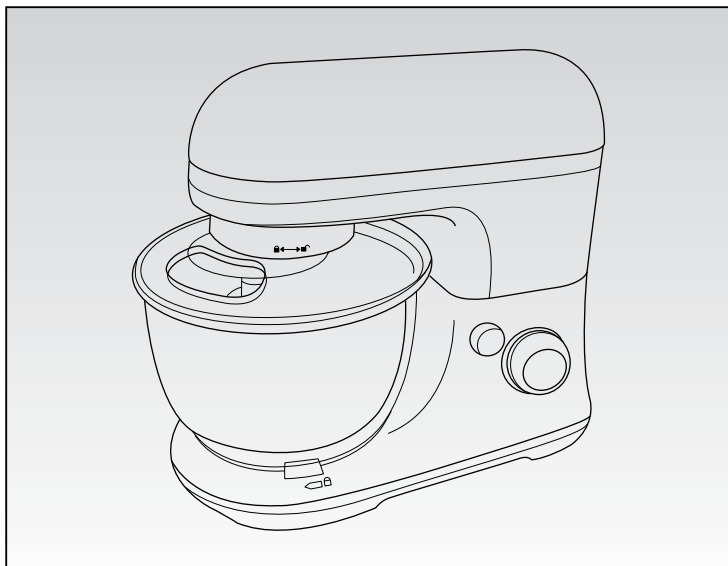


Ariete



Kitchen machine
Robot de cocina

CE

1594

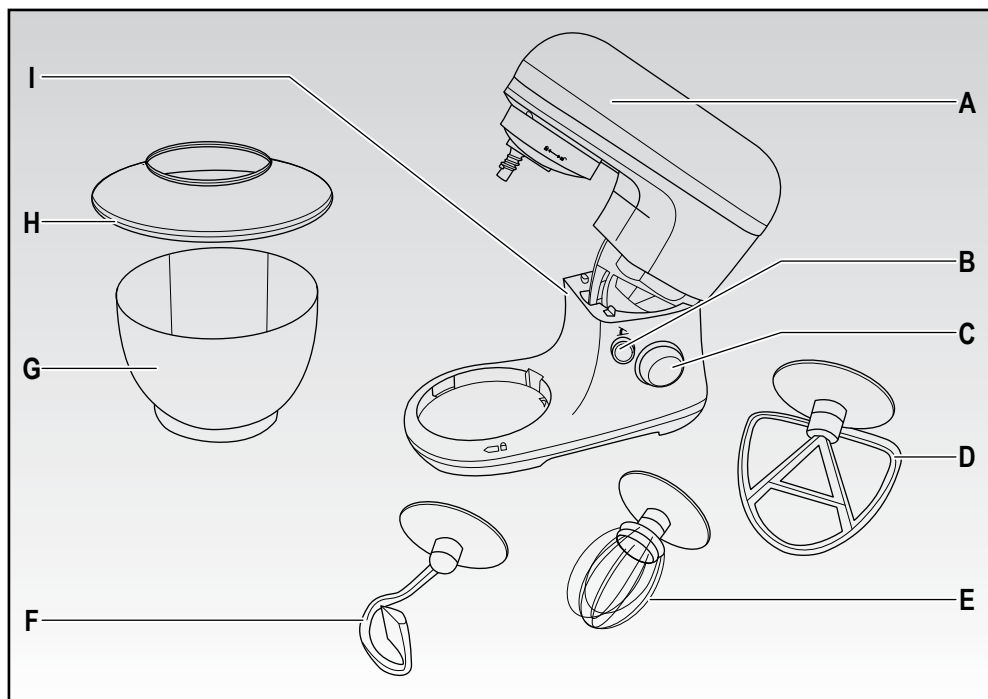


Fig. 1

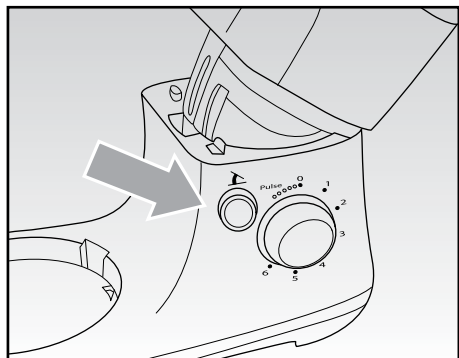


Fig. 2

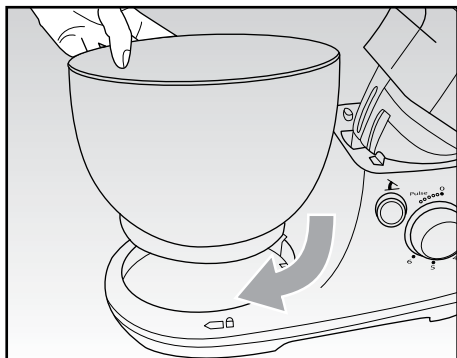


Fig. 3

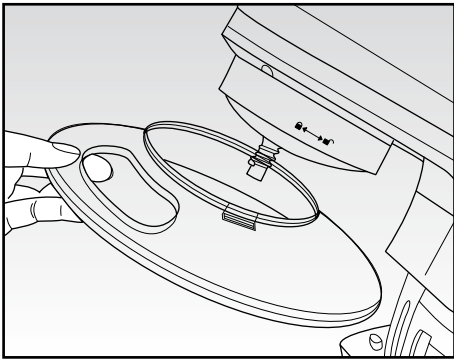


Fig. 4

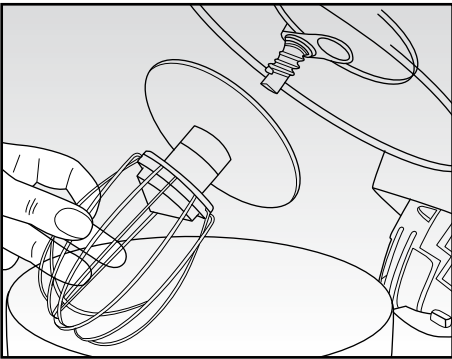


Fig. 5

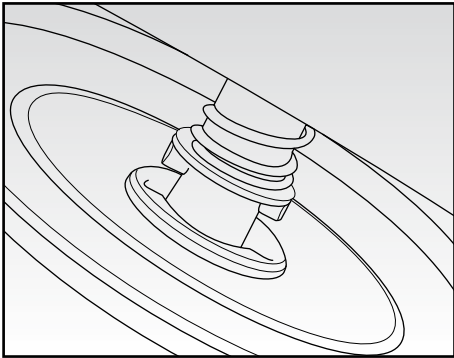


Fig. 6

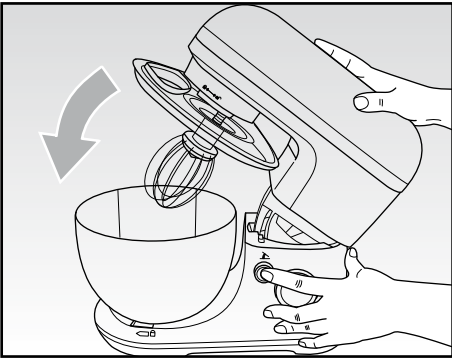


Fig. 7

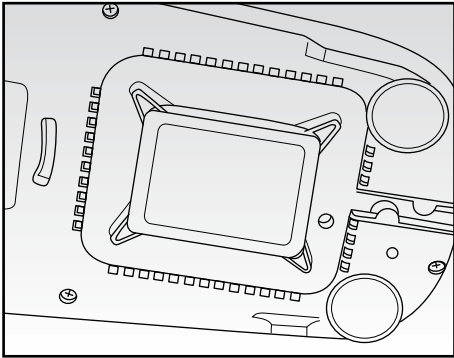


Fig. 8

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance must not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or by people without the relevant experience or knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or properly trained in its use by a person responsible for their safety.
8. Make sure that children cannot play with the appliance.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.

16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Never touch moving parts.
23. Never operate the appliance when empty.
24. To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.
25. Never use hands to insert food while the appliance is working; always insert food through the relevant openings.
26. Never remove foods from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance, unplug it from the mains power, and always use the spatula supplied.
- 
27.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

**DO NOT THROW AWAY THESE
INSTRUCTIONS**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Arm
- B Tilt-back head button
- C Speed regulation dial
- D Beater
- E Whisk
- F Dough hook
- G Bowl
- H Splash guard lid
- I Appliance body

INSTRUCTIONS FOR USE

MAXIMUM ALLOWED AMOUNTS AND SPEED

Maximum amount of flour which must not be exceeded in any case	700 g
Maximum absolute amount which must not be exceeded in any case (for further details, refer to the paragraph RECIPES)	1.2 kg (flour and water)
Maximum allowed speed with the dough hook (F)	
Maximum allowed speed with the beater (D)	
Maximum allowed speed with the whisk (E)	

WARNING: *After removing appliance from packaging and before using appliance for the first time, wash thoroughly all those appliance parts that will come into contact with food using water and mild detergent.*

- Press appropriate button (B) to raise arm (A) (Fig. 2).
- Insert bowl (G) onto appliance base (I) so that the slots located on the bowl completely fit into the settings provided on the body of the appliance. Rotate clockwise as indicated by the symbol "🔒" to lock the bowl (G) - Fig. 3.
- Insert the splash guard lid (H) onto the appliance body (I) and rotate it clockwise towards the symbol "🔒" until it locks (Fig. 4).
- According to the type of ingredient to be processed, insert beater onto motor base located on appliance body (I) (Fig. 5), turning it counter clockwise to fasten it so that the shaft located on the motor base fits into seat located on the beater (Fig. 6).

The appliance has three types of mixing attachment:

Whisk (E): to whisk egg whites, cream, instant puddings and ready mixes for cakes and desserts; to cream butter or margarine with sugar (use butter or margarine at room temperature); to mix eggs, for sponge cakes and other light cakes.

Recommended speed: 1/6

Dough hook (F): for all types of mix (pizza, bread, pastry, etc.).

Recommended speed: 1/3

Beater (D): for soft cake mixes.

Recommended speed: 1/4

- Raise tilt-back head (A) to pour ingredients into bowl (G).
- Press button (B) once more and, at the same time, arm (A) (Fig. 7).
- Connect plug to mains outlet and turn appliance on by turning dial (C) and setting on speed "1". Increase speed according to need or according to recipe.
By rotating dial (C) counter-clockwise to "Pulse" position, it is possible to select also pulse functioning. For best results, keep pressed for a very short period (2/3 seconds).
- For smoother results, switch appliance off, disconnect plug from mains outlet and raise head (A) as described above. Using a spatula, mix ingredients off the sides of the bowl and towards the centre of the bowl (G).
- At the end of processing, or to change the type of whisk, switch off the appliance by turning the dial (C) to "0" and unplugging it from the power socket; lift the arm (A) as described above and remove the whisk by pulling it out with care, after first releasing it by turning it clockwise.
- To remove bowl (G) turn counter-clockwise.

WARNING:

Before using appliance, ensure that all accessories have been assembled properly.

When using the dough hook (F) and the beater (D), do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

When using the whisk (E), do not operate the appliance for more than 10 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

The failure to comply with these rules may damage the product not covered by the warranty.

If more ingredients have to be added to bowl (G) during use, first turn dial (C) to position "0" to switch appliance off and then pour ingredients into bowl.

To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.

USEFUL TIPS

- For the best results, always whisk eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure that there is no grease or egg yolk on the whisk attachment or in the bowl.
- Always use cold ingredients for short crust pastry, unless otherwise specified in the recipe.
- If appliance seems to be over-working, switch off, disconnect plug from mains outlet and reduce quantity of ingredients to process.
- For optimum mixing, always add liquids first.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove all of the attachments used, working in the opposite order to the way they were fitted.
- The bowl (G), the lid (H), and the whisk (E) are machine washable; the beater (D) and the dough hook (F) must be washed by hand in hot water with mild detergent.
- Wipe the appliance power base (I) clean with a slightly damp cloth.
- Store the appliance by winding the power cord on the appropriate lower cord winder (Fig. 8).

WARNING:

After cleaning, dry all parts thoroughly and refit them.

MAXIMUM CAPACITY

Short crust pastry	500 g flour
Sponge cake	1 kg total mix
Bread dough	500 g flour
Meringue (egg whites+ sugar)	8
Fresh egg pasta.	500 g flour

RECIPES

BASIC BREAD DOUGH – 1.0 KG

330 ml lukewarm water

12 g fresh yeast or 14 g dried yeast

1 teaspoon sugar

1/2 teaspoon salt

12 g oil

250 g 00 flour

250 g reground durum wheat semolina

- Mix the yeast with in the bowl with the water and sugar. Leave to rest for 15 minutes.
- Add the salt and oil to the mix.
- Use the dough hooks at speed “1” and gradually adding flour.
- Proceed at speed “1”, 2 minutes from the start of mixing.
- Pass on to speed “2” and mix for 4 more minutes.
- Transfer the mix to a lightly greased bowl and cover with lightly greased cooking film.
- Leave the dough to prove at room temperature and away from draughts for 1 hour or until it is twice its original size.
- On a floured top, shape the dough as required.
- Place the dough shapes on baking sheets, either lightly greased or covered with greaseproof paper; cover the dough with a cloth and leave to rise for 30 minutes.
- Bake in an oven preheated to 220° C for 25-35, according to the shape and size and until knocking on the base of the bread produces a hollow sound.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 800 GR

500 g “00” flour

4 eggs (65/70 g each)

50 ml cold water

5 g oil

- Add the ingredients to the bowl.
- Use the hook to mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a floured bowl and cover with cling film. Leave to rest in a warm place for 30 minutes.
- Roll out the sheets of pasta by hand or machine, and cut as required by the recipe.
- Cook in boiling salted water for 5-8 minutes according to shape and size.

BASIC RECIPE FOR SHORTCRUST PASTRY – 1.0 KG

500 g “00” flour

250 g cold butter, cut into pieces

150 g sugar

3 egg yolks

65 ml cold water

Pinch of salt

Flavourings (vanilla, lemon or orange zest, etc...)

- Add all of the ingredients to the bowl.
- Use the dough hook (F), and mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a work surface and roll it quickly into a ball.
- Wrap the pastry in cling film and place in the refrigerator for at least 20 minutes or until it has slightly hardened.
- Roll out the pastry to the required size and thickness on a floured board.
- Cook in a preheated oven at 170/180° C for 15 to 25 minutes according to the recipe

BASIC CAKE RECIPE (SPONGE) – 1.0 KG

250 g butter at room temperature

250 g sugar

3 eggs (65/70 g each)

8 yolks (approx. 150 g)

175 g 0 flour

100 g potato starch

1 sachet powdered raising agent for cakes

1 pinch salt

Flavourings (vanilla or almond essence or lemon or orange zest, etc...)

- Add the butter, sugar, salt and flavourings to the bowl.
- Use the wire whisk to beat at speed “3” for 5 minutes.
- Pass to speed “4” and beat for 5 minutes more.
- Continue to beat the mix, adding one whole egg or 2 yolks at a time, at intervals of one minute or until each egg is thoroughly incorporated into the mix.
- Add the flour, potato starch and raising agent, and mix at speed “2” for 2 minutes.

- Pour the mix into greased and lightly floured baking tins.
- Bake in an oven preheated to 170° C for 35/45 minutes.
- Remove from the oven and leave in the tin for 5 minutes.
- Turn out onto a wire rack and leave to cool thoroughly before use.

BASIC MERINGUE RECIPE – 900 G (8 EGG WHITES)

300 g egg whites (7/8)

300 g granulated sugar

300 g icing sugar

1 pinch salt

- Add the whites (room temperature) and the salt to the bowl.
- Use the whisk to beat the whites at speed “5” for 5 minutes.
- Pass to speed “6” and add the granulated sugar a little at a time.
- Continue to beat the egg whites for 5 more minutes.
- Switch off the appliance and take out the bowl.
- Using a spatula, incorporate the previously sifted icing sugar with a folding movement from bottom to top.
- Use an icing bag or two spoons to form meringues onto baking sheets covered with lightly greased baking paper.
- Bake in an oven preheated to 40/50° C for a few hours, leaving the oven door slightly open (a couple of centimetres) to allow the moisture to escape and the meringues to dry thoroughly.
- Smaller meringues may need 3-4 hours and larger ones, up to 8-10 hours.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato no lo deben usar personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas; por personas que no conozcan bien el aparato, a no ser que estén atentamente vigiladas o bien instruidas respecto al uso del mismo aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
8. Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
10. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.
14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la

seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.

15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
18. Este aparato cumple con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
19. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
20. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
21. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
22. No tocar nunca las partes en movimiento..
23. No dejar funcionar el aparato en vacío.
24. Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y las herramientas de cocina lejos de las partes en movimiento.
25. No introducir nunca los alimentos con las manos durante el funcionamiento; utilizar siempre las correspondientes hendiduras.
26. No utilizar los dedos para quitar los alimentos de las paredes del recipiente mientras el aparato está funcionando. Apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente y utilizar siempre la espátula en dotación.



27.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Brazo
- B Pulsador inclinación del brazo
- C Botón de regulación de la velocidad
- D Gancho para mezclar
- E Batidor de globo
- F Gancho para amasar
- G Tazón
- H Tapa protectora de salpicaduras
- I Cuerpo del aparato

INSTRUCCIONES PARA EL USO

CAPACIDAD Y VELOCIDAD MÁXIMAS ADMITIDAS

Capacidad máxima de harina que no debe superarse nunca	700 g
Capacidad máxima absoluta que no debe superarse nunca (para más detalles, consultar el apartado RECETAS)	1,2 kg (harina y agua)
Velocidad máxima admitida con el gancho para amasar (F)	
Velocidad máxima admitida con el gancho para mezclar (F)	
Velocidad máxima admitida con el batidor de globo (E)	

ADVERTENCIA: *Después de haber sacado el aparato del embalaje, con el primer uso lavar atentamente con agua y jabón neutro todas las partes que entren en contacto con alimentos.*

- Presione el correspondiente pulsador (B) para elevar el brazo (A) (Fig. 2).
- Montar el recipiente (G) sobre la base del cuerpo del aparato (H) para que las ranuras presentes en el recipiente se acoplen perfectamente en las marcas realizadas en el correspondiente alojamiento en el cuerpo del aparato. Girar en sentido horario tal como indica el símbolo “” para bloquear el recipiente (G) (Fig. 3).
- Introducir en el cuerpo del aparato (I) la tapa protectora de salpicaduras (H) girándola en sentido horario hacia el símbolo “” para bloquearla (Fig. 4).
- Según el tipo de alimento por trabajar, aplicar el gancho en el eje motor del cuerpo del aparato (I) (Fig. 5), y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla de manera que el perno del eje motor se introduzca perfectamente en el correspondiente ojal en la conexión del gancho (Fig. 6).

El aparato dispone de tres tipos de accesorio:

Batidor de globo (E): para montar claras de huevo, nata, flanes instantáneos, mezclas listas para tortas; para hacer cremosas margarina o mantequilla y azúcar (utilizar margarina o mantequilla a temperatura ambiente); para mezclar los huevos, para Pan de España y pasteles esponjosos.

Velocidad recomendada: 1/6

Gancho para amasar (F): para todos los tipos de masas (masa para pizza, pan, pasta sablé, etc.).

Velocidad recomendada: 1/3

Gancho para mezclar (D): mezclas para pasteles esponjosos.

Velocidad recomendada: 1/4

- Con el brazo (A) levantado, echar los ingredientes en el recipiente (G).
- Presione de nuevo el pulsador (B) y contemporáneamente el brazo (A) (Fig. 7).
- Conectar el enchufe en la toma de corriente y encender el aparato girando el botón (C) a la velocidad "1". Aumentar la velocidad según la necesidad o según lo indicado en la receta específica. Se puede seleccionar el funcionamiento por impulsos girando el botón (C) en sentido contrario a las agujas del reloj en la posición "Pulse". El mejor empleo se produce presionando durante breve tiempo (2/3 segundos).
- Para obtener un resultado más homogéneo, apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma de corriente y levantar el brazo (A) como se ha descrito con anterioridad. Con la ayuda de una espátula adecuada llevar hacia el centro los alimentos depositados en las paredes del recipiente (G).
- Cuando se concluye el trabajo o en el caso en que se decidiera cambiar el tipo de varilla, apagar el aparato girando el pomo (C) a la posición "0" y desconectar el enchufe de la toma de corriente; levantar el brazo (A) como se ha descrito con anterioridad y quitar el accesorio extrayéndolo con atención hacia el exterior, después de haberlo desbloqueado girándolo en sentido de las agujas del reloj.
- Quitar el tazón (G) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

ATENCIÓN:

Antes de usar el aparato, asegurarse se haber colocado correctamente todos los accesorios.

Si se usan los ganchos para amasar (F) y para mezclar (D), no hay que dejar el aparato en marcha por más de 5 minutos seguidos; después, dejar enfriar por al menos 20 minutos.

Si se usa el batidor de globo (E), no hay que dejar el aparato en marcha por más de 10 minutos seguidos; después, dejar enfriar por al menos 20 minutos

El incumplimiento de estas normas puede provocar un daño al producto que no está cubierto por la garantía.

Si durante el funcionamiento, fuera necesario añadir otros ingredientes dentro del tazón (G), apagar primero el aparato girando el pomo (C) a "0" y echar los ingredientes dentro del mismo recipiente.

Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y las herramientas de cocina lejos de las partes en movimiento.

CONSEJOS ÚTILES

- Se aconseja montar los huevos a temperatura ambiente para un mejor resultado.
- Antes de montar las claras de huevo, verificar la ausencia de grasa o yema de huevo en la varilla para montar o en el recipiente.
- Para la pasta quebrada usar ingredientes fríos, a menos que no se haya especificado diversamen-

te en la receta.

- Si se siente que el aparato está trabajando bajo esfuerzo durante el uso, apagarlo, quitar el enchufe de la toma de corriente y reducir la cantidad de masa.
- El mejor amasado de los ingredientes se obtiene añadiendo antes el líquido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Quitar todos los accesorios empleados, haciéndolo en sentido inverso a todo lo descrito precedentemente para el montaje.
- El recipiente (G), la tapa (H) y la varilla para montar (E) se pueden lavar en lavavajillas; el gancho para mezclar (D) y el de amasar (F) se deben lavar a mano con agua caliente y detergente neutro.
- Para la limpieza del cuerpo del aparato (H) utilizar un paño ligeramente húmedo.
- Guardar el aparato enrollando el cable de alimentación en su correspondiente sistema de bobinado inferior (Fig. 8).

ATENCIÓN:

Después de la limpieza, secar cada una de las partes perfectamente antes de volver a montar.

CAPACIDADES MÁXIMAS

Pasta sablé	500 g de harina
Pan de España	1 kg de mezcla total
Masa para pan	500 g de harina
Merengue (claras + azúcar)	8
Pasta de huevo	500 g de harina

RECETAS

RECETA BASE PARA EL PAN – 1 KG.

330 ml de agua tibia

12 g de levadura fresca o bien 14 g de levadura seca

1 cucharadita de azúcar

1/2 cucharadita de sal

12 g de aceite

250 g de harina 00

250 g de sémola molida de trigo duro

- Mezclar en el recipiente la levadura con el agua y el azúcar. Dejar que descanse durante 15 minutos.
- Añadir al líquido la sal y el aceite.
- Usando el gancho, amasar a “1” de velocidad añadiendo gradualmente las harinas.
- Continuar con la velocidad “1” hasta 2 minutos desde el inicio.
- Pasar a la velocidad “2” y amasar todavía durante 4 minutos.
- Pasar la masa a un recipiente ligeramente untada y cubrirlo con película, untando también.
- Dejar fermentar a temperatura ambiente lejos de corrientes de aire durante 1 hora o hasta que duplique el volumen.

- Sobre un plano enharinado dar las formas que se desee.
- Poner en placas de horno untadas de aceite o revestidas con papel graso, tapar con un paño y dejar fermentar todavía 30 minutos.
- Cocer en el horno precalentado a 220° C durante 25-35 minutos según los formatos o hasta que batiendo la base del pan éste produzca un sonido sordo, de vacío.

RECETA BASE PARA MASA DE PASTA FRESCA AL HUEVO – 800 GR.

500 g de harina “00”

4 huevos de 65/70 g

50 ml de agua fría

5 g de aceite

- Introducir en el recipiente todos los ingredientes.
- Usando el gancho, amasar con la velocidad “2” durante 5 minutos.
- Pasar la masa en un recipiente enharinado y taparlo con film. Dejar descansar durante 30 minutos en un lugar tibio.
- Estirar la pasta a mano o a máquina y cortarla según la receta.
- Cocer en agua hirviendo salada de 5 a 8 minutos según el formato.

RECETA BASE PARA PASTA SABLÉ – 1 KG.

500 g de harina “00”

250 g de mantequilla fría a trozos

150 g de azúcar

3 yemas

65 ml de agua fría

Un pellizco de sal

Aromas (vainilla, corteza de limón, corteza de naranja, etc.)

- Introducir en el recipiente todos los ingredientes.
- Usando el gancho (F), amasar con la velocidad “2” durante 5 minutos.
- Pasar la masa a la superficie de trabajo formar rápidamente una pelota.
- Envolver con película y poner en el frigorífico por lo menos 20 minutos o hasta que se haya ligeramente endurecido.
- Extender la masa sobre un plano enharinado a la altura y dimensiones deseadas.
- Cocer en el horno precalentado a 170/180° C de 15 a 25 minutos según la receta.

RECETA BASE PARA CAKE (TARTA PARAISO) – 1 KG.

250 g de mantequilla a temperatura ambiente

250 g de azúcar

3 huevos de 65/70 g.

8 yemas (aproximadamente 150 g)

175 g de harina 0

100 g de fécula de patatas

1 sobrecito de levadura en polvo para pasteles

1 pellizco de sal

Aromas (esencia de vainilla, almendra o cortezas de limón, naranja, etc.)

- Introducir en el recipiente la mantequilla, el azúcar, la sal y los aromas.
- Usando batidor de globo, poner la velocidad “3” durante 5 minutos.
- Pasar a velocidad “4” y montar todavía durante 5 minutos.
- Continuar montando y añadir un huevo entero o 2 yemas cada vez, a intervalos de un minuto aproximadamente o hasta que el huevo se haya incorporado bien.
- Añadir la harina, la fécula y la levadura y amalgamar a velocidad “2” durante 2 minutos.
- Echar el compuesto en moldes untados con mantequilla y poco enharinados.
- Cocer en el horno precalentado a 170° C durante aproximadamente 35/45 minutos.
- Sacar del horno y dejar que repose 5 minutos en el molde.
- Sacar del horno y apoyar sobre una rejilla y dejar que se enfríe bien antes de usarla.

RECETA BASE PARA MERENGUE – 900 G (8 CLARAS)

300 g de claras (7/8 claras)

300 g de azúcar blanco

300 g de azúcar glas

1 pellizco de sal

- Introducir en el recipiente las claras a temperatura ambiente y la sal.
- Usando batidor de globo, batir a punto de nieve con la velocidad “5” durante 5 minutos.
- Pasar a la velocidad “6” y añadir poco a poco el azúcar blanco.
- Continuar montando todavía durante 5 minutos desde el último añadido.
- Apagar el aparato y extraer el recipiente.
- Con una espátula y con movimientos de arriba hacia bajo, incorporar el azúcar glas pasado con el colador.
- Con un brazo de pastelero o con dos cucharas, formar los merengues sobre placas de horno revestidas con papel graso o untadas muy poco con mantequilla.
- Cocer en el horno precalentado a 40/50° C durante algunas horas, dejando la puerta casi cerrada durante un par de centímetros, para permitir que salga la humedad y dejar que los merengues se sequen bien.
- Podrían hacer falta 3-4 horas para las piezas más pequeñas y finas y hasta 8-10 horas para los merengues más grandes.



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net