QUIGG

Receitas

Deliciosas receitas
para cozinhar
desde entradas
às sobremesas

O presente documento, incluindo todas as suas partes, está protegido por direitos de autor. É proibida qualquer utilização sem a autorização expressa do fabricante. Tal aplica-se especialmente à reprodução, tradução, filmagem, utilização de imagens e gravação e edição em sistemas eletrónicos.
Todas as imagens são meras sugestões de apresentação!

Importador: Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG,
Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld

QUIGG

Robot de cozinha com controlo wireless

REÚNE INÚMERAS FUNÇÕES E OFERECE VÁRIAS POSSIBILIDADES DE UTILIZAÇÃO

- MEXER/AMASSAR
- MISTURAR
- COZINHAR
- COZINHAR A VAPOR
- LIQUIDIFICAR
- PICAR
- TRITURAR
- BATER
- PESAR
- E MUITO MAIS...

Parabéns por ter adquirido o seu robot de cozinha, que reúne inúmeras funções e oferece, assim, várias possibilidades de utilização. Neste livro de receitas, gostaríamos de lhe demonstrar a versatilidade de possibilidades de utilização com base num grande número de receitas.

Note que as informações que disponibilizamos de seguida, relativamente às quantidades, temperaturas e tempos de preparação indicados, representam somente as nossas recomendações para a confeção dos alimentos e, portanto, devem ser interpretadas como meros valores de referência. As informações exatas sobre quantidades e tempo dependem de diversos fatores, como, por exemplo, as propriedades (ex.º: dimensões ou consistência) dos ingredientes e, não menos importante, do seu próprio gosto pessoal. Decida, portanto, como prefere tratar os ingredientes e faça as alterações que entender nas receitas, se necessário. Recomendamos que anote as alterações implementadas, para que possa consultar essas anotações numa posterior confeção da respetiva receita.

Além disso, o aparelho dispõe de uma função WLAN, através da qual pode associar o robot de cozinha diretamente (sem ligação à Internet) ao seu smartphone ou tablet. A nossa aplicação associada e especificamente desenvolvida para este aparelho permite, por um lado, a preparação das receitas incluídas e, por outro, a utilização manual, bem como a introdução das configurações pretendidas como, por exemplo, velocidade, tempo, temperatura, rotação para a esquerda ou a marcação de programas pré-instalados, etc., efetuada diretamente através do smartphone/tablet. Todas as receitas deste livro de receitas também se encontram armazenadas na aplicação, podendo ser acedidas passo a passo e ser facilmente preparadas através do respetivo dispositivo móvel.

O procedimento para utilização da ligação por WLAN, bem como para transferência/instalação e utilização da aplicação é descrito mais detalhadamente num manual de instruções fornecido separadamente.

ENTRADAS

6 Camarão picante gratinado
Empada de carne
7 Bolinhos de massa choux com recheio picante
Salada de repolho branco
Gnocchi
8 Mexilhões picantes com azeitonas
Omelete substancial
Panquecas de batata com queijo
9 Bolinhos de carne (como acompanhamento para caldos)
Salada de legumes
Rolo de batata
10 Mousse de truta com canónigos
Bolinhos de sêmola (para sopa)
11 Salada de pastinagas e lentilhas
Legumes mediterrânicos
12 Wraps de tortilha com atum

SOPAS

16 Sopa de batata
Sopa de alho-francês
Creme de cogumelos
17 Gaspacho
Sopa de queijo
Sopa de legumes
18 Sopa de tomate
Sopa de almôndegas
Sopa de cebola à francesa
19 Sopa de aipo
Creme de salmão
Creme de brócolos
20 Sopa de beterraba
Sopa de castanhas
21 Sopa de abóbora
Sopa de lentilhas
22 Sopa de batata-doce
Sopa de curgetes
23 Sopa chinesa
Sopa de pastinagas

PRATOS PRINCIPAIS

26 Risotto
Veado com molho de vinho tinto
27 Polenta
Borche (sopa típica do leste europeu)
Quiche de alho-francês
28 Pizza com tomate, fiambre e queijo
Curgete recheada
29 Panquecas de batata
Pastéis recheados
30 Estufado
Carne de porco em tiras
31 Chili com carne
Salada de macarrão
32 Almôndegas bávaras
Panquecas Ramson
Arroz-doce
33 Spätzle com queijo
Hambúrgueres de peixe
34 Rolinhos de carne picada com molho de tomate
35 Guisado com linguiça picante
Ratatouille
36 Pimentos com recheio de carne picada
37 Arroz de carne requintado
Arroz de pimento com ervilhas
38 Folhado de legumes com ervas

PRATOS SAUDÁVEIS

42 Lombo de salmão em cama de legumes
Cogumelos salteados
Peixe no forno
43 Legumes salteados com batatas
Rolos de couve-chinesa recheados
44 Peito de peru com legumes e molho de queijo fresco
Peito de frango com legumes e molho de manjericão
45 Filetes de bacalhau fresco com arroz e molho
Mexilhões em molho de tomate
46 Almôndegas de espinafre
47 Caril de legumes com arroz

MOLHOS E PESTOS

50 Pesto de manjericão
Molho Gorgonzola
Molho bearnês
Molho de tomate e manjericão
51 Molho de mostarda
Molho balsâmico
Molho de laranja
Molho holandês
Molho de alcaparras
52 Molho de vinho tinto
Molho de vinho branco
Molho béchamel
53 Molho de carne assada
Molho de caril
54 Molho para salada
Molho à bolonhesa
55 Molho de pimenta rápido
Pesto Rosso
Molho de amendoim
56 Molho de salmão
Molho de pimenta doce

PATÉS E CREMES

60 Paté de atum
Paté de abacate
Manteiga de ervas
Maionese
61 Paté de pimento
Paté de ervas, queijo Quark e mostarda
Paté de anchovas
Creme de chocolate e avelã
62 Queijo fresco com cogumelos
Queijo Quark com cogumelos
Manteiga de vinho tinto com cebolas
63 Queijo fresco com tomate
Manteiga de salmão
Creme de alho
Creme de grão-de-bico
64 Manteiga de alho com piripíri
Banha com peras e cebola
Creme de barrar com ovo e queijo fresco
65 Massa de pão para gratinar
Molho Remoulade (molho tipo tartar)
Creme de barrar de cominhos e alecrim com alho
66 Obazda bávara
Creme de rabanete com agrião
Molho picante com creme de nata azeda
67 Molho de beterraba vermelha
Molho de pimento colorido
Molho de mostarda e endro
68 Molho Tsatsiki com ervas
Molho de hambúrguer
69 Pasta de fiambre para barrar
Molho rápido
Creme de queijo com alho

BOLOS E BISCOITOS

72 Bolo mármore
Bolo fofo
Bolo esponjoso
73 Bolo de limão
Bolo de banana
Bolo de especiarias
74 Bolo de vinho quente
Queques de frutos secos
Biscoitos de baunilha
75 Biscoitos de canela
Biscoitos florentinos
76 Biscoitos de coco
Biscoitos de avelã
Massa de pão
77 Massa choux
Massa de pizza
Massa para biscoitos tipo húngaros
78 Queques de fiambre e queijo
Bolo Guglhupf
79 Bolinhas de maçapão
Bases de tortilha
Blini (panquecas russas)

GELADOS E SOBREMESAS

82 Gelado de frutos silvestres
"Salzburger Nockerl"
Gelado de baunilha
Sorvete de limão
83 Mousse de chocolate
Waffles de natas
Molho de baunilha
Zabaione
84 Panna Cotta com morangos
Gelado de bolo de gengibre
Gelado de maçapão com nogado
85 Gelado de noz
Gelado de canela

BEBIDAS

88 Sumo de tomate
Batido de banana
Ponche de café com xarope de ácer
Ponche de mel
89 Licor de ovo
Licor de laranja
Licor de limão
90 Ponche de inverno
Vinho quente
Licor Baileys
91 Bebida de pequeno-almoço
Batido de fruta (vegan)
Batido Wake-up
Smoothie de iogurte com bagas
92 Smoothie de pepino verde
Smoothie de beterraba vermelha e maçã
Bebida de iogurte de banana e kiwi
93 Smoothie de pak choi com ananás e banana

ACOMPANHAMENTOS

96 Gnocchi de batata
Bolinhos de batata metade/metade
97 Massa fresca (receita de base)
Bolinhos de batata
Puré de aipo
98 Bolinhos de pão
"Spätzle"
99 Puré de batata e cenoura
Bolinhos de pão pretzel

COMIDA PARA BEBÉ

82 Puré de legumes com cenoura
Puré de legumes com carne
Mousse de fruta
Papa de cenouras
103 Papa de abóbora
Papa de curgetes com batatas
Papa de bolacha com bananas e peras

CONSERVAS

106 Geleia de groselha
Compota de meloa
Compota de morango com pimenta
107 Compota de alperce
Combinado de legumes picantes
Alho com óleo de piripír

ACESSÓRIOS

108 Notas sobre os acessórios

Entradas

PÁGINA 6
• Camarão picante gratinado
• Empada de carne

PÁGINA 7
• Bolinhos de massa choux com recheio picante
• Salada de repolho branco
• Gnocchi

PÁGINA 8
• Mexilhões picantes com azeitonas
• Omelete substancial
• Panquecas de batata com queijo

PÁGINA 9
• Bolinhos de carne (como acompanhamento para caldos)
• Salada de legumes
• Rolo de batata

PÁGINA 10
• Mousse de truta com canónigos
• Bolinhos de sêmola (para sopa)

PÁGINA 11
• Salada de pastinagas e lentilhas
• Legumes mediterrânicos

PÁGINA 12
• Wraps de tortilha com atum

CAMARÃO PICANTE GRATINADO

PREPARAÇÃO
Colocar o caldo, as natas, a farinha, a manteiga, o queijo cortado em pedaços, o sal e a pimenta no recipiente de mistura e cozinhar durante 7 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar a gema e o caril através da abertura de enchimento e deixar cozinhar mais uns minutos.
Entretanto, escaldar, pelar e cortar o tomate em cubos.

Retirar o recipiente de mistura da base e misturar o tomate em cubos e o camarão com a espátula.

Encher 4 forminhas untadas com a massa obtida e levar ao forno a gratinar cerca de 15–20 minutos a 200 °C.

DICA: em vez de caril, pode dar-se um toque mais picante a esta entrada adicionando piripíri em pó!

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 ml de caldo 250 ml de natas 40 g de farinha 30 g de manteiga 100 g de Gouda semicurado Sal, pimenta	Cozinhar	7 min.	100 °C	1
1 gema 1 colher de chá de caril	Cozinhar	1 min.	100 °C	1
1 tomate 300 g de camarão	Mexer com a espátula			
Encher em forminhas e levar ao forno a gratinar cerca de 15–20 min. a 200 °C.				

EMPADA DE CARNE

PREPARAÇÃO
Colocar a farinha no recipiente de mistura. Diluir o fermento em metade da tampa da abertura de enchimento com água morna, adicionar à farinha juntamente com a restante água e a gema e mexer durante 30 seg., no nível 6. Amassar novamente a massa com as mãos e estender.

Com 2/3 da massa, cobrir uma forma de bolo inglês (30 cm) untada e polvilhar com pão ralado.

Triturar metade do toucinho e da carne de porco durante 30 seg. no nível 6. Em seguida, se necessário, empurrar para baixo com a espátula, a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar ½ cebola, 1 ovo, ½ colher de chá de ervas de Provença, metade dos cogumelos, 1 colher de sopa de ervas frescas picadas, sal, pimenta e colorau à carne no recipiente de mistura e processar durante 30 seg. no nível 6. Deitar a pasta de carne na forma de bolo inglês.

Por cima, colocar o lombo de porco temperado com sal, pimenta e colorau.

Com os restantes ingredientes, preparar outra pasta de carne, conforme anteriormente descrito, e cobrir o lombo com ela.

Estender a restante massa e fazer-lhe 2 furos (com cerca de 3 cm), cobrindo a empada com a mesma e pressionando bem os rebordos da massa.

Deixar a empada a levedar num local quente durante cerca de 30 min. Pincelar com a gema batida e levar ao forno durante 75 min., a 175–200 °C.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
400 g de farinha 20 g de fermento fresco 200 ml de água 1 gema	Mexer	30 seg.		6
2 colheres de sopa de pão ralado	Polvilhar a massa			
100 g de toucinho 100 g de carne de porco	Triturar	30 seg.		6
1 cebola 2 ovos 1 colher de chá de ervas de Provença 200 g de cogumelos 1 colher de chá de ervas frescas Sal, pimenta Colorau	Mexer	30 seg.		6
500 g de lombo de porco				
1 gema				
Levar ao forno durante 75 min., a 175–200 °C.				

BOLINHOS DE MASSA CHOUX COM RECHEIO PICANTE

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 ml de água Sal 60 g de manteiga	Cozinhar	3 min.	100 °C	1
120 g de farinha	Cozinhar	20 seg.	100 °C	4
3 ovos ½ colher de chá de fermento em pó	Bater	50 seg.		4
Levar ao forno, a 175–200 °C, cerca de 20–30 min.				
250 g de queijo Quark 200 g de queijo fresco ½ cebola ervas frescas cortadas, sal, pimenta	Mexer	20 seg.		5

PREPARAÇÃO

Cozer água com sal e manteiga no recipiente de mistura durante 3 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar a farinha e cozinhar mais 20 seg. no nível 4. De seguida, deixar o recipiente de mistura arrefecer.

Adicionar os ovos à massa arrefecida, batendo o fermento em pó durante 50 seg., no nível 4.

Encher o saco de pasteleiro com a massa e, num tabuleiro com papel vegetal, fazer bolinhas do tamanho de uma noz. Levar ao forno pré-aquecido a 175–200 °C durante 20–30 min. (Atenção: não abrir o forno durante o tempo de cozedura!)

Colocar o queijo Quark, o queijo fresco, a cebola, as ervas, o sal e a pimenta no recipiente de mistura e mexer durante 20 segundos, no nível 5. Encher os bolinhos frios e cortados ao meio com esta massa.

SALADA DE REPOLHO BRANCO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de maçãs 50 g de avelãs 1 copo de iogurte 2 colheres de sopa de vinagre 4 colheres de sopa de óleo Sal, pimenta Colorau Açúcar	Misturar	20 seg.		1
600 g de couve branca	Triturar	20 seg.		1

PREPARAÇÃO

Colocar as maçãs cortadas em quartos juntamente com as avelãs, o iogurte, o vinagre, o óleo e as especiarias no recipiente de mistura, misturar durante 20 seg. no nível 1 e, de seguida, colocar numa taça. Colocar metade da couve branca (retirar o caule e cortar em pedaços) no recipiente de mistura e triturar cerca de 20 seg., no nível 1.

Triturar a restante couve também durante 20 seg., no nível 1, e adicionar aos outros ingredientes na taça.

GNOCCHI

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
½ ramo de salsa	Picar	10 seg.		10
250 g de queijo Quark 2 ovos 300 g de farinha 1 colher de chá de sal	Misturar	1 min.		5
Cozinhar em água a ferver com sal durante 5 min. e envolver em manteiga antes de servir.				

PREPARAÇÃO

Picar a salsa 10 seg., no nível 10 (em seguida, se necessário, empurrar para baixo com a espátula, a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável).

Adicionar os restantes ingredientes e mexer 1 min., no nível 5.

Formar um rolo com a massa, cortar pequenos pedaços e, com as mãos, formar pequenos rolos cilíndricos.

Cozinhar a massa em água a ferver com sal cerca de 5 min. e, de seguida, escorrer.

Envolver a massa pronta em manteiga e servir.

MEXILHÕES PICANTES COM AZEITONAS

PREPARAÇÃO

Colocar o caldo, a manteiga, a farinha, as natas, o alho, o sal, a pimenta e o tabasco no recipiente de mistura e cozinhar durante 8 min., a 100 °C, no nível 1.

Entretanto, escaldar, pelar e cortar o tomate em cubos.

Retirar o recipiente de mistura da base e misturar as azeitonas cortadas a meio, as ervas picadas, o tomate em cubos e o miolo dos mexilhões com a espátula.

Encher 4 forminhas untadas com esta mistura e levar ao forno a gratinar durante 20 min., a 200 °C.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
500 ml de caldo 30 g de manteiga 40 g de farinha 100 ml de natas 1 dente de alho Sal, pimenta 1 gota de tabasco	Cozinhar	8 min.	100 °C	1
1 tomate 5 azeitonas sem caroço 1 colher de sopa de ervas frescas 300 g de miolo de mexilhão	Mexer com a espátula			
Levar ao forno 20 min., a 200 °C.				

OMELETE SUBSTANCIAL

PREPARAÇÃO

Colocar a cebola no recipiente de mistura e triturar 10 seg., no nível 4.

Adicionar os restantes ingredientes e misturar mais 20 seg., no nível 5.

Numa frigideira, aquecer algum óleo e adicionar a massa obtida, em pequenas porções, e deixar dourar dos dois lados.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola	Triturar	10 seg.		4
200 g de toucinho 500 ml de leite 375 g de farinha 6 ovos Sal, pimenta, colorau Alecrim, tomilho	Misturar	20 seg.		5
Dourar, em pequenas porções, numa frigideira.				

PANQUECAS DE BATATA COM QUEIJO

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturá-las no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de manteiga e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Cortar as batatas (descascadas) e o queijo em pedaços e colocá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando durante 1 minuto, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o ovo, a noz-moscada e o alecrim, bem como sal e pimenta, e mexer tudo durante 1 minuto, no nível de velocidade 2.

Formar quadrados pequenos com a massa e dourar na frigideira com algum óleo.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola vermelha	Triturar	10 seg.		5
1 colher de sopa de manteiga	Refogar	2,5 min.	120 °C	1
400 g de batatas cozidas 100 g de queijo (Emmental ou Gouda)	Triturar	1 min.		4
1 ovo 1 pitada de noz-moscada (acabada de ralar) 1 colher de sopa de alecrim (picado) Sal/pimenta a gosto	Mexer	1 min.		2

BOLINHOS DE CARNE (COMO ACOMPANHAMENTO PARA CALDOS)

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de carne de salsicha 3 colheres de sopa de natas 1 ovo	Mexer	1,5 min.		2
2 colheres de sopa de salsa (acabada de cortar) 1 pitada de noz-moscada (acabada de ralar) ¼ colher de chá de raspas de limão Sal/pimenta a gosto	Mexer	40 seg.		1

PREPARAÇÃO

Colocar a carne de salsicha juntamente com as natas e o ovo no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 1,5 minutos, no nível de velocidade 2, até obter uma massa uniforme.

Adicionar a salsa, noz-moscada, as raspas de limão, sal e pimenta e mexer durante 40 segundos, no nível de velocidade 1.

Em seguida, formar os bolinhos de massa com uma colher e colocá-los no caldo quente, deixando-os lá cerca de 15-20 minutos (dependendo do tamanho). O caldo não deve ferver.

SALADA DE LEGUMES

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 g de cenouras	Triturar	20 seg.		4
250 g de couve branca	Triturar	15 seg.		1
4 colheres de sopa de óleo vegetal 3 colheres de sopa de vinagre 1 colher de chá de sal 1 colher de chá de açúcar 70 g de natas Sumo de uma lima	Misturar	1 min.		SL Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO

Descascar as cenouras, cortá-las em pedaços e triturá-las no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 20 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a couve branca e triturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 1. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os restantes ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e misturar tudo durante 1 minuto, no nível de velocidade "SL", com rotação para a esquerda.

ROLO DE BATATA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de batatas	Triturar	20 seg.		5
1 ovo 20 g de manteiga 100 g de farinha 25 g de sêmola Sal Noz-moscada	Mexer	20 seg.		5
Pesto	Pincelar a massa			
Cozinhar em água a ferver com sal durante 30 min.				

PREPARAÇÃO

Descascar as batatas previamente cozidas, cortar, colocar no recipiente de mistura e triturar 20 seg., no nível 5.

Adicionar os restantes ingredientes e mexer 20 seg., no nível 5.

Estender a massa sobre uma folha de alumínio polvilhada com farinha, até obter um retângulo com 1 cm de espessura, pincelar com pesto, enrolar a massa e unir bem as extremidades.

Colocar o rolo em água a ferver com sal e deixar ferver 30 min.

MOUSSE DE TRUTA COM CANÓNIGOS

PREPARAÇÃO:
Cortar a chalota em pedaços, colocar com o dente de alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os filetes de truta em pedaços, o crème fraîche, o sumo de limão, as raspas de limão, o sal, a pimenta e triturar durante 30 segundos, no nível de velocidade 7.

Depois disso, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Misturar então novamente durante 30 segundos, no nível de velocidade 5.

Colocar a mistura numa tigela e levar ao frigorífico durante algumas horas.

Para o molho, limpar o recipiente de mistura e adicionar a chalota em pedaços, triturando-a durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o sumo de limão, o açúcar, o vinagre, o óleo, o endro, o sal, a pimenta e mexer durante 30 segundos, no nível de velocidade 2.

Lavar os canónigos, escolhê-los e, em seguida, adicionar o molho. Cortar a mousse de truta com colher, guarnecendo e servindo com os canónigos.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 chalota 1 dente de alho pequeno	Triturar	10 seg.		4
250 g de filetes de truta 125 g de crème fraîche 1 colher de chá de sumo de limão Raspas de um limão biológico Sal/pimenta a gosto	Transformar em puré	30 seg.		7
Depois disso, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.				
	Misturar	30 seg.		5
Colocar a mistura numa tigela e levar ao frigorífico durante algumas horas.				
Molho para saladas: 1 chalota	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de sumo de limão ½ colher de sopa de açúcar 4 colheres de sopa de vinagre balsâmico branco 1 colher de sopa de óleo de colza 1 colher de chá de endro Sal/pimenta a gosto	Mexer	30 seg.		2
200 g de canónigos		Lavar os canónigos, escolhê-los e, em seguida, adicionar o molho.		

BOLINHOS DE SÊMOLA (PARA SOPA)

PREPARAÇÃO:
Colocar os ovos, a manteiga e o sal no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 3 minutos, no nível de velocidade 1.

Adicionar a sêmola, a salsa e a noz-moscada e misturar durante 2 minutos, no nível de velocidade 1.

Formar bolinhos de massa com uma colher, colocar no caldo e deixar ferver (os bolinhos de massa não devem ficar cozidos).

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
2 ovos (tamanho M) 60 g manteiga (temperatura ambiente) 2 colheres de chá de sal	Mexer	3 min.		1
160 g de sêmola 2 colheres de sopa de salsa (fresca picada) 1 pitada de noz-moscada (acabada de ralar)	Misturar	2 min.		1

SALADA DE PASTINAGAS E LENTILHAS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 chalota	Triturar	10 seg.		4
200 g de pastinagas	Triturar	15 seg.		3
2 colheres de sopa de azeite	Refogar	2 min.	120	SL Rotação para a esquerda
1 lata pequena de lentilhas castanhas 4 colheres de sopa de vinagre de Xerez 1 pitada de açúcar Sal/pimenta a gosto ½ colher de sopa de mel	Mexer	1,5 min.		SL Rotação para a esquerda
80 g de queijo de ovelha	Misturar	1 min.		SL Rotação para a esquerda
2 folhas de alface	Guarnecer			

PREPARAÇÃO:
Cortar as chalotas em pedaços, colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar as pastinagas em pedaços pequenos e triturá-las durante 15 segundos, no nível de velocidade 3. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o azeite e refogar durante 2 minutos a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Adicionar as lentilhas (escorridas, lavadas), o vinagre, o açúcar, o sal, a pimenta e o mel e mexer durante 1,5 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Desfazer o queijo de ovelha por cima e misturar durante 1 minuto, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Espalhar as folhas de alface em cada prato e colocar a salada de pastinagas e lentilhas por cima.

LEGUMES MEDITERRÂNICOS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
Aprox. 500–600 ml de água 1 colher de sopa de caldo de legumes (em pó)				
1000 g de legumes (pimentos, beringelas, cogumelos, curgetes, cebolas vermelhas)	Cozinhar a vapor	20 min.	120	SL
Marinada: 1 chalota ½ ramo de orégão ½ ramo de manjericão 3 dentes de alho	Triturar	15 seg.		4
5 colheres de sopa de azeite 150 ml de vinagre balsâmico escuro Sal/pimenta a gosto 1 colher de chá de açúcar ½ colher de chá de colorau ½ colher de chá de piripíri em pó ½ colher de sopa de agulhas de alecrim (picadas finamente) 1 colher de chá de tomilho fresco (picado finamente)	Mexer	2 min.		1
Verter a marinada sobre os legumes. Guardar no frigorífico durante 24 horas.				

PREPARAÇÃO:
Colocar a água juntamente com 1,5 colheres de sopa de caldo de legumes no recipiente de mistura em aço inoxidável. Lavar os legumes e cortar em pedaços ou rodelas, distribuir na taça de vaporização e pela panela a vapor e cozer durante 20 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL. Retirar o acessório da panela a vapor e colocar para o lado com a tampa, a fim de evitar que os ingredientes arrefeçam.

Esvaziar e limpar o recipiente de mistura em aço inoxidável. Em seguida, adicionar a chalota (em pedaços), os orégãos, o manjericão e o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os restantes ingredientes e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 1.

Espalhar os legumes num tabuleiro e adicionar a marinada. Em seguida, guardar no frigorífico durante 24 horas.

WRAPS DE TORTILHA COM ATUM

PREPARAÇÃO:
Colocar a cebola em pedaços e o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a rúcula e o manjericão e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 3. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o atum, o sumo de limão, o açúcar, o sal, a pimenta e o queijo fresco e misturar durante 3 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Remover a massa e espalhar as bases de tortilha, enrolando-as para formar wraps.

Dica: também se pode envolver os wraps em película aderente e guardar no frigorífico. Assim, há sempre um petisco disponível, em qualquer altura.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola pequena 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
100 g de rúcula 5 folhas de manjericão	Triturar	10 seg.		3
2 latas de atum 1 colher de sopa de sumo de limão 1 pitada de açúcar Sal/pimenta a gosto 150 g de queijo fresco (ervas com tomate)	Misturar	3 min.		SL Rotação para a esquerda
4 bases de tortilha	Espalhar a massa de atum e enrolar.			

AS MINHAS NOTAS

AS MINHAS NOTAS

SOPAS

PÁGINA 16
- Sopa de batata
- Sopa de alho-francês
- Creme de cogumelos

PÁGINA 17
- Gaspacho
- Sopa de queijo
- Sopa de legumes

PÁGINA 18
- Sopa de tomate
- Sopa de almôndegas
- Sopa de cebola à francesa

PÁGINA 19
- Sopa de aipo
- Creme de salmão
- Creme de brócolos

PÁGINA 20
- Sopa de beterraba
- Sopa de castanhas

PÁGINA 21
- Sopa de abóbora
- Sopa de lentilhas

PÁGINA 22
- Sopa de batata-doce
- Sopa de curgetes

PÁGINA 23
- Sopa chinesa
- Sopa de pastinagas

SOPA DE BATATA

PREPARAÇÃO
Descascar as batatas e cortá-las em pedaços juntamente com as cenouras, o aipo, o alho-francês e a cebola e picar as ervas.

Colocar o caldo de carne no recipiente de mistura, adicionar os ingredientes sólidos e cozer cerca de 20 min., no nível 1, a 100 °C.

De seguida, misturar 1 minuto, no nível 4.

Temperar com sal, pimenta, piripíri e um pouco de noz-moscada e cozinhar 3 minutos, a 100 °C, no nível 1.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
300 g de batatas 1 pedaço de aipo-rábano (cerca de 100 g) 2 cenouras 1 cebola ½ talo de alho francês 400–500 ml de caldo de carne	Cozinhar	20 min.	100 °C	1
Misturar		1 min.		4
Sal, açúcar, Piripíri, noz-moscada Ervas (ex.º: manjerona, salsa)	Cozinhar	3 min.	100 °C	1

SOPA DE ALHO-FRANCÊS

PREPARAÇÃO
Cortar a cebola em pedaços e colocá-la no recipiente de mistura durante 10 seg., no nível 4.

Adicionar os cubinhos de bacon, a manteiga e o açúcar e estufar ligeiramente durante 2 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar o alho-francês (cortado em pedaços pequenos), o caldo de legumes, sal, pimenta e a noz-moscada e deixar ferver 25 min. a 100 °C, no nível SL.

Adicionar as natas batidas e deixar ferver mais 1 min.

Se pretendido, colocar no prato e guarnecer com uma colher de natas batidas e um pouco de cebolinho.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola pequena	Triturar	10 seg.		4
100 g de cubinhos de bacon 40 g de manteiga 1 colher de chá de açúcar	Refogar	2 min.	100 °C	1
3 talos de alho-francês 1 l de caldo de legumes Sal, pimenta Noz-moscada	Ferver	25 min.	100 °C	SL
125 ml de natas batidas	Ferver	1 min.	100 °C	1

CREME DE COGUMELOS

PREPARAÇÃO
Colocar o caldo de legumes, o leite, a manteiga, a farinha, as natas batidas, o sal e a pimenta no recipiente de mistura e aquecer durante 10 min., a 100 °C, no nível 1.

Laminar os cogumelos e deitar umas gotas de sumo de limão; colocar no recipiente de mistura e cozinhar tudo mais 5 min., a 100 °C, no nível 1.

Se pretendido, servir a sopa pronta em tigelas e guarnecer com uma colher de natas batidas.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
500 ml de caldo de legumes 250 ml de leite 40 g de manteiga 40 g de farinha 100 ml de natas batidas Sal, pimenta	Aquecer	10 min.	100 °C	1
250 g de cogumelos um pouco de sumo de limão	Cozinhar	5 min.	100 °C	1
Servir a sopa pronta em tigelas e guarnecer com uma colher de natas batidas.				

GASPACHO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 fatia de pão rústico recesso 1 dente de alho 1 cebola pequena 25 g de pimento verde 1 pepino 375 g de tomate maduro, rijo 1 ovo cozido 50 ml de azeite ½ colher de chá de sal ¼ de colher de chá de pimenta	Misturar	30 seg.		7
375 g de tomate maduro, rijo 300 ml de água	Misturar	20 seg.		7
3 colheres de chá de vinagre 200 g de cubos de gelo				

PREPARAÇÃO

Colocar o pão, o alho, a cebola, o pimento, o pepino, as metades de tomate, o ovo, o óleo, o sal e a pimenta no recipiente de mistura e misturar 30 seg. no nível 7.

Adicionar o restante tomate e água e misturar mais 20 seg., no nível 7.

Reservar a sopa no frigorífico. Mexer antes de servir. Temperar com vinagre, adicionar cubos de gelo e guarnecer a gosto com pepino e pimento.

SOPA DE QUEIJO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de manteiga 2 colher de sopa de farinha	Refogar	1 min.	100 °C	1
50 ml de vinho branco 500 ml de caldo de legumes	Cozinhar	10 min.	100 °C	1
Sal, pimenta Noz-moscada 200 ml de natas batidas 150 g de queijo Emmental ralado	Mexer	3 min.	70 °C	1
Espumar		30 seg.		4

PREPARAÇÃO

Colocar a cebola 10 seg. no nível 4 do recipiente de mistura.

Adicionar a manteiga e a farinha e refogar durante 1 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar o vinho branco e o caldo de legumes e deixar cozinhar durante 10 min., a 100 °C, no nível 1.

Temperar com sal e pimenta, adicionar as natas batidas e o queijo Emmental e mexer mais 3 min., a 70 °C, no nível 1.

Para criar espuma, deixar cozinhar 30 seg. no nível 4.

Se pretendido, guarnecer a sopa com manjericão e uvas cortadas a meio e sem caroço.

SOPA DE LEGUMES

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 talo de alho francês 1 cenoura 1 cebola pequena 3 batatas cozidas 400 ml de leite ½ colher de chá de sal ¼ de colher de chá de pimenta 3 pés de salsa	Misturar	10 seg.		5
	Cozinhar	10 min.	100 °C	SL
1 chávena de natas 50 g de queijo fundido	Cozinhar	1 min.	100 °C	1

PREPARAÇÃO

Colocar os legumes e as batatas cortados em pedaços juntamente com o leite, as especiarias e a salsa picada no recipiente de mistura e misturar 10 seg., no nível 5.

Depoise eixar cozinhar durante 10 min., a 100 °C, no nível SL.

Adicionar as natas e queijo e deixar cozinhar mais 1 min., a 100 °C/nível de velocidade 1.

Temperar a gosto com mais especiarias e mexer com a espátula.

DICA: se pretender engrossar um pouco os ingredientes na sopa, pode fazê-lo através do processo de cozedura de 10 minutos também no ajuste "rotação para a esquerda".

SOPA DE TOMATE

PREPARAÇÃO
Colocar o dente de alho e a cebola 10 seg. no nível 4, no recipiente de mistura.

Adicionar a manteiga, a polpa de tomate e o açúcar e refogar durante 2 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar o tomate e o caldo de legumes e deixar cozinhar durante 15 min., a 100 °C, no nível SL.

Adicionar o sal, o manjericão picado e crème fraîche e mexer 1 min. no nível 3, até a mistura ficar cremosa.

DICA: no caso de demasiado líquido com tomate, adicionar ligeiramente menos caldo de legumes, para obter a consistência pretendida.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 dente de alho 1 cebola	Triturar	10 seg.		4
30 g de manteiga 3 colheres de sopa de polpa de tomate 1 colher de chá de açúcar	Refogar	2 min.	100 °C	1
700 g de tomates 500 ml de caldo de legumes	Cozinhar	15 min.	100 °C	SL
1 colher de chá de sal 1 colher de chá de manjericão 4 colheres de sopa de crème fraîche	Mexer	1 min.		3

SOPA DE ALMÔNDEGAS

PREPARAÇÃO
Colocar a carne picada, o pão ralado, a cebola (cortada em pedaços), o ovo, o sal, a pimenta, a manjerona e o colorau no recipiente de mistura e processar durante 20 seg., no nível 4, até obter uma massa. Com esta massa, formar 10–15 almôndegas.

Colocar o caldo de carne no recipiente de mistura, colocar a tampa e, sobre esta, o acessório da panela a vapor. Colocar as almôndegas na taça de vaporização, fechar a tampa e deixar cozinhar 15 min., a 100 °C, no nível 1.

Colocar o caldo de carne num recipiente adequado com as almôndegas e, antes de servir, aquecer cerca de 3 min.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
125 g de carne picada 2 colheres de sopa de pão ralado 1 cebola pequena 1 ovo ½ colher de chá de sal ¼ de colher de chá de pimenta 1 pitada de manjerona 1 pitada de colorau	Amassar	20 seg.		4
1 l de caldo de carne	Cozinhar	15 min.	100 °C	1

SOPA DE CEBOLA À FRANCESA

PREPARAÇÃO
Cortar metade das cebolas em pedaços e picar no recipiente de mistura durante 10 seg., no nível 4.

Adicionar a manteiga e refogar durante 2 min., a 100 °C, no nível 1. De seguida, regar com o vinho branco e adicionar o caldo de galinha.

Aplicar o acessório da panela a vapor no recipiente de mistura, cortar as restantes cebolas em fatias ou rodelas e distribuir pelo fundo da taça de vaporização.

Colocar a tampa e deixar cozinhar 10–15 min., a 100 °C, no nível SL. O caldo ferve no recipiente e, simultaneamente, as cebolas são cozidas a vapor no acessório.

De seguida, retirar o acessório da panela a vapor, colocar as especiarias no recipiente de mistura e mexer 1 minuto, no nível 1.

Polvilhar o pão branco torrado com queijo e gratinar no forno. Colocar uma fatia de pão branco em cada prato e, por cima, deitar o caldo e as cebolas cozidas a vapor.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de cebolas	Picar	10 seg.		4
50 g de manteiga	Refogar	2 min.	100 °C	1
¼ l de vinho branco ½ l de caldo de galinha	Regar			
Aplicar o acessório da panela a vapor				
250 g de cebolas	Cozinhar	10–15 min.	100 °C	SL
Retirar o acessório da panela a vapor				
½ colher de chá de sal ½ de colher de chá de pimenta	Mexer	1 min.		1
4 fatias de pão branco 100 g de queijo ralado	Gratinar no forno			

SOPA DE AIPO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola	Picar	10 seg.		4
20 g de manteiga	Refogar	3 min.	100 °C	1
200 g de aipo-rábano	Triturar	20 seg.		4
	Refogar	2 min.	120 °C	1
400 ml de água 2 colheres de sopa de caldo de legumes (em pó)	Cozinhar	15 min.	100 °C	1
100 ml de natas Sal e pimenta (a gosto)	Mexer	25 seg.		1

PREPARAÇÃO

Colocar a cebola em pedaços grandes no recipiente de mistura em aço inoxidável e picar durante 10 segundos, no nível de velocidade. 4

Adicionar a manteiga e refogar durante 3 minutos a 100 °C/ nível de velocidade 1.

Em seguida, adicionar o aipo em pedaços grandes e, antes de mais, triturá-lo durante 20 segundos, no nível de velocidade 4.

Em seguida, refogar durante 2 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar água e o caldo de legumes e cozer durante 15 minutos, a 100 °C/nível de velocidade 1.

Por fim, mexer as natas, bem como o sal e a pimenta, cerca de 25 segundos, no nível de velocidade 1.

CREME DE SALMÃO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
500 ml de leite 100 ml de natas 30 g de polpa de tomate 3 batatas (cozidas e descascadas)	Aquecer	8 min.	90 °C	3
1 colher de sopa de caldo de legumes (em pó) 60 g de salmão defumado	Cozinhar	2 min.	100 °C	1
60 g de salmão defumado Endro (picado)	Envolver			

PREPARAÇÃO

Colocar o leite, as natas, a polpa de tomate e as batatas no recipiente de mistura em aço inoxidável e aquecer durante 8 minutos a 90 °C/nível de velocidade 3.

Adicionar o caldo de legumes e 60 g do salmão defumado (em pedaços pequenos) e refogar durante 2 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar mais 60 g de salmão defumado e envolver com a espátula. Em seguida, servir com endro picado.

CREME DE BRÓCOLOS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola	Picar	10 seg.		4
40 g de manteiga	Refogar	3 min.	100 °C	1
500 g de brócolos	Triturar	10 seg.		4
	Refogar	3 min.	100 °C	2
700 ml de água 30 g de farinha 2 colheres de chá de caldo de legumes (em pó) Sal e pimenta (a gosto) 1 pitada de noz-moscada	Cozinhar	15 min.	100 °C	SL
	Mexer	1 min.		4
50 ml de natas 2 colheres de sopa de crème fraîche	Cozinhar	5 min.	90 °C	SL

PREPARAÇÃO

Colocar a cebola em pedaços grandes no recipiente de mistura em aço inoxidável e picar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4.

Adicionar a manteiga e refogar durante 3 minutos a 100 °C/ nível de velocidade 1.

Adicionar brócolos em pedaços (+ caule) e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4.

Em seguida, refogar durante 3 minutos a 100 °C/nível de velocidade 2.

Adicionar água, farinha, caldo de legumes, sal, pimenta e noz-moscada e cozinhar durante 15 minutos a 100 °C/nível de velocidade SL.

Subsequentemente, mexer durante 1 minuto, no nível de velocidade 4.

Adicionar o crème fraîche e as natas e deixar cozinhar ainda 5 minutos a 90 °C/nível de velocidade SL.

SOPA DE BETERRABA

PREPARAÇÃO

Colocar a cebola em pedaços grandes no recipiente de mistura em aço inoxidável e picar durante 10 segundos, no nível de velocidade. 4

Cortar a beterraba, as batatas descascadas e a cenoura (também descascada) em pedaços grandes. Depois, triturar no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 6.

Adicionar a manteiga e refogar durante 5 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar o caldo de legumes e deixar cozinhar durante 20 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1.

Temperar com sal e pimenta e mexer durante 20 segundos, no nível de velocidade 4.

Adicionar as natas e o rábano-picante e ferver ainda durante 3 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola	Picar	10 seg.		4
500 g de beterraba vermelha (cozida) 120 g de batatas 1 cenoura pequena	Triturar	10 seg.		6
50 g de manteiga	Refogar	5 min.	120 °C	1
0,7 l de caldo de legumes	Cozinhar	20 min.	100 °C	1
Sal e pimenta (a gosto)	Mexer	20 seg.		4
100 ml de natas 10 g de rábano-picante (de conserva)	Cozinhar	3 min.	100 °C	1

SOPA DE CASTANHAS

PREPARAÇÃO

Cortar o bacon congelado em pedaços grandes e triturar no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 6.

Adicionar a cebola em pedaços grandes e picar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4.

Caso necessário, empurrar para baixo com a espátula, a partir do rebordo do recipiente e, em seguida, refogar durante 4 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar 500 ml de caldo de legumes, as castanhas, o cravinho em pó, a canela, bem como sal e pimenta, e deixar cozinhar durante 30 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1.

Em seguida, misturar o conteúdo durante 2 minutos, no nível de velocidade 3.

Adicionar natas e mais 150 ml de caldo de legumes (quente) e mexer durante 10 segundos, no nível de velocidade 2.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 g de bacon (congelado)	Triturar	10 seg.		6
1 cebola	Picar	10 seg.		4
	Refogar	4 min.	120 °C	1
500 ml de caldo de legumes 400 g de castanhas (cozidas e descascadas) ½ colher de chá de cravinho em pó ½ colher de chá de canela Sal e pimenta (a gosto)	Cozinhar	30 min.	100 °C	1
	Misturar	2 min.		3
200 ml de natas 150 ml de caldo de legumes (quente)	Mexer	10 seg.		2

SOPA DE ABÓBORA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 dente de alho 1 cebola	Picar	10 seg.		4
20 g de manteiga clarificada	Refogar	2 min.	120 °C	1
400 g de abóbora (Hokkaido) 3 batatas 1 cenoura 200 ml de vinho branco 1 piripíri ½ litro de água 2 colheres de sopa de caldo de legumes (em pó)	Cozinhar	20 min.	100 °C	1
200 ml de natas Sal e pimenta (a gosto)	Mexer	30 seg.		4

PREPARAÇÃO

Cortar a cebola em pedaços grandes e picar juntamente com o dente de alho durante 10 segundos, no nível de velocidade 4.

Adicionar a manteiga clarificada e refogar durante 2 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Cortar a abóbora, as batatas (descascadas) e a cenoura (descascada) em pedaços grandes e adicionar, juntamente com o vinho branco e o piripíri, a água e o caldo de legumes no recipiente de mistura em aço inoxidável, deixando cozinhar durante 20 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar as natas, sal e pimenta e mexer durante 30 segundos, no nível de velocidade 4.

SOPA DE LENTILHAS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
2 cebolas pequenas 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
2 cenouras	Triturar	15 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo de colza	Refogar	3 min.	120 °C	SL
200 g de lentilhas	Refogar	2 min.	120 °C	SL Rotação para a esquerda
1 l de caldo de legumes	Cozinhar	10 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
Sal/pimenta a gosto	Ferver	7 min.	90 °C	1
2 colheres de sopa de sumo de limão 200 g de iogurte	Mexer	3 min.		3

PREPARAÇÃO:

Colocar as cebolas em pedaços e o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Cortar as cenouras em pedaços, adicionando-as e triturando-as durante 15 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo de colza e refogar os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 3 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar as lentilhas e refogar durante mais 2 minutos a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Adicionar o caldo de legumes e deixar cozinhar durante 10 minutos a 100 °C/rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Em seguida, temperar com o sal e a pimenta e cozinhar durante mais 7 minutos a 90 °C, no nível de velocidade 1.

Adicionar então o sumo de limão e o iogurte e mexer durante 3 minutos, no nível de velocidade 3.

SOPA DE BATATA-DOCE

PREPARAÇÃO:
Acrescentar a cebola (em pedaços) e o gengibre picado ao recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo de colza e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Cortar as batatas-doces em pedaços pequenos, colocá-las também no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 20 segundos, no nível de velocidade 3.

Adicionar o caldo de legumes e deixar cozinhar durante 15 minutos a 100 °C, no nível de velocidade 1.

Adicionar o leite de coco e deixar ferver durante 3 minutos a 90 °C, no nível de velocidade 1.

Em seguida, adicionar o sal, a pimenta, os cominhos, os coentros e a manjerona e mexer durante 3 minutos, no nível de velocidade 2.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola 20 g de gengibre	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo de colza	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
400 g de batatas-doces	Triturar	20 seg.		3
500 ml de caldo de legumes	Cozinhar	15 min.	100 °C	1
200 ml de leite de coco	Ferver	3 min.	90 °C	1
Sal/pimenta a gosto 1 pitada de cominhos (moídos) ½ colher de chá de coentros (secos, picados) 1 colher de sopa de manjerona (seca, picada)	Mexer	3 min.		2

SOPA DE CURGETES

PREPARAÇÃO:
Colocar as cebolas em pedaços e o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo de colza e refogar os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 2 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Cortar as curgetes em cubos, colocando-os também no recipiente de mistura em aço inoxidável e refogar durante mais 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar o caldo de legumes e deixar cozinhar durante 15 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar o sal, a pimenta, o crème fraîche e o açúcar e deixar cozer ainda durante 3 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
2 cebolas pequenas 2 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo de colza	Refogar	2 min.	120 °C	SL
400 g de curgetes	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
500 ml de caldo de legumes	Cozinhar	15 min.	100 °C	SL
Sal/pimenta a gosto 100 g de crème fraîche com ervas 1 pitada de açúcar	Cozinhar	3 min.	100 °C	3

SOPA CHINESA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola 20 g de gengibre	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo de colza	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
300 g de filete de peito de frango	Refogar	3 min.	120 °C	SL, Rotação para a esquerda
800 ml de água ½ cubo de caldo 2 cenouras (cortadas em palitos/tiras) 120 g de cogumelos (fatiados) 120 g de rebentos de soja 120 g de rebentos de bambu 20 ml de vinagre balsâmico escuro 20 ml de molho de soja 2 colheres de chá de molho Sambal Oelek ½ colher de sopa de especiarias chinesas Sal/pimenta a gosto 1 colher de sopa pequena de açúcar	Cozinhar	20 min.	100 °C	SL, Rotação para a esquerda
2 colheres de chá de amido de milho	Cozinhar	2,5 min.	100 °C	SL, Rotação para a esquerda
1 ovo	Misturar	2 min.	90 °C	SL, Rotação para a esquerda
60 g de macarrão celofane	Mexer	1,5 min.		SL, Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Acrescentar a cebola (em pedaços) e o gengibre picado ao recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo de colza e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Cortar o peito de frango em pedaços pequenos, colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável e refogar durante 3 minutos a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Adicionar a água, o cubo de caldo, as cenouras, os cogumelos, os rebentos de soja, os rebentos de bambu e temperar com o vinagre balsâmico, o molho de soja, o molho Sambal Oelek, as especiarias chinesas, o sal, a pimenta e o açúcar e deixar cozer durante 20 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Dissolver o amido de milho num pouco de água, despejar no recipiente de mistura em aço inoxidável e cozinhar durante 2,5 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Bater o ovo e iniciar o processo (2 minutos a 90 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL). Em seguida, adicionar o ovo batido lentamente à sopa, através da abertura da tampa, e misturar.

Adicionar o macarrão celofane e mexer novamente durante 1,5 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

SOPA DE PASTINAGAS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
2 cebolas pequenas 2 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
3 colheres de sopa de azeite	Refogar	2 min.	120 °C	SL
70 g de batatas (descascadas) 300 g de pastinagas (descascadas)	Triturar	20 seg.		3
700 ml de caldo de legumes Sal/pimenta a gosto 1 pitada de caril 1 colher de chá de cominhos (moídos) ½ colher de chá de piripíri em pó	Cozinhar	20 min.	100 °C	SL
150 ml de natas azedas	Mexer	2 min.		1

PREPARAÇÃO:
Colocar as cebolas em pedaços e o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o azeite e refogar os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 2 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Cortar as batatas e as pastinagas em pedaços, colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 20 segundos, no nível de velocidade 3. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o caldo de legumes, o sal, a pimenta, o caril, os cominhos e o piripíri em pó e deixar cozer durante 20 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar as natas e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 1.

PRATOS PRINCIPAIS

PÁGINA 26–27
- Risotto
- Veado com molho de vinho tinto
- Polenta
- Borche (sopa típica do leste europeu)
- Quiche de alho-francês

PÁGINA 28–29
- Pizza com tomate, fiambre e queijo
- Curgete recheada
- Panquecas de batata
- Pastéis recheados

PÁGINA 30–31
- Estufado
- Carne de porco em tiras
- Chili com carne
- Salada de macarrão

PÁGINA 32–33
- Almôndegas bávaras
- Panquecas Ramson
- Arroz-doce
- Spätzle com queijo
- Hambúrgueres de peixe

PÁGINA 34–35
- Rolinhos de carne picada com molho de tomate
- Guisado com linguiça picante
- Ratatouille

PÁGINA 36–37
- Pimentos com recheio de carne picada
- Arroz de carne requintado
- Arroz de pimento com ervilhas

PÁGINA 38
- Folhado de legumes com ervas

RISOTTO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
40 g de cebolas 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
25 g de manteiga 10 ml de azeite	Refogar	2 min.	120 °C	1
300 g de arroz de risotto	Refogar	2,5 min.	100 °C	1 Rotação para a esquerda
70 ml de vinho branco	Deixar cozinhar	1 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
0,7 l de caldo 1 colher de chá de sal	Deixar cozinhar	12-15 min. (dependendo do tempo de cozedura do arroz)	100 °C	SL Rotação para a esquerda
25 g de manteiga 50 g de queijo parmesão ralado	Refinar			

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a manteiga e o azeite e refogar cerca de 2 min., a 120 °C, no nível 1.

Adicionar o arroz de risotto e refogar 2,5 min. a 100 °C com rotação para a esquerda e nível de velocidade 1.

DICA: antes de refogar, retirar da tampa a respetiva abertura de enchimento.

Se necessário, raspar os ingredientes com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável. Adicionar o vinho branco e deixar cozinhar com a abertura de enchimento aberta durante 1 min. a 100 °C/rotação para a esquerda e nível de velocidade SL.

Adicionar o caldo e sal, tapar a abertura de enchimento com o cesto de cozinhar (sem colocar a tampa da abertura de enchimento) e deixar cozinhar 12–15 min. a 100 °C/rotação para a esquerda e nível de velocidade SL. Em seguida, deixar repousar no recipiente de mistura em aço inoxidável cerca de 1–1,5 min.

Adicionar depois o conteúdo do recipiente de mistura em aço inoxidável num recipiente adequado e mexer/envolver a manteiga e o parmesão ralado com a espátula, para refinar.

DICA: o tempo de cozedura do arroz e a quantidade de líquido necessária pode variar ligeiramente, dependendo das instruções do fabricante. Se necessário, ajustar ligeiramente o tempo e a quantidade de líquido. Basicamente, o risotto deve ficar cremoso, apresentando o núcleo dos grãos de arroz uma consistência firme (al dente).

VEADO COM MOLHO DE VINHO TINTO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 g de bacon fatiado Vinho tinto 1 colher de chá de tomilho ½ colher de chá de pimenta da Jamaica, moída 1 lombo de veado (1,5–1,8 kg) 2 colheres de sopa de óleo Pimenta, sal				
Levar ao forno numa assadeira aprox. 30 min., a 180 °C. De seguida, deixar repousar aprox. 10 min.				
MOLHO Molho de assado 50 ml de natas Vinho tinto 30 g de farinha 1 colher de sopa de geleia de groselha 1 colher de sopa de sumo de limão Sal, pimenta	Cozinhar	6 min.	100 °C	1

PREPARAÇÃO

Colocar 3–4 fatias de toucinho no fundo de uma assadeira e regar com vinho tinto, até cobrir o fundo. Adicionar tomilho e pimenta da Jamaica. Esfregar sal e pimenta no lombo de veado, pincelar com óleo, colocar na assadeira e colocar as restantes fatias de toucinho sobre o veado. Levar o lombo de veado ao forno na assadeira, com a tampa fechada, aprox. 30 min., a 180 °C. De seguida, deixar repousar aprox. 10 min.

Para o molho, colocar o molho de assado no recipiente de mistura, adicionar natas e encher vinho tinto até à marcação de ½ litro. Adicionar a farinha, a geleia de groselha, o sumo de limão, o sal e a pimenta e cozinhar 6 min., a 100 °C, no nível 1. Retirar o recipiente de mistura da base.

POLENTA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 ml de água 250 ml de leite Sal, pimenta a gosto	Aquecer	5 min.	100 °C	1
100 g de sêmola de milho	Mexer	20 min.	70 °C	SL Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO

Ferver água, leite, sal e pimenta durante 5 min. a 100 °C, no nível 1.

Em seguida, adicionar lentamente a sêmola de milho e mexer durante 20 min. a 70 °C, com rotação para a esquerda, no nível SL.

BORCHE (SOPA TÍPICA DO LESTE EUROPEU)

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
30 ml de azeite 100 g de batatas 100 g de cebolas 100 g de cenouras 50 g de aipo 100 g de tomates	Mexer	3–5 min.	120 °C	1
500 g de rosbife/ Lombo de vaca	Misturar	1 min.		8
1 l de água 2 pedaços de folha de louro 1–2 dentes de alho 40 g de ketchup Pimenta, sal	Misturar	50–60 min.	100 °C	SL

PREPARAÇÃO

Cortar as batatas, os tomates, as cebolas, as cenouras e o aipo em cubos de 2 cm e mexer, juntamente com o azeite, no recipiente de mistura cerca de 3–5 min., no nível 1, a 120 °C.

Deixar arrefecer brevemente o recipiente de mistura, cortar o rosbife/lombo de vaca em pedaços (2 x 2 x 2 cm).

Adicionar a carne, misturar durante 1 min. no nível 8 e, em seguida, se necessário, empurrar para baixo com a espátula, a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Deitar a água no recipiente de mistura e adicionar os restantes ingredientes (folhas de louro, alho, ketchup, pimenta e sal). Remover a tampa da abertura de enchimento, cobrindo-a com o cesto de cozinhar. Cozinhar todos os ingredientes, no nível SL, durante cerca de 50–60 minutos, a 100 °C, no recipiente de mistura.

QUICHE DE ALHO-FRANCÊS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
MASSA 200 g de farinha 100 g de queijo Quark magro 100 g de margarina 1 colher rasa de chá de fermento em pó 1 colher rasa de chá de sal	Misturar	20 seg.		5
Levar ao forno a massa, a 200 °C, durante cerca de 10–20 min., para uma pré-cozedura.				
RECHEIO 400 g de alho-francês/ alho-porro 3/4 l de água	Cozinhar	10 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
Distribuir o alho-francês cozinhado sobre a massa.				
200 g de queijo Gouda 4 ovos 1 chávena de natas ¼ de colher de chá de pimenta 1 pitada de noz-moscada	Mexer	10 seg.		4
200 g de presunto cru	Triturar	15 seg.		4
Verter a mistura obtida sobre o alho-francês e levar ao forno, a 200 °C, cerca de 30 min.				

PREPARAÇÃO

Processar a farinha, o queijo Quark, a margarina, o fermento em pó e o sal no nível 5, no recipiente de mistura, durante 20 seg. Colocar a massa numa forma de fundo amovível (26 cm) untada e levar ao forno 10–20 min. (200 °C) para uma pré-cozedura.

Cortar o alho-francês às rodelas. Deitar a água no recipiente de mistura, adicionar o alho-francês e deixar cozinhar 10 min., a 100 °C, no nível SL. Em seguida, escorrer o conteúdo do recipiente de mistura e distribuir o alho-francês cozinhado e escorrido sobre a massa pré-cozida.

Enxaguar o recipiente de mistura em água fria. Cortar o queijo em pedaços grandes e mexer, juntamente com os ovos, as natas e as especiarias, no recipiente de mistura, durante 10 seg., no nível 4.

Adicionar presunto em cubos. Triturar cerca de 15 seg., no nível 4.

Retirar o recipiente de mistura da base e misturar mais especiarias, a gosto, com a espátula. Verter a mistura obtida sobre o alho-francês e levar ao forno, a 200 °C, cerca de 30 min.

PIZZA COM TOMATE, FIAMBRE E QUEIJO

PREPARAÇÃO

Colocar a farinha no recipiente de mistura. Diluir o fermento e o açúcar em metade da tampa da abertura de enchimento de água morna e adicionar à farinha, juntamente com a restante água, o óleo e o sal. Amassar a massa cerca de 20–25 seg., no nível 5, até que fique macia, retirar do recipiente e deixar levedar coberta num local quente, durante, no mínimo, 45 min. Subsequentemente, estender sobre um tabuleiro de forno untado.

Cortar o fiambre em pedaços grandes, colocar no aparelho através da abertura da tampa, juntamente com a salsa, e triturar 20 seg., no nível 5. Distribuir o conteúdo sobre a base de massa.

Aquecer a manteiga, as natas, a polpa de tomate, 200 g de tomate, o sal, a pimenta e o tomilho no recipiente de mistura durante 10 min., a 90 °C, no nível 1. De seguida, adicionar sobre a base de massa.

Cortar 500 g de tomate em fatias, cobrir a massa com as mesmas e temperar com manjerona.

Cortar o queijo em pedaços grandes e triturar durante 10–20 seg., no nível 7; em seguida, polvilhar a massa com o queijo.

Levar ao forno, a 200 °C, cerca de 20-30 min.

DICA: para amassar a massa, pode utilizar-se também um dos programas pré-instalados: "Amassar". Para isso, consulte o manual de instruções.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
MASSA 350 g de farinha 10 g de fermento fresco 200 ml de água quente 1 pitada de açúcar 2 colheres de sopa de óleo 1 colher de chá de sal	Amassar	20–25 seg.		5
Deixar a massa levedar coberta num local quente, durante, no mínimo, 45 min. e, subsequentemente, estendê-la sobre um tabuleiro de forno untado.				
RECHEIO 200 g de fiambre 3 pés de salsa	Triturar	20 seg.		5
20 g de manteiga 2 colheres de sopa de natas 1 colher de sopa de polpa de tomate 200 g de tomates ½ colher de chá de sal ¼ de colher de chá de pimenta ½–1 colher de chá de tomilho	Aquecer	10 min.	90 °C	1
500 g de tomates 1–2 colheres de sopa de manjerona				
Distribuir sobre a base de massa				
100 g de Gouda semicurado		10–20 seg.		7
Levar ao forno, a 200 °C, cerca de 20-30 min.				

CURGETE RECHEADA

PREPARAÇÃO

Cortar a curgete a meio, retirar a polpa e temperar com sal e pimenta.

Cortar o queijo em pedaços grandes e triturar com os cogumelos, o crème fraîche, o endro cortado e as cebolas cortadas a meio no recipiente de mistura, durante 20 seg., no nível 3.

Adicionar os camarões com a espátula e distribuir a mistura pelas metades das curgetes.

Levar ao forno 30 min., a 200 °C.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de camarão 4 curgetes pequenas Sal, pimenta				
100 g de Gouda semicurado 100 g de cogumelos frescos 1 ramo de endro 150 g de crème fraîche 1 cebola	Triturar	20 seg.		3
Levar ao forno 30 min., a 200 °C.				

PANQUECAS DE BATATA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola pequena ¼ ramo de salsa	Misturar	20 seg.		5
5 batatas descascadas	Misturar	25 seg.		5
1 ovo Sal, pimenta 1 pitada de noz-moscada ralada 80 g de farinha	Misturar	20 seg.		5
Dourar a massa, em pequenas porções, numa frigideira com gordura quente.				

PREPARAÇÃO

Triturar as cebolas e a salsa 20 seg., no nível 5, no recipiente de mistura.

Adicionar as batatas descascadas e cortadas em pedaços e misturar mais 25 seg. no nível 5.

Adicionar o ovo, o sal, a pimenta, a noz-moscada e a farinha e misturar durante 20 seg., no nível 5.

Dourar a massa, em pequenas porções, numa frigideira com gordura quente.

PASTÉIS RECHEADOS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
3 colheres de sopa de leite 125 g de queijo Quark 50 ml de óleo 1 ovo 250 g de farinha 1 pacotinho de fermento em pó Sal	Amassar	20 seg.		5
3 pés de salsa 150 g de cebolas 200 g de cogumelos 100 g de fiambre 1 clara Sal, pimenta	Misturar	20 seg.		3
1 gema 1 colher de sopa de leite				
Levar ao forno 20–30 min., a 175 °C.				

PREPARAÇÃO

Colocar o leite, o queijo Quark, o óleo, ovo, a farinha, o fermento em pó e o sal no recipiente de mistura e processar durante 20 seg., no nível 5, até obter uma massa. De seguida, retirar a massa e reservar no frigorífico.

Colocar a salsa, as cebolas, os cogumelos, as fatias de fiambre, a clara, o sal e a pimenta no recipiente de mistura e triturar durante 20 seg., no nível 3.

Estender a massa sobre a bancada, cortar em quadrados, colocar o recheio e fechar. Mexer a gema e 1 colher de sopa de leite e pincelar os rebordos da massa com esta mistura. Unir os rebordos da massa dos pastéis, pressionando-os, colocar sobre um tabuleiro do forno e pincelar com a restante mistura de gema.

Levar ao forno 20–30 min., a 175 °C.

ESTUFADO

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 20 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Em seguida, adicionar as cenouras e o aipo cortados em bocados e triturar mais 10 segundos, no nível 4.

Adicionar os cominhos, o azeite, a polpa de tomate e a carne guisada (cortada em pedaços) no recipiente de mistura em aço inoxidável e refogar tudo durante cerca de 5 minutos a 100 °C/ rotação para a esquerda, nível de velocidade SL.

Adicionar então o vinho tinto, remover a tampa da abertura de enchimento, cobrindo-a com o cesto de cozinhar e deixar cozinhar 20 minutos a 100 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade SL.

Em seguida, regar com 0,3 l de caldo, folhas de louro e bagas de zimbro e deixar cozinhar por mais 30 minutos a 100 °C/ rotação para a esquerda, nível de velocidade SL.

Depois, picar ervas frescas e, juntamente com sal, um piripíri mais 150 ml de caldo, bem como uma lata de tomate, deixar cozinhar 50 minutos a 100 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade SL (também aqui, cobrir a abertura de enchimento com o cesto de cozinhar).

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de cebolas 2 dentes de alho	Triturar	20 seg.		4
2 cenouras 100 g de aipo-rábano	Triturar	10 seg.		4
1 colher de chá de cominhos 1 colher de sopa de azeite 1 colher de sopa de polpa de tomate 250 g de carne (guisada)	Refogar	5 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
0,3 l de vinho tinto	Cozinhar	20 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
0,3 l de caldo 2 folhas de louro 5 bagas de zimbro	Cozinhar	30 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
Ervas (manjerona, alecrim, um pouco de tomilho) Sal (a gosto) 1 piripíri 150 ml de caldo 1 lata de tomate (pedaços)	Cozinhar	50 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda

CARNE DE PORCO EM TIRAS

PREPARAÇÃO

Cortar o lombo de porco em pedaços (adequado para fatiar), adicionar uma colher de sopa de óleo e refogar 5 minutos a 120 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL". Em seguida, retirar a carne do recipiente de mistura e pô-la de lado. Não lavar o recipiente de mistura.

Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturar juntamente com o dente de alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de óleo e refogar 2,5 minutos a 120 °C/ nível de velocidade "SL".

Regar com vinho branco, açúcar, caldo de legumes, mostarda, bem como adicionar folhas de louro, bagas de zimbro e ervas aromáticas picadas, cozinhando 20 minutos a 120 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL". Durante o processo, remover a tampa da abertura de enchimento, cobrindo-a com o cesto de cozinhar.

Retirar as folhas de louro e bagas de zimbro. Depois, adicionar um copo de crème fraîche (com ervas aromáticas), ½ colher de chá de caril e o lombo de porco previamente refogado, deixando cozinhar 7 minutos a 100 °C/rotação para a esquerda, no nível de velocidade "SL".

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 colher de sopa de óleo 250 g de lombo de porco	Refogar	5 min.	120 °C	SL Rotação para a esquerda
1 cebola pequena 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de óleo	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
100 ml de vinho branco 1 pitada de açúcar 300 ml de caldo de legumes 1 colher de sopa de mostarda picante média 2 folhas de louro 4 bagas de zimbro Ervas frescas (alecrim, tomilho)	Cozinhar	20 min.	120 °C	SL Rotação para a esquerda
1 copo de crème fraîche (com ervas) ½ colher de chá de caril Lombo de porco	Cozinhar	7 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda

CHILI COM CARNE

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola 1 dente de alho 1 piripíri	Triturar	15 seg.		4
200 g de colorau	Triturar	10 seg.		4
3 colheres de sopa de azeite 1 colher de sopa de polpa de tomate	Refogar	3 min.	120 °C	1
350 g de carne picada	Refogar	6 min.	120 °C	SL Rotação para a esquerda
100 ml de vinho tinto 100 g de milho 300 g de tomates (coados) 50 ml de caldo Sal, pimenta (a gosto) 2 folhas de louro	Cozinhar	20–25 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
350 g de feijão vermelho	Aquecer	4 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
1 colher de sopa de crème fraîche	Guarnecer			

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços grandes e adicionar com o alho e o piripíri no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando 15 segundos com nível de velocidade 4. Se necessário, raspar os ingredientes com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os pimentos descascados e cortados em pedaços, triturando-os mais 10 segundos no nível de velocidade 4.

Adicionar azeite e polpa de tomate, refogando 3 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar a carne picada no recipiente de mistura em aço inoxidável e refogar durante 6 minutos a 120 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade SL.

Despejar o vinho tinto, o milho, o tomate (coado), o caldo, sal e pimenta e 2 folhas de louro e deixar cozinhar tudo durante 20–25 minutos (de acordo com a consistência pretendida), a 100 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade SL.

Adicionar o feijão vermelho e aquecer 4 minutos a 100 °C/ rotação para a esquerda, nível de velocidade SL. Em seguida, deixar repousar o conteúdo durante um minuto no recipiente de mistura em aço inoxidável.

DICA: se quiser, antes de servir, também pode guarnecer o seu chili com carne com uma colher de sopa de crème fraîche.

SALADA DE MACARRÃO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
400 g de massa				
1 gema 3 colheres de sopa de mostarda doce 15 ml de vinagre 150 ml de óleo de colza 1 colher de chá de açúcar	Mexer	2,5 min.		2
10 cornichons 1 pimento 250 g de rolo de carne Sal/pimenta a gosto	Mexer	40 seg.		1

PREPARAÇÃO

Cozinhar a massa numa panela com água e sal até que fique al dente, escorrer e colocá-la de lado.

Colocar a gema, a mostarda, o vinagre, o óleo de colza e o açúcar no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer 2,5 minutos, no nível de velocidade 2. Se necessário, raspar a massa com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Fatiar os cornichons, o pimento sem sementes e o rolo de carne e colocar também no recipiente de mistura em aço inoxidável. Temperar com sal e pimenta e mexer tudo durante 40 segundos, no nível de velocidade 1.

Colocar a mistura sobre a massa e mexer bem, deixando repousar alguns minutos.

ALMÔNDEGAS BÁVARAS

PREPARAÇÃO
Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de manteiga e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C/nível de velocidade "SL".

Adicionar pão branco (em pedaços) e leite e mexer 2 minutos, no nível de velocidade "SL".

Adicionar então a carne picada, a mostarda e os ovos, temperando com sal, pimenta, manjerona, raspas de limão, noz-moscada e salsa fresca picada e, em seguida, misturar durante 4 minutos em rotação para a esquerda, no nível de velocidade 1.

A massa apresenta agora a forma de "panquecas", sendo dourada na frigideira, a temperatura média, em manteiga clarificada.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 cebola	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de manteiga	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
100 g de pão branco 120 ml de leite	Mexer	2 min.		SL
500 g de carne picada mista ½ colher de sopa de mostarda (picante média) 2 ovos Sal/pimenta a gosto 5 g de manjerona seca Raspas de um limão pequeno 1 pitada de noz-moscada (acabada de ralar) 1,5 colheres de sopa de salsa fresca picada (lisa)	Misturar	4 min.		1 Rotação para a esquerda

PANQUECAS RAMSON

PREPARAÇÃO
Cortar o queijo em pedaços e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 30 segundos, com nível de velocidade 5. Despejar o queijo numa taça e lavar o recipiente de mistura.

Triturar o alho selvagem no recipiente de mistura em aço inoxidável 20 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de manteiga e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar o leite, a farinha, o sal, os ovos, a água mineral e o piripíri em pó, bem como o queijo previamente triturado, e mexer durante 4 minutos no nível de velocidade 2. Em seguida, deixar descansar cerca de 20 minutos.

Fritar então as panquecas numa frigideira com manteiga clarificada.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
150 g de queijo Emmental	Triturar	30 seg.		5
150 g de alho selvagem	Triturar	20 seg.		4
1 colher de sopa de manteiga	Refogar	2,5 min.	120 °C	1
500 ml de leite 250 g de farinha 1 colher de chá de sal 3 ovos Um pouco de água mineral 1 pitada de piripíri em pó	Mexer	4 min.		2

ARROZ-DOCE

PREPARAÇÃO:
Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e deixar ferver durante 40 minutos a 90 °C/rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Em seguida, deixar repousar durante aprox. 1,5 minutos no recipiente de mistura em aço inoxidável e depois servir.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 l de leite 50 g de manteiga 200 g de arroz-doce 60 g de açúcar Polpa de uma vagem da baunilha 1 colher de chá de canela 1 pitada de sal	Ferver	40 min.	90 °C	SL Rotação para a esquerda

SPÄTZLE COM QUEIJO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
300 g de queijo de montanha picante	Triturar	30 seg.		5
½ ramo de salsa fresca (lisa)	Triturar	20 seg.		4
400 g de farinha 4 ovos 250 ml de água 1 colher de chá de sal	Mexer	2,5 min.		4
Retirar a massa e raspar a massa Spätzle para uma panela de água a ferver com sal, deixando cozinhar até que flutue.				
1 cebola grande	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo vegetal	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
Spätzle (cozidas) Queijo de montanha (ralado)	Mexer	2,5 min.	80 °C	1 Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Cortar o queijo em pedaços e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 30 segundos, no nível de velocidade 5. Despejar o queijo numa tigela e lavar o recipiente de mistura.

Triturar a salsa no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 20 segundos, no nível de velocidade 4. Em seguida, despejar numa tigela separada e lavar o recipiente de mistura.

Mexer a farinha, os ovos, a água e o sal no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 1,5 minutos, no nível de velocidade 4. Deixar descansar a massa durante 5-10 minutos.

Retirar a massa e raspar a massa Spätzle para uma panela de água a ferver com sal, deixando cozinhar até que flutue.

Limpar o recipiente de mistura e cortar a cebola em pedaços grandes e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo vegetal e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar a massa Spätzle cozida e o queijo ralado no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 2,5 minutos a 80 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade 1.

Dica: quem preferir, poderá enfeitar a massa Spätzle com queijo e também com cebola frita e cebolinho picado.

HAMBÚRGUERES DE PEIXE

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
3 chalotas	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de manteiga	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
500 g de filetes de peixe	Triturar	1 min.		4
100 g de pão branco 1 colher de chá de mostarda picante 2 gemas Sal/pimenta a gosto 1 pitada de caril Raspas de um limão pequeno 1 colher de sopa de endro (fresco picado) 1 colher de sopa de agulhas de alecrim (picadas finamente)	Misturar	4 min.		1 Rotação para a esquerda
Enformar a massa em almôndegas e fritar até dourar.				

PREPARAÇÃO:
Cortar as chalotas em pedaços grandes e triturá-las no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4.

Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de manteiga e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar os filetes de peixe (cortados em pedaços), triturando-os durante 1 minuto, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o pão branco (em pedaços), a mostarda, a gema, o sal, a pimenta, o caril, as raspas de limão, o endro e o alecrim e, depois, misturar durante 4 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade 1.

Enformar a massa em almôndegas e fritar em manteiga clarificada em fogo médio, numa frigideira, até dourar.

ROLINHOS DE CARNE PICADA COM MOLHO DE TOMATE

PREPARAÇÃO:
Cortar as chalotas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 2 colheres de sopa de óleo e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Descascar o pimento, retirar as pevides, cortar em pedaços e colocar no recipiente de mistura, deixando refogar durante 1 minuto a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar a carne picada, o ovo, o sal, a pimenta, a manjerona, o alecrim e o tomilho e misturar durante 5 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Retirar a massa do recipiente de mistura em aço inoxidável, formar pequenos rolinhos e fritar completamente com um pouco de óleo numa frigideira. Limpar o recipiente. Os rolinhos ficam melhores se mantidos quentes.

Para o molho, cortar a cebola em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de óleo e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar o vinho branco e deixar cozinhar com a abertura de enchimento aberta durante 1,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Acrescentar os tomates, a água, os orégãos, o açúcar, o cubo de caldo e a pimenta e deixar cozinhar durante 5 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL, cobrindo a abertura de enchimento com o cesto de cozinhar (sem tampa da abertura de enchimento).

Em seguida, verter o molho sobre os rolinhos de carne.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
Rolinhos 2 chalotas 2 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo vegetal	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
1 pimento vermelho	Refogar	1 min.	120 °C	SL
400 g de carne picada mista 1 ovo Sal/pimenta a gosto 5 g de manjerona seca 1 colher de sopa de agulhas de alecrim (picadas finamente) ½ colher de sopa de tomilho fresco (picado finamente)	Misturar	5 min.		SL Rotação para a esquerda
Formar pequenos rolinhos e fritar completamente com um pouco de óleo numa frigideira.				
Molho 1 cebola 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de óleo vegetal	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
150 ml de vinho branco	Deixar cozinhar	1,5 min.	120 °C	SL
1 lata de tomate (pedaços) 100 ml de água 1 colher de sopa de orégãos secos (picados) 1 pitada de açúcar 1 cubo de caldo de legumes Pimenta (preta) a gosto	Cozinhar	5 min.	100 °C	SL

GUISADO COM LINGUIÇA PICANTE

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 g de aipo-rábano 100g de alho-francês 150 g de cenouras 150 g de batatas	Triturar	25 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo de colza	Refogar	4 min.	120 °C	SL, Rotação para a esquerda
150 ml de vinho branco	Deixar cozinhar	1,5 min.	120 °C	SL, Rotação para a esquerda
½ colher de sopa de mostarda picante média 200 ml de caldo Sal/pimenta a gosto 2 folhas de louro 1 colher de sopa de endro (fresco picado)	Cozinhar	15 min.	100 °C	SL, Rotação para a esquerda
1 lata de ervilhas e cenouras 2 pedaços de linguiça picante 1 colher de sopa de manjerona seca 1 pitada de caril	Ferver	10 min.	90 °C	SL, Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Cortar o aipo, o alho-francês, as cenouras e as batatas em pedaços grandes e triturar com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 25 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 2 colheres de sopa de óleo e refogar durante 4 minutos a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Adicionar o vinho branco e deixar cozinhar com a abertura de enchimento aberta durante 1,5 minutos a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Adicionar a mostarda, o caldo, o sal, a pimenta, as folhas de louro e o endro e deixar cozinhar durante 15 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Adicionar as ervilhas e as cenouras ao recipiente de mistura em aço inoxidável, cortar as linguiças picantes em pedaços e colocar também no recipiente de mistura em aço inoxidável, adicionar a manjerona e o caril e deixar ferver durante 10 minutos a 90 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL. Durante o processo, cobrir a abertura de enchimento com o cesto de cozinhar (sem a tampa da abertura de enchimento).

RATATOUILLE

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
3 chalotas 2 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de azeite	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
2 pimentos (1 vermelho, 1 amarelo) 2 colheres de sopa de polpa de tomate	Refogar	2 min.	120 °C	SL, Rotação para a esquerda
70 ml de vinho branco	Mexer	1 min.	120 °C	SL, Rotação para a esquerda
120 ml de caldo de legumes 300 g de curgetes 400 g de tomates 1 beringela 1 colher de sopa de tomilho (fresco picado) 1 colher de sopa de orégãos (frescos picados) 1 colher de sopa de agulhas de alecrim (picadas finamente) 1 pitada de açúcar Sal/pimenta a gosto	Cozinhar	15 min.	100 °C	SL, Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Cortar as chalotas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 2 colheres de sopa de óleo e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Cortar os pimentos, colocando-os com a polpa de tomate no recipiente de mistura em aço inoxidável e refogando ainda durante 2 minutos a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Regar com vinho branco e mexer através da abertura de enchimento aberta durante 1 minuto a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Cortar os legumes restantes em cubos e adicioná-los juntamente com o caldo de legumes, as ervas, o açúcar, o sal, a pimenta e deixar cozinhar durante 15 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

PIMENTOS COM RECHEIO DE CARNE PICADA

PREPARAÇÃO:
Em primeiro lugar, preparar os pimentos, cortando a extremidade superior, as pevides e os filamentos divisórios brancos.

Depois disso, cortar as chalotas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Embeber os pães em água, espremer bem e colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável. Adicionar a carne picada, o ovo, o sal, a pimenta e as ervas, bem como o piripíri em pó e misturar uniformemente a massa durante 5 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Em seguida, encher uniformemente os pimentos com a massa e limpar o recipiente de mistura em aço inoxidável.

Para o molho, cortar a cebola em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo e a polpa de tomate e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Regar com o vinho branco e deixar cozinhar com a abertura de enchimento aberta durante 1,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar os tomates, o caldo, os orégãos, o açúcar, a folha de louro, bem como o sal e a pimenta, e deixar cozinhar durante 8 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL.

Em seguida, colocar o molho em pirex, bem como os pimentos recheados e as respetivas extremidades superiores. Depois levar ao forno pré-aquecido a 200 °C durante 50–60 minutos (conforme o tamanho).

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
4 pimentos	Cortar a extremidade superior e as pevides.			
4 chalotas 3 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
1 pão (de véspera; embebido) 350 g de carne picada mista 1 ovo Sal/pimenta a gosto 5 g de manjerona seca 1 colher de sopa de agulhas de alecrim (picadas finamente) ½ colher de sopa de tomilho fresco (picado finamente) 1 colher de sopa de salsa (picada finamente) 1 pitada de piripíri em pó	Misturar	5 min.		SL Rotação para a esquerda
Encher uniformemente os pimentos com a massa.				
Molho 1 cebola 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de óleo vegetal 1 colher de sopa de polpa de tomate	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
150 ml de vinho branco	Deixar cozinhar	1,5 min.	120 °C	SL
1 lata de tomate (coado) 100 ml de caldo 1 colher de sopa de orégãos secos (picados) 1 pitada de açúcar 1 folha de louro Sal/pimenta a gosto	Cozinhar	8 min.	100 °C	SL
Levar ao forno a 200 °C durante 50–60 minutos.				

ARROZ DE CARNE REQUINTADO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
4 colheres de sopa de vinagre balsâmico escuro 5 colheres de sopa de óleo de colza 2 colheres de chá de mostarda de Dijon 1 dente de alho 300 g de lombo de vaca				
2 chalotas 2 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo de colza	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
1 lata de tomate (pedaços) 2 colheres de sopa de polpa de tomate 500 ml de caldo de legumes 220 g de arroz	Cozinhar	15 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
2 pimentos (1 vermelho, 1 amarelo) 200 g de tomates 1 colher de sopa de tomilho (seco, picado) 1 colher de sopa de agulhas de alecrim (secas, picadas) Sal/pimenta a gosto 1 pitada de colorau Lombo de vaca marinado	Cozinhar	8 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Cortar o lombo de vaca em cubos pequenos. Misturar o vinagre balsâmico, o óleo de colza e a mostarda numa tigela, descascar o dente de alho, esmagá-lo e adicionar à tigela. Seguidamente, adicionar os cubos de carne e deixar marinar na mistura durante 4-5 horas (de preferência, no frigorífico).

Cortar as chalotas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 2 colheres de sopa de óleo e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar a lata de tomate, a polpa de tomate, o caldo de legumes e o arroz e deixar cozinhar durante 15 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Cortar os pimentos e os tomates e colocá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável com o tomilho, o alecrim, o sal, a pimenta e o colorau, bem como o lombo de vaca previamente marinado e deixar cozinhar durante mais 8 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

ARROZ DE PIMENTO COM ERVILHAS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
2 cebolas 1 pimento 2 dentes de alho 3 colheres de sopa de óleo vegetal	Triturar	20 seg.		4
500 ml de caldo de legumes 150 g de ajvar 1 colher de sopa de polpa de tomate Sal/pimenta a gosto 1 colher de chá de tomilho (fresco picado) 1 colher de chá de colorau 180 g de ervilhas (lata) 250 g de arroz	Cozinhar	25 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Cortar as cebolas e o pimento (sem pevides) em pedaços grandes e triturá-los com o alho e o óleo vegetal no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 20 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o caldo de legumes, o ajvar, a polpa de tomate, o sal, a pimenta, o tomilho, o colorau, as ervilhas e o arroz e deixar cozinhar durante 25 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Em seguida, deixar repousar no recipiente de mistura em aço inoxidável durante aprox. 10 minutos.

FOLHADO DE LEGUMES COM ERVAS

PREPARAÇÃO:
Colocar a farinha, a água, o sal, o óleo de colza e o ovo no recipiente de mistura em aço inoxidável e amassar durante 90 segundos, no nível de velocidade 3. Enrolar a massa em película aderente e deixar descansar durante aprox. 45 minutos, no frigorífico. Lavar o recipiente de mistura em aço inoxidável.

Cortar as chalotas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Cortar os pimentos (sem pevides), as curgetes, as cenouras e os brócolos em pedaços e colocá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando-os durante 20 segundos, no nível de velocidade 4. Seguidamente, retirar do recipiente e distribuir na taça de vaporização e pela panela a vapor. Lavar o recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a água ao recipiente de mistura em aço inoxidável e colocar o acessório da panela a vapor com os legumes (e a tampa) e deixar cozinhar os legumes durante 15 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL. Retirar o acessório da panela a vapor e colocar para o lado com a tampa, a fim de evitar que os ingredientes arrefeçam. Esvaziar o recipiente de mistura em aço inoxidável.

Separar 2 ovos e reservar as gemas. Adicionar as claras, o queijo fresco com ervas, o tomilho, a salsa, a manjerona, o sal, a pimenta e a noz-moscada e mexer durante 40 segundos, no nível de velocidade 2.

Expandir a massa finamente numa superfície de trabalho polvilhada com farinha, espalhar nela uniformemente a pasta de queijo fresco com ervas (deixando 2-3 cm nas margens) e distribuir os legumes por cima. Enrolar então em forma de folhado e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal. Pincelar o folhado com a gema batida e levar ao forno durante aprox. 25 minutos a 200 °C.

DICA: para amassar a massa, pode utilizar-se também um dos programas pré-instalados: Amassar 2. Ter também sempre em atenção as indicações do manual de instruções.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
Massa de folhado 300 g de farinha 120 ml de água (morna) 1 colher de chá de sal 3 colheres de sopa de óleo de colza 1 ovo	Amassar	90 seg.		3
Recheio 2 chalotas 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
2 pimentos 200 g de curgetes 200 g de cenouras 200 g de brócolos	Triturar	20 seg.		4
600 ml de água	Cozinhar	15 min.	120 °C	SL
2 claras 400 g de queijo fresco com ervas 1 colher de sopa de tomilho (fresco picado) 1 colher de sopa de salsa (fresca picada) 1 colher de sopa de manjerona (fresca picada) Sal/pimenta a gosto 1 pitada de noz-moscada (acabada de ralar)	Mexer	40 seg.		2
Expandir a massa, espalhar nela os ingredientes, enrolar em forma de folhado e levar ao forno durante aprox. 25 minutos a 200 °C.				

AS MINHAS NOTAS

PRATOS SAUDÁVEIS

PÁGINA 42
- Lombo de salmão em cama de legumes
- Cogumelos salteados
- Peixe no forno

PÁGINA 43
- Legumes salteados com batatas
- Rolos de couve-chinesa recheados

PÁGINA 44
- Peito de peru com legumes e molho de queijo fresco
- Peito de frango com legumes e molho de manjericão

PÁGINA 45
- Filetes de bacalhau fresco com arroz e molho
- Mexilhões em molho de tomate

PÁGINA 46
- Almôndegas de espinafre
- Caril de legumes com arroz

LOMBO DE SALMÃO EM CAMA DE LEGUMES

PREPARAÇÃO
Cortar o alho-francês, as cenouras e as cebolas às rodelas, o aipo em cubos e o alho em quartos. Distribuir os legumes sobre o fundo da taça de vaporização. Colocar o lombo de salmão sobre os legumes e, com a tampa do acessório da panela a vapor fechada, cozer tudo a vapor durante cerca de 15–20 minutos, a 120 °C, no nível SL.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
200 g de lombo de salmão 30 g de alho-francês 30 g de aipo 30 g de cebolas 50 g de cenouras 2 dentes de alho	Cozinhar a vapor	15–20 min.	120 °C	SL

COGUMELOS SALTEADOS

PREPARAÇÃO
Colocar azeite e salsa no recipiente de mistura e picar durante 20 seg., no nível 5.

Laminar os cogumelos e, juntamente com o sal, colocar no recipiente de mistura e deixar ferver tudo mais 5 min., a 100 °C com rotação para a esquerda, no nível 1.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
50 ml de azeite ½ ramo de salsa	Picar	20 seg.		5
200 g de cogumelos 1 colher de chá de sal	Ferver	5 min.	100 °C	1 Rotação para a esquerda

PEIXE NO FORNO

PREPARAÇÃO
Amanhar o peixe, salpicar com sumo de limão, salgar e deixar marinar numa panela com 250 ml de água quente, durante 5–10 min., juntamente com as alcaparras. De seguida, colocar o peixe num pirex untado e polvilhado com pão ralado.

Colocar o leite, o queijo Gouda (cortado em pedaços grandes), o queijo fundido, a manteiga, a farinha, a pimenta e o sal no recipiente de mistura e misturar durante 10 seg. no nível 6.

De seguida, cozinhar durante 8 min., a 100 °C, no nível 1.

Verter o molho sobre o peixe no pirex, distribuir pedacinhos de manteiga sobre o mesmo e gratinar no forno, a 200 °C, cerca de 25–30 min.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
600 g de bacalhau fresco Sumo de ½ limão 10 alcaparras 250 ml de água quente Pão ralado				
Deixar marinar na panela durante 5–10 min. em água quente, colocar em pirex.				
500 ml de leite 100 g de Gouda semicurado 1 canto de queijo fundido	Misturar	20 seg.		6
30 g de manteiga 2 colher de sopa de farinha Sal, pimenta	Cozinhar	8 min.	100 °C	1
20 g de manteiga (em pedacinhos)				
Verter o molho sobre o peixe no pirex, distribuir pedacinhos de manteiga sobre o mesmo e gratinar no forno, a 200 °C, cerca de 25–30 min.				

LEGUMES SALTEADOS COM BATATAS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
200 g de couve-flor 100 g de cenouras 150 g de couve-de-bruxelas 100 g de aipo-hortense 200 g de batatas 2 dentes de alho	Cozinhar	20–30 min.	120 °C	SL
40 g de manteiga				
1 ramo de salsa				

PREPARAÇÃO

Lavar a couve-flor, separar em raminhos, lavar os restantes legumes e cortá-los em pedaços ou rodelas. Distribuir tudo no fundo da taça de vaporização (opcionalmente poderá também colocar as batatas na panela a vapor), temperar e cozinhar a 120 °C durante 20-30 min., consoante o tamanho dos pedaços, no nível de velocidade SL.

Alourar ligeiramente a manteiga numa frigideira e deitar aí os legumes cozidos (com as batatas). Picar a salsa e deitar por cima.

ROLOS DE COUVE-CHINESA RECHEADOS

INGREDIENTES para 4 pessoas			NÍVEL
1 couve-chinesa			
2 cebolas pequenas 1 pedaço de gengibre 1 pimento 1 ramo de cebolinho 2 dentes de alho 400 g de carne picada 50 g de amendoins Colorau, sal e pimenta 4 colheres de sopa de molho de soja			
Distribuir a mistura sobre as folhas de couve-chinesa, formar rolinhos e cozer a vapor na taça de vaporização.	15 min.	120 °C	SL

PREPARAÇÃO

Tirar 10 folhas (dependendo do tamanho) de uma couve-chinesa, lavar, escaldar e passar por água fria. Colocar as folhas de couve sobre um pano para secar.

Descascar e picar as cebolas. Descascar e cortar o gengibre em cubos. Lavar o pimento, retirar as sementes e cortar em cubinhos. Picar o cebolinho lavado. Descascar e cortar os dentes de alho em cubos.

Misturar a carne picada com os cubos de pimento, as cebolas, os amendoins partidos, o gengibre, o alho e o cebolinho e temperar com um pouco de colorau, sal, pimenta e molho de soja.

Distribuir então a mistura sobre as folhas e enrolá-las e colocá-las, com o lado aberto voltado para baixo, no fundo da taça de vaporização.

Cozer os rolinhos cerca de 15 minutos, a 120 °C, no nível de velocidade SL.

PEITO DE PERU COM LEGUMES E MOLHO DE QUEIJO FRESCO

PREPARAÇÃO

Colocar a água juntamente com o caldo de legumes no recipiente de mistura em aço inoxidável. Temperar as tiras de peito de peru com sal com ervas (esfregar) e, em seguida, distribuir na taça de vaporização e pela panela a vapor.

Cortar os legumes lavados em pedaços grandes e temperar, se necessário, distribuindo também na taça de vaporização e pela panela a vapor e cozinhando a 120 °C/nível de velocidade SL, durante 20 minutos.

Retirar o acessório da panela a vapor e colocar para o lado com a tampa, a fim de evitar que os ingredientes arrefeçam.

Esvaziar então o recipiente de mistura em aço inoxidável, conservando porém cerca de 300 ml do líquido, colocando-o juntamente com o queijo fresco com ervas, a farinha e as especiarias no recipiente de mistura de aço inoxidável e ferver durante 3 minutos a 100 °C/nível de velocidade 2.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
Cerca de 600–700 ml de água 1 colher de sopa de caldo de legumes (em pó)				
500 g de tiras de peito de peru 1 colher de chá de sal com ervas 600 g de legumes misturados (ex.º: curgetes, pimentos, brócolos, couve-flor, etc.) Sal/pimenta (a gosto)	Cozinhar	20 min.	120 °C	SL
100 g de queijo fresco com ervas 30 g de farinha Sal/pimenta (a gosto)	Cozinhar	3 min.	100 °C	2

PEITO DE FRANGO COM LEGUMES E MOLHO DE MANJERICÃO

PREPARAÇÃO

Colocar a água no recipiente de mistura em aço inoxidável. Colocar os legumes na panela a vapor. Cortar os filetes de peito de frango a meio e temperar com o tempero para frango assado em ambos os lados. Distribuir os filetes de peito de frango no fundo da taça de vaporização e colocar sobre cada um uma rodela de tomate e uma fatia de Mozzarella, assim como uma folha de manjericão.

Colocar a taça de vaporização na panela a vapor, colocar a tampa e colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável. Em seguida, deixar cozinhar 25 minutos a 120 °C/nível de velocidade SL. Retirar o acessório da panela a vapor e colocar para o lado com a tampa, a fim de evitar que os ingredientes arrefeçam.

Colocar o caldo de legumes, o queijo fresco, a farinha, o sal com ervas, a pimenta, a noz-moscada (ralada) e o resto das folhas de manjericão no líquido restante no recipiente de mistura em aço inoxidável e misturar durante 1 minuto, no nível 4. Em seguida, mexer 3 minutos a 90 °C/nível de velocidade 2.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
Cerca de 600–700 ml de água				
Cerca de 500 g de legumes misturados (ex.º: curgetes, pimentos, brócolos, couve-flor, cenouras, etc.) Cerca de 500 g de filete de peito de frango 1–2 tomates 150 g de queijo Mozzarella Folhas de manjericão (8–10 pedaços) Tempero para frango assado	Cozinhar	25 min.	120 °C	SL
1 colher de sopa de caldo de legumes (em pó) 200 g de queijo fresco 50 g de farinha Sal com ervas (a gosto) Pimenta (a gosto) Noz-moscada (a gosto) Folhas de manjericão (10)	Misturar	1 min.		4
	Mexer	3 min.	90 °C	2

FILETES DE BACALHAU FRESCO COM ARROZ E MOLHO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
Cerca de 1250 ml de água 1,5 colheres de sopa de caldo de legumes 150 g de arroz 200 g de filetes de bacalhau fresco Sal/pimenta/sumo de limão (a gosto) 1 ramo de endro 2 raminhos de alecrim 2 dentes de alho 4 tiras de raspas de limão	Cozinhar	20 min.	120 °C	SL
1 copo de crème fraîche (com ervas) 50 ml de vinho branco 25 g de manteiga 1 colher de sopa de mostarda (picante média) Sal/pimenta (a gosto)	Cozinhar	3 min.	100 °C	2

PREPARAÇÃO
Colocar a água juntamente com 1,5 colheres de sopa de caldo de legumes no recipiente de mistura em aço inoxidável. Colocar o cesto de cozinhar no recipiente de mistura em aço inoxidável e encher de arroz.

Temperar o bacalhau (com sal, pimenta e sumo de limão), colocar metade do endro, 1 raminho de alecrim, 1 dente de alho (metade do comprimento) e 2 raspas de casca de limão na taça de vaporização e colocar o filete de bacalhau por cima. Cobrir então com a outra metade de endro, 1 raminho de alecrim, 1 dente de alho (metade do comprimento) e 2 raspas de casca de limão e deixar cozinhar a 120 °C/nível de velocidade SL durante cerca de 20 minutos. Retirar o acessório da panela a vapor e colocar para o lado com a tampa, a fim de evitar que os ingredientes arrefeçam.

Esvaziar o recipiente de mistura em aço inoxidável, conservando, porém, cerca de 200 ml do líquido, colocando-o juntamente com o crème fraîche, o vinho branco, a manteiga e a mostarda, bem como as especiarias no recipiente de mistura em aço inoxidável e ferver durante 3 minutos a 100 °C/nível de velocidade 2. Se pretender, pode picar mais algum endro e adicioná-lo ao molho.

MEXILHÕES EM MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
2 cebolas 2 dentes de alho 2 piripíris	Triturar	10 seg.		4
100 ml de azeite	Refogar	5 min.	100 °C	SL
200 ml de água 200 ml de vinho branco 2 latas de tomate (pedaços) 1 cubo de caldo de legumes Sal/pimenta a gosto 5 folhas de manjericão (frescas picadas) 1,5 kg de mexilhões	Cozinhar	25 min.	120 °C	SL
Colocar os mexilhões numa tigela e espalhar o molho de tomate por cima.				

PREPARAÇÃO:
Cortar as cebolas em pedaços pequenos e adicionar com o alho e os piripíris no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o azeite e refogar durante 5 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar a água, o vinho branco, os tomates, o caldo de legumes, o sal, a pimenta e as folhas de manjericão picadas finamente. Colocar os mexilhões na panela a vapor e cozinhar tudo durante 25 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Em seguida, colocar os mexilhões numa tigela e espalhar o molho de tomate por cima. Acompanhar com pão branco.

ALMÔNDEGAS DE ESPINAFRE

PREPARAÇÃO:
Cortar o queijo em pedaços pequenos e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 30 segundos, no nível de velocidade 5. Em seguida, colocar numa tigela e lavar brevemente o recipiente.

Cortar a cebola em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a manteiga e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Cortar os pães em fatias finas e colocá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando durante 20 segundos, no nível de velocidade 3.

Adicionar o leite, bem como as natas, e mexer durante 40 segundos a 60 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Adicionar o espinafre, os ovos, o sal, a pimenta e a noz-moscada e mexer durante 3 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL. Em seguida, deixar a massa descansar durante aprox. 20 minutos e, depois, formar bolinhos com ela. Distribuir os bolinhos na taça de vaporização (e, se necessário, pela panela a vapor).

Colocar a água no recipiente de mistura em aço inoxidável, colocar o acessório da panela a vapor por cima e deixar cozinhar os bolinhos durante 35 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Dispor os bolinhos e polvilhar por cima com o queijo duro, previamente ralado.

Dica: adicionar um pouco de manteiga dourada sobre os bolinhos, para refinar o sabor.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 g de queijo duro (por exemplo, parmesão)	Triturar	30 seg.		5
1 cebola 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de manteiga	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
300 g de pão (de véspera)	Triturar	20 seg.		3
80 ml de leite 100 ml de natas	Mexer	40 seg.	60 °C	SL, Rotação para a esquerda
350 g de espinafre 2 ovos Sal/pimenta a gosto 1 pitada de noz-moscada (acabada de ralar)	Misturar	3 min.		SL, Rotação para a esquerda
600 ml de água	Cozinhar	35 min.	120 °C	SL

Guarnecer com o queijo duro ralado.

AS MINHAS NOTAS

CARIL DE LEGUMES COM ARROZ

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
Aprox. 1250 ml de água 1 colher de sopa de sal 250 g de arroz 200 g de cenouras 100 g de curgetes 200 g de pimentos 100 g de beringelas 100 g de rebentos de bambu	Cozinhar	20 min.	120 °C	SL
2 cebolas pequenas 2 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo vegetal	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
120 g de tomates (pedaços)	Refogar	2 min.	120 °C	SL
200 ml de leite de coco 100 ml de água 1/2 colher de chá de coentros (moídos) 1 colher de sopa de pasta de caril 5 folhas de manjericão tailandês (picado) 1 pitada de açúcar Sal/pimenta 1 colher de chá de piripíri em pó	Cozinhar	8 min.	100 °C	SL
Legumes	Cozinhar	2 min.	100 °C	SL, Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Colocar a água com o sal no recipiente de mistura em aço inoxidável. Encher o cesto de cozinhar de arroz e colocá-lo no recipiente de mistura em aço inoxidável. Cortar os legumes em pedaços pequenos e distribuí-los na taça de vaporização e pela panela a vapor e, em seguida, colocar o acessório da panela a vapor no recipiente de mistura em aço inoxidável, fechando com a tampa. Em seguida, deixar cozinhar durante 20 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL. Após remover o acessório da panela a vapor, remover o cesto de cozinhar do recipiente e colocar ambos ao lado (mantidos quentes). Esvaziar o recipiente de mistura em aço inoxidável.

Colocar as cebolas em pedaços e o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo vegetal e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar a polpa de tomate e refogar durante 2 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar o leite de coco, a água, os coentros, a pasta de caril, o manjericão tailandês, o açúcar, o sal, a pimenta e o piripíri em pó, deixando cozinhar durante 8 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL.

Adicionar os legumes e deixar cozinhar durante mais 2 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL. Servir de imediato, com o arroz.

AS MINHAS NOTAS

MOLHOS E PESTOS

PÁGINA 50–51
- Pesto de manjericão
- Molho "Gorgonzola"
- Molho bearnês
- Molho de tomate e manjericão
- Molho de mostarda
- Molho balsâmico
- Molho de laranja
- Molho holandês
- Molho de alcaparras

PÁGINA 52–53
- Molho de vinho tinto
- Molho de vinho branco
- Molho béchamel
- Molho de carne assada
- Molho de caril

PÁGINA 54–55
- Molho para salada
- Molho à bolonhesa
- Molho de pimenta rápido
- Pesto Rosso
- Molho de amendoim

PÁGINA 56
- Molho de salmão
- Molho de pimenta doce

PESTO DE MANJERICÃO

PREPARAÇÃO
Colocar o parmesão no recipiente de mistura e picar durante 20 seg., no nível 5.

Adicionar os restantes ingredientes e passá-los mais 20 seg., no nível 9.

				NÍVEL
10 g de queijo parmesão	Picar	20 seg.		5
1 dente de alho 50 g de manjericão 50 g de salsa 10 g de pinhões 1 colher de chá de sumo de limão 70 ml de azeite Sal, pimenta	Triturar	20 seg.		9

MOLHO "GORGONZOLA"

PREPARAÇÃO
Triturar a cebola cortada em pedaços 10 seg. no nível 5, no recipiente de mistura. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo e a farinha e refogar durante 1 min., a 100 °C, no nível 1.

Regar com vinho branco e natas batidas, temperar com sal e pimenta e cozinhar 5 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar o Gorgonzola e mexer mais 5 min., a 70 °C, no nível 1.

Coar o molho cerca de 30 seg., no nível 4.

				NÍVEL
1 cebola pequena	Picar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo 1 colher de sopa de farinha	Refogar	1 min.	100 °C	1
100 ml de vinho branco 250 ml de natas batidas Sal, pimenta	Cozinhar	5 min.	100 °C	1
150 g de queijo Gorgonzola	Mexer	5 min.	70 °C	1
Coar o molho		30 seg.		4

MOLHO BEARNÊS

PREPARAÇÃO
Colocar a manteiga, a gema, a cebola (em pedaços), o sal, a pimenta, o açúcar, o cerefólio e o estragão no recipiente de mistura e misturar durante 3 min., a 70 °C, no nível 1.

Adicionar o vinho branco e o vinagre de vinho através da abertura da tampa e mexer mais 2 min., a 70 °C, no nível 1.

DICA: retirar imediatamente o molho do recipiente de mistura para uma molheira, dado coagular muito rapidamente.

				NÍVEL
125 g de manteiga 4 gemas 1 cebola pequena Sal, pimenta 1 pitada de açúcar Cerefólio q. b. Estragão q. b.	Misturar	3 min.	70 °C	1
50 ml de vinho branco seco 1 colher de sopa de vinagre	Mexer	2 min.	70 °C	1

MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO

PREPARAÇÃO
Colocar a cebola, o alho e o manjericão no recipiente de mistura e triturar 20 seg., no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo e o açúcar e refogar durante 1 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar o tomate pelado, o sal, a pimenta e o parmesão e mexer mais 10 min., a 70 °C, no nível 1.

				NÍVEL
½ cebola 1 dente de alho Folhas de manjericão fresco	Triturar	20 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo 1 colher de chá de açúcar	Refogar	1 min.	100 °C	1
1 lata de tomate pelado Sal, pimenta 50 g de queijo parmesão ralado	Mexer	10 min.	70 °C	1

MOLHO DE MOSTARDA

				NÍVEL
4 gemas 40 ml de água 10 ml de vinho branco 150 g de manteiga 100 g de mostarda Sumo de ½ limão Sal	Mexer	10 min.	70 °C	1

PREPARAÇÃO
Aplicar a haste agitadora. Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura e aquecer 10 min., a 70 °C, no nível 1.

DICA: caso o molho ainda não tenha a consistência cremosa pretendida, mexer mais 1–2 min., a 70 °C.

MOLHO BALSÂMICO

				NÍVEL
300 ml de vinagre balsâmico 100 g de açúcar	Cozinhar	35 min.	100 °C	1

PREPARAÇÃO
Colocar o vinagre e o açúcar no recipiente de mistura, cozinhar durante 35 min., a 100 °C, no nível 1 e, de seguida, deixar arrefecer.

MOLHO DE LARANJA

				NÍVEL
Molho de assado 100 ml de natas Sumo de uma laranja Água ou vinho branco 30 g de farinha Sal, pimenta (a gosto)	Cozinhar	7 min.	100 °C	1
¼ colher de chá de ervas de Provença	Mexer com a espátula			

PREPARAÇÃO
Colocar o molho de assado, as natas e o sumo de laranja no recipiente de mistura e regar com água ou vinho branco até à marcação de 1/2 litro. Adicionar a farinha, o sal e a pimenta e cozinhar 7 min., a 100 °C, no nível 1.

Retirar o recipiente de mistura da base, misturar as ervas de Provença e outras especiarias, a gosto, com a espátula.

MOLHO HOLANDÊS

				NÍVEL
4 gemas 30 ml de água 20 ml de vinho branco 150 g de manteiga Sal 1 colher de chá de sumo de limão	Mexer	6 min.	70 °C	1

PREPARAÇÃO
Aplicar a haste agitadora. Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura e mexer 6 min., a 70 °C, no nível 1.

MOLHO DE ALCAPARRAS

				NÍVEL
400 ml de leite 30 g de manteiga 3 colheres de sopa rasas de farinha Sumo de ½ limão Sal, pimenta 15 g de alcaparras de conserva	Aquecer	6 min.	100 °C	1
15 g de alcaparras de conserva	Deixar repousar	1 min.		

PREPARAÇÃO
Colocar o leite, a manteiga, a farinha, o sumo de limão, o sal e a pimenta e as metades de alcaparras com o líquido do frasco no recipiente de mistura e aquecer durante 6 min., a 100 °C, no nível 1.

Retirar o recipiente de mistura da base, adicionar as restantes alcaparras e deixar marinar 1 min. no molho.

MOLHO DE VINHO TINTO

PREPARAÇÃO
Cortar as chalotas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Colocar o azeite, a manteiga e a polpa de tomate no recipiente de mistura em aço inoxidável e refogar a 120 °C durante cerca de 3 minutos, no nível de velocidade 1.

Adicionar os restantes ingredientes e deixar cozinhar, de acordo com a consistência pretendida, cerca de 15–20 minutos a 100 °C/ nível de velocidade SL.

Para finalizar, mexer ainda 1 minuto, no nível de velocidade 4.

				NÍVEL
4 chalotas 1 dente de alho pequeno	Triturar	10 seg.		4
40 g de manteiga 1 colher de sopa de azeite 1 colher de sopa de polpa de tomate	Refogar	3 min.	120 °C	1
0,2 l de caldo 0,4 l de vinho tinto 1 colher de sopa de vinagre balsâmico (vermelho) 1 colher de sopa de mel 1 colher de chá de tomilho Pimenta/sal (a gosto) ½ colher de sopa de manjerona	Cozinhar	15–20 min.	100 °C	SL
	Mexer	1 min.		4

MOLHO DE VINHO BRANCO

PREPARAÇÃO
Colocar o caldo de legumes, o vinho branco, o amido de milho, sal/pimenta, açúcar e ervas aromáticas no recipiente de mistura em aço inoxidável e ferver a 100 °C/nível de velocidade 1 durante 15–20 minutos.

Em seguida, adicionar as natas e mexer a 100 °C/nível de velocidade 1 durante 3 minutos.

Por fim, adicionar um pedaço de manteiga fria 1 minuto, no nível de velocidade SL.

				NÍVEL
150 ml de caldo de legumes 150 ml de vinho branco (seco) 1 colher de sopa de amido de milho Sal/pimenta (a gosto) 1 pitada de açúcar Ervas (a gosto) (ex.º: tomilho, endro, etc.)	Ferver	15–20 min.	100 °C	1
150 ml de natas	Mexer	3 min.	100 °C	1
25 g de manteiga fria	Mexer	1 min.		SL

MOLHO BÉCHAMEL

PREPARAÇÃO
Derreter a manteiga 3 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar a farinha na manteiga líquida e refogar mais 3 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar o leite e temperar com sal, pimenta e noz-moscada (ralada), deixando cozinhar 7 minutos a 90 °C/nível de velocidade 3.

				NÍVEL
40 g de manteiga	Fundir	3 min.	100 °C	1
40 g de farinha	Refogar	3 min.	100 °C	1
500 ml de leite Sal/pimenta (a gosto) Noz-moscada (a gosto)	Cozinhar	7 min.	90 °C	3

MOLHO DE CARNE ASSADA

				NÍVEL
2 cebolas pequenas 1 dente de alho esmagado 30 g de carne guisada		10 seg.		10
1 colher de sopa de azeite	Refogar	3 min.	120 °C	1
1 colher de sopa de polpa de tomate	Refogar	2 min.	120 °C	1
1 colher de sopa de farinha	Mexer	40 seg.	100 °C	1
100 ml de caldo 200 ml de vinho tinto 1 colher de sopa de caldo de legumes (em pó) 1 pitada de açúcar Pimenta/sal (a gosto) Ervas a gosto (ex.º: manjerona, tomilho)	Ferver	20–25 min.	100 °C	1
120 ml de natas	Ferver	5 min.	100 °C	1
	Mexer	1 min.		4

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho e a carne guisada 10 segundos, no nível de velocidade 10. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar uma colher de sopa de azeite e refogar durante 3 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Em seguida, adicionar a polpa de tomate no recipiente de mistura e refogar durante 2 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1. Mexer então também a farinha durante 40 segundos a 100 °C/nível de velocidade 1.

Encher o recipiente de mistura em aço inoxidável com o caldo/molho, o vinho tinto, o caldo de legumes (em pó), o açúcar, sal/pimenta e ervas aromáticas e deixar ferver a 100 °C/nível de velocidade 1, de acordo com a consistência pretendida, durante 20–25 minutos.

Em seguida, adicionar as natas e voltar a deixar ferver a 100 °C/nível de velocidade 1, durante 5 minutos.

Depois de ferver, mexer ainda durante 1 minuto, no nível 4.

MOLHO DE CARIL

				NÍVEL
2 cebolas 1 dente de alho 1 piripíri	Triturar	10 seg.		5
2 colheres de sopa de azeite 3 colheres de sopa de polpa de tomate	Refogar	3 min.	120 °C	SL
850 g de tomate em lata (= 2 latas) 40 ml de vinagre balsâmico 5 colheres de chá de caril 3 colheres de sopa de mel Sal/pimenta a gosto	Cozinhar	10 min.	120 °C	1

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturar juntamente com o dente de alho e o piripíri no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 5. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o azeite e a polpa de tomate e refogar 3 minutos a 120 °C/nível de velocidade SL.

Colocar o tomate, o vinagre balsâmico, o caril em pó, o mel, bem como o sal e a pimenta e cozinhar durante 10 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

DICA: dependendo da consistência pretendida, durante o processo, pode remover a tampa da abertura de enchimento, cobrindo-a com o cesto de cozinhar. Assim, o molho ficará mais espesso.

MOLHO PARA SALADA

PREPARAÇÃO
Colocar todos os ingredientes em simultâneo no recipiente de mistura em aço inoxidável e deixar repousar cerca de 5–10 minutos.

Depois, misturar durante 20 segundos no nível de velocidade 7 até obter uma consistência de espuma e, subsequentemente, distribuir sobre a salada.

				NÍVEL
25 g de açúcar 1 colher de sopa de mostarda picante média 120 ml de vinagre balsâmico branco 1 colher de chá de pontas de endro 1 pitada de caril Sal/pimenta a gosto	Misturar	20 seg.		7

MOLHO À BOLONHESA

PREPARAÇÃO
Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Descascar o aipo e a cenouras em pedaços granes e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 20 segundos, no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar polpa de tomate e óleo e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C/nível de velocidade "SL".

Adicionar a carne picada e refogar 3 minutos a 120 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL".

Regar com o vinho tinto, colocar o açúcar e deixar cozinhar mais 3 minutos a 100 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL", sem colocar a tampa na abertura de enchimento.

Adicionar o caldo de carne, o tomate e o sal e deixar cozinhar 30 minutos a 100 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL". Durante o processo, remover a tampa da abertura de enchimento, cobrindo-a com o cesto de cozinhar.

Depois, adicionar orégãos (picados finamente) e as folhas de louro, bem como sal e pimenta moída na altura, e deixar cozinhar 25 min. a 90 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL". Cobrir também neste caso a abertura de enchimento (sem tampa da abertura de enchimento) com o cesto de cozinhar.

DICA: conforme a consistência do molho pretendida, pode fazer variar a quantidade de caldo de carne, adicionando ou pouco mais ou um pouco menos.

				NÍVEL
2 cebolas pequenas 2 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
¼ de tubérculo de aipo 2 cenouras	Triturar	20 seg.		4
3 colheres de sopa de polpa de tomate 3 colheres de sopa de óleo vegetal	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
400 g de carne picada	Refogar	3 min.	120 °C	SL Rotação para a esquerda
200 ml de vinho tinto ½ colher de sopa de açúcar	Cozinhar	3 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
250 ml de caldo de carne 1 lata de tomate (pedaços) ½ colher de sopa de sal	Cozinhar	30 min.	100 °C	SL Rotação para a esquerda
10 g de orégão (fresco) 2 folhas de louro Sal/pimenta a gosto	Ferver	25 min.	90 °C	SL Rotação para a esquerda

MOLHO DE PIMENTA RÁPIDO

				NÍVEL
3 chalotas 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de manteiga	Refogar	2,5 min.	120 °C	SL
80 ml de conhaque	Deixar cozinhar	2 min.	120 °C	SL
150 ml de leite 2 colheres de chá de caldo de carne (em pó) 100 ml de crème fraîche 1 colher de sopa de grãos de pimenta (verde) Sal/pimenta a gosto 1 colher de chá de estragão	Ferver	3 min.	90 °C	SL, Rotação para a esquerda
100 ml de natas 1 pitada de açúcar	Mexer	5 min.	80 °C	SL, Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Cortar as chalotas em pedaços, colocar juntamente com o dente de alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de manteiga e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Regar com conhaque e deixar cozinhar durante 2 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL, sem tapar a abertura de enchimento.

Adicionar o leite, o caldo de carne, o crème fraîche, os grãos de pimenta, bem como o sal, a pimenta e o estragão, deixando ferver durante 3 minutos a 90 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Em seguida, adicionar as natas e uma pitada de açúcar e mexer durante 5 minutos a 80 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

PESTO ROSSO

				NÍVEL
15 folhas de manjericão 1 dente de alho 1 piripíri	Triturar	15 seg.		4
40 g de pinhões 60 g de queijo duro (por exemplo, parmesão)	Triturar	15 seg.		4
150 g de tomates secos 120 ml de azeite 1 colher de sopa de polpa de tomate 1 salpico de vinagre balsâmico escuro Sal/pimenta a gosto	Misturar	3 min.		3

PREPARAÇÃO:
Colocar as folhas de manjericão juntamente com o dente de alho e o piripíri no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os pinhões e o queijo duro pré-ralado no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando durante 15 segundos, no nível de velocidade 4.

Adicionar os tomates secos, o azeite, a polpa de tomate, o vinagre balsâmico, o sal e a pimenta, misturando durante 3 minutos, no nível de velocidade 3.

Dica: caso ainda não tenha sido obtida a consistência pretendida, basta repetir o último passo.

MOLHO DE AMENDOIM

				NÍVEL
1 dente de alho 1 piripíri	Triturar	10 seg.		4
150 g de manteiga de amendoim 1 colher de sopa de caril 200 ml de caldo de legumes 1 colher de sopa de mel	Cozinhar	4 min.	100 °C	SL

PREPARAÇÃO:
Adicionar o alho e o piripíri ao recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a manteiga de amendoim, o caril, o caldo de legumes e o mel e deixar ferver durante 4 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL.

MOLHO DE SALMÃO

PREPARAÇÃO:
Cortar as chalotas em pedaços, colocar juntamente com o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o azeite e refogar durante 2 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Cortar o salmão em cubos, colocando-os também no recipiente de mistura em aço inoxidável e refogar durante 3 minutos a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Regar com o vinho branco e deixar cozinhar durante 2 minutos a 120 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL (sem tapar a abertura de enchimento).

Adicionar o caldo de legumes e deixar cozinhar durante mais 3 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Adicionar a polpa de tomate, os tomates, o sumo de lima, o açúcar, o sal, a pimenta e o endro e deixar cozinhar durante 4 minutos a 100 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Por fim, adicionar as natas e deixar ferver ainda durante 3 minutos a 90 °C, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

				NÍVEL
2 chalotas 2 dentes de alho	Triturar	10 seg.		4
2 colheres de sopa de azeite	Refogar	2 min.	120 °C	SL
200 g de salmão	Refogar	3 min.	120 °C	SL, Rotação para a esquerda
150 ml de vinho branco	Deixar cozinhar	2 min.	120 °C	SL, Rotação para a esquerda
200 ml de caldo de legumes	Cozinhar	3 min.	100 °C	SL, Rotação para a esquerda
1 colher de sopa de polpa de tomate 1 lata de tomate (em pedaços, com ervas) 2 colheres de chá de sumo de lima 1 pitada de açúcar Sal/pimenta a gosto 1 colher de sopa de endro (fresco picado)	Cozinhar	4 min.	100 °C	SL, Rotação para a esquerda
200 ml de natas	Ferver	3 min.	90 °C	SL, Rotação para a esquerda

MOLHO DE PIMENTA DOCE

PREPARAÇÃO:
Adicionar o alho e os piripíris ao recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o sal, o açúcar, o vinagre e a água (deixar um pouco da água para diluir o amido de milho) no recipiente de mistura em aço inoxidável e deixar cozinhar durante 5 minutos a 100 °C, no nível de velocidade SL.

Diluir o amido de milho no resto da água e adicioná-lo também ao recipiente de mistura em aço inoxidável, deixando depois ferver durante 1 minuto a 100 °C, no nível de velocidade SL.

				NÍVEL
2 dentes de alho 4 piripíris	Triturar	10 seg.		4
1 colher de chá de sal 130 g de açúcar 80 ml de vinagre 200 ml de água	Cozinhar	5 min.	100 °C	SL
1 colher de sopa de amido de milho	Cozinhar	1 min.	100 °C	SL

AS MINHAS NOTAS

PATÉS E CREMES

PÁGINA 60–61
- Paté de atum
- Paté de abacate
- Manteiga de ervas
- Maionese
- Paté de pimento
- Paté de ervas, queijo Quark e mostarda
- Paté de anchovas
- Creme de chocolate e avelã

PÁGINA 62–63
- Queijo fresco com cogumelos
- Queijo Quark com cogumelos
- Manteiga de vinho tinto com cebolas
- Queijo fresco com tomate
- Manteiga de salmão
- Creme de alho
- Creme de grão-de-bico

PÁGINA 64–65
- Manteiga de alho com piripíri
- Banha com peras e cebola
- Creme de barrar com ovo e queijo fresco
- Massa de pão para gratinar
- Molho "Remoulade"
- Creme de barrar de cominhos e alecrim com alho

PÁGINA 66–67
- Obazda bávara
- Creme de rabanete com agrião
- Molho picante com creme de nata azeda
- Molho de beterraba vermelha
- Molho de pimento colorido
- Molho de mostarda e endro

PÁGINA 68–69
- Molho Tsatsiki com ervas
- Molho de hambúrguer
- Pasta de fiambre para barrar
- Molho rápido
- Creme de queijo com alho

PATÉ DE ATUM

PREPARAÇÃO
Colocar a cebola e a salsa 10 seg., no nível 5, no recipiente de mistura.

Adicionar o atum e misturar mais 20 seg., no nível 5.

Adicionar o queijo fresco, as natas azedas, o sal e a pimenta e misturar durante 30 seg., no nível 5.

				NÍVEL
1 cebola pequena Salsa q. b.	Picar	10 seg.		5
2 latas pequenas de atum	Misturar	20 seg.		5
1 pacotinho de queijo fresco 200 g de natas azedas Sal, pimenta	Misturar	30 seg.		5

PATÉ DE ABACATE

PREPARAÇÃO
Bater as natas com a haste agitadora cerca de 30 seg., no nível 2, até ficarem cremosas. Retirar a haste agitadora.

Partir o abacate a meio, retirar o caroço, cortar a polpa em pedaços e adicionar, juntamente com o caril, o sal com ervas e o sumo de limão, às natas batidas. Misturar tudo no nível 5, durante 20 seg.

				NÍVEL
200 ml de natas batidas		30 seg.		2
1 abacate 1 colher de chá de caril ½ colher de chá de sal com ervas Sumo de meio limão	Misturar	20 seg.		5

MANTEIGA DE ERVAS

PREPARAÇÃO
Colocar a salsa, o endro, o cerefólio, o agrião e o alho no recipiente de mistura e misturar 10 seg., no nível 8. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a manteiga, o sal e a pimenta e mexer durante 3 min., no nível 3, até a mistura ficar cremosa

				NÍVEL
½ ramo de salsa 1 pé de endro 3 pés de cerefólio 1 colher de chá de agrião 2 dentes de alho	Misturar	10 seg.		8
250 g de manteiga Sal, pimenta	Misturar	3 min.		3

MAIONESE

PREPARAÇÃO
Aplicar a haste agitadora. Colocar o ovo, o sal e o vinagre no recipiente de mistura e mexer 10 segundos com o nível de velocidade 3.

De seguida, reservar a mistura durante cerca de 1 minuto.

Retirar então a tampa da abertura de enchimento. Ajustar cerca de 3,5 minutos de tempo de funcionamento e o nível de velocidade 2. Durante o processo de mistura, adicionar o óleo muito lentamente através da abertura de enchimento.

DICA: assegurar que o recipiente de mistura e todos os ingredientes tenham aproximadamente a mesma temperatura!

				NÍVEL
1 ovo 15 ml de vinagre de vinho branco 5 g de sal	Mexer	10 seg.		3
300 ml de óleo vegetal	Mexer	3,5 min.		2

PATÉ DE PIMENTO

				NÍVEL
50 ml de azeite 400 g de pimento vermelho	Refogar	8 min.	100 °C	1
200 g de queijo fresco Sal	Mexer	30 seg.		4

PREPARAÇÃO

Colocar o azeite e os pimentos descascados e cortados em pedaços no recipiente de mistura e refogar 8 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar o queijo fresco e o sal e mexer 30 seg. no nível 4, até que fique cremoso.

PATÉ DE ERVAS, QUEIJO QUARK E MOSTARDA

				NÍVEL
1 ramo de ervas	Picar	20 seg.		5
250 g de queijo Quark 1 colher de chá de mostarda picante média 100 g de natas azedas Sal, pimenta, colorau	Mexer	1 min.		5

PREPARAÇÃO

Colocar as ervas para triturar 20 seg., no nível 5, no recipiente de mistura. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o queijo Quark, as natas azedas, a mostarda, o sal, a pimenta e o colorau e mexer 1 min., no nível 5.

PATÉ DE ANCHOVAS

				NÍVEL
150 g de anchovas 150 g de manteiga 70 g de queijo fresco Colorau	Misturar	20 seg.		10
	Misturar	1 min.		5

PREPARAÇÃO

Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura e misturar 20 seg., no nível 10.

Depois empurrar para baixo com a espátula, a partir do rebordo do recipiente de mistura e mexer 1 min., no nível 5.

CREME DE CHOCOLATE E AVELÃ

				NÍVEL
50 g de açúcar		20 seg.		10
50 g de avelãs 100 g de chocolate de culinária	Misturar	30 seg.		8
70 g de manteiga amolecida 100 ml de leite	Mexer	2 min.	70 °C	1

PREPARAÇÃO

Colocar o açúcar no recipiente de mistura e "pulverizar" durante 20 seg., no nível 10.

Partir o chocolate em pedaços grosseiros, colocar juntamente com as avelãs no recipiente de mistura e triturar durante 30 seg., no nível 8.

Adicionar a manteiga e o leite e processar durante 2 min., no nível 1, a 70 °C, até obter um creme homogéneo.

QUEIJO FRESCO COM COGUMELOS

PREPARAÇÃO

Em primeiro lugar, cortar o alho-francês em tiras longitudinais, depois, transversalmente em pedaços pequenos e, em seguida, picar, juntamente com o dente de alho e as cebolas cortadas em pedaços grandes, no recipiente de mistura em aço inoxidável 10 segundos no nível de velocidade 4. Caso necessário, empurrar para baixo com a espátula, a partir do rebordo do recipiente.

Adicionar os cogumelos e triturar 10 segundos no nível de velocidade 4.

Em seguida, adicionar o óleo e refogar tudo cerca de 5 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1. Depois, deixar arrefecer a mistura.

Adicionar sal, pimenta, tomilho, vinagre balsâmico e queijo fresco, misturando 15 segundos no nível de velocidade 4.

				NÍVEL
1 dente de alho 1 cebola 80 g de alho-francês (apenas as partes brancas)	Picar	10 seg.		4
250 g de cogumelos	Triturar	10 seg.		4
40 ml de azeite	Refogar	5 min.	120 °C	1
1,5 colheres de chá de sal 1 de colher de chá de pimenta 2 colheres de chá de tomilho (picado) 20 ml de vinagre balsâmico 250 g de queijo fresco	Misturar	15 seg.		4

QUEIJO QUARK COM COGUMELOS

PREPARAÇÃO

Picar o alho e as cebolas em pedaços grandes durante 10 segundos, no nível de velocidade 4.

Adicionar os cogumelos e triturar 10 segundos no nível de velocidade 4.

Em seguida, adicionar o óleo e refogar tudo cerca de 3 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar os restantes ingredientes e misturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 4.

				NÍVEL
1 dente de alho 100 g de cebolas	Picar	10 seg.		4
120 g de cogumelos	Triturar	10 seg.		4
25 ml de azeite	Refogar	3 min.	120 °C	1
1 colher de chá de sal 1 de colher de chá de pimenta 2 colheres de chá de tomilho (picado) 20 ml de vinagre balsâmico 250 g de queijo Quark magro	Misturar	15 seg.		4

MANTEIGA DE VINHO TINTO COM CEBOLAS

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços e picá-las no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 8 segundos, no nível de velocidade 4.

Adicionar o vinho tinto e reduzir para 3 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1 (remover a tampa da abertura de enchimento), verter para uma taça pequena e deixar arrefecer.

Colocar a manteiga, o sal com ervas, o açúcar e a pimenta no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer 20 segundos, no nível de velocidade 5.

Adicionar a nata e mexer 8 segundos, no nível de velocidade 5.

Adicionar a mistura de cebola com vinho tinto já arrefecida e misturar 15 segundos, no nível de velocidade 1.

				NÍVEL
70 g de cebolas vermelhas	Picar	8 seg.		4
50 ml de vinho tinto	Diminuir	3 min.	120 °C	1
70 g de manteiga 1 colher de chá de sal com ervas 1 pitada de açúcar 1 pitada de pimenta	Mexer	20 seg.		5
40 g de nata	Mexer	8 seg.		5
	Misturar	15 seg.		1

QUEIJO FRESCO COM TOMATE

				NÍVEL
2 dentes de alho 5 tomates secos (em óleo)	Triturar	10 seg.		5
1 colher de chá de polpa de tomate 200 g de queijo fresco Sal e pimenta (a gosto) Manjericão q. b.	Mexer	15 seg.		4

PREPARAÇÃO

Triturar os dentes de alho e o tomate seco durante 10 segundos, no nível de velocidade 5.

Adicionar os restantes ingredientes e mexer durante 15 segundos, no nível de velocidade 4.

MANTEIGA DE SALMÃO

				NÍVEL
1 cebola pequena	Picar	10 seg.		4
150 g de tiras de salmão 125 g de manteiga Endro (1 ramo) 3 ovos (cozidos)	Mexer	3 min.		6

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços grandes e picá-las no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Caso necessário, empurrar para baixo com a espátula, a partir do rebordo do recipiente.

Adicionar os restantes ingredientes e mexer cerca de 3 minutos, no nível de velocidade 6, para obter uma mistura fina.

CREME DE ALHO

				NÍVEL
6 dentes de alho	Picar	8 seg.		8
250 g iogurte natural 200 g de crème fraîche 20 g de maionese 30 g de ketchup	Mexer	8 seg.		5

PREPARAÇÃO

Picar os dentes de alho no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 8 segundos, no nível de velocidade 8. Caso necessário, empurrar para baixo com a espátula, a partir do rebordo do recipiente.

Adicionar os restantes ingredientes e mexer mais 8 segundos, no nível de velocidade 5.

CREME DE GRÃO-DE-BICO

				NÍVEL
1 frasco de grão-de-bico (peso líquido drenado de cerca de 240 g) 200 g de queijo Quark 50 g de pasta de sésamo Sal e pimenta (a gosto) 1 pitada de açúcar 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		10

PREPARAÇÃO

Coar o grão-de-bico e passar por água quente. Em seguida, deixar escorrer e colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os restantes ingredientes e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 10. Se necessário, repetir o processo até obter a consistência pretendida.

MANTEIGA DE ALHO COM PIRIPÍRI

PREPARAÇÃO
Remover a polpa dos piripíris, conforme a profundidade pretendida, e triturar juntamente com os dentes de alho, durante 15 segundos, no nível de velocidade 7. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável. (Se necessário, repetir o processo.)

Adicionar o óleo e refogar 3 minutos a 90 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar a manteiga e 1 pitada de sal e mexer durante 40 segundos, no nível de velocidade 2.

Em seguida, colocar no frigorífico e deixar repousar, no mínimo, 30 minutos.

				NÍVEL
4 piripíris 4 dentes de alho	Triturar	15 seg.		7
2 colheres de sopa de óleo de colza	Refogar	3 min.	90 °C	1
250 g de manteiga (amolecida) 1 pitada de sal	Mexer	40 seg.		2

BANHA COM PERAS E CEBOLA

PREPARAÇÃO
Descascar a pera, retirar o caroço, cortar em pedaços e colocar juntamente com a cebola, também cortada em pedaços, no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando 20 segundos no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 2 colheres de sopa de óleo de colza e refogar 3 minutos a 120 °C/nível de velocidade "SL".

Adicionar também a banha e as especiarias e mexer 2,5 minutos a 120 °C/rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL".

Depois, verter para uma taça e deixar arrefecer.

DICA: mexer novamente antes de servir.

				NÍVEL
1 pera 1 cebola	Triturar	20 seg.		4
2 colheres de sopa de óleo de colza	Refogar	3 min.	120 °C	SL
250 g de banha (amolecida) 1 pitada de sal e piripíri	Mexer	2,5 min.	120 °C	SL Rotação para a esquerda

CREME DE BARRAR COM OVO E QUEIJO FRESCO

PREPARAÇÃO
Adicionar os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e misturar durante 50 segundos, no nível de velocidade 2.

				NÍVEL
200 g de queijo fresco com ervas 1 colher de chá de mostarda picante média 4 ovos cozidos 2 colher de sopa de vinagre de vinho branco 1 colher de chá de pontas de endro 1 pitada de colorau (picante) 1 pitada de caril Sal/pimenta a gosto 1 pitada de açúcar	Mexer	50 seg.		2

MASSA DE PÃO PARA GRATINAR

				NÍVEL
1 cebola	Triturar	10 seg.		4
100 g de fiambre 100 g de salame 150 g de queijo (Emmental ou Gouda)	Triturar	1 min.		3
1 copo de crème fraîche (com ervas) 10 g de orégão (fresco) Sal/pimenta a gosto	Mexer	1,5 min.		1

PREPARAÇÃO

Cortar a cebola em pedaços grandes e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Cortar fiambre, salame e queijo em pedaços e triturar 1 minuto, no nível de velocidade 3. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar crème fraîche, orégãos picados, bem como sal e pimenta e mexer durante 1,5 minutos, no nível 1.

Em seguida, colocar a mistura em metades de pão ou de baguete e levar ao forno a 180–200° até gratinar.

MOLHO "REMOULADE"

				NÍVEL
2 chalotas 3 pickles 10 g de cebolinho 1 colher de sopa de alcaparras 1 filete pequeno de anchova	Triturar	20 seg.		7
1 ovo 3 colheres de sopa de maionese 1 colher de chá de mostarda picante média 5 ml de vinagre balsâmico branco 1 pitada de caril Sal/pimenta a gosto	Mexer	2,5 min.		2

PREPARAÇÃO

Colocar as chalotas cortadas em pedaços, os pickles (em pedaços), o cebolinho, alcaparras e o filete pequeno de anchova no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 20 segundos, no nível de velocidade 7. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os restantes ingredientes e mexer 2,5 minutos, no nível de velocidade 2.

CREME DE BARRAR DE COMINHOS E ALECRIM COM ALHO

				NÍVEL
1 colher de sopa de cominhos inteiros Agulhas de 2 raminhos de alecrim 3 dentes de alho	Triturar	20 seg.		6
350 g de queijo fresco natural Sal/pimenta a gosto	Misturar	30 seg.		1

PREPARAÇÃO

Colocar os cominhos, agulhas de alecrim e o alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 20 segundos, no nível de velocidade 6. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o queijo fresco, temperar com sal e pimenta e misturar durante 30 segundos, no nível de velocidade 1. Em seguida, deixar repousar a mistura durante 30 minutos.

OBAZDA BÁVARA

PREPARAÇÃO
Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os restantes ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e misturar durante 20 segundos, no nível de velocidade 2.

Em seguida, servir e guarnecer com os anéis de cebola (cortados finos) e o cebolinho (cortado).

				NÍVEL
2 cebolas	Triturar	10 seg.		4
250 g de queijo Camembert 80 g de manteiga 150 g de queijo fresco ½ colher de chá de cominhos, moídos 1 colher de chá de cominhos, inteiros 1 colher de chá de colorau, picante 1 colher de sopa de colorau, doce Sal (a gosto) Pimenta (moída na altura), a gosto 40 ml de cerveja (escura)	Misturar	20 seg.		2
Anéis de cebola de ½ cebola 1 colher de sopa de cebolinho fresco	Guarnecer			

CREME DE RABANETE COM AGRIÃO

PREPARAÇÃO:
Adicionar o agrião e os rabanetes ao recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 20 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o queijo fresco, o sal com ervas e pimenta e misturar durante 30 segundos, no nível de velocidade 1.

				NÍVEL
1 taça de agrião 100 g de rabanetes	Triturar	20 seg.		4
300 g de queijo fresco ½ colher de sopa de sal com ervas Pimenta preta (fresca moída)	Misturar	30 seg.		1

MOLHO PICANTE COM CREME DE NATA AZEDA

PREPARAÇÃO:
Cortar as chalotas e a cebolinha em pedaços e triturar durante 15 segundos, juntamente com o dente de alho e os piripíris, no recipiente de mistura em aço inoxidável, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar as natas azedas, o crème fraîche, o vinagre de vinho branco, o açúcar, bem como o sal e a pimenta, e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade SL.

				NÍVEL
1 chalota 1 cebolinha 1 dente de alho 2 piripíris	Triturar	15 seg.		4
1 copo de natas azedas 1 copo de crème fraîche com ervas 2 colheres de sopa de vinagre de vinho branco 1 pitada de açúcar Sal/pimenta a gosto	Mexer	2 min.		SL

MOLHO DE BETERRABA VERMELHA

				NÍVEL
100 g de pistácios (descascados)	Triturar	10 seg.		6
1 chalota	Triturar	10 seg.		4
300 g de beterraba vermelha (cozida)	Triturar	15 seg.		5
2 colheres de chá de rábano-picante 150 g de crème fraîche 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco 2 colheres de sopa de óleo de colza 1 pitada de açúcar Sal/pimenta a gosto	Mexer	2 min.		1

PREPARAÇÃO:
Triturar os pistácios no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade 6. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Cortar as chalotas em pedaços, colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a beterraba vermelha e triturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 5. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o rábano-picante, o crème fraîche, o vinagre de vinho branco, o óleo de colza, o açúcar, bem como o sal e a pimenta, e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 1.

MOLHO DE PIMENTO COLORIDO

				NÍVEL
1 cebola 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
3 pimentos pequenos (1 vermelho, 1 amarelo, 1 verde) 200 g de queijo Quark 150 ml de natas azedas 5 pickles 1 colher de chá de mostarda picante média 1 pitada de colorau 1 pitada de cominhos (moídos) Sal/pimenta a gosto	Mexer	2 min.		1 Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO:
Cortar a cebola em pedaços, colocar juntamente com o dente de alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os pimentos sem pevides, cortados em cubos pequenos, no recipiente de mistura em aço inoxidável, acrescentar o queijo Quark, as natas azedas, os pickles (em pedaços), a mostarda, o colorau, os cominhos, o sal e a pimenta e mexer durante 2 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade 1.

MOLHO DE MOSTARDA E ENDRO

				NÍVEL
2 colheres de sopa de açúcar mascavado 4 colheres de sopa de mostarda de Dijon Pimenta branca (fresca moída), a gosto ½ colher de sopa de sementes de mostarda (moídas) 2 colheres de sopa de vinagre de fruta 1 colher de chá de mel 3 colheres de sopa de água	Mexer	3 min.		1
5 colheres de sopa de óleo de colza	Misturar	2 min.		1
3 colheres de sopa de endro (fresco, picado finamente)	Mexer	2 min.		SL

PREPARAÇÃO:
Adicionar o açúcar, a mostarda, a pimenta, as sementes de mostarda, o vinagre, o mel e a água no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 3 minutos, no nível de velocidade 1.

Iniciar o processo (mexer - 2 minutos no nível de velocidade 1) e deixar o óleo fluir lentamente através da abertura da tampa, na massa.

Adicionar o endro e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade SL.

MOLHO TSATSIKI COM ERVAS

PREPARAÇÃO:
Colocar os dentes de alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o crème fraîche com ervas, o queijo fresco com ervas, o azeite, o sal e a pimenta ao recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 1.

Cortar o pepino em 2 metades e retirar as pevides. Em seguida, cortar em rodelas e, depois, cortar as rodelas em tiras finas.

Adicionar as tiras de pepino ao recipiente de mistura em aço inoxidável e misturá-las na massa durante 1,5 minutos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Colocar a mistura numa tigela e deixar descansar no frigorífico durante aprox. 1 hora.

				NÍVEL
6 dentes de alho	Triturar	15 seg.		4
1 copo de crème fraîche com ervas 500 g de queijo fresco com ervas 2 colheres de sopa de azeite Sal/pimenta a gosto	Mexer	2 min.		1
1 pepino (biológico)	Cortar o pepino em 2 metades e retirar as pevides. Em seguida, cortar em rodelas e, depois, cortar as rodelas em tiras finas.			
Tiras de pepino	Mexer	1,5 min.		SL, Rotação para a esquerda
Deixar descansar o molho Tsatsiki com ervas no frigorífico durante aprox. 1 hora.				

MOLHO DE HAMBÚRGUER

PREPARAÇÃO:
Cortar a cebola em pedaços, colocar juntamente com o dente de alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Cortar os pickles em pedaços, colocá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 20 segundos, no nível de velocidade 3. Em seguida, colocar os ingredientes numa tigela e lavar o recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o açúcar mascavado, a mostarda, a gema e o vinagre balsâmico no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 3 minutos, no nível de velocidade 1. Entretanto, deixar o óleo fluir lentamente pela abertura da tampa.

Adicionar o ketchup, o sal, o sumo de limão, a salsa, bem como os ingredientes previamente picados no recipiente de mistura em aço inoxidável, e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 1.

				NÍVEL
1 cebola 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
3 pickles	Triturar	20 seg.		3
½ colher de sopa de açúcar mascavado 1 colher de chá de mostarda picante média 1 gema 1 colher de sopa de vinagre balsâmico branco 150 ml de óleo de colza	Mexer	3 min.		1
60 g de ketchup com caril 1 colher de chá de sal 1 colher de sopa de sumo de limão 1 colher de sopa de salsa (picada finamente)	Misturar	2 min.		1

PASTA DE FIAMBRE PARA BARRAR

				NÍVEL
1 cebola 1 dente de alho	Triturar	10 seg.		4
250 g de fiambre 1 ramo de salsa (fresca picada)	Triturar	20 seg.		3
250 g de queijo fresco com ervas 60 ml de natas 1 colher de sopa de vinagre balsâmico branco 1 colher de sopa de molho de soja 1 pitada de açúcar 1 pitada de colorau Sal/pimenta a gosto 1 pitada de caril	Mexer	2 min.		1

PREPARAÇÃO:
Cortar a cebola em pedaços, colocar juntamente com o dente de alho no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Cortar previamente o fiambre e triturar com a salsa durante 20 segundos no recipiente de mistura em aço inoxidável, no nível de velocidade 3. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o restantes ingredientes e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 1.

MOLHO RÁPIDO

				NÍVEL
100 g de rabanetes 1 cenoura 2 cebolinhas ½ ramo de salsa (fresca picada)	Triturar	20 seg.		4
250 g de queijo fresco 200 g de queijo Quark 1 colher de chá de colorau Sal/pimenta a gosto	Mexer	20 seg.		3

PREPARAÇÃO:
Acrescentar os rabanetes, as cenouras (em pedaços pequenos), as cebolinhas (em pedaços) e a salsa no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 20 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o queijo fresco, o queijo Quark, o colorau, bem como o sal e a pimenta, e mexer durante 20 segundos, no nível de velocidade 3.

CREME DE QUEIJO COM ALHO

				NÍVEL
4 dentes de alho 2 piripíris	Triturar	10 seg.		4
1 malagueta pequena	Triturar	20 seg.		3
200 g de queijo feta 200 g de queijo fresco 1 colher de chá de tomilho (fresco picado) 1 colher de chá de alecrim (fresco picado) Sal/pimenta a gosto 1 pitada de colorau	Mexer	1 min.		3

PREPARAÇÃO:
Adicionar o alho e os piripíris ao recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Remover as pevides do pimento, cortá-lo em pedaços e triturá-lo no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 20 segundos, no nível de velocidade 3. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Cortar o queijo feta em pedaços e adicioná-lo com o queijo fresco, o tomilho, o alecrim, bem como o sal, a pimenta e o colorau no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 1 minuto, no nível de velocidade 3.

BOLOS E BISCOITOS

PÁGINA 72–73
- Bolo mármore
- Bolo fofo
- Bolo esponjoso
- Bolo de limão
- Bolo de banana
- Bolo de especiarias

PÁGINA 74–75
- Bolo de vinho quente
- Queques de frutos secos
- Biscoitos de baunilha
- Biscoitos de canela
- Biscoitos florentinos

PÁGINA 76–77
- Biscoitos de coco
- Biscoitos de avelã
- Massa de pão
- Massa choux
- Massa de pizza
- Massa para biscoitos tipo húngaros

PÁGINA 78–79
- Queques de fiambre e queijo
- Bolo Guglhupf
- Bolinhas de maçapão
- Bases de tortilha
- Blini (panquecas russas)

BOLO MÁRMORE

PREPARAÇÃO
Mexer a manteiga, o açúcar e os ovos no recipiente de mistura durante 4 min., no nível 5, até obter uma massa cremosa.

Adicionar a farinha, o fermento em pó, o sal, o leite e o rum e mexer mais 30 seg., no nível 2. Colocar 2/3 da massa numa forma de fundo amovível untada.

Adicionar o cacau, o rum e o leite à restante massa no recipiente de mistura e mexer 20 seg., no nível 2.

Adicionar a massa escura à massa clara na forma de fundo amovível e mexer com um garfo em espiral.

Levar ao forno pré-aquecido a 180 °C, durante 45 min.

				NÍVEL
250 g de manteiga 200 g de açúcar 5 ovos	Mexer	4 min.		5
500 g de farinha 1 pacotinho de fermento em pó Sal 150 ml de leite 4 colheres de sopa de rum	Mexer	30 seg.		2
3 colheres de sopa de cacau 1 colher de sopa de rum 1 colher de sopa de leite	Mexer	20 seg.		2
Levar ao forno 45 min., a 180 °C.				

BOLO FOFO

PREPARAÇÃO
Colocar 4 claras e 100 g de açúcar no recipiente de mistura e mexer durante 5 min., a 50 °C, no nível 3.

Adicionar 4 gemas e 100 g de açúcar e mexer 1 min., no nível 3.

Adicionar a farinha, o amido de milho e o fermento e mexer durante 3 min., no nível 3.

Colocar a massa numa forma untada e deixá-la coberta a levedar num local quente durante 20 min. De seguida, levar ao forno pré-aquecido a 180 °C, durante 30–40 min.

				NÍVEL
4 claras 100 g de açúcar	Mexer	5 min.	50 °C	3
4 gemas 100 g de açúcar	Mexer	1 min.		3
100 g de farinha 100 g de amido de milho 5 g de fermento	Mexer	3 min.		3
Deixar a massa levedar 20 min. e levar ao forno durante 30–40 min., a 180 °C.				

BOLO ESPONJOSO

PREPARAÇÃO
Colocar os ovos, a farinha, o açúcar, a manteiga e o fermento no recipiente de mistura e mexer durante 1 min., no nível 4.

Colocar a massa numa forma untada e deixá-la coberta a levedar num local quente, durante 30 min. De seguida, levar ao forno pré-aquecido a 180 °C, durante 30–40 min.

				NÍVEL
3 ovos 150 g de farinha 150 g de açúcar 150 g de manteiga 3 g de fermento	Mexer	1 min.		4
Deixar a massa levedar 30 min. e levar ao forno durante 30–40 min., a 180 °C.				

BOLO DE LIMÃO

				NÍVEL
250 g de manteiga 250 g de açúcar 250 g de farinha 1 pacotinho de fermento em pó 4 ovos (mexidos) 1 limão (casca + sumo)	Mexer	4 min.		5
Levar ao forno 40 min., a 180 °C.				

PREPARAÇÃO

Colocar todos os ingredientes, uns após os outros, no recipiente de mistura e mexer durante 4 min., no nível 5, até criar espuma.

Colocar a massa numa forma de bolo inglês untada e levar ao forno durante 40 min., a 180 °C. Deixar arrefecer sobre uma grelha para bolos.

BOLO DE BANANA

				NÍVEL
200 g de manteiga 180 g de açúcar 4 ovos 300 g de farinha 1 pacotinho de fermento em pó 120 g de bananas 100 ml de natas batidas	Mexer	4 min.		5
Levar ao forno 40–50 min., a 180 °C.				
100 g de cobertura de chocolate	Pincelar			

PREPARAÇÃO

Colocar todos os ingredientes, uns após os outros, no recipiente de mistura e mexer durante 4 min., no nível 5, até criar espuma.

Colocar a massa numa forma de bolo inglês untada e levar ao forno durante 40-50 min., a 180 °C.

Deixar arrefecer sobre uma grelha para bolos e pincelar com a cobertura de chocolate.

BOLO DE ESPECIARIAS

				NÍVEL
475 g de farinha 300 g de açúcar 30 g de especiarias de gengibre 3 colheres de chá de cacau em pó 1,5 pacotinhos de fermento em pó 1,5 colher de sopa de açúcar baunilhado	Mexer	35 seg.		1
3 ovos 135 ml de óleo de girassol 400 ml de leite	Mexer	4 min.		2
Levar ao forno 25 min., a 200 °C.				
Cobertura	Triturar	30 seg.		3
Cobertura	Fundir	3–4 min.	50 °C	1
Pepitas de açúcar				

PREPARAÇÃO

Aplicar a haste agitadora e, em seguida, colocar a farinha, o açúcar, especiaria de gengibre, cacau em pó, fermento em pó e açúcar baunilhado, no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 35 segundos, no nível de velocidade 1. Retirar a haste agitadora.

Adicionar os ovos, o óleo de girassol e o leite e mexer durante 4 minutos, no nível de velocidade 2.

Subsequentemente, colocar a massa num tabuleiro untado e cozer durante cerca de 25 minutos a 200 °C.

Colocar o chocolate para revestimento da cobertura em pedaços no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar mais cerca de 30 segundos, no nível de velocidade 3.

Subsequentemente, fundir a cobertura, de acordo com a quantidade, a durante 3–4 minutos, a 50 °C/nível de velocidade 1 e derramar sobre o bolo cozinhado.

Polvilhar então o bolo conforme necessário, com pepitas de açúcar, e deixar arrefecer completamente.

BOLO DE VINHO QUENTE

PREPARAÇÃO
Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 1 min., no nível de velocidade 4.

Forrar o tabuleiro com papel vegetal, verter a mistura nele e cozer a 180 °C durante cerca de 35 minutos.

				NÍVEL
250 g de farinha 180 g de açúcar 200 g de nozes 100 g de chocolate (amargo) 1 pacotinho de fermento em pó 1 colher de sopa de açúcar baunilhado 6 ovos 200 g de óleo de girassol 200 ml de vinho quente 1 colher de sopa de especiarias de gengibre	Mexer	1 min.		4
Levar ao forno 35 min., a 180 °C.				

QUEQUES DE FRUTOS SECOS

PREPARAÇÃO
Picar o chocolate em pedaços pequenos durante 5 seg. no nível 8 e colocar numa taça separada.

Colocar os restantes ingredientes no recipiente de mistura e misturar/amassar durante 4 min., no nível 5.

Adicionar o chocolate e mexer 20 seg., no nível 5.

Colocar a massa em forminhas de queques e levar ao forno pré-aquecido a 180 °C, durante 30 min.

				NÍVEL
10 g de chocolate	Picar	5 seg.		8
200 g de açúcar 1 pacotinho de açúcar baunilhado 200 g de manteiga 4 ovos 150 g de farinha 1 pacotinho de fermento em pó 2 colheres de sopa de rum 1 limão (casca + sumo) 50 g frutos secos moídos	Mexer/ amassar	4 min.		5
Adicionar o chocolate à massa e misturar.		20 seg.		5
Levar ao forno 30 min., a 180 °C.				

BISCOITOS DE BAUNILHA

PREPARAÇÃO
Colocar 100 g de açúcar, a farinha, as amêndoas, as avelãs, a manteiga, a polpa da vagem da baunilha e uma pitada de sal no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer/amassar durante 1,5 minutos, no nível de velocidade 5.

Em seguida, envolver a massa em película aderente e colocar no frigorífico cerca de 1 hora.

Enformar a massa na forma normal de croissant e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal. Levar ao forno pré-aquecido a 175 °C, durante cerca de 12 min.

Misturar o açúcar, o açúcar baunilhado e o açúcar de pasteleiro e aplicar aos biscoitos de baunilha aquecidos.

				NÍVEL
Massa 100 g de açúcar 50 g de amêndoas, moídas 50 g de avelãs, moídas 280 g de farinha 210 g de manteiga fria 1 vagem da baunilha 1 pitada de sal	Mexer/ amassar	1,5 min.		5
Levar ao forno 12 min., a 175 °C.				
Cobertura 50 g de açúcar de pasteleiro 50 g de açúcar baunilhado 70 g de açúcar				

BISCOITOS DE CANELA

				NÍVEL
400 g de açúcar	Pulverizar	20 seg.		10
500 g de amêndoas	Triturar	20 seg.		8
2 colheres de chá de canela Misturar		15 seg.		7
1 colher de sopa de mel 2 claras	Misturar	15 seg.		4
100 g de açúcar mexido/batido 1 clara		4 min.		3
Polvilhar estrelas com a mistura e cozer no forno a 150 º durante cerca de 15 min.				

PREPARAÇÃO

Em primeiro lugar, "pulverizar" o açúcar durante 20 segundos no nível de velocidade 10 para açúcar de pasteleiro e despejar para outra taça.

Em seguida, triturar as amêndoas 20 segundos no nível de velocidade 8.

Adicionar a canela e 300 g do açúcar previamente "pulverizado" e misturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 7.

Colocar 2 claras e o mel no recipiente de mistura em aço inoxidável e misturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 4. Colocar a mistura numa taça e amassar.

Colocar a massa entre 2 tiras de película aderente (ou papel vegetal) e enrolar (com cerca de 1 cm de espessura). Retirar a película/papel vegetal e recortar a massa em forma de estrelas, colocando-a num tabuleiro forrado com papel vegetal.

Adicionar as claras restantes com as 100 g restantes de açúcar de pasteleiro no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer/bater durante 4 minutos, no nível de velocidade 3, até obter uma massa homogénea.

Polvilhar as estrelas com a mistura e cozer no forno pré-aquecido a 150 °C (ventilado) durante cerca de 15 minutos.

BISCOITOS FLORENTINOS

				NÍVEL
100 g de avelãs	Triturar	7 seg.		4
180 g de açúcar 80 g de mel 150 ml de natas 130 g de manteiga	Aquecer	8 min.	90 °C	1
180 g de amêndoas (laminadas)	Mexer	3 min.	90 °C	1 Rotação para a esquerda
Levar ao forno 12–15 min., a 200 °C.				
150 g de cobertura	Fundir	4 min.	50 °C	1

PREPARAÇÃO

Triturar as avelãs no recipiente de mistura em aço inoxidável 7 segundos, no nível de velocidade 4. Subsequentemente, verter para uma taça.

Colocar o açúcar, o mel, as natas e a manteiga (em pedaços) no recipiente de mistura em aço inoxidável e aquecer durante 8 minutos a 90 °C/nível de velocidade 1.

Em seguida, adicionar as avelãs e as amêndoas e mexer durante 3 minutos a 90 °C/nível de velocidade 1 com rotação para a esquerda.

Forrar o tabuleiro com papel vegetal, distribuir a massa e cozer em forno pré-aquecido a 200 °C durante 12–15 minutos.

Colocar o chocolate para revestimento da cobertura em pedaços no recipiente de mistura em aço inoxidável e derreter durante cerca de 4 minutos a 50 °C/nível de velocidade 1.

Virar a mistura que foi ao forno arrefecida sobre uma superfície de trabalho, retirar o papel vegetal e pincelar o lado liso com a cobertura. Cortar em pedaços.

BISCOITOS DE COCO

PREPARAÇÃO
Colocar as claras, o açúcar e 5–6 gotas de óleo de amêndoa amarga no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer 5 minutos a 50 °C/nível de velocidade 4.

Adicionar o coco ralado e mexer 1,5 minutos a 50 °C/nível de velocidade 2 com rotação para a esquerda.

Depois, colocar a massa de coco em pequenas porções num tabuleiro forrado com papel vegetal.

Em seguida, levar ao forno pré-aquecido a 150 °C durante 35–45 minutos (conforme o tamanho das porções).

Se desejar, pode decorar os macarons ainda quentes com um pouco de chocolate.

				NÍVEL
4 claras 150 g de açúcar 5–6 gotas de óleo de amêndoa amarga	Mexer	5 min.	50 °C	4
300 g de coco ralado	Mexer	1,5 min.	50 °C	2 Rotação para a esquerda
Levar ao forno 35–45 min., a 150 °C.				
Se necessário, chocolate para decoração				

BISCOITOS DE AVELÃ

PREPARAÇÃO
Colocar as avelãs no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 45 segundos, no nível de velocidade 8. Depois, verter para uma taça.

Colocar as claras, o açúcar e 5–6 gotas de óleo de amêndoa amarga no recipiente de mistura em aço inoxidável limpo e mexer 5 minutos a 50 °C/nível de velocidade 4.

Adicionar as avelãs trituradas e mexer 1 minuto a 50 °C/nível de velocidade 2 com rotação para a esquerda.

Depois, colocar a massa em pequenas porções num tabuleiro forrado com papel vegetal.

Em seguida, levar ao forno pré-aquecido a 150 °C durante 35–45 minutos (conforme o tamanho das porções).

Se desejar, pode decorar os macarons ainda quentes com um pouco de chocolate.

				NÍVEL
300 g de avelãs inteiras	Triturar	45 seg.		8
4 claras 150 g de açúcar 5–6 gotas de óleo de amêndoa amarga	Mexer	5 min.	50 °C	4
	Mexer	1 min.	50 °C	2 Rotação para a esquerda
Levar ao forno 35–45 min., a 150 °C.				
Se necessário, chocolate				

MASSA DE PÃO

PREPARAÇÃO
Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura, uns a seguir aos outros, e amassar 90 seg., no nível 3.

Colocar a massa numa forma de bolo inglês e deixar levedar coberta num local quente, durante cerca de 45 min. Pincelar a massa com água e levar ao forno pré-aquecido a 160 °C durante 45 min.

DICA: para amassar a massa, pode utilizar também um dos programas pré-instalados: "Amassar 2". Tenha também sempre em atenção as indicações do manual de instruções.

				NÍVEL
350 g de farinha de trigo Fermento de levedura rápida (quantidade de acordo com as indicações do fabricante) 10 g de açúcar 200 ml de água 10 g de margarina 5 g de sal	Amassar	90 seg.		3
Deixar a massa levedar 45 min. e levar ao forno durante 45 min., a 160 °C.				

MASSA CHOUX

				NÍVEL
125 ml de água 40 g de manteiga 1 colher de chá de sal 1 colher de chá de açúcar	Mexer	5 min.	100 °C	1
100 g de farinha	Mexer	30 seg.		2
Deixar repousar o recipiente de mistura durante 5 min.				
3 ovos (mexidos)	Mexer	1 min.		2 Rotação para a esquerda
Colocar em pequenos montinhos sobre um tabuleiro e levar ao forno pré-aquecido a 200 °C, durante 20 min.				

PREPARAÇÃO

Colocar a água, a manteiga, o sal e o açúcar no recipiente de mistura e mexer durante 5 min., a 100 °C, no nível 1.

Adicionar a farinha e mexer mais 30 seg., no nível 2.

Retirar o recipiente de mistura da base e deixar repousar durante 5 min.

Em seguida, deixar funcionar 1 min. no nível 2 com rotação para a esquerda e adicionar os ovos mexidos pela abertura da tampa.

Colocar em pequenos montinhos sobre um tabuleiro untado, com a ajuda de uma colher, e levar ao forno pré-aquecido a 200 °C, durante 20 min.

MASSA DE PIZZA

				NÍVEL
350 g de farinha 150 ml de água 2 colheres de sopa de azeite 1 pacotinho de fermento de padeiro seco 1 colher de chá de sal	Amassar	1 min.		5
Deixar a massa coberta levedar num local quente, durante cerca de 40 min. Depois estender a massa, colocar num tabuleiro e rechear a gosto.				

PREPARAÇÃO

Colocar a farinha, a água, o azeite, o fermento de padeiro seco e o sal, uns após os outros, no recipiente de mistura e amassar durante 1 min., no nível 5.

Deixar a massa coberta levedar num local quente, durante cerca de 40 min. Depois estender a massa, colocar num tabuleiro e rechear a gosto.

DICA: para amassar a massa, pode utilizar também um dos programas pré-instalados: "Amassar 2". Tenha também sempre em atenção as indicações do manual de instruções.

MASSA PARA BISCOITOS TIPO HÚNGAROS

				NÍVEL
100 g de açúcar	Pulverizar	20 seg.		10
150 g de manteiga	Mexer	3 min.		4
1 pacotinho de açúcar baunilhado 1 clara 1 pitada de sal	Mexer	2 min.		3
200 g de farinha	Mexer	2,5 min.		3

PREPARAÇÃO

"Pulverizar" o açúcar durante 20 segundos no nível de velocidade 10 para obter açúcar de pasteleiro.

Adicionar a manteiga e mexer 3 minutos no nível de velocidade 4, até que fique cremosa.

Adicionar o açúcar baunilhado, as claras e o sal e mexer mais 2 minutos, no nível de velocidade 3. Depois disso, se necessário, raspar a massa com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar a farinha e mexer 2,5 minutos até obter uma massa macia.

QUEQUES DE FIAMBRE E QUEIJO

PREPARAÇÃO
Cortar o queijo em pedaços e triturá-los no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 30 segundos, com nível de velocidade 5. Despejar o queijo numa taça e lavar o recipiente de mistura.

Cortar o fiambre, bem como as chalotas, em pedaços, colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 30 segundos, no nível de velocidade 5. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o óleo vegetal e refogar 2 minutos a 120 °C/nível de velocidade "SL". Em seguida, verter também para uma taça.

Colocar a manteiga e os ovos no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer 1 minuto, no nível de velocidade 3.

Adicionar o leite, a farinha, as natas e as especiarias e processar durante 2 minutos com rotação para a esquerda, no nível de velocidade 1, até obter uma massa.

Subsequentemente, colocar a massa em forminhas adequadas e cozer durante cerca de 25 minutos a 200 °C (cozedura superior e inferior).

				NÍVEL
200 g de queijo Gouda	Triturar	30 seg.		5
200 g de fiambreo 100 g de chalotas	Triturar	30 seg.		5
2 colheres de sopa de óleo vegetal	Refogar	2 min.	120 °C	SL
120 g de manteiga 4 ovos	Mexer	1 min.		3
200 ml de leite 400 g de farinha 60 ml de natas azedas Sal/pimenta a gosto	Amassar	2 min.		1 Rotação para a esquerda

BOLO GUGLHUPF

PREPARAÇÃO:
Adicionar a manteiga e o açúcar ao recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 3.

Adicionar os ovos e as raspas de limão e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 2.

Colocar o fermento em pó e o leite no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 30 segundos, no nível de velocidade 2.

Adicionar a farinha e o sal e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 2.

Colocar a massa numa forma de bolo Guglhupf e deixar cozer durante aprox. 50 minutos a 180 °C.

Dica: caso preferível, pode adicionar-se à massa um punhado de passas conservadas em rum.

				NÍVEL
125 g de manteiga amolecida 125 g de açúcar	Mexer	2 min.		3
4 ovos 1 limão (casca)	Mexer	2 min.		2
250 ml de leite (morno) 1 pacotinho de fermento em pó	Mexer	30 seg.		2
500 g de farinha 1 pitada de sal	Mexer	2 min.		2
Levar ao forno durante aprox. 50 minutos a 180 °C.				

BOLINHAS DE MAÇAPÃO

				NÍVEL
200 g de manteiga 80 g de açúcar 1 pacotinho de açúcar baunilhado	Mexer	2 min.		3
200 g de maçapão	Mexer	1 min.		4
5 gotas de óleo de amêndoa amarga 300 g de farinha 2 colheres de chá de cacau em pó	Amassar	90 seg.		2
	Amassar	90 seg.		1, Rotação para a esquerda
	Amassar	1 min.		1
Formar bolinhas e cozer a 180 °C durante aprox. 15 minutos.				
2 colheres de sopa de açúcar de pasteleiro	Polvilhar com açúcar de pasteleiro.			

PREPARAÇÃO:
Adicionar a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado ao recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer até obter espuma, durante 2 minutos, no nível de velocidade 3.

Adicionar o maçapão em pedaços pequenos e mexer durante 1 minuto, no nível de velocidade 4.

Adicionar o óleo de amêndoa amarga, a farinha e o cacau em pó e amassar durante 90 segundos, no nível de velocidade 2.

Em seguida, amassar ainda durante 90 segundos, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade 1.

Amassar então novamente durante 1 minuto, no nível de velocidade 1.

Retirar a massa e formar bolinhas, distribuindo-as num tabuleiro forrado com papel vegetal. Cozer as bolinhas a 180 °C durante aprox. 15 minutos (o tempo pode variar um pouco, dependendo do tamanho das bolinhas). Após a cozedura, polvilhar as bolinhas com açúcar de pasteleiro.

BASES DE TORTILHA

				NÍVEL
250 g de farinha de trigo 1 colher de chá de fermento em pó 1 pitada de sal 3 colheres de sopa de óleo de colza 150 ml de água	Amassar	2 min.		3
Deixar a massa descansar durante 5 minutos.				
Massa	Amassar	1 min.		1, Rotação para a esquerda
Arredondar a massa plana, fritando cada lado numa frigideira.				

PREPARAÇÃO:
Adicionar a farinha de trigo ao recipiente de mistura em aço inoxidável, ao fermento em pó, ao sal, ao óleo de colza e à água e amassar durante 2 minutos, no nível de velocidade 3. Em seguida, deixar a massa descansar durante 5 minutos.

Depois, amassar ainda durante 1 minuto, com rotação para a esquerda, no nível de velocidade 1.

Seguidamente, retirar a massa e deixá-la descansar coberta durante 60 minutos. Dividir a massa em 6 a 8 porções, estendendo-as numa superfície de trabalho (polvilhada com farinha) para arredondar a massa plana, fritando cada lado brevemente numa frigideira levemente untada com óleo, até que cada lado fique com manchas levemente douradas.

Dica: para amassar a massa, pode utilizar-se também um dos programas pré-instalados: Amassar 2. Ter também sempre em atenção as indicações do manual de instruções.

BLINI (PANQUECAS RUSSAS)

				NÍVEL
500 ml de leite 3 ovos 1 pitada de sal 250 g de farinha 2 colheres de sopa de óleo vegetal 1 colher de sopa de açúcar (opcional)	Mexer	2 min.		3
Fritar com manteiga numa frigideira.				

PREPARAÇÃO:
Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 3.

Em seguida, fritar as blinis finas com manteiga numa frigideira.

GELADOS E SOBREMESAS

PÁGINA 82
- Gelado de frutos silvestres
- "Salzburger Nockerl"
- Gelado de baunilha
- Sorvete de limão

PÁGINA 83
- Mousse de chocolate
- Waffles de natas
- Molho de baunilha
- Zabaione

PÁGINA 84
- Panna Cotta com morangos
- Gelado de bolo de gengibre
- Gelado de maçapão com nogado

PÁGINA 85
- Gelado de noz
- Gelado de canela

GELADO DE FRUTOS SILVESTRES

PREPARAÇÃO
Colocar 250 g de frutos silvestres com açúcar no recipiente e misturar 20 seg., no nível 4.

Adicionar o gelado de baunilha e misturar mais 40 seg., no nível 8.

Soltar o conteúdo dos rebordos do recipiente com a espátula e servir de imediato.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de frutos silvestres 50–100 g de açúcar	Misturar	20 seg.		4
250 ml de gelado de baunilha	Misturar	40 seg.		8

"SALZBURGER NOCKERL"

PREPARAÇÃO
Aplicar a haste agitadora, bater as claras em castelo com o sal durante 5 min., no nível 3.

Adicionar o açúcar, o açúcar baunilhado, as gemas e a farinha e misturar durante 20 seg., no nível 2.

Colocar a massa numa forma untada e levar ao forno durante 10 min., a 200 °C.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
7 claras 1 pitada de sal	Bater	5 min.		3
100 g de açúcar 1 pacotinho de açúcar baunilhado 2 gemas 20 g de farinha	Misturar	20 seg.		2
Levar ao forno durante 10 min., a 200 °C.				

GELADO DE BAUNILHA

PREPARAÇÃO
Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura e aquecer 5 min., a 70 °C, no nível 1. Deixar arrefecer.

Colocar a massa num saco para cubos de gelo e deixar solidificar ligeiramente no congelador.

Retirar o gelado do saco, colocar no recipiente de mistura e mexer durante 30 seg., no nível 5, até obter um gelado cremoso.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
4 gemas 150 g de açúcar Polpa de uma vagem da baunilha 400 ml de leite 100 ml de natas batidas 1 pitada de sal	Aquecer	5 min.	70 °C	1
Colocar a massa num saco para cubos de gelo e deixar solidificar ligeiramente no congelador.				
Colocar o gelado no recipiente de mistura e mexer até obter um gelado cremoso.		30 seg.		5

SORVETE DE LIMÃO

PREPARAÇÃO
Colocar o açúcar no recipiente de mistura e pulverizar durante 20 seg., no nível 10.

Fatiar os limões, adicionar ao açúcar e passar durante mais 40 seg., no nível 5.

Adicionar gelado de baunilha e a quantidade pretendida de gelo picado (de acordo com a consistência pretendida) e misturar durante cerca de 1–2 min., no nível 5.

DICA: para obter um sabor mais intenso, recomendamos que adicione à massa um pouco de casca de limão.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
200 g de açúcar	Pulverizar	20 seg.		10
4 limões	Triturar	40 seg.		5
250 ml de gelado de baunilha Gelo picado (com a consistência pretendida)	Misturar	1–2 min.		5

MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
3 claras Sal	Bater	3 min.		3
250 ml de natas	Bater	3 min.		2
200 g de chocolate	Triturar	20 seg.		5
½ chávena de café expresso 3 gemas 50 g de açúcar 1 colher de sopa de licor de laranja	Mexer	2 min.	70 °C	1
Misturar a massa com as natas batidas e as claras em castelo e levar ao frigorífico durante 3 horas.				

PREPARAÇÃO

Aplicar a haste agitadora. Bater as claras em castelo com o sal no recipiente de mistura durante 3 min., no nível 3, e, de seguida, reservar no frigorífico.

Com a haste agitadora, bater as natas durante 3 min. no nível 2, colocar numa taça e colocar também no frigorífico.

Triturar o chocolate durante 20 seg., no nível 5.

Adicionar o café expresso, as gemas, o açúcar e o licor de laranja e mexer durante 2 min., a 70 °C, no nível 1.

Deitar a massa de chocolate sobre as natas batidas e envolver. Envolver também as claras em castelo cuidadosamente e colocar no frigorífico durante 3 horas.

WAFFLES DE NATAS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de manteiga 100 g de açúcar 1 pacotinho de açúcar baunilhado 4 gemas 125 g de farinha 125 g de amido de milho 1 colher de sopa de rum 250 g de natas	Misturar	20 seg.		3
4 claras	Bater	4 min.		3

PREPARAÇÃO

Misturar todos os ingredientes, exceto as claras, no recipiente de mistura durante 20 seg., no nível 3, e colocar numa taça.

Lavar o recipiente de mistura, aplicar a haste agitadora e bater as claras em castelo durante 4 minutos, no nível de velocidade 3 e levantar com a espátula sob a massa.

Cozinhar, em pequenas porções, numa máquina para fazer waffles.

DICA: para confecionar waffles de canela, substituir o rum por uma colher de sopa de canela!

MOLHO DE BAUNILHA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 ml de leite 1 pacotinho de açúcar baunilhado 1 vagem da baunilha 50 g de açúcar	Aquecer	5 min.	70 °C	1

PREPARAÇÃO

Soltar a polpa da vagem da baunilha e aquecer, juntamente com os restantes ingredientes, no recipiente de mistura durante 5 min., a 70 °C, no nível 1.

ZABAIONE

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
60 g de açúcar 120 ml de vinho branco 5 gemas	Bater	8 min.	70 °C	1

PREPARAÇÃO

Aplicar a haste agitadora, colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura e bater durante 8 min., a 70 °C, no nível 1, até ficar cremoso.

PANNA COTTA COM MORANGOS

PREPARAÇÃO
Mexer o açúcar baunilhado, o açúcar e as natas batidas no recipiente de mistura, durante 15 min., a 70 °C, no nível 1.

Adicionar a gelatina amolecida e misturar 20 seg., no nível 2. Colocar em copos e levar ao frigorífico durante 3–4 horas.

Passar os morangos e o licor de laranja no recipiente de mistura durante 20 seg., no nível 5, e distribuir sobre o creme solidificado.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 pacotinho de açúcar baunilhado 50 g de açúcar 500 ml de natas batidas	Mexer	15 min.	70 °C	1
2 folhas de gelatina	Misturar	20 seg.		2
300 g de morangos 2 colheres de sopa de licor de laranja	Triturar	20 seg.		5

GELADO DE BOLO DE GENGIBRE

PREPARAÇÃO
Aplicar a haste agitadora no recipiente de mistura em aço inoxidável e adicionar o açúcar de pasteleiro, bem como as gemas de ovo e mexer durante 6 minutos, no nível de velocidade 4, até criar espuma.

Adicionar as especiarias de gengibre e as natas batidas e mexer durante 7 segundos, no nível de velocidade 2.

Remover a massa, colocar numa forma de silicone adequada e colocar durante 4–5 horas no congelador.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 g de açúcar de pasteleiro 3 gemas	Mexer	6 min.		4
250 ml de natas 1 colher de chá de especiarias de gengibre	Mexer	7 seg.		2
Colocar durante 4–5 horas no congelador.				

GELADO DE MAÇAPÃO COM NOGADO

PREPARAÇÃO
Aplicar a haste agitadora no recipiente de mistura em aço inoxidável e bater as natas em castelo durante 4–5 minutos, no nível de velocidade 3, e retirar do recipiente.

Mexer o açúcar e os ovos durante 1 minuto, no nível de velocidade 5, até criar espuma. Retirar a haste agitadora.

Adicionar o maçapão, o nogado e o chocolate em pedaços grandes e misturar durante 3 minutos, no nível de velocidade 7.

Envolver as natas batidas em castelo com a espátula. Colocar a massa numa forma e colocar cerca de 6 horas no congelador. Para remover, é melhor inverter a forma (virar).

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
300 ml de natas	Bater	4–5 min.		3
100 g de açúcar 3 ovos	Mexer	1 min.		5
100 g de maçapão 100 g de nogado 100 g de chocolate (amargo)	Misturar	3 min.		7
Envolver as natas batidas em castelo e colocar durante cerca de 6 horas no congelador.				

GELADO DE NOZ

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 g de miolo de noz	Triturar	20 seg.		8
100 g de açúcar 2 ovos 500 ml de leite	Aquecer/ mexer	7 min.	90 °C	3
	Mexer	1 min.		2
Colocar no congelador.				

PREPARAÇÃO

Triturar o miolo de noz durante 20 segundos no recipiente de mistura em aço inoxidável, no nível de velocidade 8. Depois, verter para uma taça.

Aquecer/mexer o açúcar, os ovos e o leite cerca de 7 minutos a 90 °C/nível de velocidade 3.

Em seguida, mexer as nozes picadas 1 minuto, no nível de velocidade 2.

Colocar a massa num recipiente adequado e congelar.

GELADO DE CANELA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
100 g de açúcar de pasteleiro 3 gemas	Mexer	6 min.		4
250 ml de natas 1 colher de chá de canela 2 colheres de sopa de rum	Mexer	7 seg.		2
Colocar cerca de 3 horas no congelador.				

PREPARAÇÃO

Aplicar a haste agitadora no recipiente de mistura em aço inoxidável e adicionar o açúcar de pasteleiro, bem como as gemas de ovo e mexer durante 6 minutos, no nível de velocidade 4, até criar espuma.

Adicionar as natas batidas, a canela e o rum e mexer 7 segundos, no nível de velocidade 2.

Despejar a massa para uma forma adequada e congelar durante cerca de 3 horas.

AS MINHAS NOTAS

BEBIDAS

PÁGINA 88
• Sumo de tomate
• Batido de banana
• Ponche de café com xarope de ácer
• Ponche de mel

PÁGINA 89
• Licor de ovo
• Licor de laranja
• Licor de limão

PÁGINA 90
• Ponche de inverno
• Vinho quente
• Licor Baileys

PÁGINA 91
• Bebida de pequeno-almoço
• Batido de fruta (vegan)
• Batido Wake-up
• Smoothie de iogurte com bagas

PÁGINA 92
• Smoothie de pepino verde
• Smoothie de beterraba vermelha e maçã
• Bebida de iogurte de banana e kiwi

PÁGINA 93
• Smoothie de pak choi com ananás e banana

SUMO DE TOMATE

PREPARAÇÃO
Misturar todos os ingredientes no recipiente de mistura durante 1,5 min., no nível 7. Passar o sumo de tomate por um coador e guardar no frigorífico.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 kg de tomate 500 ml de água 50 ml de óleo Pimenta, sal, açúcar	Misturar	1,5 min.		7

BATIDO DE BANANA

PREPARAÇÃO
Cortar as bananas em pedaços grandes e misturar com o leite e o açúcar no recipiente de mistura, durante 30 seg., no nível 8.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
500 ml de leite 200 g de bananas 30 g de açúcar	Misturar	30 seg.		8

PONCHE DE CAFÉ COM XAROPE DE ÁCER

PREPARAÇÃO
Amolecer as passas em rum.

Misturar o café, o ovo, os cubos de gelo, o xarope de ácer, o leite e as natas no recipiente de mistura durante 20 seg., no nível 1.

Distribuir o ponche por quatro copos altos e, antes de servir, decorar com um pouco de gelado e com as passas embebidas em rum.

DICA: em vez de xarope de ácer, também se pode utilizar xarope de cereja!

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 colher de sopa de rum 15 g de passas				
¼ l de café forte 1 ovo 5 cubos de gelo 4 colheres de sopa de xarope de ácer 75 ml de leite 25 ml de natas	Misturar	20 seg.		1
4 colheres de sopa de gelado de baunilha				

PONCHE DE MEL

PREPARAÇÃO
Descascar os limões e triturar com a água no recipiente de mistura, no nível 8, durante cerca de 10 seg.

Passar o sumo de limão por um coador para um recipiente adequado.

Colocar o sumo de limão no recipiente de mistura esvaziado, juntamente com os restantes ingredientes, e aquecer durante 8 min., a 80 °C, no nível 1.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
5 limões 200 ml de água	Triturar	10 seg.		8
350 ml de conhaque 100 ml de rum Casca de 3 limões biológicos 300 g de mel	Aquecer	8 min.	80 °C	1

LICOR DE OVO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
6 gemas 250 g de açúcar 1 pacotinho de açúcar baunilhado	Misturar	4 min.	80 °C	1
170 ml de leite condensado 10% ½ l de Kornbrand (bebida espirituosa de cereais)	Misturar	6 min.	80 °C	1

PREPARAÇÃO

Misturar as maçãs, o açúcar e o açúcar baunilhado no recipiente de mistura, no nível 1, a 80 °C, durante cerca de 4 minutos.

Através da abertura de enchimento, deitar lentamente o Kornbrand (bebida espirituosa de cereais) e o leite condensado e misturar mais 6 min.

LICOR DE LARANJA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
Casca de 2 laranjas	Triturar	10 seg.		10
	Triturar	8 seg.		10
Casca de 2 laranjas 200 g de açúcar	Misturar	10 seg.		10
500 ml de água	Cozinhar	18 min.		1
Deixar repousar em recipientes separados 24 horas.				
Sumo de 6 laranjas biológicas (cerca de 200 g) 800 g de açúcar 700 ml de bebida espirituosa				
Deixar repousar durante 24 horas.				
Adicionar a mistura preparada de açúcar, cascas de laranja e água à bebida espirituosa e misturar bem, deixando repousar cerca de 3–4 semanas.				

PREPARAÇÃO

Descascar 2 das laranjas com um descascador e colocar as cascas no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando durante 10 segundos, no nível de velocidade 10.

Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar ainda 8 segundos, no nível de velocidade 10. Verter então para um recipiente (com cerca de 3 litros de volume e bloqueável).

Descascar finamente 2 laranjas. Colocar a casca e 200 g de açúcar no recipiente de mistura em aço inoxidável e misturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 10.

Adicionar 500 ml de água e cozinhar durante cerca de 18 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1. Em seguida, transferir o conteúdo para um recipiente separado e deixar repousar durante um dia.

Colocar o sumo de todas as laranjas espremidas (600–700 ml de sumo), 800 g de açúcar e os 700 ml de bebida espirituosa com as cascas de laranja trituradas e voltar a deixar repousar mais 24 horas.

Depois adicionar a mistura preparada de açúcar, cascas de laranja e água à bebida espirituosa e misturar bem, deixando repousar cerca de 3–4 semanas, à temperatura ambiente.

Em seguida, coar e armazenar em garrafas de vidro fechadas e, se necessário, agitar antes de servir.

LICOR DE LIMÃO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
2 limões biológicos 100 ml de sumo de limão 400 ml de água 300 g de açúcar	Cozinhar	25 min.	100 °C	1
500 ml de aguardente clara	Mexer	10 seg.		4

PREPARAÇÃO

Descascar os limões finamente com um descascador e, em seguida, fatiá-los. Colocar as cascas, as lâminas de fruta, o sumo de limão, a água e o açúcar no recipiente de mistura em aço inoxidável e deixar cozinhar 25 minutos a 100 °C/nível de velocidade 1.

Depois, adicionar a aguardente clara e mexer durante 10 segundos, no nível de velocidade 4.

Verter o conteúdo do recipiente através de um coador em garrafas de vidro com tampa.

PONCHE DE INVERNO

PREPARAÇÃO
Triturar o açúcar cândi durante 25 segundos, no nível de velocidade 8, no recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o licor de laranja, o sumo de laranja, o vinho tinto, a canela e o cravinho em pó e aquecer durante 8 minutos, a 80 °C/nível de velocidade 1.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
40 g de açúcar cândi	Triturar	25 seg.		8
100 ml de licor de laranja 300 ml de sumo de laranja 700 ml de vinho tinto 1 colher de chá de canela 1 pitada de cravinho (moído)	Aquecer	8 min.	80 °C	1

VINHO QUENTE

PREPARAÇÃO
Descascar e cortar o limão e a laranja em quartos. Depois, colocar com água no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 8.

Adicionar o vinho tinto, o rum, o açúcar, o cravinho em pó e a canela e aquecer durante 8 minutos a 90 °C/nível de velocidade 2.

Em seguida, coar e saborear quente.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 limão 1 laranja 200 ml de água	Triturar	10 seg.		8
750 ml de vinho tinto 100 ml de rum 50 g de açúcar 1 pitada de cravinho (moído) 1 pitada de canela	Aquecer	8 min.	90 °C	2

LICOR BAILEYS

PREPARAÇÃO
Colocar as natas, o leite condensado, o açúcar e o açúcar baunilhado no recipiente de mistura em aço inoxidável e aquecer 8 minutos a 90 °C/nível de velocidade 1.

Adicionar o café e o cacau e mexer durante 30 segundos, no nível de velocidade 2.

Deixar arrefecer a mistura e, em seguida, adicionar o rum e o whisky, mexendo durante 10 segundos, no nível de velocidade 1.

De preferência, desfruta-se melhor com cubo de gelo.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
500 ml de natas 500 ml de leite condensado 300 g de açúcar 1,5 colheres de chá de açúcar baunilhado	Aquecer	8 min.	90 °C	1
200 ml de café forte 4 colheres de sopa de cacau em pó	Mexer	30 seg.		2
200 ml de whisky 4 cl de rum	Mexer	10 seg.		1

BEBIDA DE PEQUENO-ALMOÇO

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
2 maçãs pequenas 1 banana 2 colheres de sopa (espalhadas) de farelo de trigo 2 colheres de sopa (bem cheias) de aveia 20 passas 80 ml de água 200 ml de leite	Misturar	1 min.		8

PREPARAÇÃO
Descascar a maçã, retirar os caroços, cortar em pedaços e colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável. Descascar a banana e adicionar em pedaços. Adicionar o farelo de trigo, a aveia e as passas. Adicionar a água e o leite e misturar durante 1 minuto, no nível de velocidade 8.

DICA: conforme preferência da bebida mais líquida ou mais espessa, pode variar-se a quantidade de líquido.

BATIDO DE FRUTA (VEGAN)

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
4 morangos 1 banana 1 papaia 1 kiwi 200 ml de leite de coco	Misturar	1 min.		7

PREPARAÇÃO
Descascar a banana e o kiwi, descascar e retirar as pevides da papaia e retirar o caule dos morangos. Cortar tudo em pedaços grandes e colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável. Adicionar o leite de coco e misturar durante 1 minuto, no nível de velocidade 7.

BATIDO WAKE-UP

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 dióspiro 150 ml de sumo de tomate 50 g de pimento (fresco) Sumo de uma laranja 1 colher de chá de rábano-picante (de conserva)	Misturar	1,5 min.		6

PREPARAÇÃO
Retirar o caule do dióspiro e, se necessário, descascá-lo, cortando-o em seguida em pedaços pequenos. Descascar o pimento e remover os caroços, cortando-o também em pedaços. Colocar ambos no recipiente de mistura em aço inoxidável. Adicionar o sumo de tomate, o sumo de laranja e o rábano-picante e misturar durante 1,5 minutos, no nível de velocidade 6.

SMOOTHIE DE IOGURTE COM BAGAS

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
50 g de mirtilos 90 g de framboesas 250 g de iogurte 1 colher de sopa de mel	Misturar	90 seg.		7

PREPARAÇÃO:
Colocar os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e misturar durante 90 segundos, no nível de velocidade 7.

SMOOTHIE DE PEPINO VERDE

PREPARAÇÃO:
Descascar o pepino, retirar as sementes e cortar em pedaços grosseiros. Remover as extremidades grossas do endro, cortar em pedaços grosseiros e colocar juntamente com todos os outros ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 1 minuto, no nível de velocidade 7. Depois disso, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Misturar então ainda durante 45 segundos, no nível de velocidade 6.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 pepino 500 ml de leite gordo 2 colheres de sopa de iogurte 2 colheres de chá de sumo de limão 2 ramos de endro Sal/pimenta a gosto ½ colher de chá de piripíri em pó	Misturar	1 min.		7
	Misturar	45 seg.		6

SMOOTHIE DE BETERRABA VERMELHA E MAÇÃ

PREPARAÇÃO:
Retirar os caroços da maçã e cortar em pedaços pequenos, cortando também a beterraba vermelha em pedaços e colocando no recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o sumo de limão e a água e misturar durante 1 minuto, no nível de velocidade 6.

Depois disso, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Misturar então ainda durante 30 segundos, no nível de velocidade 6.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
1 maçã 1 beterraba (cozida e descascada) Sumo de um limão 100 ml de água	Misturar	1 min.		6
	Misturar	30 seg.		6

BEBIDA DE IOGURTE DE BANANA E KIWI

PREPARAÇÃO:
Descascar os kiwis e as bananas, cortar em pedaços e adicionar ao recipiente de mistura em aço inoxidável. Adicionar o iogurte magro, o sumo de limão e de laranja e o mel e misturar durante 90 segundos, no nível de velocidade 6. Depois disso, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Misturar então ainda durante 30 segundos, no nível de velocidade 8.

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
200 g de kiwis 200 g de bananas 200 g de iogurte magro 40 ml de sumo de limão 100 ml de sumo de laranja 1 colher de sopa de mel	Misturar	90 seg.		6
	Misturar	30 seg.		8

SMOOTHIE DE PAK CHOI COM ANANÁS E BANANA

INGREDIENTES para 4 pessoas				NÍVEL
250 g de ananás 2 bananas 200 g de pak choi 200 ml de leite de coco 2 colheres de chá de gengibre 2 colheres de chá de mel	Misturar	2 min.		6
	Misturar	45 seg.		8

PREPARAÇÃO:
Descascar as bananas e o ananás (remover o talo do ananás) e cortar em pedaços. Cortar a pak choi em pedaços grosseiros e colocar juntamente com o ananás, as bananas, o leite de coco, o gengibre e o mel no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 2 minutos, no nível de velocidade 6. Depois disso, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Misturar então ainda durante 45 segundos, no nível de velocidade 8.

AS MINHAS NOTAS

ACOMPAN-HAMENTOS

PÁGINA 96
• Gnocchi de batata
• Bolinhos de batata metade/metade

PÁGINA 97
• Massa fresca (receita de base)
• Bolinhos de batata
• Puré de aipo

PÁGINA 98
• Bolinhos de pão
• "Spätzle"

PÁGINA 99
• Puré de batata e cenoura
• Bolinhos de pão pretzel

GNOCCHI DE BATATA

PREPARAÇÃO
Colocar as batatas descascadas e cozidas (preferencialmente, de véspera), a farinha, os ovos e as especiarias no recipiente de mistura em aço inoxidável e amassar durante 40 segundos, no nível de velocidade 3, até obter uma massa homogénea. Se necessário, adicionar um pouco mais de farinha.

Retirar a massa e estender sobre uma superfície de trabalho adequada e polvilhada com farinha (com diâmetro de cerca de 2 cm), moldar e depois cortar em pedaços pequenos com cerca de 1,5 cm de largura, para formar bolas pequenas. Depois, premir ligeiramente com um garfo na parte superior, para obter a norma típica dos gnocchi.

Em seguida, distribuir os gnocchi preparados na superfície da taça de vaporização para a panela a vapor. Colocar 500 ml de água no recipiente de mistura em aço inoxidável, colocar o acessório da panela a vapor (com tampa) e deixar cozinhar 20 minutos a 120 °C/nível de velocidade SL.

				NÍVEL
500 g de batatas cozidas e descascadas Cerca de 150 g de farinha 2 ovos Pimenta/sal (a gosto) Noz-moscada (a gosto)	Amassar	40 seg.		3
Formar gnocchi				
500 ml de água	Cozinhar	20 min.	120 °C	SL

BOLINHOS DE BATATA METADE/METADE

PREPARAÇÃO
Cozer 1000 g de batatas na véspera. Em alternativa, as batatas também podem ser cozinhadas no acessório da panela a vapor a 120 °C/nível de velocidade SL durante cerca de 30 minutos, conforme o tamanho; recomendamos que as batatas sejam cortadas em metades. Descascar as batatas ainda quentes e colocar em pedaços grandes no recipiente de mistura em aço inoxidável. Triturar então durante 10 segundos, no nível de velocidade 5. Colocar a massa numa taça, cobrir e colocar no frigorífico até ao dia seguinte.

Descascar os restantes 1000 g de batatas no dia seguinte e colocá-los em pedaços grandes no recipiente de mistura em aço inoxidável, triturando durante 40 segundos, no nível de velocidade 6, para obter uma massa fina.

Colocar a massa num pano e premir com força. Em seguida, misturar com a massa de batata preparada de véspera numa taça grande – adicionar a farinha, o ovo e as especiarias e misturar bem a massa com uma colher de cozinha. Formar pequenos bolinhos da massa preparada.

Distribuir os bolinhos pela panela a vapor e na taça de vaporização.

Colocar 600 ml de água no recipiente de mistura em aço inoxidável, colocar o acessório da panela a vapor e deixar cozinhar os bolinhos a 120 °C/nível de velocidade SL durante cerca de 25–30 minutos.

				NÍVEL
1000 g de batatas farinhosas para cozer (cozidas)	Triturar	10 seg.		5
1000 g de batatas farinhosas para cozer (não cozidas)	Triturar	40 seg.		6
1 ovo 4 colheres de sopa de farinha Sal (a gosto) Noz-moscada (a gosto)	Colocar os ingredientes na massa de batata e misturar.			
600 ml de água	Cozinhar	25–30 min.	120 °C	SL

MASSA FRESCA (RECEITA DE BASE)

			NÍVEL
200 g de farinha 2 ovos 1 colher de sopa de azeite 1 colher de chá de sal	Amassar	3 min.	2
Formar uma bola com a massa, deixar repousar 40 min. e, depois, fazer as formas pretendidas.			

PREPARAÇÃO
Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 3 minutos, no nível de velocidade 2.

Retirar a massa e amassar numa bola, sobre uma superfície fixa, polvilhada com farinha. Envolver a bola em película aderente e deixar repousar durante cerca de 40 minutos, para que resulte uma massa com elasticidade.

Em seguida, estender a massa, de preferência com uma máquina de massa (em alternativa, com um rolo da massa) e preparar a forma pretendida (cortar, recortar, etc.).

Estas massas ficam prontas após cozedura em água a ferver, com sal, durante 2–3 minutos.

DICA: para amassar a massa, pode utilizar também um dos programas pré-instalados: "Amassar 2". Tenha também sempre em atenção as indicações do manual de instruções.

BOLINHOS DE BATATA

			NÍVEL
800–900 g de batatas farinhosas descascadas Batatas (cozidas) 2 ovos 200 g de farinha Sal/pimenta (a gosto) Noz-moscada (a gosto)	Mexer	1 min.	5
Formar bolinhos			

PREPARAÇÃO
Colocar as batatas cozidas e descascadas, cortadas em pedaços grandes, juntamente com os restantes ingredientes no recipiente de mistura em aço inoxidável e mexer durante 1 minuto, no nível de velocidade 5, até obter uma massa.

Retirar a massa e estender sobre uma superfície de trabalho adequada e polvilhada com farinha, em rolo com diâmetro de cerca de 5–10 cm (conforme o tamanho pretendido dos bolinhos). Separar pedaços de 5–10 cm para formar bolinhos.

Os bolinhos necessitam de ser cozidos em água bem quente durante cerca de 20–25 minutos (a água não deve ferver). Em alternativa, podem ser cozinhados no acessório da panela a vapor.

PURÉ DE AIPO

				NÍVEL
600 ml de água 500–600 g de aipo	Cozinhar	20 min.	120 °C	SL
	Triturar	1 min.		4
100 ml de natas azedas	Misturar	1 min.		4
50 g de manteiga Pimenta/sal (a gosto) Noz-moscada (a gosto) Açúcar	Mexer	30 seg.		SL

PREPARAÇÃO
Colocar água no recipiente de mistura em aço inoxidável. Descascar o aipo e cortar em pedaços grandes. Colocar os pedaços no acessório da panela a vapor. Colocar o acessório da panela a vapor e deixar cozinhar a 120 °C/nível de velocidade SL durante 20 minutos.

Em seguida, esvaziar o recipiente de mistura e colocar os pedaços de aipo cozidos no recipiente de mistura em aço inoxidável e passar durante 1 minuto, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar as natas e misturar durante 1 minuto, no nível de velocidade 4.

Adicionar a manteiga e temperar com sal, pimenta, noz-moscada e uma pitada de açúcar, mexendo durante 30 segundos, no nível de velocidade SL.

BOLINHOS DE PÃO

PREPARAÇÃO

Aquecer o leite 2 min. a 70 °C, no nível 1. Colocar os pães cortados em cubos numa taça e regar com o leite quente.

Picar a salsa e a cebola 20 seg., no nível 4, no recipiente de mistura.

Adicionar a manteiga e refogar durante 2 min., a 70 °C, no nível 1.

Adicionar os cubos de pão amolecidos, os ovos, o sal e a noz-moscada e misturar durante 1 minuto, com rotação para a esquerda, no nível 2.

Formar bolinhos com a massa e cozinhar em água a ferver com sal durante 20 min.

				NÍVEL
400 ml de leite	Aquecer	2 min.	70 °C	1
250 g de pão regado com leite				
½ ramo de salsa 1 cebola	Triturar	20 seg.		4
140 g de manteiga	Refogar	2 min.	70 °C	1
2 ovos 1 colher de chá de sal 1 pitada de noz-moscada	Adicionar aos cubos de pão amolecidos	1 min.		2 Rotação para a esquerda
Formar bolinhos com a massa e cozinhar em água a ferver com sal durante 20 min.				

"SPÄTZLE"

PREPARAÇÃO

Colocar todos os ingredientes ao mesmo tempo no recipiente de mistura e misturar 1 min. no nível 5, até que a massa faça bolhas.

Cortar a massa com um raspador de Spätzle para dentro de água a ferver com sal.

				NÍVEL
500 g de farinha 1 colher de chá de sal 2 ovos 200 ml de água	Misturar	1 min.		5
Cortar a massa com um raspador de Spätzle para dentro de água a ferver com sal.				

PURÉ DE BATATA E CENOURA

				NÍVEL
600 ml de água 400 g de batatas 400 g de cenouras	Cozinhar	30 min.	120 °C	SL
1 cebola	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de manteiga	Refogar	2,5 min.	120 °C	1
1 copo de natas azedas 1 pitada de noz-moscada (acabada de ralar) Sal/pimenta a gosto	Mexer	2 min.		2

PREPARAÇÃO

Colocar a água no recipiente de mistura em aço inoxidável. Descascar as batatas e as cenouras, cortar em pedaços e distribuir pela panela a vapor e na taça de vaporização. Em seguida, deixar cozinhar 30 minutos a 120 °C/nível de velocidade SL. Retirar o acessório da panela a vapor e colocar para o lado com a tampa, a fim de evitar que os ingredientes arrefeçam.

Cortar as cebolas em pedaços grandes e triturá-las no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de manteiga e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Colocar as batatas e cenouras cozinhadas no recipiente de mistura, adicionar as natas azedas e temperar com noz-moscada, sal e pimenta e, em seguida, mexer 2 minutos, no nível de velocidade 2.

BOLINHOS DE PÃO PRETZEL

				NÍVEL
1 cebola	Triturar	10 seg.		4
1 colher de sopa de manteiga	Refogar	2,5 min.	120 °C	1
300 g de pretzel (da véspera)	Triturar	20 seg.		4
300 ml de leite	Mexer	30 seg.	70 °C	SL Rotação para a esquerda
2 ovos 10 g de manjerona fresca (picada finamente) 1 pitada de noz-moscada (acabada de ralar) 1 ramo de salsa (picado finamente) Sal/pimenta a gosto	Misturar	3 min.		SL Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO

Cortar a cebola em pedaços grandes e triturá-os no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar 1 colher de sopa de manteiga e refogar durante 2,5 minutos a 120 °C/nível de velocidade 1.

Cortar os pretzel em pedaços, colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 20 segundos, no nível 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar o leite e mexer durante 30 segundos a 70 °C/com rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL".

Adicionar os ingredientes restantes e misturar 3 minutos com rotação para a esquerda, nível de velocidade "SL". Em seguida, deixar repousar durante cerca de 30 minutos.

Envolver a massa em película aderente e formar um rolo com cerca de 10 cm de diâmetro, envolver firmemente e atar as extremidades.

Em seguida, envolver em folha de alumínio e deixar em repouso durante cerca de 25–30 minutos em água quente (a água não deve ferver, no máximo estar bem quente). Retirar, remover a folha e cortar para servir fatiado.

COMIDA PARA BEBÉ

PÁGINA 102
• Puré de legumes com cenoura
• Puré de legumes com carne
• Mousse de fruta
• Papa de cenouras

PÁGINA 103
• Papa de abóbora
• Papa de curgetes com batatas
• Papa de bolacha com bananas e peras

PURÉ DE LEGUMES COM CENOURA

PREPARAÇÃO
Cortar as batatas, a abóbora e as cenouras em pedaços grandes e cozinhar, juntamente com as ervilhas, o sal e a água no recipiente de mistura, no nível 1, a 100 °C, durante cerca de 30 min.

Adicionar o óleo e passar mais 20 seg., no nível 4.

				NÍVEL
100 g de batatas 50 g de abóbora 20 g de cenouras 50 g de ervilhas cozidas 300 ml de água Sal	Cozinhar	30 min.	100 °C	1
1 colher de sopa de óleo	Triturar	20 seg.		4

PURÉ DE LEGUMES COM CARNE

PREPARAÇÃO
Descascar as cenouras e as batatas e cortar em pedaços, cortar a carne de vitela em pedaços, colocar tudo no recipiente de mistura e triturar no nível 9, cerca de 20 segundos.

Se necessário, raspar a mistura triturada com a espátula dos rebordos do recipiente de mistura.
Adicionar a água e cozinhar, a 90 °C, no nível 3, durante 30 minutos.

				NÍVEL
150 g de cenouras 150 g de batatas 150 g de carne de vitela	Triturar	20 seg.		9
450 ml de água	Cozinhar	30 min.	90 °C	3

MOUSSE DE FRUTA

PREPARAÇÃO
Colocar todos os ingredientes no recipiente de mistura e passar 30 seg., no nível 9.

Raspar a mistura dos rebordos com a espátula e misturar mais 20 seg., no nível 10.

				NÍVEL
150 g de laranja em gomos 100 g de maçãs 100 g de bananas 40 g de palitos de la reine	Triturar	30 seg.		9
Soltar a massa dos rebordos e misturar.		20 seg.		10

PAPA DE CENOURAS

PREPARAÇÃO:
Lavar as cenouras, descascá-las e cortar em pedaços pequenos. Adicionar então a água ao recipiente de mistura em aço inoxidável e deixar ferver durante 20 minutos a 100 °C, no nível de velocidade 1.

Acrescentar o óleo e mexer durante 5 minutos a 50 °C, no nível de velocidade 2.

				NÍVEL
250 g de cenouras 200 ml de água	Cozinhar	20 min.	100 °C	1
1 colher de sopa de óleo de alimentos suplementares	Mexer	5 min.	50 °C	2

				NÍVEL
600 ml de água 120 g de abóbora 50 g de batatas 25 g de lombo de vitela	Cozinhar a vapor	25 min.	120 °C	SL
2 colheres de chá de óleo de alimentos suplementares	Mexer	7 min.	50 °C	3

PAPA DE ABÓBORA

PREPARAÇÃO:
Colocar a água no recipiente de mistura em aço inoxidável. Retirar as pevides da abóbora e, juntamente com as batatas, lavar, descascar e cortar em pedaços; em seguida, distribuir com a carne (também em pedaços pequenos) na taça de vaporização, colocar o acessório da panela a vapor no recipiente de mistura em aço inoxidável e cozer durante 25 minutos a 120 °C, no nível de velocidade SL.

Depois esvaziar o recipiente de mistura em aço inoxidável, deixando um pouco do caldo no recipiente. Adicionar os ingredientes cozidos a vapor ao recipiente de mistura em aço inoxidável e adicionar o óleo de alimentos suplementares, mexendo durante aprox. 7 minutos a 50 °C, no nível de velocidade 3.

Dica: a massa deve ficar triturada de forma uniforme. Se necessário, raspar os ingredientes da borda do recipiente de mistura em aço inoxidável e repetir o processo de mistura.

				NÍVEL
100 g de batatas 200 g de curgetes 200 ml de água	Cozinhar	25 min.	100 °C	1
1 colher de sopa de óleo de alimentos suplementares	Mexer	3 min.		3

PAPA DE CURGETES COM BATATAS

PREPARAÇÃO:
Descascar as batatas e as curgetes, cortá-las em pedaços e colocá-las com a água no recipiente de mistura em aço inoxidável, deixando cozinhar durante 25 minutos a 100 °C, no nível de velocidade 1.

Adicionar o óleo e mexer durante 3 minutos, no nível de velocidade 3.

Dica: a massa deve ficar triturada de forma uniforme. Se necessário, raspar os ingredientes da borda do recipiente de mistura em aço inoxidável e repetir o processo de mistura.

				NÍVEL
200 g de peras 200 g de bananas	Triturar	30 seg.		4
2 pedaços de biscoitos amanteigados 100 ml de água	Cozinhar	10 min.	100 °C	1

PAPA DE BOLACHA COM BANANAS E PERAS

PREPARAÇÃO:
Descascar as peras, retirar os caroços (remover o invólucro do caroço) e cortar em pedaços pequenos. Descascar as bananas e cortar em pedaços pequenos e, juntamente com as peras, triturar durante 30 segundos no recipiente de mistura em aço inoxidável, no nível de velocidade 4. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Esmigalhar os biscoitos no recipiente de mistura, adicionar a água e deixar cozinhar durante 10 minutos a 100 °C, no nível de velocidade 1.

CONSERVAS

PÁGINA 106
- Geleia de groselha
- Compota de meloa
- Compota de morango com pimenta

PÁGINA 107
- Compota de alperce
- Combinado de legumes picantes
- Alho com óleo de piripíri

GELEIA DE GROSELHA

PREPARAÇÃO
Remover as hastes das groselhas. Colocar as groselhas juntamente com o sumo de cereja no recipiente de mistura em aço inoxidável e deixar cozinhar durante 12 minutos a 100 °C/ nível de velocidade 1. Em seguida, coar o sumo através de um coador fino para um recipiente adequado e deixar arrefecer completamente.

Despejar 400 ml do sumo arrefecido com o açúcar gelificante no recipiente de mistura em aço inoxidável e deixar cozinhar durante 12 minutos a 100 °C/nível de velocidade "SL".

Verter a mistura para frascos adequados. Fechar bem os frascos e voltá-los alguns minutos em posição invertida.

				NÍVEL
600 g de groselha 80 g de sumo de cereja	Cozinhar	12 min.	100 °C	1
200 g de açúcar gelificante	Cozinhar	12 min.	100 °C	SL

COMPOTA DE MELOA

PREPARAÇÃO
Colocar a polpa da meloa e 3 colheres de sopa de sumo de lima no recipiente de mistura e triturar durante 15 segundos, no nível 5.

Adicionar o açúcar gelificante e cozinhar durante 10 minutos a 100 °C/nível de velocidade "SL".

Verter a mistura para frascos adequados. Fechar bem os frascos e voltá-los alguns minutos em posição invertida.

DICA: para esta receita, pode utilizar o programa pré-instalado: "Compota". Tenha também sempre em atenção as indicações do manual de instruções.

				NÍVEL
500 g de meloa (polpa) 3 colheres de sopa de sumo de lima	Triturar	15 seg.		5
250 g de açúcar gelificante	Cozinhar	12 min.	100 °C	SL

COMPOTA DE MORANGO COM PIMENTA

PREPARAÇÃO
Escorrer bem a pimenta verde e triturar os grãos de pimenta no recipiente de mistura em aço inoxidável durante 10 segundos, no nível de velocidade. 7 Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Adicionar os morangos e triturar durante 15 segundos, no nível de velocidade 5.

Adicionar o açúcar para compotas e o açúcar baunilhado e cozinhar durante 12 minutos a 100 °C/nível de velocidade "SL".

Verter a mistura para frascos adequados. Fechar bem os frascos e voltá-los alguns minutos em posição invertida.

				NÍVEL
3 colheres de chá de pimenta verde	Triturar	10 seg.		7
500 g de morangos	Triturar	15 seg.		5
250 g de açúcar gelificante 1 pacotinho de açúcar baunilhado	Cozinhar	12 min.	100 °C	SL

COMPOTA DE ALPERCE

				NÍVEL
300 g de alperces 300 g de açúcar gelificante	Cozinhar	7 min.	100 °C	1
Colocar a compota quente em frascos e fechar imediatamente.				

PREPARAÇÃO

Lavar os alperces, retirar os caroços, colocar no recipiente de mistura com o açúcar gelificante e cozinhar 7 min., a 100 °C, no nível 1.

Colocar a compota quente em frascos e fechar imediatamente.

COMBINADO DE LEGUMES PICANTES

				NÍVEL
500 g de milho-bebé 300 g de cenoura-bebé 250 g de cebolas 300 g de colorau 250 ml de água 50 ml de sumo de limão 350 ml de vinagre de vinho branco 200 g de açúcar 1 pitada de sal 1 pitada de caril 1 colher de chá de sementes de mostarda 2 folhas de louro 1 dente de alho 1 piripíri	Cozinhar	20 min.	120 °C	SL Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em pedaços, remover as sementes do pimento e cortar e pedaços e, juntamente com o milho-bebé e a cenoura-bebé, distribuir na taça de vaporização (e, se necessário, na panela a vapor).

Colocar água, sumo de limão, vinagre de vinho branco, açúcar, sal e caril, bem como sementes de mostarda, folhas de louro, o dente de alho e o piripíri no recipiente de mistura em aço inoxidável, colocar o acessório de vaporização com os legumes e deixar cozinhar cerca de 20 minutos a 120 °C/rotação para a esquerda, no nível de velocidade "SL".

Subsequentemente, colocar os legumes em frascos adequados e encher com o caldo do recipiente de mistura em aço inoxidável. Fechar bem os frascos e voltá-los alguns minutos em posição invertida. Antes de abrir, deixar repousar durante algumas semanas.

ALHO COM ÓLEO DE PIRIPÍRI

				NÍVEL
4 piripíris	Triturar	10 seg.		5
2 tubérculos de alho Óleo de colza 2 raminhos de alecrim	Aquecer	30 min.	85 °C	SL Rotação para a esquerda

PREPARAÇÃO

Colocar os piripíris no recipiente de mistura em aço inoxidável e triturar durante 10 segundos, no nível de velocidade 5. Depois disso, se necessário, raspar com uma espátula a partir do rebordo do recipiente de mistura em aço inoxidável.

Retirar os dentes de alho dos tubérculos, descascar e colocar no recipiente de mistura em aço inoxidável. Encher agora até cerca de 1 cm acima dos dentes de alho com óleo de colza e adicionar os raminhos de alecrim, aquecendo durante 30 minutos a 85 °C/rotação para a esquerda, no nível de velocidade SL.

Em seguida, encher de imediato frascos adequados, vedá-los e colocar no frigorífico.

NOTAS SOBRE OS ACESSÓRIOS

O cesto de cozinhar fornecido proporciona a possibilidade de cozinhar ingredientes que não devam ser triturados nem mexidos vigorosamente no recipiente de mistura em aço inoxidável. Por conseguinte, é especialmente adequado para a preparação de acompanhamentos como, por exemplo, massas, arroz, batatas ou legumes.

O cesto de cozinhar permite também preparar na perfeição ingredientes como carne ou bolinhos de batata, que, durante o processo de cozedura, são cozinhados na respetiva sopa ou molho, etc. não devendo, porém, entrar em contacto com o conjunto de lâminas em movimento.

Através da quantidade de líquido enchida, poderá decidir se os ingredientes devem ser cozinhados a vapor ou totalmente imersos no líquido como, por exemplo, quando se cozinha massa ou arroz. Contudo, é importante que haja sempre líquido suficiente no recipiente de mistura em aço inoxidável.

Aqui, não há limites à sua criatividade. Tenha apenas em atenção a seleção correta dos ingredientes e da respetiva quantidade. Experimente simplesmente ou combine as suas ideias com as receitas adequadas, já existentes. Observe igualmente as indicações no manual de instruções.

AS MINHAS NOTAS

AS MINHAS NOTAS

AS MINHAS NOTAS

03
000°C
021°
02:00
P4-1
S01
JAM
STEAMING
SOUP
KNEADING 1/2
REVERSE
TURBO

QUIGG

Robot de cozinha com controlo wireless

- Função de cozedura
- Programas predefinidos
- Recipiente em aço inoxidável
- Inclui acessórios
- Balança de cozinha integrada
- Livro de receitas

MEXER + AMASSAR

MISTURAR + COZINHAR

COZINHAR A VAPOR + LIQUIDIFICAR

PICAR + TRITURAR

BATER + PESAR