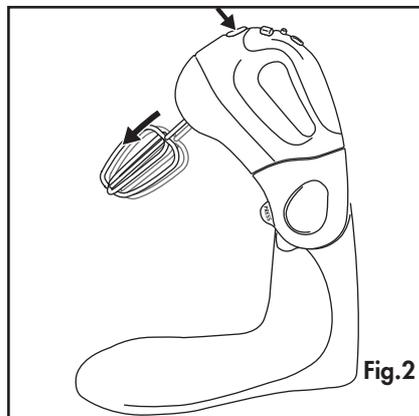
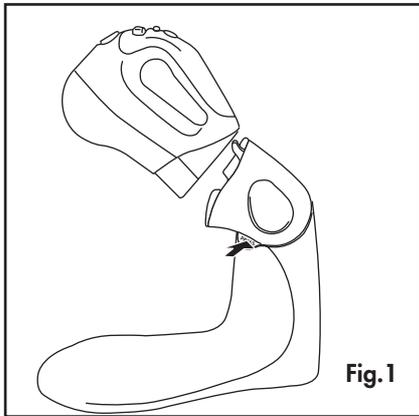
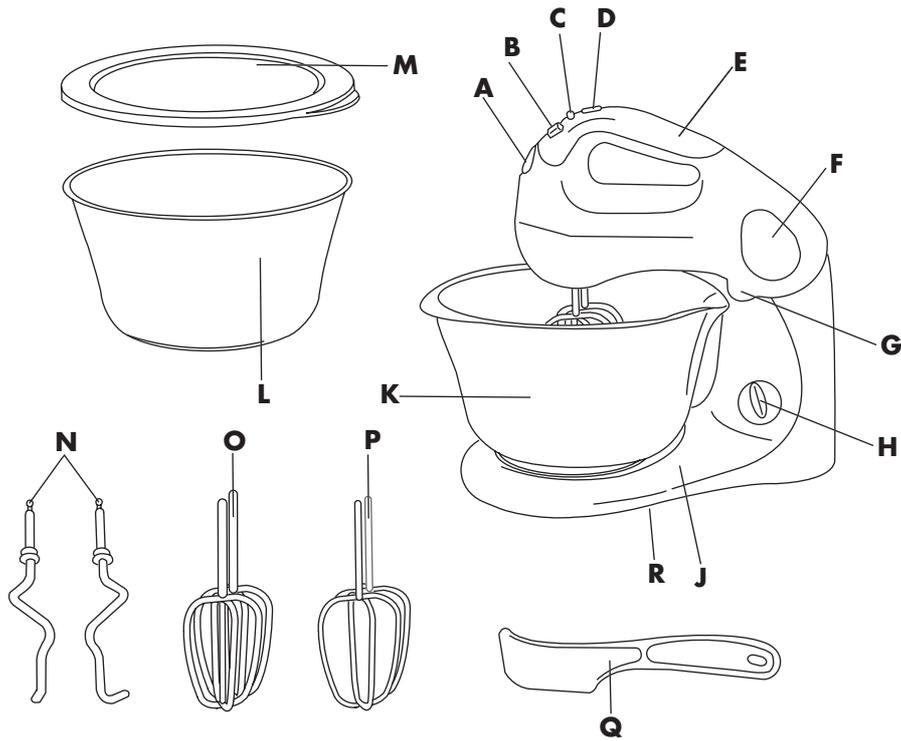

**IMPASTATORE
MIXER
MIXEUR
KNETMASCHINE
AMASADOR
MIEEP**



**instructions for use
Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Instrucciones para el uso
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**



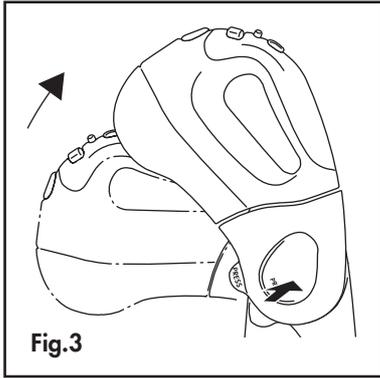


Fig.3

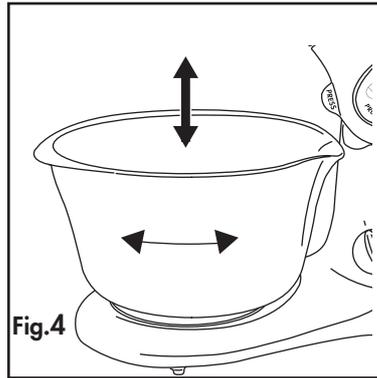


Fig.4

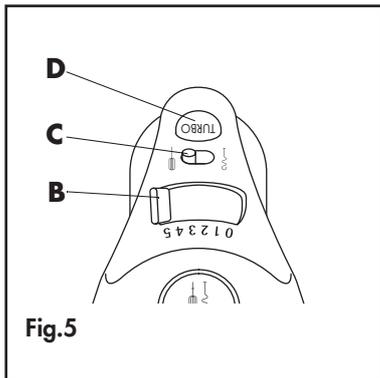


Fig.5

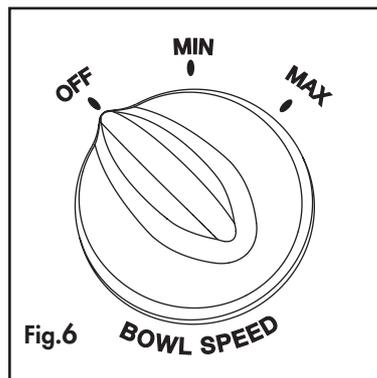


Fig.6

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer.

The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black. The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

*Cara Cliente, Caro cliente,
La invitiamo a leggere con attenzione le
seguenti istruzioni d'uso.
La preghiamo soprattutto di osservare le
norme di sicurezza riportate all'inizio del
presente libretto. Conservi le istruzioni per
future necessità. Eventualmente, le passi al
successivo proprietario di questo apparecchio.*

Istruzioni di sicurezza

Gli standard di sicurezza dei nostri apparecchi rispettano tutte le normative tecniche e di legge che disciplinano la sicurezza degli elettrodomestici. In qualità di produttori siamo comunque tenuti a farvi familiarizzare con le seguenti istruzioni di sicurezza:

Sicurezza generale

- L'apparecchio deve essere collegato solo ad una presa di corrente con voltaggio e frequenza pari a quelli specificati nella targhetta caratteristiche.
- Non accendere l'apparecchio se
 - il cavo di alimentazione è danneggiato,
 - il corpo è danneggiato.
- Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa.
- Per evitare qualsiasi rischio, un cavo d'alimentazione eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da personale con qualifica simile.
- Qualsiasi riparazione all'apparecchio deve essere eseguita da personale qualificato. Riparazioni non corrette possono comportare rischi considerevoli.
Nel caso sia necessaria una qualsiasi riparazione, contattare il servizio assistenza autorizzato a Voi più vicino o al vostro rivenditore.

Sicurezza dei bambini

- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso e usare particolare attenzione quando ci sono bambini vicino.

Precauzioni per l'utilizzo dell'apparecchio

- Non sganciare gli accessori quando l'impastatore è in funzione.
- Tenere lontane le dita dall'impastatore e dalle fruste, quando sono in movimento in quanto potrebbero diventare pericolosi.
- Non utilizzare l'impastatore con le mani bagnate.
- Le parti in plastica non devono essere messe ad asciugare direttamente sopra o vicino ai termosifoni.
- Non utilizzare questo apparecchio per mescolare vernici (smalti, poliesteri ecc.) Pericolo di esplosione!
- Spegnerlo e staccare la spina prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Mai pulire l'apparecchio in acqua corrente o immergendolo in acqua.
- Il costruttore declina qualsiasi responsabilità per danni causati da un uso improprio dell'apparecchio o da un uso non corretto.

Installazione, collegamento e primo utilizzo

- Gli accessori devono essere inseriti e rimossi solo ad apparecchio spento.
- L'impastatore può essere utilizzato manualmente per preparare gli alimenti in qualsiasi contenitore adatto. Consigliamo comunque di utilizzare le ciotole in dotazione.
- Accendere l'apparecchio solo quando gli accessori sono collocati dentro il contenitore con gli ingredienti da lavorare. Attendere sempre che l'accessorio si fermi prima di rimuovere il contenitore.
- Non mettere nessun oggetto duro (un cucchiaio, un coltello o una frusta) a contatto con gli accessori in movimento e mai toccarli con le mani. Ciò potrebbe essere fonte di pericolo.
- Finito di utilizzare l'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina dalla presa di corrente.

Descrizione dell'apparecchio

- A.** Pulsante di sblocco degli accessori
- B.** Interruttore ON/OFF + selettore velocità
- C.** Selettore funzione fruste/impastatore
- D.** Pulsante turbo
- E.** Impugnatura
- F.** Pulsante di sollevamento/abbassamento
- G.** Tasto di sblocco
- H.** Selettore velocità ciotola
- J.** Base
- K.** Ciotola in metallo
- L.** Ciotola in plastica
- M.** Coperchio (Solo in alcuni modelli)
- N.** Impastatori
- O.** Fruste per montare
- P.** Fruste per impasto soffice
- Q.** Spatola
- R.** Targhetta caratteristiche (sul fondo della base dell'apparecchio).

Funzionamento

L'impastatore può essere usato sulla sua base o a mano per miscelare, impastare e sbattere alimenti. L'impastatore e le ciotole sono azionati dai rispettivi motori e le velocità dell'impastatore e della ciotola sono regolabili separatamente.

L'impastatore ha comunque un solo interruttore ON/OFF.

L'impastatore può essere facilmente staccato dalla base da tavolo premendo sul tasto di sblocco **G** (fig.1) ed utilizzato come un normale sbattitore manuale. Quando viene utilizzato in questo modo, muovere lo sbattitore con un moto circolare all'interno del recipiente contenente gli ingredienti.

Gli **impastatori (N)** si utilizzano per impasti pesanti, come impasti lievitati, pasta frolla, impasti di patate e per dolci.

Le fruste per impasto soffice (P) sono adatte per impasti soffici per dolci, albumi, crema, maionese, passati e per mescolare

salse e preparati in polvere per budini.

Le fruste per montare (**O**) sono adatte per montare a neve albumi, panna etc.

L'apparecchio ha in dotazione due ciotole una in acciaio inox e una in plastica che sono perfettamente intercambiabili inoltre un pratico coperchio vi permette di chiudere la ciotola.

Preparazione all'uso

Montaggio e rimozione dello sbattitore, dalla base da tavolo (Fig. 2).

Prima di montare o rimuovere lo sbattitore spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente!

Per montarlo, porre l'impastatore sulla base da tavolo (i due ganci della base vanno agganciati allo sbattitore fig.1) e premere verso il basso per bloccarlo.

Per rimuoverlo, premere il tasto di sblocco **G** e tirare lo sbattitore verso l'alto.

Inserimento/rimozione degli accessori (Fig. 2)

Prima di inserire o rimuovere gli accessori, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

Infilare gli impastatori o le fruste (**N** o **O** o **P**) nelle apposite fessure situate nella parte inferiore dello sbattitore fino a che non si avverte uno scatto.

I due impastatori vanno infilati nei rispettivi alloggiamenti, facendo attenzione alla serigrafia posta a lato dei fori di inserimento. L'inserimento invertito trascinerebbe l'impasto verso l'alto.

Uno dei due impastatori presenta un piccolo anello in prossimità del colletto dell'albero. Questa impastatore deve essere inserito solo nell'apposito alloggiamento identificato dal simbolo con anello.

Per rimuovere gli accessori, tenerli saldamente con una mano e premere il pulsante di sblocco degli accessori **A** (fig. 2).

Sollevamento/abbassamento del impastatore (Fig. 3)

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sollevarlo o abbassarlo!

Premere il tasto di sollevamento e/o abbassamento **F** (Fig.3) e inclinare lo sbattitore verso l'alto o il basso fino a quando non si avverte uno scatto.

Quando l'impastatore è sollevato, si possono agevolmente sostituire gli accessori o porre e rimuovere il contenitore dalla base da tavolo. Posizionare la ciotola sulla guida situata sulla base dell'apparecchio e ruotare, senza eccessiva forza, in senso orario per bloccarla.

Per rimuovere la ciotola, ruotare in senso antiorario fino a sbloccarla (fig.4).

Potrebbe essere necessario tenere ferma la base per evitare che giri anch'essa.

L'apparecchio è stato progettato per rendere agevole l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento.

Utilizzo dell'apparecchio

Quando l'apparecchio è inserito sulla base, e una qualsiasi delle velocità è stata selezionata, il contenitore si mette automaticamente in funzione.

L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per più di 10 minuti consecutivi. Se si raggiunge tale limite, lasciarlo raffreddare per almeno 20 minuti prima di riutilizzarlo.

Quantità massime: la quantità massima lavorabile nel contenitore non deve superare 1.5 kg di alimenti solidi o 1,75 litri di alimenti liquidi.

Accensione dell'apparecchio (Fig. 5)

Agire sul selettore di funzione fruste/impastatore **C** per selezionare la velocità in funzione dell'utilizzo delle fruste o degli impastatori (fig.5).

L'interruttore ON/OFF

- accende o spegne l'apparecchio
- regola su 5 livelli la velocità dell'apparecchio del impastatore all'interno della gamma di velocità pre-selezionata.

Se si tiene premuto il tasto TURBO "D" quando l'apparecchio è in funzione, l'impastatore funziona alla massima velocità.

Selezionare la velocità della ciotola (Fig. 7)

La ciotola ha due velocità.

La velocità della ciotola si seleziona con l'apposito selettore di velocità **H**.

MIN = bassa velocità

MAX = alta velocità

OFF= spento

Spegnere l'apparecchio

Spostare l'interruttore **ON/OFF B** (fig.5) su "0". L'apparecchio si spegne.

SCEGLIERE LE GIUSTE IMPOSTAZIONI

Utilizzare le seguenti indicazioni come guida.

	Velocità ciotola	Interruttore ON/OFF
Impastare, miscelare	MIN o MAX *	cominciare alla velocità 1 o 2 quindi aumentare fino a 5
Amalgamare:	MIN	3 o 4
Mescolare:	MAX	cominciare alla velocità 2 o 3 quindi aumentare
Sbattere, montare:	MAX	4 o 5

* Scegliere la funzione **MIN** o **MAX** in funzione della consistenza dell'impasto.

Velocità della ciotola

Usare la velocità "MAX" (fig.6) per sbattere albumi, creme e impasti soffici per dolci. Usare la velocità "MIN" per impasti pesanti e per grosse quantità.

Pulizia e manutenzione

Residui di succo di carota o di cavolo rosso possono essere tolti dalle parti in plastica con olio alimentare prima di pulire l'apparecchio.

Pulizia dell'apparecchio

Staccare la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.

Assicurarsi che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire l'apparecchio sotto l'acqua corrente nè immergerlo in acqua.

Asciugare l'apparecchio con un panno morbido

Accessori

Pulire gli impastatori e le fruste con una spazzola o un panno sotto l'acqua corrente o metterli in lavastoviglie.

Ciotola di acciaio inossidabile

La ciotola in d'acciaio inossidabile (ma non il coperchio!) può essere lavato in lavastoviglie.

Il coperchio del contenitore d'acciaio inossidabile non deve essere messo in lavastoviglie.

Contenitore di plastica

Lavare il contenitore di plastica in acqua con detersivo per piatti.

Se si desidera lavare il contenitore di plastica in lavastoviglie, dev'essere posto nel ripiano superiore.

Dove riporre gli accessori

Riporre gli accessori nella ciotola posta sulla base. Ciò li proteggerà da qualsiasi danno.

Servizio assistenza

I nostri apparecchi sono prodotti con i più elevati standard qualitativi. Se tuttavia si verificasse un inconveniente per il quale non si trovi la soluzione nelle istruzioni d'uso, contattare il proprio rivenditore o il servizio di assistenza a voi più vicino.

Per quanto riguarda la velocità dell'interruttore ON/OFF e talvolta anche della ciotola rivolgetevi per riferimento ai dati riportati in tabella a pag.6

CONSIGLI UTILI PER UN IMPASTO PERFETTO

FASE 1°: PREPARAZIONE DEL LIEVITO

Il lievito secco per essere attivo deve fermentare. Per consentire la fermentazione, versate in un contenitore il latte tiepido, lo zucchero e l'acqua tiepida; aggiungete, quindi, il lievito secco e mescolate. Tenete in luogo asciutto finché il composto non inizia a formare una schiuma. Occorreranno circa 10 minuti. Assicuratevi di non aver scaldato troppo il latte perché le temperature elevate arrestano la fermentazione e rendono inattivo il lievito.

FASE 2°: PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

Nota: Verificate il corretto posizionamento delle pale impastatrici (fare riferimento a pagina 5).

1. Versate gli ingredienti secchi nella ciotola e ponetela sulla base girevole. Mettete il selettore di velocità sulla velocità 1 e il selettore di velocità contenitore "H" su "MIN". Aggiungete gradualmente gli ingredienti liquidi.

Nota: Potrebbe essere utile utilizzare una spatola di plastica o gomma per rimuovere gli ingredienti secchi dalle pareti del contenitore durante l'impastatura. Non utilizzate la spatola in prossimità o immediatamente dietro gli impastatori. Utilizzate solo una spatola di plastica e/o gomma evitando ogni contatto con le parti in movimento.

Consigli di sicurezza: Non cercate di spingere l'impasto con le mani, con una spatola o con qualunque altro utensile mentre l'impastatore è collegato ad una presa di corrente o sta funzionando.

2. Quando gli ingredienti cominciano a formare una palla, raschiate, se necessario, le pareti del contenitore con una spatola di plastica e togliete l'impasto.

Consigli di sicurezza: Non utilizzate l'impastatore in prossimità dei bordi di un piano di lavoro o di un tavolo perché potrebbe cadere.

3. Può essere necessario, a seconda della ricetta, lavorare manualmente l'impasto ottenuto. Disponete l'impasto su un piano di lavoro o una superficie ben infarinata e lavorate fino ad ottenere una pasta elastica ed omogenea. Per la lavorazione occorreranno circa 10-15 minuti.
4. Dopo l'impastatura, disponete l'impasto in un contenitore ampio e cosparso di olio. Ponete il contenitore in un luogo tiepido, al riparo dall'aria, e copritelo con un panno leggero finché l'impasto non raddoppia di volume.
5. Esercitate con il pugno una pressione al centro dell'impasto lievitato per far fuoriuscire l'aria in eccesso. Ripiegate i bordi verso il centro quindi disponete su un piano leggermente infarinato per dargli la forma desiderata. Ponete l'impasto su una teglia da forno o ritagliatelo in modo da ottenere focaccine, panini, ecc.
6. Lievitazione finale dell'impasto. Coprite l'impasto con un panno leggero e tenetelo in luogo tiepido, al riparo dall'aria, finché non raddoppia nuovamente di volume. Glassate e cuocete in forno.

Fase 3°: GLI ULTIMI RITOCCHI

Per arricchire il pane

1. Prima della cottura, cospargete le pagnotte o le focaccine con sesamo, semi di papavero o cumino.
2. Poco prima di estrarre le pagnotte dal forno, cospargetele con del formaggio grattugiato.
3. Una volta raffreddate, cospargete di zucchero a velo le ciambelle o le focaccine dolci.

Glasse

Si possono spennellare sull'impasto in ogni momento, prima, durante o dopo la cottura.

Prima della cottura

1. Per una crosta dorata, spennellate con panna o latte condensato.
2. Per una crosta lucida, spennellate con chiara d'uovo sbattuta.

Dopo la cottura

Per una finitura opaca, spennellate con burro o margarina fusi.

SUGGERIMENTI PER OTTENERE UN BUON IMPASTO

- A. L'impasto non è riuscito, che cosa ho sbagliato?**
- B. Se l'impasto viene lavorato troppo o troppo poco, risulterà duro o rovinato. Sugeriamo di buttare l'impasto e ricominciare da capo.**
- A. Ho seguito la ricetta, tuttavia l'impasto risulta asciutto e friabile. Dovevo aggiungere più acqua?**
- B. L'impasto può risultare asciutto e friabile per diversi motivi. Il più comune è che la farina tende ad assorbire una maggiore umidità/liquido, in modo particolare se la giornata è calda o umida. Sugeriamo di aggiungere più acqua, una goccia per volta, fino ad ottenere una palla omogenea.**
- A. Ho aggiunto troppa acqua e l'impasto risulta essere molto appiccicoso, che cosa posso fare?**
- B. Se l'impasto è omogeneo e non presenta grumi, toglietelo dal contenitore e rovesciatelo su un piano ben infarinato. Lavorate l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea, soffice al tatto, che si ritragga quando si esercita una pressione con la punta delle dita.**

CONSIGLI UTILI PER UNA PERFETTA RIUSCITA DELLE VOSTRE TORTE

1. Utilizzate sempre gli ingredienti a temperatura ambiente. In caso di basse temperature, riscaldare la ciotola da utilizzare.
2. Per un dolce più profumato, aggiungete al burro aromi ed essenze.
3. Unite lo zucchero al burro ammorbidito e mescolate finché il colore non diventa leggermente più chiaro; non è necessario mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero.
4. Aggiungete all'impasto un uovo alla volta e sbattete bene prima di aggiungere il successivo. Le uova non devono essere fredde perché potrebbero far "impazzire" il composto.
5. Nelle nostre ricette abbiamo usato, quando possibile, la farina autolievitante. Quando la ricetta richiede invece la farina 00, dovete utilizzarla per mantenere il giusto equilibrio tra gli ingredienti.
6. Dividete in due porzioni la farina e il liquido e aggiungeteli, alternandoli, alla velocità 1. Non sbattete troppo.
7. Se non disponete di una teglia delle dimensioni consigliate nella ricetta, riportiamo qui di seguito alcune teglie di dimensioni diverse ma della stessa capacità:
8. Utilizzate due stampi bassi di 20cm di diametro o uno stampo rettangolare di 28 x 18cm o uno stampo per torte di 20cm di diametro e profondo 7cm o uno stampo rettangolare profondo o uno stampo per ciambelle di 20cm di diametro.
9. Quando utilizzate uno stampo per torte al posto di uno stampo basso, abbassate la temperatura consigliata di circa 25 °C e prolungate il tempo di cottura.

10. Fate attenzione anche quando sostituite uno stampo per ciambelle, uno stampo per babà o una qualunque tortiera a forma di anello con uno stampo per torte perché alcuni composti con un alto contenuto di grassi potrebbero necessitare del calore fornito dal cono centrale.

11. I tempi di cottura e le temperature sono solo indicativi. A cottura ultimata i composti leggeri dovrebbero ritrarsi se toccati leggermente, mentre quelli più consistenti, come per le torte alla frutta e simili, dovrebbero essere testati con uno stecchino verso la fine del tempo di cottura consigliato.

I PERCHE' DI UNA CATTIVA RIUSCITA

Il Pan di Spagna si sgonfia

- Ingredienti non bilanciati, chiare d'uovo troppo sbattute, cambiamenti repentini di temperatura o un colpo d'aria al momento dell'uscita dal forno.

La torta non lievita

- Generalmente ciò è dovuto a una temperatura troppo elevata o a un eccessivo riscaldamento del forno durante la prima fase di cottura.

La torta presenta un avallamento al centro

- Eccesso di grassi, agente lievitante, liquido o zucchero; troppo poca farina; cottura insufficiente o lenta.

La torta deborda dallo stampo

- Troppo impasto per le dimensioni della tortiera, forno troppo freddo, troppo zucchero, lavorazione eccessiva, troppo lievito.

Crosta esterna dura

- Troppa farina, troppo poco zucchero, miscelazione eccessiva, forno troppo caldo.

Esterno umido e appiccicoso

- Troppo zucchero, lavorazione eccessiva, cottura insufficiente.

Consistenza grossolana e friabile

- Lavorazione eccessiva, temperatura di cottura troppo bassa.

Consistenza compatta e pesante

- Troppo grasso o zucchero, miscelazione eccessiva, cottura insufficiente o forno troppo caldo.

La frutta non resta in superficie

- Composto troppo soffice, frutta umida, troppo poca farina, ingredienti non bilanciati correttamente, lavorazione eccessiva.

ALCUNI SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DEL PAN SPAGNA

- Esistono essenzialmente due modi di preparare il Pan di Spagna. Quello che utilizza le uova intere è il più semplice ma se si vuole ottenere un composto ancora più vaporoso è meglio separare le chiare dai tuorli.
- Se scegliete di separare le uova, montate gli albumi a neve ferma, unite poco a poco lo zucchero sbattendo bene tra un'aggiunta e l'altra. Iniziate con cucchiaini di zucchero e, man mano che il composto diventa più consistente, aggiungete più velocemente. Ci vorranno circa 3-5 minuti. Unite i tuorli fino ad incorporarli perfettamente (mezzo minuto).

I seguenti accorgimenti sono validi per entrambi i metodi:

- Le uova devono essere a temperatura ambiente.
- Con lo zucchero semolato si otterrà un risultato migliore perché si scioglie più facilmente.
- La ciotola e le fruste devono essere puliti, asciutti senza tracce di unto.
- La velocità di miscelazione garantirà quel movimento delicato ma deciso necessario ad incorporare la farina. Fate attenzione a miscelare soltanto fino a quando la farina sia completamente incorporata al composto. Cominciate sempre a miscelare a velocità 1.
- Il liquido deve essere sempre caldo quando viene aggiunto al composto del Pan di Spagna. Con ciò inizia la fase di cottura ed è quindi importante che il forno sia pronto.
- Non accelerate la miscelazione ed accertatevi che il liquido sia perfetta-

mente amalgamato al composto. Nel punto in cui il liquido non è stato ben amalgamato all'impasto, il Pan di Spagna non si gonfierà.

ROTOLO DI PAN DI SPAGNA

- L'impasto per il Pan di Spagna deve essere distribuito uniformemente. Un risultato migliore si ottiene se, invece di spalmarlo, si versa l'impasto nella tortiera inclinandola opportunamente per consentire all'impasto di fluire negli angoli.
- Mentre il Pan di Spagna si cuoce, cospargete con un po' di zucchero cristallizzato un foglio di carta da forno più grande dello stampo. Mescolate la marmellata in modo da renderla più facile da spalmare. Non appena sfornato il Pan di Spagna, rovesciatelo sul foglio di carta preparato in precedenza e stendete velocemente la marmellata procedendo dal centro verso i bordi. Formate un primo rotolo ripiegando il Pan di Spagna caldo con l'ausilio del foglio di carta da forno.
- È importante che il Pan di Spagna sia arrotolato velocemente e non sia troppo caldo per evitare di romperlo.

LA COTTURA IN FORNO

Grassi

- Il latte di capra e il latte scremato possono essere utilizzati in queste ricette.
- Anche la margarina e il burro a basso contenuto di grassi possono essere utilizzati in queste ricette.

PANE BIANCO (ricetta base)

- 1 bustina di lievito secco
 - 1 cucchiaino di zucchero
 - 1 tazza d'acqua tiepida
 - 3/4 di tazza di latte tiepido
 - 60g di burro, fuso
 - 4 tazze di farina
 - 1 cucchiaino di sale
1. In un piccolo recipiente, mescolate insieme i primi cinque ingredienti e lasciate riposare in luogo tiepido fino a quando sulla superficie si saranno formate delle bollicine (10 minuti circa).
 2. Inserite gli impastatori nella testa di miscelazione (vedi pagina 5). Mettete gli ingredienti secchi setacciati nella ciotola.
 3. Unite gradualmente, alla velocità "MIN", il composto a base di lievito. Sarà necessario raschiare le pareti del contenitore con una spatola di gomma. Impastate per 3-4 minuti.
 4. Continuate a lavorare fino a quando tutti gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati fino ad ottenere una palla. Il composto risulterà umido e appiccicoso. Con l'ausilio di una spatola, togliete l'impasto dal contenitore.
 5. Ponete l'impasto in un contenitore imburrrato girandolo una volta per ungere la parte superiore. Coprite e lasciate lievitare in luogo tiepido finché non raddoppia di volume (40-50 minuti).
 6. Premete, ripiegate verso il centro e rigirate l'impasto. Togliete l'impasto dal contenitore e ponetelo su una superficie

ben infarinata. Lavoratelo leggermente con il palmo della mano fino a renderlo elastico ed omogeneo. Tagliatelo in due e formate le pagnotte. Copritele leggermente con pellicola trasparente e lasciatele lievitare in luogo tiepido (per circa 20-30 minuti) finché non raddoppiano di volume. Preriscaldate il forno a 200°C.

7. Cuocete per circa 30 minuti. Le pagnotte cotte, se battute, suonano vuote

GRISSINI

1. Seguite la fasi 1-5 della ricetta "Pane bianco (ricetta base)".
2. Premete, ripiegate verso il centro e rigirate l'impasto. Lavoratelo su un piano leggermente infarinato, tagliatelo in 8 parti e ritagliate ognuna di queste in fette di 1 cm.
3. Tagliate ogni fetta in strisciole di 1 cm e arrotolatele a forma di grissino.
4. Disponete i grissini sulla placca rivestita di carta da forno, spennellate con latte e cospargete di sale e /o semi di papavero e sesamo o salsa Cajun.
5. Cuocete a 200°C per 15 minuti o finché risultano asciutti, dorati e croccanti.

PANINI

1. Seguite le fasi 1-5 della ricetta "Pane bianco (ricetta base)".
2. Premete, ripiegate verso il centro e rigirate l'impasto. Lavoratelo leggermente su un piano ben infarinato, tagliatelo in 12 parti che farete rotolare sul piano di lavoro fino a formare 12 palline lisce e uniformi.
3. Disponete ciascuna porzione d'impasto su una placca da forno rivestita di carta da forno. Avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate che raddoppi di volume (circa 20-40 minuti), spennellate leggermente con uovo e cospargete con un misto di semi di papavero e sesamo.

PANINI AL SESAMO

1. Seguite le fasi 1-5 della ricetta "Pane bianco (ricetta base)".
2. Preriscaldate il forno a 220°C e ungete una placca da forno.
3. Premete, ripiegate al centro e rigirate l'impasto. Lavoratelo su una superficie leggermente infarinata, dividetelo in 24 parti uguali e formate delle palline lisce e rotonde.
4. Disponetele, le une accanto alle altre, sulla placca preparata in precedenza e spennellate con burro fuso cospargendo con semi di sesamo.
5. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa 10 minuti.
6. Cuocete in forno per circa 20 minuti. I panini ben cotti, se picchiettati con le dita, suonano vuoti.

Varianti della ricetta

Con questa ricetta si possono preparare anche le schiacciatine. Dopo aver diviso l'impasto in parti uguali e aver formato dei tondi, con un mattarello riducete ognuno di questi ad uno spessore di circa 1,5 cm. Disponeteli, gli uni accanto agli altri, sulle teglie preparate in precedenza, spennellate con burro fuso e cospargete con semi di sesamo. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa 10 minuti. Cuocete in forno per circa 20 minuti.

PANE CON L'UVETTA**Dosi per 2 pagnotte**

- 1 bustina di lievito secco
- 2 cucchiaini di zucchero
- 60g di burro o margarina, fusi
- 1 tazza e 1/2 di latte tiepido
- 3/4 tazza d'acqua
- 4 tazze di farina 00 o di farina per pane
- 2 cucchiaini extra di zucchero
- 2 cucchiaini di latte in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di uva sultanina

1. In un piccolo recipiente mescolate insieme il lievito, lo zucchero, il burro e l'acqua. Lasciate riposare in luogo tiepido finché compaiono le bollicine.
2. Inserite gli impastatori nella testa di miscelazione. Versate gli ingredienti secchi setacciati, inclusa l'uva sultanina, nella ciotola.
3. Alla velocità "MIN" 1, unite a poco a poco il composto a base di lievito. Nota: Potrebbe essere necessario raschiare le pareti del contenitore con una spatola di gomma. Lavorate il composto per circa 4-5 minuti.
4. Continuate ad impastare fino a quando tutti gli ingredienti non si siano amalgamati perfettamente e fino ad ottenere una palla. Nota: Il composto dovrebbe risultare umido e appiccicoso. Togliete l'impasto dal contenitore aiutandovi con la spatola.
5. Ponete l'impasto in un contenitore imburrito rigirandolo per ungerne la parte superiore. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in luogo tiepido finché non raddoppia di volume (40-50 minuti).
6. Premete, ripiegate i bordi verso il centro e rigirate l'impasto. Rovesciate l'impasto su una superficie ben infarinata e lavorate leggermente per 1-2 minuti fino a renderlo omogeneo. Tagliatelo, quindi formate dei panini. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in luogo tiepido finché non raddoppia-

no di volume (20 minuti circa). Preriscaldate il forno a 220°C.

- Cuocete per circa 30 minuti. Le pagnotte ben cotte, se picchiettate con le dita, suonano vuote.

Suggerimento: se l'impasto è troppo umido, mentre l'impastatore sta impastando, versate lentamente un cucchiaio di farina alla volta finché l'impasto non risulta omogeneo e leggermente umido ma non troppo. L'impasto deve risultare un po' coloso, soffice ed elastico.

Varianti della ricetta

La variante dolce dell'impasto può essere utilizzata per realizzare diversi dolci da forno quali le trecce di pane, le focaccine di Chelsea o i panini dolci con taglio a croce.

Trecce di pane dolci

- Seguite le fasi 1-5 della ricetta "Pane con uvetta"
- Premete, ripiegate i bordi verso il centro e rigirate l'impasto. Su un piano leggermente infarinato, lavoratelo con le mani ben infarinate fino a quando risulta liscio, soffice ed elastico. Tagliatelo in due parti e stendetene una su un piano infarinato fino a formare un rettangolo di 60 x 30cm di lato, spesso circa 2 cm.
- Tagliatelo, nel senso della lunghezza, in 3 parti uguali, unite le estremità superiori, fatele aderire bene quindi intrecciate le tre lunghezze incrociandole una sopra e una sotto l'altra unendole alle estremità con una leggera pressione.
- Disponete su una placca da forno rivestita di carta da forno e cuocete a 200°C per 40-45 minuti. Una volta cotte, spennellate con la glassa. Ripetete l'operazione con l'altra metà.

GLASSE

- 3 cucchiaini di zucchero
- 1/4 tazza d'acqua
- 1 cucchiaino di gelatina
- 3 cucchiaini di zucchero

Mettete l'acqua, lo zucchero e la gelatina in un pentolino. Mescolate a fuoco medio fino al completo assorbimento dello zucchero (2 minuti circa).

Una volta raffreddate, decorate la superficie delle trecce con la glassa. Mescolate insieme 1/2 tazza di zucchero a velo, 20ml d'acqua e il vostro colorante alimentare preferito.

FOCACCINE DOLCI DI CHELSEA

- Su un piano infarinato, stendete l'impasto fino a formare un rettangolo di 60 x 30cm di lato, spesso circa 2 cm. Cospargete con 1/2 tazza di frutta secca mista o con una mela verde pelata e tagliata a pezzetti.
- Prendete il lato più lungo e arrotolatelo a formare un rotolo.
- Tagliate il rotolo a fette di 5 cm.
- Disponete a piacere su una tortiera rotonda imburrata e rivestita di carta da forno. Sovrapponete le fette in modo da dare loro una forma decorativa. Spennellate con chiara d'uovo e lasciate lievitare per circa 15-20 minuti.
- Cuocete in forno caldo, a 200°C, per 40-45 minuti. Una volta cotte, cospargete di glassa.
Nota: Per la glassa, si veda la ricetta "Trecce di pane dolci"
- Una volta raffreddate, decorate la superficie con la glassa. Mescolate insieme 1/2 tazza di zucchero a velo, 20ml d'acqua e del colorante per alimenti rosa.

Varianti della ricetta

Utilizzate questa ricetta per preparare i panini caldi con taglio a croce. Dividere l'impasto in 18 parti uguali e formate delle palline. Disponetele, le une accanto alle altre, su una placca rivestita con carta da forno. Con un coltello, praticate un taglio a croce sulla superficie quindi, servendovi di una siringa, decorate con una miscela densa di farina e acqua. Utilizzate questa ricetta per preparare i panini caldi con taglio a croce. Dividere l'impasto in 18 parti uguali e formate delle palline. Disponetele, le une accanto alle altre, su una placca rivestita con carta da forno. Con un coltello, praticate un taglio a croce sulla superficie quindi, servendovi di una siringa, decorate con una miscela densa di farina e acqua.

PANE INTEGRALE

- 1 bustina di lievito secco
- 2 cucchiaini di zucchero
- 3 tazze di acqua tiepida
- 30g di burro, fuso
- 2 tazze di farina
- 1 tazza e 1/2 di farina integrale
- 1 cucchiaino di sale

1. In un piccolo recipiente mescolate insieme il lievito, lo zucchero, l'acqua e il burro e lasciate riposare in luogo tiepido finché non appare della schiuma. Occorreranno circa 10 minuti.
2. Inserite gli impastatori nella testa di miscelazione (fare riferimento a pagina 6). Mettete gli ingredienti secchi setacciati nel contenitore.
3. Alla velocità "MIN" 1, unite a poco a poco il composto a base di lievito. Nota: Potrebbe essere necessario raschiare le pareti del recipiente con una spatola di gomma. Impastate per 3-5 minuti.
4. Continuate ad impastare fino a quando tutti gli ingredienti si siano perfettamente amalgamati e l'impasto formi una palla. Il composto deve risultare soffice e colloso.

5. Ponete l'impasto in un contenitore imburato rigirandolo una volta per ungere la parte superiore. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in luogo tiepido finché non raddoppia di volume (40-50 minuti).
6. Premete, ripiegate i bordi verso il centro e rigirate l'impasto. Lavoratelo su un piano leggermente infarinato, tagliatelo in due e formate due pagnotte. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in luogo tiepido finché non raddoppiano di volume (circa 30 minuti). Preriscaldate il forno a 200°C.
7. Cuocete per circa 30 minuti. Le pagnotte ben cotte, se picchiettate con le dita, suonano vuote.

Varianti della ricetta

Quest'impasto può essere usato per preparare panini, grissini e come base per altri prodotti da forno integrali. Vedi le varianti della ricetta "Pane bianco (ricetta base)".

Nota: Al posto della farina 00 o integrale si può usare la farina 0.

TORTE DI COMPLEANNO**Torta base al burro**

- 125g di burro o margarina
- 4 gocce d'estratto di vaniglia
- 3/4 tazza di zucchero semolato
- 2 uova
- 2 di farina autolievitante
- 1 tazza di latte

1. Preriscaldate il forno a 180°C e ungete una tortiera rotonda di 20cm di diametro o equivalente.
2. Con la ciotola alla velocità "MIN" 1, ammorbidite il burro, unite la vaniglia e lo zucchero e lavorate a velocità 3 fino ad ottenere un composto soffice e cremoso. Occorreranno circa 2 minuti.
3. Unite le uova una alla volta senza aggiungere la successiva se la precedente non è stata ben amalgamata all' impasto.

4. Passate a velocità 1 e incorporate alternativamente la farina setacciata e il liquido. Evitate di utilizzare velocità troppo elevate altrimenti la farina si spargerà ovunque. Mescolate per 3-4 minuti fino ad ottenere impasto omogeneo, consistente e cremoso.
5. Versate il composto nella teglia preparata in precedenza e cuocete in forno per 30-35 minuti o finché non acquista un bel colore bruno dorato.

TORTA ALLE PESCHE CAPOVOLTA

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Ungete e foderate una tortiera rotonda di 20cm di diametro.
2. Scegliete 4 pesche, tagliatele a metà e privatele del nocciolo. Disponetele sulla tortiera con il lato tagliato rivolto verso il basso e cospargete con 3 cucchiaini di zucchero e 20g di burro a pezzetti.
3. Seguite le fasi 2-4 della ricetta "Torta base al burro".
4. Versate l'impasto nella tortiera con un cucchiaio, livellate e cuocete per 40-45 minuti o fino a quando il dolce non si ritrae quando lo si tocca al centro. Lasciate raffreddare prima di sfornarlo.
5. Servite con le pesche nel lato superiore. Le dosi sono per 1 torta.

Variante

Si possono usare fette di ananas fresco, mango, pesche, pere o albicocche. Si può anche usare frutta in scatola, come le prugne, purché scolata bene. Anche i frutti di bosco surgelati possono andare bene.

Suggerimenti per servire il dolce: Servite il dolce tagliato a spicchi disponendovi sopra una cucchiata di panna.

TORTA AL LIMONE O ALL'ARANCIA

Unite al composto la scorza di un limone o la buccia di un'arancia e/o burro e zucchero e 2 cucchiaini di semi di papavero: il risultato sarà interessante e gustoso.

SBRICOLONA AL CAFFÈ

Aggiungete mescolando 2 cucchiaini di caffè solubile al composto e cospargete la superficie con delle briciole ottenute mescolando insieme 1 cucchiaio di burro, 2 cucchiaini di farina, 2 cucchiaini di zucchero, 1/2 cucchiaino di cannella e 2 cucchiaini di caffè solubile.

TORTA AL CIOCCOLATO

60g di cioccolato amaro sciolto e incorporato al latte della ricetta sopraccitata e ben amalgamato al composto prima della cottura.

TORTA MARMORIZZATA

Dividete il composto in 3 parti, lasciatene una al naturale, aggiungete il colorante rosa per alimenti alla seconda e 2 cucchiaini di cacao, 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio e 1 cucchiaio di latte alla parte restante. Con il cucchiaio, versate alternando, i composti colorati in una tortiera ad anello di 20cm di diametro oppure versate i impasti in 3 tortiere diverse e cuocete. Ricavate, quindi, dei bastoncini spessi 2cm unendoli tra loro con una glassa leggera (la ricetta si trova al capitolo Glasse). Sovrapponendo i bastoncini, formate una torta di 3x3 bastoncini e decorate con altra glassa.

TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

Prima della cottura, cospargete la superficie del composto versato in una teglia con 2 tazze di frutti di bosco freschi, surgelati o in scatola. Assicuratevi che la frutta in scatola sia ben scolata.

PAN DI SPAGNA AL BACELLO DI VANIGLIA

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Dosi per un Pan di Spagna di 1 x 20cm

3 uova a temperatura ambiente e separate

1/4 tazza di zucchero semolato

1 baccello di vaniglia, tagliato a metà e privato dei semi

1 tazza di farina autolievitante, setacciata

1. Imburrate e infarinate una tortiera di 20cm di diametro. Preriscaldate il forno a 180 °C.
2. Mettete gli albumi nella ciotola di miscelazione e montateli a neve utilizzando la velocità elevata "MAX".
3. Aggiungete lo zucchero semolato e sbattete fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Unite gli albumi e la vaniglia continuando a mescolare finché il composto non risulta omogeneo.
4. Fermate il mixer, quindi togliete le fruste e la ciotola. Poggiate la ciotola sul piano di lavoro e con un grande cucchiaio d'acciaio o una spatola di plastica incorporate la farina e 3 cucchiai d'acqua. Assicuratevi che il composto sia ben amalgamato facendo attenzione a non lavorarlo troppo perché ciò provocherebbe la fuoriuscita delle bolle d'aria che garantiscono un risultato soffice e spugnoso.
5. Versate uniformemente il composto in una tortiera imburrata e cuocete per 20-25 minuti o fino a quando lo stecchino infilato nella torta non uscirà pulito.
6. Una volta cotto, affinché si stacchi più facilmente, passate con un coltello lungo i bordi della tortiera quindi picchiettate dolcemente il fondo. Rovesciatelo sulla griglia e lasciate raffreddare.

Nota: Se non disponete del baccello di vaniglia, usate l'estratto o l'essenza di vaniglia ricordandovi che l'estratto è un concentrato e che ne basterà solo una goccia.

Suggerimenti per servire il dolce:

Quando il dolce si è raffreddato, tagliatelo e cospargetene la base con la vostra marmellata preferita quindi ricoprite con panna montata molto densa. Sovrapponete gli strati in modo da formare 1 torta. Cospargete semplicemente di zucchero a velo oppure coprite con altra panna montata disponendovi sopra alcune ciliegie fresche.

GLASSA LEGGERA AL BURRO

- 1/3 tazza di burro o margarina
- 4 tazze di zucchero a velo
- una presa di sale
- 3-4 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino e 1/2 di vaniglia

Versate tutti gli ingredienti nella ciotola, mescolateli con velocità "MIN" fino ad ottenere un composto omogeneo, cremoso, chiaro e spumoso.

GLASSA RISTRETTA

- 3 cucchiaini di zucchero
- 1/4 tazza d'acqua
- 1 cucchiaino di gelatina

Versate gli ingredienti in una piccola casseruola. Cuocete a fuoco medio mescolando continuamente finché lo zucchero non si è sciolto (2 minuti circa).

2. Stendetela ancora calda sui dolci già cotti.

GLASSA REALE PER TORTA ALLA FRUTTA

- 1 albume
- 1 tazza e 1/4 o 1 tazza e 1/2 di zucchero a velo setacciato
- 1 cucchiaino di glucosio liquido
- 2 cucchiaini di succo di limone

Dell'altro zucchero a velo per l'impasto, circa 1 scatola da 500g.

1. Utilizzando la ciotola piccola, montate l'albume con velocità "MAX".
2. Aggiungete poco per volta lo zucchero con velocità "MIN".
3. Incorporate il glucosio mescolando alla stessa velocità.
4. Sbattete a media velocità in modo da ottenere una crema liscia. Unite il succo di limone.
5. Rovesciate la glassa su una superficie cosparsa di zucchero a velo, lavorate aggiungendo zucchero finché il composto diventa denso, omogeneo, sostenuto e molto chiaro.

Nota: Se la glassa non viene utilizzata subito, coprite con un panno umido o una pellicola.

BRUNCH, PRANZO E TÈ DELLE CINQUE**Ciambella di mele e cannella****PER LA PASTA:**

- 1 bustina di lievito secco istantaneo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 60g di burro, fuso
- 1 tazza e 1/4 di latte tiepido
- 1/2 tazza d'acqua
- 4 tazze di farina
altri 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di latte in polvere
- 1 cucchino di sale
- 1 tazza d'uva sultanina

PER IL RIPIENO:

- 1/8 tazza d'acqua
- 1/4 tazza di zucchero
- 3 mele, sbucciate, private del torsolo e tagliate a dadini
- 5 gocce d'estratto di vaniglia
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di maizena sciolto in 1/2 cucchiaino d'acqua

PER LA GLASSA:

- 3 cucchiaini di zucchero
- 1/4 tazza d'acqua
- 1 cucchiaino di gelatina

1. Mettete in una casseruola l'acqua e lo zucchero e fate sciogliere lo zucchero a fuoco medio. Aumentate la fiamma e portate ad ebollizione. Aggiungete le mele e cuocete finché diventano croccanti al centro. FATE IN MODO CHE LE MELE NON SI SFALDINO. Aggiungete la cannella e la vaniglia, unite la maizena sciolta nell'acqua, cuocete, fate addensare e cuocete ancora per un minuto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
2. In un piccolo recipiente, lavorate insieme il lievito, lo zucchero, il burro e l'acqua. Lasciate riposare l'impasto in luogo tiepido finché fino a quando sulla superficie si saranno formate delle bollicine (10 minuti circa).

3. Inserite gli impastatori nella testa di miscelazione e versate gli ingredienti setacciati, inclusa l'uva sultanina, nella ciotola.
 4. Con velocità "MIN", unite poco per volta il composto a base di lievito. Nota: Potrebbe essere necessario raschiare le pareti del contenitore con una spatola di gomma. Aumentate gradualmente la velocità e impastate per 4-5 minuti.
 5. Continuate ad impastare finché tutti gli ingredienti non si sono perfettamente amalgamati e fino a formare una palla. L'impasto deve essere omogeneo e appiccicoso.
 6. Ponete l'impasto in un recipiente cosparso d'olio, rigirandolo per ungerne la superficie. Coprite con una pellicola e lasciate lievitare in luogo tiepido finché non raddoppia di volume (40-50 minuti).
 7. Sbattete l'impasto per farlo sgonfiare, ripiegate i bordi verso il centro e giratelo dall'altra parte. Lavoratelo su un piano leggermente infarinato finché diventa soffice e omogeneo. Con metà dell'impasto formate un rettangolo di circa 30x20cm.
 8. Cospargete il lato più lungo con il composto di mele e arrotolate come per fare uno strudel.
 9. Adagiate il tutto in uno stampo per ciambelle imburrito unendo le estremità. Coprite e lasciate lievitare per circa 40-45 minuti. Preriscaldate il forno a 200°C.
 10. Cuocete per circa 30-35 minuti o finché non acquista un bel colore dorato. Sfornate e spennellate, ancora caldo, con la glassa.
 11. Per la glassa: versate l'acqua, lo zucchero e la gelatina in un pentolino. Cuocete mescolando finché lo zucchero non si è sciolto (circa 2 minuti).
- Nota:** Ripetete l'operazione con l'altra metà dell'impasto.

TORTA DI CAROTE, PRUGNE E UVA SULTANINA

- 6-8 grosse prugne snocciolate
- 1 tazza di noci
- 1 tazza d'uva sultanina
- 4 carote medie, pelate e sminuzzate
- 4 uova
- 1 tazza e 1/2 di zucchero semolato
- 3/4 tazza d'olio di semi
- 2 tazze e 1/2 di farina
- 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini di lievito
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di cannella
- 1/2 cucchiaino di spezie varie
- 1/4 cucchiaino di noce moscata
- Il succo e la scorza grattugiata di un limone o di un'arancia

GLASSA AL FORMAGGIO

- 125g di formaggio cremoso, ammorbidito
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 2 tazze e 1/2 di zucchero a velo

1. Preriscaldate il forno a 160 °C. Imburrate e infarinate 2 stampi rettangolari.
2. Nella ciotola, sbattete per 2 minuti le uova e lo zucchero con velocità "MAX".
3. Unite l'olio e sbattete per 3 minuti finché il composto diventa denso e cremoso.
4. Incorporate gli tutti altri ingredienti amalgamando bene.
5. Versate il composto negli stampi preparati in precedenza e cuocete per 50 minuti. Lasciate intiepidire negli stampi, quindi ponete sulla griglia a raffreddare completamente.
6. Per la glassa: Lavorate insieme, a media velocità, il formaggio, il burro, il succo di limone e lo zucchero finché il composto diventa soffice e cremoso.
7. Quando si sono raffreddate, cospargete le torte con la glassa decorando a piacere.

ENTRÉES**Per la pastella**

Dosi per 8-12 frittelle

- 1 tazza di farina
- 3 cucchiaini di lievito
- una presa di sale
- 1 uovo
- 1/2 tazza di latte

1. Nella ciotola, setacciate la farina, il lievito e il sale, unite l'uovo e il latte e amalgamate con velocità "MIN" fino ad ottenere un composto omogeneo (1-2 minuti circa).
2. Immergete la vostra frutta o verdura preferita nella pastella e friggete subito in olio abbondante.

Suggerimenti per gli ingredienti:

Frutta fresca o cotta, formaggio, ostriche.

Nota: Quando friggete, assicuratevi che l'olio sia molto caldo. La temperatura è giusta se immergendo la frittella l'olio sfrigola.

MAIONESE

- 3 tuorli
- 2 cucchiaini di senape
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 tazza d'aceto
- 2 tazze d'olio di semi o d'oliva

1. Usando la ciotola, lavorate con velocità "MAX" i tuorli, la senape, il sale e lo zucchero. Unite poco per volta l'aceto e mescolate per 3-5 minuti fino ad ottenere un composto molto denso e cremoso.
2. Assaggiare e regolare di sale e pepe.

BIGNE' SAPORITI

Dosi per circa 40 bigné

Per la pasta per bigné:

60g di burro o margarina

1 tazza d'acqua

1 tazza di farina setacciata

3 uova grandi

1. Preriscaldare il forno a 220°C. Imburrate e rivestite con carta da forno le leccarde.
2. Mettete il burro o la margarina e l'acqua in una casseruola e portate ad ebollizione.
3. Incorporate la farina e continuate a mescolare finché il composto si stacca dai bordi.
4. Fate raffreddare. Versate il composto nella ciotola e lavorate per 1 minuto con velocità "MAX".
5. Unite un uovo alla volta sempre mescolando fino ad ottenere un composto consistente e omogeneo.
6. Con un cucchiaino o una tasca da pasticciere formare i bigné della grandezza di una noce direttamente sulle leccarde preparate in precedenza.
7. Cuocete per 15 minuti, quindi portate la temperatura del forno a 160°C e cuocete finché i bigné non si asciugano all'interno. Lasciate raffreddare, riempite con farce dolci o salate e servite.

Nota: I bigné possono essere congelati.

Per il ripieno:

Salsa bianca (ricetta base)

2 cucchiaini di burro o margarina

2 cucchiaini di farina

1/2 cucchiaino di sale

1/4 cucchiaino di pepe di Caienna

1/2 tazza di latte

1. In una casseruola sciogliete, senza far bollire, il burro o la margarina.
2. Togliete dal fuoco, unite la farina, il sale e il pepe e rimettete sul fuoco amalgamando bene ma senza far colorire.

3. Versate il latte in una sola volta e continuate a mescolare fino all'ebollizione e finché la salsa non si addensa.
4. Utilizzate la salsa per una delle farce consigliate o dividetela in due o tre porzioni.

FARCIA AL SALMONE

1 scatola di salmone da 125g

2 cucchiaini di maionese

succo di limone a piacere

1. Scolate il salmone e spezzettatelo in un recipiente. Aggiungete la maionese, la salsa bianca e mescolate bene. Regolate di sale e pepe aggiungendo, a piacere, il succo di limone. Riempite con il composto i bigné raffreddati e serviteli caldi o freddi.

FARCIA AGLI ASPARAGI

1 piccola scatola di asparagi, ben scolati e tagliati a pezzetti

90 g di parmigiano o pecorino romano grattugiato

Mescolate insieme gli asparagi, la salsa bianca e il formaggio amalgamando bene. Condite, a piacere, con sale e pepe e riempite con il composto i bigné. Serviteli caldi o freddi.

FARCIA AI FUNGHI E PANCETTA

1 scatola da 250g di funghi, ben scolati e tagliati finemente

2 fettine di pancetta o di prosciutto cotto o crudo tagliati finemente

In un piccolo recipiente mescolate insieme la salsa bianca, i funghi e la pancetta amalgamando bene. Riempite con il composto i bigné e serviteli caldi o freddi.

Nota: La salsa bianca è ottima anche con un trito di erbe fresche e formaggio brie.

DESSERTS**Crêpes dolci**

- 1 tazza e 1/2 di farina
una presa di sale
- 2 uova
- 1 tazza e 1/4 di latte
- 1 cucchiaino d'olio

1. Mettete tutti gli ingredienti nel recipiente e sbattete per 2 minuti con velocità "MIN" amalgamando bene il tutto.
2. Lasciate riposare per 1 ora.
3. Scaldate una padella, ungetela, quindi versate 1/3 tazza circa di pastella per ottenere una crêpe.
4. Lasciate cuocere qualche secondo finché non diventa leggermente dorata, girate e fate cuocere dall'altra parte. Cospargete di succo di limone e zucchero. Arrotolate e servite calda.

Suggerimento:

A cottura ultimata, cospargete la crêpe con Nutella e arrotolate. Servite calda o fredda (è apprezzata da grandi e piccini!).

PAVLOVA

- 4 albumi
- 1 tazza di zucchero semolato
- 2 cucchiaini d'aceto
- 3 cucchiaini di maizena
- 1/2 cucchiaino d'estratto di vaniglia

1. Preriscaldare il forno a 120°C. Imburrate e infarinate una tortiera di 20cm.
2. Con il recipiente ben pulito e a velocità "MAX", montate a neve ben soda gli albumi.
3. Unite poco per volta lo zucchero iniziando con un cucchiaino e mescolando bene prima di aggiungere il successivo. Man mano che il composto diventa più denso, aggiungete più abbondantemente. Saranno necessari circa 5-8 minuti.

4. Riducete la velocità a 1, unite l'aceto, la maizena e la vaniglia e continuate a mescolare finché il composto non diventa sostenuto e lucido (2-3 minuti circa).
5. Distribuite la metà del composto nella tortiera e con l'altra metà formate un bordo, aiutandovi con una siringa ad pasticciare.
6. Cuocete per 1 ora - 1 ora e 1/2. Spegnete il forno e lasciate raffreddare possibilmente per una notte o per qualche ora.

Suggerimento per servire il dolce:

Decorate a piacere. Ottimo con panna montata e frutti di bosco, spolverizzato di zucchero a velo.

FOCACCINE MORBIDE

Dosi per circa 12 focaccine

- 1 tazza e 1/2 di farina autolievitante
una presa di sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 uovo
- 1 tazza e 1/4 di latte
- 4-5 gocce d'estratto di vaniglia
- 40g di burro o margarina

1. Nella ciotola, setacciate la farina, il sale e il bicarbonato, unite lo zucchero, l'uovo e il latte. Sbattete con velocità "MIN" fino ad amalgamare perfettamente.
2. Passate alla velocità "MAX" e sbattete per 1-2 minuti fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
3. Aggiungete il burro fuso. Versate a cucchiaiate in una padella per friggere ben calda. Cuocete finché risultano gonfie e girate per dorare anche dall'altra parte.

Nota: Si possono congelare e riscaldare.

Suggerimenti per servire le focaccine:

Servite calde o fredde.

Come dolce, servite con panna montata o marmellata. Come salato, spalmate con burro o con prosciutto e formaggio.

Aggiungete alla pastella erbetto fresche tritate e servite le focaccine con formaggio cremoso, salmone affumicato o caviale.

BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Dosi per circa 100 biscotti
 125g di burro o margarina
 3/4 di tazza di zucchero semolato
 2/3 di tazza di zucchero di canna
 2 uova
 1 cucchiaino d'essenza di vaniglia
 2 tazze e 1/4 di farina
 1 cucchiaino di sale
 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
 2 tazze di gocce di cioccolato
 1 tazza di arachidi tritate

1. Preriscaldate il forno a 170 °C e imburrate una placca da forno.
2. Con la ciotola a velocità "MIN", ammorbidite il burro.
3. Passate alla velocità media e aggiungete i due tipi di zucchero.
4. Unite le uova, la vaniglia e lavorate a velocità "MAX" finché il composto non diventa chiaro e spumoso.
5. Incorporate gli ingredienti secchi, setacciati, amalgamando bene.
6. Con un cucchiaino, incorporate le gocce di cioccolato e le arachidi.
7. Versate il composto sulla leccarda in piccoli mucchietti servendovi di un cucchiaino e cuocete per 12-15 minuti o finché i biscotti risulteranno dorati.
8. Lasciate raffreddare sulla griglia. Una volta freddi, potete sovrapporre i biscotti usando la Nutella come legante e spolverizzare con zucchero a velo.

BISCOTTI AI CEREALI

1/2 tazza di burro o margarina
 1/2 tazza di zucchero semolato
 1 uovo
 essenza di vaniglia
 1/2 tazza d'uvetta sultanina
 1/2 tazza di cocco disidratato
 1 tazza e 1/4 di farina autolievitante
 una presa di sale
 2 tazze di cornflakes sminuzzati

1. Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate e rivestite con carta da forno una leccarda.
2. Lavorate a velocità media il burro con lo zucchero nel contenitore.
3. Unite l'uovo e sbattete bene.
4. Aggiungete la vaniglia, l'uvetta sultanina e la farina di cocco e continuate a mescolare a velocità "MIN".
5. Incorporate in due volte la farina e il sale e amalgamate bene il tutto.
6. Versate su un foglio di carta uno strato di cornflakes e disponendovi sopra il composto a piccoli mucchietti, servendovi di un cucchiaino. Formate delle palline ricoperte di cornflakes.
7. Ponete sulla leccarda preparata in precedenza e cuocete per 15 minuti. Lasciate raffreddare.

PASTICCINI SUBITO PRONTI

Dosi per 12
 60g di burro o margarina
 1 tazza e 1/4 di miscela di farina e lievito
 1/2 tazza di zucchero
 2 uova
 1/4 di tazza di latte
 1 cucchiaino d'essenza di vaniglia

1. Preriscaldate il forno a 220°C e disponete i pirottini negli stampini. Tenete da parte.
2. Versate tutti gli ingredienti nel recipiente e amalgamate bene. Iniziate a mescolare con velocità "MIN" passando gradualmente alla velocità "MAX".
3. Con un cucchiaino, versate il composto nei pirottini e cuocete in forno per 12-15 minuti.
4. Lasciate raffreddare e decorate a piacere.

Variante:

Prima della cottura, cospargete i pasticcini con dei frutti di bosco surgelati.

Suggerimenti per servire i pasticcini:

A cottura ultimata, spolverizzate con zucchero a velo e guarnite con decorazioni di zucchero che potete trovare in commercio.

PASTICCINI A FORMA DI FARFALLA

Togliete la parte superiore dei pasticcini, dividetela a metà e cospargete i dolcetti con un cucchiaino di panna o di crema densa. Ricollocate al centro le metà rivolgendole verso l'alto in modo da formare delle alette. Spolverizzate con zucchero a velo.

MERINGHE

2 albumi
90g di zucchero semolato
90g di zucchero a velo

1. Preriscaldate il forno a 120°C e rivestite due leccarde con carta da forno.
2. A velocità "MAX" montate gli albumi a neve non troppo soda nella ciotola.
3. Unite poco per volta lo zucchero semolato mescolando bene.
4. Passate alla velocità "MIN" e incorporate lo zucchero a velo. Mescolate finché il composto non diventa consistente e lucido.
5. Con la bocchetta a stella formate delle meringhe sulla placca da forno. Se non disponete di una tasca da pasticciare, usate 2 cucchiaini.
6. Quando sono completamente raffreddate, unitele due a due con la glassa (facoltativo).

MARSHMALLOWS

Dosi per 12 persone
30g di gelatina (3 bustine da 10g)
2 tazze di zucchero semolato
essenza di vaniglia o fragola
colorante per alimenti (facoltativo)
maizena per la copertura

1. Sciogliete la gelatina in 125ml d'acqua bollente sbattendo con una forchetta. Tenete a bagnomaria fino al momento dell'uso per evitare che si rapprenda.
2. Usando la ciotola e un cucchiaino, mescolate insieme lo zucchero, 250ml d'acqua bollente e la vaniglia. Incorporate, mescolando, la gelatina.
3. Mescolate per 2 minuti a velocità "MIN", quindi passate gradualmente alla velocità "MAX". Continuate a mescolare per 10 minuti a velocità "MAX" o finché il composto diventa denso e cremoso. Aggiungete alcune gocce di colorante alimentare (facoltativo). Sbattete per altri 5-7 minuti finché il composto diventa molto consistente e spumoso.
4. Ungete leggermente con dell'olio di semi 2 teglie quadrate di 22 cm di lato.
5. Mentre sbattete, raschiate di tanto in tanto le pareti del contenitore.
6. Versate a cucchiaiate il composto nelle teglie distribuendo uniformemente. Lasciate solidificare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.
7. Una volta indurito, tagliate a cubetti o in forme fantasiose che piacciono ai bambini. Cospargete con maizena.
Nota: Per formare i marshmallows potete servirvi anche di una tasca da pasticciare.

Suggerimenti per servire:

Sono molto adatti a essere serviti con cioccolata calda o caffè. Piacciono molto ai bambini e possono essere usati per preparare il "Rocky Road".

ROCKY ROAD

Mescolate insieme noci, frutta secca e marshmallows. Aggiungete del cioccolato fuso e disponete su una leccarda imburata e rivestita con carta da forno. Se la giornata è calda, conservate in frigorifero. Tagliate a fette e servite.