



masterchef  
gourmet  
masterchef  
gourmet +

## I «must» della pasticceria

Pana montata  
Pasta brisée  
Pastella per crêpe  
Pasta per cialde  
Pane ai cereali  
Brioche  
Pane bianco  
Pasta per bigné

## Momenti eccezionali

Meringata al limone  
Torta di fragole  
Macarons alla vaniglia  
Tiramisù in bicchierini  
Cupcakes ai lamponi ed al cioccolato bianco  
Royal chocolat

## Pausa golosa

Cookies con pepite di cioccolato  
Brownies al cioccolato e alle noci di pecan  
Mousse al cioccolato  
Carrot cake con glassa  
Torta di mele irresistibile  
Cake pops al cioccolato

## Istanti salati

Gratin di zucchine  
Cake salato  
Succo di pomodoro con chantilly al basilico  
Pasta per pizza  
Polpette di carne

**Moulinex®**

## Tabella di equivalenza temperature / termostato

30° C	Termostato 1
60° C	Termostato 2
90° C	Termostato 3
120° C	Termostato 4
150° C	Termostato 5
160° C	Termostato 5-6
180° C	Termostato 6
200° C	Termostato 6-7
210° C	Termostato 7
220° C	Termostato 7-8
240° C	Termostato 8
260° C	Termostato 8-9
270° C	Termostato 9

# Pana montata

Per: 6/8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

25 cl di panna liquida fredda • 50 g di zucchero a velo

## Preparazione

Nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, mettere la panna e lo zucchero a velo. Azionare alla velocità 4 per 2 minuti, poi alla massima velocità per 3 minuti e mezzo.



# Pasta brisée

Per: 6/8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

200 g di farina • 100 g di burro • 5 cl di acqua • 1 presa di sale

## Preparazione

Versare la farina, il burro e il sale nel contenitore inox. Posizionare l'impastatore e il coperchio, quindi azionare l'apparecchio alla velocità 1 per qualche secondo, poi versare l'acqua. Lasciare l'apparecchio in funzione fino a quando la pasta forma una palla omogenea. Coprire la pasta con della pellicola per alimenti e lasciar riposare al fresco per almeno 1 ora prima di stendere e infornare.



# Pastella per crêpe

Per 20 crêpe

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

*¾ l di latte • 375 g di farina • 4 uova • 40 g di zucchero • 10 cl di olio • 1 cucchiaino di fiori d'arancio o altro aroma*

## Preparazione

Nel vaso frullatore, mettere le uova, l'olio, lo zucchero, il latte e l'aroma desiderato. Selezionare la velocità 2 e lasciare in funzione per qualche secondo. Quindi versare la farina attraverso l'apertura del tappo dosatore e lasciare in funzione per 1 minuto e mezzo. Lasciar riposare la pasta per almeno 1 ora a temperatura ambiente prima di realizzare le crêpe.



# Pasta per cialde

Per 24 cialde

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

*250 g di farina • 15 g di lievito per pane • 2 uova • 1 presa di sale • 40 cl di latte • 125 g di burro ammorbidito • 1 bustina di zucchero vanigliato*

## Preparazione

Diluire il lievito per pane in un po' di latte tiepido. Posizionare il vaso frullatore sull'apparecchio, versare le uova, il sale, lo zucchero vanigliato, il latte rimasto, il burro e il lievito diluito. Bloccare il coperchio. Azionare l'apparecchio alla velocità 4 e incorporare poco per volta la farina attraverso l'apertura del tappo dosatore del coperchio. Se necessario, azionare la modalità Pulse per pochi secondi per consentire alla farina di amalgamarsi meglio alla pasta. Lasciare in funzione per circa 2 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare un'ora prima di preparare le cialde.

**I nostri consigli: servire le cialde con panna montata, salsa al cioccolato...**



# Pane ai cereali

Per una pagnotta da 800 g circa

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

500 g di farina per pane ai cereali • 285 ml di acqua tiepida • 10 g di lievito secco per pane • 10 g di sale • fiocchi d'avena da cospargere

## Preparazione

Versare la farina, il sale e il lievito per pane nel contenitore inox. Preparare l'impastatore e il coperchio. Azionare alla velocità 1 per qualche secondo, quindi aggiungere l'acqua attraverso l'apertura del coperchio. Impastare per 8 minuti. Coprire la pasta con un panno e lasciar riposare per 15 minuti in un luogo caldo. A questo punto, sistemare la pasta su una superficie infarinata. Appiattire la pasta con la mano formando un quadrato. Portare le punte verso il centro, poi appiattire la pasta con il pugno. Ripetere l'operazione una seconda volta. Adagiare il pezzo di pasta ottenuto in uno stampo lungo 25 cm. Inumidire leggermente la superficie del pane e cospargere coi fiocchi d'avena. Coprire il piatto con un canovaccio umido e lasciar gonfiare la pasta per 60 minuti in un luogo caldo. In seguito, praticare un'incisione di 1 cm di profondità sulla lunghezza della pagnotta. Preriscaldare il forno a 240 °C e infornare con un pentolino d'acqua per ottenere una bella crosta dorata. Lasciar cuocere per 30 minuti. Sfnare il pane e lasciarlo raffreddare su una griglia.

**I nostri consigli: per una cena in famiglia o tra amici, preparare tanti piccoli panini e cospargere con semi di papavero o sesamo.**

# Brioche

Per: 6 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

250 g di farina • 5 g di sale • 25 g di zucchero • 100 g di burro • 2 uova intere e 1 tuorlo d'uovo • 3 cucchiaini di latte tiepido • 2 cucchiaini di acqua • 5 g di lievito secco per pane



## Preparazione

Versare la farina nel contenitore inox e formare due fontane: in una mettere il sale, nell'altra il lievito, lo zucchero, il latte tiepido e l'acqua. Per non compromettere la lievitazione, evitare di mischiare il sale con il lievito. Aggiungere le uova, poi posizionare l'impastatore con il coperchio. Selezionare la velocità 1 e impastare per 15 secondi, poi passare alla velocità 3 per 2 minuti e 45 secondi. Senza arrestare l'apparecchio, incorporare il burro non troppo ammorbidito (lasciato riposare mezz'ora a temperatura ambiente). Continuare l'impasto per 5 minuti alla velocità 3, poi per 5 minuti alla velocità 3. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 2 ore, quindi riprendere la pasta e lavorarla energicamente a mano sbattendola contro le pareti del contenitore. Coprire e mettere in frigorifero a riposare per altre due ore, quindi lavorare nuovamente la pasta a mano sbattendola contro le pareti del contenitore. Coprire con pellicola per alimenti e lasciar riposare per una notte in frigorifero. L'indomani, imburrare e infarinare uno stampo per brioche. Formare una palla di pasta, adagiarla nello stampo e lasciarla lievitare in un luogo caldo finché arriva a riempire lo stampo (da 2 a 3 ore). Infornare a 180 °C e lasciar cuocere per 25 minuti.

**I nostri consigli: aggiungere gocce di cioccolato o frutta candita.**

# Pane bianco

Per una pagnotta da 800 g

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

500 g di farina • 300 ml di acqua tiepida • 10 g di lievito secco per pane • 10 g di sale



## Preparazione

Versare la farina, il sale e il lievito per pane nel contenitore inox. Posizionare l'impastatore con il coperchio e azionare per qualche secondo alla velocità 1. Aggiungere l'acqua tiepida attraverso l'apertura del coperchio. Impastare per 8 minuti. Lasciar riposare la pasta a temperatura ambiente per circa mezz'ora. A questo punto, lavorare nuovamente a mano la pasta formando una palla. Adagiare su una teglia per dolci imburrata e infarinata. Lasciar lievitare in un posto tiepido una seconda volta per circa 1 ora. Preriscaldare il forno a 240 °C. Praticare delle incisioni sulla superficie della pagnotta con una lama tagliente e spennellare con acqua tiepida. Mettere in forno anche un pentolino d'acqua per favorire la formazione di una crosta dorata. Infornare per 40 minuti a 240 °C.

**I nostri consigli: per non ostacolare la lievitazione, il lievito per pane non deve mai entrare in contatto diretto con lo zucchero o il sale.**

# Pasta per bigné

Per 20 bigné grandi o 40 piccoli

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

30 cl di acqua • un po' di sale • un po' di zucchero •  
120 g di burro • 240 g di farina • 6 uova



## Preparazione

In una pentola far scaldare l'acqua con il burro, il sale e lo zucchero. Portare a ebollizione e versare tutta la farina nella pentola. Mescolare con una spatola di legno fino a quando la pasta ha assorbito tutto il liquido. Lasciar raffreddare. Una volta raffreddata, mettere la pasta nel contenitore inox, quindi posizionare il miscelatore e il coperchio. Selezionare la velocità 1 e aggiungere le uova intere una alla volta, attraverso l'apertura del coperchio. Una volta incorporate tutte le uova, lavorare nuovamente la pasta per 2-3 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Servendosi di un cucchiaino o di una tasca da pasticciere, fare delle palline di pasta su una teglia per dolci imburata e infarinata. Mettere in forno a 180 °C per 40 minuti. Dopo lo spegnimento, lasciar raffreddare i bigné con lo sportello del forno aperto. Non tirarli fuori dal forno immediatamente per non farli sgonfiare. Dopo il raffreddamento, i bigné possono essere riempiti con panna montata, gelato o crema pasticciere.

**I nostri consigli: per realizzare dei bigné al formaggio, sostituire lo zucchero con una presa di sale e cospargere con formaggio grattugiato prima della cottura.**

# Cookies con pepite di cioccolato

Per 20 grandi cookies

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

250 g di burro ammorbidito • 125 g di zucchero in polvere • 125 g di zucchero grezzo • 1 cucchiaino di vaniglia liquida • 2 uova intere • 400 g di farina • 1 cucchiaino di lievito chimico • 200 g di pepite di cioccolato



## Preparazione

Mettere il burro e gli zuccheri nel recipiente in acciaio inox. Inserire il miscelatore e far funzionare per 20 secondi alla velocità 3. Arrestare l'apparecchio per raschiare le pareti del recipiente con una spatola, quindi miscelare ancora per 20 secondi alla velocità 5. Aggiungere il resto degli ingredienti, mettere il coperchio e regolare alla velocità 3 per ottenere un impasto omogeneo. Formare una palla di pasta, rivestirla di pellicola alimentare e metterla in frigo per almeno 1 ora. Preriscaldare il forno a 180°C, prendere la pasta dal frigorifero e dividerla in palline. Collocarle su una piastra da pasticceria ricoperta di carta da forno e farle cuocere per circa 10 minuti.

**Suggerimento: al posto delle pepite di cioccolato, è possibile utilizzare noci o frutta secca.**

# Brownies al cioccolato e alle noci di pecàn

Per: 6/8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

3 grandi uova • 200 g di cioccolato fondente • 200 g di burro • 15 g per lo stampo • 180 g di zucchero • 2 bustine di zucchero vanigliato • 80 g di farina setacciata • 50 g di noci di pecàn



## Preparazione

Preriscaldare il forno a 200°C ed imbrattare uno stampo quadrato di 20 cm. Far sciogliere il cioccolato ed i 200 g di burro nel forno a microonde, mescolare bene. Porre nel recipiente in acciaio inossidabile le uova e gli zuccheri, inserire la frusta e mettere il coperchio, quindi sbattere per 1 minuto a velocità 8. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare per 20 secondi a velocità 8. Aggiungere quindi la farina setacciata e mescolare per 15 secondi a velocità 8. Aggiungere infine le noci di pecàn alla preparazione e mescolare con una spatola. Versare il composto nello stampo imbrattato e far cuocere 25 minuti a 200°C. Lasciar raffreddare prima di servire.

**Suggerimento:** è possibile sostituire le noci di pecàn con normali noci e servire con una pallina di gelato o con panna montata.

# Mousse al cioccolato

Per: 6/8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

150 g di cioccolato da pasticceria • 150 g di zucchero  
• 6 uova



## Preparazione

Rompe il cioccolato a pezzi e versarlo in un pentolino con due cucchiai d'acqua. Far scogliere a fuoco lento mescolando con un cucchiaio di legno. Una volta ottenuto un composto omogeneo, togliere il pentolino dal fuoco. Aggiungere i 6 tuorli d'uovo mescolando continuamente. Nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, montare gli albumi a neve con 25 g di zucchero alla velocità 7 per 1 minuto e 45 secondi. Aggiungere lo zucchero rimasto e sbattere con la frusta alla massima velocità per 30 secondi. Aggiungere un cucchiaio di albume montato a neve al composto uova/cioccolato e mescolare energicamente. Incorporare quindi delicatamente gli albumi a neve rimasti alla preparazione di cioccolato. Conservare in frigo e lasciar addensare per qualche ora.

**I nostri consigli: aggiungere agli albumi montati a neve una buccia d'arancio grattugiata finemente.**

# Carrot cake con glassa

Per: 8/10 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

*Per la pasta: 130 g di zucchero grezzo • 12 cl di olio di semi di girasole • 4 uova • la scorza ed il succo di un'arancia • 240 g di farina • 10 g di lievito chimico • 2 cucchiaini di cannella • 250 g di carote grattugiate • 50 g di nocciole spezzettate • 50 g di uva passa*

*Per la glassa: 100 g di burro fuso • 150 g di formaggio da spalmare col 25% di grassi • 100 g di zucchero a velo*

## Preparazione

**Preparazione della pasta:** Preriscaldare il forno a 180°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, versare lo zucchero grezzo, l'olio, le uova, la scorza ed il succo dell'arancia, mettere il coperchio e mescolare alla velocità 7 per 1 minuto. Aggiungere la farina, il lievito e la cannella e mescolare di nuovo alla velocità 7 per 1 minuto. Infine aggiungere al composto le carote, le noci e l'uva passa e mescolare alla velocità 3 per 15 secondi. Imburrare e cospargere di farina uno stampo tondo, versarvi dentro la pasta ed infornare 45 min a 180°C.

**Preparazione della glassa:** Nel frattempo, nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, versare il burro fuso, il formaggio da spalmare e lo zucchero a velo e mescolare alla velocità 3 fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettere in frigorifero. Quando il carrot cake è ben raffreddato, spalmare la glassa sulla superficie del dolce utilizzando una spatola.

**Suggerimento:** si può decorare il dolce con scaglie di noce di cocco grattugiata.

# Torta di mele irresistibile

Per: 8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

4 mele tagliate a dadini • 250 g di zucchero in polvere  
• 2 uova intere • 150 ml di latte • 125 g di burro  
fuso • 250 g di farina • 1 bustina di lievito chimico  
• 2 cucchiaini di vaniglia in polvere • 2 cucchiaini di  
cannella in polvere • 2 pizzichi di sale



## Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con il miscelatore inserito, versare le uova, il latte ed il burro, quindi aggiungere gli elementi in polvere (zucchero, farina, lievito chimico, vaniglia in polvere, cannella in polvere e sale). Mettere il coperchio e mescolare alla velocità 8 per 2 minuti. Arrestare l'apparecchio, alzare la testa del robot e raschiare le pareti del recipiente con una spatola. Riabbassare la testa del robot e mescolare ancora 1 minuto a velocità 8. Una volta terminata la pasta, aggiungere le mele a dadini e mescolare bene con la spatola. Imburrare e cospargere di farina lo stampo, versarvi dentro la pasta e far cuocere 50 minuti a 180°C.

**Suggerimento: per esaltare il sapore, si può rendere il dolce più profumato aggiungendo un cucchiaio di rum.**

# Cake pops al cioccolato

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

*Per la pasta: 75 g di burro fuso • 2 uova • 100 g di zucchero • 60 g di nocciole in polvere • 65 g di farina • ½ pacchetto di lievito • 150 g di formaggio fresco*

*Per il rivestimento: 200 g di cioccolato fondente • 2 cucchiaini di olio di colza • bastoncini per lecca-lecca o spiedini in legno • zucchero in granella o granelli di cioccolato per la decorazione*



## Preparazione

Preriscaldare il forno a 175°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con la frusta inserita, versare le uova, lo zucchero, il burro fuso, le nocciole in polvere, la farina ed il lievito e sbattere alla velocità 5 per 15 secondi, quindi passare alla velocità massima per 4 minuti. Versare il composto in uno stampo per dolci imburato e cosparso di farina e mettere in forno per 40 minuti a 175°C. Quando il dolce è cotto, e raffreddato, sbriciolarlo in una grande coppa, aggiungere il formaggio fresco e lavorare con le mani in modo da ottenere una pasta. Formare palline dalla dimensione pari a quella di una pallina da ping-pong e porle su una piastra ricoperta di carta da forno. Inserire un bastoncino di legno in ogni pallina di dolce e refrigerare per 30 minuti.

**Per preparare il rivestimento dei cake pops**, mettere il cioccolato e l'olio in un recipiente ed infornare nel microonde (a bassa temperatura) per sciogliere il miscuglio. Quando il miscuglio è sciolto, immergervi i cake pops, far sgocciolare il cioccolato nel recipiente e collocare i cake pops sulla piastra ricoperta di carta da forno. Decorare i cake pops con zucchero in granella o granelli di cioccolato prima che il cioccolato si raffreddi, quindi mettere in frigo.

**Suggerimento: per variare i colori e le decorazioni, rivestire i cake pops di cioccolato al latte o cioccolato bianco. È inoltre possibile utilizzare coloranti alimentari per colorare il cioccolato bianco.**

# Meringata al limone

Per: 6/8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

*Per la pasta: 250 g di farina • 125 g di burro • 30 g di mandorle in polvere • 80 g di zucchero a velo • 1 uovo • 1 presa di sale.*

*Per la farcitura: 6 uova • 300 g di zucchero • 3 limoni non trattati • 100 g di burro fuso. Per la meringa: • 3 albumi • 60 g di zucchero a velo • 1 presa di sale*

## Preparazione

**Preparazione della pasta:** nel contenitore inox munito di impastatore e coperchio, mettere la farina, il burro freddo tagliato a dadini, le mandorle in polvere, lo zucchero e il sale. Lavorare gli ingredienti azionando alla velocità 1 per 10 secondi, poi passare alla velocità 5. Quando gli ingredienti avranno formato un composto sbriciolato, aggiungere l'uovo attraverso l'apertura del coperchio e lasciare in funzione per circa 5 minuti. Fermare l'apparecchio non appena la pasta forma una palla. Coprire la palla di pasta con della pellicola per alimenti e metterla in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.

**Preparazione della farcitura:** lavare e asciugare i limoni. Grattugiare la scorza e spremerli. Nel contenitore inox munito di miscelatore e coperchio, mettere le uova, lo zucchero, il burro fuso, il succo e la scorza dei limoni. Passare dalla velocità 1 alla velocità 7 fino a ottenere un impasto omogeneo. Riscaldare il forno a 210 °C. Imburrare una tortiera da 28 cm di diametro. Stendere la pasta in modo da ottenere un disco spesso 4 mm e bucherellare con una forchetta. Coprire con un foglio di carta da forno e distribuire sulla superficie dei fagioli secchi. Far cuocere per 15 minuti. A cottura ultimata, rimuovere la carta e i fagioli. Versare la farcitura sul fondo della torta e proseguire con la cottura per 25 minuti a 180 °C.

**Preparazione della meringa:** nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, montare gli albumi con 20 g di zucchero a velo alla velocità 7 per 1 minuto e mezzo, poi alla velocità massima fino a neve ferma. Infine, aggiungere i 40 g di zucchero a velo rimasto continuando a sbattere con la frusta. Con l'aiuto di un cucchiaino, ricoprire la torta ormai cotta con la meringa. Rimettere la torta in forno per qualche minuto facendo dorare la meringa.

**I nostri consigli:** guarnire la torta con fettine di limone.

# Torta di fragole

Per: 6/8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

Per il pan di Spagna: 4 uova • 125 g di zucchero in polvere • 125 g di farina

Per la crema mousseline: ½ l di latte • 250 g di zucchero • 4 uova • 70 g di farina • 250 g di burro ammorbidito, a dadini • 1 baccello di vaniglia • 500 g di fragole • bordo circolare di teglia



## Preparazione

**Preparazione del pan di Spagna:** preriscaldare il forno con il termostato sulla posizione 7 - 210°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con la frusta inserita, sbattere le uova a velocità 8 per 5 minuti per ottenere un miscuglio chiaro. Arrestare l'apparecchio e aggiungere la farina setacciata mescolando a mano con la spatola dal basso verso l'alto. Stendere la pasta su una piastra di 40 x 30 cm ricoperta di carta da forno e lisciare con la spatola prima d'infornare per 7 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare 2 dischi di pan di Spagna identici al bordo circolare della teglia.

**Preparazione della crema mousseline:** tagliare longitudinalmente il baccello di vaniglia ed estrarre i semi. Versare il latte in una pentola ed aggiungere 125 g di zucchero ed i semi di vaniglia. Portare ad ebollizione. Nel frattempo, versare nel recipiente in acciaio inossidabile 125 g di zucchero e le uova intere, montare la frusta e sbattere per 2 minuti a velocità 8. Aggiungere la farina e mescolare ancora per 30 secondi a velocità 8. Versare ¼ del latte bollente sulle uova e sbattere per 30 secondi a velocità 5. Travasare la preparazione nella pentola con il resto del latte e cuocere a fuoco basso frustando continuamente con una frusta manuale finché la crema non si addensa. Una volta addensatasi la crema, metterla da parte in un recipiente ricoperto di pellicola alimentare e lasciar raffreddare 1 ora a temperatura ambiente. Versare la crema messa da parte nel recipiente in acciaio inossidabile lavato e ben asciugato, con la frusta inserita, e sbattere a velocità 8. Dopo un minuto, scendere alla velocità 5 ed incorporare il burro ammorbidito a pezzettini. Continuare a sbattere per 30 secondi in modo da ottenere un miscuglio omogeneo.

**Montaggio:** Foderare il cerchio di metallo di carta da forno. Porre uno dei dischi di pan di Spagna sul fondo del cerchio e conservare il secondo per guarnire la parte superiore della torta di fragole. Tagliare in due le fragole per guarnire la circonferenza del cerchio, con la superficie tagliata rivolta verso l'esterno. Guarnire quindi l'interno con un terzo della crema ben distribuita, alla quale si aggiungeranno le fragole tagliate a pezzettini prima di rimettere un sottile strato di crema. Sovrapporre infine il secondo disco di pan di Spagna. Ricoprire la torta di pellicola alimentare e metterla in frigorifero per 24 ore. Ritirarla dal frigorifero 30 minuti prima di consumarla per terminare la decorazione.

**Per decorare la torta:** Stendere la pasta di mandorle sul piano di lavoro su cui si sarà precedentemente sparso zucchero a velo. Ritagliare un disco di pasta di mandorle delle dimensioni del cerchio e porlo sulla superficie della torta.

**Consiglio:** decorare la torta con qualche fragola.

# Macarons alla vaniglia

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

Per i biscottini di meringa: 200 g di zucchero a velo  
• 200 g di polvere di mandorle • 2 x 80 g di albumi  
• 200 g di zucchero semolato • 7,5 cl d'acqua •  
½ baccello di vaniglia

Per la crema mousseline: 50 cl di latte • 6 tuorli  
d'uovo • 125 g di zucchero • 100 g di burro • 20 g di  
farina • 30 g di amido di mais • ½ baccello di vaniglia



## Preparazione

**Preparazione dei biscottini:** mischiare i 200 g di zucchero a velo con i 200 g di polvere di mandorle in un tritatutto. Questo miscuglio viene chiamato in francese «tant pour tant». Setacciare il «tant pour tant» e metterlo da parte. In un pentolino, portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero semolato, senza mescolare; con un termometro, verificare la temperatura dello sciroppo, che non deve superare 115°C. Nel recipiente in acciaio, con la frusta, montare a neve 80 g di albumi a velocità 5, quindi aumentare la velocità quando la temperatura dello sciroppo supera 105°C. Arrestare la cottura dello sciroppo appena raggiunge 115°C e versarlo a filo sugli albumi montati nel recipiente in acciaio. Continuare a sbattere per circa 6 minuti in modo che la meringa formatasi si raffreddi un po'. Aggiungere il resto degli albumi non montati (80 g) al miscuglio «tant pour tant» messo da parte in modo da ottenere una pasta omogenea. Tagliare in due il baccello di vaniglia e recuperare i semi di ½ baccello per aggiungerli al miscuglio. Con una spatola morbida, incorporare circa un terzo della meringa alla pasta di mandorle, per ammorbidire un po', quindi aggiungere il resto della meringa. A questo punto, occorre mischiare con la spatola esercitando un movimento dal basso verso l'alto per circa 1 minuto. Riempire una tasca da pasticciere da circa 8 mm con la preparazione. Rivestire di carta da forno una piastra da pasticceria. Con la tasca da pasticciere, fare delle palline della dimensione di una noce, regolari e distanziate. Battere leggermente la parte inferiore della piastra e lasciar indurire a temperatura ambiente per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 150°C. Infornare per 14 minuti, quindi porre la carta da forno sul piano di lavoro inumidito in modo da poter staccare più facilmente i biscottini.

**Preparazione della crema mousseline alla vaniglia:** riscaldare il latte a fuoco basso con i semi dell'altra metà del baccello di vaniglia. Nel recipiente in acciaio, con la frusta, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero per 2 minuti a velocità 8, quindi aggiungere la farina e l'amido di mais e sbattere ancora per 1 minuto a velocità 7. Versare il latte ben caldo sul miscuglio, omogeneizzare con una frusta manuale e rimettere il tutto sul fornello a fuoco basso per circa 3, 4 minuti, senza smettere di girare finché la crema non si addensa. Dopo aver ritirato il pentolino dal fuoco, aggiungere il burro a pezzettini. Travasare la crema in un contenitore ermetico, quindi metterla in frigorifero per almeno 1 ora e 30 minuti.

**Montaggio:** Riempire di crema mousseline alla vaniglia una tasca da pasticciere da 8 mm e guarnire metà dei biscottini. Formare i macarons aggiungendo i biscottini rimanenti e conservare in un contenitore ermetico.

**Suggerimento:** si può sostituire la vaniglia con gelatina di lamponi e tingere i biscottini con colorante rosa.

# Tiramisù in bicchierini

Per: 6/8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

3 tazze di caffè forte • 3 uova • 1 confezione di biscotti tipo savoiardi • 75 g di zucchero in polvere • 250 g di mascarpone • un po' di cacao amaro in polvere

## Preparazione

Separare i tuorli d'uovo dagli albumi. Mettere nel recipiente in acciaio i tuorli d'uovo e lo zucchero e sbattere con la frusta a velocità 8 per 2 minuti, finché il miscuglio non diventa molto chiaro. Aggiungere il mascarpone e sbattere ancora a velocità 8 per 2 minuti. Mettere la crema in una coppa. Lavare ed asciugare il recipiente in acciaio e la frusta. Versare gli albumi nel recipiente in acciaio e montare la frusta. Montare a neve gli albumi, sbattendo per 30 secondi a velocità 7; aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e sbattere ancora per 1 minuto e 30 secondi a velocità 8. Con una spatola, incorporare delicatamente gli albumi montati a neve alla crema al mascarpone.

**Montaggio:** immergere rapidamente alcuni biscotti nel caffè, poi rivestire con i biscotti il fondo del bicchierino in modo da creare il primo strato. Aggiungere uno strato di crema, poi un altro strato di biscotti inumiditi nel caffè e proseguire fino a riempire completamente il bicchierino, finendo con uno strato di crema. Spolverare di cacao e mettere i bicchierini in frigorifero per almeno 12 ore.

**Suggerimento:** sostituire il caffè con succo di frutta ed aggiungere frutta fresca per ottenere un dessert più leggero.

# Cupcakes ai lamponi ed al cioccolato bianco

Per 12 cupcakes

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

*Per la pasta: 170 g di farina • 150 g di zucchero in polvere • 150 g di burro ammorbidito • 3 uova • 1 cucchiaino di lievito chimico • 45 g di latte intero • 1 cucchiaino di vaniglia liquida • 100 g di lamponi surgelati a pezzettini*

*Per la glassa: 60 g di albumi • 65 g di zucchero in polvere • 115 g di burro ammorbidito, a dadini • 100 g di cioccolato bianco • 2 cucchiari di olio di colza • Pirottini per cupcakes • stampo con i fori per muffins o per cupcakes*



## Preparazione

**Preparazione della pasta:** preriscaldare il forno a 180°C. Nel recipiente in acciaio inossidabile, con l'impastatrice inserita, versare la farina, il lievito, lo zucchero, le uova, la vaniglia, il burro ed il latte. Mettere il coperchio e mischiare a velocità 8 per 2 minuti. Aggiungere quindi i lamponi a pezzettini e mischiare a velocità 5 per 15 secondi. Porre un pirottino in ciascun foro dello stampo e riempirlo di pasta fino ai 2/3 massimo. Infornare per 15 minuti a 180°C, quindi lasciar raffreddare bene.

**Preparazione della glassa:** sciogliere il cioccolato con l'olio di colza a bassa temperatura, nel forno a microonde. Mettere gli albumi e lo zucchero in una ciotola a bagno-maria, quindi sbattere con un frullatore finché il miscuglio non raddoppia di volume e diventa brillante. Versare questo miscuglio nel recipiente in acciaio, con la frusta inserita, e sbattere a velocità 7 finché il miscuglio non risulta ben fermo sulla frusta. Aggiungere quindi il burro ammorbidito a dadini e sbattere a velocità 8 per 30 secondi. Sollevare la testa dell'apparecchio, raschiare le pareti del recipiente con una spatola ed aggiungere il cioccolato bianco fuso. Sbattere ancora a velocità 8 per 30 secondi. Mettere la preparazione per la glassatura in una tasca da pasticciere con estremità scanalata e decorare i cupcakes ben raffreddati.

**Suggerimento:** per cupcakes ancora più irresistibili, decorarli con perline di zucchero o granelli di cioccolato.

# Royal chocolat

Per: 8 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

*Per il biscotto: 45 g di mandorle in polvere • 10 g di cocco grattugiato • 20 g di nocciole in polvere • 50 g di zucchero a velo • 20 g di farina • 80 g di albumi (3 piccole uova) • 50 g di zucchero*

*Per il pralinato croccante: 240 g di cioccolato pralinoise • 140 g di crêpes dentelles • Un vasetto da 200 g di glassa al cioccolato • uno stampo anello dal diametro di 26 cm*

*Per la mousse al cioccolato: 90 ml di latte • 3 fogli di gelatina • 90 g di cioccolato fondente • 50 g di cioccolato al latte • 250 g di panna montata con 30% di materie grasse*



## Preparazione

**Preparazione del biscotto:** in un recipiente, mischiare lo zucchero a velo, la farina, le mandorle in polvere, le nocciole in polvere e la noce di cocco. Versare gli albumi nel recipiente con la frusta inserita e montare gli albumi a neve ben ferma a velocità massima. Aggiungere progressivamente lo zucchero per ottenere una meringa ben ferma. Incorporare delicatamente il miscuglio secco con la spatola. Mettere la preparazione in una tasca da pasticciare. Formare un disco di 1 cm di spessore e 25 cm di diametro su una piastra di cottura ricoperta di carta da forno e spolverare di zucchero a velo. Cuocere circa 15 minuti a 170°C.

**Preparazione del pralinato croccante:** nel microonde, sciogliere il cioccolato con un cucchiaio d'olio di colza. Schiacciare le «crêpes dentelles» ed incorporarle al cioccolato fuso. Distribuire la preparazione tra 2 fogli di carta da forno, su uno spessore di 5 mm e mettere in frigorifero. Quando il biscotto è freddo, preparare la mousse al cioccolato: nel microonde, sciogliere il cioccolato fondente ed il cioccolato al latte. In un pentolino, bollire il latte ed aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita (per ammorbidirla, immergerla in acqua fredda una decina di minuti ed asciugarla). Versare il latte caldo sul cioccolato fuso, mischiare bene con una frusta manuale per ottenere un composto omogeneo e lasciar raffreddare. Versare la panna liquida nel recipiente in acciaio ben freddo, montare la frusta, mettere il coperchio e sbattere per 2 minuti a velocità 7, poi per 4 minuti a velocità 8. Aggiungere la panna montata al cioccolato e mescolare delicatamente per ottenere la mousse al cioccolato.

**Montaggio:** porre il disco di biscotto sul fondo dello stampo anello, precedentemente foderato di carta da forno per facilitare la sformatura. Tagliare un disco di pralinato croccante dello stesso diametro del biscotto e porlo sul biscotto. Rimettere il anello attorno al biscotto e finire di versare la mousse al cioccolato. Lisciare bene la mousse e metterla nel congelatore minimo 12 ore. Al momento di servire, sformare il dolce su una griglia e ricoprirlo di glassa al cioccolato, fatta prima intiepidire al microonde. Dopo 5 minuti, trasferire il dolce su un piatto e lasciarlo scongelare 2 ore prima di consumarlo.

# Gratin di zucchini

Per: 6 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

1 kg di zucchini • 3 uova • 250 g di panna • 100 g di groviera • Sale, pepe e noce moscata.



## Preparazione

Preriscaldare il forno a 220°C. Con il taglia-verdure munito di cono troncato, selezionare la velocità 5 e tagliare le zucchini. Far saltare in padella per 10 minuti. Mettere da parte. Con il taglia-verdure munito di cono grattugia, grattugiare il groviera alla velocità 3. Mettere da parte. Nel contenitore inox munito di frusta a filo e coperchio, sbattere le uova e la panna alla velocità 5. Aggiungere sale, pepe e noce moscata. Selezionare la velocità 3 e lasciare in funzione per 30 secondi. Versare metà delle zucchini in una teglia da forno imburata e cospargere con metà groviera. Successivamente, versare il resto delle zucchini e del groviera. Coprire la teglia con il composto formato da uova, panna, sale, pepe e noce moscata. Infornare per 25-30 minuti a 220 °C. Servire ben caldo.

**I nostri consigli: per un piatto più fresco, aggiungere della menta.**

# Cake salato

Per: 6 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

200 g di farina • 4 uova • 1 bustina di lievito • 10 cl di latte • 5 cl di olio d'oliva • 12 pomodori secchi • 200 g di feta • 15 olive verdi snocciolate • 1 punta di curry (facoltativo) • Sale e pepe

## Preparazione

Preriscaldare il forno a 180 °C. Imburrare e infarinare uno stampo per plum-cake. Nel contenitore inox munito di miscelatore e coperchio, amalgamare la farina, le uova e il lievito avviando alla velocità 1, poi aumentare fino alla velocità 5. Incorporare l'olio d'oliva e il latte freddo, quindi mescolare per 1 minuto e mezzo. Passare alla velocità 1, aggiungere i pomodori secchi, la feta, le olive verdi (tagliate a pezzetti) e il curry, quindi salare e pepare. Versare il preparato nello stampo e infornare per 30-40 minuti, secondo il tipo di forno. Fare la prova stecchino per verificare la cottura.

**I nostri consigli: la feta può essere sostituita con la mozzarella. Inoltre, è possibile aggiungere qualche foglia di basilico spezzettato.**



# Succo di pomodoro con chantilly al basilico

Per 8 coppe

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

4 bei pomodori • 2 peperoni rossi • 14 grosse foglie di basilico • 4 cucchiaini di olio d'oliva • 2 cucchiaini di aceto • 20 cl di panna liquida intera, ben fredda • Sale e pepe

## Preparazione

Tagliare a pezzi i pomodori, i peperoni rossi e 6 grosse foglie di basilico. Passare il tutto nella centrifuga. Versare 3 cucchiaini di olio d'oliva, l'aceto e 15 cl di acqua nell'imboccatura per «sciacquare» il cestello della centrifuga e recuperare il resto del succo. Mescolare il succo di pomodoro, sale e pepare a piacere. A questo punto, versare la panna liquida, un cucchiaino di olio d'oliva e il resto del basilico tagliato a pezzetti nel contenitore. Salare e pepare. Posizionare la frusta a filo e il coperchio. Montare il preparato per 10 minuti fino a ottenere una crema. Mettere in frigorifero per 30 minuti. Versare il succo di pomodoro in coppe o bicchierini. Prima di servire, guarnire con un cucchiaino di chantilly al basilico.

**I nostri consigli: il basilico può essere sostituito con erba cipollina.**



# Pasta per pizza

Per 1 pizza

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

150 g di farina • 90 g di acqua tiepida • 2 cucchiaini di olio d'oliva • ½ bustina di lievito per pane • sale

## Preparazione

Nel contenitore inox munito di impastatore, versare la farina e il sale. Posizionare il coperchio. Azionare l'apparecchio per qualche secondo alla velocità 3, poi passare alla velocità 7. Versare l'acqua tiepida, poi l'olio d'oliva e lasciare in funzione fino a formare una palla omogenea. Lasciar lievitare fino a che la pasta raddoppia il proprio volume. Stendere e sistemare nella teglia in base all'utilizzo desiderato.



# Polpette di carne

Per: 4 persone

Accessori utilizzati:



## Ingredienti

500 g di manzo • 1 uovo • 1 cucchiaino raso di farina • 1 cipolla fresca di grandezza media • 1 spicchio d'aglio • 3 ciuffi di prezzemolo • Sale e pepe

## Preparazione

Preriscaldare il forno a 200 °C. Tritare la carne alla velocità 7 con la testa tritatutto munita di griglia a fori piccoli. Nel contenitore inox, mettere la carne tritata e tutti gli altri ingredienti. Posizionare il miscelatore con il coperchio e azionare per 1 minuto alla velocità 1. Con le mani, lavorare la carne amalgamata agli altri ingredienti formando delle palline della grandezza di una noce. Porre le polpette sulla placca rivestita con carta da forno e infornare per 25 minuti. A metà cottura, girare le polpette.

**I nostri consigli: il manzo può essere sostituito con dell'agnello e il prezzemolo con del coriandolo.**

