



Cuisinart®

& Paul Bocuse

L'emulsione dei sapori

FRULLATORE



In questo libro vi suggerisco alcune ricette per fare gustose preparazioni, semplici e veloci. Miscelare, sbattere, emulsionare... grazie ai programmi su misura per ogni ricetta. Vi saranno sufficienti solo pochi minuti per realizzare smoothy all'ultima moda, cocktail rinfrescanti per i familiari, deliziosi frullati per i bambini, ma anche per preparare delle zuppe calde invernali o rinfrescanti in piena estate. Facile da utilizzare e da pulire, il frullatore della gamma Cuisinart Elite sarà uno strumento indispensabile nella vostra cucina.

Philippe Lusseau, chef Cuisinart

Indice

- p. 4 Piselli, peperoncino e crema alla menta
- p. 4 Cavolfiore al cumino, spiedini di gamberetti e uova di quaglia
- p. 5 Vellutata rossa e tartine di uova ed erbe
- p. 6 Gazpacho cremoso
- p. 6 Crema di carote e arance, rafano e biscotti di grano saraceno
- p. 7 Crema di lenticchie con salsiccia
- p. 8 La crema di latte zucchine
- p. 9 Crema di funghi
- p. 9 Cocktail dietetico
- p. 10 Cocktail dimagrante
- p. 11 Frozen Margarita
- p. 11 Frozen Bloody Mary
- p. 11 Frozen Daiquiri
- p. 12 Milk-shake alle fragole
- p. 12 Milk-shake ciocco/banana
- p. 12 Smoothie al mango
- p. 13 Smoothie banana/kiwi
- p. 15 Cocktail lungomare
- p. 15 Cocktail Vitamina
- p. 15 Cocktail Piña Colada
- p. 16 Cocktail Halong Bay
- p. 16 Cocktail rosa di Capri
- p. 16 Mousse punch
- p. 19 Mojito
- p. 19 Sangria
- p. 20 Cioccolata calda
- p. 22 Pastella per crêpes
- p. 22 Crème brûlée alla vaniglia

Piselli, peperoncino e crema alla menta

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 5 MINUTI


DOSI PER 6 PERSONE


- 200 ml di panna
- 400 g di piselli freschi
- 1 dado per brodo vegetale
- 500 ml di acqua
- Sale, peperoncino

Per la crema alla menta:


- 8 foglie di menta fresca
- 200 ml di panna
- 8 calici originali da degustazione

Cuocere i piselli in acqua bollente salata poi farli raffreddare in acqua fredda. Scolarli e metterli da parte. Far bollire l'acqua con il dado. Far raffreddare.

Nel recipiente del frullatore versare i piselli poi il brodo e miscelare utilizzando il programma Smoothie .

In modalità Mescolare  aggiungere la panna dall'apertura sul coperchio.

Regolare il condimento aggiungendo del sale e del peperoncino. Passare da un colino e conservare in frigorifero.

Nel frullatore miscelare in modalità Mescolare  150 ml di panna con le foglie di menta per ottenere una panna montata.

Presentazione: versare in ogni bicchiere la crema di piselli, aggiungere un cucchiaino di panna montata alla menta.

Insaporire con un pizzico di peperoncino. Decorare con uno o due grissini in ogni bicchiere.

Suggerimento: È possibile sostituire i piselli con i fagioli o fagiolini verdi.



Cavolfiore al cumino, spiedini di gamberetti e uova di quaglia

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 15 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 400 g di cavolfiore
- 200 ml di latte
- 100 ml di panna
- 100 g di cubetti di ghiaccio
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 12 uova di quaglia
- 18 gamberetti sgucciati
- Sale e pepe
- 6 bicchieri originali stretti e lunghi
- 6 spiedini

Cuocere il cavolfiore tagliato a pezzi in acqua salata, scolarli e farli raffreddare. Nel recipiente del frullatore, miscelare il cavolfiore, il latte, i cubetti di ghiaccio e il cumino in modalità Mescolare . Aggiungere la panna. Emulsionare di nuovo in modalità Mescolare . Salare e pepare.

Mettere da parte e conservare al fresco per 1 ora. Far rassodare le uova di quaglia e sbuciarle. Su ogni spiedino infilare due gamberi e tre uova di quaglia alternativamente.

Versare nei bicchieri la crema di cavolfiore. Immergere uno spiedino di gamberetti e uova di quaglia all'interno del bicchiere. Mettere il bicchiere su un piatto e servire con un po' di sale di sedano.

Suggerimento: è possibile servire il mix caldo, passandolo qualche minuto nel forno a microonde.


Vellutata rossa e tartine di uova ed erbe


PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 15 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 300 g di barbabietola cotta
- 200 g di cubetti di ghiaccio
- 200 ml di acqua
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 5 triangolini di formaggio fuso
- 8 fette di pane rustico
- 4 uova sode
- 3 cucchiaini di panna
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata
- 80 g di coppa tagliata a striscioline
- Sale e pepe
- 6 bicchieri originali

Tagliare la barbabietola e miscelarla nel frullatore in modalità Ghiaccio  con i cubetti di ghiaccio, l'acqua, la senape, il sale e l'aceto balsamico.

In modalità Mescolare  aggiungere l'olio di oliva e i formaggini. Miscelare di nuovo. Mettere in frigorifero. Miscelare le uova, la panna e le erbe nel frullatore in modalità PULSE. Far tostare il pane, spalmare il composto su ogni fetta e guarnire con le striscioline di coppa. Versare la vellutata nei bicchieri. Aggiungere una punta di panna. Mettere ogni bicchiere su un piatto posizionando a lato la tartina di pane.

Suggerimento: dare un'emulsione alla vellutata di barbabietola prima di servirla, sarà molto più cremosa.





Gazpacho cremoso

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- ½ peperone rosso
- ½ cetriolo
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 150 ml di olio d'oliva
- 2 tuorli d'uovo
- 5 pomodori maturi
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 3 gocce di Tabasco
- Sale e pepe
- 6 gambi di sedano
- 6 bicchieri originali

Nel recipiente del frullatore, miscelare in modalità PULSE, i pomodori tritati grossolanamente. Aggiungere il cetriolo e il peperone tagliati a pezzi. Emulsionare in modalità Mescolare  e aggiungere l'aglio, lo scalogno, il concentrato di pomodoro e il tabasco. Mescolare di nuovo. Passare il composto al colino e rimetterlo nel recipiente del frullatore. Emulsionare ancora una volta incorporando i tuorli d'uovo e l'olio di oliva in modalità Mescolare . Salare e pepare. Mettere da parte e conservare in frigo per 1 ora. Versare il gazpacho nei bicchieri. Aggiungere un gambo di sedano pulito. Mettere ogni bicchiere su un piatto e servire con dei piccoli grissini.

Suggerimento: i tuorli d'uovo e l'olio d'oliva consentono di ottenere una miscela perfettamente cremosa. È possibile emulsionare senza passare al colino, la preparazione sarà più consistente.

Crema di carote e arance, emulsione di rafano e biscotti di grano saraceno

PREPARAZIONE: 10 MINUTI


COTTURA: 25 MINUTI


DOSI PER 6 PERSONE

- 6 grosse carote, pelate e tritate
- 4 arance
- 2 scalogni tritati
- 20 g di burro
- 1 dado per brodo vegetale
- 500 ml di acqua
- 150 g di mascarpone
- 150 ml di latte
- 2 cucchiaini di rafano
- Sale e pepe
- 80 g di farina di grano saraceno
- 6 ciotole

Far appassire nel burro lo scalogno e le carote. Togliere la scorza di un'arancia e spremere il succo.

Versare il succo e la scorza delle arance sulle carote.

Aggiungere l'acqua e il dado. Cuocere 25 minuti a fuoco lento. Nel frullatore, miscelare la preparazione in modalità Minestre e salse , aggiungere il mascarpone. Tenere al caldo.

Mescolare la farina di grano saraceno con l'acqua per ottenere una pastella. Utilizzando una spatola da cucina, spandere la pastella su una teglia da forno antiaderente e cuocere per 5 minuti in forno a 200°C. Emulsionare in modalità Mescolare  il latte caldo con il rafano. Versare la zuppa nei piatti, mettere la spuma di rafano e cospargere con pezzetti di biscotti.

Attenzione: quando si mescolano le zuppe, non riempire più di 2/3 il recipiente del frullatore, tenerlo ben aperto e attendere che si intiepidisca.

Crema di lenticchie con salsiccia


PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 200g di lenticchie
- 2 carote, pelate e tritate
- 2 cipolle, tritate
- 50 g di pancetta affumicata a dadini
- 1,5 litri di acqua
- 1 dado per brodo vegetale
- 1 cucchiaio di panna
- Sale e pepe
- 1 noce di burro
- 1 salsiccia da sandwich
- 2 cucchiaio di cerfoglio tritato
- 6 fondine a ciotola

Far appassire nel burro le carote e le cipolle. Aggiungere la pancetta e poi le lenticchie. Inumidire con l'acqua ed aggiungere il dado. Cuocere per 30 minuti a fuoco basso. 15 minuti prima della fine della cottura, aggiungere la salsiccia, poi toglierla e conservarla al caldo.

Miscelare il composto in due volte nel frullatore in modalità Minestre e salse . Aggiungere un cucchiaio di panna ogni volta. Regolare di sale e mettere da parte in una casseruola al caldo. Affettare la salsiccia. Versare la zuppa nei piatti da portata e cospargere con la salsiccia affettata e il cerfoglio tritato.

Suggerimento: è possibile utilizzare delle lenticchie rosse per ottenere una zuppa di colore rosato e più dolce.



Crema di zucchine al latte


PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 3 zucchine, lavate, senza semi e tritate
- 2 scalogni tritati
- 1 litro di latte di soia
- 1 cucchiaino di Wasabi*
- 150 ml di latte concentrato non zuccherato
- Sale e pepe
- 100 g di spinaci surgelati
- 2 cucchiai di scaglie di mandorle
- 2 cucchiai di pinoli
- 6 fondine a ciotola

Nel latte di soia far cuocere a fuoco dolce le zucchine, le cipolle e gli spinaci. Regolare di sale e pepe.

Miscelare il composto in due volte nel frullatore in modalità Minestre e salse . Aggiungere il wasabi e il latte concentrato. Regolare il condimento e mettere da parte in una casseruola al caldo. Versare la zuppa nei piatti da portata e cospargere con le mandorle e i pinoli.

Suggerimento: è possibile gustare la vellutata anche fredda, in questo caso è sufficiente metterla in frigorifero solo 2 ore prima di servire.

**Il Wasabi è un condimento tipico giapponese, dal sapore forte e piccante, di colore verde, ottenuto dalla radice della pianta Wasabia japonica*




Crema di funghi

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 1 kg di funghi champignons
- 10 spugnole essiccate e reidratate
- 4 scalogni, tritati
- 500 ml di latte
- 500 ml di acqua
- 2 cucchiaini di farina
- 80 g di panna
- 1 dado per brodo vegetale
- 30 g di burro
- Sale e pepe
- 6 fondine a ciotola

Lavare e affettare i funghi. In una pentola far appassire nel burro gli scalogni tritati e le spugnole tritate. Versare gli champignons e far cuocere circa 10 minuti. Mettere da parte un po' del composto per la decorazione. Aggiungere la farina e mescolare. Aggiungere il latte e l'acqua, poi incorporare il dado. Salare e pepare leggermente. Cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Lasciar raffreddare il composto poi miscelarlo nel frullatore in modalità Minestre e salse  in modo da ottenere una crema liscia. Versare la preparazione in una pentola, aggiungere la panna e aggiustare di sale. Lasciar cuocere per 5 minuti a fuoco lento. Servire nei piatti fondi e cospargere con il composto di funghi messo da parte.


Suggerimento: dimezzare la crema, aggiungere 6 petti di pollo e cuocere 15 minuti a fuoco lento, avrete un piatto delizioso.


Cocktail dietetico

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 5 carote pelate
- ½ ananas fresco sbucciato
- 4 arance
- 300 ml di acqua minerale

Sbucciare le arance utilizzando un coltello senza lasciare alcuna parte di buccia. Miscelare nel frullatore in modalità Smoothie  le carote e le arance tagliate a pezzetti e l'acqua minerale.


Aggiungere l'ananas tagliato a pezzi e quindi emulsionare di nuovo in modalità Smoothie . Passare al colino e servire freddo.

Suggerimento: per addolcire leggermente questo cocktail, utilizzare una piccola dose di dolcificante dietetico.

Cocktail dimagrante

PREPARAZIONE: 10 MINUTI
PER 6 PERSONE

- 5 pomodori
- 1 cetriolo
- 4 limoni
- 400 ml di acqua minerale
- 2 gambi di sedano

Sbucciare i limoni con un coltello senza lasciare alcuna parte di buccia. Miscelare nel recipiente del frullatore in modalità PULSE i pomodori, il cetriolo tagliato a pezzetti e l'acqua minerale. Aggiungere il limone e il sedano tagliato a pezzetti e quindi emulsionare di nuovo in modalità Smoothie  Passare al colino e servire freddo.

Suggerimento: con un po' di sale di sedano, un pizzico di salsa Worcester e un pizzico di Tabasco, si ritrova il gusto del Bloody Mary.




Frozen Margarita

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 400 g di cubetti di ghiaccio
- 150 ml tequila
- 100 ml di succo di limone
- 100 ml di sciroppo di zucchero di canna

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore. Miscelare utilizzando la modalità Ghiaccio  fino ad ottenere un composto consistente. Servire in un bicchiere il cui bordo sia stato precedentemente bagnato con succo di limone e cosparso di sale.


Suggerimento: mettere i bicchieri in freezer 1 ora prima di servire per dare loro un aspetto ghiacciato.

Frozen Bloody Mary

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 400 g di cubetti di ghiaccio
- 300 ml di succo di pomodoro
- 100 ml di vodka
- 10 g di sale di sedano
- 20 ml di crema pasticcera
- Tabasco (poche gocce)

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore. Miscelare utilizzando la modalità Ghiaccio  fino ad ottenere un composto consistente. Servire in un bicchiere il cui bordo sia stato precedentemente bagnato con succo di limone e cosparso di sale di sedano.


Suggerimento: in ogni bicchiere, aggiungere un gambo di sedano grande per mescolare. Alla fine verrà mangiato.

Frozen Daiquiri

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 150 ml di rum bianco
- 40 ml di liquore all'arancia
- 150 ml di succo di lime
- 80 g di zucchero di canna
- 20 ml di sciroppo di ciliegia
- 400 g di cubetti di ghiaccio

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore. Miscelare utilizzando la modalità Ghiaccio  fino ad ottenere un composto consistente. Servire in un bicchiere il cui bordo sia stato precedentemente bagnato nello sciroppo di ciliegia e cosparso di zucchero di canna.



Suggerimento: per guarnire, fare degli spiedini di ciliegie candite e marshmallow.

Milk-shake alle fragole

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 4 palline di gelato alla vaniglia
- 500 ml di latte
- 500 g di fragole

Il giorno prima mettere nel congelatore la metà delle fragole lavate e mondate. Il giorno della preparazione, miscelare in modalità Ghiaccio  le fragole congelate e il latte. Dall'apertura sul coperchio aggiungere il gelato e il resto delle fragole fresche. Miscelare in modalità Smoothie . Servire in un bicchiere alto o una coppa da frutta con una cannuccia fantasia.



Suggerimento: aggiungere al composto qualche ciliegia congelata per ottenere un colore rosso più intenso.

Milk-shake ciocco/banana

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 4 palline di gelato al cioccolato
- 600 ml di latte
- 2 banane
- 100 g di miele liquido

Miscelare in modalità Smoothie  le banane sbucciate e il latte. Dall'apertura sul coperchio aggiungere il gelato e il miele. Miscelare in modalità Smoothie . Servire in un bicchiere alto o una coppa da frutta con una cannuccia fantasia.



Suggerimento: aggiungere dei cubetti di ghiaccio per una preparazione leggermente più fredda.

Smoothie al mango

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 2 yogurt naturali
- 500 ml di latte
- 2 manghi maturi
- 100 g di miele liquido

Miscelare in modalità Smoothie  i manghi sbucciati e il latte. Dall'apertura sul coperchio aggiungere lo yogurt e il miele. Miscelare in modalità Smoothie . Servire in un bicchiere alto.



Suggerimento: aggiungere dei cubetti di ghiaccio per una preparazione leggermente più fredda.

Smoothie banana/kiwi

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 200 g di crema di formaggio
- 500 ml di latte
- 6 kiwi maturi
- 1 banana
- 100 g di miele liquido

Miscelare in modalità Smoothie 
i kiwi e la banana senza le
bucce con il latte. Dall'apertura
sul coperchio aggiungere la
crema di formaggio e il miele.
Miscelare in modalità Smoothie 
Servire in un bicchiere alto.

Suggerimento: aggiungere dei
cubetti di ghiaccio per una
preparazione leggermente più
fredda.







Cocktail lungomare

PREPARAZIONE: 6 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 400 g di polpa di melone
- 400 g di polpa di anguria
- 20 ml di sciroppo di orzata
- 300 ml di succo di albicocca
- 200 g di cubetti di ghiaccio

Miscelare in modalità Ghiaccio  nel recipiente del frullatore, lo sciroppo di orzata e il succo di albicocca. Aggiungere la polpa di anguria e di melone. Miscelare in modalità Smoothie . Servire in bicchieri alti.



Suggerimento: fare delle palline di melone e anguria in una ciotola e ricoprire con il succo. Conservare al fresco per 1 ora prima di servire. Cospargere con mandorle tostate prima di servire il tutto in coppette.

Cocktail Vitamina

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 2 pesche gialle
- 3 albicocche
- 4 arance
- 2 limoni
- 2 kiwi
- 2 cucchiari di miele
- 200 ml di acqua minerale
- 100 g di cubetti di ghiaccio

Sbucciare, snocciolare e tagliare a pezzetti le pesche, le albicocche e i kiwi. Miscelare in modalità Smoothie  i cubetti di ghiaccio, l'acqua minerale, il miele, il succo delle arance e dei limoni. Dall'apertura sul coperchio aggiungere i pezzi di frutta utilizzando la modalità Mescolare . Servire in bicchieri alti.



Suggerimento: utilizzare diversi tipi di frutta di stagione. In inverno delle mele, delle pere e dell'uva o dei frutti tropicali come ananas, banana e mango.

Cocktail Piña Colada

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 150 ml rum bianco
- 200 ml di latte di cocco
- 300 ml di succo di ananas
- 1 tubo di latte concentrato zuccherato
- 300 g di cubetti di ghiaccio

Miscelare in modalità Smoothie  nel recipiente del frullatore, i cubetti di ghiaccio, il latte concentrato zuccherato, il succo di ananas e il latte di cocco. Versare il rum bianco e mescolare ad impulsi in modalità Mescolare .



Suggerimento: immergere il bordo dei bicchieri nello zucchero di canna e nel cocco in polvere, poi aggiungere un pezzo di ananas sul bordo del bicchiere. Versare il composto e aggiungere ghiaccio tritato.

Cocktail Halong Bay

PREPARAZIONE: 6 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 400 ml di succo di litchi
- 40 ml di sciroppo di zenzero
- 200 g di cubetti di ghiaccio
- 40 ml di succo di lime
- 400 ml di succo di papaya

Miscelare in modalità Ghiaccio  nel recipiente del frullatore i cubetti di ghiaccio, il succo di lime e il succo di litchi. Dall'apertura sul coperchio aggiungere lo sciroppo di zenzero e il succo di papaya. Miscelare in modalità Smoothie . Servire in bicchieri alti.




Suggerimento: prima di servire, immergere i bordi dei bicchieri nello sciroppo di zenzero e poi nello zucchero semolato.

Cocktail rosa di Capri

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 200 ml di succo d'arancia
- 200 ml di vodka
- 100 ml di Campari
- 500 ml di champagne rosé
- 200 g di cubetti di ghiaccio
- 5 zollette di zucchero

Miscelare in modalità Ghiaccio  nel recipiente del frullatore i cubetti di ghiaccio, lo zucchero, il Campari e la vodka. Dall'apertura sul coperchio aggiungere il succo d'arancia. Utilizzare la modalità Smoothie . Versare lo champagne e miscelare ad impulsi in modalità Mescolare .



Suggerimento: per rendere il composto ancora più spumoso, aggiungere ½ albume crudo alla fine della preparazione.

Mousse punch

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 200 ml di rum
- 500 ml di succo di pompelmo
- 1 albume d'uovo
- 60 ml di granatina
- 20 ml di succo di limone
- 100 g di zucchero di canna
- 200 g di cubetti di ghiaccio

Miscelare in modalità Ghiaccio  nel recipiente del frullatore i cubetti di ghiaccio, lo zucchero, il succo di limone, il succo di pompelmo e la granatina. Dall'apertura sul coperchio aggiungere il rum e l'albume d'uovo. Utilizzare la modalità Smoothie  per emulsionare.

Suggerimento: per ottenere un cocktail più dolce utilizzare metà di succo di pompelmo e metà di succo d'arancia.







Mojito

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 200 ml di rum bianco
- 100 g di zucchero di canna
- 16 foglie di menta
- 400 ml di soda
- 200 g di cubetti di ghiaccio
- 150 ml di succo di lime

Miscelare in modalità Mescolare  nel recipiente del frullatore lo zucchero, il succo di lime, i cubetti di ghiaccio e le foglie di menta. Aggiungere il rum e la soda e utilizzare la modalità Smoothie . Passare al colino e servire freddo.

Suggerimento: immergere il bordo dei bicchieri nel succo di limone e poi nello zucchero a velo. Affettare un lime e porre una fettina su ogni bicchiere.


Sangria

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

MACERAZIONE: 1 GIORNO

DOSI PER 6 PERSONE

- 2 limoni
- 2 arance
- 1 mela
- 1 pera
- 2 bastoncini di cannella
- 2 baccelli di vaniglia
- 150 g di zollette di zucchero di canna
- 1 litro di vino rosso
- 50 ml di Cognac
- 100 ml di Cointreau
- 2 stelle di anice
- 2 chiodi di garofano

Miscelare nel recipiente del frullatore in modalità PULSE le spezie e lo zucchero. Aggiungere il vino rosso, il Cointreau e il Cognac. Emulsionare in modalità Smoothie .

Mettere da parte in una terrina.

Lasciar macerare per 4 ore e passare al colino.

Aggiungere le arance, i limoni affettati, poi la mela e la pera sbucciate, senza semi, tagliate a metà e affettate finemente.

Lasciar macerare ancora un giorno in frigorifero prima di servire la sangria fredda.

Suggerimento: utilizzare diversi tipi di frutta secondo la stagione. In inverno delle mele, delle pere e dell'uva o dei frutti tropicale come ananas, banana e mango.

Cioccolata calda


PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 5 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 600 ml di latte
- 1 cucchiaino di vaniglia liquida
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- 200 g di cioccolato al 70%
- 80 g di zucchero di canna
- 6 tazze da cioccolata

Riscaldare il latte e versarlo nel recipiente del frullatore.

Miscelare in modalità Mescolare  lasciando il coperchio aperto e poi incorporare la cannella, la vaniglia e lo zucchero di canna.

Aggiungere il cioccolato spezzettato in modalità PULSE.

Servire nelle tazze e spolverare con il cacao.

Suggerimento: non c'è cioccolato nella credenza?

Riscaldare il latte con 50 g di cacao e 100 g di Nutella






Pastella per crêpes

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 600 ml di latte
- 4 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 200 g di farina
- 200 g di burro
- 20 g di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale
- 1 arancia

Versare nel frullatore le uova, i tuorli, lo zucchero, il sale e il latte. Miscelare in modalità Mescolare  per legare il composto. Dall'apertura sul coperchio versare la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, quindi aggiungere la scorza dell'arancia e il burro fuso. Lasciar riposare per 1 ora a temperatura ambiente e poi iniziare la cottura delle crêpes in una padella antiaderente.

Attenzione: non versare la farina all'inizio. È necessario iniziare con gli ingredienti liquidi altrimenti si formeranno dei grumi.


Crème brûlée alla vaniglia

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

COTTURA: 1 ORA

DOSI PER 6 PERSONE

- 1 litro di panna
- 200 ml di latte
- 10 tuorli d'uovo
- 160 g di zucchero
- 3 pizzichi di sale
- 3 cucchiaini di estratto di vaniglia

Versare nel recipiente del frullatore lo zucchero, i tuorli d'uovo, la vaniglia, il sale e il latte. Miscelare in modalità Mescolare  per circa 20 secondi per ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere la panna in modalità PULSE e conservare in frigorifero per 1 ora. Versare il composto in 6 stampini e metterli a bagnomaria. Cuocere in forno a 85°C per circa 1 ora. Lasciar riposare in frigorifero per 4 ore prima di servire.

Suggerimento: prima di degustare la crema, cospargere con zucchero di canna e far caramellare con un caramellatore per completare la preparazione.



