



STUDIO CASA

Kitchen Machine Grand Chef Inox



MANUAL DE UTILIZARE

www.studiocasa.ro

Model 1596



STUDIO CASA

Stimate client,

Va multumim ca ati avut increderea in a alege produsul nostru. Grand Chef Inox este un mixer creativ, compact, in care se combina calitatea si designul. Robust, versatil si conceput pentru a fi usor de folosit, Grand Chef Inox ofera beneficii in manevrare si obtinerea unor preparate culinare intr-un timp scurt si la performante ridicate.

Setul complet de accesorii, care permite amestecarea, framantarea si mixarea oricaror tipuri de ingrediente face ca produsul sa fie indispensabil in orice bucatarie. Produsul este recunoscut ca fiind creativ, exponent de seama al designului italian.

CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE UTILIZARE

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE

La folosirea aparatelor electrice trebuie luate următoarele măsuri de precauție:

1. Asigurați-vă că tensiunea de pe etichetă corespunde celei de la rețea.
2. Nu lăsați aparatul nesupravegheat dacă este conectat la rețea, scoateți-l din priză după fiecare utilizare.

www.studiocasa.ro



STUDIO CASA

3. Nu amplasați aparatul pe sau în apropierea surselor de căldură.
4. Amplasați întotdeauna aparatul pe o suprafață plată și solidă în timpul utilizării.
5. Nu expuneți aparatul intemperiilor (ploaie, soare etc.).
6. Cablul de curent nu trebuie să intre în contact cu suprafețele încinse.
7. Acest aparat nu se va folosi de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice sau mentale reduse sau de persoane fără experiența necesară sau care nu cunosc aparatul, cu excepția cazurilor când sunt supravegheate cu atenție sau au fost instruite adecvat în privința utilizării de persoane responsabile de siguranța lor.
8. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
9. Nu imersați aparatul, ștecărul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Pentru curățare folosiți o cârpă umedă.
10. Scoateți aparatul din priză înainte de a fixa sau a scoate accesoriile sau înainte de a curăța aparatul, .
11. Asigurați-vă că aveți mâinile bine uscate înainte de a folosi sau de a regla întrerupătoarele la aparat sau înainte de a atinge ștecărul sau conexiunile la rețeaua electrică.
12. Pentru a scoate aparatul din priză prindeți de ștecăr și scoateți-l direct din priză. Nu trageți de cablu pentru a scoate din priză aparatul.
13. Nu folosiți aparatul în cazul în care cablul și priza sunt deteriorate sau dacă aparatul prezintă defecțiuni; pentru a evita orice fel de riscuri, toate reparațiile, inclusiv înlocuirea cablului se vor

www.studiocasa.ro



STUDIO CASA

efectua exclusiv de către centrul de asistență clienți De'Longhi sau de către un tehnician autorizat De'Longhi.

14. În cazul în care folosiți cabluri prelungitoare acestea trebuie să se potrivească cu aparatul. Astfel evitați pericolele pentru utilizator și riscurile legate de siguranța mediului în care se folosește aparatul. Cablurile prelungitoare neadecvate pot cauza anomalii pe parcursul operării.
15. Nu permiteți cablului să atârne astfel încât să fie la îndemâna copiilor.
16. Nu periclitați siguranța aparatului prin folosirea unor componente care nu sunt originale sau care nu au fost aprobate de producător.
17. Acest aparat a fost conceput **EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC** și nu este destinat uzului în scopuri comerciale sau industriale.
18. Aparatul este conform directivelor 2006/95/CE și EMC 2004/108/CE și reglementărilor (CE) nr. 1935/2004 din 27.10.2004 privind materialele care intră în contact cu alimentele.
19. Toate modificările aduse acestui produs care nu au fost autorizate în mod expres de producător duc la anularea garanției.
20. În cazul în care decideți să eliminați aparatul, vă recomandăm să îl scoateți din uz prin tăierea cablului. Vă recomandăm, de asemenea, ca toate componentele care ar putea prezenta pericole, în special pentru copii, care s-ar putea juca cu acestea, să fie făcute inofensive.
21. Nu lăsați niciodată ambalajul la îndemâna copiilor deoarece poate prezenta pericole.

www.studiocasa.ro

22. Nu atingeți componentele mobile.
23. Nu lăsați aparatul să funcționeze în gol.
24. Nu introduceți mâinile sau ustensilele de bucătărie în aparat. Pericol de rănire sau de defectare a aparatului.
25. Nu introduceți alimentele cu mâna în aparatul aflat în funcțiune; Folosiți în acest sens orificiile aferente.
26. Nu introduceți alimentele prin partea laterală a bolului în timp ce aparatul se află în funcțiune. Opriti aparatul, scoateți-l din priză și folosiți spatula din dotare.



Consultați broșura anexată produsului pentru a elimina produsul corect conform Directivei Europene 2009/96/CE.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

DESCRIEREA APARATULUI (fig. 1)

- A Braț
- B Manetă de înclinare a brațului
- C Buton de reglare a vitezei
- D Tel pentru amestecat
- E Tel pentru bătut
- F Accesoriu pentru frământat aluat
- G Recipient
- H Corp aparat

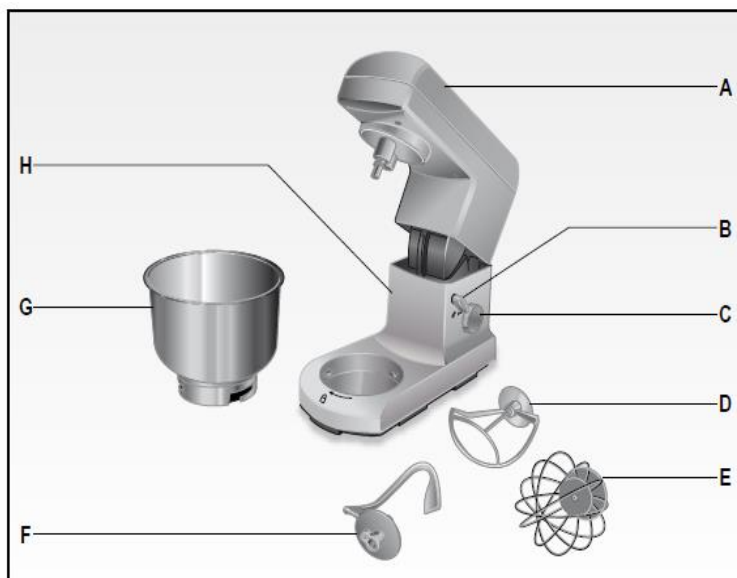


Fig. 1

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ATENȚIE: *După scoaterea aparatului din ambalaj și înainte de folosirea acestuia pentru prima oară, spălați temeinic cu apă și cu detergent delicat componentele care intră în contact cu alimentele.*



STUDIO CASA



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

www.studiocasa.ro

- Coborâți mânerul (B) în direcția simbolului  și ridicați brațul (A) până se blochează cu zgomot (Fig. 2).
- Introduceți bolul (G) în unitatea de bază (H) astfel încât sloturile aflate pe bol să se potrivească în elementele de fixare de pe unitatea de bază a aparatului. Rotiți înspre simbolul  pentru a fixa bolul. (G) (Fig. 3).
- Introduceți accesoriul adecvat ingredientelor ce urmează a fi procesate în axul motorului aflat în corpul aparatului (H) (fig. 4), rotiți în sens anti-orar pentru a-l fixa astfel încât tija aflată în unitatea de bază a motorului să se fixeze în locașul aflat pe accesoriu (fig. 5).

Aparatul dispune de trei tipuri de accesorii pentru amestec: Tel (E): pentru a bate albușul, frișcă, budincă instant și preparate pentru prăjituri și deserturi; pentru a bate untul sau margarina cu zahăr (folosiți unt sau margarină la temperatura camerei); pentru a încorpora ouă pentru pandișpan și alte aluaturi lichide.

Accesoriu pentru frământat (F): pentru toate tipurile de aluat (pizza, pâine, cocă fragedă etc.)

Accesoriu tel pentru amestec (D): pentru aluat moale.

- Ridicați brațul (A) pentru a introduce ingredientele în bol (G).
- Coborâți maneta (B) simultan cu brațul (A) (fig. 6).
- Introduceți ștecărul în priză și porniți aparatul prin rotirea butonului (C) și setarea la treapta de viteză "1". Măriți viteza în funcție de necesități și de rețetă.
- Pentru a obține o compoziție uniformă opriți aparatul, scoateți-l din priză și ridicați brațul (A) conform descrierii de mai sus.



STUDIO CASA

- Amestecați ingredientele cu o spatulă dinspre marginea bolului spre centrul acestuia (G).
- La finalul procesului sau pentru a schimba accesoriul opriți aparatul prin rotirea butonului (C) în poziția "0" și scoateți ștecărul din priză; ridicați brațul (A) conform descrierii de mai sus și trageți ușor accesoriul pentru a-l scoate după ce l-ați deblocat prin rotire în sens orar.
- Pentru a scoate bolul (G) rotiți-l în sens anti-orar.

ATENȚIE:

Înainte de a porni aparatul asigurați-vă că toate accesoriile au fost asamblate corespunzător.

Dacă trebuie adăugate ingrediente în bol (G) în timpul utilizării, rotiți mai întâi butonul (C) în poziția "0" pentru a opri aparatul și abia apoi introduceți ingredientele în bol.

Pentru a evita accidentarea sau deteriorarea aparatului nu apropiați mâinile sau ustensilele de bucătărie de componentele aflate în mișcare.

RECOMANDĂRI UTILE

- Pentru rezultate optime bateți albușurile la temperatura camerei.
- Înainte de a bate albușurile asigurați-vă că nu există grăsimi sau gălbenușuri pe tel sau în bol.

www.studiocasa.ro

- Folosiți întotdeauna ingrediente reci pentru coca fragedă, cu excepția cazurilor în care în rețetă se menționează altceva.
- Dacă aparatul pare să fie suprasolicitat, opriți-l, deconectați ștecărul de la priză și reduceți cantitatea ingredientelor pe care doriți să le procesați.
- Pentru un amestec optim adăugați mai întâi lichidele.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Îndepărtați toate accesoriile folosite în ordine inversă față de montaj.
- Bolul (G) și accesoriul (E) se pot spăla în mașina de spălat vase; accesoriile de bătut (D) și pentru frământat aluat (F) se vor spăla manual cu apă fierbinte și detergent delicat.
- Ștergeți corpul aparatului (H) cu o cârpă ușor umedă.
-

ATENȚIE:

După curățare, uscați toate componentele înainte de a le monta.

CAPACITATE MAXIMĂ DE PROCESARE

Cocă fragedă	800 g făină
Pandișpan	1,6 kg compoziție preparată
Aluat de pâine	900 g făină
Bezele (albuș+zahăr)	8
Paste cu ou	500 g făină

RETETE

ALUAT SIMPLU DE PAINE – 106 kg

600 ml apa calduta

30 g drojdie proaspătă sau 14 g drojdie uscată

2 lingurițe de zahăr

1 linguriță de sare

30 g ulei

450 g de făină 00

450 g griș din arnăut

- amestecați drojdia în recipient cu apă și zahăr. Lăsați-o să se odihnească 15 minute.

- adăugați sare și ulei în compoziție.

- folosiți accesoriile pentru frământat la viteza “1” și adăugați gradual ambele sortimente de făină.

- Continuați cu treapta de viteză “1” timp de 2 minute de la începutul amestecului.

- Treceți la viteza “2” și amestecați încă 4 minute.

- Transferați compoziția într-un bol uns cu puțin ulei și acoperiți-l cu o folie unsă.

- Lăsați aluatul să dospească la temperatura camerei și ferit de curent timp de 1 oră până se dublează cantitatea.

- puneți aluatul pe o suprafață cu făină și dați-i forma dorită.
- Amplasați aluatul în tigaia unsă sau pe hârtie de copt ușor unsă sau acoperită cu hârtie uleiată; acoperiți aluatul cu o cârpă și lăsați - să crească 30 de minute.
- Coaceți pâinea în cuptorul pre-încălzit la 220°C timp de 25-35 minute, în funcție de mărime și formă până ce auziți la apăsare un sunet gol.

REȚETĂ PENTRU PASTE CU OU - 800 gr

500 g făină “00”

4 ouă (65/70 g fiecare)

50 ml apă rece

5 g ulei

- adăugați toate ingredientele în recipient.
- folosiți accesoriul de frământat la viteza “2” timp de 5 minute.
- transferați compoziția într-un bol tapetat cu făină și acoperiți-l cu folie. Lăsați-l timp de 30 de minute într-un loc cald.
- întindeți aluatul de paste cu mâna sau cu mașina și tăiați pastele conform rețetei.
- fierbeți-le în apă cu sare timp de 5-8 minute în funcție de formă și cantitate.

REȚETĂ PENTRU ALUAT FRAGED – 1,6 kg

800 g făină “00”

400 g unt rece, tăiat bucăți

240 g zahăr

4 gălbenușuri

100 ml apă rece

Un vârf de cuțit de sare

Arome (vanilie, suc de lămâie sau de portocale etc...)

- Folosiți telul (F) și amestecați la viteza “2” timp de 5 minute.
- Transferați compoziția pe o suprafață de lucru și rulați-o rapid.



STUDIO CASA

- Ambalați-o în folie și puneți-o în frigider timp de cel puțin 20 de minute sau până s-a întărit puțin.
- Rulați aluatul în forma și grosimea dorită pe suprafața pe care ați pulverizat făină.
- Coaceți în cuptorul pre-încălzit la 170/180°C timp de 15 -25 minute conform rețetei.

REȚETĂ PANDIȘPAN – 1,6 kg

350 g unt la temperatura camerei

350 g zahăr

4 ouă (65/70 g fiecare)

10 gălbenușuri (aproximativ 200 g)

250 g făină 0

150 g amidon din cartofi

1 pliculeț de drojdie pentru prăjituri

1 vârf de cuțit de sare

Arome (vanilie sau esență de migdale sau suc de lămâie sau portocală, etc...)

- Adăugați unt, zahăr, sare și aromele în bol.
- Folosiți telul la viteza “7” timp de 5 minute.
- Treceți la viteza “8” timp de 5 minute.
- Continuați să bateți compoziția, adăugați un ou întreg sau 2 gălbenușuri la intervale de un minut sau până ce oul este incorporat bine în compoziție.
- Adăugați făină, amidon de cartof și drojdie și amestecați timp de 2 minute la viteza “6”.
- Introduceți compoziția în tăvi unse și tapate cu făină.
- Coaceți în cuptorul pre-încălzit la 170°C timp de 35/45 minute.

www.studiocasa.ro



STUDIO CASA

- Scoateți-o din cuptor și lăsați-o în tăvi timp de 5 minute.
- Întoarceți-o pe un grătar și lăsați-o să se răcească înainte de a o utiliza.

REȚETĂ BEZELE – 900 g (8 albușuri)

300 g albușuri (7/8)

300 g zahăr granulat

300 g zahăr pudră

1 vârf de cuțit de sare

- adăugați albușurile (la temperatura camerei) și sarea în bol.

- folosiți telul pentru a bătea albușurile la viteza “9” timp de 5 minute.

- treceți la viteza “10” și adăugați succesiv zahărul granulat succesiv.

- continuați să bateți oul încă 5 minute.

- opriți aparatul și scoateți bolul.

- încorporați zahărul pudră bătut anterior cu o spatulă cu mișcări de jos în sus.

- folosiți o pungă sau două linguri pentru a forma bezelele în tavă pe hârtie de copt ușor unsă.

- coaceți-le în cuptorul pre-încălzit la 40/50°C timp de câteva ore, lăsați ușa ușor deschisă (câțiva centimetri) pentru ca umiditatea să iasă și pentru ca bezelele să rămână uscate.

- bezele mici au nevoie de 3-4 ore, iar cele mari de 8-10 ore pentru a fi preparate.



Acest produs este conform directivelor CE si este livrat de catre De'Longhi Appliances SRL pentru STUDIO CASA.

Produsul are garantie 2 ani , in conditii de intrebuintare normala.

Service autorizat De'Longhi in Romania

S.C. MICADAN SRL

Telefon: 021 242 92 00

Adresa: Str Vatra Luminoasa Nr 108, Corp B,
Sector 2, Bucuresti.

www.micadan.ro

www.studiocasa.ro

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo dalla portata dei bambini.
8. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
9. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche,



sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

10. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

11. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.

12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

13. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.

14. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza De'Longhi o da tecnici autorizzati De'Longhi, in modo da prevenire ogni rischio.

15. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.

16. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.



17. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.

18. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

19. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

20. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.

21. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

22. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

23. Non toccare mai le parti in movimento.

24. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.

25. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.

26. Non introdurre mai gli alimenti con le mani durante il funzionamento; utilizzare sempre le apposite fessure.



26. Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione.

Spengere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa ed utilizzare sempre la spatola in dotazione.

27. Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2009/96/CE si

prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A Braccio

B Leva sblocco braccio

C Manopola regolazione velocità

D Frusta per mescolare

E Frusta per montare

F Frusta per impastare

G Ciotola

H Corpo dell'apparecchio

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZA: *Dopo aver tolto l'apparecchio dalla confezione, al primo uso lavare accuratamente con acqua e sapone neutro tutte le parti che vengono in contatto con alimenti.*

- Abbassare la leva (B) verso il simbolo per sollevare il braccio (A) fino a sentire uno scatto di bloccaggio (Fig. 2).

- Inserire la ciotola (G) sulla base del corpo dell'apparecchio (H) in modo che le fessure presenti sulla ciotola si applichino perfettamente sulle tacche ricavate nell'apposito alloggiamento sul corpo



dell'apparecchio. Ruotare in senso orario verso il simbolo per bloccare la ciotola (G) (Fig. 3).

- In base al tipo di alimento da lavorare, inserire la frusta sull'asse motore del corpo dell'apparecchio (H) (Fig. 4), e ruotarla in senso antiorario per bloccarla in modo che il perno ricavato sull'asse motore si alloggi perfettamente nell'apposita asola sull'attacco della frusta (Fig. 5).

L'apparecchio dispone di tre tipologie di fruste:

Frusta per montare (E): per montare chiare d'uovo, panna, budini istantanei, miscele pronte per dolci; per rendere cremosi margarina o burro e zucchero (utilizzare della margarina o burro a temperatura ambiente); per mescolare le uova, per Pan di Spagna e dolci soffici.

Frusta per impastare (F): per tutti i tipi di impasti (pasta per pizza, pane, pasta frolla, etc..).

Frusta per mescolare (D): per miscele per dolci morbidi.

- Sempre con il braccio (A) sollevato, versare gli ingredienti nella ciotola (G).

- Abbassare nuovamente la leva (B) e contemporaneamente il braccio (A) (Fig. 6).

- Inserire la spina nella presa di corrente ed accendere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla velocità "1". Aumentare la velocità poi in base alla necessità o secondo quanto riportato nella ricetta specifica.

- Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare il braccio (A) come descritto in precedenza. Con l'aiuto di un'apposita spatola

www.studiocasa.ro



portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti della ciotola (G).

- A lavorazioni concluse o nel caso si decidesse di cambiare il tipo di frusta, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (C) sulla posizione "O" e staccare la spina dalla presa di corrente; alzare il braccio (A) come descritto in precedenza e rimuovere la frusta estraendola con cautela verso l'esterno, dopo averla sbloccata ruotandola in senso orario.
- Rimuovere la ciotola (G) ruotandola in senso antiorario.

ATTENZIONE:

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver collocato correttamente tutti gli accessori.

Se durante il funzionamento, si rendesse necessario aggiungere ulteriori ingredienti all'interno della ciotola (G), spegnere prima l'apparecchio ruotando la manopola (C) su "0" e versare gli ingredienti all'interno della ciotola stessa.

Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da parti in movimento.

CONSIGLI UTILI

- Si consiglia di montare le uova a temperatura ambiente per un miglior risultato.
- Prima di montare le chiare d'uovo, verificare l'assenza di grasso o tuorlo d'uovo sulla frusta per montare o nella ciotola.
- Per la pasta frolla usare ingredienti freddi, a meno che non sia specificato diversamente nella ricetta.
- Se sentite che l'apparecchio lavora sotto sforzo durante l'uso, spegnerlo, togliere la spina dalla

www.studiocasa.ro



STUDIO CASA

presa di corrente e ridurre la quantità da impastare.

- L'impasto ottimale degli ingredienti si ottiene aggiungendoli prima del liquido.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio.

- La ciotola (G) e la frusta per montare (E) possono essere lavate in lavastoviglie; la frusta per mescolare (D) e quella per impastare (F) devono essere lavate a mano con acqua calda e detergente neutro.

- Per la pulizia del corpo dell'apparecchio (H) utilizzare un panno leggermente umido.

ATTENZIONE:

Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

CAPACITÀ massime

Pasta frolla 800 g di farina

Pan di spagna 1,6 Kg di miscela totale

Impasto per pane 900 g di farina

Meringa (albumi + zucchero) 8

Pasta all'uovo 500 g di farina

RICETTE

RICETTA BASE PER IL PANE – 1,6 KG.

600 ml d'acqua tiepida

30 g di lievito fresco oppure 14 g di lievito secco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

www.studiocasa.ro



STUDIO CASA

30 g d'olio

450 g di farina 00

450 g di semola rimacinata di grano duro

- Miscelare nella ciotola il lievito con l'acqua e lo zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti.

- Aggiungere al liquido il sale e l'olio.

- Usando il gancio, impastare a velocità "1" aggiungendo gradualmente le farine.

- Proseguire a velocità "1" sino a 2 minuti dall'inizio.

- Passare a velocità "2" ed impastare ancora per 4 minuti.

- Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta e coprirlo con pellicola, ungendo anch'essa.

- Lasciar lievitare a temperatura ambiente lontano da correnti per 1 ora o fino a che raddoppia in volume.

- Su di un piano infarinato dare le forme che si desidera.

- Porle su placche da forno unte d'olio o rivestite di carta oleata, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare ancora 30 minuti.

- Cuocere in forno preriscaldato a 220° C per 25-35 minuti a seconda dei formati o fino a che battendo la base del pane questo produca un suono sordo, di vuoto.

RICETTA BASE PER PASTA FRESCA ALL'UOVO – 800 GR.

500 g di farina "00"

4 uova da 65/70 g

50 ml d'acqua fredda

5 g d'olio

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.

- Usando il gancio, impastare a velocità "2" per 5 minuti.

www.studiocasa.ro



STUDIO CASA

- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta a mano o a macchina e tagliarla secondo la ricetta.
- Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA – 1,6 KG.

800 g di farina “00”

400 g di burro freddo a pezzetti

240 g di zucchero

4 tuorli

100 ml d'acqua fredda

un pizzico di sale

aromi (vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia, etc...)

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.
- Usando la frusta (F), impastare a velocità “2” per 5 minuti.
- Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e formare velocemente una palla.
- Avvolgere con pellicola e porre in frigo per almeno 20 minuti o fino a che si sarà leggermente indurito.
- Stendere la pasta su un piano infarinato all'altezza e nelle dimensioni desiderate.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170/180° C dai 15 ai 25 minuti a seconda della ricetta

www.studiocasa.ro



STUDIO CASA

**RICETTA BASE PER CAKE (TORTA PARADISO) –
1,6 KG.**

350 g di burro a temperatura ambiente

350 g di zucchero

4 uova da 65/70 gr.

10 tuorli (circa 200 gr.)

250 g di farina 0

150 g di fecola di patate

1 bustina di lievito in polvere per dolci

1 pizzico di sale

aromi (essenza di vaniglia, mandorla o scorze di limone, arancia, etc...)

- Inserire nella ciotola il burro, lo zucchero, il sale e gli aromi.

- Usando la frusta a fili, montare a velocità “7” per 5 minuti.

- Passare a velocità “8” e montare ancora per 5 minuti.

- Continuando a montare, aggiungere un uovo intero o 2 tuorli alla volta, ad intervalli di un minuto circa o fino a che l'uovo non sia ben incorporato.

- Aggiungere la farina, la fecola ed il lievito e amalgamare a velocità “6” per 2 minuti.

- Versare il composto in stampi imburrati e poco infarinati.

- Cuocere in forno preriscaldato a 170° C per circa 35/45 minuti.

- Sfnare e lasciar riposare 5 minuti nello stampo.

- Sformare su una griglia e lasciar ben raffreddare prima di utilizzarla.



STUDIO CASA

RICETTA BASE PER MERINGA – 900 GR (8 ALBUMI)

300 g di albumi (7/8 albumi)

300 g di zucchero semolato

300 g di zucchero a velo

1 pizzico di sale

- Inserire nella ciotola gli albumi a temperatura ambiente e il sale.

- Usando la frusta a fili, montare a neve a velocità “9” per 5 minuti.

- Passare a velocità “10” ed aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.

- Continuare a montare ancora per 5 minuti dal termine dell’ultima aggiunta.

- Spegnerne l’apparecchio ed estrarre la ciotola.

- Con una spatola e con movimenti dall’alto verso il basso, incorporare lo zucchero a velo fatto passare per un setaccio.

- Con l’aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiari, formate le meringhe su placche da forno rivestite di carta oleata o imburrate pochissimo.

- Cuocere in forno preriscaldato a 40/50° C per alcune ore, lasciando lo sportello socchiuso per un paio di centimetri, per permettere all’umidità di uscire ed alle meringhe di seccare bene.

- Potranno occorrere 3-4 ore per i pezzi più piccoli e sottili sino a 8-10 ore per le meringhe più grandi.

www.studiocasa.ro