

Le Blender



magimix®

Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiuni de siguranță	2
Descriere	4
Asamblarea blenderului	6
Folosirea blenderului	7
Asamblarea râșniței Mini Bol	8
Capacități blender	9
Curățarea	10
Sfaturi și trucuri	11

Rețete

Supă	13
Smoothies, shake-uri, băuturi diverse	19
Deserturi înghețate	31
Alte preparate	39
Rețete pentru râșnița Mini Bol	47
Indexul rețetelor	62



IMPORTANT!

**CITIȚI INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ CU MARE ATENȚIE
ÎNAINTE DE A FOLOSI PRODUSUL**



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

La folosirea unui aparat electric se vor respecta întotdeauna precauțiile de siguranță primare, inclusiv următoarele:

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile.
- Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă și nu o puneți în mașina de spălat de vase.
- Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani, persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să se afle sub supraveghere sau să fie instruite cu privire la utilizarea aparatului în siguranță, precum și să fi înțeles pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără supraveghere.
- Nu utilizați niciodată un aparat cu cablul de alimentare sau cu ștecherul deteriorate sau după ce acesta s-a defectat, a fost lovit sau deteriorat în vreun fel sau dacă nu funcționează în mod corespunzător. Blenderul trebuie să fie reparat de către producător, agentul său de service sau de către o persoană similară calificată, pentru a evita orice pericol.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare, înainte de a monta sau demonta accesorii ale acestuia și înainte de curățare.
- Dacă se blochează lamele, scoateți aparatul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care le blochează.
- Verificați dacă indicația de tensiune de pe aparat se potrivește cu cea de la rețeaua dvs. electrică.
- Aparatul trebuie să fie conectat întotdeauna la o priză cu împământare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de suport și nici să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu introduceți degetele sau obiecte în recipient în timp ce blenderul este în funcțiune.
- Folosiți întotdeauna blenderul doar cu capacul montat.
- Când mixați lichide fierbinți: îndepărtați dozatorul gradat și începeți întotdeauna cu viteză mică (sau cu programul pentru supe).
- Trebuie să aveți grijă atunci când manevrați lamele ascuțite, în timp ce goliți vasul și în timp ce îl curățați.
- Opriiți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a curăța accesoriile sau de a manipula piesele care sunt în mișcare atunci când sunt utilizate.



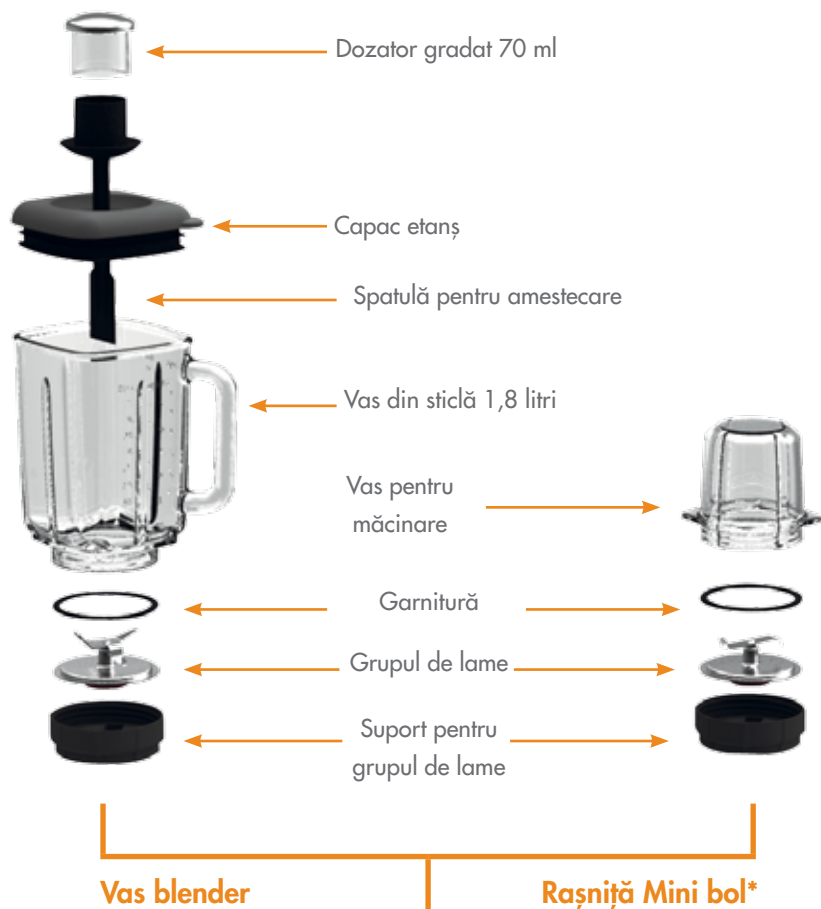
- Nu folosiți aparatul la exterior.
- Aparatul este proiectat numai pentru utilizare casnică.
- Următoarele moduri de utilizare nu sunt acoperite de garanție: în zonele de bucătărie rezervate pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru, în ferme, de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor spații comerciale de natură rezidențială, precum și în locațiile de tip bed&breakfast/agroturism.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI. DOAR PENTRU UZ CASNIC.

PROTECȚIA MEDIULUI



Acest simbol indică faptul că produsul nu va fi tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Acesta trebuie să fie dus la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentului electric și electronic. Pentru mai multe detalii cu privire la punctele de colectare, vă rugăm să contactați consiliul dvs. local sau serviciul pentru colectarea deșeurilor.

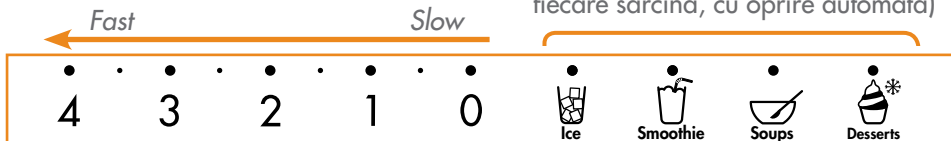


Unitate motor

* Accesoriu, se achiziționează separat

Modul manual (control manual)

Setările pre-programate (cicluri de viteză personalizate pentru fiecare sarcină, cu oprire automată)



0 = Oprit: rotiți selectorul în poziția 0 pentru a opri aparatul.

Când selectorul se află în poziția 0 nu se va întâmpla nimic dacă apăsați pe AUTO.



Gheață pisată (Ice): funcția de pulsație automată pentru zdrobirea cuburilor de gheață (nu este necesar să adăugați lichide).



Băuturi (Smoothie): pentru amestecarea sau mixarea preparatelor ca milks-hake-uri, smoothies și cocktail-uri.



Supe (Soups): pentru supe creme fierbinți sau reci.



Deserturi înghețate (Desserts): pentru mixarea și pasarea unor preparate mai dense sau mai compacte. Ideal pentru deserturi înghețate, cum ar fi înghețata italiană. Folosiți spatula pentru amestecare, pentru o mixare mai eficientă. Adăugați lichide dacă este necesar.

NOTĂ: Funcțiile pre-programate se vor opri automat, imediat ce funcția este finalizată (1 minut).



Lumina indicatoare aprinsă = aparatul este pornit și este gata de utilizare.

Lumina indicatoare clipește = aparatul este în modul de siguranță:

- Lipsește vasul blenderului sau este incorrect poziționat; reglați vasul în poziția corectă.
- Blenderul este supraîncărcat: opriți aparatul (rotiți selectorul la 0) și fie adăugați puțin lichid fie reduceți cantitatea care este amestecată, înainte de a porni din nou aparatul.

STOP : Oprește funcționarea aparatului.

AUTO : Pornește aparatul.

PULSE : Funcționare la viteză maximă. Aparatul se va opri automat imediat ce ați eliberat acest buton, dându-vă un control deplin asupra sarcinii de la început până la final. De asemenea, puteți apăsa acest buton la finalul sarcinii, pentru a emulsiona ingredientele.

NOTĂ: La procesarea cu „PULSE” a unei cantități mari vă recomandăm să setați blenderul la o viteză redusă și să ajutați mixarea folosind butonul de pulsație (PULSE), crescând viteza treptat.

ASAMBLAREA BLENDERULUI

Spălați cu atenție toate piesele (cu excepția unității motorului), înainte de a utiliza blenderul dvs. pentru prima dată.



Poziționați garnitura pe marginea grupului cu 4 lame. Dacă nu este montată corect, se poate să nu asigure complet etanșeitatea.



Înșurubați strâns suportul pe vasul blenderului.



Turnați întotdeauna lichidele în vasul blenderului înainte de ingredientele solide.



Întoarceți vasul blenderului. Așezați grupul lamei pe vas.



Poziționați vasul pe unitatea motorului, cu mânerul spre stânga sau dreapta.



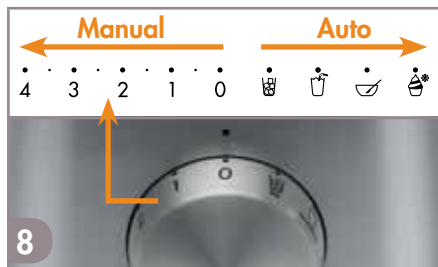
Nu umpleți niciodată vasul peste capacitatea maximă (vedeți Capacități blender, pag. 9).



Poziționați capacul și apăsați-l ferm. Introduceți dozatorul gradat. Conectați blenderul la sursa de alimentare cu energie electrică.



Folosiți spatula pentru a împinge ingredientele sau pentru a facilita mixarea amestecurilor dense.



Selectați o viteză sau setare și apăsați AUTO. LED-ul indicator se va aprinde.



Apăsați STOP pentru a opri momentan blenderul. Rotiți selectorul în poziția 0 pentru a-l opri complet.

! Nu scoateți niciodată capacul în timp ce blenderul funcționează.

Pentru a adăuga ingrediente în timpul funcționării, fie îndepărtați dozatorul gradat, fie opriți mai întâi aparatul, apoi deschideți capacul.

Când procesați lichide fierbinți, scoateți dozatorul gradat pentru a permite evacuarea aburului.

Nu utilizați niciodată blenderul **dacă recipientul este gol**. Pentru a evita deteriorarea lamelor blenderului, tocați sau măcinați ingredientele uscate (ex. nuci sau condimente) în Râșnița mini-bol*, care este dotată cu un set de lame proiectate special în acest scop.



Pentru a vă asigura că blenderul dvs. are o durată cât mai îndelungată de viață, **nu îl folosiți niciodată, continuu, mai mult de 60 de secunde o dată.**

Când folosiți controlul vitezei variabile, porniți întotdeauna de la cea mai redusă viteză, crescând-o gradual până când ajungeți la viteza potrivită pentru preparatul dvs.

*Accesoriu, se achiziționează separat

ASAMBLAREA RÂȘNIȚEI MINI BOL (SE ACHIZIȚIONEAZĂ SEPARAT)



Puneți ingredientele în vasul pentru măcinare.



Poziționați garnitura pe marginea grupului cu 2 lame.



Amplasați grupul lamei deasupra vasului pentru măcinare.



Înșurubați suportul pe vasul pentru măcinare.



Răsuciți râșnița pentru măcinare cu fața în jos și poziționați-o pe unitatea motorului.



Aplicând o presiune constantă în jos, pe vasul râșniței, selectați o viteză și apăsați AUTO.



Avertisment: ansamblul lamei poate fi foarte fierbinte după utilizare.

Nu depășiți capacitățile maxime indicate în tabelul de recomandări de mai jos.

Blender

	Cantitate maximă	Utilizare	Temp presetat
Gheață	300 g (aprox. 15/20 cuburi de gheață)	Dacă este nevoie, răciți vasul	60 s
Băuturi/ Smoothies	1,8 l smoothies și cocktail-uri / 1,5 l băuturi pe bază de lapte	Introduceți mai întâi ingredientele lichide	60 s
Supe	1,8 l supe fierbinți	Nu începeți niciodată cu setarea PULSE. Folosiți spatula dacă este necesar.	60 s
Deserturi înghețate	300 g fructe congelate (în bucăți de câte 2 cm) sau 4 cupe de înghețată	Adăugați puțin lichid și folosiți spatula pentru a facilita amestecarea	60 s

Programele au fost stabilite pentru capacitățile maxime indicate. Puteți opri programul înainte de încheierea ciclului, dacă folosiți cantități mai mici sau dacă doriți un rezultat final mai dens/gros.

Râșnița pentru măcinare

Ingrediente	Cantitate maximă	Viteză	Temp recomandat
Nuci, alune de pădure	100 g	3	20 s
Boabe de cafea	80 g	4	40 s
Mâncare pentru bebeluși	200 g	1	50 s
Mirodenii	100 g	4	20 s
Ceapă	100 g	1	30 s
Caise uscate	100 g	4	30 s
Crutoane/ pâine uscată	30 g	4	15 s
Zahăr pudră	200g cuburi de zahăr	4	60 s
Carne gătită	100 g	2	15 s
Carne crudă	200 g (în cuburi de 2 cm)	4	10 s
Parmezan	80 g (în cuburi de câte 2 cm)	4	5 s

Auto-curățare

Imediat după utilizare: Turnați un litru de apă caldută și câteva picături de detergent de vase în vasul blenderului. Închideți capacul cu atenție și porniți pentru 30 de secunde, la viteza 3. Clătiți foarte bine.

Curățarea totală



Detashați suportul grupului de lame cu spatula pentru amestecare. Demontați toate piesele, inclusiv garnitura.



Pentru rezultate optime, vă recomandăm să spălați capacul și garniturile manual.



Dacă este necesar, puteți deșuruba partea de sus a dozatorului gradat.



Curățați baza cu o cârpă umedă. Nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă.



Verificați butoanele de siguranță. Dacă acestea nu se mișcă liber, curățați-le cu un burete umed.

10 **magimix**

! **Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de a-l curăța. Demontați toate piesele detașabile, fără să uitați de garnituri. Nu curățați grupurile de lame în mașina de spălat vase!**

***** Vasul blenderului și cel al rașniței pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- Tăiați ingredientele solide în bucăți de aproximativ 2 cm înainte de a le adăuga în vasul blenderului.
- Gheața pisată: funcția  reduce cuburile de gheață la o pulbere foarte fină. Dacă preferați gheața sfărâmată în bucăți mai mari, folosiți o cantitate mică de cuburi de gheață (100 / 150 g max) și funcția PULSE.
- Pentru a amesteca ingredientele fără a le toca (ex. fulgi de ciocolată într-un amestec pentru prăjitură), adăugați-le chiar la final și folosiți blenderul timp de 5-10 secunde, la o viteză foarte redusă (0,5).
- Fructele congelate, utilizate pentru smoothies și înghețată, formează uneori blocuri solide atunci când stau în congelator. Pentru a evita deteriorarea aparatului, spargeți acest bloc în bucăți care măsoară aproximativ 2 cm înainte de a le introduce în recipientul blenderului.
- Când procesați amestecuri groase sau ingrediente solide, întotdeauna porniți cu viteză redusă; în caz contrar, alimentele se vor lipi de pereții laterali și nu vor intra în contact cu lamele. Dacă este necesar, adăugați o cantitate mică de lichid pentru a facilita amestecarea.
- Puteți salva un sos folosind blenderul pentru a elimina cocloașele. Amestecați timp de 15 secunde, la viteza 3.

Râșnița Mini Bol (accesoriu vândut separat)

- Mirodeniile întregi își păstrează aroma mult mai mult timp decât cele măcinate, astfel încât este mai bine să măcinați câte o cantitate mică de fiecare dată.
- Pentru a face pesmet instant, zdrobiți biscuiți și puneți pesmetul rezultat în recipiente umplute cu salată de fructe sau înghețată.
- Pentru zahăr pudră folosiți 200 g de zahăr tos. Procesați timp de 1 minut la viteza 4. Pentru a obține o textură și mai fină, amestecați încă 1 minut.
- Pentru glazură de tort turnați 200 g de zahăr pudră și un albuș de ou în Mini Bol. Amestecați timp de 20 de secunde la viteza 1.

CUM SĂ CITIȚI REȚETELE

1 cub de gheață = 20 g (ajustați cantitatea indicată în rețete, în conformitate cu greutatea cuburilor dvs. de gheață)

Timpul de gătit este informativ, ajustați-l în conformitate cu gustul dvs.

De exemplu, mixați pentru o perioadă mai scurtă de timp dacă preferați băuturi mai puțin spumoase.





Supă de legume

Pregătire: 5 min • Gătire: 5 min

4 porții

2 morcovi
1 leuștean
1 cățel de usturoi zdrobit
2 cartofi
½ ceapă
2 linguri de unt
100 g bacon
piper
1 litru de apă

Curățați legumele crude și tăiați-le în bucăți.

Într-o oală, încălziți ușor baconul și ceapa. Adăugați untul și legumele tăiate și prăjiți-le ușor, timp de 2 minute.

Adăugați apă, dați în clocot și gătiți timp de aproximativ 40 de minute.

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului, selectați setarea  și amestecați timp de 1 minut.

Sfat: Încălziți supa în oală, înainte de servire.

Supă cremă de andive

Pregătire: 20 min • Gătire: 30 min

6 porții

500 g muguri de andive
1 ceapă mare
25 g unt
500 ml supă de pui
200 ml smântână
½ linguriță zahăr
Nucșoară
Sare și piper

Curățați și tăiați ceapa.

Spălați andivele rapid, sub robinet, aruncați frunzele deteriorate și tăiați miezul amar cu un cuțit ascuțit. Tăiați fiecare andivă în jumătate, pe lungime.

Topiți untul într-o tigaie, adăugați ceapa și andivele, puneți capacul și gătiți ușor, timp de 10 minute. Asezonați cu sare și piper, adăugați zahărul și un pic de nucșoară rasă.

Turnați supa de pui și amestecați încă 20 de minute.

Transferați totul în vasul blenderului, selectați setarea  și lichefiați timp de 1 minut.

Adăugați smântâna, roțiți selectorul la 2 și amestecați încă 10 secunde.

Serviți fierbinte, cu praf de nucșoară.

Supă de linte roșie și lapte de cocos

Pregătire: 10 min • Gătire: 20 min

4 porții

250 g linte roșie
1 linguriță semințe de chimion
20 g unt
1 litru de apă
2 cuburi de supă de pui
250 ml lapte de cocos
Sare și piper

Clătiți foarte bine linte.

Topiți untul într-o tigaie mare și gătiți ușor linte și semințele de chimion timp de 3 minute.

Adăugați apa și cuburile de supă și dați în clocot. Acoperiți și fierbeți la temperatură medie, timp de aproximativ 15 minute. Adăugați laptele de cocos și asezonați cu sare și piper.

Turnați conținutul tigăii în vasul blenderului, alegeți setarea  și lichefiați timp de 1 minut sau până când supa capătă o consistență cremoasă/groasă.

Supă cremă de țelină și brânză cu mușegai albastru

Pregătire: 10 min • Gătire: 35 min

4 porții

½ rădăcină de țelină
1 cartof mare
1 litru de supă de pui
200 ml smântână cu conținut redus de grăsime
50 g brânză cu mușegai albastru
Câteva nuci
Piper negru, proaspăt măcinat

Curățați rădăcina de țelină și cartoful. Tăiați-le în cuburi mari.

Gătiți-le timp de 35 de minute, în supa de pui.

Transferați legumele în recipientul blenderului, împreună cu aproximativ jumătate din lichidul în care au fost gătite. Adăugați smântâna, brânza sfărâmată și nucile, plus puțin piper.

Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut. Dacă este necesar, folosiți spatula pentru a facilita amestecarea. Pentru o consistență mai subțire adăugați încă puțin din lichidul în care au fost gătite legumele.



Supă de mazăre cu mentă

Pregătire: 15 min • Gătire: 10 min • Timp de răcire: 2 h

6 porții

500 g mazăre congelată
5 frunze de mentă
1 litru de supă de pui
200 ml smântână
2 lingurițe sare de mare
Sare și piper

Gătiți mazărea în supă, aproximativ 10 minute.

Puneți deoparte $\frac{3}{4}$ din supă și turnați mazărea și restul de supă în vasul blenderului. Adăugați frunzele de mentă, smântâna, sarea și piperul.

Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut. Dacă este necesar, folosiți spatula. Puteți adăuga puțin lichid în care a fost gătită mazărea dacă preferați o consistență mai subțire.

Lăsați să se răcească, apoi păstrați timp de 2 ore în frigider.

Gazpacho

Pregătire: 15 min • Timp de răcire: 3 h

4 porții

2 felii subțiri de pâine
4 roșii bine coapte
1 castravete
1 ardei roșu
2 cepe verzi mici
1 cățel de usturoi
8 frunze proaspete de busuioc
80 ml ulei de măsline
2 linguri de oțet balsamic
1 linguriță piper Espelette
măcinat
Sare și piper proaspăt
măcinat
12 măsline negre (opțional)

Înmuiiați pâinea în puțină apă, timp de aproximativ 10 minute.

Opăriți roșiile pentru a le decoji mai ușor, tăiați-le în sferturi și eliminați semințele și suctul.

Curățați castravetele și tăiați cepele în jumătate. Îndepărtați coada și semințele ardeiului. Tăiați toate legumele în bucăți mari. Curățați usturoiul și înlăturați miezul amar.

Introduceți ingredientele în vasul blenderului, începând cu lichidele. Asezonați cu sare și piper și adăugați piperul Espelette.

Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut. Verificați gustul și lăsați să se răcească în frigider timp de cel puțin 3 ore.

Serviți rece și ornați cu câteva măsline și un pic de ulei de măsline.

Supă rece de măsline

Pregătire: 15 min

4 porții

60 g pâine (fără coajă)
100 g castravete
2 cepe verzi mici
50 g măsline verzi
5 ansoa în ulei de măsline
4 frunze de busuioc
2 frunze de mentă
2 linguri de mascarpone
200 ml lapte
½ lămâie
40 ml ulei de măsline
Piper proaspăt măcinat

Înmuiiați pâinea în lapte.

Curățați castravetele și tăiați-l în bucăți mari.

Curățați și tăiați cepele în jumătate. Stoarceți ½ de lămâie.

Introduceți ingredientele în recipientul blenderului, începând cu lichidele. Rotiți selectorul la setarea  și lichefiați timp de 1 minut. Puteți adăuga puțin lapte dacă preferați o consistență mai subțire. Serviți rece.

Supă cremă de sfeclă

Pregătire: 15 min

6 porții

3 sfeclă mari fierte
¼ castravete
125 g iaurt
4 bucăți mici de brânză de capră
1 lingură ulei de măsline
Sare și piper
Arpagic

Curățați sfecla. Spălați și curățați castravetele.

Tăiați în bucăți mari. Spălați și tăiați arpagicul (păstrați câteva frunze pentru decor).

Turnați mai întâi iaurtul în vasul blenderului, urmat de celelalte ingrediente. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut. Dacă este necesar, folosiți spatula pentru a asigura o textură mai omogenă.

Păstrați la frigider. Serviți în pahare, ca aperitiv, decorat cu câteva frunze de arpagic.



Vodcă cu căpșuni

Pregătire: 5 min

2 porții

100 ml vodcă*
½ lămâie
60 g zahăr tos
250 g căpșuni
8 cuburi de gheață

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 30 de secunde. Serviți imediat.

Dacă nu sunt arome căpșunile, adăugați puțin sirop de căpșuni.

* Consumul excesiv de alcool dăunează sănătății. Alcoolul trebuie să fie consumat cu moderație.

Mojito

Pregătire: 5 min

4 porții

200 ml rom alb*
20 frunze de mentă
8 lingurițe zahăr tos
250 ml apă minerală
2 lime
12 cuburi de gheață

Stoarceți lime. Așezați frunzele de mentă, zahărul și lime în pahare.

Introduceți romul și cuburile de gheață în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și procesați timp de 30 de secunde. Turnați amestecul în pahare și adăugați apă minerală. Serviți imediat.

* Consumul excesiv de alcool dăunează sănătății. Alcoolul trebuie să fie consumat cu moderație.

Pina colada

Pregătire: 10 min

2 porții

100 ml rom*
½ ananas
200 ml lapte de cocos
10 cuburi de gheață

Curățați ananasul, aruncați miezul tare și tăiați pulpa în bucăți.

Introduceți cuburile de gheață, laptele de cocos, romul și ananasul în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și procesați timp de 1 minut.

Pentru un gust mai fin mai puteți adăuga puțin lapte de cocos.

Este la fel de delicios și fără alcool.

* Consumul excesiv de alcool dăunează sănătății. Alcoolul trebuie să fie consumat cu moderație.

Cocktail de lychee

Pregătire: 5 min

2 porții

100 ml lichior de lychee*
10 lychee în sirop, curățate
10 cuburi de gheață
Ghimbir proaspăt
2 linguri lichior cremă de
căpșuni

Radeți o cantitate mică de ghimbir proaspăt și introduceți toate celelalte ingrediente în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și procesați timp de 30 de secunde. Pentru o variantă fără alcool, înlocuiți lichiorul de lychee cu sirop de lychee.

* Consumul excesiv de alcool dăunează sănătății. Alcoolul trebuie să fie consumat cu moderație.



Frozen lime

Pregătire: 5 min

2 porții

40 ml suc de grapefruit
40 ml sirop de mentă
2 cupe sorbet de lime

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului, începând cu lichidele, rotiți selectorul la setarea  și procesați timp de 30 de secunde.

Granita de lămâie

Pregătire: 5 min

2 porții

100 ml apă
1 lămâie mare
3 linguri sirop de arțar
12 cuburi de gheață

Radeți aproximativ 1 linguriță de coajă de lămâie. Folosind un cuțit special, îndepărtați coaja de lămâie și piețile, tăiați pulpa în sferturi și îndepărtați sâmburii. Turnați mai întâi apa în blender, urmată de sferturile de lămâie și coaja, apoi siropul de arțar și cuburile de gheață.

Rotiți selectorul la setarea  și procesați timp de 30 de secunde, apoi 10 secunde la viteza 4.

Smoothie de castravete și ridiche

Pregătire: 5 min

2 porții

½ castravete
10 ridichii roz
250 g iaurt grecesc
2 linguri brânză dulce
5 frunze de mentă
5 cuburi de gheață
Sare și piper

Curățați castravetele și tăiați-le în bucăți mari. Spălați și tăiați ridichile în jumătate.

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și lichefiați timp de 40 de secunde. Serviți imediat.

Smoothie de portocală

Pregătire: 5 min

2 porții

4 caise coapte
½ banană
120 ml suc de portocale
10 cuburi de gheață

Spălați caisele și îndepărtați sâmburii. Curățați banana și tăiați-o în bucăți.

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului, rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 30 de secunde.

Smoothie tropical

Pregătire: 5 min

4 porții

1 fruct de kiwi
¼ ananas
1 mango copt
120 ml suc de portocale
10 cuburi de gheață

Curățați fructele și tăiați-le în bucăți mari. Introduceți sucul de portocale, cuburile de gheață și fructele în vasul blenderului.

Rotiți selectorul la setarea  și lichefiați timp de 30 de secunde.



Smoothie de căpșuni, zmeură și pepene galben

Pregătire: 10 min

4 porții

1 pepene galben
200 g căpșuni
200 g zmeură
8 cuburi de gheață

Curățați coaja și semințele pepenelui. Tăiați pulpa în bucăți. Spălați și înlăturați codițele căpșunilor. Clătiți zmeura și căpșunile. Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului, rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 30 de secunde.

Serviți rece.

Indicație: nu e nevoie să adăugați cuburi de gheață dacă folosiți zmeură congelată.

Mic dejun

Pregătire: 5 min

2 porții

1 mână de zmeură
120 ml suc de portocale
½ banană
1 lingură de miere
125 g iaurt
1 mână de fulgi de ovăz

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului, începând cu suc de portocale.

Rotiți selectorul la setarea  și lichefiați timp de 30 de secunde.

Modul ideal de a vă începe ziua.

Milkshake de fructe de pădure și iaurt

Pregătire: 5 min

2 porții

125 g zmeură
125 g afine
125 g iaurt
120 ml lapte
2 linguri de miere

Puneți mai întâi laptele în vasul blenderului, urmat de iaurt, apoi de toate celelalte ingrediente. Rotiți selectorul la setarea  și procesați timp de 30 de secunde.



Milkshake de căpșuni

Pregătire: 5 min

4 porții

350 g căpșuni
750 ml lapte
4 linguri de sirop de
căpșuni
8 cuburi de gheață

Spălați și scoateți frunzele împreună cu miezul căpșunilor. Puneți toate ingredientele în vasul blenderului.

Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 30 de secunde.

Milkshake de banane și soia

Pregătire: 5 min

4 porții

2 banane
400 ml lapte de soia
3 linguri de migdale
măcinate
3 linguri de sirop de arțar
2 linguri de scorțișoară
pisată
5 cuburi de gheață

Introduceți laptele de soia, migdalele pisate, siropul de arțar, scorțișoara și cuburile de gheață în vasul blenderului. Decojiți bananele, tăiați-le în bucăți și adăugați-le în recipientul blenderului.

Rotiți selectorul la setarea  și amestecați continuu timp de 40 de secunde.

Serviți rece, imediat.

Milkshake de mango și lapte de cocos

Pregătire: 5 min

2 porții

400 g de pulpă de mango
125 ml lapte de cocos
Sucul de la 1 lime
2 lingurițe de miere
10 cuburi de gheață

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului, începând cu laptele de cocos. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați continuu timp de 30 de secunde.

Serviți rece, imediat.



Lassi picant

Pregătire: 5 min

4 porții

500 g iaurt

250 ml lapte

4 linguri zahăr pudră

10 nuci de fistic, nesărate

½ linguriță de cardamom

pisat

1 buchețel de șofran

Fulgi de migdale

Infuzați șofranul în 1 lingură de apă timp de câteva minute. Puneți toate ingredientele, cu excepția migdalelor, în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 30 de secunde. Răciți în frigider cel puțin o oră înainte de servire. Între timp, prăjiți ușor migdalele într-o tigaie fără ulei.

Serviți în pahare înalte, presărat cu migdalele.

Lassi de piersică și trandafir

Pregătire: 5 min

4 porții

500 g iaurt

250 ml lapte

2 piersici

2 linguri de zahăr pudră

4 linguri de sirop de trandafiri

Decojiți și scoateți sâmburele piersicilor. Puneți toate ingredientele în vasul blenderului, rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 40 de secunde.

Frappuccino cu caramel

Pregătire: 5 min

2 porții

40 ml cafea espresso

300 ml lapte

12 cuburi de gheață

30 g zahăr pudră

2 linguri de caramel lichid

Cremă Chantilly (opțional)

Puneți toate ingredientele, cu excepția cremei Chantilly, în vasul blenderului, rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 30 de secunde.

Împărțiți compoziția în două pahare și ornați cu cremă Chantilly.

Espresso cu gheață

Pregătire: 5 min

2 porții

8 cuburi de gheață

80 ml cafea espresso

2 linguri de sirop de trestie
de zahăr

Preparați două cești de cafea espresso și lăsați-le să se răcească ușor.

Puneți toate ingredientele în vasul blenderului, rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 30 de secund.



Roz fuchsia

Pregătire: 10 min

6 porții

400 g pepene verde

6 căpșuni mari

1 lime

800 ml ceai verde

8 frunze de mentă

8 cuburi de gheață

Preparați ceaiul, dar nu îl lăsați să se infuzeze prea mult. Lăsați să se răcească.

Curățați pepenele de coajă și tăiați pulpa în bucăți, scoțând semințele. Spălați și scoateți frunzele căpșunilor. Stoarceți lime.

Puneți ceaiul, sucul de lime și fructele în vasul blenderului, urmate de cuburile de gheață.

Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 30 de secunde.

Ceai de piersică, cu gheață

Pregătire: 10 min

2 porții

2 piersici mari

200 ml de ceai Earl Grey

2 linguri de miere

6 cuburi de gheață

Preparați 200 ml de ceai Earl Grey și lăsați-l să se răcească.

Decojiți și scoateți sâmburii piersicilor. Puneți piersicile, ceaiul, mierea și cuburile de gheață în vasul blenderului.

Rotiți selectorul la setarea  și lichefiați timp de 30 de secunde.

Bogăție de toamnă

Pregătire: 5 min

4 porții

400 g de pere în sirop

½ linguriță de scorțișoară

pisată

1 lingură de sirop de arțar

200 g de iaurt fluid

10 cuburi de gheață

Puneți toate ingredientele în vasul blenderului, începând cu iaurtul. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați continuu timp de 30 de secunde.

Adăugați siropul de pere, conform consistenței dorite.

Serviți rece, imediat.



Înghețată rapidă de zmeură

Pregătire: 5 min

4 porții

30 ml de lapte
1 albuș de ou
2 linguri de sirop de
trestie de zahăr
250 g zmeură înghețată

Puneți toate ingredientele în vasul blenderului, în ordinea în care sunt listate, rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut. Opriți blenderul imediat ce textura este fină și uniformă. Pentru o consistență și mai cremoasă, rotiți selectorul la 3 chiar înainte de final.

Înghețată de afine

Pregătire: 5 min

4 porții

200 ml de smântână cu
conținut redus de grăsime
1 albuș de ou
40 g zahăr pudră
250 g afine înghețate

Puneți toate ingredientele în vasul blenderului, în ordinea în care sunt listate, rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut, folosind spatula pentru a împinge amestecul în jos. Opriți blenderul imediat ce textura este fină și uniformă. Pentru o consistență și mai cremoasă, răsușiți selectorul la 3 chiar înainte de final.

Înghețată de mango și turtă dulce

Pregătire: 5 min

4 porții

125 g de iaurt
300 g de bucăți de
mango congelat
1 bucată de turtă dulce

Lăsați bucățile de mango să se dezghețe exact atât cât să le puteți tăia în jumătate, pe lățime.

Introduceți iaurtul în vasul blenderului, urmat de turta dulce tăiată în sferturi și de mango.

Rotiți selectorul la setarea  și lichefiați timp de 1 minut, folosind spatula pentru a împinge amestecul în jos.

Pentru o versiune mai dulce, înlocuiți iaurtul cu 2 cupe de înghețată de vanilie.

Înghețată de pere

Pregătire: 5 min

2 porții

250 ml cremă de ou
230 g de pere în sirop,
scurse
2 lingurițe de scorțișoară
pisată

Cu o zi înainte, turnați crema de ou în tăvița pentru cuburi de gheață și congelați timp de cel puțin 24 de ore. Când sunteți pregătiți să faceți înghețata, puneți perele în vasul blenderului, urmate de cuburile de cremă de ou și de scorțișoară. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut, pentru a obține o consistență fină și uniformă.

Surprize înghețate pentru copii

Pregătire: 5 min

2 porții pentru copii

100 g de fructe proaspete
200 g de iaurt cu aromă
de fructe
8 cuburi de gheață

Introduceți ingredientele în vasul blenderului, în ordinea în care sunt listate. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut sau până când textura este fină.

Deliciu din piersici înghețate

Pregătire: 5 min

4 porții

3 piersici coapte, fără
sâmburi
2 linguri de miere
12 cuburi de gheață

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului, începând cu piersicile. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 20 de secunde, apoi rotiți selectorul la 3 și mai amestecați încă 10 secunde. Dacă textura este prea lichidă, puteți să o faceți mai fermă adăugând o mână de cuburi de gheață. Rotiți selectorul la 4 și amestecați din nou, câteva secunde.



Sorbet rapid din fructe

Pregătire: 5 min

4 porții

1 banană congelată*
2 mâini de zmeură
congelată
200 ml de suc de
portocale

Introduceți sucul de portocale și fructele înghețate în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp 1 minut, folosind spatula pentru a împinge amestecul în jos. Este important să evitați folosirea prea îndelungată a blenderului pentru a împiedica topirea gheții, așa că opriți imediat ce amestecul arată fin. Serviți imediat.

** Banană congelată: cu cel puțin 3 ore înainte decojiți o banană și tăiați-o în felii groase (1-2 cm). Introduceți-o într-o cutie în congelator. Scoateți banana cu 10 minute înainte de a prepara sorbetul.*

Pentru o aromă mai delicată, înlocuiți sucul de portocale cu suc de mere.

Frappé de cireșe și migdale

Pregătire: 5 min

4 porții

100 ml de lapte de migdale*
1 lingură de sirop de trestie
de zahăr
2 cupe de înghețată de
vanilie
300 g de cireșe congelate,
fără sămburi
1 linguriță de scorțișoară
pisată

Scoateți fructele din congelator cu 15 minute înainte de a prepara înghețata.

Introduceți mai întâi laptele în vasul blenderului, urmat de celelalte ingrediente. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 60 de secunde, oprind imediat ce textura devine fină și uniformă.

** Puteți înlocui laptele de migdale cu lapte de vacă sau lapte de soia, iar cireșele cu zmeură, afine, etc.*

Înghețată de unt de arahide și fulgi de ciocolată

Pregătire: 5 min

4 porții

4 cupe de înghețată de
vanilie
4 linguri de unt de arahide
2 linguri de fulgi de ciocolată

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut, împingând amestecul în jos cu spatula. Serviți imediat.

Fiiți creativi, personalizați înghețata dvs. cu biscuiți, dulciuri sau fructe proaspete.



Frappé de ciocolată și banane

Pregătire: 5 min

2 porții

4 cupe de înghețată de ciocolată
1 banană
1 lingură de lapte
1 lingură de sirop de arțar

Introduceți laptele, siropul de arțar, banana (decojită și tăiată în bucăți) și înghețata în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut sau până când textura este fină și uniformă. Dacă este necesar, folosiți spatula.

Frappé de cafea

Pregătire: 5 min

2 porții

40 ml de cafea espresso tare
2 linguri de sirop de trestie de zahăr
4 cupe de înghețată de cafea
100 ml de smântână

Puneți smântâna în congelator, timp de 15 minute. Între timp, preparați porția de cafea espresso și lăsați-o să se răcească.

Introduceți cafeaua rece, siropul de trestie de zahăr, smântâna și înghețata în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și procesați timp de 30-40 de secunde.

Frappé de pere Belle Hélène

Pregătire: 5 min

2 porții

4 pere în sirop
4 cupe de înghețată de vanilie
2 linguri de sos de ciocolată

Introduceți perele, înghețata și sosul de ciocolată în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și procesați timp de aproximativ 30 de secunde. Pentru o consistență și mai cremoasă răsușiți selectorul la 3 și amestecați câteva secunde în plus.



Iaurt înghețat de caise

Pregătire: 5 min

4 porții

300 g de caise congelate*
250 g de iaurt lichid
1 lingură de sirop de
piersici
2 linguri de zahăr brun,
parțial procesat
4 biscuiți digestivi

Scoateți fructele din congelator cu 15 minute înainte de a începe prepararea.

Între timp, pisați biscuiții în recipientul blenderului folosind butonul Pulse și dați-i deoparte.

Chiar înainte de servire, introduceți iaurtul, siropul de trestie de zahăr, zahărul și caisele în vasul blenderului. Rotiți selectorul la setarea  și amestecați timp de 1 minut. Opiți imediat ce textura arată fină și uniformă.

Împărțiți înghețata în 4 pahare și presărați firimiturile de biscuiți, deasupra.

**Caise congelate: cu o zi înainte, spălați și scoateți sâmburii caiselor. Tăiați-le în bucăți mici și puneți-le în congelator. Asigurați-vă că nu îngheață într-un bloc solid.*

Iaurt înghețat de căpșuni

Pregătire: 5 min

2 porții

250 ml de iaurt de băut,
cu aromă de căpșuni
200 g de căpșuni

Cu o zi înainte, turnați iaurtul de băut în tăvița pentru cuburi de gheață.

Când sunteți gata să preparați iaurtul înghețat, spălați și scoateți frunzele și miezul tare al căpșunilor și introduceți-le în vasul blenderului, împreună cu cuburile de iaurt.

Rotiți selectorul la setarea  și lichefiați timp de 1 minut sau până când obțineți o consistență fină și cremoasă. Dacă este necesar, folosiți spatula. Serviți imediat.



Variațiuni pe tema quiche lorraine

Pregătire: 10 min • Gătire: 25 min

6 porții

Pentru blat: aluat fraged

de patiserie

2 ouă + 2 gălbenușuri

250 ml smântână

250 ml lapte

Sare și piper

Pentru umplutură:

100 g de bacon afumat

100 g brânză Emmenthal

rasă

Nucșoară

Preîncălziți cuptorul la 180 °C (semnul 4, pentru cuptoarele cu gaz).

Întindeți aluatul de patiserie într-o tavă pentru quiche, înțepați pe întreaga suprafață cu o furculiță și coaceți timp de 10 minute.

Puneți ouăle, laptele, smântâna, sarea și piperul în vasul blenderului, rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 20 de secunde.

Prăjiți ușor baconul într-o tigaie încinsă.

Adăugați umplutura (bacon, Emmenthal și nucșoară rasă) în amestecul de ouă, rotiți selectorul la 0,5 și amestecați timp de 5-10 secunde.

Turnați amestecul în tava de patiserie și coaceți timp de 25 de minute. Suprafața trebuie să capete o culoare ușor aurie. Opriți cuptorul, așteptați timp de 5 minute înainte de a scoate quiche-ul, apoi serviți imediat.

Sugestii pentru umplutură:

- *Frunze proaspete de spanac, brânză cu mucegai albastru și alune*
- *Brânză Reblochon, șuncă sărată de casă și ceapă*
- *Brânză de capră sau feta, courgette, mentă, semințe de pin și usturoi*
- *Ardei copti și vinete, salam chorizo și turmeric (curcuma)*
- *Pui, ceapă, ciuperci și curry*
- *Somon și mărar*

Clafoutis de roșii și mozzarella

Pregătire: 15 min • Gătire: 25 min

6 porții

30 de roșii cherry
200 ml smântână
3 ouă
250 g de mozzarella
2 linguri de ulei de măsline
10 frunze de busuioc
Sare și piper

Preîncălziți cuptorul la 180 °C (semnul 4, pentru cuptoarele cu gaz).

Spălați și tăiați roșiile în jumătăți. Stropiți cu ulei de măsline și asezonați cu sare și piper.

Introduceți smântâna, ouăle, busuiocul și mozzarella în vasul blenderului. Rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 30 de secunde.

Ungeți cu ulei 6 forme individuale.

Împărțiți roșiile (cu partea tăiată în jos) pe toate formele, turnați amestecul peste ele și coaceți timp de 25 de minute.

Pentru a împiedica roșiile să lase apă, le puteți pre-coace timp de 30 de minute într-un cuptor încins.

Preparat cu ouă și ton

Pregătire: 10 min • Gătire: 40 min

6 porții

250 g de ton în saramură
4 ouă
80 g de brânză Gruyere rasă
120 ml smântână
1 legătură de ceapă
Arpagic
Sare și piper

Preîncălziți cuptorul la 180 °C (semnul 4, pentru cuptoarele cu gaz).

Curățați și tăiați ceapa în sferturi și curățați arpagicul. Mărunțiți tonul cu ajutorul unei furculițe.

Spargeți ouăle în vasul blenderului, adăugați smântâna și toate celelalte ingrediente.

Rotiți selectorul la 2 și amestecați timp de 30 de secunde. Folosiți spatula pentru a împinge amestecul în jos, dacă este necesar.

Turnați amestecul într-o tavă de prăjituri unsă cu unt (sau într-o formă de silicon) și coaceți timp de 30-40 de minute.

Serveți fierbinte, fie ca fel principal cu legume și sos de tomate sau ca aperitiv, cu salată verde.

Aluat pentru clătite

Pregătire: 10 min • Timp de repaus: 1 hr

les aproximativ 12 clătite

3 ouă
2 linguri de ulei vegetal
500 ml de lapte
1 praf de sare
250 g făină simplă

Introduceți toate ingredientele în vasul blenderului, așa cum sunt prezentate în listă. Amestecați timp de 10 secunde, începând cu viteză redusă și crescând gradual până la 3, apoi comutați viteza la 4 și amestecați încă 20 de secunde.

Lăsați aluatul să se odihnească timp de o oră, pentru un rezultat final mai bun.

Pentru clătite mai delicate înlocuiți un sfert din lapte cu bere sau cu apă, iar pentru clătite mai cremoase înlocuiți o parte din lapte cu smântână.

Pentru a prepara clătite Breton, înlocuiți făina de grâu cu făină de hrișcă.

Prăjitură de iaurt cu pere și ciocolată

Pregătire: 15 min • Preparare: 25 min

6 / 8 porții

100 g fulgi de ciocolată*
4 jumătăți de pere în sirop
3 ouă
125 g iaurt
125 g de ulei vegetal
375 g făină
250 g zahăr pudră
2 lingurițe praf de copt
Unt

Preîncălziți cuptorul la 180 °C (semnul 4, pentru cuptoarele cu gaz).

Turnați ouăle, iaurtul, uleiul și zahărul în vasul blenderului. Rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 20 de secunde. Adăugați făina și praful de copt, rotiți selectorul la 1 și amestecați timp de 20 de secunde. Dacă este necesar, folosiți spatula pentru a împinge amestecul în jos.

Tăiați jumătățile de pere în bucăți și adăugați-le în amestec, împreună cu fulgii de ciocolată, rotiți selectorul la 0,5 și amestecați timp de 5-10 secunde.

Ungeți cu unt 6-8 forme individuale pentru prăjituri.

Împărțiți amestecul în forme, umplând fiecare formă la $\frac{3}{4}$ (amestecul va crește în cuptor). Coaceți aproximativ 20-25 de minute.

** Puteți înlocui fulgii de ciocolată cu ciocolată neagră de menaj, mărunțită în blender.*



Cremă caramel

Pregătire: 10 min • Preparare: 60 min

6 porții

700 ml de lapte
5 ouă
140 g zahăr pudră
2 lingurițe de zahăr
vanilat

Preîncălziți cuptorul la 180 °C (semnul 4, pentru cuptoarele cu gaz).

Spargeți ouăle în vasul blenderului și adăugați 70 g de zahăr pudră, zahărul vanilat și laptele. Rotiți selectorul la 1 și amestecați timp de 20 de secunde.

Încălziți restul de zahăr pudră într-o tigaie, la foc iute, până când se face cafeniu și se transformă în caramel. Puteți adăuga puțină apă pentru a accelera procesul.

Turnați caramelul pe fundul unui vas pentru sufleu, apoi adăugați conținutul din recipientul blenderului.

Preparați la bain-marie timp de 50 de minute (așezați vasul în cuptor într-o oală mare care conține apă fierbinte).

Lăsați crema caramel să se răcească la temperatura camerei, apoi răciți în frigider timp de câteva ore înainte de servire.

Mousse cremos de ciocolată

Pregătire: 10 min • Preparare: 5 min • Timp de repaus: 3hr

4-6 porții

200 g ciocolată neagră,
de bună calitate
1 ou întreg
250 ml de lapte

Rupeți ciocolata în pătrățele înainte de a o introduce în vasul blenderului. Apăsăți butonul PULSE de câteva ori, pentru a o mărunți într-o pulbere cu granulație mari.

Încălziți laptele și adăugați-l în vasul blenderului. Rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 20 de secunde pentru a topi ciocolata. Adăugați oul întreg și amestecați încă 10 secunde.

Împărțiți compoziția în forme de prăjituri sau în boluri. Lăsați la frigider timp de cel puțin 3 ore.



Clafoutis cu cireșe și migdale

Pregătire: 15 min • Gătire: 45 min

6 porții

750 g de cireșe fără
sâmburi
4 ouă mari
150 g zahăr pudră
16 g zahăr vanilat
50 g unt
200 ml lapte
200 ml smântână cu
conținut redus de grăsime
200 g migdale măcinate
30 g făină extrafină
1 praf de sare

Preîncălziți cuptorul la 180°C (semnul 4, pentru cuptoarele cu gaz).

Topiți untul la foc mic și dați deoparte.

Introduceți ouăle în vasul blenderului împreună cu zahărul pudră și cu zahărul vanilat, rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 30 de secunde.

Adăugați laptele, smântâna și untul topit, urmate de migdalele măcinate, făina și un praf de sare. Rotiți selectorul la 1 și amestecați timp de 30 de secunde.

Ungeți cu unt din belșug o formă pentru sandwich. Aranjați cireșele astfel încât să acopere baza formei și turnați amestecul deasupra. Coaceți timp de 40-45 de minute.

Serviți cald sau rece.

Puteți înlocui cireșele proaspete cu cireșe griotto conservate.

Prăjitură Bretonă cu prune

Pregătire: 10 min • Gătire: 40 min

4-6 porții

750 ml de lapte
4 ouă
120 g de zahăr
125 g de făină extrafină
1 praf de sare
250 g de prune
10 g de unt

Preîncălziți cuptorul la 200°C (semnul 6, pentru cuptoarele cu gaz).

Introduceți laptele, ouăle, zahărul, făina și sarea în vasul blenderului.

Rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 30 de secunde.

Ungeți cu unt o tavă de cuptor, aranjați prunele ca bază și turnați amestecul deasupra.

Coaceți timp de zece minute la 200°C, apoi setați cuptorul la 180°C (semnul 4, pentru cuptoarele cu gaz) și coaceți încă 30-35 de minute.

Pentru o aromă mai intensă puteți înmuia prunele în rom înainte de preparare.



Tapenade

Pregătire: 5 min

4 porții

160 g de măsline negre,
fără sâmburi
1 anșoa în ulei de măsline
1 linguriță de muștar
½ lămâie
70 g de iaurt
50 ml de ulei de măsline
piper

Stoarceți ½ de lămâie.

Introduceți uleiul, sucul de lămâie, iaurtul și apoi toate celelalte ingrediente în Mini Bol și închideți cu atenție. Rotiți selectorul la 2 și procesați timp de 10-20 de secunde, până când amestecul are o textură uniformă. Creșteți viteza la 3 și amestecați pentru a obține o consistență groasă, cremoasă.

Preparatul este delicios servit pe felii prăjite de pâine de casă.

Salsa de avocado

Pregătire: 5 min

4 porții

1 fruct copt de avocado
1 ceapă verde mică
125 g de iaurt
½ lime
2-3 picături de sos Tabasco®
Un pic de ulei de măsline
Sare și piper

Tăiați avocado în jumătate, pe lungime, scoateți sâmburele, scobiți cu atenție pulpa și tăiați-o în bucăți mari. Tăiați ceapa pe jumătate și stoarceți ½ de lime.

Introduceți uleiul, iaurtul și apoi toate celelalte ingrediente în Mini Bol. Închideți cu atenție, rotiți selectorul la 1 și amestecați timp de 30 de secunde, apoi creșteți viteza la 2 și amestecați timp de 10 secunde sau până când piureul capătă o consistență fină.

Chiftele de ton

Pregătire: 5 min

4 porții

1 conservă de ton în
saramură (200 g)
2 linguri de smântână
1 linguriță de ulei de
măsline
1 linguriță de muștar
½ lămâie
Arpagic
Sare de mare și piper

Sfărâmați tonul cu furculița și tocați arpagicul.

Introduceți uleiul, zeama de lămâie și celelalte ingrediente în Mini Bol. Montați cu atenție lama. Rotiți selectorul la 1 și amestecați timp de 20 de secunde

Serviți pe felii prăjite de pâine de casă.

Hummus din miez de palmier

Pregătire: 5 min

4 porții

200 g de miez de palmier
1 ceapă verde mică
½ cățel de usturoi
60 mg iaurt
1 linguriță de suc de lămâie
1 lingură de ulei de măsline
Piper Espelette măcinat

Scurgeți miezul de palmier și tăiați-l în bucăți de câte 2 cm. Curățați usturoiul și zdrobiți-l. Tăiați ceapa în sferturi. Introduceți toate ingredientele în Mini Bol și închideți-l cu atenție.

Rotiți selectorul la 0,5 sau 1 și amestecați timp de aproximativ 20 de secunde apoi, gradual, comutați viteza la 2. Opriți amestecarea când hummusul are o textură fină și uniformă.

Sos creol

Pregătire: 10 min • Gătire: 5 min

4 porții

1 ardei roșu
50 ml de lapte de cocos
100 g brânză dulce
1 lingură de suc de lime
Sare și chilli măcinat
Piper

Spălați, scoateți semințele și feliați ardeiul. Păstrați-l la abur aproximativ 10 minute. Lăsați să se răcească și transferați-l în Mini Bol. Adăugați laptele de cocos, un praf de sare și un praf de ardei chilli, plus brânza dulce și sucul de lime. Rotiți selectorul la 1 sau 2 și amestecați timp de 30 de secunde.

Un mod original de a însoți legumele crude.

Sos Herby

Pregătire: 5 min

4 porții

125 g de iaurt lichid
½ linguriță de muștar
1 lingură de oțet balsamic
1 mână de ierburi proaspete (arpagic, hasmațuchi/asmățui, etc.)
Sare și piper

Spălați ierburile, tamponați-le bine pentru a le usca și tăiați-le mare. Turnați iaurtul în Mini Bol împreună cu muștarul și oțetul, finalizând cu ierburile.

Rotiți selectorul la 2 și amestecați timp de 20 de secunde.

Sos virgin

Pregătire: 5 min

4 porții

1 roșie mare
1 ceapă verde mică
150 ml ulei de măsline
1 lingură de suc de lămâie
1 mână de ierburi proaspete (arpagic, pătrunjel, etc.)
Sare și piper

Spălați ierburile, tamponați-le bine pentru a le usca și tăiați-le mare. Spălați (și, dacă este necesar, decojiți) roșia și tăiați-o în bucăți. Tăiați ceapa în jumătate.

Introduceți toate ingredientele în Mini Bol.

Rotiți selectorul la 3 sau 4 și amestecați timp de 20 de secunde.

Ideal pentru a însoți peștele fiert în abur.

Sos de ardei chilli verde

Pregătire: 5 min

4 porții

¼ ceapă
1 lăstar de coriandru proaspăt
1 lăstar de pătrunjel
2 linguri suc de lămâie
2 linguri de ulei de măsline
3 lingurițe de oțet
1 linguriță de sare de mare

Tăiați ardeii chilli, scoateți semințele și marunțiți-i în bucăți de câte 2 cm.

Introduceți toate ingredientele în Mini Bol și închideți cu atenție. Rotiți selectorul la 1 și amestecați timp de 20 de secunde.

Acest sos extrem de iute, originar din America de Sud, este o garnitură ideală pentru pește, carne și legume. Pentru un preparat mai puțin picant folosiți ardei dulci în loc de ardei iuți.

Fondue rapid de ciocolată

Pregătire: 20 min

4 porții

125 g ciocolată neagră
200 ml smântână
10 g zahăr pentru glazură

Rupeți ciocolata în bucăți mici și topiți-o în bain-marie, împreună cu smântâna.

Transferați acest amestec în Mini Bol, adăugați zahărul tos și închideți cu atenție. Rotiți selectorul la 2 și amestecați timp de 1 minut.

Serviți acest sos cald, cu fructe proaspete.



Piure de dovlecel și asmățui

Pregătire: 5 min • Gătire: 15 min

Pentru copii, de la 6 luni în sus

1 dovlecel mic

80 g iaurt*

2 legături de asmățui

1 praf de sare

*asigurați-vă că iaurtul este adecvat pentru copiii mici

Decojiți dovlecelul și tăiați-l în bucăți. Preparați-l la abur, timp de 15 minute.

Introduceți dovlecelul, smântâna, asmățuiul și sarea în recipientul pentru măcinare. Închideți cu atenție.

Apăsăți butonul PULSE de 3 sau 4 ori, pentru a obține o consistență cremoasă.

Pui cu grâu bulgur

Pregătire: 10 min • Gătire: 10 min

Pentru copii, de la 10 luni în sus

20 g piept de pui

20 g grâu bulgur

50 g spanac congelat

1 linguriță de parmezan ras

3 linguri de lapte praf

Gătiți grâu bulgur cu spanacul timp de 10 minute, în apă fiartă. Scurgeți și lăsați să se răcească ușor.

Gătiți puiul într-o tigaie, transferați în Mini Bol și închideți cu atenție. Apăsăți butonul PULSE de câteva ori și lăsați deoparte.

Introduceți grâu bulgur, spanacul, parmezanul și laptele în Mini Bol. Rotiți selectorul la 1 și amestecați timp de aproximativ 30 de secunde pentru a obține o textură fină. Serviți puiul pasat cu piureul de spanac.

Limbă de mare și morcov

Pregătire: 6 min • Gătire: 15 min

Pentru copii, de la 10 luni în sus

330 g de file dezosat de

limbă de mare

150 g morcovi

1 linguriță suc de lămâie

1 cubuleț de unt

400 ml supă de legume

1 praf de sare

Curățați și feliați morcovii. Gătiți morcovii în supa de legume. Adăugați limba de mare și continuați prepararea timp de încă 3 minute.

Introduceți toate ingredientele în Mini Bol, împreună cu 2 linguri din lichidul în care au fiert. Închideți cu atenție.

Rotiți selectorul la 1 și lichefiați timp de 30 de secunde sau până când piureul ajunge la o consistență foarte fină.



Desert cu măr și pară

Pregătire: 5 min • Gătire: 15 min

Pentru copii, de la 10 luni în sus

1 măr Golden
1 pară
1 linguriță de zahăr
vanilat

Curățați, scoateți cotorul fructelor și tăiați-le în bucăți mari.
Puneți într-o tigaie 3 linguri de apă și zahărul vanilat și amestecați timp de 15 minute, la foc mic. Lăsați să se răcească ușor.
Transferați fructele în Mini Bol și închideți cu atenție. Rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 30 de secunde.

Milkshake junior

Pregătire: 5 min

Pentru copii, de la 10 luni în sus

100 ml lapte praf
½ banană
2 căpșuni

Curățați banana și tăiați-o în bucăți mari.
Spălați și scoateți frunzele și miezul tare de la căpșuni și tăiați-le în jumătăți sau sferturi, în funcție de dimensiunea acestora.
Introduceți toate ingredientele în Mini Bol, închideți cu atenție, rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 10 secunde.

Iaurt cu caise

Pregătire: 5 min

Pentru copii, de la 10 luni în sus

150 g iaurt integral
1 caisă coaptă

Spălați caisa, scoateți sâmburele și tăiați-o în sferturi.
Introduceți fructul în recipientul pentru măcinare, adăugați iaurtul și închideți cu atenție.
Rotiți selectorul la 3 și amestecați timp de 30 de secunde.



Principiu: măcinați mirodeniile (viteza 4 sau Pulse) mai mult sau mai puțin fin, conform preferințelor dvs., adăugați sare (fină, grunjoasă sau fulgi) sau zahăr și amestecați-le manual. Dacă doriți o textură mai fină, puteți râșni toate ingredientele împreună, în același timp, deși s-ar putea să nu se amestece corespunzător dacă sarea pe care o folosiți este umedă.

Mirodeniile proaspăt măcinate oferă o bogăție de arome, așa încât va fi necesar să folosiți doar cantități mici: aproximativ 3 linguri de mirodenii pentru 200 g de sare sau zahăr. Păstrați sarea și zahărul aromatizate în borcane de sticlă sau în vase de lut.

Câteva rețete de sare aromatizată

Măcinați toate mirodeniile folosind Râșnița Mini Bol, timp de 40 de secunde, cu selectorul la viteza 4. Deschideți și adăugați 200 g de sare. Închideți și scuturați pentru amestecare... Este gata!

Sare aromatizată

- 2 lingurițe de semințe de coriandru
- 1 linguriță de boabe de piper negru
- 1 linguriță de semințe de chimion
- 2 bucăți anason stelat

Pentru a aroma orezul adăugați puțină sare aromatizată în lichidul în care îl veți găti.

Sare mediteraneană

- 6 frunze de dafin
- 2 linguri de boabe de piper roz
- 1 linguri de cimbru uscat
- 2 linguri de boabe de piper verde

O aromă specială pentru pește și carnea albă.

Sare thai

- 1 linguriță de boabe de piper negru
- 1 linguriță de usturoi uscat
- 1 linguriță de ardei iute
- 1 linguriță de ghimbir măcinat
- 1 linguriță de semințe de coriandru
- 1 linguriță de busuioc uscat
- 1 linguriță de lemongrass uscat

Sare indiană

- 1 linguriță de semințe de coriandru
- 1 linguriță de usturoi uscat
- 1 linguriță de boabe de piper negru
- 1 linguriță de semințe de chimion
- 1 linguriță de boabe de muștar
- 1 linguriță de semințe de fenicul
- 1 linguriță de pudră de curry
- 1 linguriță de ghimbir măcinat

Gomasio (sare de susan)

Pregătire: 10 min • Gătire: 5 min

- 90 g semințe de susan
- 10 g sare de mare grunjoasă

Uscați prin prăjire semințele împreună cu sarea într-o tigaie la foc moderat, amestecând constant timp de câteva minute. Nu gătiți în exces: semințele sunt gata atunci când puteți sfărâma una între degete. Semințele vor căpăta o culoare mai palidă decât de obicei.

Roțiți selectorul la 3 și măcinați grosier semințele și sarea, folosind Mini Bolul, timp de aproximativ 5 secunde. Evitați transformarea amestecului într-o pastă.

Acest amestec japonez va da savoare unei game variate de preparate, în special salate și legume și reduce consumul dvs. de sare.



Câteva rețete de zahăr aromatizat

Măcinați toate mirodeniile folosind Râșnița Mini Bol, timp de 40 de secunde, cu selectorul la viteza 4. Deschideți și adăugați 200 g de zahăr. Închideți și scuturați pentru amestecare... Este gata!

Zahăr pentru ice tea

- 1 baton de scorțișoară
- 1 linguriță de ghimbir
- 2 păstăi de cardamom
- 1 cuișoară



Zahăr cu aport de energie

- 1 lingură de fructe goji uscate
- 1 lingură de flori de hibiscus uscate
- 1 lingură de coajă de lime
- ½ linguriță de ghimbir măcinat

Zahăr cu violete de Parma

- 40 g Violete de Parma*
- 100 g zahăr pudră

Introduceți bomboanele și zahărul în recipientul pentru măcinare. Folosiți modul Pulse de 4 ori și apoi timp de 10 secunde la viteza 4, până când ingredientele sunt reduse la o pudră.

*Puteți înlocui bomboanele violete cu alte bomboane (mentă, căpșuni, portocale,...) **

Râșnița Mini Bol nu trebuie să fie utilizată pentru a măcina dulciuri/bomboane moi.

Zahăr tropical

- 50 g amestec de fructe uscate (ananas, papaya, fulgi de cocos)
- 100 g zahăr pudră

Introduceți toate ingredientele în recipientul pentru măcinare. Pulsați de 4 sau 5 ori.

Amestecuri de mirodenii

Amestec de mirodenii pentru grătar

- 1 lingură de semințe de coriandru
- 1 lingură de boabe de piper negru
- 1 linguriță de semințe de muștar
- 1 linguriță de semințe de chimion
- 1 linguriță de pudră de curry
- 1 ardei iute pili pili
- 1 linguriță de cimbru uscat
- 2 linguri de sare de mare

Uscați prin prăjire boabele de piper și de coriandru, semințele de muștar și chimion, într-o tigaie din oțel inoxidabil cu fundul gros, la foc moderat. Amestecați continuu timp de 2-3 minute, până când mirodeniile încep să își emane aroma. Lăsați să se răcească. Transferați mirodeniile în Mini Bol și adăugați toate celelalte ingrediente.

Rotiți selectorul la 4 și procesați timp de aproximativ 10 secunde, pentru a obține o consistență de pulbere.

Pudră cinci-arome

- 2 linguri de boabe de piper negru
- 2 bucăți de anason stelat
- 2 lingurițe de semințe de fenicul
- 2 batoane de scorțișoară
- 6 cuișoare

Uscați prin prăjire boabele de piper într-o tigaie din oțel inoxidabil cu fundul gros, la foc moderat.

Amestecați continuu timp de 1-2 minute, apoi lăsați deoparte. Repetați această operațiune pentru fiecare mirodenie în parte.

Introduceți mirodeniile în Mini Bol, rotiți selectorul la 3 și măcinați aproximativ 10 secunde, pentru a obține o pudră fină. Transferați într-un borcan de sticlă, cu un capac cu închidere ermetică. Poate fi depozitat până la o lună.



Amestecuri de mirodenii tandoori

80 ml de semințe de chimion

80 ml de semințe de coriandru

1 linguriță de cuișoare întregi

1 linguriță de boabe de piper negru

2 păstăi de cardamom

1 lingură de ghimbir măcinat

1 lingură de curcuma pisată

½ baton de scorțișoară

1 lingură de sare

1 lingură de usturoi uscat

1 lingură de ardei paprika

Uscați prin prăjire semințele de chimion, semințele de coriandru, boabele de piper cuișoarele și păstăile de cardamom într-o tigaie din oțel inoxidabil cu fundul gros, la foc moderat. Amestecați continuu timp de 2-3 minute, până când mirodeniile încep să își emane aroma. Lăsați să se răcească.

Transferați mirodeniile în Mini Bol și adăugați toate celelalte ingrediente.

Roțiți selectorul la 3 și măcinați timp de aproximativ 10 secunde, pentru a obține o pulbere fină.

Pastă de curry preparată în casă

2 linguri de ulei de măsline extra virgin

1 ceapă

1 linguriță de semințe de chimion

1 linguriță de semințe de coriandru

1 linguriță de cuișoare

2 lingurițe de boabe de piper negru

2 linguri de semințe de muștar

2 lingurițe de pudră din cinci-condimente

2 păstăi de cardamom

1 baton de scorțișoară

2 lingurițe de curcuma

2 lingurițe de piper Cayenne

1 cm de ghimbir proaspăt

Măcinați toate mirodeniile uscate, folosind Mini Bolul, timp de 40 de secunde, cu selectorul la viteza 3, pentru a obține o pulbere fină. Lăsați deoparte.

Curățați și tocați ceapa. Prăjiți ușor ceapa în ulei de măsline, la foc mic. Între timp, curățați și radeți ghimbirul.

Adăugați mirodeniile măcinate și ghimbirul peste ceapă și continuați să preparați încă 5 minute.

60 Rețete pentru râșnița Mini Bol

Chutney de mango cu mentă

1 mână de frunze proaspete de mentă
1 ceapă de dimensiune medie
4 ardei chili verzi
180 g mango
Sare

Curățați mango și scoateți sâmburele.

Introduceți frunzele de mentă, mango și ceapa în Mini Bol, rotiți selectorul la 2 și procesați timp de 30 de secunde, pentru a obține o pastă cu textură fină.

Asezonați, după gust.

Extrem de iute!

Chutney de chilli și roșii

2 roșii
1 ceapă de dimensiune medie
1 baton de scorțișoară
2 cuișoare
1 linguriță de semințe de coriandru
1 lingură de ulei de arahide
1 linguriță de sare
1 lingură de ghimbir proaspăt, ras
1 lingură de miere
1 cățel de usturoi
1 ardei iute pili pili
100 ml de oțet balsamic



Uscați prin prăjire semințele de coriandru, cuișoarele, ardeiul iute și batonul de scorțișoară într-o tigaie din oțel inoxidabil cu fundul gros, la foc moderat. Amestecați continuu timp de 2-3 minute. Transferați în Mini Bol, rotiți selectorul la 4 și măcinați timp de 10 secunde. Dați deoparte.

Spălați roșiile și tăiați-le în bucăți. Curățați și tăiați grosier ceapa și usturoiul. Introduceți roșiile, ceapa și usturoiul în Mini Bol și apăsați butonul Pulse de 2 sau 3 ori. Prăjiți ușor acest amestec în puțin ulei, la foc mic. Adăugați oțet balsamic, sare și mirodeniile, amestecând continuu. Îndată ce amestecul dă în clocot, adăugați mierea și ghimbirul. Gătiți încă 5 minute, amestecând continuu.

Serviți rece.

Supa

Supă de legume	14
Supă cremă de andive	14
Supă de linte roșie și lapte de cocos	15
Supă cremă de țelină și brânză cu mușgai albaștri	15
Supă de mazăre cu mentă	17
Gazpacho	17
Supă rece de măsline	18
Supă cremă de sfeclă	18

Smoothies, shake-uri, băuturi diverse

Vodcă cu căpșuni	20
Mojito	20
Pina Colada	20
Cocktail de lychee	21
Frozen lime	21
Granita de lămâie	21
Smoothie de castravete și ridiche	22
Smoothie de portocală	22
Smoothie tropical	22
Smoothie de căpșuni, zmeură și pepene verde	24
Micul dejun	24
Milkshake de fructe de pădure roșii și iaurt	24
Milkshake de căpșuni	26
Milkshake de banane și soia	26
Milkshake de mango și nucă de cocos	26
Lassi picant	28
Lassi de piersică și trandafir	28
Frappuccino caramel	29
Espresso cu gheață	29
Roz fuchsia	30
Ceai de piersică, cu gheață	30
Bogăție de toamnă	30

Deserturi înghețate

Înghețată rapidă de zmeură	32
Înghețată de afine	32
Înghețată de mango și turtă dulce	32
Înghețată de pere	33
Surprize înghețate pentru copii	33
Deliciu din piersici înghețate	33
Sorbet rapid de fructe	34
Frappé de cireșe și migdale	34
Înghețată cu unt de arahide și fulgi de ciocolată	34
Frappé de ciocolată și banane	36
Frappé de cafea	36
Frappé de pere Belle Hélène	36
Iaurt înghețat de caise	38
Iaurt înghețat de căpșuni	38

Alte preparate

Variațiuni pe tema quiche lorraine	40
Clafoutis cu roșii și mozzarella	41
Preparat cu ouă și ton	41
Aluat pentru clătite	42
Prăjitură de iaurt cu pere și ciocolată	42
Cremă caramel	44
Mousse cremos de ciocolată	44
Clafoutis cu cireșe și migdale	46
Prăjitură Bretonă cu prune	46

Rețete pentru râșnița Mini Bol

Sosuri și dips

Tapenade	48
Salsa de avocado	48
Chiftele de ton	48
Hummus din miez de palmier	49
Sos creol	49
Sos Herby	49
Sos virgin	50
Sos de ardei iute verde	50
Fondue rapid de ciocolată	50

Mâncare pentru copii

Piure de dovlecel și asmățui	52
Pui cu grâu bulgur	52
Limbă de mare și morcovi	52
Desert cu măr și pară	54
Milkshake junior	54
Iaurt cu caise	54

Sare și zahăr aromatizate

Sare aromatizată	56
Sare mediteraneană	56
Sare thai	56
Sare indiană	57
Gomasio (sare de susan)	57
Zahăr pentru ice tea	58
Zahăr cu aport de energie	58
Zahăr cu violete de Parma	58
Zahăr tropical	58

Amestecuri de mirodenii

Amestec de mirodenii pentru grătar	59
Pudră cinci-arome	59
Amestec de mirodenii Tandoori	60
Pastă de curry preparată în casă	60
Chutney de mango cu mentă	61
Chutney de chilli și roșii	61



Ne rezervăm dreptul de a modifica în orice moment și fără preaviz caracteristicile tehnice ale acestui aparat.
Informațiile prezente în acest document nu sunt contractuale și pot fi modificate în orice moment.

©Toate drepturile rezervate Magimix.

Importator/service:

SC Brands World Distribution srl.

Intr. Porumbilor 2, sector 6, 060848 - București

Tel.: 021.4301822, office@brandsworld.ro www.brandsworld.ro

Produs fabricat în China, conform standardelor stricte de calitate Magimix



magimix®

www.magimix.com
www.brandmix.ro

Ref: RO 05/2020