obierz i pokrój grubo cebulę i czosnek. Włóż składniki do robota z nożem tnącym ultrabłade i mieszaj przy prędkości 12 przez 10 sekund..
- 2** Dodaj dorsza, 10 cl mleka i pietruszkę, następnie wymieszaj przy prędkości 12 przez 20 sekund. Zbierz preparat pośrodku i mieszaj przez 3 sekundy, Posmaruj naczynie do zapiekanki masłem i wlej do niego preparat.
- 3** Wyczyść robot. Obierz ziemniaki i pokrój w duże kawałki, włóż je do koszyka do gotowania na parze. Wlej 0.7 l wody do robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 4** Opróżnij wodę. Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż ugotowane ziemniaki, masło i pozostałe mleko i mieszaj przy prędkości 6 przez 1 min. 30. Spróbuj i dopraw według gustu. Wyłóż to puree na dorsza i wstaw do piekarnika na 15 do 20 minut.



Całkowity czas: 50 min



4/6 osób



10 min



40 min



Slow cook



SOCZEWICA, WĄTLUSZ I CURRY

350 g zielonej soczewicy

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 łyżeczka curry

1 liść laurowy

1 kostka bulionu warzywnego

2 filety wędzonego wątlusza bez skóry (**500 g**)

sól

pieprz

- 1** Obierz cebulę i czosnek i włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Uruchom robota przy prędkości 12 na 10 s.
- 2** Wymień nóż na mieszadło i dodaj curry, soczewicę, liść laurowy, kostkę rosołową i 1 l wody. Dopraw niewielką ilością soli i pieprzu. Uruchomić program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 30 min z zamkniętą zatyczką.
- 3** Na koniec programu dodaj wątlusza pokrojonego w małe kawałki. Ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 10 min. Podawaj na ciepło lub zimno z sosem winegret.



Jeśli wolisz bardziej ugotowaną soczewicę, przedłuż gotowanie o kilka minut.



Całkowity czas: 25 min



4 osoby



2 min



23 min



Steam



MIĘTUS PO ŚRÓDZIEMNOMORSKU

800 oczyszczonego miętusa

250 g miększu z pomidorów

80 g oliwek

40 g kaparów

1 łyżka tymianku

2 ząbki czosnku

30 g delikatnej oliwy z oliwek

sól

- 1 Włóż tymianek i obrany czosnek do miski z założonym nożem tnącym Ultrablade i uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 10.
- 2 Odstaw połowę mieszanki do pojemnika. Dodaj oliwę do miski i gotuj przez 3 minuty przy temperaturze 100°C i prędkości 3. Dodaj miększu z pomidorów do miski i dodaj soli. Pokrój miętusa w kostkę i włóż do koszyka do gotowania na parze z kaprami, oliwkami, szczyptą soli i odstawioną mieszanką tymianku i czosnku. Włóż koszyk do gotowania na parze do miski i gotuj przez 20 minut z programem gotowania na parze (Steam) P1.
- 3 Wyłóż rybę do półmiska do serwowania i polej kilkoma łyżkami sosu pomidorowego,



Całkowity czas: 40 min



4/5 osób



10 min



30 min



Slow cook



POTRAWKA PO AZJATYCKU

- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 200 g marchewki
- 2 kostki bulionu wołowego
- 15 g świeżego imbiru
- 1 łydga trawy cytrynowej
- 8 łydg kolendry
- 200 g surowych lub mrożonych krewetek
- woda

- 1 Obierz cebulę, czosnek i marchew i pokrój w duże kawałki. Rozgnieć łydęgę trawy cytrynowej nożem.
- 2 Do robota z założonym mieszadłem wlej 1,5 l wody, włóż kostki bulionu, marchew, imbir, czosnek, trawę cytrynową i połowę pęku kolendry. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 20 min.
- 3 Na koniec programu dodaj krewetki i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 95°C przez 10 minut.
- 4 Podawaj w miseczkach, posyp kolendrą przed podaniem.



Możesz zastąpić krewetki kurczakiem, dodaj je 15 minut przed końcem gotowania.



Całkowity czas: 32 min



4 osoby



10 min



22 min



Steam



KNEDLE Z CUKINII I ŁOSOSIA

Składniki na knedle:

250 g świeżego łososia

350 g cukinii

1 mała, biała cebula

2 jajka

50 g sucharków

80 g tłustej śmietany

szczypta ziaren kopra włoskiego

sól

pieprz

Składniki na sos:

10 cl sosu sojowego

5 cl octu ryżowego

1 łyżeczka oleju sezamowego

1 łyżeczka ziaren sezamu

1 łyżeczka sosu rybnego nuoc-mâm

1 szczypta papryczki z Espelette

- 1 Przygotuj 16 kwadratów folii spożywczej: 20X20 cm. Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż suchary i zetrzyj je miksując przez 30 sekund przy prędkości 12.
- 2 Wymień nóż do wyrabiania/kruszenia na nóż tnący ultrabłade.
- 3 Pokrój cukinię, łososia i cebulę w kostkę. Włóż je do robota i miksuj przez 20 sekund przy prędkości 10.
- 4 Zgarnij szpatułką resztki jedzenia ze ścianek misy i dodaj jajka, śmietanę i ziarna kopra włoskiego. Dopraw solą i pieprzem. Mieszaj przez 15 s przy prędkości 10, zeszkrob ścianki i mieszaj jeszcze przez 15 sekund przy prędkości 12.
- 5 Nałóż dużą łyżkę na każdy kwadrat folii spożywczej i zawiń każdy oddzielnie.
- 6 Wypłucz miskę i wlej 0,7 l wody. Włóż koszyk do gotowania na parze i włóż do niego knedle. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 7 Odczekaj aż knedle ostygną przed wyjęciem z folii. Wymieszaj wszystkie składniki sosu i podawaj z knedlami.



Całkowity czas: 41 min



4 osoby



5 min



36 min



Slow cook



PRZEGRZEBEK Z POREM

600 g pora (biała część)

500 g przegrzebków

50 ml vermuta

30 g imbiru

1 szalotka

20 cl wywaru z ryby

20 cl płynnej śmietany

sól

pieprz

- 1** Pokrój w cienkie krążki obraną białą część porów. Włóż krążki do zimnej wody, by je dobrze oczyścić i odcedź.
- 2** Obierz cebulę i imbir, włóż warzywa do misy robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przy prędkości 12 przez 15 s.
- 3** Wymień nóż na mieszątko. Dodaj por i wywar z ryby, gotuj w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C przez 30 min.
- 4** W tym czasie dopraw przegrzebki.
- 5** Po usłyszeniu dzwonka wlej na pory płynną śmietanę i 5 cl wody i dodaj przegrzebki. Gotuj przy prędkości 4 w temperaturze 100°C przez 5 minut.



Do tego fondue z porów bardzo dobrze pasuje biały ryż.



Całkowity czas: 2 godz.



4 osób



20 min



10 min



1 godz. 30 min



SUSHI BURRITO

Składniki na ryż:

225 g ryżu do sushi

220 ml wody

35 ml octu ryżowego

2 płaskie łyżki cukru

1 łyżeczka soli

Do masy:

350 g filetów z surowego tuńczyka

½ ogórka

2 awokado

1 żółta papryka

4 łyżki ikry łososia

4 łyżki majonezu

4 płaty suszonych alg nori

- 1 Włóż ryż do durszlaka i opłucz w zimnej wodzie z kranu, myjąc palcami aż woda, która spływa, będzie przezroczysta. Odstaw z durszlakiem na 15 minut.
- 2 Włóż ryż i wodę do miski z założonym mieszałem, uruchom robot na prędkość 1 przez 10 minut przy temperaturze 95°C, bez zatyczki.
- 3 Włóż zatyczkę i pozostaw w zbiorniku przez 10 minut.
- 4 Wlej ocet ryżowy do miski i podgrzej 15 sekund w kuchence mikrofalowej. Dodaj cukier i sól i wymieszaj.
- 5 Odstaw ciepły ryż do salaterki i polej octem. Delikatnie wymieszaj szpatułką i odstaw na godzinę w temperaturze pokojowej.
- 6 Pokrój tuńczyka w duże kawałki o długości płatu alg nori. Pokrój

paprykę i ogórki w drobne słupki, awokado w duże kawałki. Wyłóż niewielką ilość ryżu na 2/3 płata nori. Połóż niewielką ilość majonezu, słupki papryki i ogórka, kawałki awokado i tuńczyka. Dodaj ikrę łososia. Delikatnie zawiń mocno zaciskając, odstaw w chłodne miejsce na 15 minut. Pokrój na połowę przed podaniem.



Do zawijania można użyć maty do sushi, dzięki temu sushi nie będzie rozgniecione.



Całkowity czas: 29 min



4 osób



5 min



24 min



Slow cook



TADŻIN Z MIĘTUSA

1 kg filetu z ogona miętusa

3 ząbki czosnku

3 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżeczki papryki

2 łyżeczki kminku

Sok z $\frac{1}{2}$ limonki

15 cl bulionu warzywnego

12 g świeżej kolendry

12 g pietruszki

1 łyżeczka skrobii

kukurydzianej

sól

- 1** Obierz ząbki czosnku i pokrój w kawałki. Do robota z nożem tnącym ultrabłede i siekaj przy prędkości 11 przez 30 sekund. Za pomocą łyżki przesunąć czosnek na środek.
- 2** Wymień nóż tnący na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, szczyptę soli, paprykę, kminek i sok z zielonej cytryny. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 3 min.
- 3** W tym czasie pokrój rybę na kawałki. Na koniec programu dodaj rybę, Maizena® rozpuszczone w bulionie i przyprawy. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 20 min.
- 4** Na koniec gotowania podawaj natychmiast.



Możesz zastąpić dorsza krewetkami lub kurczakiem.



Całkowity czas: 26 min



4/6 osób



10 min



16 min



Sauce



PSTRĄG NA ZIELONO

1 kg filetów z pstrąga
100 g szpinaku
100 g szczawiu
20 g pietruszki
20 g estragonu
10 g szalwii
10 g mięty
10 cl bulionu warzywnego
25 g masła
10 cl tłustej śmietany
sól
pieprz

- 1** Ugotuj pstrąga na parze lub w warze.
- 2** Umyj i pokrój w grube kawałki szpinak, szczaw i przyprawy. Włóż z bulionem warzywnym do robota z nożem tnącym ultrabłade. Uruchom program Sos (Sauce) przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 8 minut.
- 3** Gdy przyprawy są ugotowane dodaj śmietanę, masło i dopraw solą. Ponownie uruchom program Sos (Sauce) przy prędkości 8 i temperaturze 95°C przez 8 minut.
- 4** Polej pstrąga i podawaj na ciepło.



Zamiast szczawiu możesz dodać szpinak, jeśli nie lubisz cierpkiego smaku szczawiu. Możesz też zastąpić pstrąga łososiem.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.



Całkowity czas: 30 min



2 osoby



10 min



20 min



Steam



ROLADKI Z KURCZAKA I FOIE GRAS

2 piersi kurczaka
80 g świeżej foie gras
80 g pieczarek
2 g mieszanki 4 przypraw
0,7 l wody
sól
pieprz

- 1** Pokrój pieczarki i foie gras w małą kostkę. Wyłóż piersi z kurczaka na folię spożywczą. Każdy kawałek piersi wyłóż foie gras i pieczarkami. Dopraw solą i pieprzem, posyp mieszanką 4 przypraw. Zawień faszerowane kawałki kurczaka, by uzyskać roladkę.
- 2** Wlej 0,7 l wody do misy robota. Włóż uzyskane roladki do koszyka do gotowania na parze. Zamocuj koszyk do gotowania na parze w robocie i uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 40 min.
- 3** Na koniec gotowania podawaj natychmiast z ryżem.



Możesz zastąpić foie gras serem comté. Dodając smardze sprawisz, że przepis ten stanie się prawdziwym daniem świątecznym.



Całkowity czas: 1 godz. 28 min



4 osoby



10 min



1 godz. 18 min



Slow cook



POTRAWKA Z CIEŁĘCINY

500 g cielęciny (łopatka)
60 g grzybów
140 g marchewki
20 g selera naciowego
50 g cebuli
3 cl oliwy z oliwek
1 bukiet przypraw
10 g mąki
40 cl bulionu drobiowego
20 cl tłustej śmietany
sól
pieprz

- 1** Pokrój mięso na kawałki. Obierz warzywa. Pokrój marchew w plastry, grzyby i cebulę na ćwiartki.
- 2** Do robota z założonym mieszadłem włóż cebulę i olej, następnie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 w temperaturze 130°C przez 3 min.
- 3** Dodaj następnie mięso obtoczone w mące, bukiet przypraw, marchew, seler naciowy i bulion. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 100°C na 30 minut. Na koniec programu dodaj grzyby, uruchom ponownie program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 na 45 minut.

- 4** Na koniec gotowania odlej połowę bulionu i wymieszaj go ze śmietaną. Wyłóż mięso i warzywa na talerz i polej sosem. Podawaj natychmiast.



Aby uzyskać gęstszy sos, dodaj żółtko jajka.



Całkowity czas: 1 godz. 05 min



4 osoby



5 min



1 godz.



Slow cook



WOŁOWINA SATAY

500 g wołowiny (część krzyżowa)

1 ząbek czosnku

150 g cebuli

5 cl oleju arachidowego

40 g satay

250 g obranych pomidorów (w konserwie)

10 cl sosu sojowego

10 cl bulionu z kury (opcjonalnie)

1 łyżeczka skrobii kukurydzianej
pieprz

- 1 Obierz czosnek i cebulę i włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2 Wymień nóż Ultrablade na mieszadło. Dodaj olej, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min. Pokrój wołowinę w cienkie plasterki.
- 3 Na koniec programu dodaj wołowinę, satay, pomidory, sos sojowy i skrobię kukurydzianą rozpuszczoną w bulionie. Dopraw pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 55 min.
- 4 Na koniec gotowania podawaj z białym ryżem.



Jeśli lubisz ostre potrawy, zwiększ ilość satay.



Całkowity czas: 2 godz. 50 min



4/6 osób



10 min



2 godz. 40 min



Slow cook



WOŁOWINA PO BURGUNDZKU

1 kg wołowiny (karkówka)

50 cl czerwonego wina

1 cebula

250 g marchewki

2 ząbki czosnku

50 g boczku

5 cl oleju

25 g mąki

40 cl zredukowanego
bulionu cielęcego

1 bukiet przypraw

100 g pieczarek pokrojonych
na ćwiartki

- 1 Dzień wcześniej pokrój mięso w kostkę, włóż do salaterki i dodaj czerwone wino. Przykryj i odstaw w chłodne miejsce na jedną noc.
- 2 W tym samym dniu, obierz cebulę i włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przy prędkości 12 przez 15 s.
- 3 Obierz marchewki i pokrój je na kawałki. Obierz czosnek. Wymień nóż na mieszące. Dodaj marchew, czosnek, boczek i olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min.
- 4 W tym czasie obtocz mięso w mące. Na koniec gotowania dodaj zredukowanego bulionu cielęcego, mięso z czerwonym winem i bukiet przypraw. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 2 godziny.

- 5 Dodaj pieczarki i gotuj jeszcze 30 minut w programie Wolne gotowanie (slow cook) P2 przy temperaturze 100°C.
- 6 Podawaj na ciepło z ziemniakami gotowanymi na parze lub makaronem tagliatelle.



Możesz dodać czarne oliwki i kilka pomidorów, danie będzie przypominać gulasz.



Całkowity czas: 1 godz. 15 min



8 osób



15 min



50 min



10 min



Slow cook



Steam



Składniki na kiełbasę:

500 g piersi z kurczaka
16 cl mleka pełnotłustego
80 g mascarpone
1 całe jajko + **1** żółtko
25 g skrobi kukurydzianej
2 cl koniaku
10 g masła
 Sól, pieprz

Składniki na danie duszone:

300 g świeżych lub mrożonych kurek
300 g kasztanów w słoiku
50 g masła
5 cl białego wina
2 szalotki
1 łyżka oleju orzechowego
2 łodygi pietruszki
15 cl płynnej śmietany
 Sól, pieprz
1 szczypta papryczki z Espelette

DOMOWA BIAŁA KIEŁBASA PASZTETOWA, DUSZONE KASZTANY I KURKI

- 1 Do robota z nożem do siekania ultra-blade włóż mięso i uruchom robot na prędkość 12 przez 30 s. Dodaj mascarpone, jajko i żółtko, mleko, koniak i skrobię. Dopraw solą i pieprzem i włóż robot na prędkość 11 przez 2 minuty.
- 2 Przygotuj 6 kawałków folii spożywczej, wyłóż farsz na każdy kawałek. Zawij mocno ściskając, by uzyskać roladki. Zawiaż końcówki i zawij ponownie w folię spożywczą.
- 3 Wlej wodę do poziomu 0,7 l do misy robota, włóż roladki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 minut. Po skończonym programie odstaw roladki zawinięte w folię.
- 4 Umyj kurki i przekrój je na pół. Obierz szalotki i przekrój je na pół. Do robota z nożem do siekania ultra-blade włóż szalotki i natkę pie-truszkę, uruchom robot na prędkość 11 przez 20 sekund. Wymień nóż na mieszadło, dodaj masło, kurki i kasztany. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 15 minut. Po 3 minutach wlej białe wino przez zatyczkę.
- 5 Na koniec programu wlej śmietanę i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 15 minut.
- 6 Zdejmij folię z roladek. Podgrzej patelnię i rozpuść masło. Podsmaż roladki przez kilka minut, by je podrumienić ze wszystkich stron. Podawaj z kasztanami i kurkami, posyp niewielką ilością papryczki z Espelette.



Całkowity czas: 2 godz. 20 min



4/6 osób



10 min



2 godz. 10 min



Slow cook



KARBONADA PO FLAMANDZKU

- 800 g** łopatki z wołowiny
- 3** cebule
- 2** ząbki czosnku
- 5 cl** oleju
- 150 g** boczku
- 15 g** skrobii kukurydzianej
- 15 cl** bulionu wołowego
- 70 cl** brązowego piwa
- 30 g** piernika
- 10** owoców różowego pieprzu
- 1** bukiet przypraw

- 1** Obierz cebulę i czosnek i włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Siekaj przy prędkości 12 przez 30 s.
- 2** Wymień nóż Ultrablade na mieszadło. Dodaj olej i boczek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 10 min.
- 3** W tym czasie rozpuść skrobię w bulionie. Na koniec programu dodaj bulion, piwo, mięso, piernik, różowy pieprz i bukiet przypraw. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 2 godziny.
- 4** Podawaj na ciepło z ziemniakami gotowanymi na parze lub makaronem tagliatelle.



Możesz również dodać 20 - 30 g brązowego cukru, by uzyskać słodszy smak.



Całkowity czas: 1 godz. 05 min



3 osoby



10 min



40 min



15 min



Steam



ZAPIEKANKA Z CYKORII

3 cykorie
40 g mąki
40 g miękkiego masła
40 cl mleka
200 g tartego sera
0,7 l wody
3 plasterki białej szynki
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 210°C. (th. 7). Do robota z mikserem włącz mąkę i mleko, przypraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 8 minut. Dodaj 50 g startego sera i mieszaj przy prędkości 5 przez 30 sekund. Przełóż powstałą masę do innej miseczki, następnie umyj misę robota.
- 2** Wlej 0.7 l wody do zbiornika robota, włóż cykorię do koszyka do gotowania na parze i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 3** Zawień każdą cykorię w plaster szynki i włóż je do naczynia żaroodpornego. Polej sosem beszamelowym i rozłóż pozostały ser na cykoriach. Dopraw pieprzem
- 4** Wstaw do piekarnika na około 15 minut. Podawaj na ciepło.



Do wersji wykwintnej przepisu zastąp białą szynkę szynką surową i posyp 30 g orzechów.



Całkowity czas: 36 min



4 osoby



5 min



31 min



CHILI CON CARNE WERSJA Z MIĘSNYMI PULPETAMI

500 posiekanej wołowiny

1 duża cebula

2 ząbki czosnku

800 g czerwonej fasoli z konserwy

2 średnie pomidory

1/2 czerwonej papryki

1 szczypta oregano

szczypta papryczki w proszku

szczypta kminku w proszku

3 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

1 Do zbiornika z nożem tnącym ultrabłade włóż obraną i pokrojoną w ćwiartki cebulę oraz całe ząbki czosnku. Miksuj przy prędkości 10 przez 15 s.

2 Zamień nóż do siekania ultrabłade na miesadło, wlej oliwę z oliwek i uruchom program na prędkość 3 przy 100°C na 5 min.

3 Dopraw solą, pieprzem i oregano posiekaną wołowiną, uformuj 12 równej wielkości kulek. Włóż je do zbiornika i wymieszaj przy prędkości 1 i temperaturze 100°C przez 10 minut.

4 Pokrój pomidory i paprykę w kostkę. Dodaj i mieszaj przy prędkości 1 w temperaturze 100°C przez 5 minut.

5 Dodaj odcedzoną czerwoną fasolę, kminek, ostrą papryczkę i wymieszaj przy prędkości 1 i temperaturze 90°C przez 10 minut.

6 Dopraw według gustu i podawaj na ciepło.



Porada: w wersji dla smakoszków włóż pośrodku każdego pulpeta. kulkę mozzarelli.



Całkowity czas: 43 min



4 osoby



5 min



38 min



Slow cook



EKSPRESOWY KUSKUS Z KURCZAKA

440 g piersi z kurczaka

1,5 ząbek czosnku

80 g cebuli

100 g czerwonej papryki

3 cl oliwy z oliwek

1 łyżeczka kminku w proszku

1 łyżeczka kolendry w proszku

17 cl bulionu z kury

sól

- 1** Obierz czosnek i cebulę, pokrój paprykę na kawałki. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż warzywa, posiekaj je przy prędkości 11 przez 20 sekund. Zamień nóż mieszadło.
- 2** Za pomocą szpatułki zgarnij posiekane warzywa na środek zbiornika, dodaj olej i przyprawy. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Pokrój kurczaka w kostkę. Na koniec programu dodaj kurczaka i bulion, dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 30 min.
- 4** Na koniec gotowania natychmiast podawaj z kaszą.



Tuż przed podaniem możesz dodać kandyzowaną skórkę cytryny i świeżą kolendrę.



Całkowity czas: 1 godz.



4 osoby



10 min



50 min



Slow cook



CURRY Z JAGNIĘCINĄ

600 g mięsa jagnięcego
(łopatka bez kości)

80 g cebuli

1 ząbek czosnku

4 cl oliwy z oliwek

1 łyżka curry

17 cl mleka kokosowego

140 g mięszu z pomidorów

20 cl bulionu drobiowego

40 g jabłek

sól

- 1** Obierz czosnek i cebulę i włóż do robota z założonym nożem tnącym Ultrablade. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Dodaj olej i curry do pojemnika, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Pokrój mięso jagnięce w dużą kostkę. Na koniec gotowania dodaj mięso jagnięce, mleko kokosowe, miąższ z pomidorów i bulion. Dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 60 min.
- 4** Obierz jabłko i pokrój je w kostkę. Na koniec gotowania natychmiast podawaj z jabłkiem pokrojonym w kostkę.



Podawaj danie z ryżem Basmati.



Całkowity czas: 1 godz.



10 osób



5 min



55 min



Slow cook



INDYK Z CHORIZO

1,8 kg indyka (kawałki do duszenia)
100 g chorizo
2 cebule
1 ząbek czosnku
3 cl oliwy z oliwek
25 cl białego wina
400 g zmiażdżonych pomidorów (w konserwie)
1 łydga tymianku
1 liść laurowy
1 łyżeczka skrobii kukurydzianej
30 cl bulionu z kury
sól

- 1** Obierz cebulę i czosnek. Do robota z założonym nożem Ultrablade włóż składniki i uruchom prędkość 11 na 20 sekund.
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek i białe wino, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu dodaj kawałki indyka, pomidory, tymianek, liście laurowe, chorizo pokrojone w kostkę i skrobię rozpuszczoną w bulionie. Dopraw solą. Uruchom gotowanie w trybie ręcznym przy temperaturze 120°C i prędkości 2 przez 50 minut. Podawaj natychmiast po zakończeniu gotowania.



Możesz dodać ziemniaki na początku gotowania. Bulion nie jest potrzebny, jeśli pomidory są soczyste.



Całkowity czas: 34 min



4 osób



5 min



29 min



FILET Z KURCZAKA KOKOS-CURRY

½ bulionu drobiowego
200 ml mleka kokosowego
4 filety drobiowe o wadze
200 g każdy
½ łyżki curry w proszku
150 g cebuli
280 g marchewki
1 łyżka pokrojonej bazylii
1 obrany i rozgnieciony ząbek
 czosnku, bez kietku
4 łyżki oleju roślinnego
 sól

- 1** Obierz cebulę i pokrój ją w kawałki. Obierz marchewki i pokrój je na słupki.
- 2** Do miski z akcesorium do płaskiego dna XL dodaj 4 łyżeczki oleju roślinnego i uruchom gotowanie przy temperaturze 150°C przez 18 minut 30 sekund. Przez ten czas dopraw solą i curry filety z kurczaka.
- 3** Po 2 min. 30 sek. dodaj 3 filety z drobiu, gotuj je przez 8 minut przekręcając je od czasu do czasu. Po przyrumienieniu wyjmij je z misy i dodaj ostatni filet z jednej strony miski i warzywa z drugiej strony na ostatnie 8 minut gotowania. Mieszaj od czasu do czasu.
- 4** Na koniec gotowania dodaj 3 filety z drobiu, bazylię, kostkę rosołową i mleko kokosowe, wymieszaj i zamknij pokrywkę zamkniętą zatyczką. Uruchom urządzenie przy temperaturze 100°C przez 10 minut.



Całkowity czas: 32 min



4 osoby



5 min



27 min



POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

500 g plastrów polędwiczki wieprzowej

2 łyżki mąki lub skrobi kukurydzianej

1 łyżka pokrojonej świeżej bazylii

1 łyżka posiekanego świeżego imbiru

2 łyżki sosu sojowego

4 łyżki keczupu

3 obrane i rozniecione ząbki czosnku

½ zredukowanego bulionu cielęcego

200 ml wody

1 łyżka octu winnego

1 łyżka cukru brązowego

4 łyżki oleju roślinnego

150 g posiekanej cebuli

1 duża zielona papryka pokrojona w kostkę

1 duża czerwona papryka pokrojona w kostkę

Sól, pieprz

1 Pokrój polędwiczkę wieprzową w duże kawałki (ok. 70 g), obtocz w mące i dopraw solą i pieprzem. Włącz podgrzewanie miski z akcesorium do płaskiego dna XL w temperaturze 150°C przez 3 minuty.

2 Po 3 minutach dodaj 3 łyżki oleju roślinnego i kawałki polędwiczki, włącz gotowanie przy temperaturze 150°C przez 8 minut 30 sekund.

3 Dobrze wymieszaj, by uzyskać jednolite zarumienienie. Odstaw w salaterce.

4 Do robota dodaj łyżkę fleku i wazywa, czosnek, cukier i smaż w temperaturze 150°C przez 5 minut. Mieszaj od czasu do czasu.

5 Po 5 minutach dodaj keczup, wodę, bulion, ocet, sos sojowy, kawałki polędwiczki i zmniejsz temperaturę do 110°C i gotuj przez 10 minut z założoną zatyczką na misie robota.



Całkowity czas: 21 min



4 osoby



10 min



1 min



10 min



PLACKI Z MIELONEGO MIĘSA

1 kawałek czerstwego chleba tostowego

100 g cebuli

60 g pietruszki

400 g chudego, mielonego mięsa wołowego

1 żółtko

20 ml sosu worcestershire
sól

Świeżo zmielony pieprz

1 Pokrój kromkę chleba na kawałki i włóż je do miski z nożem do siekania ultrabłade i miksuj przez 30 sekund przy prędkości 12. Przełóż otrzymaną masę do miseczki.

2 Obierz cebulę i pokrój ją na pół. Włóż cebulę i pietruszkę do miski robota kuchennego i miksuj przez 10 sekund przy prędkości 12. Zeskrob ścianki miski łyżką.

3 Dodaj posiekane mięso, żółtka jajka, startą bułkę, sos, sól i pieprz i miksuj przez 10 sekund przy prędkości 12 lub do uzyskania jednolitej konsystencji. Rozdziel preparat na cztery placki. Przykryj folią aluminiową i przecowuj w lodówce, aż do momentu smażenia.

4 Usmaż placki na planchy lub na patelni przez 5 minut z każdej strony lub aż będą usmażone. Podawaj placki mięsne w bułkach do hamburgera z pomidorem, burakiem i sałatą.



1 kromka chleba oznacza około 1/2 objętości świeżej bułki tartej.



Całkowity czas: 1 godz. 03 min.



4/6 osób



15 min



33 min



15 min



15 min



Steam



ZAPIEKANKA PASTERKA

1 cebula

350 g ugotowanego mięsa

10 cl przecieru
pomidorowego

10 łydóg pietruszki

800 g ziemniaków

0,7 l wody

150 g słonego masła +
odrobina do posmarowania
naczynia

50 g tartego sera
(opcjonalnie)

sól

pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 220°C. (th. 7). Obierz cebulę i włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj w Turbo przez 10 sekund. Dodaj mięso, przecier pomidorowy i pietruszkę, miksuj w Turno przez 20 sekund. Przesuń łyżką preparat na środek i miksuj przez 10 sekund.
- 2** Posmaruj masłem naczynie żaroodporne/formę do ciasta i umieść w nim powstałą masę. Wyczyść misę robota gotującego.
- 3** Obierz ziemniaki i pokrój je w dużą kostkę. Wlej 0,7 l wody do robota i włóż ziemniaki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 4** Opróżnij wodę. Do robota z nożem do wyrabiania/kruszenia włóż ugotowane ziemniaki i masło i mieszaj przy prędkości 6 przez 1 min. 30 sekund. Spróbuj i dopraw według gustu.
- 5** Wyłóż puree na mięso i posyp startym serem. Wstaw do piekarnika na 15 minut. Podawaj na ciepło.

Dla posiadaczy robota Companion z technologią Bluetooth lub Wifi z opcją podłączenia możesz zastąpić funkcję Turbo prędkością 12.



Całkowity czas: 14 godz. 15 min



4 osoby



10 min



2 godz. 05 min



12 godz.



Slow cook



POLICZEK WOŁOWY Z CZERWONYM WINEM I ZIMOWYMI WARZYSWAMI

500 g policzka wołowego

33 cl czerwonego wina

80 g cebuli

140 g marchewki

140 g ziemniaków (odmiana agata, charlotte)

1 łyżka oliwy z oliwek

1 ząbek czosnku

40 g boczku

1 łyżka skrobii kukurydzianej

33 cl zredukowanego bulionu cielęcego

1 bukiet przypraw

sól

pieprz

- 1** Poprzedniego dnia włóż policzek wołowy i czerwone wino do naczynia. Przykryj folią spożywczą i pozostaw na całą noc w lodówce.
- 2** Następnego dnia pokrój mięso na kawałki. Przecedź wino i odstaw je. Obierz cebulę, czosnek, ziemniaki i marchew i pokrój w kostkę. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 3** Wymień nóż na mieszątko. Dodaj oliwę z oliwek, czosnek, boczek i warzywa. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 4** Rozpuść skrobię kukurydzianą w zredukowanym bulionie cielęcym. Na koniec programu dodaj wołowinę, rozpuszczoną skrobię, bukiet przypraw i czerwone wino. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 2 godziny. Podawaj na ciepło.



Całkowity czas: 55 min



4 osoby



5 min



50 min



Slow cook



KRÓLIK Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI

750 g pokrojonego królika

50 g cebuli

1 ząbek czosnku

5 cl oliwy z oliwek

100 g wędzonego boczku

180 suszonych śliwek

25 cl zredukowanego bulionu
cielęcego

25 cl białego wina

1 łyżka skrobii kukurydzianej
sól

- 1** Obierz cebulę i czosnek i włóż do robota z nożem do siekania ultrabladem. Uruchom robota przy prędkości 11 na 10 s.
- 2** Wymień nóż na mieszało. Dodaj oliwę z oliwek i wędzony boczek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu dodaj wino, królika, śliwki i zredukowany bulion cielęcy ze skrobią kukurydzianą i dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 95°C przez 45 minut. Przez pierwsze 5 minut gotuj bez zatyczki, by alkohol wyparował.
- 4** Na koniec gotowania natychmiast podawaj z makaronem lub zapiekanką.



Całkowity czas: 56 min



4 osoby



5 min



51 min



Slow cook



DUSZONY KRÓLIK Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ

700 g combra z królika
70 g średnich szalotek
10 g świeżej trawy cytrynowej
(2 łydgi)
10 g świeżego imbiru
3 cl oliwy z oliwek
7 cl soku z limonki
27 cl zredukowanego bulionu
cielęcego
1 łyżka skrobii kukurydzianej
sól

- 1** Obierz szalotki i imbir, pokrój trawę cytrynową w drobne plasterki. Włóż je z imbirem do robota z nożem do siekania ultrabłade. Miksować przy prędkości 11 przez 1 minutę.
- 2** Wymień nóż na mieszało. Dodaj oliwę z oliwek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu dodaj królika, sok z cytryny i zredukowany bulion cielęcy ze skrobią i dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 4** Na koniec gotowania podawaj natychmiast z ryżem.



Możesz zastąpić królika kurczakiem. Jeśli nie możesz znaleźć świeżego imbiru, wsyp łyżeczkę imbiru w proszku.



Całkowity czas: 14 godz. 15 min



4 osoby



10 min



1 godz. 55 min



12 godz.



Slow cook



DUSZONE CHORIZO PO HISZPAŃSKU

- 400 g** suchej, białej fasoli
- 2** iberyjskie, niepalące chorizo (**150 g**)
- 150 g** kaszanki
- 200 g** szynki iberyjskiej z łopatką (opcjonalnie)
- 200 g** boczku ze słoniną (tocino)
- 5** pomidorów
- 2 cl** oliwy z oliwek
- 50 cl** bulionu drobiowego
- 1** cebula
- 3** nieobrane ząbki czosnku

- 1** Zamocz szynkę i boczek przez 12 godzin, by je odsolić. W drugiej misce namocz białą fasolę w wodzie przez 12 godzin.
- 2** Obierz cebulę, pokrój ją na kawałki, włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przez 10 sekund przy prędkości 11. Zamień nóż na mieszadło i dodaj pomidory pokrojone w ćwiartki i olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 10 min.
- 3** Dodaj resztę składników, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na godzinę 60 minut.
- 4** Podawaj na ciepło.



Danie to jest lepsze następnego dnia i można go zamrozić.



Całkowity czas: 2 godz. 15 min



4 osoby



10 min



2 godz. 05 min



Slow cook



OSSO BUCCO

700 g golonki cielęcej

80 g cebuli

1 ząbek czosnku

160 g marchewki

40 g selera naciowego

3 cl oliwy z oliwek

7 cl białego wina

260 g obranych pomidorów
(w konserwie)

27 cl bulionu

starta skórka z 1 cytryny

2 listki laurowe

10 g maki

sól

pieprz

- 1** Obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój. Obierz marchewki i pokrój je na plasterki. Pokrój seler naciowy na kawałki.
- 2** Do robota z nożem tnącym Ultrablade włóż cebulę i czosnek i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 3** Wymień nóż na mieszadło. Dodaj olej i seler naciowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min. Po 2 minutach gotowania dodaj białe wino.
- 4** Na koniec programu dodaj cielęcinę obtoczoną w mące, obraną marchew, pomidory, bulion, połowę skórki cytrynowej i liść laurowy. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow

Cook) P2 przy 95°C na 2 godziny.

- 5** Na koniec gotowania podawaj posypane resztą skórki z cytryny. Podawaj z makaronem tagliatelle.



Całkowity czas: 1 godz. 02 min



4 osoby



15 min



1 min 30



45 min



PIECZEŃ PO WŁOSKU

300 g posiekanej wołowiny

1 kromka lekko czerstwego chleba

40 g sera pecorino

3 natki pietruszki

2 surowego jajka

7 cl mleka pełnotłustego

8 plasterów boczku

1 ząbek czosnku

Pół cytryny

Gałka muszkatołowa

Kilka listków szalwii

sól

pieprz

- 1** Podgrzej piekarnik na 180°C. Do miski wlej mleko, zamocz kawałki chleba.
- 2** Obierz ząbek czosnki, umyj i posiekaj pietruszkę. Zeskrob skórkę z cytryny. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę z ziołami, uruchom prędkość 12 na 30 sekund. Dodaj mięso, skórkę z cytryny, gałkę muszkatołową, lekko odcędzony chleb i jajka. Dopraw solą i pieprzem, uruchom robot przy prędkości 10 przez 50 sekund. Zbierz farsz pośrodku miski i ponownie uruchom robota na 30 sekund.
- 3** Włóż arkusz papieru do pieczenia na blat, wyłóż plastry boczku, by utworzyć prostokąt. Zwilż ręce, wyłóż mięso na plastry boczku formując roladę. Pokrój ser owczy i włóż do środka rolady z mięsa.

Zawiń plastry boczku wokół mięsa i zawiń całość w papier do pieczenia.

- 4** Wyłóż roladę na blachę i wstaw do piekarnika na 30 minut. Po tym czasie wyjmij pieczeń, zdejmij papier, wyłóż pieczeń do naczynia z sosem z pieczenia. Polej niewielką ilością oliwy z oliwek, posyp liśćmi szalwii i wstaw ponownie do piekarnika na 15 minut. Odstaw do ostygnięcia przed podaniem.



Podawaj pieczeń z domowym sosem pomidorowym.



Całkowity czas: 55 min



4 osoby



5 min



50 min



Slow cook



WIEPRZOWINA PEKLOWANA Z SOCZEWICĄ

250 g surowej soczewicy
100 g marchewki
50 g cebuli
5 cl oliwy z oliwek
500 g pół-słonego boczku
200 g wędzonej kiełbasy
1 łyżeczki sosu ciętłego
1 łyżka skrobii kukurydzianej
1 liść laurowy
woda

- 1** Obrać marchewki i cebulę i pokroić je na kawałki. Pokrój boczek na 4 długie plastry. Do robota z nożem tnącym Ultrablade włóż cebulę i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2** Wymień nóż na mieszało. Dodaj marchew, olej i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu dodaj soczewicę, boczek, kiełbasę, zredukowany bulion ciętłego, liść laurowy i 800 ml wody. Zablokuj przykrywkę bez zatycki i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 w temperaturze 100°C przez 45 minut. Na 5 minut przed końcem gotowania dodaj łyżkę skrobii. Podawaj na ciepło.



W wersji ekspresowej podsmaż 1 cebulę w robocie dodaj 250 g soczewicy w konserwie, 4 kiełbaski i uruchom gotowanie przy prędkości 1 i temperaturze 95°C przez 15 minut.



Całkowity czas: 45 min



2 osoby



10 min



35 min



Slow cook



PIPERADE

200 g pomidorów
150 g czerwonej papryki
50 g szynki bajońskiej
150 delikatnej cebuli
1 ząbek czosnku
5 cl oliwy z oliwek
10 cl bulionu warzywnego
3 jajka
1 łyżeczka papryczki z Espelette
sól
pieprz

- 1** Pokrój paprykę na kawałki. Obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój. Włóż te składniki do robota z nożem do siekania ultrabłade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund..
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Pokrój pomidory i szynkę w kostkę. Po 5 minutach dodaj je z bulionem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 20 min.
- 4** Dodaj ubite jajka i papryczkę, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 10 min. Podawaj na ciepło lub na zimno.



Możesz zastąpić szynkę chorizo. Dodaj chorizo razem z jajkami.



Całkowity czas: 45 min



4 osoby



15 min



30 min



Slow cook



KURCZAK W POŁUDNIOWYM STYLU

400 g piersi z kurczaka

1 torebka warzyw południowych

3 papryki (czerwona, zielona i żółta)

200 g pomidorków koktajlowych

1 cebula

1 łyżka oleju

- 1** Usuń ziarna z papryk i pokrój je w dużą kostkę. Obierz cebulę, pokrój ją na ćwiartki i włóż do misy robota z nożem tnącym Ultrablade przez 20 sekund przy prędkości 10. Wymień nóż na mieszadło.
- 2** Wlej olej, kurczaka pokrojonego w kostkę i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 na 10 minut.
- 3** Dodaj warzywa, dopraw wedle smaku i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 20 minut.



Całkowity czas: 55 min



4 osoby



5 min



50 min



Slow cook



KURCZAK Z ORZECHAMI NERKOWCA

750 g udek kurczaków
100 g solonych, prażonych orzechów nerkowca
2 ząbki czosnku
1 cebula
300 g czerwonej papryki
5 cl oliwy z oliwek
5 cl sosu sojowego
20 g koncentratu z pomidorów
25 cl bulionu z kury
12 g świeżej kolendry
 Sok z $\frac{1}{2}$ cytryny
 pieprz

- 1 Obierz czosnek i cebulę. Usuń ziarna z papryki i pokrój je w paski.
- 2 Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż czosnek i cebulę. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 3 Wymień nóż na mieszątko. Dodaj oliwę z oliwek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 4 Na koniec programu dodaj kurczaka, paprykę, sos sojowy, koncentrat pomidorowy, orzechy nerkowca i bulion. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.

- 5 Umyj kolendrę i posiekaj ją. Na koniec gotowania natychmiast podawaj posypując kolendrą i polewając sokiem cytrynowym. Dopraw pieprzem.



Możesz dodać 1 łyżeczkę pasty chili.



Całkowity czas: 45 min



4 osoby



10 min



35 min



Slow cook



ROLADKI NA SZYBKO

4 roladki wołowe

80 g cebuli

3 cl oleju z oliwek

20 cl przecieru pomidorowego

15 cl zredukowanego bulionu wołowego

4 gałązki estragonu

szczypta pieprzu kajeńskiego

sól

pieprz

- 1 Obierz cebulę, pokrój ją na cztery części, włóż do robota z nożem do siekania ultrabłade. Miksuj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2 Zamień nóż na mieszątko, dodaj olej i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130 °C na 5 min.
- 3 Dodaj następnie przecieru pomidorowego, zredukowany bulion wołowy, estragon, ostre chili i roladki. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 100 °C na 30 min.
- 4 Podawaj na ciepło.



W przepisie na roladki po normandzku zastąp przecier pomidorowy bulionem i niewielką ilością białego wina i dodaj 250 g pieczarek i 10 cl śmietany.



Całkowity czas: 35 min



4 osoby



10 min



25 min



Slow cook



KURCZAK PO TAJSKU Z CZERWONYM CURRY I SŁODKĄ PAPRYCZKĄ

80 g cebuli

10 ml oleju arachidowego

1 czerwona słodka papryczka

400 filetów piersi z kurczaka
lub filetów z udką

120 ml kremu z orzecha
kokosowego

40 czerwonej, tajskiej pasty
curry

Świeże liście kolendry

ryż

- 1** Obierz i pokrój na drobno cebulę. Włóż cebulę i olej do miski z założonym miesządem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 2** Usuń ziarna z papryczki i drobno posiekaj. Posiekaj drobno kurczaka. Dodaj papryczkę, kurczaka, krem z orzecha kokosowego i pastę curry, wymieszaj, by uzyskać jednolitą konsystencję. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P3 przy temperaturze 95°C przez 20 minut, Posyp liśćmi kolendry i podawaj z ryżem.



Dozuj ilość pasty curry według gustu, gdyż niektóre marki są bardziej pikantne.



Całkowity czas: 1 godz.



4 osoby



5 min



55 min



Slow cook



KURCZAK, POMIDORY I GRZYBY

750 g udek kurczaków

2 szalotki

250 g pieczarek

5 cl oliwy z oliwek

15 cl białego wina

200 g obranych pomidorów
(w konserwie)

1 łodyga tymianku

1 liść laurowy

15 cl bulionu z kury

1 łyżeczka skrobi
kukurydzianej

sól

- 1** Obierz szalotki. Pokrój pieczarki na ćwiartki. Do robota z nożem do siekania ultrabłede włóż szalotki. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2** Wymień nóż na mieszało. Dodaj oliwę z oliwek i białe wino, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu dodaj kurczaka, pomidory, tymianek, liście laurowe i skrobię rozpuszczoną w bulionie. Dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 50 min. Po 20 minutach dodaj pieczarki. Na koniec gotowania podawaj natychmiast.



Możesz zastąpić pieczarki ziemniakami. W takim przypadku dodaj je na początku gotowania. Bulion nie jest potrzebny, jeśli pomidory są soczyste.



Całkowity czas: 30 min



6 osób



10 min



20 min



Slow cook



RAMEN Z KURCZAKIEM I WARZYSWAMI

- 1,5** kostki bulionu z kurczaka
- 2** marchewki
- 1** cebula
- 1** por
- 1** ząbek czosnku
- 1 cm** korzenia imbiru
- 2 łyżka** sosu sojowego
- 100 g** młodych liści szpinaku
- 1** świeża cebula
- 2** piersi kurczaka
- 1 łyżka** oleju
- 300 g** makaronu Udon

- 1** Obierz czosnek, imbir i cebulę. Pokrój na kawałki. Włóż je do miski robota z nożem do siekania ultrabłade, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Umyj i pokrój pory, obierz i pokrój w plastry marchew. Pokrój kurczaka w cienkie paski. Obierz świeżą cebulę i odstaw.
- 2** Zamień nóż na mieszało, włóż kurczaka, czosnek, cebulę i olej i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 5 minut. Po 3 minutach dodaj sos sojowy.
- 3** Na koniec programu dodaj bulion, pory i marchew, uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przez 15 minut. Pięć minut przed końcem programu dodaj makaron Udon.

- 4** Wlej kilka łyżek bulionu z warzywami i kurczakiem do każdej miski. Dodaj kilka plasterków cebuli i niewielką ilość szpinaku.



Przed podaniem dodaj pół jajka na twardo do każdej miski.



Całkowity czas: 50 min



10 osób



10 min



40 min



Slow cook



ROUGAIL Z KIEŁBASĄ

12 kiełbasek **150 g**

1 cebula

90 g imbiru

4 ząbki czosnku

5 cl oleju

600 g mięszu z pomidorów

40 cl bulionu drobiowego

2 suszone papryczki

Ugotowany biały ryż

sól

pieprz

- 1** Obierz cebulę, imbir i ząbki czosnku. Pokrój je na duże kawałki i włóż do robota z nożem do siekania ultra-blade. Miksować przy prędkości 11 przez 20 s.
- 2** Wymień nóż na mieszadło i dodaj olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Pokrój kiełbaski na sześć kawałków. Na koniec programu dodaj kiełbaski, miąższ z pomidorów, bulion drobiowy, papryczki, dopraw solą i pieprzem. Włącz urządzenie w trybie ręcznym przy temperaturze 120°C, prędkości 2 przez 35 minut.
- 4** Podawaj natychmiast z białym ryżem.



Możesz dodać 1 łyżeczkę curry.



Całkowity czas: 30 min 45 s



4 osoby



10 min



20 min 45



Steam



AZJATYCKA SAŁATKA Z KURCZAKIEM

450 g piersi z kurczaka
150 g ogórka
150 g marchewki
150 g sałaty (lodowej)
150 g młodych liści soi
30 g kolendry
13 cl soku z zielonej cytryny
13 cl sosu sojowego
27 cl oleju obojętnego
7 cl oleju sezamowego
1,5 łyżeczki Tabasco®
 (opcjonalnie)
0,7 l wody
 sól
 pieprz

- 1 Pokrój kurczaka w paski. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż paski z kurczaka do koszyka do gotowania na parze. Dopraw solą i pieprzem. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 2 Obierz ogórki i marchew, pokrój je w paski. Pokrój sałatę w paski. Do salaterki włóż marchew, ogórek, sałatę, liście soi i kolendrę.
- 3 Na koniec gotowania opróżnij wodę z robota. Włóż nóż tnący Ultrablade i wlej sok z cytryny, sos sojowy, olej i Tabasco® do robota, miksuj przy prędkości 11 przez 45 sekund.
- 4 Dodaj paski kurczaka i pół sosu do salaterki. Wymieszaj.
- 5 Wlej drugą połowę sosu do sosjerki, by każdy mógł doprawić według gustu. Podawaj.



Całkowity czas: 35 min



4/6 osób



10 min



25 min



Slow cook



SALTIMBOCCA

4 bardzo cienkie eskalopki
cielęce
4 plasterki szynki parmeńskiej
8 listków szalwii
60 g cebuli
5 cl oleju
5 cl białego wina
25 cl przecieru
pomidorowego
2 łyżki wody
sól
pieprz

- 1** Połóż plasterki szynki i listki szalwii na eskalopki cielęce, zawij je. Przekłuj wykałaczką, by się nie rozpadały.
- 2** Obierz cebulę, pokrój ją na cztery części, włóż do robota z nożem do siekania ultrabłade. Miksuj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 3** Zamień nóż na mieszadło, dodaj olej i białe wino i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 4** Dodaj następnie eskalopki, przecier pomidorowy i 2 łyżki wody. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 40 min. Podawaj na ciepło.



Możesz zastąpić przecier pomidorowy bulionem i niewielką ilością białego wina i faszerować eskalopki plasterkiem mozzarelli.



Całkowity czas: 53 min



4 osoby



5 min



48 min



Slow cook



TADŻIN Z JAGNIĘCINY

500 g jagnięciny
2 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka kolendry w proszku
1 łyżeczka cynamonu w proszku
1 łyżeczka kminku w proszku
40 g soku z limonki
13 cl bulionu warzywnego
8 g świeżej kolendry
8 g pietruszki
sól

- 1** Obierz ząbki czosnku, włóż je do robota z nożem tnącym ultrabłade i siekaj je przy prędkości 12 przez 10 sekund..
- 2** Wymień nóż tnący na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, szczyptę soli, przyprawy i sok z limonki. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 3 min.
- 3** W tym czasie pokrój jagnięcinę na kawałki. Posiekaj zioła. Gdy gotowanie czosnku skończy się, dodaj jagnięcinę, bulion i zioła. Dopraw solą. Uruchom program Wolne smażenie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 4** Po skończonym gotowaniu podawaj z kaszą.



Możesz zastąpić jagnięcinę udkami z kurczaka.



Całkowity czas: 15 min 30 s



4 osoby



15 min



30 s



TATAR Z WOŁOWINY

600 g wołowiny
2 szalotki
30 g kaparów
40 g korniszonów
1 łyżeczka mocnej musztardy
3 krople Tabasco®
2 łyżki sosu Worcestershire
2 żółtka jaj
1 mała natka pietruszki
sól
pieprz

- 1** Obierz szalotki, pokrój je w kostkę i włóż z kaparami i korniszonami do robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund, wyłóż do salaterki.
- 2** Pokrój wołowinę w kostkę, włóż do pojemnika i miksuj przy prędkości 12 przez 10 do 20 sekund. Posiekaj pietruszkę nożem.
- 3** Do pierwszej salaterki włóż natkę pietruszki z dodatkami i wymieszaj. Dodaj musztardę, pietruszkę, Tabasco®, sos Worcestershire i żółtka jajek. Dopraw solą i pieprzem i wymieszaj.
- 4** Wyłóż tatar na cztery talerze/ Podawaj z frytkami.



Tataru nie można przechowywać, należy go spożywać natychmiast. Możesz zmiksować mięso według gustu, drobniej lub grubiej.



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.



4 osoby



15 min



11 min



40 min



Slow cook



FASZEROWANE POMIDORY

4 duże pomidory
250 g pieczarek
1 ząbek czosnku
250 g farszu z kiełbasy
30 g bułki tartej
Olej z oliwek
sól
pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C. (th. 6-7).
- 2 Odkrój wierzchy pomidorów i opróżnij je. Umyj pieczarki i odkrój nóżki. Obierz ząbek czosnku. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż pieczarki i czosnek, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Zamień nóż na mieszadło i dodaj niewielką ilość oliwy z oliwek. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 10 min.
- 3 Na koniec programu wyjmij mieszadło. Dodaj farsz z kiełbasy i bułkę tartą, dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj farsz łyżką.
- 4 Włóż pomidory do naczynia żaroodpornego i napełnij je farszem. Nałóż wierzchy i wstaw do piekarnika na 40 minut.



Zastąp farsz z kiełbasy na resztki po rosole.



Całkowity czas: 1 godz. 02 min



4 osoby



10 min



52 min



2 min



2 min



Slow cook



MANUEL



WATERZOOI Z KURCZAKA

750 g udek kurczaków
1 cebula
200 g marchewki
200 g pora
50 g selera naciowego
2 łyżki oliwy z oliwek
1 liść laurowy
1 łodyga tymianku
15 cl śmietany
1 żółtko
10 gałązki estragonu
20 cl białego wytrawnego wina
20 cl bulionu z kury
sól

- 1** Obierz cebulę, pory i seler i pokrój w kawałki. Obierz marchewki i pokrój je na plasterki. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2** Wymień nóż na mieszątko. Dodaj oliwę z oliwek, seler, białe wino i bulion, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Na koniec programu dodaj kurczaka, marchew, por, liście laurowe i tymianek. Dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 45 min.
- 4** Na koniec programu odcedź mięso i warzywa, wyłóż je do naczynia.

Dodaj śmietanę wymieszaną z żółtkiem jajka do pozostałego sosu. Miksuj przy prędkości 6 przez 2 minuty, wlej sos na mięso i warzywa. Podawaj natychmiast posypane gałązkami estragonu.



Całkowity czas: 49 min

 4 osoby	 10 min
 9 min	 30 min
  Slow cook	
 	

BAKŁAŻANY Z PARMEZANEM

600 g bakłażanów
50 g parmezanu
120 g mozzarelli
100 g bułki tartej
1 cebula
1 ząbek czosnku
1 łyżka oregano
15 g oleju z oliwek
500 g miększu z pomidorów
30 g koncentratu z pomidorów
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6). Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Siekaj przy prędkości 11 przez 30 s.
- 2** Zamień nóż na mieszadło, następnie dodaj olej i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 5 min.
- 3** Dodaj następnie miększ i koncentrat pomidorowy, oregano, dopraw solą i pieprzem i wymieszaj łyżką. Pokrój bakłażany na cienkie plasterki wzdłuż. Podsmaż je na patelni przez kilka minut i wyłóż na papier absorbujący. Wysmaruj tłuszczem naczynie do zapiekanki, wyłóż warstwę bakłażanów i wylej na nią sos pomidorowy. Powtarzaj czynności aż do wyczerpania produktów.
- 4** Dodaj parmezan i mozzarellę w plasterkach, posyp tartą bułką. Piecz przez 30 min.



Możesz wykonać ten przepis z cukinią.



Całkowity czas: 1 godz. 26 min



4 osoby



15 min



6 min



45 min



20 min



Pastry



Składniki na bułki:

- 300 g** mąki
- 115 ml** mleka
- 60 ml** wody
- 20 g** masła
- 1 łyżeczka** suchych drożdży
- 1 łyżka** cukru
- 1 płaska** łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka** ziaren sezamu
- 1** roztrzepane żółtko jajka

Składniki na placki warzywne:

- 100 g** cukinii
- 100 g** obranych marchwi
- ½** żółtej papryki
- 2** jaja
- 120 g** mąki
- Sól, pieprz
- odrobina oleju roślinnego

Składniki do burgera:

- 100 g** sera camembert
- 2** średnie pomidory
- 4** liście sałaty
- ¼** czerwonej cebuli w plasterkach
- 2 łyżki** musztardy

HAMBURGER WEGETARIAŃSKI

- 1** Do miski z nożem do wyrabiania/kruszenia wlej mleko, wodę i włóż masło i drożdże. Podgrzej przez 3 minuty przy prędkości 2 i temperaturze 40°C. Dodaj mąkę, cukier i sól. Uruchom program ciasto (Pastry) P1.
- 2** Podziel kulę ciasta na 4, wyłóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Przykryj wilgotną ścierką i odstaw na 45 minut w temperaturze pokojowej.
- 3** Podgrzej piekarnik do 200°C. Posmaruj powierzchnię bułek żółtkiem jajka rozcieńczonego w wodzie, posyp ziarnami sezamowymi i wstaw do piekarnika na 15 minut. Następnie odczekaj aż ostygnie na ruszcie.
- 4** Pokrój warzywa na duże kawałki i włóż do miski z nożem ultrabłade.

Uruchom urządzenie na 30 sekund, przy prędkości 10.

- 5** Wymień nóż ultrabłade na nóż do wyrabiania/kruszenia i dodaj olej. Dodaj jajka, mąkę, sól i pieprz. Miksuj przy prędkości 8 przez 20 s.

- 6** Podgrzej niewielką ilość oleju na patelni i ułóż na niej 4 placki mieszanki warzyw. Podsmaż przez 2 minuty z dwóch stron, wyłóż placki na blachę żaroodporną. Włóż plastry sera na placki, grilluj w piekarniku przez minutę.

- 7** Przekrój bułki na połowę i posmaruj wnętrza musztardą. Włóż sałatę, plastry pomidorów, placki warzywne i plasterki czerwonej cebuli. Natychmiast podawaj.



Całkowity czas: 1 godz. 05 min

 4 osoby	 15 min
 40 min	 10 min
	
 SLOW COOK	 Slow cook
  	

FASZEROWANA KAPUSTA

Składniki na faszerowaną kapustę :

7 liści kapusty zielonej (średniej wielkości, nie za zielonych)

80 g cebuli

1 ząbek czosnku

40 g selera naciowego

80 g marchewki

70 g rzepy

2 łyżki oliwy z oliwek

100 g bulguru

80 cl bulionu warzywnego

1 jajo

1 łyżeczka tradycyjnej musztardy

¼ natki pietruszki

30 g rodzyneków

Sól, pieprz

Składniki na sos:

400 g mięszu z pomidorów

1 łyżeczka posiekanego estragonu

20 cl bulionu warzywnego

- 1** Blanszuj 6 liści kapusty przez 8 minut w dużym garnku z posoloną wrzącą wodą. Obierz cebulę, czosnek, marchew i rzepę. Pokrój marchew, rzepę i seler naciowy w małą kostkę i odstaw.
- 2** Do miski z nożem tnącym ultra-błade włóż cebulę pokrojoną w ćwiartki i czosnek. Miksuj przez 10 sekund przy prędkości 12.
- 3** Wymień nóż na mieszadło, zeszkrob ścianki i dodaj marchew, rzepę, seler naciowy i oliwę z oliwek. Podsmaż w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 5 min.
- 4** Przez ten czas zawiń pozostały liść kapusty i pokrój ją drobno. Jak tylko usłyszysz sygnał dźwiękowy dodaj kapustę i bulgur. Dopraw solą i pieprzem, wlej bulion warzywny. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 100°C na 15 min.
- 5** Na koniec gotowania odcedź warzywa i odstaw na 10 minut w salaterce, by ostygły.
- 6** Dodaj jajko, musztardę, pokrojoną pietruszkę i rodzyнки do warzyw i mieszaj, by uzyskać jednolity farsz.
- 7** Rozłóż liść kapusty na czystej ścierece, wyłóż na nią 2 duże łyżki farszu, zamknij liść i włóż do koszyka do gotowania na parze. Powtarzaj czynność ze wszystkimi liśćmi kapusty.
- 8** Opłucz miskę Companion, a następnie zamocuj mieszadło. Dodaj mięsz pomidorowy, estragon i bulion warzywny. Włóż koszyk do gotowania na parze z kapustą i gotuj przy prędkości 4 i temperaturze 120°C przez 20 minut.
- 9** Przełóż kapustę do naczynia, polej sosem pomidorowym i natychmiast podawaj.



Całkowity czas: 32 min



4 osoby



10 min



2 min



20 min



PLACEK Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

2 jaja
100 g mąki
25 cl mleka
40 g roztopionego masła
około trzydzieści pomidorków
koktajlowych
4 łyżka startego parmezanu
10 listków bazylii
szczypta ziół prowansalskich
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. Posmaruj formy do placeków
- 2** Do robota z nożem ultrabłade włóż jajka, wlej mleko, włóż starty parmezan i rozpuszczone masło. Dopraw solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Zdejmij zatyczkę, miksuj przy prędkości 10 przez 2 minuty. Po 30 sekundach wsyp mąkę oraz listki bazylii przez otwór od zatyczki nie wyłączając silnika.
- 3** Wyłóż pomidorki koktajlowe w formach i wlej do środka ciasto. Wstaw do piekarnika na 20 minut. Oczekaj aż ostygną przed podaniem.



Bazylię i parmezan można zastąpić 2 łyżkami pesto.



Całkowity czas: 1 godz. 16 min



4 osoby



10 min



21 min



15 min



30 min



Steam



ZAPIEKANKA WARZYWNA

250 g cukinii
180 g pomidorów
100 g papryki
20 g listków bazylii
20 cl śmietany płynnej
4 jajka
50 g sera (gruyère, parmezan, kozi)
 Olej z oliwek
 sól
 pieprz

- 1 Pokrój warzywa w kostkę 1 cm x 1 cm.
- 2 Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż warzywa do koszyka do gotowania na parze. Dopraw solą i pieprzem. Możesz dodać niewielką ilość oliwy z oliwek. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota, a następnie uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 3 Po ukończeniu programu wyjmik kosz do gotowania na parze i odczeka 15 minut, aż warzywa ostygną. Opróżnij wodę z miski i opłucz w zimnej wodzie.
- 4 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 5 W misie zamocuj nóż tnący ultra-błode, po czym włóż do niej połowę warzyw ze śmietaną, jajkami, bazylią i serem. Dopraw solą i pieprzem.

Miksuj przy prędkości 11 przez 1 minutę.

- 6 Przelej uzyskaną masę do naczynia do zapiekanek, dodaj resztę ugotowanych warzyw i wstaw do piekarnika na 30 minut. Podawaj na ciepło.



Całkowity czas: 2 godz. 30 min



4 osoby



30 min



41 min



1 godz.



19 min



Steam



Slow cook



PLACKI ZIEMNIACZANE

750 g ziemniaków
80 g mąki pszennej
130 g obranej cebuli
3 jajka
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka pieprzu
olej do smażenia



Dodaj sałatę roszpukę z rzodkiewką pokrojoną w paski.

- 1** Obierz i pokrój ziemniaki w kostkę. W misie robota zamocuj ostrze do wyrabiania/kruszenia. Umieść w nim ziemniaki i cebulę, po czym miksuj przez 2 min na obrotach 8. Jeśli ziemniaki mają być mniej rozdrobnione, skróć czas do 1 min i prędkość 10.
- 2** Do masy ziemniaczanej dodaj mąkę, jajka, sól, pieprz. Uruchom urządzenie na 30 sekund na prędkości 7.
- 3** Uformuj małe placuszki i usmaż na patelni w niewielkiej ilości oleju, odwracając w połowie smażenia.



Całkowity czas: 1 godz. 07 min.



4/6 osób



12 min



25 min



30 min



Slow cook



ZAPIEKANKA Z BURAKA LIŚCIOWEGO Z BESZAMELEM

600 g liści buraków
liściowych

50 cl wody

40 g mąki

40 g miękkiego masła

50 cl mleka półtłustego
szczypta gałki muskatołowej

120 g startego sera comté

sól

pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Pokrój liście buraka liściowego na kawałki. Włóż buraki i 50 cl wody do robota z założonym mieszadłem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P3 przy temperaturze 95°C przez 15 minut. Na koniec gotowania odcedź składniki w durszlaku. Umyj misę.
- 2 Do robota z trzepaczką włóż mąkę, mleko i gałkę muskatołową. Dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 4 przez 30 sekund. Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 w temperaturze 90°C przez 8 min.
- 3 Na koniec programu dodaj starty ser i miksuj przy prędkości 6 przez 45 s. Jeśli mieszanina nie ma jednolitej konsystencji, miksuj dodatkowe 30 sekund.
- 4 Wymieszaj buraka liściowego z beszamelem. Wlej preparat do naczynia do zapiekanek. Wstaw do piekarnika na 30 minut. Podawaj ostygnięte.



Całkowity czas: 40 min



4 osoby



10 min



30 min



Slow cook



SOCZEWICA, MARCHEW I PRZYPRAWY

1 duże opakowanie zielonej soczewicy

2 czerwone cebule

6 marchewek

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka nasion gorczycy

1 łyżeczka nasion kminku

1 łyżeczka curry w proszku

1 łyżeczka kurkumy w proszku

20 cl mleka kokosowego

15 cl bulionu warzywnego

sól

pieprz

1 Obierz cebule i marchew. Pokrój marchew w dość duże plastry a cebulę na ćwiartki. Do miski robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i uruchom robota przy prędkości 11 przez 10 sekund.

2 Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, marchew, nasiona gorczycy, kminek, curry i kurkumę. Dopraw solą i pieprzem, wlej mleko kokosowe i bulion warzywny. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 20 min.

3 Dodaj odcedzoną soczewicę i ponownie uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 20 minut.



Zastąp marchew kostką z dyni olbrzymiej.



Całkowity czas: 55 min

4/6 osób 10 min

45 min

Slow cook

DE MARQUEL

Two black pressure cookers are shown at the bottom of the panel.

GULASZ Z WARZYW KORZENNYCH

100 g czerwonej cebuli
1 ząbek czosnku
10 cl oliwy z oliwek
1 łyżeczki papryki
250 g dyni
250 g pasternaku
300 g marchewki
20 cl bulionu warzywnego
sól
pieprz

- 1** Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem ultrabłade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund..
- 2** Wymień nóż na mieszątko. Zgnieć ząbek czosnku za pomocą ostrza noża i włóż do robota z oliwą z oliwek i papryką. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3** Obierz dynię, pasternak i marchew i pokrój w kawałki. Po zakończeniu gotowania dodaj bulion i warzywa. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 48 minut. Podawaj na ciepło.



Ziemniaki, słodkie ziemniaki, topinambury - wybór jest duży! Zmieniaj warzywa według ochoty.



Całkowity czas: 46 min

4/6 osób	5 min
16 min	25 min
Steam	

MILLEFEUILLE ZE SZPINAKIEM PO GRECKU

300 g świeżych liści szpinaku

1 jajo

200 g sera feta

10 arkuszy ciasta filo

20 g roztopionego masła

sól

pieprz

woda

- 1** Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7). Wlej 0,7 l wody do robota. Umyj szpinak i pokrój na duże kawałki. Włóż koszyk do gotowania na parze do robota i uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 minut. Wyjmij szpinak, włóż do durszlaka i opróżnij misę robota.
- 2** Następnie w misie zamocuj nóż do wyrabiania/kruszenia, a potem włóż do niej roztrzone widelcem jajko i pokruszony ser feta. Dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 6 przez 30 sekund. Dodaj szpinak i miksuj przez 30 sekund.
- 3** Przetnij na pół ciasto filo, posmaruj je rozpuszczonym masłem. Nasmaruj tłuszczem kwadratowe naczynie. Włóż połowę arkuszy ciasta do naczynia, wyłóż farsz ze szpinakami i przykryj pozostałymi arkuszami ciasta.
- 4** Pokrój na prostokąty, wstaw do piekarnika na około 25 minut. Powierzchnia musi być dobrze zarumieniona.



Całkowity czas: 1 godz. 30 min

4/6 osób 15 min

1 godz. 15 min

Slow cook

WOLNE GOTOWANIE

MINESTRONE

120 g białej fasoli
50 g cebuli
1 ząbek czosnku
100 g ziemniaków
100 g marchewki
50 g porów (biała część)
50 g cukinii
20 g selera naciowego
40 g masła
1 liść laurowy
1,5 kostki bulionu z kurczaka
250 g obranych pomidorów w konserwie
80 g makaronu np. muszelek
sól
pieprz

- 1 Poprzedniego dnia włóż białą fasolę do wody.
- 2 Tego samego dnia obierz cebulę i czosnek i grubo je pokrój. Pokrój marchew, obrane ziemniaki oraz pozostałe warzywa.
- 3 Włóż cebulę i czosnek do robota z nożem ultrabłade, miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Zamień nóż na mieszadło. Dodaj masło i liść laurowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 4 Dodaj następnie bulion, kostkę warzywną, fasolę i obrane pomidory. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 1 godziny.
- 5 Dodaj makaron i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 100°C na 10 minut. Podawaj na ciepło z posiekanymi listkami bazylii.



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.



4 osoby



10 min



16 min



40 min



40 min



Slow cook



PAPRYKA FASZEROWANA KOMOSĄ RYŻOWĄ, BAKŁAŻANEM I SEREM FETA

4 papryki różnych kolorów

1 cebula

150 g komosy ryżowej

1 bakłażan

200 g sera feta

5 łyżek rozdrobionych
pomidorów

Kilka listków szalwii

Olej z oliwek

sól

pieprz

woda

1 Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Umyj i pokrój bakłażan w kostkę. Pokrój listki szalwii.

2 Wymień nóż na miesadło. Dodaj 2 łyżki oliwy z oliwek, komosę, bakłażan, rozdrobnione pomidory i 25 cl wody. Dopraw solą, pieprzem i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 15 min z zatyczką.

3 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C, umyj i odkrój wierzch papryki, usuń nasiona. Pokrój feta na kawałki.

4 Na koniec programu otwórz pokrywę robota i dodaj ser feta. Delikatnie wymieszaj. Faszeruj paprykę mieszaną z komosy i włóż do naczynia żaroodpornego. Wlej niewielką ilość oliwy z oliwek i wlej pół szklanki wody na spód naczynia. Piecz przez 40 min.



Możesz użyć tego farszu do pomidorów, okrągłych cukinii...



Całkowity czas: 1 godz. 03 min.



2/4 osób



15 min



20 min



28 min



Steam



KNEDLE ZIEMNIACZANE

300 g ziemniaków

0,7 l wody

1 jajo

20 g bułki tartej

75 g mąki

20 cl śmietany płynnej

1 łyżeczka szczypiorku

1 łyżeczka mielonego
muszkatołowca korzennego

50 g tartego sera

sól

Pieprz z 5 owoców

- 1** Obierz ziemniaki i pokrój w kawałki, włóż je do koszyka do gotowania na parze. Wlej 0,7 l wody do misy i włóż koszyk do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 2** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Na koniec gotowania włóż ziemniaki do salaterki i rozgnieć je. Dopraw solą, pieprzem, dodaj jajko, tartą bułkę i mąkę. Dobrze wymieszaj. Uformuj małe knedelki i gotuj 8 minut w garnku z wrzącą wodą. Odcedź knedle na papierze absorbującym, wyłóż je stopniowo do naczynia do zapiekanek wysmarowanego masłem. W salaterce wymieszaj śmietanę, pokrojony szczypiorek, gałkę muszkatołową, sól, pieprz i wlej mieszankę na

knedle. Posyp startym serem i wstaw do piekarnika na 20 minut.



Możesz dodać do preparatu wędzony boczek.



Całkowity czas: 55 min

8 osób 10 min

35 min 10 min

Slow cook

KOMOSA RYŻOWA Z WARZYSWAMI I CIECIERZYSĄ

300 g kwinoa (komosa ryżowa)
200 g ciecierzycy w konserwie
250 g rzepy
180 g marchewki
200 g cukinii
85 cl bulionu warzywnego
 szczypta kminku
 szczypta kolendry w proszku
2 łyżki oliwy z oliwek
80 g mozzarelli
 sól
 pieprz

- 1 Obierz marchew i rzepę i umyj cukinie. Pokrój każde warzywo w małą kostkę oddzielnie.
- 2 Do miski robota z założonym mieszadłem wlej oliwę z oliwek, włóż marchew, rzepę, kminek, kolendrę i wlej bulion warzywny. Dopraw niewielką ilością soli i pieprzu. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 100°C przez 15 min.
- 3 Dodaj cukinie, komosę i ciecierzycę i uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min.
- 4 Gdy tylko usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyjmij miskę z urządzenia i odczekaj aż ostygnie przez 10 minut z przykrywką, by komosa całkowicie wchłonęła wodę.

- 5 Dodaj mozzarellę i natychmiast podawaj.



Danie to można jeść na zimno z oliwą z oliwek i sokiem cytrynowym/.



Całkowity czas: 1 godz. 19 min.



4/6 osób



25 min



19 min



35 min



SUFLETY SEROWE

40 g mąki
40 g masła
50 cl mleka półtłustego
szczypta gałki muszkatołowej
150 g tartego sera
5 jajka
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z założoną trzepaczką włóż mąkę, mleko i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem, miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy temperaturze 90°C i prędkości 4 przez 8 minut.
- 2** Oddziel białka od żółtek. Na koniec programu dodaj ser i miksuj przez 50 sekund przy prędkości 8. Jeśli jest to konieczne, miksuj 30 dodatkowych sekund. Dodaj żółtka jajek i miksuj przez 50 sekund. Przełóż masę do dużej salaterki i umyj robot.
- 3** W misie ponownie zamocuj trzepaczkę, a następnie włóż białka jajek i szczyptę soli. Uruchom robot przy prędkości 7 przez 7 minut 30 sekund bez zatyczki.
- 4** Posmaruj masłem naczynie na suflety. Delikatnie wymieszaj ubite białka z wcześniej przygotowaną masą. Wlej do naczynia i wstaw do piekarnika na 30 do 35 minut nie otwierając drzwiczek piekarnika. Degustuj natychmiast.



Całkowity czas: 25 min



2 osób



10 min



15 min



Steam



TAGLIATELLE Z WARZYW

200 g marchewki
100 g pasternaku
0,7 l wody
20 g startego parmezanu
5 cl śmietany
pieprz

- 1** Obierz marchew i pasternak, pokrój je w paski.
- 2** Wlej 0,7 l wody do robota. Wyłóż warzywa do koszyka do gotowania na parze, włóż do robota. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 min.
- 3** Włóż parmezan i śmietanę do salaterki, dopraw pieprzem i dobrze wymieszaj.
- 4** Na koniec gotowania włóż tagliatelle warzywne do salaterki i wymieszaj. Podawaj natychmiast.



Pasternak jest zimowym warzywem, z nadejściem lata zastąp go cukinią a sos zamień na pesto.



Całkowity czas: 1 godz.

4/6 osób 15 min

45 min

Slow cook

WOLNE GOTOWANIE

WOLNE GOTOWANIE

TADŻIN WARZYWNY

80 g czerwonej cebuli
100 g czerwonej papryki
2 ząbki czosnku
5 cl oliwy z oliwek
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka imbiru
1 łyżeczki kminku
250 g cukinii
250 g kopru włoskiego
200 g pomidorów
20 cl bulionu warzywnego
½ bukietu kolendry
sól
pieprz

- 1 Obierz czerwoną cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Umyj paprykę, usuń ziarna i pokrój w kawałki. Do miski robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i paprykę i mieszaj przy prędkości 11 przez 15 sekund.
- 2 Wymień nóż na miesadło. Rozgnieć ząbki czosnki ostrzem noża. Włóż je do robota z oliwą z oliwek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3 Pokrój cukinie, koper włoski i pomidory w kostkę. Dodaj bulion, przyprawy i warzywa do robota, dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 30 min.

- 4 Podawaj na ciepło lub zimno posypane pokrojoną kolendrą.



Zastąp koper włoski i cukinię pasternakiem, marchwią i dynią.

• **DANIA** •
Wegetariańskie



Całkowity czas: 22 min

4 osoby 5 min

17 min

MANUEL

WOK WARZYWNY

150 obranej cebuli
150 g zielonej papryki
150 g cukinii w kostce
150 g brokuł
2 łyżki oleju sezamowego
4 łyżki oleju roślinnego
1 łyżeczka posiekanego
 czosnku
 sól
 pieprz

- 1** Pokrój zieloną paprykę w kostkę, następnie włóż do misy robota z założonym z akcesorium do dna XL. Uruchom urządzenie na 3 minuty przy temperaturze 150°C.
- 2** Dodaj olek sezamowy, 3 łyżki oleju roślinnego i posiekany czosnek. Podsmaż wszystkie składniki w temperaturze 150°C przez 30 sekund. Wymieszaj.
- 3** Dodaj następnie cebulę, paprykę, sól i pieprz, włóż smażenie w temperaturze 150°C przez 5 minut i mieszaj od czasu do czasu.
- 4** Na koniec programu dodaj brokuły i cukinię, resztę oleju i włóż gotowanie w temperaturze 150°C przez 8 minut 30 sekund regularnie mieszając.



Całkowity czas: 38 min

4/6 osób 10 min

28 min

Slow cook

DE MARZEL

PSZENICA JAK RISOTTO

250 g pszenicy
1 cebula
5 cl oliwy z oliwek
8 cl białego wina
70 cl bulionu drobiowego
80 g pomidorów
80 g cukinii
30 g parmezanu
10 listków bazylii
sól
pieprz

- 1** Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem tnącym ultrabłade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2** Zamień nóż na mieszadło, wlej oliwę z oliwek do robota. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 bez zatyczki na 7 min.
- 3** Gdy minutnik wyświetli, że pozostały 4 minuty, dodaj pszenicę. Następnie, gdy minutnik wyświetli, że pozostała minuta do zakończenia programu dodaj białe wino.
- 4** Na koniec programu dodaj bulion drobiowy, dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min z zatyczką.

- 5** Pokrój pomidory i cukinię w małą kostkę. Na koniec gotowania dodaj parmezan, pomidory i cukinie. Delikatnie wymieszaj łyżką. Podawaj natychmiast dodając kilka listków bazylii.



Jeśli chcesz, by masa dobrze się przechowywała, nie pozostawiaj jej w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.

• DANIA •

Makaron i ryż



Całkowity czas: 53 min



10 osób



10 min



43 min



Slow cook



BUCATINI ALL'AMATRICIANA

800 g bucatini

3 ząbki czosnku

½ peperoncino (lub papryczki)

5 cl oliwy z oliwek

400 g pancetta (lub guanciale)

1,2 kg zmiażdżonych pomidorów w konserwie

150 g startego sera pecorino

sól

pieprz

- 1** Ugotuj bucatini w dużym garnku z wrzącą wodą, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
- 2** Obierz ząbki czosnku i włóż do misy robota z założonym nożem tnącym ultrabłade. Uruchom prędkość 11 na 10 sekund.
- 3** Wymień nóż na mieszadło i dodaj olej do pancetty. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min.
- 4** Na koniec programu dodaj rozdrobnione pomidory, dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 35 min.
- 5** Wlej sos na makaron i dodaj pecorino. Wymieszaj i podawaj.



Możesz zastąpić pancetta kostkami bakłażanu i pecorino mozzarellą.



Całkowity czas: 35 min



4 osoby



10 min



25 min



Slow cook



GNOCCHIS Z KIEŁBASĄ I POMIDORAMI

1 opakowanie gnocchis

300 g kiełbasy

2 łyżki oliwy z oliwek

1 opakowanie **400 g**

zmiażdżonych pomidorów

20 pomidorków koktajlowych

2 cebule

1 ząbek czosnku

1 łyżeczka suchego oregano

kilka listków bazylii

25 cl wody

Parmezan

sól

pieprz

1 Obierz cebulę i ząbek czosnku i pokrój je na ćwiartki. Usuń skórkę z kiełbasek i rozdrobnij na farsz. Do miski robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i czosnek i uruchom robota przy prędkości 11 przez 20 sekund.

2 Zamień nóż na mieszątko, wlej oliwę z oliwek i włóż farsz z kiełbasek. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 5 min.

3 Dodaj pomidory z puszek, pomidorki koktajlowe pokrojone na pół, oregano i wodę. Dopraw solą, pieprzem i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 20 minut. Trzy minuty przed końcem programu dodaj gnocchis. Podawaj z parmezanem i posiekaną bazylią.



Do wersji jeszcze szybszej włóż wszystkie składniki do robota i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 25 min.



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.



6 osób



30 min



36 min



Steam



DOMOWE GNOCCHIS I PESTO

1 kg ziemniaków
350 g mąki pszennej
2 żółtka jaj
2 bukiety bazylii
2 ząbki czosnku
50 g startego parmezanu
50 g orzeszków piniowych
20 cl oliwy z oliwek
sól
pieprz

- 1 Obierz ząbki czosnku i przekrój na pół. Usuń twardą część. Umyj i delikatnie wysusz listki bazylii. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż ząbki czosnku, bazylię, orzeszki piniowe, parmezan, sól i pieprz. Wlej oliwę z oliwek i włącz robot na prędkość 12 przez 20 s.
- 2 Zgarnij składniki na środek miski i ponownie uruchom robot przez 10 sekund. Odstaw pesto i umyj i wysusz miskę.
- 3 Obierz i umyj ziemniaki. Pokrój na kawałki. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do misy robota, włóż ziemniaki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P2 na 35 minut. Na koniec programu przełóż ugotowane ziemniaki do salaterki i odczekaj, aż ostygną lub ugotuj dzień wcześniej.
- 4 Za pomocą praski do ziemniaków lub widelca rozgnieć ziemniaki, by uzyskać puree. Dodaj trochę mąki i wymieszaj. Dodaj żółtka jajek i ponownie wymieszaj. Dodaj resztę mąki i mieszaj aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 5 Posyp mąką stolnicę i ręce, by uformować długie knedle z ciasta. Pokrój je na kawałki długości około 2 cm. Następnie spłaszcz je widelcem i wałkuj lekko, by uzyskać kształt gnocchis.
- 6 Włóż gnocchis (po 20) do dużego garnka z posoloną wrzącą wodą, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmij je wtedy i odcedź na papierze absorbującym. Powtarzaj czynność z pozostałymi gnocchis. Podawaj z pesto.

• DANIA •

Makaron i ryż



Całkowity czas: 1 godz. 40 min.



4 osoby



20 min



50 min



30 min



Slow cook



LAZANIA

300 g posiekanej wołowiny

1 ząbek czosnku

100 g cebuli

5 cl oliwy z oliwek

500 g obranych i odcędzonych pomidorów (w konserwie)

10 g oregano

50 g mąki

50 g masła

50 cl mleka półtłustego

szczypta gałki muszkatołowej

500 ugotowanych lazanii

100 g tartego sera

sól

pieprz

1 Obierz cebulę i czosnek, włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 s. Wymień nóż na mieszadło, dodaj oliwę, uruchom program wolnego gotowania (slow cook) P1 w temperaturze 130°C przez 5 min. Dodaj mięso, pomidory i oregano. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 90°C na 35 min. Odstaw sos i umyj misę robota.

2 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z założoną trzepaczką włóż mąkę, mleko i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem. Mieszaj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy temperaturze 90°C i prędkości 4 przez 8 minut.

3 Posmaruj formę tłuszczem i wlej trochę sosu pomidorowego. Wyłóż płaty lazanii, dodaj sosu pomidorowego, beszamelu i startego sera. Powtarzaj czynność aż do wyczerpania składników, zakończ serem. Piecz przez 25 do 30 min.

• DANIA •

Makaron i ryż



Całkowity czas: 28 min



4 osoby



10 min



18 min



Slow cook



JEDNOGARNKOWY MAKARON Z KREWETKAMI I MASCARPONE

300 g makaronu np. penne

Około dwadzieścia
ugotowanych i obranych
krewetek

200 g mascarpone

70 cl wody

1 kostka bulionu warzywnego

10 pomidorków koktajlowych

1 cukinia

kilka pęczków szczypiorku

sól

pieprz

- 1** Umyj pomidorki koktajlowe. Umyj cukinię i pokrój ją w drobne plasterki.
- 2** Do robota z mieszadłem włoż makaron, krewetki, mascarpone, pomidory, plastry cukinii, kostkę rosołową i wlej wodę. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 na 18 min.
- 3** Na koniec programu wymieszaj i podawaj z pokrojonym szczypiorkiem.



Dodaj trochę startego parmezanu na chwilę przed podaniem. Nie pozostawiaj tej potrawy w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.

• DANIA •

Makaron i ryż



Całkowity czas: 35 min



4 osoby



10 min



14 min



11 min



Slow cook



MAKARON CARBONARA

400 g makaronu penne
200 g pancetta
2 cl oliwy z oliwek
30 cl płynnej śmietany
120 g startego parmezanu
1 żółtko
pieprz

- 1 Ugotuj penne w dużym garnku z wrzącą wodą, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
- 2 Pokrój pancetta na małe kawałki, włóż do robota z założonym mieszadłem. Dodaj olej, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 6 min bez zatyczki.
- 3 Na koniec programu dodaj śmietanę i żółtko jajka, uruchom robot przy prędkości 5 i temperaturze 85°C na 8 minut.
- 4 Wlej sos na odcedzony makaron i dodaj parmezanu. Dopraw dużą ilością pieprzu. Wymieszaj i podawaj.



Możesz zastąpić pancetta wędzonym boczkiem.

• DANIA •

Makaron i ryż



Całkowity czas: 40 min



4/6 osób



10 min



30 min



Slow cook



TRADYCYJNE RISOTTO

300 g ryżu arborio
50 g białej cebuli
5 cl oliwy z oliwek
8 cl białego wina
90 cl bulionu drobiowego
30 g parmezanu
15 g masła
sól
pieprz

- 1** Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż do robota z nożem ultrabłede i miksuj przy prędkości 11 przez 10 s. Wymień nóż na mieszadło, dodaj oliwę i przyprawy, uruchom program wolnego gotowania (slow cook) P1 bez zatyczki przez 7 min.
- 2** Gdy minutnik wyświetli, że pozostało 4 minuty, dodaj ryż. Dodaj białe wino, gdy pozostanie minuta do zakończenia gotowania.
- 3** Następnie dodaj bulion drobiowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 22 min z zatyczką.
- 4** Na koniec gotowania dodaj parmezan i masło i delikatnie wymieszaj. Dopraw i natychmiast podawaj.



Uzupełnij risotto według gustu warzywami, przyprawami, ziołami...
Rada: nie pozostawiaj tej potrawy w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.

• DANIA •

Makaron i ryż



Całkowity czas: 38 min

 4/6 osób

 10 min

 28 min





 Slow cook







LETNIE RISOTTO

300 g ryżu arborio
1 szalotka
5 cl oliwy z oliwek
8 cl białego wina
90 cl bulionu drobiowego
50 g parmezanu
50 g suszonych pomidorów
10 listków bazylii
50 g masła
sól
pieprz

- 1** Obierz szalotkę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem tnącym ultrabłade i miksuj przy prędkości 11 przez 15 sekund..
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 bez zatyczki na 7 min.
- 3** Gdy minutnik wyświetli, że pozostały 4 minuty, dodaj ryż. Dodaj białe wino, gdy pozostanie minuta do zakończenia gotowania. Na koniec programu wlej bulion drobiowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min, włóż zatyczkę. Po ukończeniu gotowania dodaj parmezan, masło i suszone, pokrojone w kawałki pomidory, wymieszaj delikatnie łyżką. Dopraw natychmiast dodając kilka listków bazylii.



Nie zdziw się, jeśli pozostało trochę płynu, parmezan nada kremowej konsystencji risotto. Rada: nie pozostawiaj tej potrawy w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.



Całkowity czas: 40 min

4/6 osób 10 min

30 min

Slow cook

DE MARZEL

RISOTTO Z GROSZKIEM I SZYNKĄ

300 g ryżu arborio
1 szalotka
5 cl oliwy z oliwek
8 cl białego wina
90 cl bulionu drobiowego
170 g mrożonego zielonego groszku
30 g startego parmezanu
80 g szynki parmeńskiej

- 1 Obierz szalotkę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem tnącym ultrabłade, miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Zamień nóż na mieszadło. Wlej oliwę z oliwek do robota, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 bez zatyczki przy 130°C przez 7 min.
- 2 Gdy minutnik wyświetli, że pozostały 4 minuty, dodaj ryż. Dodaj białe wino, gdy pozostanie minuta do zakończenia gotowania.
- 3 Na koniec programu wlej bulion drobiowy, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C przez 22 min, włóż zatyczkę. 10 minut przed zakończeniem gotowania dodaj groszek zielony.

- 4 Na koniec gotowania dodaj parmezan i szynkę pokrojoną w kawałki, a następnie wszystko wymieszaj. Dopraw i natychmiast podawaj.



Rada: nie pozostawiaj tej potrawy w urządzeniu w funkcji utrzymywania ciepła.

• DANIA •

Makaron i ryż



Całkowity czas: 23 min



4 osoby



5 min



18 min



SZPECLE

150 g mąki T45

3 jajka

20 g delikatnego masła

½ łyżki pokrojonej pietruszki

2 l wody

sól

pieprz

Gałka muskatołowa

- 1** Do miski z akcesorium do dna XL wlej 2 litry wody, zamknij przykrywkę i gotuj w temperaturze 120°C przez 8 minut z przykrywką.
- 2** W tym czasie w salaterce wymieszaj mąkę, jajka, sól, pieprz, gałkę muskatołową, by uzyskać lekko płynne ciasto. Gdy woda będzie się gotować, zmniejsz temperaturę do 100°C i dodaj 1 minutę gotowania.
- 3** Zetrzyj ciasto na szpecle do miski Companion i gotuj przez minutę aż ciasto wypłynie na powierzchnię. Ocedź kluski i opłucz miskę.
- 4** Uruchom robot na temperaturę 150°C przez 2 minuty 30 sekund. Po osiągnięciu temperatury ponownie włącz gotowanie przez 5 minut, dodaj masło, szpecle i dobrze wymieszaj.
- 5** Na koniec gotowania posyp pietruszką i podawaj.



Całkowity czas: 1 godz. 15 min



4 osoby



15 min



40 min



20 min



Slow cook



BABECZKI

6 babeczek z ciasta francuskiego

40 g mąki

40 g + 20 g masła

50 cl mleka półtłustego

180 g piersi z kurczaka

100 g cielęciny

2 knedle (**200 g**)

60 g szalotek

10 cl bulionu

180 g całych pieczarek w konserwie

2 łyżki oleju

szczypta gałki muskatołowej
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z trzepaczką włoż mąkę, mleko i gałkę muskatołową. Dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Dodaj masło i uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 8 minut. Odstaw i umyj misę robota.
- 2** Pokrój kurczaka, cielęcinę i knedle w kawałki. Obierz szalotkę, włoż ją do robota z nożem tnącym ultrabłade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 3** Zamień nóż na mieszątko i dodaj 20 g pozostałego masła i olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C na 5 minut. Dodaj kurczaka, cielęcinę i bulion uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy tem-

peraturze 90°C na 25 minut. Po 15 minutach dodaj pieczarki i knedle.

- 4** Opróżnij bulion i wymieszaj masę z beszamelem, włoż do babeczek i wstaw do piekarnika na 20 minut.



Całkowity czas: 1 godz. 30 min



4 osoby



10 min



20 min



40 min



20 min



Pastry



PIZZA Z SIEKANĄ CIEŁĘCINĄ

1 torebka proszku do pieczenia

400 g mąki

250 g cielęciny (posiekanej)

1 żółta papryka

1 cebula

100 g startego sera cheddar

6 łyżek sosu pomidorowego
szczypta suszonego tymianku

Oliwa z oliwek

sól

woda

1 Do miski robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, wlej 25 cl wody i drożdże. Uruchom robot przy prędkości 3 i temperaturze 40°C przez 2 minuty. Na koniec programu dodaj mąkę, 2 łyżki oliwy z oliwek i szczyptę soli i uruchom program Ciasto (Pastry) P1. Na koniec programu zostaw ciasto w robocie w temperaturze 30°C przez 40 minut.

2 Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Umyj paprykę i usuń ziarna, pokrój w kostkę. Do miski robota z nożem tnącym ultrablade włóż cebulę i uruchom robot przy prędkości 10 przez 10 sekund. Następnie zamień nóż na mieszątko, dodaj paprykę, posiekane mięso i 2 łyżki oliwy z oliwek i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1. Na koniec programu dodaj tymianek i 3 łyżki

sosu pomidorowego i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przez 10 minut.

3 Podgrzej piekarnik do temperatury 220°C. Na stolnicy wysypanej mąką rozwałkuj dosyć cienko ciasto na pizzę a następnie wyłóż na blachę przykrytą papierem do pieczenia. Rozłóż resztę sosu pomidorowego i preparat z cielęciny. Posyp serem cheddar, włóż do piekarnika na około dwadzieścia minut pilnując pieczenia.



Wyłóż kilka młodych pędów szpinaku lub rokitę na pizzę tuż przed podaniem.



Całkowity czas: 33 min

 4 osoby	 15 min
 3 min	 15 min
 <u>Pastry</u>	
	

PIZZA REGINA

20 g świeżych drożdży
(**10 g** suchych drożdży)
25 cl ciepłej wody
400 g mąki
1 łyżeczka soli
3 łyżki oliwy z oliwek
4 plasterki szynki
6/8 pieczarek
250 g mozzarelli
20 cl przecieru
pomidorowego
1 łyżeczka oregano
10 listków bazylii

- 1** Rozgrzej piekarnik do 240°C (th. 8). Wyłóż papier do pieczenia na blachę.
- 2** Do robota z nożem do wyrabiania/ ugniatania, wlej 25 cl ciepłej wody i drożdże Uruchom program ciasto (Pastry) P1. Po 30 s dodaj mąkę, sól i 2 łyżki oliwy z oliwek.
- 3** Pokrój plastry szynki na cztery części. Pokrój na drobno pieczarki i mozzarellę w kostkę. Na koniec programu wyłóż ciasto na blachę pokrytą papierem do pieczenia. Wyłóż przecier pomidorowy na ciasto i posyp oregano. Wyłóż mozzarellę, szynkę i pieczarki. Polej niewielką ilością oliwy z oliwek.
- 4** Wstaw do piekarnika na około 15 minut. Wyłóż listki bazylii na pizzę i podawaj.



Zmieniaj składniki według gustu!



Całkowity czas: 1 godz. 44 min.



4 osoby



25 min



4 min



30 min



45 min



Pastry



TARTA POMIDOROWA

210 g mąki typu 45

100 g zimnego masła w kostce

70 ml wody

½ łyżeczki soli

50 g szynki

400 g pomidorów w plasterkach

1 cebula pokrojona w plasterki

250 g śmietany

50 ml mleka (1,5 % zawartości tłuszczu)

3 jaja

2 łyżki białego sera

½ łyżeczki soli

Mielony pieprz

- 1** Załóż nóż do wyrabiania/ugniatania. Do miski robota włóż mąkę, masło, wodę i sól. Uruchom program ciasto (Pastry) P1.
- 2** Zawij ciasto w elastyczną folię spożywczą i odstaw do lodówki na 30 minut. Umyj miskę.
- 3** Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Rozwałkuj ciasto w kształcie koła i wyłóż do tortownicy o średnicy 26 cm, ciągnąc w górę po bokach. Nakłuj widelcem spód ciasta kilka razy. Rozłóż szynkę i plastry pomidorów na ciasto.
- 4** Wymień nóż do wyrabiania/ugniatania na nóż ultrablade. Włóż do miski robota cebulę i miksuj ją przy prędkości 10 przez 20 s.
- 5** Zbierz łyżką składniki na środek. Dodaj śmietanę, mleko, jajka, biały ser, sól i pieprz. Uruchom robota na 30 sekund przy prędkości 5.
- 6** Wlej powstałą masę na szynkę i pomidory. Wstaw tartę do piekarnika na około 45 minut.



Tartę tę można jeść na zimno lub na ciepło.



Całkowity czas: 46 min

 4 osoby	 10 min
 6 min	 30 min
 Slow cook 	
 	

TARTA Z SEREM MAREDSOUS

200 g sera Maredsous w kawałku

1 kruche ciasto

200 g wędzonego boczku wieprzowego

3 jajka

2 żółtka jaj

25 cl tłustej śmietany

Mielona gałka muskatołowa
sól

Czarny pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2** Pokrój wędzony boczek w paski, włóż do robota z założonym mieszadłem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130 °C przez 5 min. Wyłóż boczek na papier absorbujący i umyj robot.
- 3** Do robota z nożem do wyrabiania/ugniatania włóż roztrzepane widelcem jajka i żółtka, śmietanę i gałkę muskatołową. Dopraw solą i pieprzem i miksuj przy prędkości 7 przez 1 min.
- 4** Rozłóż boczek na dnie tarty, wlej mieszaninę śmietana/jajka i pokryj plastrami sera. Wstaw do piekarnika na około 30 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Możesz zastąpić Maredsous serem Maroilles.



Całkowity czas: 46 min

4 osoby	10 min

6 min		30 min

Slow cook

TARTA PO LOTARYŃSKU

1 kruche ciasto
300 g boczku
4 jajka
200 g tłustej śmietany
1 łyżeczka gałki muszkatołowej
100 g tartego sera
sól
pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Rozłóż ciasto w tortownicy i przykryj papierem do pieczenia z roślinami strączkowymi. Wstaw do piekarnika na 10 minut. Odczekaj aż ostygnie.
- 2** Do robota z mieszadłem włóż boczek i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 przy temperaturze 130°C na 5 minut. Przełóż boczek na papier do pieczenia i umyj misę robota.
- 3** Do robota z nożem do wyrabiania/ ugniatania włóż ubite jajka, śmietanę i gałkę muszkatołową. Dopraw solą i pieprzem i miksuj przy prędkości 7 przez 45 sekund.
- 4** Wyłóż boczek na dno tarty, dodaj mieszaninę śmietany/jajka i posyp startym serem. Wstaw do piekarnika na około 30 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Zastąp boczek białą częścią pora.



Całkowity czas: 58 min

 6 osób	 15 min
 13 min	 30 min
 Steam	
	

TARTA BEZ CIASTA Z CUKINIĄ I SZYNKĄ

2 cukinie
3 jajka
20 cl mleka
20 cl płynnej śmietany
80 g mąki
20 g parmezanu
200 g kostek z szynki
sól
pieprz
Gałka muskatołowa

- 1** Umyj i pokrój cukinie w drobną kostkę. Wlej wodę do poziomu 0,7 l do miski robota, włóż cukinie do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program Gotowanie na parze (Steam) P1 przez 10 minut. Na koniec programu odczekaj, aż cukinie ostygną.
- 2** Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Do miski robota z trzepaczką, włóż jajka z mlekiem i śmietaną. Uruchom robot przy prędkości 8 przez minutę. Dodaj mąkę i parmezan i uruchom ponownie robot przy prędkości 8 przez minutę. Dopraw solą, pieprzem i dodaj trochę startej gałki muskatołowej. Dodaj ugotowaną cukinię i kostki szynki i uruchom robota przy prędkości 3 przez 30 sekund.

- 3** Posmaruj masłem i posyp mąką formki na tarteletki, a następnie włóż do nich masę. Wstaw do piekarnika na około 30 minut aż tarty będą zarumienione.



Dodaj pokrojony szczypiorek do preparatu.



Całkowity czas: 1 godz. 22 min



6 osób



20 min



27 min



35 min



35 min



Slow cook



PLACEK Z PIECZARKAMI I KURCZAKIEM

- 1** kruche ciasto
- 1** ciasto francuskie
- 400 g** filetów z kurczaka
- 150 g** pieczarek
- 100 g** kurek
- 5 cl** koniaku
- 2** marchewki
- 3** szalotki
- 3** natki pietruszki
- 2 łyżki** oliwy z oliwek
- 1** żółtko
- odrobina masła
- 6** plasterów bekonu
- 40 g** mąki
- 40 g** masła
- 50 cl** mleka
- 1** szczypta muskatołowca
- korzennego
- sól
- pieprz

- 1** Rozpocznij od realizacji beszame-
lu. Do miski robota z założoną
trzepaczką włoż mąkę, mleko i
gałkę muskatołową. Dopraw solą
i pieprzem. Uruchom robot przy
prędkości 7 przez minutę. Dodaj po-
krojone w kawałki masło, uruchom
robot przy prędkości 4 i tempera-
turze 90°C przez 8 minut. Odstaw
beszamel, umyj i wysusz miskę.
- 2** Obierz szalotki i przekrój je na pół.
Pokrój kurczaka na małe kawałki,
umyj i pokrój pieczarki. Umyj kurki
i przekrój je na pół, jeśli są duże.
Obierz marchewki i pokrój je w
plasterki.
- 3** Do miski robota z nożem tnącym
ultrablade włoż szalotki i natkę
pietruszki, miksuj przy prędkości
12 przez 10 sekund. Następnie
wymień nóż na mieszątko, dodaj
oliwę z oliwek, kurczaka i marchew.
Dopraw solą i pieprzem i uruchom
program Wolne gotowanie (Slow

cook) P1 przez 5 minut bez zatyczki.
Na koniec programu wlej koniak,
dodaj pieczarki i ponownie uruchom
program Wolne gotowanie (Slow
cook) P1 przez 15 minut. Na koniec
programu wlej beszamel i uruchom
robot na 2 minuty, prędkość 3.

- 4** Podgrzej piekarnik do temperatury
220°C. Posmaruj masłem tortow-
nicę i wyłóż ciasto kruche tak by
wystawało o 1 cm. Wyłóż plastry
boczu na spodzie ciasta. Włóż do
tortownicy mieszkę z kurczakiem.
Zamknij placek ciastem francuskim
i dobrze połącz brzegi.

- 5** Posmaruj żółtkiem jajka i zrób otwór
pośrodku placeka. Wstaw do piekarni-
ka na 15 min w temperaturze 210°C,
następnie zmniejsz temperaturę
do 180°C i przedłuż gotowanie do
20 min.



Całkowity czas: 1 godz. 15 min



8 osób



15 min



25 min



35 min



TARTA FLAMICHE

2 ciasta kruche
750 g porów (biała część)
5 cl oleju
40 g masła
12 cl płynnej śmietany
3 żółtka jaj
sól
pieprz

- 1** Umyj pory i pokrój je w plasterki. Do robota z założonym mieszadłem włóż pory, olej i masło, przypraw solą i pieprzem. Gotuj przy prędkości 3 w temperaturze 130°C przez 20 minut.
- 2** Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7).
- 3** Dodaj następnie śmietanę i 2 żółtka jajka, uruchom robot przy prędkości 3 i temperaturze 85°C na 5 minut.
- 4** Przez ten czas rozłóż 2 koła kruchego ciasta. Włóż pierwsze koło do posmarowanej masłem i posypanej mąką tortownicy. Umieść na cieście masę z porami i przykryj drugim ciastem. Dobrze połącz brzegi i posmaruj pozostałym żółtkiem jajka.
- 5** Wstaw do piekarnika na 35 minut. Podawaj na ciepło.



Całkowity czas: 20 min

4 osoby 5 min

15 min

DE MANUEL

PIECZARKI Z PIETRUSZKĄ

700 g pieczarek

25 g masła

1 łyżka oleju roślinnego

1 łyżka posiekanego czosnku

1 łyżka pokrojonej natki
pietruszki

sól

pieprz

- 1 Obierz i pokrój pieczarki.
- 2 Włącz podgrzewanie miski z akcesorium do płaskiego dna XL w temperaturze 150°C przez 3 minuty bez przykrywki i bez składników. Po 3 minutach włóż przykrywkę bez zatyczki na misę, by uniknąć opryskania, a następnie dodaj olej i masło przez środek przykrywki. Odczekaj aż wszystko rozpuści się w temperaturze 150°C przez 30 sekund.
- 3 Dodaj następnie pokrojone drobno pieczarki i rozpocznij gotowanie w temperaturze 150°C przez 12 minut bez przykrywki. Regularnie mieszaj.
- 4 2 minuty przed zakończeniem gotowania dodaj czosnek i posiekaną natkę pietruszki.
- 5 Na koniec gotowania dopraw i podawaj natychmiast.



Całkowity czas: 55 min

 4 osoby	 10 min
 45 min	 
 Slow cook	
	

CHUTNEY Z MANGO

600 g mango
60 g czerwonej cebuli
2 ząbki czosnku
100 g rodzynków
12 cl białego octu
200 g cukru brązowego
3 g soli
½ łyżeczki imbiru w proszku
½ łyżeczki curry

- 1** Obierz cebulę i czosnek, pokrój je na duże kawałki, włóż do robota z nożem tnącym ultrablade. Siekaj przy prędkości 11 przez 10 s.
- 2** Dodaj pozostałe składniki, miksuj przy prędkości 6 przez 10 sekund. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 100°C na 45 min bez zatyczki.
- 3** Przełóż sos do sterylizowanych słoików.



Sos możesz przechowywać kilka miesięcy w lodówce. Komponuje się świetnie z serem kozim, a także z pasztetem z natką pietruszki.



Całkowity czas: 55 min

4 osoby 10 min

45 min

Slow cook

WOLNE GOTOWANIE

KUSKUS Z WARZYW

300 g semoliny
100 g czerwonej cebuli
1 ząbek czosnku
15 cl oliwy z oliwek
1 łyżka marokańskiej przyprawy ras-el-hanout
300 g marchewki
300 g rzepy
50 g selera naciowego
60 cl bulionu z kury
1 liść laurowy
1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
sól
pieprz

- 1 Przygotuj semolinę zgodnie z oznaczeniami na opakowaniu. Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Jeśli jest to konieczne przesun cebulę za pomocą szpatułki na środek misy i miksuj ponownie przez 10 sekund.
- 2 Wymień nóż na mieszadło. Rozgnieć ząbek czosnku ostrzem noża. Włóż do robota wraz z oliwą z oliwek, przyprawą ras-el-hanout i liściem laurowym. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 4 min.
- 3 Obierz warzywa i pokrój je na kawałki. Po zakończeniu gotowania, do misy dodaj bulion, koncentrat pomidorowy i warzywa. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 95°C na 40 min.
- 4 Podawaj na ciepło z semoliną.



Dodaj ciecierzycę w konserwie 8 minut przed końcem gotowania.



Całkowity czas: 45 min

 2 osoby
  15 min

 30 min
 







TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z MARCHEWKĄ

1 cebula pokrojona na 2 kawałki

150 g pokrojonej w kostkę chudej szynki

1 łyżeczka oleju z oliwek

400 g marchwi pokrojonej w małe kawałki

200 g ziemniaków o mącznej konsystencji pokrojonych na małe kawałki

150 ml wody

1 łyżeczka bulionu warzywnego w proszku

2 szczypty gałki muskatołowej
szczypta pieprzu

1 łyżka pokrojonej natki pietruszki

- 1** Włóż cebulę do miski robota z nożem tnącym ultrabłade. Uruchom robota na 5 sekund przy prędkości 12.
- 2** Dodaj kawałki szynki i olej. Gotuj przy prędkości 3 w temperaturze 95°C przez 4 minuty.
- 3** Dodaj marchew i ziemniaki. Uruchom ponownie robota na 30 sekund przy prędkości 7.
- 4** Wymień nóż na mieszało. Dodaj wodę, bulion warzywny, gałkę muskatołową i pieprz. Gotuj przy prędkości 3 w temperaturze 100°C przez 25 minut.
- 5** Dodaj natkę pietruszki i wymieszaj przy prędkości 3 przez minutę.



Podawaj z kiełbasą, kulkami lub kasslerem.



Całkowity czas: 20 min

 4/6 osób
  5 min

 15 min
 



Slow cook



SZPINAK W ŚMIETANIE

800 g świeżych liści szpinaku

½ kostka bulionu
warzywnego

15 cl płynnej śmietany

Gałka muskatołowa
sól

- 1** Umyj szpinak i pokrój na małe paski. Włóż do robota z założonym mieszałdem ugniatając, jeśli jest to konieczne. Dodaj kostkę bulionu rozpuszczoną w śmietanie. Posyp gałką muskatołową i dopraw solą. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 90°C na 15 min.
- 2** Po 5 minutach gotowania otwórz przykrywkę i zgarnij składniki na środek miski. Po 10 minutach gotowania powtórz czynność.
- 3** Podawaj na ciepło.



Możesz łatwo zmieniać warzywa mając do wyboru na przykład koper włoski czy kapustę.



Całkowity czas: 40 min

 10 osób	 5 min
 35 min	 
 Steam	
	

SALATKA WARZYWNA

400 g ziemniaków
400 g marchewki
0,7 l wody
300 g groszku
40 g masła
4 gałązki estragonu
sól

- 1** Obierz ziemniaki i marchew i pokrój je w kostkę.
- 2** Wlej 0,7 l wody do miski robota. Włóż wszystkie warzywa do koszyka do gotowania na parze. Umieść koszyk do gotowania na parze do w robocie i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 35 min.
- 3** Podawaj natychmiast z niewielką ilością masła, estragonu i soli.



Możesz użyć mrożonego groszku. Możesz zastąpić masło winogretem na bazie sosu sojowego: 4 cl oliwy z oliwek, 1 łyżka sosu sojowego 2 łydzy estragonu. W takim przypadku nie dodawaj soli.



Całkowity czas: 33 min

6 osób 3 min

30 min

Slow cook

MAKARON Z FASOLKĄ

500 g białej fasoli z konserwy
250 g makaronu np. penne
1 cebula
1 łodyga selera
1 marchewka
1 ząbek czosnku
2 obrane pomidory
80 cl bulionu warzywnego
4 łyżki oliwy z oliwek
sól
pieprz
Rozmaryn

- 1** Obierz cebulę, czosnek i marchew. Pokrój marchew w małą kostkę a seler na małe słupki. Do miski z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę pokrojoną w ćwiartki i czosnek. Miksuj przez 10 sekund przy prędkości 12.
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Zeskrob składniki ze ścianek miski i dodaj marchew, seler naciowy i 2 łyżki oliwy z oliwek. Podsmaż w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przez 7 min.
- 3** Dodaj pomidory pokrojone na 8 części, makaron, kilka listków rozmarynu i bulion warzywny. Dopraw solą i pieprzem, ugotuj w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 12 min.
- 4** Dodaj odcedzoną białą fasolkę i gotuj jeszcze 10 minut przy temperaturze 95°C w programie Wolne gotowanie (slow cook) P3.
- 5** Podawaj natychmiast.



Całkowity czas: 1 godz. 13 min.



6 osób



5 min



3 min



1 godz.



5 min



ŚWIEŻY MAKARON

140 semoliny pszennej

160 g mąki T56

3 jajka

6 g soli

2 łyżki oleju z oliwek (**30 g**)

- 1 Włóż wszystkie składniki do robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, a następnie uruchom robota na 3 minuty przy prędkości 7.
- 2 Obtocz kulę z ciasta w mące i uformuj równą kulę. (Jeśli trochę się klei, jest to normalne, makaron będzie miękniejszy). Włóż do salaterki i przykryj ściereką. Odstaw na godzinę.
- 3 Rozwałkuj bardzo cienko ciasto na stolnicy posypanej mąką lub w urządzeniu do makaronu. Pokrój na żądany kształt.
- 4 Gotuj kilka minut w dużym garnku z wrzącą wodą i pozdawaj z sosem bolońskim lub sosem z 4 serów.



Całkowity czas: 51 min

4 osoby 10 min

41 min

Steam

MAŁE BUDYNIE Z CUKINII

175 g cukinii
2 szalotki
2 jaja
 kilka pęczków szczypiorku
10 cl śmietany kremówki
 szczypta soli

- 1 Pokrój cukinię w kostkę i posiekaj szalotkę.
- 2 Wlej wodę do poziomu 0,7 l do robota. Włóż cukinię i szalotki do koszyka do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 w temperaturze 100°C na 20 min.
- 3 Wyjmij koszyk do gotowania na parze i opróżnij wodę z misy.
- 4 Następnie zamocuj w misie nóż tnący ultrablade. Włóż do niej ugotowane cukinie, szalotki, jajka, śmietanę oraz szczypiorek i sól. Miksuj przy prędkości 11 przez 1 minutę.
- 5 Wlej preparat do małych kokili i włóż do koszyka do gotowania na parze. Wlej 70 cl wody do misy i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 w temperaturze 100°C na 20 min.
- 6 Podawaj na ciepło lub zimno.



Aby uniknąć gorzkiego smaku wybierz młode cukinie lub całkowicie je obierz ze skórki i usuń nasiona.



Całkowity czas: 37 min

4 osoby 10 min

27 min

MANUEL

2

PAPRYKA Z POMIDORAMI

1 cebula pokrojona na 2 kawałki

40 ml olej z oliwek z pierwszego tłoczenia

800 g pokrojonej papryki

200 ml przecieru pomidorowego
sól

kilka listków bazylii

- 1** Włóż cebulę do miski robota z nożem tnącym ultrablade. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 12.
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Przesuń łyżką kawałki cebuli na środek. Dodaj olej i gotuj przy prędkości 2 w temperaturze 100°C przez 2 minuty.
- 3** Dodaj następnie kawałki papryki. Włącz robot na prędkość 3 i temperaturę 100°C przez 20 minut.
- 4** Dodaj przecier z pomidorów, sól, bazylię i ugotuj przy prędkości 3 w temperaturze 100°C przez 5 minut.



Całkowity czas: 22 min

 **4/6 osób**  **5 min**

 **17 min**  





POLENTA

150 g instant polenty
0,7 l wody
1 kostka bulionu drobiowego
30 g masła
30 g parmezanu

- 1** Do robota z mikserem wlej 0,7 l wody, polentę i rozdrobnioną kostkę rosołową. Uruchom gotowanie na prędkość 4 w temperaturze 90°C przez 16 minut.
- 2** Na koniec gotowania dodaj masło i parmezan, wymieszaj przy prędkości 5 przez minutę. Podawaj natychmiast.



Możesz dodać zioła i koncentrat pomidorowy. Polentę można jeść jako puree lub na zimno pokrojoną w kostkę i podsmażoną na patelni.



Całkowity czas: 38 min

 4 osoby	 5 min
 33 min	 
 Steam	
	

PUREE Z MARCHWI I POMARAŃCZY

800 g marchewki
0,7 l wody
5 cl soku pomarańczowego
15 g masła
sól
pieprz

- 1 Obierz marchewki i pokrój je na plasterki. Włóż do koszyka do gotowania na parze. Wlej 0.7 l wody do miski robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 2 Na koniec gotowania opróżnij wodę z miski. Do miski z nożem tnącym ultrabłade włóż marchew, dodaj sok pomarańczowy i masło, dopraw solą i pieprzem. Uruchom robota na 3 minuty orzy prędkości 12.



Można podgrzać puree grzejąc 5 minut przy prędkości 7 i temperaturze 85°C. Możesz zastąpić sok pomarańczowy i masło śmietaną.



Całkowity czas: 30 min

4/6 osób 10 min

20 min

Slow cook

DE MANUEL

KOMOSA RYŻOWA Z POMIDORAMI

150 g komosy ryżowej

1 cebula

5 cl oliwy z oliwek

10 cl przecieru pomidorowego

200 g pomidorów
woda

10 listków bazylii

sól

pieprz

- 1** Obierz cebulę i pokrój ją na duże kawałki. Włóż ją do robota z nożem ultrabłede i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund..
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Dodaj oliwę z oliwek, komosę, przecier pomidorowy i podwójną ilość wody względem komosy. Dopraw solą i pieprzem. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P3 przy 95°C na 20 min z zatyczką.
- 3** Pokrój pomidory w drobną kostkę.
- 4** Na koniec gotowania dodaj pomidory, wymieszaj delikatnie łyżką. Podawaj natychmiast dodając kilka listków bazylii.



Możesz ugotować komosę bez dodatków i dodać tylko świeże zioła i przyprawy tuż przed podaniem. Idealne do sałatki na zimno.



Całkowity czas: 54 min

4/6 osób 15 min

39 min

Slow cook

Możesz zmieniać ilości warzyw w zależności od gustu.

RATATOUILLE

150 g cebuli
100 g czerwonej papryki
2 ząbki czosnku
5 cl oliwy z oliwek
250 g cukinii
250 g bakłażanów
300 g pomidorów
20 cl bulionu warzywnego
sól
pieprz

- 1** Obierz cebulę i pokrój na duże kawałki. Umyj paprykę, usuń ziarna i pokrój w kawałki. Do robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i paprykę i mieszaj przy prędkości 11 przez 15 sekund.
- 2** Wymień nóż na mieszadło. Zgnieć ząbki czosnku za pomocą ostrza noża i włóż do robota z oliwą z oliwek. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 130°C na 8 min bez zatyczki.
- 3** Pokrój cukinię, bakłażany i pomidory w kostkę.
- 4** Na koniec programu dodaj bulion

i warzywa. Dopraw solą i pieprzem, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy 95°C na 30 min.

- 5** Podawaj na ciepło lub na zimno



Możesz zmieniać ilości warzyw w zależności od gustu.



Całkowity czas: 1 godz. 25 min.

10 szt.	15 min	
5 min	45 min	20 min
Pastry		

OBWARZANKI

8 g suszonych drożdży
20 cl mleka chudego
650 g mąki T65
10 g cukru
5 g drobnej soli
60 g miękkiego masła
1 żółtko
 woda

- 1** Do misy robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, wsyp drożdże, dodaj 18 cl wody i mleko. Uruchom robota przy prędkości 3 w temperaturze 35°C przez 3 minuty.
- 2** Dodaj następnie mąkę, cukier, sól i masło w kawałkach. Włóż zatyczkę i uruchom program Ciasto (Pastry) P1 przez 2 minuty 30 sekund,
- 3** Na koniec programu zwiń długie roladki, uformuj bretzel i wyłóż je na blachę pokrytą panierem do pieczenia. Pozostaw do urośnięcia w miejscu bez przewiewów na 45 minut.
- 4** Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7). Ugotuj 1 litr wody z wodorowęglanem i włóż roladki na 5 sekund do wrzącej wody, jedną po

drugiej. Posmaruj precel żółtkiem jajka, wstaw do piekarnika na około 15-20 minut.



Posyp sezamem lub solą gruboziarnistą.



Całkowity czas: 5 godz.

6 osób	30 min

44 min	3 godz.	45 min

Pastry

DROŻDŻÓWKA Z RÓŻOWĄ PRALINĄ

250 g mąki
6 g soli
2 jajka
20 g cukru kryształu
20 g suszonych drożdży
3 cl wody
170 g masła
100 g różowej praliny

- 1 Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej wodę i drożdże. Uruchom robot przy prędkości 3 i temperaturze 40°C przez minutę. Dodaj mąkę, cukier, sól, miękkie masło w kawałkach i 2 jajka.. Uruchom program ciasto (Pastry) P1. Na koniec programu zostaw ciasto w robocie w temperaturze 40°C przez 40 minut.
- 2 Wyjmij ciasto z miski i ugniataj przez kilka chwil. Włóż do salaterki i przykryj folią spożywczą. Wstaw ciasto do lodówki na co najmniej 2 godziny.
- 3 Rozdrobnij różową pralinę. Posyp mąką stolnicę. Wyjmij ciasto i rozwałkuj je na grubość około 1 cm. Wysyp różową pralinę i zawiń ciasto, by uformować dużą roladę. Pokrój ją na 6 kawałków.
- 4 W formie na ciasto o długości około 20 cm wyłóż kawałki ciasta obok siebie w pionie. Przykryj czystą ścierką i odczekaj około godziny w temperaturze pokojowej w miejscu bez przewiewów, aż urośnie.
- 5 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Gdy drożdżówka urośnie wstaw ją do piekarnika na około 45 minut.



Zastąp pralinę kawałkami czekolady.



Całkowity czas: 2 godz. 16 min.



4/6 osób



15 min



6 min



1 godz. 30 min



25 min



Pastry



DROŻDŻOWA ROLADA Z CZEKOLADĄ

200 g czekoladowej pasty

13 cl mleka półtłustego

10 g suszonych drożdży

3 żółtka jaj

300 g białej mąki

40 g cukru

40 g pokrojonego miękkiego masła

50 g okruchów czekolady (opcjonalnie)

sól

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia wlej mleko i włóż drożdże, podgrzej do temperatury 35°C przy prędkości 5 przez 3 minuty. Dodaj mąkę, 2 żółtka jajek, sól, cukier i masło. Uruchom program ciasto (Pastry) P2.
- 2** Ugniataj ciasto ręcznie przez minutę, rozwałkuj je, by uformować prostokąt. Wykrój osiem pasków i posmaruj je pastą czekoladową. Zawij każdy pasek i włóż do formy na ciasto ściśkając. Odstaw na półtorej godziny w miejscu bez przeciągów.
- 3** Rozgrzej piekarnik do 165°C (th. 5/6). Posmaruj drożdżówkę pozostałym żółtkiem jajka i posyp kawałkami czekolady. Piecz przez 25 min.



Zastąp pastę czekoladową kremem migdałowym lub dżemem.



Całkowity czas: 2 godz. 48 min

4/6 osób	15 min	
2 min 30	2 godz. 10 min	20 min
 Pastry		

BUŁKI DO HAMBURGERA

7 cl mleka
6 cl ciepłej wody
5 g suchych drożdży piekarskich
1 jajo
300 g mąki
5 g soli
15 g cukru
20 g masła
1 żółtko
40 g ziaren sezamu

- 1** Do misy robota z nożem do wyrabiania/ugniatania wlej 6 cl ciepłej wody i rozpuść drożdże. Dodaj mleko i roztrzepane jajko.
- 2** Do misy wsyp mąkę, sól, cukier i włóż masło. Uruchom program ciasto (Pastry) P1 na 2 minuty 30 sekund.
- 3** Po ugnieceniu odczekaj aż ciasto urośnie przez 40 minut. Za pomocą łyżki zdejmij ciasto z akcesoriów i podziel je na 4 - 6 równych kawałków. Formuj kulki, wyłóż je na blachę pokrytą papierem do pieczenia i spłaszcz dłonią. Odczekaj półtorej godziny, aż urosną.
- 4** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Posmaruj bułeczki żółtkiem jajka i posyp sezamem. Wstaw do piekarnika na 15 do 20 minut. Odczekaj, aż ostygną na ruszcie.



Są idealne do przygotowania domowych hamburgerów.



Całkowity czas: 1 godz.

4/6 osób	15 min
5 min	40 min
Pastry	

CIASTO Z FIGAMI, SZYNKĄ, ORZECHAMI

100 g suszonych fig
120 g szynki surowej
4 jajka
170 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia (**11 g**)
5 cl oliwy z oliwek
10 cl białego wina
2 łyżki orzechów w łupinach
80 g sera koziego
3 szczypty soli

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Pokrój figi i szynkę w małą kostkę.
- 2** Do misy robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, włóż jajka, wsyp mąkę, włóż proszek do pieczenia, oliwę z oliwek, białe wino i sól. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Na koniec programu dodaj figi, surową szynkę, orzechy i ser koziego. Wymieszaj przy prędkości 6 przez 30 sekund.
- 4** Włóż ciasto do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 40 minut. Jeśli ciasto zbyt szybko rumieni się pod koniec pieczenia, przykryj je folią aluminium lub papierem do pieczenia. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Zastąp figi oliwkami a ser koziego serem comté.



Całkowity czas: 1 godz.

 4/6 osób	 10 min
 5 min	 45 min
 Pastry	
	

CIASTO Z DYNI, SERA COMTÉ, BEKONU

200 g dyni
80 g bekonu
70 g startego sera comté
3 jajka
60 g masła
100 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia (**11 g**)

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Pokrój dynię w kostkę. Do robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, włóż kostki dyni, bekon i ser comté. Mieszaj przy prędkości 11 przez 30 s. Posługując się łyżką przesun składniki na środek misy.
- 2** Dodaj jajka, masło, mąkę i proszek do pieczenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Włóż ciasto do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 45 minut. Jeśli ciasto zbyt szybko się rumieni pod koniec pieczenia, zmniejsz temperaturę piekarnika do 160°C (th. 6).



Możesz zastąpić ser comté serem kozim a dynię cukinią.



Całkowity czas: 1 godz.

 4/6 osób	 10 min
 5 min	 45 min
 Pastry	
	

CIASTO Z SUSZONYMI POMIDORAMI, OLIVKAMI, SEREM FETA

150 g suszonych pomidorów
4 jajka
200 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia (**11 g**)
5 cl oliwy z oliwek
10 cl białego wina
2 łyżki zielonych lub czarnych oliwek
100 g sera feta
3 szczypty soli Kwiat soli

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Do misy robota z nożem do ugniata-nia/kruszenia, włóż jajka, wsyp mąkę, włóż proszek do pieczenia, białe wino i sól. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia.
- 4** Na koniec programu dodaj suszone pomidory, oliwki i ser kozi. Wymieszaj przy prędkości 6 przez minutę.
- 5** Włóż ciasto do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 45 minut. Jeśli ciasto zbyt szybko się rumieni pod koniec gotowania, zmniejsz temperaturę piekarnika do 160°C (th. 5). Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Możesz zastąpić ser feta serem kozim lub ementalerem a pomidory suszone kostką szynki.



Całkowity czas: 15 godz. 17 min

4/6 osób	20 min	
7 min	14 godz. 10 min	40 min
Pastry		

CRAMIQUE

13 cl mleka półtłustego
10 g świeżych drożdży piekarskich
350 g mąki
5 g soli
2 jajka
60 g cukru
7,5 g cukru waniliowego
70 g masła
120 g rodzyneków
60 g cukru ziarnistego (opcjonalnie)

- 1 Dzień wcześniej do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej mleko i włóż drożdże, podgrzej lekko przy prędkości 5 i temperaturze 35°C przez 3 minuty.
- 2 Dodaj mąkę, sól, jajko, cukier, cukier waniliowy i masło. Uruchom program Ciasto (Pastry) P2.
- 3 Po 40 minutach programu wyjmij ciasto, dodaj rodzyнки i uformuj kulę. Włóż ją do salaterki, zawiń w folię spożywczą, odstaw na 12 godzin do lodówki. Następnego dnia uformuj 8 kulej z ciasta i włóż je do tortownicy, muszą być ściśnięte. Odstaw na półtorej godziny w miejscu bez przeciągów.
- 4 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Posmaruj drożdżówkę ubitym jajkiem i posyp cukrem ziarnistym. Wstaw do piekarnika na 40 minut. Odczekaj aż ostygną przed podaniem.



Całkowity czas: 2 godz. 34 min

4 osoby	15 min	
44 min	1 godz. 10 min	25 min
Pastry		

PODPŁOMYK

400 g mąki
10 g suszonych drożdży
7 cl oliwy z oliwek
20 oliwek bez pestek
1 łyżka tymianku
22 cl wody
7 g soli

- 1 Dzień wcześniej do misy robota z nożem do wyrabiania/ugniatania, włóż drożdże, i wlej 22 cl wody, podgrzać przy prędkości 5 i temperaturze 35°C przez 2 minuty.
- 2 Dodaj mąkę, oliwę z oliwek, sól, oliwki i tymianek. Miksuj najpierw 30 sekund przy prędkości 8, następnie uruchom program Ciasto (Pastry) P1.
- 3 Po upływie 40 minut programu, wyjmij nóż do ugniatania/kruszenia i zbierz ciasto w misce. Ponownie uruchom robota 30°C na 40 min bez prędkości, by uzyskać etap rośnięcia.
- 4 Gdy ciasto jest gotowe, wyjmij je z robota i wyłóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. (ciasto się klei ale jest to normalne, w ten sposób podpłomyk jest delikatniejszy.)
- 5 Posyp ciasto mąką i zrób nacięcia nożem. Odczekaj, aż będzie rośło jeszcze 30 minut w temperaturze większej od 20°C.
- 6 Po 15 minutach podgrzej piekarnik do temperatury 200°C (th.6-7). Wstaw do piekarnika na około 25 minut.



Na podpłomyku możesz umieścić tapenadę, pesto, boczek, czy ser, wedle preferencji.



Całkowity czas: 31 min

6 osób	15 min

1 min		15 min

Pastry

NAAN Z SEREM

300 g mąki

1 torebka proszku do pieczenia (**11 g**)

5 g soli

6 cl wody

1 łyżki oleju neutralnego

1 naturalny jogurt (**125 g**)

6 porcji sera typu Kiri® (120g)

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia, wlej mąkę, proszek do pieczenia, sól, 5 cl wody, olej i jogurt. Uruchom robota na 1 minutę przy prędkości 8.
- 2** Postaw pustą patelnię na średni ogień. Posyp mąką stolnicę i wyjmij ciasto z robota. Ugniataj rękami ciasto przez 10 sekund, podziel na 6 równych części. Rozwałkuj 6 kulek ciasta w kółko o średnicy 15 cm, wyłóż porcję sera na ciasto i rozsmaruj nożem. Posmaruj zewnętrzne brzegi każdego koła wodą i złoż naan na pół.
- 3** Włóż 2 lub 3 naan na patelnię i włóż przykrywkę. Smaż 3 minuty z każdej strony. Ponów czynność z pozostałymi naan.
- 4** Podawaj na ciepło.



Ten indyjski chleb można podawać z curry lub na aperitif. Możesz go posypać curry tuż przed podaniem.



Całkowity czas: 3 godz. 13 min

4 osoby	15 min

3 min	2 godz. 10 min	45 min

Pastry

CHLEB Z ZIARNAMI

10 g suchych drożdży piekarskich

30 cl ciepłej wody

300 g mąki T65

100 g mąki żytniej

50 g mąki T80

50 g ziaren

5 g soli

- 1** Do misy robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wsyp drożdże, 15 cl ciepłej wody. Uruchom program ciasto (Pastry) P1. Po 30 sekundach otwórz przykrywkę i dodaj mąkę, ziarna i sól.
- 2** Po 40 minutach wyjmij ciasto łyżką i zagniatą ją ręcznie przez 5 minut. Uformuj kulę, włóż ją na blachę okrytą papierem do pieczenia. Odstaw na półtorej godziny..
- 3** Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6). Włóż miskę z wodą na dolny ruszt w piekarniku (ułatwi to tworzenie się skórki). Wstaw do piekarnika na 25 minut. Zmniejsz temperaturę do 180°C i piecz przez dodatkowe 15 do 20 minut.



Możesz używać wszystkich rodzajów mąk wieloziarnistych.



Całkowity czas: 2 godz. 50 min

4 osoby	15 min	
5 min	2 godz.	30 min
Pastry		

CHLEB Z BOCZKIEM I SEREM COMTÉ

5 g suchych drożdży
piekarskich)
20 cl mleka półtłustego
350 g mąki
6 g soli
45 g masła w temperaturze
pokojowej
180 g sera Comté
100 g boczku

- 1** Do misy robota z nożem do ugniata-
nia/kruszenia, wsyp drożdże i mleko.
Podgrzej do 40°C przy prędkości
5 przez 3 minuty. Dodaj następnie
mąkę, sól i masło. Uruchom pro-
gram ciasto (Pastry) P1.
- 2** W tym czasie pokrój ser w paski.
Gdy ciasto jest gotowe, wyjmij je z
robota i wyłóż na blaszkę wyłożoną
papierem do pieczenia.
- 3** Rozwałkuj, by uformować prostokąt.
Dodaj pośrodku jedną trzecią sera
i boczek i zamknij ciasto. Powtarzaj
bardzo delikatnie tę czynność
dwukrotnie. Otwórz ścierkę i ostaw
ciasto, by urosło w miejscu bez prze-
ciągów na 2 godziny. Po 1 godzinie
46 minutach, podgrzej piekarnik do
temperatury 200°C (th. 6-7). Wstaw
do piekarnika na około 20-30 minut.



Całkowity czas: 2 godz. 08 min

10 osób	35 min	
3 min	1 godz.	30 min
Pastry		

BIAŁY CHLEB Z MASŁEM PAPRYKOWYM

400 g mąki
1 torebka suchych drożdży
25 cl ciepłej wody
1 łyżeczka soli
2 łyżki oliwy z oliwek
200 g masła
10 g papryczki

- 1** Rozgrzej piekarnik do 240°C (th. 8). Do misy robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia, wlej 25 cl ciepłej wody i drożdże. Uruchom program ciasto (Pastry) P1. Po 30 sekundach dodaj mąkę, sól i olej.
- 2** Po skończonym programie wyjmij ciasto z robota i wyłóż je na blachę i przykryj ściereką. Odstaw na godzinę.
- 3** Zrób nożem nacięcia w kuli z ciasta, wstaw do piekarnika na około 30 minut.
- 4** Podgrzej masło w kuchence mikrofalowej przez kilka sekund, by zmiękło lecz nie rozpuściło się. Włóż je z papryczką do robota z nożem tnącym ultrablade. Mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund. Postępując się łyżką przesun pre-

parat na środek i ponownie miksuj przez 10 sekund. Posmaruj masłem ciepły chleb.



Możesz zastąpić papryczkę czosnkiem i pietruszką.



Całkowity czas: 55 min

 4/6 osób	 10 min
 5 min	 40 min
	 <u>Pastry</u>
	

PIERNIK

250 g płynnego miodu
2 łyżki wody
200 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia
50 g cukru brązowego
1 jajo
 szczypta soli
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka imbiru

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia, wlej 2 łyżki wody i miód. Mieszaj przy prędkości 6 przez 1 minutę.
- 3** Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier brązowy, jajko, sól i przyprawy. Uruchom program Ciasto (Pastry) P3.
- 4** Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Przełóż masę do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 20 - 40 minut.
- 5** Na koniec gotowania odstaw, by ciasto ostygło i wyjmij z tortownicy.



Aby uzyskać mocniejszy smak, zastąp połowę mąki mąką z kasztanów. Możesz dodać owoce kandyzowane. Chleb możesz zawinąć w folię spożywczą i przechowywać kilka dni.



Całkowity czas: 2 godz. 47 min

6 osób	30 min

17 min	1 godz. 30 min	30 min

Slow cook	Pastry

--	--	--

DOMOWY CHLEB TOSTOWY

500 g mąki
30 cl mleka
60 g masła
7 g suszonych drożdży
5 g cukru
200 g pomidorków koktajlowych
1 ząbek czosnku
100 g twarogu na sernik (np. biały serek carré frais)
1 ogórek
6 plasterków szynki parmeńskiej
1 garść rukoli
1 czerwona cebula
 Oliwa z oliwek
 sól

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia, wlej mleko, włóż drożdże i masło pokrojone w kawałki. Uruchom robot przy prędkości 3 przez 3 minuty w temperaturze 40°C. Dodaj mąkę, cukier i 10 g soli i uruchom program Ciasto (Pastry) P1. Na koniec programu wyjmij ciasto z robota, wyłóż na blachę i przykryj ściereką, odstaw na godzinę. Po godzinie zagnieć ciasto i włóż do wysmarowanej masłem formy na ciasto. Odstaw na 30 minut przykrywając ściereką. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C, włóż chleb tostowy na 30 minut. Następnie z formy i odstaw do ostygnięcia.
- 2** Do misy robota z założonym nożem tnącym ultrabłade włóż ząbek czosnku pokrojony na ćwiartki i miksuj przy prędkości 11 przez 20 sekund. Zamień nóż na mieszadło, dodaj 1 łyżkę oliwy z oliwek, pomidorki kok-

tajlowe przekrojone na pół, szczyptę soli i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1 na 10 minut bez zatyczki. Na koniec programu odczekaj, aż pomidorki ostygną w misce. Zamień ponownie mieszadło na nóż ultrabłade, dodaj serek i miksuj przy prędkości 8 przez minutę.

- 3** Pokrój chleb tostowy na 18 kromek. Pokrój ogórka na cienkie plasterki i posiekaj na drobno czerwoną cebulę. Posmaruj 12 kromek na 18 sosem pomidorowym. Na 6 kromek włóż plasterki cebuli i plaster szynki a na 6 innych połóż kilka plasterków ogórka i rukolę. Przykryj kanapki 6 ostatnimi kromkami chleba, przyciśnij lekko i przekrój je na połowy, by uformować trójkąty. Włóż drewniane patyczki, by się nie rozpadły.



Całkowity czas: 20 min

 6 osób	 5 min
 15 min	 
	
	

PRZECIER Z CZERWONYCH OWOCÓW

200 g truskawek
200 g czereśni
5 cl wody
50 g cukru

- 1** Umyj owoce, pokrój truskawki na pół, usuń pestki z czereśni.
- 2** Do misy robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia, włóż owoce z 5 cl wody i cukrem.
- 3** Uruchom robota na 15 minut, przy temperaturze 80°C i prędkości 7.
- 4** Włącz tryb Turbo na 10 sekund, następnie odczekaj, aż przecier ostygnie i podawaj.



Przecier można zamrozić. By zrobić zapasy na zimę, podwój ilości!

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Turbo prędkością 12.



Całkowity czas: 9 min

 4 osoby
  5 min

 4 min
 






KREWETKI W SOSIE KOKTAJLOWYM

350 g różowych
(ugotowanych) obranych
krewetek

1 żółtko

1 łyżeczka musztardy

1 łyżeczka białego octu

1 łyżka keczupu

1 łyżka koniaku

25 cl oleju obojętnego

kilka kropli Tabasco®

sól

pieprz

- 1** Do robota z założoną trzepaczką włoż żółtko jajka, musztardę i ocet. Dopraw solą i pieprzem. Włącz robot na prędkość 6 przez 2 minuty 30 sekund i wlewaj stopniowo olej.
- 2** Po ubiciu majonezu dodaj keczup, koniak i Tabasco®, włącz na minutę.
- 3** Podawaj sos z krewetkami.



Możesz zastąpić keczup koncentratem pomidorowym.



Całkowity czas: 12 min 30 s




4/6 osób 10 min





2 min 30





MAJONEZ

1 żółtko
1 łyżka musztardy
1 łyżeczka białego octu
25 cl oleju
 sól
 pieprz

- 1** Do robota z założoną trzepaczką włoż żółtko jajka, musztardę i ocet. Dopraw solą i pieprzem.
- 2** Ustaw robot na 2 minuty 30 sekund na prędkość 6 i wlewaj stopniowo olej. Po uzyskaniu majonezu wyłącz robota.



Preparat ten zawiera surowe żółtko, dlatego należy go szybko spożyć. Aby przygotować seler w majonezie, wymieszaj 80 g majonezu i 400 startego selera korzeniowego i dodaj trochę szczypiorku.



Całkowity czas: 13 min

4 osoby 10 min

3 min

DE MANUEL

MAJONEZ

MAJONEZ Z MAŁĄ ILOŚCIĄ TŁUSZCZU

1 żółtko
 1 łyżeczka musztardy
 1 łyżeczka octu
 10 cl oleju rzepakowego
 200 g białego sera 0%
 tłuszczu
 sól
 pieprz

- 1 Do robota z założoną trzepaczką włoż żółtko jajka, musztardę i ocet. Dopraw solą i pieprzem. Ustaw robot na 2 minuty 30 sekund na prędkość 7 i wlewaj stopniowo olej.
- 2 Dodaj biały ser i wymieszaj przy prędkości 7 przez 30 - 60 sekund.
- 3 Przechowuj w chłodnym miejscu aż do wykorzystania.



Preparat ten zawiera surowe żółtko, należy więc go szybko spożyć. Możesz dodać przyprawy (papryczka, curry) lub świeże zioła (koperek, trybula).



Całkowity czas: 5 min 20 s

4/6 osób 5 min

20 s

DE MANUEL

PESTO

80 g listków bazylii
3 ząbki czosnku
50 g parmezanu
50 g orzeszków piniowych
20 cl oliwy z oliwek
sól
pieprz

- 1** Obierz ząbki czosnku. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż obrane ząbki wraz ze wszystkimi składnikami.
- 2** Miksuj przy prędkości 12 przez 10 sekund. łyżką zeszkrob ścianki misy i przesun preparat na środek. Miksuj ponownie przez 10 sekund (jeśli chcesz uzyskać gładką konsystencję, miksuj ponownie).
- 3** Włóż preparat do słoika i wstaw do lodówki.



Zastąp połowę bazylii pistacjami by uzyskać oryginalne pesto.



Całkowity czas: 10 min 20 s

 4/6 osób	 10 min
 20 s	 
	
	

PESTO CZERWONE

200 g suszonych pomidorów
2 ząbki czosnku
30 g orzeszków piniowych
25 cl oliwy z oliwek
40 g bazylii
 sól
 pieprz

- 1** Obierz ząbki czosnku. Do robota z nożem tnącym ultrablade włóż wszystkie składniki. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 12.
- 2** Łyżką zeskrob ścianki misy i przesun preparat na środek. Miksuj ponownie przez 10 sekund (jeśli chcesz uzyskać gładką konsystencję, miksuj ponownie).
- 3** Przełóż preparat do słoiczka i przechowuj w lodówce. Podawaj na kromce chleba lub z makaronem.



Polej powierzchnię oliwą z oliwek i przechowuj preparat w lodówce przez co najmniej 3 tygodnie.



Całkowity czas: 17 min

6 osób 5 min

12 min

DE MANUEL

17 min

SOS Z PIEPRZEM

1 łyżeczka pieprzu
ziarnistego
1 cl koniaku
10 cl płynnej śmietany
1 łyżeczka sosu cielęcego
1 łyżeczka mąki
15 cl wody

- 1 Do robota z założoną trzepaczką włoż pieprz, koniak, śmietanę płynną, sos cielęcy i mąkę. Dodaj 15 cl wody. Uruchom robota na 10 sekund przy prędkości 6, następnie przy prędkości 4 i temperaturze 90°C na 12 minut. Podawaj ze stemkiem.



Całkowity czas: 12 min

4 osoby 5 min

7 min

Możesz zastąpić gorgonzolę dowolnym serem niebieskim.

SOS Z 4 SERAMI

50 g parmezanu
50 g pecorino
50 g sera Comté
50 g sera gorgonzola
2 żółtka jaj
30 cl płynnej śmietany
sól
pieprz

- 1** Usuń skórkę z serów. Do robota z nożem tnącym ultrablade, włóż parmezan, pecorino i comté, miksuj w trybie Pulse przez minutę. Dodaj gorgonzolę pokrojoną w małe kawałki.
- 2** Wymień nóż na trzepaczkę i dodaj ubite żółtka jajek i śmietanę. Dopraw solą i pieprzem i włącz robot na prędkość 6 w temperaturze 90°C przez 6 minut.
- 3** Po zakończeniu gotowania wlej sos na makaron. Wymieszaj i podawaj.



Możesz zastąpić gorgonzolę dowolnym serem niebieskim.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 33 min

6 osób 10 min

23 min

Sauce

SOS BEARNEŃSKI

2 szalotki
30 listki estragonu
6 cl białego wina
4 cl octu
6 cl wody
4 żółtka
170 g masła
sól
pieprz

- 1 Do misy robota z założonym nożem tnącym ultrabłade, włóż obrane szalotki i listki estragonu, miksuj w trybie Turbo przez 10 sekund. Następnie wymień nóż na mieszadło, dodaj białe wino i ocet, i uruchom robot przy prędkości 3 i temperaturze 95°C na 15 minut. Po ugotowaniu szalotek wymień mieszadło na trzepaczkę i dodaj 6 cl wody, żółtka jajek i pokrojone w kawałki masło. Dopraw solą i pieprzem i włącz program Sos (Sauce) na prędkość 6 w temperaturze 70°C przez 8 minut z zatyczką.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami, a funkcję Turbo prędkością 12.



Całkowity czas: 31 min

6 osób 10 min

21 min

Slow cook **Sauce**

SOS MUSZTARDOWY (DO PIECZENI WIEPRZOWEJ)

2 szalotki
2 cl oleju
1 łyżeczka sosu cielęcego w proszku
1 łyżeczka skrobi kukurydzianej
125 g tłustej śmietany
1 łyżka musztardy
 woda

- 1** Do misy robota z założonym nożem tnącym ultrabłade włoż obrane szalotki i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 2** Wymień nóż na mieszadło, zeszkrob ścianki misy i dodaj olej. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1. Rozpuść sos cielęcy w proszku i skrobię kukurydzianą w 25 cl wody i dodaj do robota.
- 3** Uruchom robot na prędkość 4 przez 3 minut przy temperaturze 90°C. Dodaj następnie śmietanę i musztardę, ponownie uruchom program Sos (Sauce) w prędkości 6 przez 8 minut w temperaturze 90°C.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program SAUCE trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 57 min



4/6 osób



15 min



12 min



30 min



PAŃCZUSZKI

80 g masła
25 cl wody
150 g mąki
4 jajka
100 g cukru ziarnistego
sól

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, wlej 25 cl wody, masło w kawałkach i sól. Włącz robot na prędkość 3 w temperaturze 90°C przez 8 minut.
- 2** Po zakończeniu programu dodaj mąkę i wymieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty.
- 3** Włóż ciasto do salaterki i umyj miskę w zimnej wodzie, by ją ochłodzić. Włóż z powrotem ciasto do misy robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia. Ustaw robot na prędkość 6 i dodaj stopniowo jajka przez wierzch robota. Zostaw włączony na 2 minuty.
- 4** Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Wykładaj małe ilości ciasta

na blachę za pomocą łyżeczki i posyp cukrem ziarnistym. Wstaw do piekarnika i piecz przez 25 do 30 minut.



Udekoruj kawałkami pistacji, pralin, orzechów.



Całkowity czas: 40 min

 4 osoby	 15 min
 13 min	 12 min
	
	

CHURRO Z SOSEM CZEKOLADOWYM

30 cl mleka półtłustego
15 ml wody
200 g mąki
10 g proszku do pieczenia
3 g soli
1 białko
165 g gorzkiej czekolady
1 łyżeczka aromatu waniliowego
50 g drobnego cukru

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia wlej 15 cl mleka i 15 ml wody. Uruchom robot przy prędkości 6 i temperaturze 100°C na 4 minuty. Dodaj mąkę, białko jajka, proszek do pieczenia i sól, miksuj przy prędkości 4 przez 30 sekund z zatyczką.
- 2** Uformuj roladki wałkując je na posypanej mąką stolnicy, usmaż we frytkownicy. Wyłóż na papier absorbujący.
- 3** Do misy robota włóż czekoladę w kawałkach, resztę mleka i wanilię. Uruchom robot przy temperaturze 80°C i prędkości 5 przez 8 minut bez zatyczki. Miksuj przy prędkości 10 przez 20 sekund. Przelej do miseczki. Zanurz churro w sosie czekoladowym i podawaj.



Urządzenie do churro pozwala na uzyskanie regularnych form churro, idealnych do tego przepisu.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godzina



4 osoby



25 min



23 min



12 min



TRIFLE OWOCOWY

- 125 g** cukru
- 4** jajka
- 125 g** mąki
- 1 łyżeczka** proszku do pieczenia
- 50 cl** mleka
- 80 g** cukru kryształu
- 1** laska wanilii
- 6** żółtka jaj
- 3** kiwi
- 1** banan
- 100 g** truskawek

- 1** Do realizacji biszkoptu: podgrzej piekarnik do temperatury 190°C. Do miski robota z założoną trzepaczką włóż jajka i cukier. Uruchom robot przy prędkości 6 i temperaturze 50°C przez 8 minut. Dodaj mąkę i drożdże i uruchom robot przy prędkości 5 przez 2 minuty. Wyłóż ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na 12 minut. Odstaw biszkopt, by ostygnął a potem przykryj go folią, by nie wysychł.
- 2** Do realizacji kremu: Do miski robota z trzepaczką włóż żółtka jajek i cukier. Uruchom robot przy prędkości 6 przez 1 min. Po 20 sekundach stopniowo wlej mleko przez zatyczkę. Na koniec programu dodaj laskę wanilii przekrojoną na pół, uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 85°C na 12 minut. Na

koniec programu wlej krem do salaterki, odczekaj, aż ostygnie i wstaw do lodówki. Umyj i wysusz miskę.

- 3** Obierz kiwi i banana ze skórki i pokrój je w kostkę. Umyj truskawki i pokrój w kostkę.

- 4** Foremką wytnij kółka w biszkopcie wielkości szklanek, które posłużą do przygotowania deseru trifle.

- 5** Do każdej szklanki lub kokili włóż warstwę biszkoptu, kilka kawałków owoców, pokryj sosem angielskim i na wierzch włóż kilka kawałków owoców.



Dodaj trochę bitej śmietany na wierzch owoców.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 18 min



6 osób



5 min



13 min



3 godz.



KREM CYTRYNOWY

3 jajka

150 g cukru

20 g skrobii kukurydzianej

50 cl mleka półtłustego

18 cl soku cytrynowego

- 1** Do miski robota z trzepaczką włóż jajka i cukier. Uruchom robota na minutę przy prędkości 6.
- 2** Dodaj skrobię kukurydzianą, mleko i sok z cytryny, następnie uruchom robot przy prędkości 90°C i prędkości 5 przez 12 minut bez zatyczki.
- 3** Rozłóż krem w kokilach. Przykryj folią spożywczą, wstaw do lodówki na 3-4 godziny. Podawaj zimne.



Wybieraj różne owoce cytrusowe i dodaj kandyzowaną skórkę na krem!

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 43 min



4/6 osób



5 min



1 min



37 min



CRÈME BRÛLÉE WANILIOWY

4 żółtka jaj
50 g cukru
40 cl tłustej śmietanki
1 łyżeczka wanilii (w proszku
lub aromat)
100 g cukru brązowego

- 1** Rozgrzej piekarnik do 120°C (th. 4).
- 2** Do miski z założoną trzepaczką włóż żółtka jajek, cukier i wanilię, miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Po 30 sekundach wlej śmietankę przez otwór w przykrywce.
- 3** Rozłóż preparat do miseczek.
- 4** Gotuj na parze w piekarniku przez 35 minut. Odczekaj, aż ostygnie i wstaw do lodówki.
- 5** Rozłóż cukier brązowy na krem, podgrzej palnikiem lub wstaw pod grill do piekarnika przez 2 minuty.



Możesz dodać rozdrobnione pistacje przed podaniem.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 36 min

6 osób 5 min

31 min 1 godz.

DESSERT

Dessert

KREM KATALOŃSKI

- 1** pomarańcza bez pestycydów
- 1** cytryna bez pestycydów
- 70 cl** mleka
- 120 g** cukru
- laska cynamonu
- 2** jajka
- 3** żółtka
- 20 g** mąki
- 20 g** skrobii kukurydzianej
- Cukier brązowy do karmelizowania

- 1** Umyj pomarańczę i cytrynę, zeskrob skórkę.
- 2** Do robota z założonym mieszadłem wlej mleko, wsyp 60 g cukru, cynamon i skórkę. Uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 3, temperaturze 90°C przez 15 minut. Przesyp przez sitko.
- 3** Opłucz miskę i umocuj w niej trzepaczkę. Włóż jajka, żółtka, mąkę, skrobię i pozostały cukier do miski. Miksuj przy prędkości 6 przez 1 minutę. Po 30 sekundach dodaj zaparzone mleko przez otwór w pokrywce.
- 4** Uruchom robot przy prędkości 5 i temperaturze 90°C na 15 minut. Na koniec gotowania miksuj 30 sekund przy prędkości 7, by krem uzyskał jednolitą konsystencję.
- 5** Napełnij 6 kokili i wstaw je do lodówki na godzinę. Przed podaniem wlej krem z cukru brązowego i karmelizuj palnikiem.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 14 min



4/6 osób



5 min



7 min



1 à 2 min



NALEŚNIKI

100 g masła
75 cl mleka półtłustego
4 jajka
50 g cukru
375 g mąki
1 łyżka wody kwiatu
pomarańczowego

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż masło i uruchom przy prędkości 5 i temperaturze 80°C przez 3 minuty.
- 2** Dodaj mleko, jajka i cukier, wymieszaj przy prędkości 10.
- 3** Po 10 sekundach dodaj stopniowo mąkę. Następnie uruchom robota na półtorej minuty, potem dodaj kwiat pomarańczy i uruchom go ponownie na 2 minuty.
- 4** Rozgrzej na dużym ogniu patelnię z powłoką nieprzywierającą wysmarowaną lekko masłem. Gdy patelnia będzie ciepła, włóż na nią chochlę ciasta. Po kilku minutach przekręć naleśnik i smaż 1 do 2 minut. Wyłóż na talerz i powtarzaj czynność do wyczerpania ciasta.



Możesz zastąpić mleko mlekiem roślinnym (ryżowym lub migdałowym)

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godz. 42 min.



10 osób



20 min



27 min



55 min



Dessert



CZEKOLADOWE EKLERKI

- 4 jaja
- 2 jaja
- 3 żółtka
- 70 cl mleka
- 100 g cukru
- 40 g mąki
- 150 g mąki
- 30 g skrobii kukurydzianej
- 1 łyżeczka wanilii w proszku
- 2 łyżki słodkiego kakao
- 120 g gorzkiej czekolady 70%
- 80 g masła
- 100 g czekolady do polewy
- 25 cl wody
- sól

- 1 Do robota z założoną trzepaczką włóż 4 jajka, 3 żółtka jajka, cukier, mąkę i skrobię. Mieszaj przy prędkości 6 przez minutę bez zatyczki wlewając mleko.
- 2 Włóż zatyczkę i uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 12 minut.
- 3 Dodaj następnie wanilię, kakao, czekoladę i uruchom program przy prędkości 7 przez minutę.
- 4 Odczekaj, aż krem ostygnie w salaterce, włóż go potem do rękawa cukierniczego. Umyj miskę robota.
- 5 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia wlej 25 cl wody, włóż masło i sól i uruchom przy prędkości 3 i temperaturze 95°C przez 8 minut.
- 6 Dodaj mąkę i wymieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty.
- 7 Włóż ciasto do salaterki i umyj miskę w zimnej wodzie. Włóż z powrotem ciasto do robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Uruchom przy prędkości 7 dodając jajka po jednym. Zostaw włączony na 2 minuty.
- 8 Przykryj blachę papierem do pieczenia, włóż ciasto do rękawa i formuj eklerki. Wstaw do piekarnika na 20 - 25 minut w temperaturze 180°C a potem na 30 minut w temperaturze 160°C. Odczekaj, aż eklerki ostygną, a następnie napełnij je kremem. Rozpuść czekoladę i zanurzaj wierzch eklerków w czekoladzie. Podawaj.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 25 min



4/6 osób



10 min



10 min



5 min



GOFRY

100 g masła
125 g mleka pełnotłustego
25 g cukru
110 g mąki
3 białka jaj
1 łyżeczka aromatu
waniliowego
sól

- 1** Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż masło i rozpuść przy temperaturze 90°C i prędkości 5 przez 3 minuty z zatyczką.
- 2** Dodaj mleko i cukier, wymieszaj przy prędkości 10. Dodaj stopniowo mąkę przez otwór. Po dodaniu mąki dodaj aromat waniliowy i pozostaw włączony przez 2 minuty. Wlej preparat do salaterki, umyj i wysusz robot.
- 3** Włóż białka jajek i szczyptę soli do robota z założoną trzepaczką. Uruchom robot przy prędkości 6 przez 5 minut bez zatyczki.
- 4** Łyżką dodaj ubite białka jajek do preparatu.
- 5** Podgrzej gofrownicę i lekko ją wysmaruj masłem. Gdy jest ciepła, włóż chochlę ciasta. Piecz kilka minut pilnując. Wyłóż gofra na talerz i powtórz czynność aż do całkowitego zużycia ciasta.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 30 min



10 osób



10 min



20 min



PŁYWAJĄCE WYSPY

6 jajka

140 g cukru

50 cl mleka

1 łyżeczka płynnej wanilii

- 1 Oddziel białka od żółtek. Do robota z założoną trzepaczką włóż żółtka jajek i 80 g cukru. Miksuj przy prędkości 6 przez 1 minutę. Po 30 sekundach dodaj mleko i wanilię przez otwór w pokrywce.
- 2 Uruchom robot przy temperaturze 85°C i prędkości 4 na 12 min. Odstaw sos angielski i umyj misę robota.
- 3 Do dobrze wysuszonej misy robota z założoną trzepaczką włóż białka jajek i resztę cukru. Pozostaw robot włączony przy prędkości 7 i temperaturze 70°C przez 6 minut 30 sekund bez zatyczki. Jak zadzwoni sygnał dźwiękowy uformuj białka jajek i odcedź je na papierze absorbującym.
- 4 Rozłóż krem w pucharkach i dodaj pianę z białek. Podawaj chłodne.



Możesz posypać białka jajek kakao, suszonymi owocami w proszku lub karmelem.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godz. 07 min.



6 osób



15 min



7 min



30 min



15 min



MAKARONIKI

110 g zmielonych migdałów
200 g cukru pudru
100 g białek jajek
40 g cukru drobnoziarnistego

- 1** Do robota z nożem tnącym ultrabladę włóż zmielone migdały, cukier puder i miksuj przy prędkości 10 przez 30 sekund. Wyłóż, a następnie umyj robota.
- 2** Do robota z założoną trzepaczką włóż białka jaj, następnie włącz robot przy prędkości 7 przez 6 minut bez zatyczki. Po 2 minutach dodaj cukier drobnoziarnisty przez otwór w pokrywie.
- 3** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Łyżką wymieszaj delikatnie oba preparaty. Całość powinna być gładka i błyszcząca. Włóż uzyskaną mieszaninę do rękawa cukierniczego, wykładaj małe regularne kółka ciasta na blachę pokrytą papierem do pieczenia. Odczekaj 30 minut, aż wyschną na powietrzu.
- 4** Wstaw do piekarnika od 12 do 15 minut. Odczekaj aż ciasto ostygnie, napełnij je dżemem lub kremem czekoladowym.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 25 min



4/6 osób



15 min



10 min



4 godz.



MUS MALINOWY

300 g malin

30 cl śmietany kremówki
(30% tłuszczu)

6 g żelatyny

25 g cukru

- 1** Zamocz żelatynę w misce z zimną wodą.
- 2** Do miski robota z nożem tnącym ultrabłede włóż maliny. Miksuj przy prędkości 9 i temperaturze 50°C przez 5 minut. Gdy do końca pozostanie minuta, dodaj odcedzoną żelatynę. Odstaw w misce.
- 3** Umyj robot pod bardzo zimną wodą i dobrze wysusz. Następnie w misie robota zamocuj trzepaczkę i dodaj śmietankę kremówkę. Mieszaj przy prędkości 6 przez 5 minut bez zatycki. Dodaj cukier, gdy pozostaną 2 minuty do zakończenia gotowania.
- 4** Gdy krem będzie ubity dodaj schłodzony przecier malinowy, zeszkrob ścianki miski robota i miksuj przy prędkości 5 przez 5 sekund.
- 5** Włóż do szklaneczek i odstaw do lodówki na 4 godziny.



Możesz dodać do musu świeże owoce.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 44 min



6 osób



15 min



9 min



20 min



Pastry



MUFFINKI Z CZEREŚNIAMI I MIGDAŁAMI

200 g mąki
120 g cukru brązowego
15 cl mleka
2 jajka
40 g masła
1 torebka proszku do pieczenia
200 g czereśni
100 g całych obranych migdałów
2 torebki cukru waniliowego

- 1** Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Do miski z nożem do ugniatania/kruszenia włoż migdały. Miksuj przy prędkości 12 przez 15 sekund. Dodaj pokrojone w kawałki masło i uruchom robot przy prędkości 3 w temperaturze 50°C przez 6 min. Następnie zdejmij przykrywkę z miski i odczekaj 10 minut, aż masa ostygnie.
- 2** Wsyp mąkę, proszek do pieczenia, cukier brązowy, mleko i dwa jajka. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Umyj czereśnie i usuń pestki.
- 4** Na koniec programu dodaj czereśnie do ciasta i delikatnie wymieszaj. Przełóż ciasto do foremek do muffinek na wysokość trzech czwartych i posyp niewielką ilością cukru waniliowego. Piecz przez 20 min.



Zastąp czereśnie jagodami lub malinami.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 43 min



6 osób



10 min



18 min



1 godz.



15 min



MUFFINKI SMARTIES Z MALINAMI

- 1** tabliczka czekolady
- 4** jajka
- 80 ml** płynnej śmietany
- 120 g** mąki
- 120 g** cukru
- 2** opakowania mini Smarties
- 125 g** malin

- 1** Podgrzej piekarnik do temperatury 6/7 ((200°C) w trybie tradycyjnym.
- 2** Do robota z założoną trzepaczką włóż jajka i cukier. Uruchom robot na 12 minut przy prędkości 6 i temperaturze 40°C.
- 3** Dodaj mąkę, a następnie miksuj przy prędkości 4 przez półtorej minuty.
- 4** Przełóż ciasto do 6 foremek do muffinek, dodaj maliny. Piecz przez 15 minut w piekarniku.
- 5** W tym czasie w robocie z nożem do ugniatania/kruszenia umieść czekoladę i śmietanę. Uruchom robota na 5 minut przy temperaturze 60°C i prędkości 4.
- 6** Umieść krem w rękawie cukierkowym na 1 godzinę w lodówce. Udekoruj babeczki kremem i posyp Smarties.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godz. 40 min.



6 osób



20 min



15 min



1 godz.



5 min



Dessert



CHIŃSKI NUGAT

200 g cukru kryształu
50 g skrobi kukurydzianej
60 g sezamu
200 g obranych orzeszków ziemnych, nie solonych
20 cl wody
1 łyżeczka białego octu
2 arkusze żelatyny

- 1** Zamocz żelatynę w pojemniku z zimną wodą. Do miski robota z założonym mieszadłem wlej 5 cl wody i skrobię kukurydzianą. Wymieszaj przez 20 sekund przy prędkości 5, by rozpuścić skrobię. Dodaj orzeszki.
- 2** W małym garnku podgrzej na małym ogniu cukier kryształ i biały ocet. Jak tylko karmel zacznie rumienić się, wlej delikatnie 15 cl wody (uwaga, by się nie opryskać), odcedzoną żelatynę i gotuj dalej przez 5 minut mieszając, by uzyskać płynną substancję.
- 3** Uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 6 i temperaturze 90°C przez 15 min. Po kilku sekundach stopniowo wlewaj karmel przez zatyczkę.

- 4** Na koniec programu karmel powinien zgęstnąć. Wyłóż go na blachę pokrytą papierem do pieczenia na grubość 1 cm. Wstaw blachę do lodówki na co najmniej godzinę. Po tym czasie posyp całą powierzchnię ziarnami sezamu i wykrój małe prostokąty. Obtocz każdy kawałek w ziarnach sezamu i wstaw do lodówki.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 31 min

 4/6 osób	 10 min
 1 min	 20 min
	
	

PANCAKES

250 g mąki
30 cl mleka półtłustego
3 jajka
30 g cukru
8 g proszku do pieczenia
sól

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia wlej mleko, włóż jajka, cukier i sól. Wymieszaj przy prędkości 10 przez 30 sekund. Dodaj stopniowo proszek do pieczenia i mąkę przez otwór w przykrywce, wciąż przy tej samej prędkości 10.
- 2** Podgrzej patelnię z olejem na dużym ogniu, wkładaj małe kawałki ciasta i smaż pancakes przez 5 minut przekręcając je w połowie smażenia.
- 3** Powtarzaj czynność aż do wyczerpania ciasta.



Możesz podawać pancakes na śniadanie ze świeżymi owocami.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 11 min		
10 osób	5 min	
6 min	12 godz.	

PANNA COTTA

15 cl mleka pełnotłustego

60 cl tłustej śmietanki

50 g cukru

1 laska wanilii

3 arkusze żelatyny (**6 g**)

- 1** Zamocz żelatynę w misce z zimną wodą. Przekrój laskę wanilii i wyskrob ziarna.
- 2** Do robota z założoną trzepaczką wlej mleko, śmietanę, włóż cukier i ziarna wanilii, uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 95°C na 5 minut.
- 3** Na koniec gotowania dodaj odcedzoną żelatynę i miksuj przy prędkości 6 przez minutę.
- 4** Włóż krem do kokili, przykryj folią spożywczą i odstaw na co najmniej 12 godzin do lodówki.



Podawaj z przecierem owocowym.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 17 min 30 s



4 osoby



5 min



12 min 30



KARMELIZOWANE JABŁKA Z PISTACJAMI

4 jabłka Golden

1 łyżka rozdrobionych pistacji

4 łyżki miodu

- 1** Obierz i pokrój jabłka w dużą kostkę. Do miski z akcesorium do dna XL dodaj miód i uruchom robot bez przykrywki przy temperaturze 150°C przez 5 minut. Wymieszaj dobrze, by uzyskać jednolitą konsystencję karmelu.
- 2** Na koniec programu dodaj jabłka i ponownie uruchom gotowanie przy temperaturze 150°C przez 5 minut. Uważaj, by się nie ochłapać przy dodawaniu jabłek. łyżką obtocz jabłka w karmelu, następnie załóż przykrywkę na misę robota.
- 3** Po 2 minutach 30 sekundach zdejmij przykrywkę i dodaj pistacje, pozostaw do gotowania przez dodatkowe 2 minuty 30 sekund.



Aby jabłka były bardziej soczyste, gotuj je przez dodatkowe kilka minut z przykrywką.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 21 min

 4/6 osób	 10 min
 11 min	 
	
	

OWSIANKA

200 g płatków owsianych
50 cl mleka półtłustego
40 cl wody
50 g płynnego miodu
1 łyżeczka cynamonu
80 g suszonych moreli
40 g orzechów laskowych

- 1** Do robota z założonym mieszadłem wlej mleko, 40 cl wody i płatki owsiane. Gotuj w temperaturze 80°C i prędkości 4 przez 10 minut.
- 2** Dodaj miód, cynamon, pokrojone w małe kawałki morele i rozdrobione orzechy. Mieszaj przy prędkości 6 przez 1 minutę.
- 3** Podawaj w miseczce.



Danie to można podawać na ciepło na śniadanie.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 1 godz. 03 min.



4/6 osób



20 min



18 min



25 min



25 min



CIASTKA Z KREMEM

80 g masła
25 cl wody
150 g mąki
4 jajka
½ l lodów waniliowych
200 g gorzkiej czekolady
20 cl płynnej śmietany
sól

- 1** Rozgrzej piekarnik do 240°C. (th. 7-8). Do robota z nożem do ugnietania/kruszenia, wlej 25 cl wody, masło w kawałkach i sól. Uruchom robot przy temperaturze 90°C przy prędkości 3 przez 8 minut. Na koniec programu dodaj mąkę i wymieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty. Włóż ciasto do salaterki i umyj miskę. Włóż z powrotem ciasto do robota z zamocowanym nożem do ugniatania/kruszenia. Mieszaj przy prędkości 6 dodając jajka po jednym. Włącz robota na 2 minuty.
- 2** Wykładaj małe ilości ciasta na blachę przykrytą papierem do pieczenia za pomocą rękawa cukierniczego. Wstaw do piekarnika na 20 do 25 minut nie otwierając drzwiczek piekarnika.
- 3** Włóż czekoladę w kawałkach i śmietanę do robota z nożem do ugniatania/kruszenia i rozpuść w temperaturze 60°C przy prędkości 4 przez 5 minut. Zeskrob ścianki miski i miksuj przy prędkości 7 przez minutę. Natnij ptysie i wypełnij je lodem waniliowym. Podawaj natychmiast z gorącą czekoladą.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 43 min



4 osoby



5 min



38 min



2 godz. 30 min



RYŻ NA MLEKU

160 g okrągłego
ryżu(deserowego)
1 l mleka półtłustego
50 g śmietany kremówki
70 g cukru
1 łyżeczka aromatu
waniliowego

- 1** Do robota z mieszadłem wlej mleko, śmietanę, wsyp cukier i aromat waniliowy. Gotuj przy prędkości 3 i temperaturze 95°C przez 8 minut bez zatyczki.
- 2** Dodaj następnie ryż i gotuj przy prędkości 3 i temperaturze 95°C przez 30 minut bez zatyczki.
- 3** Na koniec gotowania odstaw ryż na około 30 minut.
- 4** Przełóż do salaterki, przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny przed podaniem.



Dodaj trochę wody z kwiatem pomarańczowym lub skórkę z cytryny.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 15 min



4/6 osób



5 min



4 min



6 min



Pastry



ROSQUILLAS

– HISZPAŃSKIE PĄCZKI

5 cl mleka półtłustego
11 g proszku do pieczenia
350 g mąki
80 g cukru
1 jajo
5 cl oleju z oliwek
5 cl likieru anyżkowego
cukier

- 1 Włóż wszystkie składniki do misy robota z nożem ugniatania/kruszenia, uruchom program Ciasto (Pastry) P2.
- 2 Uformuj cienkie koła ciasta i sklej je, by uzyskać pierścienie o średnicy 5 cm.
- 3 Ugotuj kilka minut we frytkownicy, tak, by pączki się lekko przyrumieniły. Posyp cukrem przed podaniem.



Możesz dodać skórkę z 1 cytryny do tego przepisu.

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 15 min



4 osoby



5 min



10 min



ZABAJONE

120 g cukru kryształu
6 żółtek bardzo świeżych jajek i w temperaturze pokojowej
80 g wina likierowego

- 1** Włóż cukier i żółtka jajka do miski z założoną trzepaczką. Żółtka jajek muszą mieć temperaturę pokojową. Ubijaj je przez 3 minuty w temperaturze 40°C i prędkości 5.
- 2** Dodaj wino i gotuj przez 7 minut przy temperaturze 70°C i prędkości 4.
- 3** Wlej zabajone do misek, dodaj ciasteczka, kawałki czekolady lub świeże owoce..

• DESERY •

Na dobry początek



Całkowity czas: 51 min



4 osoby



15 min



6 min



30 min



TIRAMISU Z ZIELONĄ CYTRYNĄ

300 g mascarpone
150 ml śmietany kremówki
1 laska wanilii
1 łyżka cukru pudru
Skórka 1 zielonej cytryny
dziesięć biszkoptów
100 g cukru
80 ml wody
Sok z **2** zielonych cytryn

- 1** Wlej wodę i cukier do misy z założonym mieszadłem i uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 100°C na 5 minut. Wlej sok z zielonych cytryn do uzyskanego soku i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2** Zetrzyj skórę z zielonej cytryny i przekrój laskę waniliową, by zebrać ziarna. Do misy z założoną trzepaczką włóż mascarpone, śmietanę kremówkę, cukier puder, skórkę z cytryny i ziarna wanilii. Włącz robot na prędkość 6 przez minutę.
- 3** Połam biszkopty na kawałki odpowiednie do szklaneczek. Zamocz je krótko w soku cytrynowym i wyłóż na dnie 4 szklaneczek. Pokryj kremem z mascarpone i kładź przemienne warstwy. Wstaw na 30 minut w chłodne miejsce przed podaniem.



Pamiętaj, by wybrać zielone cytryny bez pestycyd.



Całkowity czas: 1 godz.

 4/6 osób	 10 min
 5 min	 45 min
 Pastry	
	

CHLEB BANANOWY

100 g pół-słonego miękkiego masła
100 g cukru brązowego
2 jajka
5 cl płynnej śmietany
120 g okruchów czekolady
220 g mąki
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
2 banany (około **250 g**)

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, włóż masło w kawałkach, cukier, jajka, śmietanę, mąkę i proszek do pieczenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Obierz banany i pokrój na duże kawałki. Na koniec programu dodaj je z czekoladą, miksuj przy prędkości 6 przez 40 sekund.
- 4** Przelej masę do foremki na ciasto wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na około 45 minut. Jeśli chleb zbyt się zarumieni pod koniec gotowania, zmniejsz temperaturę piekarnika do 160°C (th. 5).
- 5** Odczekaj, aż ostygnie i wyjmij z foremki.



Wykonaj ten przepis z dojrzałym i bananami. Możesz dodać kawałki karmelu.



Całkowity czas: 1 godz. 12 min.



4/6 osób



15 min



7 min



50 min



BLONDIE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I CZERWONYMI OWOCAMI

300 g białej czekolady

40 g miodu

100 g słonego masła

4 jajka

115 g cukru

170 g mąki

125 g zmielonych migdałów

1 torebka proszku do
pieczenia

200 g mrożonych
czerwonych owoców

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, włóż masło, czekoladę w kawałkach i miód. Rozpuść przy prędkości 3 w temperaturze 50°C przez 5 minut.
- 3** Przez ten czas ubij jajka i cukier w salaterce. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy zeskrób ścianki miski (nie szkodzi, jeśli czekolada zacznie krystalizować, uzyska mimo wszystko jednolitą konsystencję), dodaj mieszankę jajka/cukier i wymieszaj przez minutę przy prędkości 8.
- 4** Dodaj mąkę, migdały w proszku i proszek do pieczenia, następnie wymieszaj przez minutę przy prędkości 8.
- 5** Posmaruj masłem i wysyp mąką kwadratową formę. Włóż ciasto. Posyp mrożonymi czerwonymi owocami i wciśnij je w ciasto tyłem łyżeczki. Piecz w temperaturze 170°C przez 50 minut. Odczekaj, aż ostygnie i wyjmij na ruszt.



Całkowity czas: 54 min

 4/6 osób	 10 min
 14 min	 30 min
 Pastry	
	

BROWNIE Z ORZECHAMI PEKAN

200 g gorzkiej czekolady
200 g pół-słonego masła
160 g cukru
80 g mąki
4 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
100 g orzechów pekan

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Włóż masło w kostkach i czekoladę w kawałkach do robota z nożem do ugniatania/kruszenia uruchom przy prędkości 3 w temperaturze 45°C przez 10 minut.
- 2** Zeskrob ścianki miski i dodaj cukier, mąkę, jajka, proszek do pieczenia i orzechy pekan. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Wyłóż kwadratową formę papierem do pieczenia. Włóż ciasto i wstaw do piekarnika. Piecz przez około 20 do 30 minut.
- 4** Na koniec gotowania odstaw, by ostygło i wyjmij z tortownicy.



Pistacje, orzechy, migdały, a nawet mieszanka orzechów, pozwalają na zróżnicowanie smaku tego deseru. Jeśli chcesz mieć duże kawałki orzechów w brownie, dodaj je na koniec programu i szybko wymieszaj łyżką.



Całkowity czas: 54 min



4/6 osób



15 min



4 min



35 min



Pastry



CIASTO Z KASZTANAMI I MIGDAŁAMI

70 g mąki ryżowej
70 g mąki kasztanowej
80 g puree z migdałów
8 cl mleka migdałowego
60 g cukru brązowego
2 jajka
8 g środka spulchniającego
 lub
5 g proszku do pieczenia
50 g suszonych owoców
 (figi, morele)

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Do robota z nożem do wyrabiania/ ugniatania włoż wszystkie składniki. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Na koniec programu wyłóż ciasto do formy.
- 4** Wstaw do piekarnika na około 35 minut. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Możesz dodać płatki czekoladowe lub zastąpić puree z migdałów miodem kasztanowca.



Całkowity czas: 1 godz. 04 min.



10 osób



15 min



4 min



45 min



45 min



Pastry



CIASTO GRUSZKOWO-ORZECHOWE

250 g mąki

1 torebka proszku do pieczenia (**11 g**)

175 g pół-słonego miękkiego masła

3 jajka

100 g cukru brązowego

120 g zmielonych orzechów

6 połówek gruszek w syropie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włącz mąkę, proszek do pieczenia, masło w kawałkach, jajka, cukier i zmielone orzechy. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia.
- 4 Pokrój gruszki w kostkę. Na koniec programu dodaj gruszki do robota i miksuj przy prędkości 6 przez 15 sekund.
- 5 Przełóż przygotowane ciasto do tortownicy i wstaw do piekarnika na 40-45 minut.
- 6 Odczekaj, aż ostygnie, wyjmij z formy i podawaj pokrojone w kromki.



Możesz dodać płatki czekoladowe lub wykonać przepis z jabłkami i orzechami lub morelami i migdałami.



Całkowity czas: 1 godz. 19 min.



4/6 osób



15 min



4 min



1 godz.



Pastry



CIASTO MARCHEWKOWE

300 g marchewki
3 jajka
190 g cukru brązowego
240 g mąki
½ łyżeczki cynamonu
1 łyżeczka gałki muszkatołowej
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
1 torebka proszku do pieczenia (**11 g**)
25 cl oleju słonecznikowego

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Obierz marchew, pokrój ją w kostkę, włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przy prędkości 12 przez 20 sekund, wyłóż do salaterki.
- 2** W misie robota zamocuj nóż do ugniatania/kruszenia, następnie włóż pozostałe składniki, uruchom program Ciasto (Pastry) na 3 minuty.
- 3** Na koniec programu dodaj marchew i wymieszaj przy prędkości 6 przez 20 sekund. Wyłóż formę do ciasta papierem do pieczenia i włóż ciasto. Wstaw do piekarnika na około godzinę. Aby sprawdzić pieczenie, włóż nóż, ostrze powinno być czyste po wyjęciu.



Odczekaj aż ostygnie przed wyjęciem z formy. Do marchewki można również dodać 50 g rodzynek lub 50 g rozdrobnionych orzechów według gustu. By uzyskać wyraźniejszy smak podwój ilość cynamonu.



Całkowity czas: 27 min

10 osób	25 min

1 min 30	4 godz.	30 s

CIASTO CHARLOTTE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

400 g truskawek
8 g żelatyny
18 biszkoptów
15 cl syropu truskawkowego
200 g białego sera 40% tłuszczu
100 g mascarpone
60 g cukru
 Sok z **1** cytryny

- 1 Włóż żelatynę do miski z zimną wodą na 20 minut. Odcedź i włóż do soku z cytryny. Wstaw do kuchenki mikrofalowej na 30 sekund, by rozpuścić. Zamocz biszkopty w syropie truskawkowym i wyłóż dno formy do ciasta charlotte.
- 2 Obierz truskawki z szypułek i pokrój w ćwiartki. Odstaw 100 g do miski.
- 3 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż biały ser, mascarpone, 300 g truskawek, cukier i sok z cytryny. Miksuj przy prędkości 5 przez minutę. Jeśli jest to konieczne, przesunij preparat na środek robota łyżką i miksuj przez dodatkowych 30 sekund.
- 4 Włóż preparat do formy na ciasto i odstaw w chłodne miejsce na co najmniej 4 godziny.
- 5 Podawaj ze świeżymi truskawkami.

• DESERY •

Ciasta



Całkowity czas: 45 min

10 osób	5 min

5 min		35 min

SERNIK

125 g masła
160 herbatników
 (typu Bastogne)
600 g twarogu na sernik
130 g cukru
2 białka jaj
5 cl soku cytrynowego

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło i uruchom przy prędkości 5 i temperaturze 80°C przez 3 minuty. Dodaj pokruszone herbatniki i miksuj przy prędkości 11 przez 30 sekund.
- 2** Wyłóż dno formy (23 cm) mieszaniną. Ubij za pomocą dolnej części łyżeczki i odstaw w chłodne miejsce.
- 3** Oplucz misę robota, po czym zamocuj w niej nóż do ugniatania/kruszenia. Włóż serek, cukier, lekko ubite białka jajek i sok z cytryny. Miksuj przy prędkości 12 przez 40 sekund do minuty. Następnie przełóż masę do formy.
- 4** Wstaw do piekarnika na 30-35 minut, krem powinien być upieczony. Podawaj na zimno.



Możesz zastąpić cytrynę wanilią i podawać deser ze świeżymi malinami.



Całkowity czas: 40 min

2 osoby	15 min

5 min	1 godz.	20 min

SERNIK Z RÓŻĄ I MALINAMI

120 g twarogu na sernik
125 g białego sera
100 g cukru
50 g ciasteczek spekulos
15 g masła
1 jajo
1 łyżka wody różanej
100 g świeżych malin

- 1 Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło. Uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 80°C przez 3 minuty. Dodaj połamane ciasteczka spekulos i miksuj przy prędkości 12 przez 20 sekund. Wyłóż dno 2 foremek mieszaniną i dobrze ugnieć. Odstaw w chłodne miejsce. Umyj i wysusz miskę.
- 2 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż serek na twaróg, ser biały, cukier kryształ, wodę różaną i jajko. Włącz robot na prędkość 10 przez minutę.
- 3 Przetóż masę do foremek na biszkopt i wstaw do piekarnika na dwadzieścia minut.
- 4 Odczekaj godzinę, aż ostygnie a potem wstaw sernik do lodówki.
- 5 Przed podaniem wyjmij serniczki z foremek i udekoruj świeżymi malinami i płatkami róży.



Możesz podawać sernik z przecierem malinowym.



Całkowity czas: 48 min

6 osób	15 min

8 min		25 min

Slow cook

PLACEK Z MORELAMI I ROZMARYNEM

4 jajka
20 g masła
150 g cukru kryształu
2 torebki cukru waniliowego
130 g mąki
40 cl mleka
trochę masła do foremki
1 łyżeczka mąki do foremki
8 małych moreli
1 łydga rozmarynu
cukier puder

- 1 Morele umyj i pokrój na ćwiartki. Do robota z mieszadłem włącz masło i uruchom program Wolne gotowanie (Slow cook) P1. Po 30 sekundach dodaj morele, łydęgę rozmarynu i torebkę cukru waniliowego. Wyłóż morele do formy posmarowanej masłem i mąką a następnie umyj i wysusz miskę.
- 2 Rozgrzej piekarnik do temperatury 210°C. Do miski robota z założoną trzepaczką włącz jajka, cukier i uruchom robot na prędkość 6 przez 3 minuty bez zatyczki. Po minucie dodaj stopniowo mąkę i mleko.
- 3 Włóż ciasto do naczynia na morele, posyp drugą torebką cukru waniliowego i włóż do piekarnika na 25 minut. Odczekaj, aż ostygnie i posyp cukrem pudrem tuż przed podaniem.



Podawaj placek z gałką lodów waniliowych. Dla wersji tradycyjnej zastąp morele czereśniami.



Całkowity czas: 1 godz. 44 min.



8 osób



15 min



14 min



40 min



35 min



Steam



PLACEK Z RABARBAREM

600 g rabarbaru
0,7 l wody
300 g cukru
4 jajka
10 cl mleka
15 cl płynnej śmietany
1 łyżka ekstraktu z wanilii
90 g mąki

- 1** Obierz rabarbar i pokrój go na słupki wielkości 2 cm. Włóż do naczynia i posyp 150 g cukru, odstaw na 40 minut.
- 2** Do robota z nożem tnącym ultrabladem włóż jajka, mleko, śmietanę, 150 g pozostałego cukru i wanilię. Miksuj przy prędkości 10 przez 2 minuty. Po 30 sekundach dodaj mąkę przez otwór w pokrywie.
- 3** Przełóż masę do formy wysmarowanej masłem i mąką, odstaw. Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 4** Odcedź rabarbar i włóż do koszyka do gotowania na parze. Wlej wodę do miski do poziomu 0,7 l, następnie umieść koszyk do gotowania na parze. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 12 min przy

temperaturze 100°C.

- 5** Gdy rabarbar jest ugotowany, wyłóż go na ciasto i wstaw do piekarnika na 35 minut. Odstaw do ostygnięcia przed wyjęciem z formy.



Całkowity czas: 1 godz. 37 min.



4 osoby



20 min



17 min



1 godz.



Dessert



TRUSKAWKOWE SERCA Z WANILIĄ

50 g masła
12 herbatników bretońskich
250 g truskawek
4 żółtka jaj
50 g cukru kryształu
40 g mąki
skrobia kukurydziana
50 cl mleka półtłustego
1 laska wanilii

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż masło i rozpuść go przy prędkości 3 i temperaturze 50°C przez 5 minut. Dodaj herbatniki bretońskie i miksuj przy prędkości 12 przez minutę z zatyczką. Zbierz ciasto do miski.
- 2** Do foremek w kształcie serca wyłóż trochę ciasta i ugnieć jednolicie, by uzyskać grubą warstwę. Wstaw do lodówki na minimum godzinę. Umyj i wysusz miskę.
- 3** Do robota z założoną trzepaczką włóż żółtka jajka, cukier, mąkę i skrobię. Przekrój laskę wanilii na pół i zeszkrob ziarna. Miksuj przy prędkości 6 przez minutę dodając stopniowo mleko.
- 4** Włóż zatyczkę. Uruchom program deser (Dessert) przy prędkości 4 i

temperaturze 90°C przez 10 minut. Następnie włącz prędkość 9 na 10 sekund. Przełóż krem do miski i odstaw do ostygnięcia.

- 5** Umyj i obierz truskawki z szypulek. Pokrój na paski.

- 6** Na dnie tarty wyłóż grubą warstwę kremu budyniowego (możesz użyć rękawa cukierniczego, jeśli taki masz) i pokryj małe tarty paskami truskawek.



Możesz zastąpić truskawki owocami sezonowymi (czereśniami, malinami...).

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.



Całkowity czas: 52 min

4/6 osób	10 min
2 min	40 min

KRUSZONKA JABŁKOWA

150 g mąki
125 g zmielonych migdałów
150 g cukru
200 g pół-tłostego masła
850 g jabłek

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę, migdały w proszku, cukier oraz masło i miksuj przy prędkości 8 aż ciasto uformuje się na kształt kulki (około półtorej minuty).
- 3** Obierz jabłka i pokrój w kostkę, włóż je do naczynia. Przykryj pokruszonym ciastem.
- 4** Włóż do piekarnika na 40 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Jabłka można zastąpić gruszkami lub wymieszać z owocami czerwonymi.



Całkowity czas: 34 min

6/8 osób 20 min

14 min 3 godz.

DE MANUEL

Three small icons of kitchen tools: a whisk, a spatula, and a rolling pin.

DESER GRUSZKOWO-CZEKOLADOWY

200 g ciastek spekulos
40 g roztopionego masła
3 arkusze żelatyny (**6 g**)
350 g gruszek z syropu
20 cl śmietany kremówki (30% tłuszczu)
60 g cukru
120 g mascarpone
100 g gorzkiej czekolady
8 cl mleka

- 1** W robocie z nożem tnącym ultrabłędę zmiksuj ciastka spekulos przy prędkości 10 przez 30 sekund. Dodaj roztopione masło, wymieszaj łyżką, następnie przełóż je na dno formy i rozgnieć.
- 2** Zamocz żelatynę w zimnej wodzie. Włóż odcedzone gruszki z 2 łyżkami syropu do robota i miksuj przy prędkości 10 przez minutę. Odstaw w misce.
- 3** W garnku podgrzej 2 łyżki syropu z gruszek, dodaj listki żelatyny. Umyj robot i umocuj w nim trzepaczkę. Wlej śmietanę i miksuj przy prędkości 5 przez 3 minuty. Dodaj cukier, zmiksowane gruszki, mascarpone i żelatynę. Miksuj przy prędkości 4 przez półtorej minuty. Przełóż do formy i wstaw do lodówki.
- 4** Włóż czekoladę i mleko do robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Rozpuść przy temperaturze 70°C i prędkości 5 przez 8 minut. Wlej rozpuszczoną czekoladę na krem z gruszek. Włóż w chłodne miejsce na co najmniej 3 godziny.



Całkowity czas: 1 godz. 12 min.



4/6 osób



5 min



7 min



1 godz.



FAR BRETON

300 g suszonych śliwek bez pestek
20 g rozpuszczonego masła
75 cl mleka półtłustego
5 jajka
140 g cukru
1 torebka cukru waniliowego
220 g mąki
5 cl Cointreau® (likieru)

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Posmaruj formę masłem i włóż śliwki.
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło i uruchom przy prędkości 5 i temperaturze 80°C przez 3 minuty z zatyczką.
- 3** Dodaj mleko, jajka, cukier i cukier waniliowy, wymieszaj przy prędkości 8 przez 4 minuty.
- 4** Po 10 sekundach dodaj stopniowo mąkę. Po półtorej minuty dodaj Cointreau® i zostaw robot aż do zakończenia etapu.
- 5** Włóż ciasto na śliwki i wstaw do piekarnika na godzinę. Odczekaj, aż ostygnie i podawaj.



Możesz zastąpić śliwki figami lub czereśniami.



Całkowity czas: 1 godz. 06 min.



10 osób



15 min



16 min



35 min



Dessert



TARTA Z BUDYNIEM

1 kruche słodkie ciasto

5 jajka

180 g cukru

100 g skrobia kukurydziana

2 torebki cukru waniliowego

1 l mleka tłustego

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Do miski założoną trzepaczką włóż jajka, cukier, skrobię, cukier waniliowy, miksuj przy prędkości 6 przez minutę. Po 30 sekundach wlej mleko.
- 3** Uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 5, temperaturze 90°C przez 15 minut.
- 4** Przełóż ciasto do formy z wysokimi brzegami. Wlej krem i wstaw do piekarnika na 30-35 minut. Odstaw do ostygnięcia przed podaniem,



Przepis ten najlepiej wykonać dzień wcześniej.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.



Całkowity czas: 1 godz. 09 min.



4/6 osób



25 min



14 min



30 min



Pastry



MIĘKKIE CIASTO CZEKOLADOWE

200 g gorzkiej czekolady

100 g miękkiego masła

3 jajka

120 g brązowego cukru trzcinowego

150 g zmielonych migdałów

6 g proszku do pieczenia

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło, czekoladę w kawałkach. Włącz robot na prędkość 3 w temperaturze 45°C przez 10 minut.
- 3 Dodaj jajka, cukier, migdały w proszku i proszek do pieczenia, uruchom program Ciasto (Pastry) P3.
- 4 Wyłóż formę na placek papierem do pieczenia. Po ukończonym programie przełóż ciasto do formy i wstaw do piekarnika na 20-30 minut.
- 5 Odczekaj aż ostygnie przed podaniem.



Zastąp migdały w proszku zmielonymi orzechami. Dostosuj czas pieczenia według gustu: po 15 minutach będzie bardzo miękkie!



Całkowity czas: 1 godz.

 4/6 osób	 15 min
 5 min	 40 min
 Pastry	
	

MIĘKKIE CIASTO ORZECHOWE

125 g miękkiego masła
250 g orzechów
150 g cukru brązowego
80 g mąki
5 jajka
2 łyżki brązowego rumu
1 torebka proszku do pieczenia

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż orzechy. Miksuj przy prędkości 12 przez 45 sekund. Dodaj pozostałe składniki i uruchom program Ciasto (Pastry) P3.
- 3** Posmaruj masłem i wysyp mąką kwadratową formę. Po skończonym programie przełóż ciasto do formy. Wstaw do piekarnika na około 40 minut.
- 4** Odczekaj aż ostygnie przed wyjęciem z formy. Podawaj na ciepło lub zimno.



Możesz zastąpić orzechy orzechami ziemnymi, migdałami lub innym owocem oleistym.



Całkowity czas: 56 min



4/6 osób



15 min



1 min



40 min



PLACEK NA TRZECH KRÓLI JABŁKOWO-ORZECHOWY

2 krążki z ciasta francuskiego
160 g jabłek do gotowania
140 g masła
125 g zmielonych orzechów
125 g cukru pudru
2 jajka
1 żółtko

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Obierz jabłka, pokrój je w kostkę i podsmaż na patelni z 15 g masła przez 5 minut na dużym ogniu.
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż resztę masła, zmielone orzechy, cukier puder i jajka. Mieszaj przy prędkości 9 przez 30 s. Posługując się łyżką przesun preparat na środek i ponownie miksuj przez 30 s. Powtórz czynność, by mieszanina była gładka.
- 3** Rozłóż krążek ciasta francuskiego na blaszce przykrytej papierem do pieczenia. Rozłóż krem orzechowy pozostawiając odstęp 2 cm od brzegów. Rozłóż kawałki jabłek, i przykryj drugim krążkiem ciasta. Dobrze sklej brzegi ściskając obie grubości ciasta.
- 4** Posmaruj placek żółtkiem jajka, wstaw do piekarnika na około 35 minut.



Całkowity czas: 49 min



4/6 osób



15 min



4 min



30 min



Pastry



CIASTO JOGURTOWE Z SUSZONYMI OWOCAMI

125 g naturalnego jogurtu
(**125 g**)

260 g mąki

240 g cukru

125 ml oleju

3 jajka

1 szklanka suszonych owoców
(rodzynki, figi, daktyle)

1 torebka proszku do
pieczenia (**11 g**)

1 łyżeczka aromatu
waniliowego

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włoż jogurt, mąkę, cukier, olej, jajka, suszone owoce, proszek do pieczenia i aromat. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Wyłóż formę na placek papierem do pieczenia.
- 4** Na koniec programu włoż ciasto do formy wstaw do piekarnika na około 30 minut.
- 5** Odczekaj do ostygnięcia i ;podawaj.



Jeśli chcesz pozostawić w całości suszone owoce, dodaj je na koniec programu i miksuj przy prędkości 6 przez 30 sekund.



Całkowity czas: 1 godz. 09 min.



4/6 osób



15 min



9 min



45 min



Pastry



CIASTO JABŁKOWE

4 jabłka (Golden)
125 g masła
150 g cukru brązowego
3 jajka
140 g mąki
1 torebka proszku do pieczenia
Cynamon
1 łyżka stołowa rumu

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6).
- 2** Do miski z nożem do ugniatania/kruszenia włóż pokrojone w kostkę masło i rozpuść je przy prędkości 4 i temperaturze 70°C przez 5 minut. Następnie posmaruj niewielką ilością rozpuszczonego masła spód formy do pieczenia i posyp ją mąką.
- 3** Obierz jabłka, pokrój je w paski i wyłóż do formy.
- 4** Do miski robota z rozpuszczonym masłem dodaj cukier brązowy, jajka, mąkę, proszek do pieczenia, koreczek rumu, szczyptę cynamonu. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 5** Po skończonym programie przełóż

ciasto do formy. Wstaw do piekarnika na około 45 minut. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Wymowana forma to plus dla tego przepisu!



Całkowity czas: 56 min

4/6 osób	10 min

11 min		35 min

Dessert

CIASTO Z SEMOLINY

75 cl mleka półtłustego
150 g semoliny
125 g cukru
szczypta soli
3 jajka
15 cl śmietany
125 g rodzynek

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z założonym mieszadłem wlej mleko, semolinę, wsyp cukier i sól. Uruchom program Deser (Dessert) przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 10 minut. Przełóż masę do salaterki, do ostygnięcia. Umyj miskę robota.
- 3 Włóż ubite jajka i śmietanę do robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Uruchom robota przy prędkości 6 przez 30 do 40 s.
- 4 Wyłóż preparat na semolinę, dodaj rodzyнки i wymieszaj łyżką. Przełóż wszystko do formy do pieczenia o standardowym rozmiarze i wstaw do piekarnika na 30 - 35 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Możesz dodać 5 cl rumu i kandyzowanej skórki z pomarańczy.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth mogą zastąpić program DESSERT trybem ręcznym z zaznaczonymi parametrami.



Całkowity czas: 1 godz. 15 min



10 osób



15 min



5 min



55 min



Pastry



BABKA MARMURKOWA

175 g məki

1 torebka proszku do
pieczenia (**11 g**)

200 g cukru kryształu

4 jajka

175 g miękkiego masła

25 g kakao w proszku gorzkiego

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż mąkę, proszek do pieczenia, cukier, jajka i masło. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3 Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Na koniec programu wyłóż połowę ciasta do formy.
- 4 Dodaj kakao do pozostałego ciasta i miksuj przy prędkości 6 przez 40 sekund. Włóż resztę ciasta do formy. Łyżką wymieszaj szybko, by połączyć oba ciasta.
- 5 Wstaw do piekarnika na około 55 minut. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Możesz zastąpić kakao ciastem pistacjowym lub doprawić część ciasta cytryną.



Całkowity czas: 39 min

6 osób	20 min

11 min		8 min

ROLADA Z DŻEMEM CZEREŚNIOWYM

6 jajka
120 g cukru kryształu
80 g mąki
szczypta soli
1 słoik dżemu czereśniowego
Kilka czereśni
cukier puder

- 1 Podgrzej piekarnik do temperatury 190°C. Oddziel białka od żółtek. Do miski robota z trzepaczką włoż żółtka jajek i cukier. Uruchom robot przy prędkości 7 przez 3 minuty. Przełóż masę do salaterki, umyj i wysusz miskę.
- 2 Do miski robota z założoną trzepaczką włoż białka ze szczyptą soli i uruchom robot bez zatyczki na prędkość 7 przez 8 minut. Na koniec programu do drugiego preparatu delikatnie dodaj łyżką białka. Wsyp mąkę i wymieszaj całą masę.
- 3 Rozwałkuj ciasto jednolicie, by uformować prostokąt na blaszce przykrytej papierem tłuszczoodpornym. Wstaw do piekarnika na 8 minut. Pilnuj pieczenia, by ciasto zbyt nie zarumieniło. Wyjmij

ciasto z piekarnika, zawiń w czystą i wilgotną ścierkę. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia.

- 4 Rozwiń ciasto i posmaruj je dżemem. Za pomocą ściereki zawiń ponownie ciasto mocno ściskając. Posyp cukrem pudrem i podawaj.



Przepysznie smakuje połączenie dżemu ananasowego oraz jeżynowego z czekoladą.



Całkowity czas: 1 godz. 07 min.



6 osób



15 min



22 min



1 godz.



30 min



TORCIK Z CZERWONYMI OWOCAMI

Do realizacji biszkoptu:

4 jaja
120 g cukru
120 g mąki

Do realizacji syropu:

20 cl wody
50 g cukru
½ łyżeczki ekstraktu z wanilii

Do realizacji kremu:

20 cl śmietany kremówki
250 g mascarpone
5 łyżka cukru pudru

Do masy:

400 g truskawek
100 g czarnych jagód
100 g malin
100 g jeżyn

- 1** Rozgrzej piekarnik do 160°C. Posmaruj formę na placek średnicy 20 cm masłem i posyp ją mąką. Do robota z założoną trzepaczką włoż jajka i cukier.
- 2** Włącz robot na prędkość 7 przez 8 minut przy temperaturze 40°C.
- 3** Dodaj mąkę i miksuj przy prędkości 2 przez 2 minuty.
- 4** Przełóż ciasto do formy i wstaw do piekarnika na 30 minut. Wyjmij z formy na ruszt i odczekaj, aż ostygnie.
- 5** Do miski robota z założoną trzepaczką wlej śmietanę i włoż mascarpone. Włącz przy prędkości 8 przez 1 minutę.
- 6** Wsyp cukier puder. Miksuj przy prędkości 6 przez 30 s.
- 7** Przełóż do salaterki i wstaw do chłodnego miejsca przykryte folią spożywczą.
- 8** Do miski z miesadłem wlej wodę i wysyp cukier. Uruchom robota przy prędkości 1 przez 10 minut w temperaturze 115°C. Odczekaj, aż ostygnie.
- 9** Obierz truskawki z szypulek i przekrój na pół.
- 10** Przekrój biszkopt na 3 równe krążki. Pędzelkiem nasącz syropem krążek podstawy i przykryj 1/3 kremu mascarpone. Wyłóż czerwone owoce.
- 11** Połóż krążek pośrodku i nasącz syropem, przykryj 1/3 kremu mascarpone. Wyłóż czerwone owoce.
- 12** Nasącz syropem ostatni krążek biszkoptu i połóż na ciasto. Pokryj resztą kremu mascarpone.
- 13** Wstaw ciasto w chłodne miejsce na godzinę. Udekoruj następnie czerwonymi owocami przed podaniem.



Całkowity czas: 4 godz. 28 min



8 osób



15 min



23 min



3 godz. 20 min



50 min



DESER PARIS-BREST

Ciasto na ptysie:

- 125 g** mleka
- 40 g** miękkiego masła
- 20 g** cukru
- 75 g** mąki
- 2** jajka

Krem z pralinami:

- 2** jajka
- 2** żółtka jaj
- 60 g** cukru
- 30 g** mąki
- 20 g** skrobii kukurydzianej
- 50 cl** mleka półtłustego
- 100 g** delikatnego masła
- 120 g** pralin
- 2** arkusze żelatyny
- 1** żółtko jajka do posmarowania
- 20 g** drobnych migdałów
- cukier puder

- 1 Realizacja kremu z pralin:** Zamocz 2 listki żelatyny w zimnej wodzie.
- 2** Do robota z trzepaczką włóż jajka i żółtka jajka, cukier, mąkę i skrobię. Miksuj przy prędkości 6 przez minutę dodając mleko.
- 3** Włóż zatyczkę i uruchom robot przy prędkości 4 i temperaturze 90°C przez 12 minut.
- 4** Na koniec gotowania dodaj masło, praliny i żelatynę. Miksuj przy prędkości 7 przez minutę, by wygładzić krem.
- 5** Wyjmij i odstaw do stygnięcia przed wstawieniem do lodówki na co najmniej 3 godziny.
- 6** Użyj przepisu na ciasto na ptysie, znajdujący się na stronie 34 ale podziel ilości na pół.
- 7** Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 8** Za pomocą rękawa cukierniczego z jednolita końcówką, formuj 2 koła przyklejone do siebie o średnicy od 20 do 22 cm i wykonaj. Koło na 2 pierwszych. Posmaruj koronę żółtkiem jajka, posyp drobnymi migdałami i piecz przez 30 minut.
- 9** Nie otwierając piekarnika zmniejsz temperaturę do 170°C i piecz jeszcze 20 minut. Odczekaj, aż korona ostygnie nie otwierając piekarnika.
- 10 Montaż:** Gdy krem jest zimny, pokrój koronę ciasta na ptysie w poziomie za pomocą noża zębatego.
- 11** Włóż krem do rękawa cukierniczego z falistą końcówką i napełnij dolną część. Wyłóż część górną i posyp cukrem pudrem. Pozostaw 20 min w temperaturze pokojowej przed podaniem.



Całkowity czas: 37 min

6 osób	20 min

9 min		8 min

SOUFLET Z GRAND MARNIER®

4 jajka
5 cl Grand Marnier®
1 łyżka mąki (**15 g**)
120 g cukru
20 g masła

- 1** Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7). Oddziel białka od żółtek. Do roboty z założoną trzepaczką włóż żółtka jajka, Grand Marnier® i mąkę. Miksuj z zatyczką przy prędkości 7 przez 3 minuty. Przełóż do dużej salaterki. Oplucz miskę.
- 2** W robocie ponownie umocuj trzepaczkę, a następnie włóż białka jajek i 80 g cukru. Miksuj bez zatyczki przy prędkości 7 przez 6 minut. Posmaruj miękkim masłem 6 kokili, posyp je pozostałym cukrem.
- 3** Dodaj jedną trzecią piany z białek energicznie trzepiąc, dodaj pozostałe białka delikatnie mieszając łyżką. Napełnij kokile do brzegów. Wygładź powierzchnię i wyczyść brzegi kokili. Wstaw do piekarnika na 8 minut. Podawaj natychmiast.



Całkowity czas: 1 godz. 31 min



6 osób



20 min



6 min



30 min



35 min



Pastry



TARTA AMANDINE ZE ŚLIWKAMI

250 g mąki pszennej
50 g mąki kasztanowej
180 g miękkiego masła
100 g cukru pudru
1 jajo
szczypta soli
700 g śliwek (śliwy domowe,
renklody, mirabelki)
60 g miękkiego masła
100 g cukru kryształu
80 g zmielonych migdałów
2 jajka
1 torebka cukru waniliowego

- 1** Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia wsyp mąkę pszenną, mąkę kasztanową, włóż masło pokrojone na kawałki, cukier puder i szczyptę soli. Uruchom robot przy prędkości 8 przez minutę. Dodaj jajko i włącz ponownie robot przy prędkości 6 przez minutę. Wyjmij ciasto z robota, uformuj kulę i owiń ją folią spożywczą. Wstaw do lodówki na 30 minut. Umyj i wysusz robota.
- 2** W misie robota ponownie umocuj nóż do ugniatania/kruszenia, następnie włóż roztrzepane widelcem jajka, miękkie masło pokrojone na kawałki, migdały w proszku i cukier puder. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 3** Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Umyj, wysusz i przekrój śliwki na pół i usuń pestki.
- 4** Rozwałkuj ciasto kruche na stolnicy i włóż do tortownicy posmarowanej masłem i posypanej mąką. Wlej krem z migdałów na ciasto i wyłóż połówki śliwek jedna przy drugiej. Posyp cukrem waniliowym.
- 5** Wstaw do piekarnika na 35 minut. Odczekaj aż ostygną przed podaniem.



Możesz podawać tartę z bitą śmietaną. Dla szybszej wersji użyj gotowe ciasto piaskowe.



Całkowity czas: 41 min



4 osoby



10 min



6 min



2 godz.



25 min



TARTA CZEKOLADOWA

1 słodkie kruche ciasto
250 g gorzkiej czekolady
20 cl bardzo zimnej
 śmietanki

- 1** Rozgrzej piekarnik do 210°C (th. 6-7). Rozłóż ciasto w tortownicy posmarowanej masłem i przykryj papierem do pieczenia. Wypiekaj samo ciasto przez 15 minut. Wyjmij papier, ponownie piecz 10 minut, i odstaw ciasto do ostygnięcia.
- 2** Wlej śmietankę do robota z nożem do ugniatania/kruszenia, podgrzej przy temperaturze 70°C i prędkości 4 przez 5 minut.
- 3** Po 2 minutach 30 sekundach dodaj kawałki czekolady. Po upłynięciu czasu miksuj przy prędkości 5 przez 30 sekund. Wyłóż mieszaninę na ciasto i odstaw w chłodne miejsce na 2 godziny.



Możesz dodać kandyzowane pomarańcze lub świeże maliny na tartę tuż przed podaniem.



Całkowity czas: 37 min

 4/6 osób	 10 min
 2 min	 25 min
 Pastry	
	

TARTA Z MIRABELKAMI

- 1** słodkie, kruche ciasto
- 3** całe jajka
- 125 g** zmielonych migdałów
- 70 g** cukru brązowego
- 125 g** miękkiego masła
- 500 g** mirabelek bez pestek

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Rozłóż ciasto i włóż do wysmarowanej masłem formy.
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż ubite jajka, migdały w proszku, cukier brązowy i masło w kawałkach. Uruchom program ciasto (Pastry) P1 na 1 minutę 40 sekund.
- 3** Rozłóż krem z migdałów na spód ciasta i wyłóż mirabelki w pionie jedna przy drugiej.
- 4** Wstaw do piekarnika na około 25 minut. Podawaj na ciepło lub zimno.



Możesz zastąpić mirabelki gruszkami.



Całkowity czas: 34 min



4 osoby



5 min



9 min



20 min



AMARETTIS

3 białka jaj
150 g cukru
250 g zmielonych migdałów
2 krople ekstraktu z gorzkich migdałów
 cukier puder

- 1** Rozgrzej piekarnik do 160°C (th. 5).
- 2** Do robota z założoną trzepaczką włóż białka jajek. Mieszaj przy prędkości 7 przez 6 minut bez zatyczki.
- 3** Dodaj cukier, miksuj przez 2 minuty przy prędkości 6.
- 4** Zeskrob ścianki miski, dodaj migdały w proszku i ekstrakt z gorzkich migdałów i miksuj przy prędkości 6 przez 20 sekund.
- 5** Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Wykładaj małe ilości ciasta na blachę za pomocą łyżeczki.
- 6** Piecz przez 20 minut. Odczekaj aż ostygnie, posyp cukrem pudrem i podawaj.



Możesz dać łyżeczkę amaretto lub linoncello do preparatu lub zastąpić migdały w proszku zmielonymi orzechami.



Całkowity czas: 53 min



12 szt.



20 min



13 min



20 min



FINANSJERKI

130 g masła
90 g cukru
 szczypta wanilii w proszku
125 g zmielonych migdałów
4 białka jaj
50 g mąki
15 g miodu
 szczypta proszku do
 pieczenia
1 forma z prostokątnymi
 foremkami 10cm X 4cm

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C
- 2 Do robota z założoną trzepaczką włóż masło w kostkach i rozpuść przy temperaturze 130°C przy prędkości 1 przez 10 minut.
- 3 Zaraz po usłyszeniu sygnału dźwiękowego dodaj cukier, cukier waniliowy, miód i migdały w proszku i miksuj przez 30 sekund przy prędkości 6.
- 4 Dodaj białka jajek, proszek do pieczenia i mąkę, mieszaj przez 15 sekund przy prędkości 6.
- 5 Zeskrob ścianki miski i mieszaj przez 2 minuty przy prędkości 8.
- 6 Przełóż ciasto do formy i piecz przez 20 minut w temperaturze 190°C. Odstaw do ostygnięcia przed wyjęciem z formy i podaniem.



Zastąp migdały w proszku zmielonymi orzechami lub pistacjami.



Całkowity czas: 18 min 30 s



60 szt.



5 min



3 min 30



10 min



BISZKOPTY KOCIE JĘZYCZKI

125 g masła
125 g cukru
3 jajka
150 g mąki
 szczypta wanilii w proszku
 sól

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C (th. 6-7).
- 2 Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż masło. |Rozpuść w temperaturze 80°C i prędkości 4 przez 3 minuty.
- 3 Dodaj cukier, wanilię i szczyptę soli, miksuj przy prędkości 9. Poi 30 sekund dodawaj jajka po jednym. Po dodaniu wszystkich jajek dodawaj mąkę stopniowo łyżeczkami przez otwór w przykrywce. Zeskrob ścianki miski i miksuj znowu przez 30 sekund.
- 4 Na blaszce pokrytej papierem do pieczenia wyłóż małe części ciasta i nadaj im podłużny kształt. Piecz przez 10 minut aż brzegi zaczną się rumienić. Wyjmij i odczekaj, aż ostygnie.



Wykonaj ciasteczka z migdałami, posypując nimi ciasto przed pieczeniem.



Całkowity czas: 2 godz. 30 min



4/6 osób



10 min



5 min



2 godz.



15 min



Pastry



MAGDALENKI

130 g miękkiego masła
3 jajka
10 g płynnego miodu
125 g cukru
130 g mąki
4 g proszku do pieczenia

- 1** Włóż masło do robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia rozpuść przy temperaturze 130°C i prędkości 5 przez 3 minuty.
- 2** Dodaj wszystkie pozostałe składniki i uruchom program Ciasto (Pastry) P3 na 2 minuty. Odstaw ciasto w chłodne miejsce na co najmniej 2 godziny.
- 3** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Posmaruj masłem blaszkę na magdalenki i wypełnij każdą foremkę do trzech czwartych wysokości (ciastka urosną podczas pieczenia).
- 4** Wstaw do piekarnika na 15 minut. Odczekaj aż ostygną przed wyjęciem z formy.



Do ciasta możesz dodać wanilię, cytrynę i ekstrakt z róży.

DESERY

Ciasteczka



Całkowity czas: 1 godz. 50 min



4/6 osób



10 min



10 min



1 godz. 30 min



BEZY

3 białka jaj
125 g cukru
drobnoziarnistego
szczypta soli

- 1** Rozgrzej piekarnik do 110°C (th. 3-4).
- 2** Do misy robota z założoną trzepaczką włóż białka jajek, cukier i szczyptę soli. Uruchom robot przy prędkości 8 przez 10 minut w temperaturze 40°C bez zatyczki.
- 3** Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Łyżką delikatnie nakładaj ciasto na bezy. Wstaw do piekarnika i piecz przez półtorej godziny.
- 4** Na koniec pieczenia wyjmij blaszkę z piekarnika i odczekaj, aż bezy ostygną.



Bezy można przechowywać przez kilka dni. Tuż przed pieczeniem posyp kawałkami pistacji lub pralin, by nadać charakteru uroczystego.



Całkowity czas: 23 min



4 osoby



5 min



3 min



15 min



CIASTECZKA PANELLET

350 g migdałów

3 jajka

350 g cukru

200 g orzeszków piniowych

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C. (th. 6). Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż migdały, następnie miksuj przy prędkości 12 przez 40 sekund. Przełóż do miseczki.
- 2 Oddziel białka od żółtek. Włóż białka do misy robota. Uruchom go przy prędkości 6 przez 40 s.
- 3 Dodaj migdały w proszku i cukier, miksuj przy prędkości 8 przez 30 sekund. Zgarnij składniki ze ścianek misy na środek i miksuj ponownie przez 20 do 30 sekund.
- 4 Wymieszaj żółtka jajek z orzeszkami piniowymi. Uformuj małe kulki z ciasta i obtocz je w mieszaninie żółtek i orzeszków piniowych. Wyłóż je na blachę pokrytą papierem do pieczenia. Włóż do piekarnika na

10 do 15 minut. Podawaj na zimno.



Możesz zastąpić białka jajek 100 g puree słodkiego ziemniaka.



Całkowity czas: 20 min



4/6 osób



5 min



5 min



10 min



CIASTEczKA Z ORZECHAMI KOKOSOWYMI

200 g wiórków kokosowych

4 białka jaj

120 g cukru kryształu

½ łyżeczki ekstraktu z wanilii

- 1 Rozgrzej piekarnik do 210°C (th. 7).
- 2 Do miski robota z trzepaczką włóż białka jaj, miksuj przy prędkości 6 przez 5 minut bez zatyczki.
- 3 Dodaj cukier, wiórki kokosowe, ekstrakt z wanilii, miksuj przy prędkości 4 przez 30 sekund. Jeśli mieszanina nie jest jednolita, przesuń składniki na środek misy i miksuj ponownie.
- 4 Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Uformuj małe kulki z ciasta i wyłóż na blaszkę. Wstaw do piekarnika na 5 do 10 minut. Ciastka są miękkie pod koniec pieczenia, stwardnieją w trakcie stygnięcia.



Możesz je przechowywać w hermetycznym pojemniku przez kilka dni.



Całkowity czas: 1 godz. 21 min



4/6 osób



10 min



1 min



1 godz.



10 min



ŚWIĄTECZNE HERBATNIKI

300 g mąki
100 g zmielonych migdałów
100 g cukru
2 jajka
150 g miękkiego masła
2 łyżeczka proszku do pieczenia
1 torebka cukru waniliowego
1 łyżka cynamonu w proszku
1 łyżka imbiru w proszku
 cukier puder

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż mąkę, migdały w proszku, cukier, jajka, masło w kawałkach, proszek do pieczenia, cukier waniliowy i przyprawy. Miksuj przy prędkości 8 przez 1 minutę.
- 2** Zbierz ciasto i uformuj kulkę, zawiń w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na godzinę.
- 3** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6). Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Rozwałkuj ciasto wałkiem, wykrawaj kółka szklanką lub foremką. Wyłóż ciasteczka na blachę.
- 4** Piecz przez 10 minut. Na koniec pieczenia ciasteczka są miękkie, stwardnieją w trakcie stygnięcia. Posyp cukrem pudrem przed podaniem.



Przechowuj je w hermetycznym pojemniku przez kilka dni.



Całkowity czas: 2 godz. 23 min



40 szt.



5 min



3 min



2 godz.



15 min



SPEKULOS

250 g mąki
175 g miękkiego masła
175 g brązowego cukru
1 jajo
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżka cynamonu
½ łyżki zmielonego imbiru
sól

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włoż wszystkie składniki i miksuj przy prędkości 8 przez 2 min. 30. Zbierz ciasto, by uformować roladę i zawiń ja w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na 2 godziny.
- 2** Rozgrzej piekarnik do 160°C (th. 5). Wyłóż papier do pieczenia na blachę.
- 3** Rozwałkuj połowę ciasta i pokrój na małe kwadraty. Wyłóż ciasteczka na blachę, pozostawiając między nimi przerwy, gdyż w trakcie pieczenia urosną. Piecz przez 15 min.
- 4** Spekulos są miękkie pod koniec pieczenia, stwardnieją w trakcie stygnięcia. Powtórz czynność z resztą ciasta.



Można zastąpić połowę cynamonu mieszanką 4 przypraw.



Całkowity czas: 2 godz. 20 min



50 szt.



10 min



10 min



2 godz.



TRUFLE CZEKOLADOWO-KASZTANOWE

200 g gorzkiej czekolady
100 g pół-słonego masła
300 g kremu kasztanowego
40 g kakao w proszku

- 1** Połam czekoladę na kawałki i włóż z masłem do robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Włącz robot na prędkość 3 w temperaturze 45°C przez 10 minut.
- 2** Dodaj krem kasztanowy i miksuj przy prędkości 10 przez 30 sekund.
- 3** Włóż uzyskany preparat do silikonowej formy i wstaw na co najmniej 2 godziny do lodówki.
- 4** Zanurzaj łyżeczki ciasta w kakao w proszku i zagnieć w rękę. Przechowuj w lodówce.



Zastąp kakao wiórkami kokosowymi lub zmielonymi herbatnikami.



Całkowity czas: 1 godz. 20 min



4/6 osób



10 min



10 min



1 godz.



ŁATWE TRUFLE

200 g gorzkiej czekolady

100 g pół-słonego masła

15 g cukru pudru

80 g kakao

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż masło, czekoladę w kawałkach. Ustaw robot na prędkość 3 i temperaturę 45°C na 10 minut. Dodaj cukier puder i wymieszaj przy prędkości 8 przez 20 sekund.
- 2 Włóż uzyskany preparat do naczynia, przykryj folią spożywczą. Wstaw do lodówki na co najmniej godzinę.
- 3 Włóż kakao na talerz i łyżeczką weź trochę ciasta. Uformuj kulkę w rękach i obtocz ją w kakao. Powtarzaj czynność aż do wyczerpania preparatu.



Możesz dodać do masy 2 łyżeczki alkoholu. Trufle można przechowywać przez kilka dni w lodówce.



Całkowity czas: 3 min

 2 osoby	 2 min
 1 min	 
	
	

MROŻONY JOGURT MALINOWY

300 g mrożonych malin
450 g greckiego jogurtu
2 łyżki płynnego miodu

- 1** Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włoż mrożone maliny. Dodaj grecki jogurt i miód.
- 2** Uruchom robota na minutę przy prędkości 12.
- 3** Przełóż do szklanki lub miseczki i natychmiast podawaj.



Możesz wykonać ten przepis z innymi mrożonymi owocami. Uwaga, jogurtu nie można przechowywać, zjedz go natychmiast.

• DESERY •

Lody i sorbety



Całkowity czas: 6 godz. 18 min



6/8 osób



15 min



3 min



6 godz.



LODY RICOTTA

400 g ricotta
10 cl soku cytrynowego
25 cl śmietany kremówki
75 g cukru pudru
1 białko

- 1** Do robota z założoną trzepaczką włoż ricotta, sok z cytryny, śmietanę i cukier puder, miksuj przy prędkości 6 przez minutę. Przełóż masę do pojemników do kostek lodów i wstaw do zamrażalnika na 6 godzin.
- 2** Gdy kostki lodu stwardnieją, wyjmij 300 g i włoż do bardzo zimnej miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Miksuj w trybie Pulse przez półtorej minuty. Zeskrob ścianki miski i przykrywkę, dodaj białko jajka i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 3** Lody należy spożyć natychmiast.



Możesz podawać te lody ze świeżymi malinami.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 6 godz. 08 min



10 osób



5 min



3 min



6 godz.



SORBET Z CZERWONYCH OWOCÓW

600 g czerwonych owoców
4 łyżka cukru pudru
2 białko

- 1** Umyj i pokrój owoce, włóż je do pojemnika do zamrażalnika.
- 2** Pozostaw w zamrażalniku przez 6 godzin. Gdy owoce będą twarde, włóż je do bardzo zimnej miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia.
- 3** Miksuj w trybie Pulse przez półtorej minuty lub przy prędkości 12 w robocie Tefal Companion.
- 4** Zeskrob ścianki miski i przykrywki, dodaj cukier puder i białko jajka i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 5** Przełóż preparat na spód miski i ponownie włóż na 30 sekund przy prędkości 12.
- 6** Powtórz poprzedni etap.
- 7** Lody należy spożyć natychmiast.



Możesz dodać miętę lub bazylię. Po zмиксовaniu sorbet należy spożyć natychmiast, nie można go ponownie zamrozić.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 12 godz. 22 min



4 osoby



20 min



1 min 30



12 godz.



SORBET GREJPFROUTOWY

3 różowe grejpfruty
4 łyżki cukru pudru
2 białka jaj
 kilka listków posiekanej mięty

- 1** Obierz grejpfruty i wyjmij ćwiartki. Pokrój miąższ na kawałki. Zamroź kawałki grejpfruta w pojemnikach na kostki lodu, jeśli jest o możliwe zachowując sok. Pozostaw co najmniej jedną noc.
- 2** Do misy robota z założonym nożem do ugniatania/kruszenia włóż kostki lodu z grejpfruta i miksuj w trybie Pulse przez minutę.
- 3** Zgarnij składniki ze ścianek misy na środek robota, dodaj białka jajek i cukier i ponownie włącz robot przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 4** Podawaj natychmiast z pokrojoną miętą.



Wykonaj ten przepis z pomarańczami lub cytrynami. Jeśli nie spożywasz natychmiast sorbetu, włóż go do zamrażalnika i miksuj kilka sekund przed podaniem.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.

• DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 20 min



4/6 osób



5 min



15 min



PRZECIER BRZOSKWINIOWY

1 kg brzoskwiń
150 g płynnego miodu
10 cl wody
1 łyżeczka aromatu waniliowego

- 1** Obierz brzoskwinie, pokrój je na ćwiartki.
- 2** Włóż do misy robota z nożem tnącym ultrablade. Dodaj miód, 10 cl wody i aromat waniliowy.
- 3** Gotuj przy prędkości 3 w temperaturze 100°C przez 15 minut.
- 4** Na koniec gotowania miksuj przez 30 sekund przy prędkości 10.



Możesz zrealizować ten przepis z morelami, figami, mango... Jeśli wolisz gładszą konsystencję, miksuj przez dodatkowe 30 sekund,

• DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 35 min



4/6 osób



10 min



25 min



PRZECIER Z JABŁEK I CYNAMONU

1 kg jabłek
80 g cukru brązowego
10 cl soku cytrynowego
1 łyżeczka cynamonu

- 1** Obierz jabłka i przekrój je na ćwiartki.
- 2** Włóż do robota z nożem tnącym ultrabłade. Dodaj cukier brązowy, sok z cytryny i cynamon. Uruchom gotowanie na prędkość 3 w temperaturze 105°C przez 25 minut.
- 3** Na koniec gotowania miksuj przy prędkości 12 przez 40 sekund.



Możesz zastąpić cynamon wanilią. Jeśli chcesz uzyskać gładzy przecier miksuj dodatkowo 20 sekund. Możesz zastąpić połowę jabłek gruszkami.

• DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 45 min



4 osoby



5 min



40 min



DŻEM Z CZERWONYCH OWOCÓW

600 owoców czerwonych
(jeżyny, maliny, truskawki)

400 g cukru

5 cl soku cytrynowego

1 łyżeczka agar-agar (**2 g**)

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/
kruszenia włoż wszystkie składniki.
Miksuj przy prędkości 7 przez 10 s.
- 2 Uruchom robot przy prędkości 5 w
temperaturze 105°C przez 40 minut
z zatyczką w położeniu duża para.
- 3 Przełóż preparat do sterylizowanych
pojemników.



Agar-agar pozwala na zmniejszenie ilości cukru używanego w dżemach. Aby zrealizować dżemy, używaj temperatury 105°C. Maksymalna ilość to 1,5 kg.

• DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 25 min



4 osoby



5 min



20 min



GALARETKA GRUSZKOWA

50 cl soku gruszkowego

150 g cukru

½ łyżeczki agar-agar

- 1** Do misy robota z założonym mieszadłem włoż wszystkie składniki.
- 2** Uruchom robot przy prędkości 3 w temperaturze 105°C przez 20 minut z zatyczką w położeniu duża para.
- 3** Przełóż preparat do sterylizowanych pojemników.



Agar-agar pozwala na zmniejszenie ilości cukru używanego w dżemach.

• DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 29 min

 4/6 osób	 10 min
 4 min	 15 min
	
	

MUSLI Z SUSZONYMI OWOCAMI

250 g płatków owsianych
40 g pół-słonego masła
100 g płynnego miodu
50 g cukru brązowego
80 g rozdrobnionych orzechów laskowych
80 g drobnych migdałów
40 g rozdrobnionych orzechów
100 g rodzynek
1 łyżeczka imbiru w proszku

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż masło i rozpuść przy temperaturze 100°C i prędkości 5 przez półtorej minuty.
- 3** Dodaj resztę składników do misy. Uruchom robota na 2 minuty przy prędkości 3.
- 4** Rozłóż preparat na blaszkę pokrytą papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na 10 do 15 minut, aż ciasto się zarumieni. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia. Możesz przechowywać tak wykonany preparat w hermetycznym pojemniku przez kilka dni.



Możesz dodać suszone morele, śliwki... w zależności od gustu.

• DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 19 min



4/6 osób



10 min



9 min



ORZECHOWA PASTA DO SMAROWANIA

100 g pół-słonego masła
80 g gorzkiej czekolady
120 g czekolady mlecznej
20 cl mleka zagęszczonego
60 g masła orzechowego

- 1** Do misy robota z założonym mieszadłem włóż masło i miksuj przy prędkości 3 i temperaturze 70°C przez 3 minuty.
- 2** Dodaj kawałki czekolady i rozpuść przy prędkości 3 w temperaturze 45°C przez 5 minut.
- 3** Wymień mieszadło na nóż do ugniatania/kruszenia. Dodaj mleko zagęszczone i puree z orzechów, miksuj przy prędkości 7 przez 30 sekund.
- 4** Włóż uzyskany preparat do pojemnika i przechowaj go w chłodnym miejscu aż do użycia.



Można zastąpić puree z orzechów puree z migdałów.

• DESERY •

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek



Całkowity czas: 19 min

 4/6 osób

 10 min

 9 min











CZEKOLADOWA PASTA DO SMAROWANIA

180 g gorzkiej czekolady
100 g margaryny
20 cl słodzonego mleka
zagęszczonego

- 1** Do robota z mieszadłem włóż margarynę i miksuj przy prędkości 3 i temperaturze 70°C przez 3 minuty.
- 2** Dodaj kawałki czekolady i miksuj przy prędkości 3 w temperaturze 45°C przez 5 minut.
- 3** Wymień mieszadło na nóż do ugniatania/kruszenia. Dodaj mleko zagęszczone, miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund.
- 4** Włóż uzyskany preparat do pojemnika i przechowaj go w chłodnym miejscu aż do użycia.



Możesz zastąpić połowę czekolady gorzkiej na Pralinoise®.



Całkowity czas: 13 min

 2/4 osób	 5 min
 8 min	 
	
	

CIEPŁA CZEKOLADA

165 g gorzkiej czekolady
50 cl mleka półtłustego
1 łyżeczka aromatu waniliowego

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/kruszenia włóż 40 g czekolady. Miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Wyjmij uzyskaną czekoladę i odstaw ją do miski.
- 2 Włóż pozostałą czekoladę, wanilię i mleko do misy robota. Uruchom robot przy prędkości 5 w temperaturze 90°C przez 8 minut z zatyczką.
- 3 Na koniec gotowania miksuj przy prędkości 11 przez 20 sekund.
- 4 Podawaj natychmiast posypując czekoladą.



Możesz zastąpić mleko mlekiem roślinnym (mleko ryżowe lub migdałowe) i dodać przypraw takich jak cynamon lub szczypta papryczki.



Całkowity czas: 6 min

 2 osoby	 5 min
 1 min	 
 DE MANUEL	
	

SMOOTHIE Z MANGO

250 g dojrzałego mango

40 cl mleka kokosowego

- 1 Obierz mango i wyjmij pestkę.
- 2 Następnie włóż go do misy robota z nożem tnącym ultrabłade. Dodaj mleko kokosowe i miksuj przez minutę przy prędkości 12.
- 3 Podawaj chłodne.



Możesz dodać kostkę lodu w tym samym czasie co mleko kokosowe, by uzyskać chłodne smoothie. Napój ten można również zrealizować z mlekiem migdałowym.



Całkowity czas: 11 min 30 s

 4 osoby	 10 min
 1 min 30	 Zzz 
 DE MANUEL	
	

SMOOTHIE AWOKADO KIWI

- 2** bardzo dojrzałe awokado
- 1** kiwi
- 1** zielona cytryna
- 3 łyżki** soku z cytryny
- 25 cl** mleka migdałowego
- 3** kostki lodu
- 2 łyżki** miodu
- 5** łydzyg kolendry
- szczypta soli

- 1** Umyj i zetrzyj skórkę z zielonej cytryny. Wyciśnij sok. Obierz awokado i pokrój je na kawałki. Powtórz tę samą czynność z kiwi.
- 2** Do miski robota z nożem tnącym ultrabłede włóż owoce i sok z zielonej cytryny i żółtko. Włącz robot na prędkość 12 przez 30 s.
- 3** Dodaj mleko migdałowe, kostki lodu, miód i szczyptę soli oraz trzy łydżyki kolendry. Miksuj w trybie Pulse przez minutę z zatyczką. Jeśli smoothie jest zbyt gęste, dodaj mleka. Posiekaj resztę kolendry.
- 4** Podawaj natychmiast w szklankach posypując kolendrą i skórką z cytryny.



Ten przepis może służyć jako przystawka na aperitif lub na koniec posiłku z ciastem.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 6 min 30 s



2 osoby



5 min



1 min 30



SMOOTHIE BANAN MLEKO KOKOSOWE

250 g bananów

25 cl mleka kokosowego

1 jogurt typu bułgarskiego

- 1** Obierz banana i pokrój go w plasterki.
- 2** Włóż go do misy robota z założonym nożem tnącym ultrablade. Dodaj mleko kokosowe i jogurt, miksuj przy prędkości 12 przez minutę. Jeśli jest to konieczne, przesun preparat łyżką i miksuj ponownie przez 30 sekund.
- 3** Podawaj chłodne.



Aby uzyskać bardzo chłodny koktajl mleczny, możesz dodać 2 kostki lodu w tym samym czasie co mleko. Napój ten można również zrealizować z mlekiem i jogurtem sojowym.



Całkowity czas: 3 godz. 16 min.



4 osoby



25 min



41 min



2 godz.



10 min



Pastry



Steam



SMOOTHIE BURAK, MARCHEW I JAGODY, BISKOPI SZWEDZKI Z PŁATKAMI OWSIANYMI

Do biskopów:

- 200 g** płatków owsianych
- 200 g** cukru brązowego
- 150 g** roztopionego masła
- 70 g** mąki
- 1** jajo
- szczypta wanilii w proszku
- 1** torebka proszku do pieczenia
- 2 łyżki** miodu

Do smoothie:

- 2** marchewki
- 1** surowy burak
- 1** pomarańcza
- 100 g** czarnych jagód
- 30 cl** soku truskawkowego

- 1** Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia, włóż płatki owsiane. Włącz robot na prędkość 10 przez 30 s.
- 2** Dodaj rozpuszczone masło, cukier brązowy, mąkę, proszek do pieczenia, miód, wanilię i jajko. Uruchom program ciasto (Pastry) P2.
- 3** Włóż ciasto do salaterki, wstaw do lodówki na 2 godziny. Pod koniec tego czasu rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Uformuj małe kulki z ciasta i przełóż je na blachę pokrytą papierem tłuszczoodpornym, pozostawiając odstępy. Wstaw do piekarnika na 8-10 minut aż ciastka będą zarumienione. Przed wyjęciem z blachy odczekaj, aż ciasto ostygnie. Powtórz tę samą czynność z resztą ciasta.
- 4** Obierz buraki i marchew i pokrój na kawałki. Wlej wodę do poziomu

0,7 l do MISY robota, włóż kawałki marchwi i buraka do koszyka do gotowania na parze. Włóż do miski i włącz program gotowania na parze (Steam) P2 na 35 minut, Obierz pomarańczę i pokrój ją na kawałki.

- 5** Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż marchewkę, burak, pomarańczę, jagody i sok truskawkowy. Włącz robot na prędkość 12 przez 2 minuty.

- 6** Wlej smoothie do szklanek i podawaj z biskoptami.



Rozpuść trochę czekolady gorzkiej i wyłóż trochę czekolady pośrodku biskopta. Przykryj drugim biskoptem.



Całkowity czas: 20 min 40 s



4 osoby



10 min



40 s



10 min



KLOPSIKI WOŁOWE

400 g wołowiny
20 g żółtka jajka
10 g papryczki
20 g pietruszki
sól
pieprz
Olej z oliwek

- 1 Do misy robota z założonym nożem tnącym ultrablade włoż mięso i miksuj przy prędkości 12 przez 30 sekund. Wymieszaj zawartość łyżką, dodaj ubite żółtko, natkę pietruszki i papryczkę. Dopraw solą i pieprzem i ponownie miksuj przez 10 sekund (możesz miksować dodatkowo 20 sekund, jeśli chcesz bardzo drobny farsz).
- 2 Wyjmij nóż ultrablade i wymieszaj farsz rękoma. Uformuj klopsiki.
- 3 Podgrzej patelnię na dużym ogniu i dodaj trochę oliwy z oliwek. Smaż klopsiki przez około dziesięć minut.
- 4 Natychmiast podawaj.



Możesz je również upiec w piekarniku, dodaj wtedy przecier z pomidorów do naczynia. Klopsiki można przygotować na bazie cielęciny lub wieprzowiny.



Całkowity czas: 1 godz. 50 min



4/6 osób



40 min



30 min



40 min



Pastry



CIASTO Z KARMELEM Z MASŁA PÓŁ SOLONEGO

150 g śmietanki
100 g cukru
100 g miodu
100 g pół-słonego masła
120 g mąki
140 g masy migdałowej
3 jajka
1 torebka proszku do pieczenia

- 1** Wykonaj karmel. Do miski robota z mieszadłem włącz 100 g śmietany, cukier, miód i 50 g masła. Gotuj w temperaturze 125°C i prędkości 4 przez 25 minut bez zatyczki.
- 2** Gdy karmel jest gotowy, dodaj pozostałą śmietanę i masło. Miksuj przy prędkości 5 przez minutę. Wylóż ostrożnie karmel, by się nie oparzyć, odczekaj aż ostygnie i umyj miskę robota.
- 3** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 4** Do robota z nożem do ugniata-nia/kruszenia włącz mąkę, pastę migdałową pokrojoną w kawałki, ostygnięty karmel, jajka i proszek do pieczenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P1 na 3 minuty 40 sekund.
- 5** Włóż ciasto do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy do ciasta. Wstaw do piekarnika na 40 minut. Odczekaj aż ostygnie przed wyjęciem z formy.



Możesz dodać kawałki jabłek do ciasta.



Całkowity czas: 1 godz. 02 min

8 osób	15 min

17 min	30 min	30 min

PTYSIE Z PASTĄ ŁOSOSIOWĄ

- 4 jajka
- 4 filety z łososia
- 100 g naturalnego sera białego 40% tłuszczu
- 1 torebka CŒUR DE BOUILLON® MAGGI® Drób
- 1 kostka rosołowa
- 80 g masła
- 150 g mąki
- starta skórka z 1 cytryny

- 1 Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C (th.6) w trybie tradycyjnym. Do miski z nożem do ugniatania/kruszenia wlej 250 ml wody, masło i pół rozdrobnionego bulionu. Włącz przy temperaturze 90°C, i prędkości 3 przez 6 minut.
- 2 Dodaj mąkę za jednym razem i mieszaj przy prędkości 6 przez 2 minuty przy temperaturze 90°C. Odstaw ciasto.
- 3 Wyczyść miskę robota zimną wodą i włóż ponownie ciasto. Uruchom przy prędkości 7 i dodaj po jednym jajku odczekując, aż każde jajko zostanie wchłonięte (około minuty na jajko). Odczekaj 2 minuty przy prędkości 7.
- 4 Odczekaj do ostygnięcia. Wyłóż ptyisie na blachę pokrytej papierem tłuszczoodpornym. Posyp rozdrobnionym bulionem. Piecz przez 30 minut.
- 5 Do robota dodaj łososia i torebkę, miksuj w trybie Pulse przez 15 sekund z nożem tnącym ultrabłade. Gotuj przez 2 minuty przy prędkości 3 i temperaturze 80°C. Dodaj biały ser, startą skórkę z cytryny i miksuj przez minutę przy prędkości 10. Odstaw na 30 minut do lodówki. Napętnij ptyisie.



Aby podać oryginalny aperitif, dodaj małe kostki pomidorów!

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 37 min

 4/6 osób	 15 min
 2 min	
 20 min	
	
	

COOKIES Z CZEKOLADĄ

350 g mąki
180 g cukru brązowego
250 g pół-słonego miękkiego masła
2 łyżeczka proszku do pieczenia
2 jajka
200 g okruchów czekolady (gorzkiej)

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2 Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż mąkę, cukier, proszek do pieczenia, masło, jajka i kawałki czekolady. Włącz robot na prędkość 8 przez 2 minuty.
- 3 W tym czasie pokryj blaszkę papierem do pieczenia.
- 4 Wykładaj małe ilości ciasta na blachę za pomocą łyżeczki, pozostaw regularne odstępy.
- 5 Wstaw do piekarnika na 20 minut. Cookie są miękkie pod koniec pieczenia, stwardnieją w trakcie stygnięcia.



Użyj czekolady białej lub mlecznej oraz dodaj suszone owoce zamiast orzechów lub suszone banany.



Całkowity czas: 7 min

 2 osoby	 5 min
 2 min	 
	
	

KOKTAJL MLECZNY BANANOWO-WANILIOWY

1 banan
35 cl lodów waniliowych
35 cl mleka chudego

- 1** Obierz banana i pokrój go w plasterki.
- 2** Włóż do misy robota z nożem do ugniatania/kruszenia. Dodaj lód waniliowy i mleko, miksuj w trybie Puls przez minutę.
- 3** By uzyskać emulsję koktajlu mlecznego miksuj przy prędkości 12 przez 1 min.
- 4** Podawaj chłodne.



Aby uzyskać bardzo chłodny koktajl mleczny, możesz dodać 2 kostki lodu w tym samym czasie co mleko. Napój ten można również zrealizować z ryżem lub owsem.

Jeśli posiadasz robota iCompanion z technologią Bluetooth lub Wifi możesz zastąpić funkcję Pulse prędkością 13.



Całkowity czas: 26 min

4 osoby 10 min

16 min 2 godz.

DE MANUEL

Wymagane narzędzia: 1. Wymieszarka ręczna 2. Łyżeczka

MUS CZEKOLADOWY

150 g gorzkiej czekolady 70%
40 g masła
40 g mleka
5 białek jaj
1 żółtko
40 g cukru

- 1** Do robota z założonym mieszadłem włoż czekoladę połamana na kawałki, mleko i masło i rozpuść przy prędkości 3 i temperaturze 45°C przez 10 minut. Wyłóż do salaterki po rozpuszczeniu wszystkich składników. Umyj i dokładnie wysusz miskę.
- 2** W misie zamocuj trzepaczkę dodaj białka jaj, miksuj przy prędkości 7 przez 6 minut bez zatyczki.
- 3** Po 3 minutach dodaj cukier przez środek przykrywki.
- 4** Po ubiciu białek jajek, dodaj żółtko jajka do preparatu z czekolady i wymieszaj dobrze trzepaczką.
- 5** Dodaj 2 łyżeczki ubitych białek i wymieszaj trzepaczką, by czekolada

była bardziej płynna. Dodaj następnie resztę białek łyżką delikatnie mieszając.

- 6** Napełnij 4 szklaneczki i odstaw na co najmniej 2 godziny do lodówki.



W cieście znajdują się surowe jajka, dlatego nie przechowuj zbyt długo deseru. Wyłóż mus do szklanek przed odstawieniem w chłodne miejsce.



Całkowity czas: 40 min

4/6 osób	15 min

5 min		20 min

Pastry

MUFFINKI WARZYNNE

120 g cukinii
60 g marchewki
3 jajka
150 g mąki
½ torebki proszku do pieczenia (**5-6 g**)
12 cl mleka półtłustego
10 cl oleju
70 g tartego sera
½ łyżeczki kminku w proszku
1 łyżeczka soli
 pieprz

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C (th. 6).
- 2** Obierz marchew i cukinię i pokrój w małą kostkę.
- 3** Do misy robota z nożem do ugniata-nia/kruszenia włóż jajka, wsyp mąkę, proszek do pieczenia, wlej mleko, olej, kminek, sól i pieprz. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 4** Na koniec programu dodaj kostki warzyw i starty ser i miksuj przy prędkości 4 przez 30 sekund.
- 5** Włóż ciasto do foremek do muffinek, wstaw do piekarnika na około 20 minut. Odczekaj do ostygnięcia i podawaj.



Możesz piec ciasto w formie do ciasta, wtedy należy podwoić czas pieczenia.



Całkowity czas: 40 min

 4 osoby	 10 min
 20 min	 10 min
	 Steam
	

NUGGETSY Z KURCZAKA Z PŁATKAMI

500 g piersi z kurczaka
5 g papryczki
150 g tłustej śmietany
4 jajka
150 g płatków owsianych
50 g mąki
sól
pieprz

- 1 Do robota z nożem tnącym ultra-blade włóż piersi z kurczaka i papryczkę, dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 12 przez 15 s.
- 2 Dodaj 1 jajko i śmietanę, miksuj przez 15 sekund przy prędkości 12.
- 3 Uformuj roladki z farszu. Na stolnicy rozłóż 25 cm folii spożywczej. Wyłóż 2 warstwy folii. Wyłóż jedną trzecią farszu i uformuj roladkę długości 15 cm. Uformuj razem 3 podobne roladki. Włóż do koszyka do gotowania na parze.
- 4 Wypłucz miskę i wlej 0,7 l wody. Włóż koszyk do gotowania na parze i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 20 min.
- 5 Rozgrzej piekarnik do 190°C (th. 6/7)
- 6 Odczekaj aż roladki ostygną i pokrój je na plasterki wielkości 2 cm.
- 7 Wysyp mąkę na talerz, pozostałe 3 jajka na drugi talerz i płatki owsiane na trzeci. Obtocz wszystkie kawałki kurczaka w mące, ubitych jajkach i płatkach.
- 8 Przełóż nuggetsy do naczynia i wstaw do piekarnika na 10 minut.



Możesz podrumienić na patelni z olejem. Zamocz ręce przed formowaniem, w przeciwnym razie będą się kleić.



Całkowity czas: 43 min

4 osoby 15 min

28 min

Slow cook

MAKARON PENNE PO BOŁOŃSKU

350 g wołowiny (zrazowa górna)

1 mała cebula

400 g zmiażdżonych pomidorów w konserwie

30 g koncentratu z pomidorów

3 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżeczki sosu ciętłego MAGGI

600 ml wody

250 g tradycyjnego makaronu penne (10 minut). sól

pieprz

tymianek

- 1 Pokrój wołowinę w kostkę i włóż do miski robota z nożem tnącym ultrabłade. Siekaj wołowinę przy prędkości 12 przez 10 sekund. Wyjmij mięso.
- 2 Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Włóż do miski robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przy prędkości 10 przez 10 s.
- 3 Zastąp nóż mieszadłem, zeszkrob ścianki miski, dodaj oliwę z oliwek i mięso. Podsmaż w programie Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 przy temperaturze 130°C na 5 min.
- 4 Dodaj rozdrobnione pomidory, koncentrat pomidorowy, sos ciętły, wodę i makaron penne oraz łyżkę tymianku. Dopraw solą i pieprzem i wymieszaj łyżką. Gotuj w programie

Wolne gotowanie (Slow cook) P2 przy temperaturze 95°C przez 18 minut. Odczekaj bez gotowania 5 minut, by makaron przestał rosnać.

- 5 Podawaj na ciepło.



Całkowity czas: 36 min

4 osoby 5 min

31 min

Steam

Możesz dodać 5 cl bulionu, by puree było bardziej płynne.

PUREE ZE SŁODKIEGO ZIEMNIAKA I SZYNKI

600 g słodkich ziemniaków
0,7 cl wody
100 g posiekaną białą szynkę
100 g masła
sól
pieprz

- 1 Obierz słodkie ziemniaki i pokrój w duże kawałki, włóż je do koszyka do gotowania na parze. Wlej 0.7 l wody do misy robota i włącz program gotowania na parze (Steam) P1 na 30 min.
- 2 Na koniec gotowania opróżnij wodę z misy.
- 3 Do robota z nożem tnącym ultra-błade włóż słodkie ziemniaki, dodaj szynkę i masło, dopraw solą i pieprzem. Miksuj przy prędkości 11 przez minutę. Miksuj dłużej, by uzyskać gładkie puree.



Możesz dodać 5 cl bulionu, by puree było bardziej płynne.



Całkowity czas: 30 min

4 osoby 10 min

20 min

Soup

DE MARQUEL

ZUPA POMIDOROWA

1 cebula pokrojona na 2 kawałki
1 ząbek czosnku przekrojony na pół
600 g pomidorów pokrojonych na 4 kawałki
3 łydgi selera naciowego pokrojonego na kawałki
500 ml wody
1 łyżka bulionu warzywnego instant
2 łyżka koncentratu pomidorowego
1 łyżka cukru
sól
Mielony pieprz

- 1** Włóż obraną cebulę do miski robota z nożem tnącym ultrabłade. Miksuj przy prędkości 12 przez 10 s.
- 2** Dodaj cząstki pomidorów i selera. Przełóż czosnek i cebulę ze ścianek miski na środek za pomocą łyżki. Dodaj ćwiartki pomidorów, seler, wodę, błyskawiczny bulion, koncentrat pomidorowy, cukier, sól i pieprz. Uruchom program gotowania zupa (Soup) P1 na 20 min.
- 3** Na koniec programu dopraw zupę i podawaj w szklaneczkach lub na talerzu.



Dodaj do zupy łyżeczkę śmietany lub bitej śmietany.



Całkowity czas: 29 min

 12 osób	 5 min
 4 min	 20 min
 <u>Pastry</u>	
	

CIASTECZKA KUKURYDZIANE Z RODZYNKAMI, BEZ GLUTENU

200 g mąki kukurydzianej
2 żółtka jaj
45 g cukru trzcinowego
75 g oleju z pestek
60 ml wody
70 g rodzyneków
20 g orzeszków piniowych
1 łyżeczka proszku do pieczenia

- 1** Włóż mąkę, żółtka jajek, cukier, olej i wodę do miski i miksuj wszystko w programie Ciasto (Pastry) P3 z nożem do ugniatania/kruszenia. Po minucie dodaj rodzyнки, orzeszki piniowe i proszek do pieczenia.
- 2** Za pomocą dwóch łyżeczek uformuj małe kuleczki i wyłóż je na blachę z papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku podgrzanym do temperatury 180°C przez 20 minut. Odczekaj, aż ostygną i podawaj.



Całkowity czas: 56 min

4 osoby 10 min

16 min 30 min

Steam

DE MARCEL

PLACEK WARZYWNY BEZ GLUTENU

150 g pokrojonej w kostkę czerwonej papryki
150 g pokrojonej w kostkę zielonej papryki
150 g pokrojonej w kostkę cukinii
150 g pokrojonej w kostkę białej cebuli
1 łyżeczka zmielonego kminku (opcjonalnie)
150 g groszku
1 posiekany ząbek czosnku
1 łyżka pokrojonej bazylii
15 cl mleka
15 cl płynnej śmietany
3 jajka
40 g skrobi kukurydzianej lub ziemniaczanej
50 g startego parmezanu
 Sól, pieprz

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C z włączonym wentylatorem.
- 2 Dodaj 0,7 l wody do misy robota. Włóż paprykę, cebulę i cukinię do koszyka do gotowania na parze. Włóż koszyk do misy i zamknij przykrywką i zatyczką. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 15 min.
- 3 Po ugotowaniu warzyw wyjmij koszyk z miski, wylej wodę i wysusz. Umocuj w misie nóż tnący ultrabladem. Dodaj jajka, śmietanę, mleko, kminek, skrobię, parmezan, sól i pieprz. Miksuj przy prędkości 11 przez 35 sekund. Do mieszanki dodaj bazylię i posiekany czosnek.
- 4 Włóż ugotowane na parze warzywa i groszek do naczynia do zapiekanki (lub tortownicy), wlej preparat. Wstaw do piekarnika na 30 minut.
- 5 Podawaj na zimno, ciepło lub bardzo ciepło.



Zmień przepis według gustu dodając suszone pomidory, ser kozi., itp.



Całkowity czas: 1 godz. 15 min



6 osób



25 min



20 min



30 min



Pastry



CIASTO Z GORZKIEJ CZEKOLADY

200 g gorzkiej czekolady 70%
125 g masła lub **80 g** oleju kokosowego + **1** niewielką ilość do tortownicy
100 g mąki ryżowej
1 torebka proszku do pieczenia bez glutenu
4 jajka
200 g cukru kryształu
 szczypta soli
1 łyżka cukru pudru

- 1** Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2** Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż masło, czekoladę w kawałkach. Włącz robot na prędkość 3 i temperaturę 45°C przez 10 minut.
- 3** Oddziel żółtka od białek.
- 4** Do robota dodaj żółtka jajka, cukier, mąkę i proszek do pieczenia. Uruchom program ciasto (Pastry) P3.
- 5** Włóż preparat do salaterki, umyj i wysusz miskę.
- 6** Do robota z założoną trzepaczką włóż białka jaj i szczyptę soli następnie uruchom robot przy prędkości 7 przez 6 minut bez zatyczki.
- 7** Łyżką delikatnie dodaj ubite białka jajek do preparatu z czekolady.

- 8** Włóż ciasto do tortownicy posmarowanej masłem i posypanej mąką, wstaw do piekarnika na 25 - 30 minut.



Wykonaj indywidualne ciasteczka, które należy piec przez 15 do 20 minut. W wersji dla smakoszy podawaj ciasteczka z sosem angielskim.



Całkowity czas: 3 godz. 10 min



6 osób



20 min



50 min



1 godz.



1 godz.



Pastry



BEZGLUTENOWY CHLEB Z ZIARNAMI I HUMMUSEM I GROSZKIEM

Składniki na chleb:

- 120 g** mąki gryczanej
- 120 g** mąki ryżowej
- 120 g** mąki kukurydzianej
- 1** torebka proszku do pieczenia
- 55 cl** wody
- 1 łyżeczka** soli
- 1 łyżeczka** miodu
- 80 g** różnych ziaren (dyni, lnu, słonecznika...)
- 2 łyżki** oliwy z oliwek

Składniki na hummus:

- 250 g** gotowanej ciecierzycy
- 1** ząbek czosnku
- 4** listków mięty
- 5 łyżki** oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka** soku z cytryny
- Sól, pieprz

- 1** Do miski robota z nożem do ugniatania/kruszenia wlej wodę i proszek do pieczenia. Włącz robot na prędkość 3 i temperaturę 40°C przez 3 minuty.
- 2** Odstaw na około 10 minut z miską. Dodaj mąkę, sól, oliwę z oliwek i miód. Uruchom program ciasto (Pastry) P1.
- 3** Na koniec programu zostaw ciasto w misce z przykrywką w temperaturze 40°C przez 40 minut.
- 4** Dodaj ziarna i ponownie uruchom program Ciasto (Pastry) P1. Na koniec programu odstaw ponownie ciasto w misce na około dwadzieścia minut. Następnie przełóż ciasto do posmarowanej masłem i posypanej mąką tortownicy. Lekko posyp powierzchnię mąką gryczaną.
- 5** Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Wstaw chleb do piekarnika na około godzinę. Po wyjęciu z piekarnika odstaw do ostygnięcia na kilka minut, następnie wyjmij i odczekaj, aż całkowicie ostygnie na ruszcie.
- 6** Do miski robota z nożem tnącym ultrabłade włóż cebulę i ząbek czosnku przekrojony na pół i uruchom robota przy prędkości 12 przez 10 sekund.
- 7** Dodaj groszek, sok z cytryny, oliwę z oliwek i miętę. Dopraw solą i pieprzem i włącz robot na prędkość 12 przez minutę.
- 8** Podawaj chleb z hummusem z groszkiem.



Dodaj łyżeczkę tahini do hummusu przed miksowaniem.



Całkowity czas: 1 godz. 16 min



6 osób



30 min



1 min



45 min



PIZZA WARZYWNA Z KALAFIOREM BEZ GLUTENU

Do ciasta:

500 g kalafiora

1 jajko

50 g startego parmezanu

2 łyżki musztardy

szczypta ziół prowansalskich

sól

pieprz

Do masy:

150 g ugotowanego sosu pomidorowego

125 g mozzarelli

kilka listków bazylii

odrobina oleju z oliwek

1 szczypta oregano

- 1** Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Odczep kwiatki kalafiora i usuń duże łodygi. Włóż je do misy robota z nożem tnącym ultrabłade i mieszaj przy prędkości 10 przez 30 sekund..
- 2** Dodaj jajko, musztardę i parmezan. Dopraw solą i pieprzem, dodaj zioła prowansalskie, uruchom przy prędkości 5 przez 30 sekund.
- 3** Wyłóż uzyskane ciasto na blaszce pokrytej papierem tłuszczoodpornym formując krążek. Piecz przez 30 min.
- 4** Wyjmij ciasto z piekarnika i polej sosem pomidorowym. Dodaj mozzarellę w plasterkach, i odrobinę oliwy z oliwek. Posyp oregano i wstaw ponownie do piekarnika na 15 minut.
- 5** Podawaj na ciepło z kilkoma listkami świeżej bazylii.



Do wersji indywidualnych używaj forem przez formowaniem krążków kalafiora.



Całkowity czas: 18 min

4 osoby 8 min

10 min

Steam

DE MARCEL

Podaj z zieloną sałata doprawioną winegretem z oleju i cytryny.

RILLETES Z ŁOSOSIA Z BIAŁYM SEREM I ZIOŁAMI

300 g filetów z łososa
50 g wędzonego łososa
1 łyżeczka proszku curry
 Sok z połowy żółtej cytryny
80 g białego sera
3 łyżeczki pokrojonego szczypiorku
 Sól i pieprz

- 1 Wlej 0,7 l wody do miski robota i włóż koszyk do gotowania na parze ze stekami z łososa. Zamknij przykrywkę i zatyczkę. Uruchom program gotowania na parze (Steam) P1 na 10 min.
- 2 Wyjmij koszyk do gotowania na parze i opróżnij wodę z miski. Odczekaj aż filery z łososa ostygną. Włóż nóż tnący ultrablade do robota, dodaj ugotowanego łososa bez skóry i łososa wędzonego, curry, sok z cytryny i serek do twarogu. Miksuj przy prędkości 10 przez 20 sekund. Przedłuż miksowanie o kilka sekund, jeśli chcesz uzyskać delikatniejszą konsystencję.
- 3 Dopraw. Dodaj szczypiorek, miksuj przy prędkości 5 przez dodatkowe 5 sekund. Podawaj chłodne.



Podaj z zieloną sałata doprawioną winegretem z oleju i cytryny.



Całkowity czas: 51 min

4 osoby 15 min

36 min

Slow cook

DE MANUEL

RISOTTO Z MAŁŻAMI, KREWETKAMI I PRZEGRZEBKAMI

500 świeżych, umytych małży

Pokrojona na 4 kawałki
cebula

4 łodygi pietruszki

100 ml wody

300 g ryżu arborio

3 obrane szalotki i pokrojone
na 3 kawałki.

1 doza pistilu szafranowego

3 łyżki oliwy z oliwek

250 g małych obranych,
krewetek

150 g przegrzebków

1 l ciepłego płynu (sok z
małży i woda)

3 łyżka pokrojonej natki
pietruszk

Sól i pieprz

- 1** Włóż cebulę i natkę pietruszki do robota z nożem tnącym ultrablade i miksuj przy prędkości 11 przez 10 sekund..łóż
- 2** Wyjmij nóż ultrablade z misy. Dodaj wodę i małże do zbiornika. Uruchom gotowanie w programie Wolne gotowanie (Slow cook P2) przez 12 minut, z zamkniętą przykrywką i zatyczką.
- 3** Po zakończeniu gotowania wyjmij małże odcedź sos z gotowania. Usuń skorupki z małży i przepłucz misę.
- 4** Włóż szalotki do misy robota z nożem ultrablade i mieszaj przy prędkości 11 przez 10 sekund.
- 5** Wymień nóż na mieszadło. Wlej oliwę z oliwek do robota, uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 bez zatyczki przez 6 minut

przy temperaturze 130°C Gdy minutnik wskazuje, że pozostało 3 min., dodaj ryż,

- 6** Na zakończenie cyklu dodaj szafran i litr płynu (wody i sosu z małży). Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 przy 95°C na 17 min z zamkniętą zatyczką. 8 minut przed zakończeniem dodaj małże, krewetki i przegrzebki.

- 7** Przed podaniem dodaj pokrojoną natkę pietruszki. Dopraw solą i pieprzem.



Zastąp wodę wywarem z ryby bez glutenu. Dodaj cukinie pokrojoną w kostkę.



Całkowity czas: 1 godz. 29 min



4/6 osób



10 min



4 min



1 godz.



15 min



CIASTECZKA PIASKOWE BEZ GLUTENU

200 g mąki ryżowej

120 g cukru brązowego

125 g pół-słonego miękkiego masła

3 żółtka jaj

starta skórka z **1** pomarańczy

cukier puder

Proszek do pieczenia

- 1 Do robota z nożem do ugniatania/ kruszenia włóż mąkę ryżową, cukier, proszek do pieczenia, masło w kawałkach, jajka, cukier i zmielone orzechy. Mieszaj przy prędkości 8 przez 3 minuty. Posługując się łyżką przesun preparat na środek miski i ponownie mieszaj przy prędkości 8 przez 30 s.
- 2 Zbierz ciasto, by uformować roladę i zawij ją w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na godzinę. Podgrzej piekarnik do temperatury 180°C (6). Wyłóż papier do pieczenia na blachę. Rozwałkuj ciasto wałkiem, wykrawaj kółka szklanką lub foremką. Wyłóż ciasteczka na blachę.
- 3 Piecz przez 15 minut. Na koniec pieczenia ciasteczka są miękkie, stwardnieją w trakcie stygnięcia. Posyp cukrem pudrem przed podaniem.



Całkowity czas: 50 min

4 osoby 5 min

45 osoby

Soup Slow cook

ZUPA ZE SPODEM KARCZOCHA MLEKIEM SOJOWYM, BAZYLIĄ, PARMEZANEM

10 spodów karczocha

1 łyżki oliwy z oliwek

Pokrojona na 4 kawałki biała
cebula

50 cl bulionu drobiowego
bez glutenu

1 łyżka mąki kukurydzianej
(opcjonalnie)

50 g startego parmezanu

25 cl mleka sojowego

2 filety sardeli w oleju
(opcjonalnie)

kilka listków świeżej bazylii

Sól, pieprz

- 1** Do miski z nożem ultrabłade dodaj
cebule. Uruchom robota na 5
sekund przy prędkości 11, by zmi-
kować cebulę.
- 2** Dodaj olej, spody karczocha, mąkę
kukurydzianą. Uruchom program
Wolne gotowanie (Slow Cook) P1
na 5 min.
- 3** Dodaj bulion drobiowy bez glutenu
i świeżą bazylię. Uruchom program
Zupa (Soupe) P1 przy 100°C na
40 min z zamkniętą zatyczką.
- 4** Na koniec programu dodaj mleko
sojowe starty parmezan, filety z sar-
deli. Miksuj przy prędkości 11 przez
30 sekund.
- 5** Dopraw, sprawdź konsystencję, po-
dawaj na ciepło.



Podawaj z krakersami z mąki
ryżowej. Zastąp bulion z drobiu
domowym bulionem warzywnym.



Całkowity czas: 40 min

4 osoby 10 min

30 min

Slow cook

DRÓB Z ANANASEM I CZERWONĄ PAPRYKĄ

600 g filetów z drobiu

1 łyżeczka skrobi kukurydzianej lub ziemniaczanej

2 łyżka oleju roślinnego

½ łyżeczka proszku curry

250 świeżego ananasa pokrojonego w kostkę

1 duża biała cebula

1 ładna czerwona papryka pokrojona w kostkę

1 roztarty ząbek czosnku

1 łyżka octu winnego czerwonego (opcjonalnie)

150 ml soku ananasowego

150 ml bulionu drobiowego bez glutenu

Sól i pieprz

- 1** Do robota z założonym mieszadłem wlej olej, włóż cebulę, roztarty czosnek i paprykę w kostkach. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P1 na 10 min.
- 2** Przez ten czas dopraw drób curry, solą i pieprzem i dodaj do robota po 5 minutach. Gotuj do końca cyklu.
- 3** Wymieszaj skrobię z sokiem ananasowym i dodaj bulion drobiowy, ananas w kostkach i ocet do misy robota. Uruchom program Wolne gotowanie (Slow Cook) P2 na 20 min przy 95°C z zamkniętą przykrywką i zatyczką.
- 4** Dopraw i podawaj na ciepło.



Do przepisu dodaj świeżego imbiru i świeżej kolendry. Podawaj z ryżem basmati ugotowanym na parze.

INDEX

PIERWSZE KROKI

Ciasto na pizzę	15
Sos Beszamelowy	15
Kurczak po baskijski	16
Puree Z Ziemniaków	16
Zupa krem z dyni	17
Szybkie Lody Malinowe	17

PODSTAWY

Sos Angielski	33
Masło Domowe	33
Ciasto Na Słony Cake	33
Słone Ciasto Parzone	33
Ciasto Na Słodkie Ptysie	34
Krucze Ciasto	34
Ciasto Piskowe	34
Sos Holenderski	34
Sos Pomidorowy	35
Ganasz Z Gorzkiej Czekolady Z Przyprawami	35

PRZEKĄSKI

Blinis	38
Przystawki krewetkowe na parze	39

Kawior bakłażanowy	40
Krem burakowy, krakersy migdałowe	41
Krokiety z szarych krewetek	42
Empanadas	43
Ptysie serowe	44
Guacamol	45
Humus	46
Mus łososiowy w kieliszkach	47
Cukiniowe ruloniki z serem i goździkami	48
Samosy z mięsem	49
Babeczki z serem cheddar i szczypiorkiem	50
Suflet z dyni i sera	51
Tapenada z karczochów	52

PIERWSZE DANIE

Arancini klopsy z risotto	53
Szparagi po flamandzku	54
Pikantny kurczak w cieście filo	55
Pieczarki po grecku	56
Crème brûlée z pieczarkami	57
Krem francuski z foie gras	58
Curry z krewetkami i ananasem	59
Falafele	60
Foie gras na parze	61

Gazpacho andaluzyjskie	52
Mus z wątróbki drobiowej z Porto	63
Jajka mimoza	64
Pasztet z kociołka	65
Pory w sosie winegret	66
Chrupiąca sałata i pasztet z sardynek	67
Sałatka z owoców morza	68
Sałatka z ośmiornicy	69
Tatar z łososia	70
Pasztet wiejski	71
Pasztet warzywny z jajkami	72

ZUPY

Zupa z krewetek	73
Cappuccino z dyni piżmowej	74
Krem z kopru włoskiego i łososia	75
Krem z soczewicy z boczkiem	76
Krem paprykowy z chorizo	77
Krem z karczocha jerozolimskiego z borowikami	78
Zupa jarzynowa	79
Kapuśniak	80
Zupa po chińsku z kurczakiem	81
Zupa z cukinii, sera koziego i boczku	82
Zupa warzywna	83
Zupa z groszku z wędzoną kiełbasą	84



INDEX

Rosół z ciekim makaronem	85	Curry z krewetek	104	Indyk z chorizo	127
Zupa tajska z orzechami kokosowymi	86	Kałamarnica po amerykańsku	105	Filet z kurczaka kokos-curry	128
Zupa po rosyjsku	87	Filety z soli po ostendzku	106	Polędwiczka wieprzowa w sosie słodko-kwaśnym	129
Zupa krem ze szparagów	88	Krewetki głęboko-wodne smażone z warzywami	107	Placki z mielonego mięsa	130
Zupa krem z brokułów z serem niebieskim	89	Zapiekanka z dorsza	108	Zapiekanka pasterska	131
Zupa krem pieczarkowa	90	Soczewica, wążus i curry	109	Policzek wołowy z czerwonym winem i zimowymi warzywami	132
Zupa krem z kasztanów i foie gras	91	Miętus po śródziemnomorsku	110	Królik z suszonymi śliwkami	133
Zupa krem z kalafiora	92	Potrąwka po azjatycku	111	Duszony królik z palczatką	134
Zupa krem z cukinii, mięta i ricotta	93	Knedle z cukinii i łosia	112	Duszone chorizo po hiszpańsku	135
Zupa krem z bobu, bukiet ziół	94	Przeżrebek z porem	113	Oso bucco	136
Zupa krem z zimowych warzyw	95	Sushi burrito	114	Pieczeń po włosku	137
Zupa krem z grochem	96	Tadżin z miętusa	115	Wieprzowina peklowana z soczewicą	138
Zupa krem z cukinii z serem kiri®	97	Pstrąg na zielono	116	Piperade	139

DANIA

Ryby

Kulki z dorsza	98
Potrąwka z okonia morskiego z zielonym curry i mlekiem kokosowym	99
Potrąwka z miętusa	100
Potrąwka z łosia ze skórą z pomarańczy	101
Sernik z tuńczykiem	102
Colombo z rybą	103

Mięsa

Roladki z kurczaka i foie gras	117	Kurczak w południowym stylu	140
Potrąwka z cielęciny	118	Kurczak z orzechami nerkowca	141
Wołowina satay	119	Roladki na szybko	142
Wołowina po burgundzku	120	Kurczak po tajsku z czerwonym curry i słodką papryczką	143
Domowa biała kielbasa pasztetowa, duszone kasztany i kurki	121	Kurczak, pomidory i grzyby	144
Karbonada po flamandzku	122	Ramen z kurczakiem i warzywami	145
Zapiekanka z cykorii	123	Rougail z kielbasą	146
Chili con carne wersja z mięsnymi pulpetami	124	Azjatycka sałatka z kurczakiem	147
Ekspresowy kuskus z kurczaka	125	Saltimbocca	148
Curry z jagnięciną	126	Tadżin z jagnięciną	149
		Tatar z wołowiny	150
		Faszerowane pomidory	151



INDEX

Waterzooi z kurczaka 152

Wegetariańskie

Bakłażany z parmezanem 153

Hamburger wegetariański 154

Faszerowana kapusta 155

Placek z pomidorkami koktajlowymi 156

Budyń warzywny 157

Placki ziemniaczane z pieczarkami 158

Zapiekanka z buraka liściowego z beszamelem 159

Soczewica, marchew i przyprawy 160

Gulasz z warzyw korzennych 161

Millefeuille ze szpinakiem po grecku 162

Minestrone 163

Papryka faszerowana kwinoa, bakłażanem i serem feta 164

Knedle ziemniaczane 165

Kwinoa z warzywami i ciecierzycą 166

Suflety serowe 167

Tagliatelle warzywne 168

Tadżin warzywny 169

Wok warzywny 170

Makaron i ryż

Pszenica jak risotto 171

Bucatini all'amatriciana 172

Gnocchis z kielbasą i pomidorami 173

Domowe gnocchis i pesto 174

Lazanie 175

Jednogarnkowy makaron z krewetkami i mascarpone 176

Makaron carbonara 177

Tradycyjne risotto 178

Letnie risotto 179

Risotto z groszkiem i szynką 180

Spätzli 181

Tarty i pizze

Babeczki 182

Pizza z siekaną cielęciną 183

Pizza Regina 184

Tarta pomidorowa 185

Tarta z serem Maredsous 186

Tarta po lotaryńsku 187

Tarta bez ciasta z cukinią i szynką 188

Placek z pieczarkami i kurczakiem 189

Placek flamiche 190

DODATKI

Pieczarki z pietruszką 191

Chutney z mango 192

Kuskus z warzyw 193

Tłuczone ziemniaki z marchewką 194

Szpinak w śmietanie 195

Salatka warzywna 196

Makaron z fasolką 197

Świeży makaron 198

Małe budynie z cukinii 199

Papryka z pomidorami 200

Polenta 201

Puree z marchwi i pomarańczy 202

Kwinoa z pomidorami 203

Ratatouille 204

CHLEB, DROŻDŻÓWKI, SŁONE CIASTA

Bretzle 205

Drożdżówka z różową praliną 206

Drożdżowa rolada z czekoladą 207

Bułki do hamburgera 208

Cake z figami, szynką, orzechami 209

Cake z dyni, sera comté, bekonu 210

Cake z suszonymi pomidorami, oliwkami, serem feta 211

Cramique 212

Podpłomyk 213

Naan z serem 214



INDEX

Chleb z ziarnami	215
Chleb z boczkiem i serem comté	216
Biały chleb z masłem paprykowym	217
Piernik	218
Domowy chleb tostowy na świeżą kanapkę	219

SOSY

Przecier z czerwonych owoców	220
Krewetki w sosie koktajlowym	221
Majonez	222
Majonez z małą ilością tłuszczu	223
Pesto	224
Pesto czerwone	225
Sos z pieprzem	226
Sos z 4 serami	227
Sos bearnaiski	228
Sos musztardowy (do pieczenia wieprzowej)	229

DESERY

Na dobry początek

Pączuszki	230
Churro z sosem czekoladowym	231

W stylu deseru Trifle owocowy	232
Krem cytrynowy	233
Crème brûlée waniliowy	234
Krem kataloński	235
Naleśniki	236
Czekoladowe eklerki	237
Gofry	238
Pływające wyspy	239
Makaroniki	240
Mus malinowy	241
Muffinki z czereśniami i migdałami	242
Muffinki Smarties z malinami	243
Chiński nugat	244
Pancakes	245
Panna Cotta	246
Karmelizowane jabłka z pistacjami	247
Owsianka	248
Ciastka z kremem	249
Ryż na mleku	250
Rosquillas – hiszpańskie pączki	251
Zabajone	252
Tiramisu z zieloną cytryną	253

Ciasta

Chleb bananowy	254
Blondie z białą czekoladą i czerwonymi owocami	255

Brownie z orzechami pekan	256
Cake z kasztanami i migdałami	357
Cake gruszkowo-orzechowy	258
Ciasto marchewkowe	259
Ciasto charlotte z musem truskawkowym	260
Sernik	261
Sernik z różą i malinami	262
Placek z morelami i rozmarynem	263
Placek z rabarborem	264
Truskawkowe serca z wanilią	265
Kruszonka jabłkowa	266
Deser gruszkowo-czekoladowy	267
Far breton	268
Tarta z budyniem	269
Miękkie ciasto czekoladowe	270
Miękkie ciasto orzechowe	271
Placek na trzech króli jabłkowo-orzechowy	272
Ciasto jogurtowe z suszonymi owocami	273
Ciasto jabłkowe	274
Ciasto z semoliny	275
Babka marmurkowa	276
Rolada z dżemem czereśniowym	277
Torcik Naked cake z czerwonymi owocami	278
Paris-Brest	279



INDEX

Soufflet z Grand Marnier®	280
Tarta amandine ze śliwkami	281
Tarta czekoladowa	282
Tarta z mirabelkami	283

Ciasteczka

Amarettis	284
Finansjerki	285
Biszkopty kocie jęczyzki	286
Magdalenki	287
Bezy	288
Ciasteczka panellet	289
Ciasteczka Rochers z orzechami kokosowymi	290
Świąteczne herbatniki	291
Spekulos	292
Trufle czekoladowo-kasztanowe	293
Łatwe trufle	294

Lody i sorbety

Mrożony jogurt malinowy	395
Lody ricotta	396
Sorbet z czerwonych owoców	397
Sorbet grejpfrutowy	298

Przeciery, dżemy, pasty do kanapek

Przecier brzoskwiniowy	299
------------------------	-----

Przecier z jabłek i cynamonu	300
Dżem z czerwonych owoców	301
Galaretka gruszkowa	302
Muesli z suszonymi owocami	303
Orzechowa pasta do smarowania	304
Czekoladowa pasta do smarowania	305

NAPOJE

Ciepła czekolada	306
Smoothie z mango	307
Smoothie awokado kiwi	308
Smoothie banan mleko kokosowe	309
Smoothie burak, marchew i jagody, biszkopt szwedzki z płatkami owsianymi	310

SPECJAŁY DLA DZIECI

Klopsiki wołowe	311
Cake z karmelem z masła pół solonego	312
Płysie z pastą łososiową	313
Cookies z czekoladą	314
Koktajl mleczny bananowo-waniliowy	315
Mus czekoladowy	316

Muffinki warzywne	317
Nuggety z kurczaka z płatkami	318
Makaron penne bolońsku	319
Puree ze słodkiego ziemniaka i szynki	320
Zupa pomidorowa	321

BEZ GLUTENU

Ciasteczka kukurydziane z rodzynkami, bez glutenu	322
Placek warzywny bez glutenu	323
Mamine ciasto z gorzkiej czekolady	324
Bezglutenowy chleb z ziarnami i hummusem i groszkiem	325
Pizza warzywna z kalafiozem bez glutenu	326
Rillettes z łososia z serem białym i ziołami	327
Risotto z małżami, krewetkami i przegrzebkami	328
Ciasteczka piaskowe bez glutenu	329
Zupa ze spodem karczocha mlekiem sojowym, bazylią, parmezanem	330
Drób z ananasek i czerwoną papryką	331





Tefal[®]

Companion XL

Twój robot kuchenny Companion[®] XL
zadomowił się już w Twojej kuchni i
wkrótce stanie się Twoim najlepszym
kompanem!

Dzięki tej książce odkryjesz wszystkie
jego możliwości. Wykorzystaj te
wskazówki i do dzieła!



ISBN 978-2-37247-062-9 – 8020003372

