

– РЕЦЕПТЫ –



Robot Cook[®]

COOKING CUTTER BLENDER



robot coupe[®]

Соуса и закуски

страница **13**

Соус Бешамель	13	Крем-суп из спаржи	51
Беарнский соус	17	Крем-суп Дюбарри	53
Голландский соус	19	Чатни из чёрной смородины	55
Белый соус	21	Чатни из мягкого инжира	57
Зелёное масло с петрушкой	23	Гуакамоле	59
Масло из лангустов	25	Тартар из лосося	61
Майонез	27	Песто из базилика	63
Зеленый соус	29	Чёрная тапенада	65
Пюре из помидоров	31	Хумус	67
Подливка из помидоров	33	Баклажанная икра	69
Томатный соус	35	Тарама из икры трески	71
Флан из зелёного горошка	37	Тарама из копченого лосося	73
Полента	39	Классический ризотто	75
Морковное пюре с апельсином	41		
Пюре из сельдерея	43		
Пюре из зелёного горошка	45		
Эмульсия из белой фасоли	47		
Суп-пюре из артишоков	49		

Сладкие рецепты

79

страница

Заварной крем	77	Абрикосовый кули	105
Кондитерский крем	79	Мороженное из персика, мёда и розмарина	107
Сливочный крем	81	Быстрый сорбет из красных ягод	109
Сливочный крем с вареным сахаром	83	Мороженное из чёрной смородины	111
Ганаш	85	Сорбет из манго	113
Сабайон	87	Миндальное граните	115
Заварное тесто	89		
Шоколадная глазурь	91		
Шоколадный крем	93		
Шоколадный фондан	95		
Шоколадный кувертюр	97		
Баварский крем	99		
Яблочное пюре	101		
Клубничный конфитюр	103		

— ФУНКЦИИ —



— ОПИСАНИЕ —

Первая кухонная машина с подогревом для профессионального использования!



**крышка
ANTI-STEAM**
постоянная видимость



**РУЧКА СО
СКРЕБКОМ**
для однородной структуры
приготавливаемого блюда



**БОЛЬШАЯ ЧАША
ОБЪЕМОМ 3,7 л**
нож с мелкими зубчиками



Нагрев
до **140°C**
с точностью до
градуса

ТУРБО ПУЛЬС
4500 об/мин

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

5 СКОРОСТЕЙ



**БЕСШУМНЫЙ
АСИНХРОННЫЙ МОТОР**

— ПРИБОРНАЯ ПАНЕЛЬ —



— ИСПОЛЬЗОВАНИЕ —

ИНСТРУКЦИЯ



МОЩНОСТЬ НАГРЕВА: МАЛАЯ И БОЛЬШАЯ



Малая мощность нагрева




Большая мощность нагрева

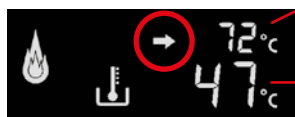
Регулировка температуры в диапазоне от 20°C до 140°C.

Регулирование температуры :

Малая мощность нагрева нажмите 1 раз на 

Большая мощность нагрева нажмите 2 раза на 

Выберите нужную температуру с помощью кнопки регулировки



Заданная температура отображается справа от стрелки.

Температура у дна чаши.

Мощность или температура нагрева может быть изменена во время приготовления.

Если вы не хотите использовать нагрев, поверните кнопку регулировки до « 0 ». На дисплее появится 2 тире --°C.



СКОРОСТЬ

Плавная регулировка скорости от 100 до 3500 об/мин



Выберите нужную скорость, повернув кнопку регулировки.

Пульс Высокая точность:

Для лучшего контроля над процессом приготовления.

Режим « Турбо » 4500 об/мин



Режим R-Mix от -100 до -500 об/мин

прерывистая скорость:



Медленное вращение ножа каждые 2 секунды
Поверните кнопку регулировки до одного деления перед « 0 ».

Функции	Скорости
Смешивать	100 - 500 об/мин Режим R-Mix от -100 до -500 об/мин
Измельчать	600 - 2 000 об/мин
Смешивать на высокой скорости	2 100 -3 000 об/мин
Делать эмульсии	3 000 - 4 500 об/мин
Растирать в порошок	
Поддерживать T°	Режим подогрева
Вымешивать тесто	От 500 до 1000 об/мин

В конце операции, издается короткий звуковой сигнал 

— ИСПОЛЬЗОВАНИЕ —




ТАЙМЕР

Режим обратного отсчета

Нажимая на кнопку , вы настраиваете с помощью кнопки регулировки время обратного отсчёта.

В конце работы, издается короткий звуковой сигнал.

Вы можете включить опцию длинного звонка  нажав 2 раза на кнопку «Таймер».



Секундомер

По умолчанию, секундомер отсчитывает время работы аппарата.


Обратный отсчет заданной температуры

Эта функция очень полезна для приготовления сложных рецептов.

Таймер обратного отсчета включается только после того, как ингредиенты достигли нужной по рецепту температуры.

При длительном (2 секунды) нажатии на кнопку Таймер , на дисплее появляется следующий символ .

С помощью кнопки регулировки вы можете настроить время работы аппарата после того как ингредиенты достигли нужной температуры.

Этот режим автоматически выключается после использования и символ  исчезает с дисплея.



– ИСПОЛЬЗОВАНИЕ –



ПРОГРАММИРОВАНИЕ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

У вас есть возможность записать

9 программ на вашем Robot Cook.



Чтобы создать программу:

Нажать 1 раз на кнопку «Программа»  +  для того чтобы выбрать нужный номер программы (от 1 до 9).

Для каждой программы, вы должны указать следующую информацию для каждого Этапа приготовления:

- Мощность нагрева и температура
- Скорость
- Таймер

Чтобы создать или изменить этап

Выберите нужный этап с помощью длительного нажатия на кнопку . Как только номер Этапа мигает, вы можете ввести ваши настройки. Подтвердите введённые настройки, снова нажав на кнопку Этап  чтобы зарегистрировать и перейти к следующему Этапу, используя кнопку регулировки.

ВКЛЮЧИТЬ ПРОГРАММУ

3 запрограммированных рецепта:

Программа 1:

Бешамель




Программа 2:

Заварной крем

Программа 3:

Кондитерский крем

Чтобы просмотреть программу,

Нажмите на кнопку «Программа» , выберите номер программы с помощью кнопки регулировки,  а затем нажмите кнопку « Пуск » .



По окончании каждого Этапа программы,

раздаётся звуковой сигнал, сообщающий, что программа переходит к следующему Этапу

УДАЛИТЬ ПРОГРАММЫ

Чтобы удалить программу, необходимо удалить все Этапы этой программы.

Чтобы удалить Этап:

Перейти к нужному Этапу, нажать и удерживать кнопку «Этап»  затем нажать на красную кнопку СТОП  чтобы удалить этот Этап.

Удаленный Этап заменяется на следующий. Когда все этапы будут удалены, программа стирается. Слово «End» отображается на дисплее вместо последнего Этапа. При запуске, программа останавливается.



Плюсы Robot Cook[®]

-  **Функция Куттер с ножом низкой посадки**
-  **Чаша из нерж. стали с ручкой объёмом 3,7 л**
-  **Терморегулятор с точностью до 1 °С**
-  **Нагрев до 140 °С**
-  **Режим «Турбо» со скоростью 4 500 об/мин**
-  **Программирование режимов**
-  **Аппарат очень прост в использовании**
-  **Бесшумный аппарат**





Соус Бешамель

Ингредиенты на 1 литр соуса:

Масло	100 г	ПЕРЕЦ	1 г
Мука	100 г	1 г МУСКАТНОГО ОРЕХА	
Молоко	1 л		
Соль	5 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Масло	100 г	Растопить	 115°C	200 об/мин	2 мин	Закрытое	
2	Мука	100 г	Ввести	 120°C	200 об/мин	5 мин	Закрытое	
3	Молоко Соль Перец Мускатный орех	1 л 5 г 1 г 1 г	Готовить при температуре	 100°C	500 об/мин	15 мин	Закрытое	Ввести постепенно за 1 раз. Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать обратный метод : сначала нагреть молоко в чаше, а затем ввести холодную заправку для соуса (мука, поджаренная на масле), приготовленную заранее.

Соус Бешамель



ЭТАП 1: Ввести масло



 Регулировка температуры

 115°C

 Скорость
200 об/мин

 Время
2 мин



ЭТАП 2: Добавить муку



 Регулировка температуры

 120°C

 Скорость
200 об/мин

 Время
5 мин



ЭТАП 3: Добавить молоко и специи



 Регулировка температуры

 100°C

 Скорость
500 об/мин

 Время
15 мин







Беарнский соус

Ингредиенты на 1 литр соуса:

Шалот	75 г	Желтки	160 г
Эстрагон	15 г	Масло	325 г
Белый уксус	50 г	Мелкая соль	5 г
Белое вино	50 г	Перец	1 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шалот Эстрагон Соль Перец	75 г 15 г 5 г 1 г	Измельчить	–	Пульс 2000 об/мин	кнопка « Пульс » 3-4 раза	Закрытое	
2	Уксус Вино	50 г 50 г	Влить	 110°C	R-Mix -100 об/мин	4 мин	Открытое	Открыть крышку для быстрого охлаждения.
3	Желтки	160 г	Ввести	 80°C	700 об/мин	2 мин 30	Открытое	
4	Охлажденное масло, нарезанное кубиками	325 г	Добавить	 45°C	400 об/мин	3 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете приготовить заправку из шалота и эстрагона, которую вы можете хранить в холодильнике.

Используя эту заправку, вы можете приготовить беарнский соус за несколько минут, перейдя непосредственно к Этапу № 3.





Голландский соус

Ингредиенты на 1 литр соуса:

Вода	100 г	Лимон	1 шт
РАСТОПЛЕННОЕ МАСЛО	120 г	Соль	5 г
ТОПЛЁНОЕ МАСЛО	300 г	ПЕРЕЦ	1 г
Желтки	120 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Вода	100 г	Нагреть воду	75°C	700 об/мин	2 мин	Закрытое	
2	Желтки	120 г	Ввести	75°C	700 об/мин	1 мин	Открытое	
3	Растопленное масло	120 г	Ввести	75°C	700 об/мин	10 мин	Открытое	
4	Топлёное масло Лимонный сок Соль Перец	300 г 1 5 г 1 г	Влить тонкой струёй	75°C	700 об/мин	5 мин	Открытое	Постепенно добавлять порубленное на мелкие кусочки холодное масло через отверстие крышки. Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Чтобы ваш голландский соус оставался тёплым, используйте режим «Поддержка температуры» на 45°C.





Белый соус

Ингредиенты на 1 литр соуса:

Шалот	100 г	Сливки	250 г
Уксус	50 г	Масло	500 г
БЕЛОЕ ВИНО	100 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шалот	100 г	Измельчить	–	1000 об/мин	1 мин	Закрытое	
2	Уксус Вино	50 г 100 г	Уваривать	 100°C	R-Mix -100 об/мин	5 мин	Открытое	
3	Сливки	250 г	Влить	 95°C	R-Mix -200 об/мин	10 мин	Открытое	
4	Масло	500 г	Приготовить эмульсию	 70°C	R-Mix -200 об/мин	5 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Секрет этого соуса заключается в сильно уваренной смеси уксуса и вина.



Зелёное масло с петрушкой

Ингредиенты:

ПЕТРУШКА
ПРОМЫТАЯ И ОБСУШЕННАЯ

ШАЛОТ x 6

ЧЕСНОК

350 г | Мягкое несоленое масло 1000 г |

Соль 40 г |

ПЕРЕЦ

150 г

120 г



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Петрушка Чеснок Шалот Соль Перец	350 г 120 г 150 г — — —	Тонко измельчить	—	Пульс 1500 об/мин	кнопка « Пульс » 5 раз	Закрытое	
2	Мягкое масло	1000г	Смешать	—	1300 об/мин	1 мин 30 сек		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
3				—	Турбо	10-15 сек		



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

В зависимости от рецепта, вы можете использовать разную зелень (базилик, эстрагон, кориандр, укроп). Для большей пикантности добавьте горчицу или миндальную пудру.





Масло из лангустов

Ингредиенты:

НЕСОЛЁНОЕ ИЛИ ПОЛУСОЛЁНОЕ
МАСЛО 1 кг
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО 1 ч. л.

ПАНЦИРЬ ЛАНГУСТА ГОЛОВА И
КЛЕШНИ (ОКОЛО 500 г)

ТОМАТНАЯ ПАСТА 1 ст. л.
СОЛЬ 12 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Оливковое масло Панцирь	1 ч. л. 500 г	Поместить в чашу	–	Пульс 2500 об/мин	Кнопка «Пульс» 3-4 раза	Открытое	
2				 110°C	Подогрев OIOI	10 мин		
3	Масло Перец Томатная паста	1 кг по вкусу 1 ч. л.	Ввести	 110°C	Подогрев OIOI	15 мин	Закрытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4	Приготовление		Пропустить через сито, чтобы получить масло	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать это масло для разогрева лангустов, или для того, чтобы связать соус или в качестве жирового компонента в заправку для соуса. Вы также можете использовать панцирь омара для приготовления этого масла.



Майонез

Ингредиенты:

Желтки	60 г	КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ	ХЕРЕСНЫЙ УКСУС	ПО ВКУСУ
ЦЕЛЫЕ ЯЙЦА	2	МАСЛО ИЗ ВИНОГРАДНЫХ		
ГОРЧИЦА	150 г	КОСТОЧЕК	750 мл	
Соль				

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Желтки Яйца Соль Кайенский перец Горчица	60 г 2 – – 150 г	Поместить в чашу	–	700 об/мин	10 сек		
2	Масло из виноградных косточек	750 мл	Быстро влить через отверстие	–	2500 об/мин	1 мин		
3	Хересный уксус	По вкусу.	Добавить и перемешивать несколько секунд	–	2500 об/мин			Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Используйте целые яйца для более густой текстуры





Зеленый соус

Ингредиенты:

Листья шпината	500 г
Веточки петрушки	
Промытые и высушенные	300 г
Вода	1 л

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шпинат Петрушка Вода	500 г 300 г 1 л	Поместить в чашу	 70°C	Пульс 2000 об/мин	Кнопка « Пульс » 4 раза		
2			Нагреть	 70°C	200 об/мин	7 мин		
3				–	Турбо	10-30 сек		Необходимо хорошо измельчить хлорофилл
4			Пропустить через сито, чтобы получить мякоть и быстро остудить.	–				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Очень важно остудить соус сразу после приготовления, иначе он быстро поменяет цвет.





Пюре из помидоров

Ингредиенты:

Помидоры БЕЗ КОЖИЦЫ И ПРОСУШЕННЫЕ	1 кг	Крупный шалот	1	Листья базилика тонко нарезанные
Зубчики чеснока среднего размера	2	Оливковое масло	30 г	
		Соль, перец, сахар		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шалот Зубчики чеснока Оливковое масло	1 2 30 г	Поместить в чашу	100°C	800 об/мин	2 мин	Закрытое	
2	Помидоры Соль Перец Сахар	1 кг — — —	Добавить	105°C	-100 об/мин R-Mix	25 - 30 мин	Открытое	
3	Базилик нарезанный	—	Добавить и измельчить	—	Пульт 1500 об/мин	Кнопка «Пульт» 1-2 раза		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Для пюре лучше использовать сорта, которые содержат мало сока и семечек, например «бычье сердце» или «рома».





Подливка из помидоров, красного перца и мака

Ингредиенты:

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ 700 г
 КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ 300 г
 БЛАНШИРОВАННЫЙ И ОЧИЩЕННЫЙ
 БЕЛЫЙ ЛУК 180 г

1 ЗУБЧИК ЧЕСНОКА
 ТИМЬЯН, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ,
 ПЕТРУШКА

1 СТ. Л. МАКА
 ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
 СОЛЬ



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Перец Лук Оливковое масло	300 г 180 г 1 ч. л.	Поместить в чашу	 110°C	Подогрев О/О/О	6 мин	Открытое	
2	Помидоры Зубчик чеснока Петрушка Тимьян Лавровый лист Соль	700 г 1 – – – –	Поместить и измельчить	 100°C	200 об/мин	10 мин	Закрытое	
3			Измельчить	–	3500 об/мин	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4				–	Турбо	30 сек		Дополнительный этап для оптимального результата
5			Перелить в ёмкость и добавить мак	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете подавать этот соус к диетическим блюдам, убрав из него оливковое масло и соль.





Томатный соус

Ингредиенты:

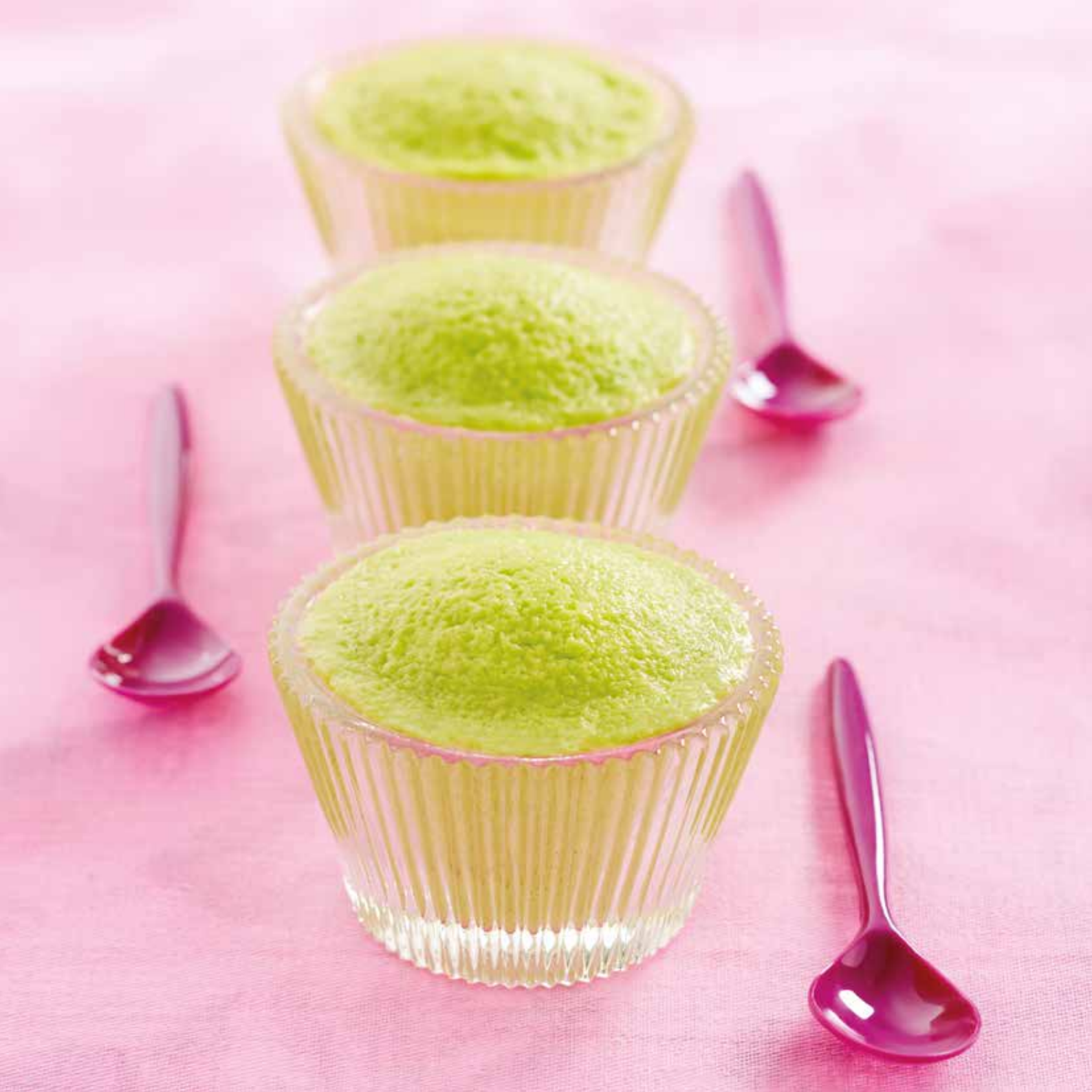
Масло	20 г	Сельдерей	15 г	Зубчик чеснока	1
Бекон	45 г	Томатная паста	225 г	Куриный бульон	750 мл
Лук	50 г	Помидоры	300 г	Тимьян, лавровый лист, листья петрушки	
Морковь	40 г	БЕЗ КОЖИЦЫ И ПРОСУШЕННЫЕ		Соль, перец	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Масло	20 г	Положить в чашу	115°C	Пульс 1500 об/мин	Кнопка « Пульс » 4 раза	Закрытое	
	Лук	50 г						
	Морковь	40 г						
	Сельдерей	15 г						
	Бекон	45 г						
2	Томатная паста	225 г	Ввести	130°C	Турбо	10 сек	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
	Помидоры	300 г						
	Чеснок	1						
	Куриный бульон	750 мл						
	Тимьян	–						
	Лавровый лист	–						
	Петрушка	–						
	Соль	–						
Перец	–							
3			Пропустить приготовление через аксессуар для соуса Кулинарного набора.	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете приправить соус, добавив специи по вашему желанию (орегано, базилик, чабер, и т.д.).



Флан из зелёного горошка

Ингредиенты для 30 заготовок диаметром 4,5 см и 3 см в высоту:

СЫРОЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК	220 г	Сливки	500 г
Яйца	4	Молоко	60 г
Мука	60 г	Соль, ПЕРЕЦ	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Зелёный горошек Мука Молоко Сливки Яйца Соль Перец	220 г 60 г 60 г 500 г 4 – –	Положить в чашу	–	3500 об/мин	1 мин 30	Закрытое	
2			Пропустить через сито	–				Дополнительный этап
3			Перелить в формочки Готовить на паровой бане при температуре 95°C			15 мин		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать разные виды овощей, исходя из одинокого количества вареных овощей (брокколи, морковь, кукуруза и т.д.)





Полента

Ингредиенты:

Вода	750 мл	ПАРМЕЗАН	40 г
Соль	4 г	ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	15 г
КУКУРУЗНАЯ КРУПА	190 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	 Температура	 Скорость	 Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Вода Оливковое масло Соль	750 мл 15 г 4 г	Поместить в чашу	 100°C	100 об/мин	5 мин	Открытое	Ждать закипания воды
2	Крупа	190 г	Добавить	 100°C	100 об/мин	20 мин	Закрытое	
3	Пармезан	40 г	Добавить	не греть	-150 об/мин R-Mix	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Сохраните поленту для позднего употребления или добавьте 100 мл сливок для сливочной поленты.





Морковное пюре с апельсином

Ингредиенты:

Морковь	1 кг	Апельсиновый сок	400 мл
Очищенная и промытая		Соль, перец	
Тмин в порошке	2 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Морковь (крупные куски)	1 кг	Поместить в чашу	 100°C	600 об/мин	25 мин		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
	Соль	–						
	Перец	–						
	Тмин	2 г						
	Апельсиновый сок	400 мл						
2				–	Турбо	15 - 20 сек		Чтобы получить очень нежное пюре



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить апельсиновый сок куриным бульоном, если хотите получить пюре с более мягким вкусом.





Пюре из сельдерея

Ингредиенты:

Очищенный корень сельдерея	750 г
Молоко	375 г
Соль, перец, мускатный орех	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Сельдерей (большие кубики)	750 г						
	Молоко	375 г	Поместить в чашу		Подогрев 0101	15 мин	Открытое	
	Соль	–		95°С				
	Перец	–						
	Мускатный орех	–						
2			Измельчить		600 об/мин	10 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
3			Измельчить, чтобы получить пюре с нежной текстурой	–	3500 об/мин	3 мин	Закрытое	



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Чтобы смягчить сильный вкус сельдерея, добавьте картофель.





Пюре из зелёного горошка

Ингредиенты:

СВЕЖИЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК	750 г
МАСЛО	100 г
Соль, ПЕРЕЦ	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Зелёный горошек	750 г	Поместить в чашу	 80°C	3500 об/мин	2 мин	Закрытое	
2	Масло	100 г	Добавить	 80°C	100 об/мин	13 мин	Открытое	
3	Соль Перец			—				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете добавить немного сливок или масла, чтобы получить более нежную текстуру. Использование замороженного горошка закрепляет хлорофилл и не требует предварительной бланшировки зелёного горошка (время на подготовку и обработку снижается => дополнительное время).





Эмульсия из белой фасоли

Ингредиенты:

Масло	20 г	ВАРЕНАЯ БЕЛАЯ ФАСОЛЬ	250 г
Лук (НАРЕЗАННЫЙ НА ЧЕТВЕРТИНКИ)	1	КУРИНЫЙ БУЛЬОН	500 мл
ЗУБЧИКИ ЧЕСНОКА	2	СЛИВКИ	250 мл

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Масло Лук Зубчики чеснока	20 г 1 2	Поместить в чашу	 100°C	600 об/мин	3 мин	Открытое	
2	Вареная белая фасоль Куриный бульон	250 г 500 мл	Добавить	 100°C	600 об/мин	10 мин	Открытое	
3	Сливки	250 мл	Влить	 100°C	600 об/мин	2 мин		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4			Протереть через сито	—				
5			Поместить в сифон Газировать с 2 баллончиками. Подавать горячим.	—				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Благодаря сливкам, эмульсия получается очень нежной и воздушной.





Суп-пюре из артишоков

Ингредиенты:

Лук	1	Оливковое масло	15 г
Очищенные артишоки	400 г	Соль, перец	
Куриный бульон	500 мл		
Сливки	200 мл		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Артишоки Оливковое масло Лук	400 г 15 г 1	Поместить в чашу	 120°C	1000 об/мин	4 мин	Открытое	
2	Куриный бульон	500 мл	Влить	 100°C	400 об/мин	15 мин	Открытое	
3	Сливки	200 мл	Добавить	–	3500 об/мин			Остановить, когда текстура станет нежной и без комочков.
4				–				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

После очистки артишоки следует хранить в воде с лимонным соком, чтобы предотвратить окисление.





Крем-суп из спаржи

Ингредиенты:

Масло	40 г	Желтки	60 г	Очищенная спаржа	400 г
Куриный бульон	800 мл	Сливки	100 мл	Лук или 100 г	1

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Масло	40 г	Положить в чашу	 120°C	200 об/мин	2 мин	Открытое	
2	Спаржа Лук	1400 г 1	Добавить в чашу Варить	 120°C	Пульс 2000 об/мин 350 об/мин	Кнопка « Пульс » 3-4 раза 6 мин	Открытое	
3	Куриный бульон	800 мл	Добавить	 100°C	400 об/мин	10 мин	Открытое	
4			Измельчить	–	3500 об/мин	2 мин	Закрытое	
5	Желтки Сливки	60 г 100 мл	Вмешать желтки в суп, затем добавить сливки и измельчить	–	600 об/мин	30 сек	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Предпочтительно использовать зеленую спаржу, которая содержит меньше волокон и легче чистится.





Крем-суп Дюбарри

Ингредиенты на 1,3 л супа:

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	500 г	МАСЛО	12 г	СОЛЬ	
БЕЛАЯ ЧАСТЬ ЛУКА-ПОРЕЙ	1	СМЕТАНА	80 мл	МУСКАТНЫЙ ОРЕХ	1 ЩЕПОТКА
КУРИНЫЙ БУЛЬОН	400 мл	ЖЕЛТКИ	40 г	КЕРВЕЛЬ	
МОЛОКО	400 мл				



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Масло Лук-порей	12 г 1	Положить в чашу	 105°C	Подогрев 0101	7 мин	Открытое	
2	Цветная капуста Куриный бульон Молоко	500 г 400 мл 400 мл	Добавить	 100°C	200 об/мин	20 мин	Закрытое	
3	Сметана	80 мл	Добавить	–	3500 об/мин	5 мин	Закрытое	
4	Желтки	40 г	Добавить	–	3500 об/мин	3 мин	Открытое	
5	Соль Мускатный орех Нарезанный кервель	– 1 щепотка –	Добавить	–				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить цветную капусту любым другим похожим овощем (брокколи, фиолетовая цветная капуста...).







Чатни из чёрной смородины

Ингредиенты:

СВЕЖАЯ ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА	750 г	ЯБЛОКИ ГРЕННИ СМИТ (ПРИМЕРНО 350 г)	2	ЗУБЧИК ЧЕСНОКА	1
СПИРТОВОЙ УКСУС	50 мл	СВЕЖИЙ ИМБИРЬ	30 г	ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЛИКЁР	70 г
ТЁМНО-КОРИЧНЕВЫЙ САХАР	90 г				

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Черная смородина 2 яблока Имбирь Чеснок Тёмно-коричневый сахар	750 г 350 г 30 г 1 90 г	Положить в чашу	 90°C	150 об/мин	6 мин	Открытое	Яблоки очистить от кожуры и удалить сердцевину перед тем как положить в чашу
2	Уксус Черносмородиновый ликёр	50 мл 70 г		 105°C	100 об/мин	30 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить черную смородину другими ягодами, например, крыжовником или малиной с использованием соответствующего ликёра, например, малина + малиновый ликёр.





Чатни из мягкого инжира

Ингредиенты:

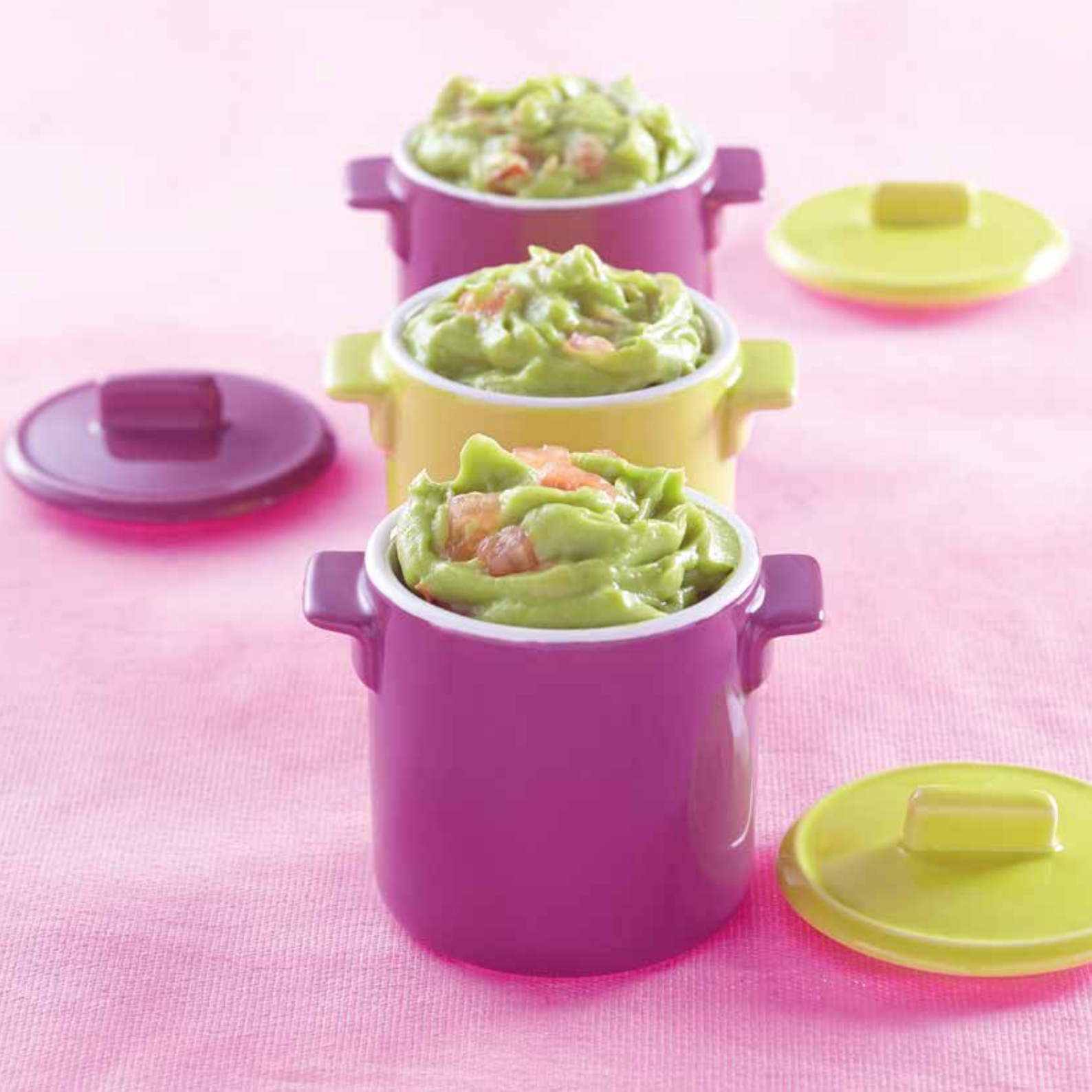
Яблоко Роял гала	1	Изюм	75 г
Мягкий сушёный инжир	500 г	Малиновый уксус	80 мл
Мускат	150 мл	Тёмно-коричневый сахар	100 г
Сахар	65 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Инжир Яблоко Изюм Сахар Тёмно-коричневый сахар	500 г 1 75 г 65 г 100 г	Поместить в чашу	 140°C	 Подогрев 1010	 10 мин	Открытое	С яблока предварительно снять кожуру и очистить
2	Уксус Мускат	80 мл 150 мл	Влить в чашу	 140°C	 Подогрев 1010	10 мин	Открытое	При необходимости включить использовать функцию Турбо на 4500 об/мин Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить Инжир другими сухофруктами: финиками, абрикосами, черносливом ...



Гуакамоле

Ингредиенты:

Авокадо	1 кг	Оливковое масло
Сок	1 лимона	Соль
Помидоры, нарезанные на 4 части	300 г	Перец

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Авокадо Лимонный сок Оливковое масло Соль Перец	1 кг 1 – – –	Поместить в охлаждённую чашу	–	Пульс 1500 об/мин	Кнопка «Пульс» 4 раза	Открытое	
2				–	1000 об/мин	20 сек		
3	Помидоры, нарезанные кубиками		Добавить	–	-300 об/мин R-Mix	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Нужно обернуть гуакамоле плёнкой, чтобы предотвратить окисление.
Добавить соус Табаско, если вы хотите, чтобы гуакамоле было более острое.



Тартар из лосося

Ингредиенты:

СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ	1 кг	Листья укропа	ПО ВКУСУ
Шалот	3	Листья кориандра	ПО ВКУСУ
СЕМЕНА КОРИАНДРА	45	Соль, Лимонный сок	ПО ВКУСУ
Листья кервеля	ПО ВКУСУ	Оливковое масло	ПО ВКУСУ

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Зелень	–						
	Шалот	3						
	Семена кориандра	45	Поместить в чашу	–	Пульс 2000 об/мин	4 - 5 «Пульс»	Открытое	
	Лимонный сок	–						
2	Лосось порезанный большими кубиками	1 кг						
	Соль	По вкусу	Добавить	–	Пульс 2000 об/мин	4 - 5 «Пульс»	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
	Оливковое масло	По вкусу						



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Лосось можно заменить другой рыбой, например, дорадой или сибасом.



Песто из базилика

Ингредиенты:

Оливковое масло	500 мл	Соль, Перец		Тёртый пармезан	150 г
Листья базилика	200 г	Зубчики чеснока	2		
Кедровые орешки	100 г	Лимонный сок	1		



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Пармезан	150 г	Поместить в чашу	-	3500 об/мин	20 сек	Открытое	
	Зубчики чеснока	2						
	Соль	-						
	Перец	-						
	Кедровые орешки	100 г						
2	Оливковое масло	500 мл	Влить в чашу	-	3500 об/мин	15 сек	Закрытое	
	Лимонный сок	1						
3	Листья базилика	200 г	Ввести	-	Турбо	10 - 15 сек		Предварительно промыть и просушить листья базилика
4				-				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

После добавления базилика в соус, вы можете измельчить песто до консистенции пюре, используя режим «Пульс» на скорости 4500 об/мин или получить более «грубую» текстуру песто, нажав на кнопку «Пульс» 2-3 раза. Добавление базилика в конце приготовления позволяет получить яркий зелёный цвет, который будет держаться дольше.



Чёрная тапенада

Ингредиенты:

Анчоусы	100 г	ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ	5 г	ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	200 мл
Зубчики чеснока	4	КАПЕРСЫ	75 г	Соль, ПЕРЕЦ	ПО ВКУСУ
МАСЛИНЫ БЕЗ КОСТОЧЕК ½ ПО-ГРЕЧЕСКИ И ½ В РАССОЛЕ	500 г	ЛИМОННЫЙ СОК	1		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Анчоусы Чеснок	100 г 4 зубчика	Поместить в чашу	–	2500 об/мин	10 сек	Открытое	
2	Оливки Каперсы Травы	500 г 75 г 5 г	Ввести	–	800 об/мин	30 сек	Открытое	
3	Олив. масло Лимонный сок Соль Перец	200 мл 1 По вкусу По вкусу	Влить в чашу	–	700 об/мин	40 сек	Закрытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4			Измельчить	–	1000 об/мин			По необходимости, если хотите получить более нежную текстуру



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать другие сорта оливок.

Наливайте оливковое масло тонкой струйкой, не выключая аппарат, чтобы взбить тапенаду как майонез.



Хумус

Ингредиенты:

ВАРЁНЫЙ НУТ	700 г	ЧЕСНОК	20 г
КУНЖУТНОЕ МАСЛО	300 мл	ЛИМОННЫЙ СОК	80 г
СОЛЬ	ПО ВКУСУ	ПАПРИКА, КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ ЭСПЕЛЕТ	ПО ВКУСУ

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Нут	700 г	Поместить в чашу	–	3500 об/мин		Открытое	
	Чеснок	20 г						
	Лимон	80 г						
	Паприка	По вкусу						
	Перец эспелет	По вкусу						
2	Кунжутное масло	300 мл	Ввести в чашу	–	2500 об/мин	50 сек	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Взять 150 г хумуса, добавить 40 г белка, перемешать, нанести на силиконовый коврик для выпечки и выпекать при температуре 170°C в течение +-6 минут. Получаем печенье из хумуса для украшения ваших блюд.





Баклажанная икра

Ингредиенты:

Очищенные баклажаны	1 кг	КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ
Лимонный сок	40 г	ОЛИВКОВОЕ МАСЛО НЕБОЛЬШОЕ КОЛ-ВО
Соль		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Баклажаны	1 кг	Положить в чашу	 120 °C	700 об/мин	10 мин	Открытое	
	Лимонный сок	40 г						
	Соль	–						
	Кайенский перец	–						
2	Оливковое масло	1 ч. л.	Влить олив. масло	–	Турбо	10 - 15 сек	Закрытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете изменить текстуру вашей баклажанной икры с помощью функций Пульс/Турбо.



Тарама из икры трески

Ингредиенты:

Молоко	200 мл	Оливковое масло	50 мл
Черствый хлеб	120 г	Сок 1 лимона	
Икра трески	400 г	Лук	1
Растительное масло	50 мл	Соль, Перец	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Размоченный хлеб	-						
	Икра трески	400 г	Поместить в чашу	-	3500 об/мин	2 мин	Открытое	Предварительно отжать размоченный хлеб
	Лимонный сок	-						
	Лук	1						
2	Растительное масло	50 мл						
	Оливковое масло	50 мл	Добавить	-	600 об/мин	1 мин	Закрытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете придать новый вкус вашей тараме, добавив зелень (укроп, зеленый лук и т.д.).



Тарама из копченого лосося

Ингредиенты:

Копчёный лосось	300 г
Масло	150 г
Сливки	450 г
Соль, ПЕРЕЦ	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Лосось Масло Соль Перец	300 г 150 г – –	Положить в чашу	–	Пульс 1500 об/мин 3000 об/мин	Кнопка «Пульс» 3 - 4 раза 20 сек	Открытое	
2	Сливки	450 г	Добавить	–	3500 об/мин	1 мин	Открытое	
3			Положить в холодное место. Переложить в мешок с зубчатой насадкой. Нанести тараму на тосты.	–	600 об/мин			Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Используйте дикий копченый лосось, он будет менее жирным, чем выращенный и вкуснее.





Классический ризотто

Ингредиенты на 1 литр соуса:

Круглый рис « Арборио »	300 г	Масло	25 г	Соль	14 г
Шалот	50 г	Тёртый пармезан	50 г	Перец	5 г
Куриный бульон	1 л	Лук	50 г		
Белое вино	250 мл	Оливковое масло	50 мл		



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шалот	50 г	Измельчить	–	1500 об/мин	3 раза на кнопку «Пульс»	Закрытое	
2	Оливковое масло	50 мл	Поджарить	100 °C	-100 об/мин R-Mix	5 мин	Закрытое	
3	Рис	300 г	Поджарить рис до прозрачного состояния	100 °C	-200 об/мин R-Mix	1 мин	Закрытое	
4	Белое вино	25	Влить	–			Закрытое	
5	Горячий бульон	1 л	Влить в 5 приёмов	90 °C	-200 об/мин R-Mix	17 мин	Закрытое	Залейте рис бульоном так, чтобы бульон был на одном уровне с рисом. По мере выпаривания бульона, повторите операцию 4 раза.
6	Масло	25 г		–		1 мин	Закрытое	
7	Пармезан Соль Перец	50 г 14 г 5 г	Перемешайте рис	–		1 мин		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Готовим ризотто на функции R-Mix (обратное вращение) начиная с Этапа 2, чтобы избежать измельчения зерен риса.





Заварной крем

Ингредиенты:

ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ	1 л
БЕЛЫЙ САХАР	150 г
ЖЕЛТОК	200 г
1 СТРУЧОК ВАНИЛИ	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Сахар Желтки Молоко Стручок ванили	150 г 200 г 1 л 1	Поместить в чашу	 83 °С	250 об/мин	13 мин	Закрытое	
2			Быстро охладить.	–				Попробовать. при необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Для этого рецепта, выбор сырья имеет первостепенное значение.

Использование цельного молока, яиц хорошего качества и хорошей ванили гарантирует отличный результат.





Кондитерский крем

Ингредиенты для 1 литра крема:

ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО	1 л	1 СТРУЧОК ВАНИЛИ		ОХЛАЖДЕННОЕ МАСЛО	100 г
БЕЛЫЙ САХАР	250 г	МУКА	50 г		
ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ	120 г	КУКУРУЗНЫЙ КРАХМАЛ	50 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Белый сахар Желтки Мука Кукурузный крахмал Ваниль	250 г 120 г 50 г 50 г 1 шт.	Смешать все ингредиенты	–	2000 об/мин	30 сек.	Закрытое	
2	Молоко	1 л	Влить молоко	 95°C	1000 об/мин	12 мин	Открытое	
3	Масло	100 г	Добавить масло, нарезанное кубиками	 95°C	1000 об/мин	30 сек.	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете сделать крем с другим вкусом, добавив ваниль, шоколад или ром...





Сливочный крем

Ингредиенты для 1 литра крема:

Цельное молоко	½ л	Охлажденное масло	1 кг
Белый сахар	200 г		
Желтки	100 г		
Ваниль	5 г		



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Белый сахар Желтки Ваниль	200 г 100 г 5 г	Смешать все ингредиенты	–	500 об/мин R-Mix	30 сек	Закрытое	
2	Молоко	½ л	Влить	 90°C	800 об/мин	15 мин	Открытое	
3			Перелить смесь в ёмкость	–				
4	Масло	1 кг	Выдержать масло, нарезанное на кубики	 25°C	300 об/мин	5 мин	Открытое	
5			Соединить смесь с маслом	 25°C	1200 об/мин	1 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить специи.
6			После того как крем увеличится в объёме, перелить, хранить при температуре 4°C	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете сделать крем с другим вкусом, добавив алкоголь, кофейный экстракт или шоколад.





Сливочный крем с вареным сахаром

Ингредиенты:

Сахар	400 г	Яйца	3
Вода	100 мл	Охлажденное масло	600 г



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Вода Сахар	100 мл 400 г	Поместить в чашу	 121 °C	100 об/мин	14 мин		
2	Яйца	3	Добавить через отверстие в крышке	–	500 об/мин	5 мин		
3			Охладить чашу	–				До температуры 40°C. Можно также поставить чашу под холодную воду или в холодильник, чтобы ускорить охлаждение.
4	Масло охлажденное до 3°C	600 г	Ввести постепенно	–	500 об/мин	4 мин		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
5			Хранить в холодильнике	–	500 об/мин			



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете сделать крем с другим вкусом, добавив ваниль, пралине, шоколад и т.д.





Ганаш

Ингредиенты на 1 литр:

ШОКОЛАДНЫЙ КУВЕРТЮР 750 г

с 66% СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО

СЛИВКИ 580 мл

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Шоколад	750 г	Поместить в охлаждённую чашу	–	Пульс 2000 об/мин	Кнопка « Пульс » 4-5 раз	Закрытое	
2	Сливки подогретые до 85°C	580 мл	Влить	 55°C	OIOI Переменная скорость	15 мин	Закрытое	Возможность влить сливки подогретые до 85°C
3			Перемешать, если необходимо	–	1000 об/мин	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4			Вылить в форму	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Чем больше в шоколаде какао-масла, тем тверже получится ганаш.





Сабайон

Ингредиенты на 1 литр:

Вода	100 г
САХАРНАЯ ПУДРА	80 г
ЖЕЛТКИ	150 г
БЕЛОЕ ВИНО	50 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Вода	100 г	Влить тонкой струёй	 80°C	600 об/мин	3 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
	Белое вино	50 г						
	Сахарная пудра	80 г						
2	Желтки	150 г	Взбить	 80°C	1500 об/мин	5 мин	Открытое	



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Можно заменить белое вино шампанским или сладким вином.





Заварное тесто

Ингредиенты на 1 литр:

Вода	185 мл	Масло	135 г
Молоко	185 мл	Мука	210 г
Соль	1 щепотка	Яйца	300 г
Сахар	5 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Молоко Вода Соль Сахар	185 мл 185 мл 1 щепотка 5 г	Ввести в чашу	 105°C	100 об/мин	5 мин	Открытое	
2	Мука	210 г	Добавить	 120°C	200 об/мин	9 мин	Открытое	
3	Яйца	300 г	Добавлять постепенно	–	600 об/мин	2 мин 30	Открытое	Охладить чашу перед тем как ввести яйца.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить сахар шоколадной крошкой.





Шоколадная глазурь

Ингредиенты на 1 литр:

Белый НАПАЖ (глазурь) с большим СОДЕРЖАНИЕМ ПЕКТИНА	500 г	Сливки	250 г
Шоколадный КУВЕРТЮР с 66% СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО	250 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Напаж	500 г	Нагреть	 110°C	300 об/мин	5 мин	Открытое	
2	Шоколадный кувертюр Сливки	250 г 250 г	Ввести	 110°C	300 об/мин	10 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Глазурь хранится при температуре 4 °С в герметичном контейнере в течение 8 дней.





Шоколадный крем

Ингредиенты:

Сливки	570 г	Сахар	120 г
Молоко	180 г	Чёрный шоколад « Гуанажа »	300 г
Желтки	120 г	с 66% содержанием какао	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Желтки Сахар Сливки Молоко	120 г 120 г 570 г 180 г	Ввести в чашу	 95°C	130 об/мин	12 мин	Открытое	
2	Шоколад	300 г	Добавить	–	250 об/мин	2 мин	Открытое	
3			Перелить в ёмкость и переложить в холодное место		250 об/мин	4 ч		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать этот шоколадный крем, для того, чтобы промазывать им коржи.

Вы можете менять по вашему желанию разные виды шоколада (молочный, черный, с карамелью и т.д.)





Шоколадный фондан

Ингредиенты:

Чёрный шоколад 70%	220 г	Сахар	100 г
Масло	250 г	Мука	50 г
Яйца	4		
Желтки	80 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шоколад Масло Сахар	220 г 250 г 100 г	Положить в чашу	 50°C	Подогрев 0101	6 мин	Открытое	
2	Желтки Целые яйца	80 г 4	Добавить	–	1200 об/мин	1 мин	Открытое	
3	Мука	50 г	Добавить	–	1000 об/мин	30 сек	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Выпекать при 200°C в течение примерно 7 минут в формочках, смазанных маслом и посыпанных мукой.





Шоколадный кувертюр

Ингредиенты на 1 литр:

ШОКОЛАДНЫЙ КУВЕРТЮР 1 кг

								
	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Кувертюр	500 г	Растопить	 55°C	800 об/мин	8 мин	Закрытое	
2	Кувертюр	500 г	Ввести	 32°C	500 об/мин	5 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить специи.
3			Измельчить	 32°C	800 об/мин	30 сек		Гомогенизировать без насыщения смеси воздухом.
4			Тест на пергаментной бумаге	 32°C				Сделать тест на кристаллизацию кувертюра на пергаментной бумаге
5			Проверка кристаллизации	 32°C	220 об/мин			Шоколад должен легко отставать от бумаги и быть ломким.
6			Кристаллизация Готов к использованию	 32°C	220 об/мин			Не меняйте скорость вращения во время использования аппарата.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Если ваш тест не удался, повторите операцию.

Важно использовать качественный шоколадный кувертюр.





Баварский крем

Ингредиенты на 1 литр:

ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО	1 л	СТРУЧОК ВАНИЛИ	1
САХАР	250 г	ЖЕЛАТИН	20 г
ЖЕЛТКИ	200 г	ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	800 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Сахар Желтки Стручок ванили	250 г 200 г 1	Разрезать стручок и положить зерна в чашу вместе с сахаром желтками.	 85°C	600 об/мин	3 - 4 мин	Открытое	
2	Цельное молоко	1 л	Влить	 85°C	600 об/мин	12 мин	Открытое	
3	Желатин	20 г	Размочить и ввести в смесь. Быстро охладить до +20°C.	—				
4	Взбитые сливки	800 г	Ввести сливки в остывшую смесь.	—				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете сделать баварский крем с другим вкусом, добавив кофе, сиропы, цедру цитрусовых, фисташки, фруктовые пюре, пралине.





Яблочное пюре

Ингредиенты:

Яблоки очищенные и нарезанные пополам	1 кг
Сахар	100 г
Сок одного лимона	(около 30 г)

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Яблоки Сахар Лимонный сок	1 кг 100 г 30 г	Поместить в чашу	 100°C	Подогрев 0101	7 мин	Открытое	
2			Измельчить	–	600 об/мин	30 сек	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы также можете добавить специи по вашему желанию (ваниль, корица, сычуаньский перец), а также заменить яблоки грушами.





Клубничный конфитюр

Ингредиенты:

КЛУБНИКА	750 г
САХАР	525 г
ПЕКТИН	8 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Клубника Сахар Пектин	750 г 525 г 8 г	Поместить в чашу	 107°C	Подогрев 0 0 0	18 мин	Открытое	Смешать в первую очередь сахар и пектин.
2			Разлить по баночкам	—				Попробовать. При необходимости добавить специи.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Чтобы быстрее сварить конфитюр, вы можете предварительно засыпать сахаром нарезанные пополам ягоды и оставить на нескольких часов.

Предпочтительно использовать свежие ягоды, содержащие большое количество сахара.





Абрикосовое кули (соус-подливка)

Ингредиенты:

АБРИКОСЫ	1 кг	ПЕКТИН	20 г
САХАР	170 г	2 ЩЕПОТКИ СМЕСИ ИЗ 4 СПЕЦИЙ	
САХАР	170 г	(ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ,	
ЛИМОННЫЙ СОК	16 г	ГВОЗДИКА И ИМБИРЬ)	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Абрикосы	1 кг	Поместить в чашу	 105°C	260 об/мин	13 мин	Закрытое	Смешать сахар с пектином Попробовать. При необходимости добавить пряности.
	Сахар	170 г						
	Лимонный сок	16 г						
	Сахар	170 г						
	Пектин	20 г						
	4 специи	2 щепотки						



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы также можете добавить размоченный желатин в готовый продукт из расчёта 12 листов на 1 кг сырых ягод, вылить в формочку и использовать его в качестве украшения для торта.





Мороженное из персика, мёда и розмарина

Ингредиенты:

БЕЛЫЙ ПЕРСИК	250 г	ЖЕЛТКИ	100 г	СЛИВКИ	200 мл
ВЕТОЧКА РОЗМАРИНА	1	САХАР	100 г		
МЕД	25 г	МОЛОКО	300 мл		



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Мёд Персики	25 г 250 г	Поместить в чашу	 140°C	Подогрев 0101	7 мин	Открытое	
2	Желтки Сахар Молоко Сливки Веточка розмарина	100 г 100 г 300 мл 200 мл 1	Ввести	 85°C	120 об/мин	5 мин		Варить до тех пор, пока смесь не нагреется до нужной температуры Попробовать. При необходимости добавить пряности.
3			Перелить в другую ёмкость, охладить и удалить веточку розмарина					
4			Перелить смесь в мороженицу, дать застыть и хранить в морозильнике.					



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить персики на абрикосы или другие сорта персика (виноградный, желтый и т.д.). Вы также можете добавить пряные травы по вкусу (тмин, мята, лимонник, эстрагон, и т.д.).



Быстрый сорбет из красных ягод

Ингредиенты:

ЗАМОРОЖЕННЫЕ КРАСНЫЕ ЯГОДЫ (МАЛИНА, КРЫЖОВНИК, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА...)	800 г	БОЛЬШОЙ СТРУЧОК ВАНИЛИ РАЗРЕЗАННЫЙ	1	ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ	190 г
		САХАРНАЯ ПУДРА	130 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Красные ягоды	800 г	Поместить в охлаждённую чашу	-	Пульс 2000 об/мин	Кнопка « Пульс » 3 - 4 раза		Режим Турбо до полного измельчения
	Сахарная пудра	130 г						
	Стручок ванили	1						
2	Белки	190 г	Добавить	-	3500 об/мин	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Для сливочного сорбета, добавить 200 г натурального йогурта вместе с яичными белками. Вы можете использовать разные ягоды по вашему усмотрению (клубнику, вишню, малину, черную смородину ...) и комбинировать их с различными специями (клубника/гвоздика, смородина/мята, ежевика/корица, вишня/4 специи ...)..





Мороженное из чёрной смородины

Ингредиенты:

Молоко	300 мл	Сахар	150 г
Сливки	200 мл	Сок чёрной смородины	300 г
Желтки	140 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Желтки	140 г	Поместить в чашу	 85°C	R-Mix 150 об/мин	16 мин	Закрытое	Попробовать. При необходимости добавить пряности.
	Сахар	150 г						
	Сок из чёрной смородины	300 г						
	Молоко	300 мл						
	Сливки	200 мл						
2	Ягоды		Охладить и приготовить в мороженице	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить черную смородину крыжовником или малиной. Вы также можете использовать черную смородину, ранее перетертую через соковыжималку. Для этого возьмите 300 г мякоти черной смородины и пропустите этап номер 2, добавьте смородину вместе с молоком и сливками.



Сорбет из манго

Ингредиенты:

ЗАМОРОЖЕННОЕ МАНГО	800 г
САХАРНАЯ ПУДРА	130 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Манго, замороженное до -18°C Сахар	800 г 130 г	Измельчить	–	3500 об/мин	1 мин		Попробовать. При необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать свои собственные свежие манго и заморозить их.





Миндальное граните

Ингредиенты:

Сахарный песок	50 г	Сахарная пудра	100 г
Вода	12 г	Кубики льда	500 г
Глюкоза	25 г	Молоко	½ СТАКАНА
Миндальная пудра	70 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Сахарный песок Вода Глюкоза	50 г 12 г 25 г	Поместить в чашу	 110°C	100 об/мин		Открытое	Варить до тех пор, пока смесь не нагреется до нужной температуры
2	Миндальная пудра Сахарная пудра	70 г 100 г	Ввести и смешать	–	600 об/мин	3 мин	Открытое	Необходимо, чтобы текстура была однородной.
3				–				Охладить чашу под холодной водой
4	Молоко	½ стакана	Ввести	–	3500 об/мин	2 мин		
5	Лёд	500 г	Добавить и измельчить	–	Турбо	10 - 15 сек	Закрытое	Измельчайте до тех пор пока смесь не станет однородной и лёд не превратится в пюре. Попробовать. При необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить приготавливаемую миндальную пасту уже готовой.



ОТЗЫВЫ ШЕФ-ПОВАРОВ

- « Robot Cook® - это аппарат, который мы давно искали. Он теперь часть нашей повседневной работы на кухне ».

DAVID ZUDDAS – ШЕФ-ПОВАР

RESTAURANT DZ'ENVIES – 21000 DIJON – 1 ЗВЕЗДА «МИШЛЕНА»

- « На нашей кухне очень оценили бесшумную работу машины. Аппарат оказался очень простым в использовании. Поддержание температуры является одним из основных преимуществ аппарата, особенно для приготовления сложных рецептов ».

MARC MEURIN – ГЛАВНЫЙ ШЕФ-ПОВАР

CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 ЗВЕЗДА «МИШЛЕНА»

- « Быстрый нагрев и качество измельчения не поддаются никакому сравнению. Функция переменной скорости особенно нужна для приготовления пюре и тонкого измельчения ».

YANNICK MOREIRA – КУЛИНАРНЫЙ КОНСУЛЬТАНТ

CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND



robot coupe®

**Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPÉ s.n.c.**

**Главный офис, Департаменты по
маркетингу и по экспорту:**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

email: russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com/rus