

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Când utilizați un aparat electric, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. **Citiți toate instrucțiunile.**
2. **Oprii aparatul și scoateți-l din priză când nu este utilizat, înainte de asamblarea sau dezasamblarea pieselor și înainte de curățare. Pentru a scoate ștecherul din priză, țineți de ștecher și trageți-l din priză. Nu trageți niciodată de cablu.**
3. Pentru protecția împotriva electrocutării, nu puneți carcasa motorului sau cablul mixerului vertical în apă sau în alte lichide. În cazul căderii carcasei motorului sau a cablului în lichid, deconectați imediat cablul de la priză. **Nu introduceți mâinile în lichidul respectiv.**
4. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani, cu condiția să fie supravegheați sau să li se fi explicat modul de utilizare în siguranță a aparatului și să înțeleagă riscurile implicate. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copiii mai mici de 8 ani și nesupravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
5. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
6. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau care nu au suficientă experiență sau cunoștințe, cu condiția ca persoanele să fie supravegheate sau să fi primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă riscurile implicate.
7. Aparatul este destinat utilizării casnice și unor întrebunțări similare: angajați care gătesc în magazine, birouri sau în alte medii de lucru, vile agroturistice, de către oaspeții unui hotel, motel și alte medii de tip rezidențial, medii de tip pensiuni.
8. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară, din motive de siguranță.
9. Evitați contactul cu piesele mobile. Țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea, precum și spatulele și alte ustensile departe de paletel mixerului și de alte accesorii/atașamente în timpul funcționării, pentru a reduce riscul de rănire a persoanelor și/sau deteriorarea mixerului.
10. Scoateți toate accesoriile/atașamentele din mixer înainte de spălare.
11. Nu utilizați niciun aparat în cazul în care cablul sau ștecherul este deteriorat sau după ce aparatul se defectează sau este scăpat pe jos ori deteriorat în vreun fel. Contactați producătorul la numărul de telefon al serviciului pentru clienți pentru informații despre verificare, reparații sau reglaje.

12. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate de Cuisinart poate provoca incendii, electrocutare sau riscuri de vătămări corporale.
13. Nu utilizați în exterior sau în locuri în care ștecherul sau mixerul poate intra în contact cu apa în timpul utilizării.
14. Nu lăsați cablul să atârne peste masă sau peste blatul de bucătărie, deoarece acest lucru poate deteriora mixerul sau produce vătămări corporale.
15. Pentru a evita deteriorarea cablului și posibile riscuri de incendiu sau electrocutare, nu lăsați cablul pe suprafețe fierbinți, inclusiv pe aragaz.
16. Utilizați carcasa de depozitare pentru a depozita doar unitatea mixerului vertical și accesoriile.
17. **Avertisment:** Nu introduceți un cuțit, linguri, furculițe etc. metalice în bol în timpul funcționării mixerului.
18. **Notă:** Timpul maxim de funcționare al unui ciclu este de 5 minute. Între două cicluri consecutive trebuie lăsat un timp minim de pauză de 15 minute.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI NUMAI PENTRU UZ CASNIC

OBSERVAȚIE

Valoarea nominală maximă este calculată pe baza accesoriului care consumă cea mai mare sarcină (putere sau curent); alte accesorii recomandate pot avea un consum considerabil.

CARACTERISTICI ȘI AVANTAJE

Motor c.c. de 200 W

Cu suficientă putere pentru a amesteca o tranșă dublă de aluat de biscuiți sau unt direct de la frigider.

Confort maxim

Echilibrat astfel încât să facă mai multe pentru dvs. Forma mixerului permite echilibru și putere maxime. Prinderea ușoară oferă confort și control imbatabile, chiar și la folosirea îndelungată a mixerului.

Reacție automată

Nu este nevoie de amplificarea puterii. Mecanismul de reacție electronic crește puterea atunci când este nevoie. Are grijă ca mixerul să nu se blocheze, chiar și atunci când amestecă alimente dense.

SmoothStart®

Când porniți mixerul, paletel încep să se rotească foarte încet pentru a preveni stropirea.

Ușor de curățat

Mixerul manual cu 7 viteze Power Advantage® are o bază etanșă și uniformă, care permite o curățare instantanee.

1. Controlul vitezei

Control la îndemâna dvs., pentru orice viteză.

2. Cablu rotativ

Cablul unic plasat în centru permite rotația liberă și confortabilă pentru utilizarea cu mâna stângă sau cu mâna dreaptă.

3. Manetă pentru eliberarea paletelor

Amplasată comod pentru ejectarea ușoară a paletelor, a telului sau a cârligelor pentru aluat.

4. Talpă pentru așezarea pe verticală

Permite așezarea pe verticală a mixerului pe blatul de bucătărie.

5. Palete ușor de curățat

Două palete extralargi, pentru amestecare și aerare ușoară. Concepute fără fire în centru, pentru a preveni lipirea ingredientelor pe palete. Paletele sunt ușor de curățat și pot fi spălate la mașina de spălat vase.

6. Tel „pară”

Ideal pentru a bate frișcă sau albușuri. Poate fi folosit și pentru orice ați bate în mod normal manual, precum aluatul de clătite sau ouăle pentru omletă.

7. Cârlige pentru aluat

Pentru pregătirea și frământarea aluaturilor cu drojdie, precum cele de pizza sau de pâine. Ușor de curățat și pot fi spălate la mașina de spălat vase.

8. Cutie de depozitare

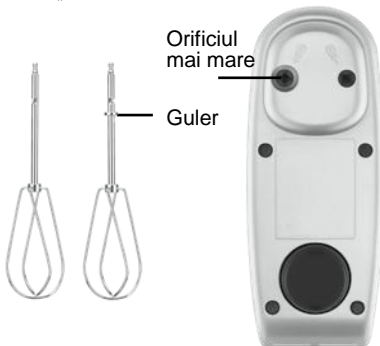
Păstrează în siguranță mixerul vertical și accesoriile sale.

UTILIZAREA, ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

UTILIZAREA MIXERULUI

Introducerea cârligelor pentru aluat și a paletelor

Cu mixerul oprit și scos din priză, introduceți paleta sau cârligul pentru aluat cu gulerul în orificiul mai mare. Împingeți paleta sau cârligul pentru aluat până când se fixează cu un „clic”. Introduceți paleta sau cârligul pentru aluat fără guler în orificiul mai mic. Împingeți paleta sau cârligul pentru aluat până când se fixează cu un „clic”.



Introducerea telului „pară”

Cu mixerul oprit și scos din priză, țineți telul „pară” de capătul țigii și introduceți-l în unul din orificii. Împingeți telul până când se fixează cu un „clic”. **NU ÎMPINGEȚI TELUL ȚINÂND DE LA CAPĂTUL CU FIRE DEOARECE PUTEȚI DETERIORA FIRELE.**

Oprirea și pornirea mixerului

Conectați mixerul la priză. Glisați comutatorul pentru a porni mixerul. Mixerul va începe imediat să amestece la Viteza 1. Pentru a opri mixerul, glisați comutatorul în poziția Oprit.

Schimbarea vitezelor

Glisați comutatorul la unul dintre cele 7 niveluri de viteză pentru a crește sau a reduce viteză.

Așezarea și scoaterea mixerului din cutia de depozitare

1. Așezați accesoriile în cutie, apoi introduceți cablul pliat.
2. Aliniați fanta de pe spatele cutiei cu aerisirea din partea de jos, de pe spatele mixerului. Împingeți ușor partea din față a mixerului în cutie pentru a-l fixa.
3. Pentru a scoate mixerul din cutie, țineți bine cutia prinzând-o cu degetele, împingeți ușor spre spatele mixerului și ridicați în același timp mixerul ținându-l din partea din față. Scoateți mixerul din fanta de pe spatele cutiei.

Îndepărtarea tuturor accesoriilor

Opriti mixerul și deconectați-l de la priză de perete. Ridicați maneta pentru eliberarea paletelor și scoateți accesoriile din mixer.

CURĂȚARE

1. Spălați paletele, cârligele pentru aluat și telul după fiecare utilizare, în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase.
2. **NU PUNEȚI NICIODATĂ CARCASA MOTORULUI ÎN APĂ SAU ÎN ALTE LICHIDE PENTRU A O CURĂȚA.** Curățați-o cu o lavetă sau cu un buret umed. Nu utilizați substanțe de curățare agresive, care pot zgâria suprafața.
3. Când nu îl utilizați, deconectați mixerul, ștergeți-l și păstrați-l într-un loc uscat și sigur, unde copiii nu pot ajunge. Utilizați cutia de depozitare furnizată împreună cu mixerul vertical.

ÎNȚEȚINERE

Restul activităților de întreținere trebuie efectuate de un reprezentant autorizat de service.

NOTĂ: NU UTILIZAȚI MIXERUL VERTICAL CUISINART® CU UȘTENSILE DE BUCĂTĂRIE CARE NU SUNT ANTIADERENTE.

GHID DE REFERINȚE RAPIDE

TEHNICI DE AMESTECARE

Doar pentru accesoriile de amestecare.

NOTĂ: Accesoriul de tip tel „pară” trebuie utilizat doar pentru amestecarea ușoară. Pentru restul activităților de amestecare, utilizați paletele sau cârligele pentru aluat.

Viteza 1

- Începeți să amestecați majoritatea ingredientelor

- Începeți să bateți frișcă
- Începeți să bateți albușuri
- Încorporați ușor creme și albușuri în aluaturi
- Amestecați aluaturi de briose sau de clătite

Viteza 2

- Adăugați fructe cu coaja uscată, picături de ciocolată și fructe deshidratate în aluaturi
- Cemeți și aerați ingrediente uscate
- Adăugați ingrediente uscate în aluaturi
- Amestecați aluaturi dense pentru biscuiți
- Începeți să frământați aluaturi cu drojdie

Viteza 3

- Adăugați unt rece în ingrediente uscate (pentru aluaturi de tarte, biscuiți și preparate de patiserie)
- Amestecați aluaturi pentru prăjituri
- Pasați cartofi/dovleac
- Terminați de frământat aluaturi cu drojdie

Viteza 4

- Amestecați aluaturi pentru biscuiți
- Bateți untul cu zahărul până când obțineți un amestec ușor și pufos
- Adăugați ouă în aluaturi

Viteza 5

- Terminați de amestecat glazuri
- Bateți ouă întregi/gălbenușuri

Viteza 6

- Bateți albușuri

Viteza 7

- Terminați de bătut frișca
- Terminați de bătut bezele și albușuri

REȚETE

Mic-dejun

Clătite cu cremă de lămâie și fructe proaspete 3

Biscuiți englezești „scones” cu lămâie și mac 4

Rețete sărate

Guacamole 4

Piure de cartofi cremos 4

Rețete dulci

Fursecuri „shortbread” clasice 5

Biscuiți cu ghimbir 5

Batoane de brânză și afine 6

Frișcă bătută clasică 6

Mousse de ciocolată simplă 6

Pâine/aluaturi

Aluat de pizza/focaccia..... 7

Pâine albă clasică Cuisinart 7

Clătite cu cremă de lămâie și fructe proaspete

Crema de lămâie este delicioasă la micul-dejun sau la desert, însă puteți umple clătitele și cu ingrediente sărate, precum ouă bătute și legume.

Pentru aproximativ 18 clătite umplute

Aluat de clătite:

- 4 linguri de unt fără sare, tăiat cubulețe
- 235 ml lapte degresat, la temperatura camerei
- 90 g făină
- ½ linguriță de sare
- 1 lingură de zahăr tos
- 3 ouă mari, la temperatura camerei
- 1 linguriță de esență de vanilie
- 1 linguriță de unt fără sare, la temperatura camerei

Crema de lămâie:

- 120 ml de smântână pentru frișcă, rece
- 1½ lingurițe de esență de vanilie
- 60 ml sirop de arțar
- Un praf de sare fină
- 120 ml de iaurt simplu
- 1 linguriță de coajă de lămâie rasă
- 1 linguriță de zeamă proaspătă de lămâie
- 2 banane potrivite, tăiate în felii subțiri
- 450 g căpșuni proaspete, fără codițe și tăiate în felii subțiri

Zahăr pudră pentru servit (opțional)

1. Pregătirea clătitelor: Puneți untul cu laptele într-o cratiță mică, la foc mic. Când untul s-a topit, luați de pe foc și lăsați să se răcească ușor.
2. În timp ce untul/zahărul sunt pe foc, turnați făina, sarea și zahărul într-o bol potrivit. Folosind paletele, amestecați 30 de secunde la vitezele 1-2 pentru a combina ingredientele. Adăugați ouăle și esența de vanilie și amestecați până când obțineți un aluat gros și lipicios. În timp ce amestecați la viteza 2, adăugați amestecul de lapte și unt și amestecați până când obțineți un aluat omogen. Dați aluatul la frigider timp de cel puțin 30 de minute sau peste noapte.
3. Când se odihnește aluatul, chiar înainte de a găti clătitele, pregătiți umplutura. Puneți smântâna pentru frișcă într-un bol potrivit. Începeți la viteza 1 și apoi treptat creșteți până la viteza 7 și bateți frișca timp de aproximativ 1 minut, până când se formează rotocoale medii-tari. Adăugați esența de vanilie, siropul de arțar, sarea și amestecați la vitezele 1-3 până când se combină complet. Încorporați restul ingredientelor, mai puțin fructele, și amestecați la viteza 1 până când se combină. Rezervați.
4. Gătiți clătitele. Amestecați ușor aluatul folosind paletele, la viteza 2, pentru a îndepărta cocoloșele

care s-ar fi putut forma. Dacă mai rămân cocoloașe, strecurati amestecul printr-o strecurătoare cu ochiuri mici. Puneți pe foc o tigaie de clătite sau o tigaie antiaderentă de 20-25 cm, la foc mediu-mare. Când tigaia s-a încălzit, adăugați o linguriță de unt. Înclinați tigaia pentru a distribui uniform untul. Lăsați tigaia pe foc încă 30 de secunde. Adăugați o cantitate mică de aluat și, ținând tigaia în mână, rotiți-o repede și uniform pentru ca aluatul să acopere baza tigăii. Gătiți până când se încheagă, aproximativ 2 minute (tradițional, clătita nu trebuie să fie rumenită). Învărțiți-o și gătiți pe cealaltă parte cel mult 30 de secunde. Scoateți clătita din tigaie și procedați la fel cu restul de aluat.

5. Pentru servit, turnați 2 linguri de cremă de lămâie în mijlocul fiecărei clătite și puneți deasupra o porție de banane și căpșuni. Pliati laturile clătitei una peste cealaltă. Pudrați cu zahăr pudră, dacă doriți, și serviți.

Biscuiți englezești „scones” cu lămâie și mac

Cu un gust nu foarte dulce, acești biscuiți englezești merg de minune dimineața, alături de o cană de ceai aburindă.

Pentru 8 biscuiți „scones”

- 280 g** de făină și încă puțină pentru modelat
- 2** linguri de zahăr tos
- 1½** lingurițe de praf de copt
- ¼** linguriță de bicarbonat de sodiu
- 1** linguriță de sare
- Coaja rasă de la 1 lămâie (aproximativ 1 lingură)**
- 2** linguri de semințe de mac
- 237** ml de lapte bătut ou mare
- 1**
- 6** linguri de unt fără sare, tăiat în cubulețe de 1,3 cm, la temperatura camerei (lăsați-l aproximativ 5-10 minute și aveți grijă să nu se înmoaie prea mult) Amestec de ou și apă (1 ou mare cu 1 linguriță de apă, bătute bine)

1. Puneți făina, zahărul, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, sarea, coaja de lămâie și semințele de mac într-un bol încăpător. Cu paletelile, amestecați ingredientele uscate la viteza 1 până când se combină complet. Opriti mixarea.
2. Turnați laptele bătut și oul într-un bol mic. Amestecați la viteza 1 pentru a se combina și opriti mixarea. Adăugați untul peste ingredientele uscate și amestecați la viteza 3 până când obțineți un amestec gros. Reduceți la viteza 1. Cu mixerul pornit, adăugați încet ingredientele lichide și amestecați doar cât să se combine (nu trebuie să fie un aluat complet format); nu amestecați prea mult.
3. Turnați amestecul pe blatul de bucătărie curat/pe un tocător mare. Frământați aluatul de câteva ori și dați-i forma unui cilindru de 25 cm. Cu un cuțit ascuțit, tăiați-l în 8 părți egale. Puneți formele de aluat

într-o tavă cu hârtie de copt. Acoperiți cu ceva ușor și dați la frigider să se odihnească cel puțin 1 oră sau peste noapte.

4. Când s-au odihnit, preîncălziți cuptorul la 200°C, cu grătarul în poziția din mijloc. Ungeți fiecare biscuit cu amestecul de ou și apă și presărați zahăr deasupra.
5. Coaceți în cuptorul preîncălzit, timp de 25 până la 30 minute sau până când se rumenesc. Lăsați să se răcească și serviți.

Guacamole

Sosul nostru proaspăt de guacamole este perfect alături de quesadilla, pentru o cină festivă.

- 1** cățel de usturoi, curățat
- ½** ardei iute, fără semințe, tocat în bucăți de 1 cm
- ½** ceapă mică, tocată în bucăți de 1 cm
- 1** lingură de frunze de coriandru proaspăt
- 3** avocado coapte, fără sămbure, decojite, tăiate pe jumătate și tocate cubulețe
- 1** lingură de zeamă proaspătă de limetă
- ½ - 1** linguriță de sare

1. Puneți toate ingredientele, în ordinea indicată, într-un bol mediu. Folosind paletelile, amestecați 15-20 de secunde la vitezele 1 și 2 până când amestecul începe să se înmoaie. Continuați să amestecați, încă 20-30 de secunde, până obțineți textura dorită.
2. Gustați și asezonați după gust. Serviți imediat.

Piure de cartofi cremos

Această rețetă este un punct de plecare.

Noi o păstrăm ca atare, dar dvs. o puteți modifica adăugând ingrediente sau topping-uri precum cozi de apagic tocate, bucățele crocante de șunculiță sau brânză cheddar rasă.

- 1 kg** de cartofi albi, curățați de coajă și tăiați în felii de 2,5 cm
- 118 ml** de lapte integral, la temperatura camerei
- 2** linguri de unt fără sare, tăiat în bucăți de 2,5 cm, la temperatura camerei
- ¾** linguriță de sare
- ½** linguriță de piper negru proaspăt măcinat
- 80 g** brânză mascarpone sau crème fraîche, la temperatura camerei

1. Puneți cartofii într-o cratiță medie-mare; turnați apă rece cât să acoperiți cartofii cu 2 cm. Puneți pe foc mediu-mare și lăsați să fiarbă, apoi reduceți focul și fierbeți până când cartofii sunt foarte moi.
2. Scurgeți cartofii și puneți-i înapoi în cratiță. Folosind paletelile, amestecați aproximativ 30 de secunde la vitezele 1 și 2

pentru a-i pasa la consistența dorită. Adăugați restul de ingrediente și amestecați la vitezele 2-3 până când s-au încorporat bine.

3. Gustați și asezonați după gust.

Fursecuri „shortbread” clasice

Această rețetă are la bază fursecurile tradiționale „shortbread”, care nu sunt excesiv de dulci și doar un pic sărate, porționate în batoane sau felii. Perfecte ca gustare de după-amiază, alături de o cană cu ceai.

Pentru 16 fursecuri „shortbread”

- 220 g** făină universală
- 1** linguriță de sare
- 220 g** de unt de bună calitate (poate fi cu sau fără sare, după cum preferați), la temperatura camerei și tăiat cubulețe
- 75 g** de zahăr pudră, cernut
- ½** linguriță de esență pură de vanilie

1. Preîncălziți cuptorul la 150°C, cu grătarul în poziția din mijloc. Ungeți bine cu unt o formă pătrată sau rotundă de prăjituri, de 23 cm sau o tavă de tartă de 23 cm (dacă folosiți o formă de prăjituri, o puteți tapeta cu hârtie de copt, dacă doriți).
2. Puneți făina și sarea într-un bol potrivit. Amestecați la viteza 1, aproximativ 30 de secunde, pentru a se combina.
3. Puneți untul și zahărul într-un castron mare. Amestecați la vitezele 1-4 până obțineți un amestec cremos. Adăugați esența de vanilie, amestecați la vitezele 2-3 până se combină, apoi treceți la viteza 2 și adăugați în 2-3 tranșe ingredientele uscate. Nu trebuie să obțineți un aluat complet format, ci mai degrabă unul care se desprinde fășii; nu trebuie să amestecați prea mult acum.
4. Transferați aluatul în vasul/forma pregătită și apăsați-l pentru a acoperi complet baza. Aluatul va fi foarte lipicios așa că, pentru a-l nivela deasupra și a obține o suprafață uniformă, puneți deasupra aluatului o hârtie de copt (astfel mâinile nu se vor lipi de aluat) și întindeți-l apoi uniform. După aceea, înțepați aluatul pe toată suprafața cu o furculiță pentru a face mici orificii.
5. Dați-l la cuptor 40-45 de minute sau până când se rumenește ușor pe margini, dar încă este moale.
6. Tăiați imediat biscuiții „shortbread” în formele dorite (batoanele sau felii sunt formele tradiționale).
7. Lăsați să se răcească și apoi serviți.

Biscuiți cu ghimbir

Nu este rețeta obișnuită de biscuiți cu ghimbir. Îi dăm o notă vibrantă încorporând ghimbir tocat cristalizat în acești biscuiți pufoși și picanți.

Pentru 24 de biscuiți

- 250 g** de făină
- 1** linguriță de praf de copt
- 1** lingură de ghimbir măcinat
- 1** linguriță de scorțișoară măcinată
- ½** linguriță de amestec de mirodenii măcinate
- ¾** linguriță de sare
- 30 g** ghimbir cristalizat tocat mic
- 170 g** de unt fără sare, tăiat în bucăți de 2,5 cm, la temperatura camerei
- 60 ml** melasă
- 135 g** zahăr brun
- 50 g** de zahăr tos
- 1** ou mare, la temperatura camerei
- 1** linguriță de esență de vanilie pură
- ½** cană zahăr Demerara

1. Preîncălziți cuptorul la 175°C cu grătarele în treimea inferioară și superioară a cuptorului. Tapetați două tăvi cu hârtie de copt.
2. Puneți făina, praful de copt, mirodeniile și sarea într-un bol potrivit. Folosind paletele, amestecați cel puțin 30 de secunde la viteza 1 pentru a combina complet ingredientele. Adăugați ghimbirul tocat și amestecați la viteza 1 pentru a-l incorpora ușor; opriți mixarea.
3. Puneți untul și melasa într-un castron mare. Amestecați, pornind de la viteza 2 și crescând viteza până la 4, aproximativ 2 minute până când amestecul este omogen. Răzuți pereții bolului și apoi adăugați zahărul.
4. Amestecați la vitezele 2-4, aproximativ 2 minute, până când obțineți un amestec foarte moale și majoritatea zahărului s-a dizolvat în unt/melasă. Adăugați oul, amestecați la vitezele 2-3 și adăugați apoi esența de vanilie. Adăugați ingredientele uscate și amestecați la viteza 2 doar cât să se combine.
5. Turnați zahărul Demerara într-un bol mic sau într-o crăciocăară.
6. Luați bucăți egale, de mărimea unei mingi de golf, din aluat. Dați-le prin zahărul Demerara și apoi puneți biluțele de aluat date prin zahăr în tava sau forma cu hârtie de copt. Aplatizați-le cu fundul unui pahar curat.
7. Coaceți în cuptorul preîncălzit până se coc pe margini, aproximativ 12-15 minute. Lăsați tava să se răcească și apoi coaceți restul de aluat.

Batoane de brânză și afine

Batoanele cu brânză sunt o alternativă excelentă la prăjitura cu brânză ca atare. Sunt mai ușor de pregătit (nu veți avea nevoie de o tavă rotundă cu bază detașabilă) și sunt mai ușor de servit dacă aveți mulți invitați la masă. Puteți înlocui afinele și gemul cu alte fructe de pădure, cum ar fi zmeura sau căpșunile sau le puteți combina pe toate trei.

Crusta:

- 120 g de biscuiți sfărâmați
 - 2 linguri de zahăr tos
 - ½ linguriță de scorțișoară măcinată
- Praf de sare**
- 80 g unt fără zahăr, topit și răcit la temperatura camerei

Umplutură:

- 450 g cremă de brânză
- 200 g de zahăr tos
- ¼ linguriță de sare
- 4 ouă mari, la temperatura camerei
- 120 ml smântână, la temperatura camerei
- 2 lingurițe de esență de vanilie

Topping:

gem de afine, afine proaspete

1. Preîncălziți cuptorul la 175°C, cu grătarul în poziția din mijloc. Ungeți cu unt moale sau cu un spray antiaderent pentru gătit o tavă de copt de 23 cm. Puneți hârtie de copt, lăsând un surplus de 2,5-5 cm (astfel veți putea scoate batoanele după ce s-au copt și răcit). Rezervați.
2. Preparați crusta. Amestecați biscuiții sfărâmați, zahărul, scorțișoara, sarea și untul topit într-un bol mic. Cu paletelile, amestecați la viteza 1 până când se formează un aluat. Puneți crusta uniform în tava pregătită. Dacă este nevoie, nivelați-o cu fundul unui pahar. Dați la cuptorul preîncălzit și coaceți aproximativ 8-10 minute, până când crusta s-a întărit puțin. Lăsați-o să se răcească și ocupați-vă între timp de aluat. Reduceți temperatura cuptorului la 140°C.
3. Ștergeți paletelile de firimituri. Puneți crema de brânză într-un castron mare. Începeți la viteza 1, creșteți până la viteza 3 și amestecați până când se înmoaie bine; aveți grijă să nu se formeze cocloașe. Răzuiți bolul și paletelile. Amestecați la viteza 3, adăugați treptat zahărul, pe rând, câte ¼ de ceașcă, și sarea. Amestecați până când obțineți un aluat foarte omogen. Adăugați ouăle unul câte unul, amestecând la vitezele 2-3. Aveți grijă să încorporați bine fiecare ou înainte de a-l adăuga pe următorul. Răzuiți pereții bolului și paletelile, apoi adăugați smântâna și esența de vanilie. Amestecați la vitezele 2-3 până se combină.
4. Turnați umplutura din cremă de brânză în formă, deasupra crustei reci și acoperiți cu gem de afine. Cu vârful unui cuțit sau cu o scobitoare

ori o frigăruie, trasați forme în gem pentru un aspect atrăgător. Puneți deasupra afine, apăsându-le ușor.

5. Puneți tava în cuptorul preîncălzit și coaceți doar cât să se închege, aproximativ 60-65 de minute.
6. Scoateți din cuptor și lăsați să se răcească la temperatura camerei. Acoperiți cu folie din plastic și lăsați să stea peste noapte, înainte de a o scoate din formă. Taiăți și serviți.

Frișcă bătută clasică

Fie că vreți să puneți frișcă deasupra unei înghețate sau a unei tarte, fie că vreți să o folosiți alături de fructe, oricine ar trebui să aibă o formulă care nu dă greș niciodată pentru frișcă bătută îndulcită.

- 235 ml de smântână pentru frișcă, foarte rece
 - 30 g de zahăr pudră, cernut
 - 1 linguriță de esență de vanilie
- Praf de sare măruntă**

1. Puneți smântâna pentru frișcă într-un castron mare.
2. Cu telul, începeți să bateți frișca la viteza 1, apoi creșteți treptat la viteza 3, timp de aproximativ 1 minut, până când frișca începe să se îngroașe. Adăugați zahărul cernut și esența de vanilie și bateți în continuare la viteza 7 până când se formează vârfuri tari, aproximativ 1½ minute.

Mousse de ciocolată simplă

Un preparat delicios și atât de ușor, care va fi unul nostru desert preferat. Il puteți aromatiza cu diferite lichioruri, precum cafea sau lichioruri cu fructe.

Pentru aproximativ 950 ml

- 340 g de ciocolată neagră (sau un amestec din cele două tipuri), tocată mic
- 590 ml de smântână pentru frișcă
- 2 lingurițe de esențe de vanilie

1. Puneți ciocolata într-un castron mare, termorezistent. Turnați jumătate din smântâna pentru frișcă într-o craticioară mică și lăsați să dea în foc. Turnați smântâna fierbinte peste ciocolată și amestecați până când ciocolata este complet topită și moale. Lăsați ciocolata să se răcească la temperatura camerei.
2. Puneți restul de smântână pentru frișcă și esența de vanilie într-un alt bol mare. Cu telul, începeți să bateți smântâna pentru frișcă la viteza 1, apoi măriți treptat viteza până la viteza 7 și bateți până când se formează vârfuri destul de tari, aproximativ 3 minute în total.
3. Încorporați cu grijă frișca în amestecul rece de ciocolată, în trei tranșe, folosind o spatulă mare din cauciuc, până când obțineți un amestec omogen. Transferați în cupe individuale, acoperiți cu folie de plastic și dați la frigider aproximativ 30 de minute înainte de a servi.

Aluat de pizza/focaccia

Unul dintre alatururile cel mai ușor de preparat acasă, pentru a duce seara de pizza la nivelul următor. Și dacă nu vă pricepeți prea bine să dați formă de pizza aluatului, vă oferim instrucțiuni pentru a transforma acest aluat într-o focaccia delicioasă, cu ierburi.

Pentru 2 pizze de 25 cm

- 315 ml** de apă caldă (30-40°C)
- 2¼** lingurițe de drojdie uscată activă
- 1** linguriță de zahăr tos
- 400 g** de făină
- 2** lingurițe de sare
- 2** linguri de ulei de măsline extra virgin

Pentru focaccia:

- 1** linguri de ulei de măsline extra virgin
- 2** linguri de rozmarin proaspăt tocat
- ½** linguriță de sare

1. Puneți apa caldă, drojdia și zahărul într-un castron mare. Amestecați pentru a dizolva drojdia și lăsați să stea 5-10 minute. Amestecul va forma bule și spumă, ceea ce înseamnă că drojdia este activă. Într-un alt bol, combinați făina cu sarea. Folosind paletele, amestecați aproximativ 20-30 de secunde la viteza 1. Rezervați.
2. Adăugați 2 linguri de ulei de măsline și 50 g de făină în amestecul de drojdie. Folosind cârligele pentru aluat, amestecați 30-40 de secunde la viteza 1 până când obțineți un amestec omogen. Continuați să adăugați restul de amestec de făină, în tranșe de 50 g, amestecând la viteza 2, aproximativ 30-40 de secunde, până când fiecare tranșă de făină este bine încorporată. Aluatul va fi la început lichid și, treptat, pe măsură ce adăugați făina, se va strânge într-o bilă. După ce ați încorporat toată făina și aluatul s-a strâns într-o bilă, curățați pereții bolului și frământați la viteza 3 încă un minut.
3. Presărați cu puțină făină aluatul și puneți-l într-un bol. Acoperiți cu un prosop umez sau cu folie din plastic. Lăsați aluatul să crească la loc cald timp de aproximativ 45 de minute sau puneți când și-a dublat volumul.
4. Puteți aluatul pe o suprafață pe care ați presărat puțină făină și întindeți-l ușor. Dați-i formă de pizza, cât de mare o doriți, sau folosiți-l pentru a pregăti calzone (accesați Cuisinart.co.uk pentru idei de rețete).
5. Pentru focaccia, puneți aluatul într-o tavă de 33 x 23 cm sau într-o tavă de copt cu margini joase, unsă cu ulei. Acoperiți ușor cu folie de plastic și lăsați-l să crească încă 45 de minute - aluatul va fi frumos și pufos. Preîncălziți cuptorul la 220°C, cu grătarul în poziția din mijloc. Ungeți aluatul cu restul de 1 lingură de ulei de măsline și, cu degetele, faceți mici găuri pe întreaga suprafață. Presărați rozmarin și sare. Coaceți timp de 18-20 minute sau până când se rumenește.

Pâine albă clasică Cuisinart

Răsfățați-vă familia cu pâine de casă.

1 pâine (10 felii)

- 235 ml** apă caldă (30-40 °C)
- 2¼** de lingurițe de drojdie uscată activă
- 1½** de lingurițe de zahăr tos
- 220 g** de făină albă
- 1** linguriță sare
- 2** linguri de unt fără sare, tăiat în bucăți de 2,5 cm, la temperatura camerei
- Spray antiaderent sau unt fără sare, moale, pentru a unge tava de pâine**

1. Puneți apa caldă, drojdia și zahărul într-un castron mare. Amestecați pentru a dizolva drojdia și lăsați să stea 5-10 minute. Amestecul va forma bule și spumă, ceea ce înseamnă că drojdia este activă.
2. Puneți făina și sarea într-un alt castron mare. Folosind paletele, amestecați aproximativ 20-30 de secunde la viteza 1. Rezervați.
3. Cu cârligele pentru aluat, amestecați amestecul de drojdie la vitezele 1-2 adăugând treptat făina/sarea, în tranșe de 50 g. Amestecați bine de fiecare dată, înainte de a adăuga o nouă tranșă, astfel încât făina să fie bine încorporată. Aluatul va fi la început lichid și, treptat, pe măsură ce adăugați făina, se va strânge într-o bilă și va curăța pereții bolului.
4. După ce ați încorporat toată făina, adăugați untul și frământați la viteza 3 timp de aproximativ 2 minute. Presărați cu puțină făină bila de aluat și puneți-o într-o pungă etanșă reutilizabilă, pentru păstrarea alimentelor și goliți tot aerul din pungă înainte de a o sigila. Lăsați aluatul să crească, într-o loc ferit de curent, până când și-a dublat volumul, aproximativ 1 oră.
5. Ungeți o formă de pâine cu unt fără sare sau cu spray de gătit. Apăsați aluatul pentru a elimina aerul. Dați-i forma unei pâini și puneți-o în forma pregătită. Acoperiți și lăsați aluatul să crească până își dublează volumul, aproximativ 1 oră.
6. Cu aproximativ 15 minute înainte de coacere, preîncălziți cuptorul la 200°C. Introduceți pâinea în cuptorul preîncălzit și coaceți timp de 30-35 de minute, până când pâinea este rumenită și pare aerisită atunci când o bateți cu degetul. Scoateți din formă și lăsați-o să se răcească pe un grătar. Veți tăia pâinea mai bine după ce se va răci complet. Dacă coaja pâinii este prea crocantă pentru dvs., ungeți pâinea cu unt și veți obține o coajă mai moale.

Cuisinart



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

Garanție internațională

ROMÂNĂ: CUISINART facilitează accesul la departamentul de servicii pentru clienți din fiecare țară. Pentru mai multe detalii privind departamentul de servicii pentru clienți din zona dvs., apelați:

Franța ▶ TELVERDE 00 800 2011 2014

Belgia ▶ TELEFON VERDE 00 800 5000 6000

Olanda ▶ +31 (79) 363 4242

Germania ▶ TELEFON VERDE 00 800 5000 6000

Italia ▶ TELEFON VERDE 00 800 5000 6000

Spania ▶ TELEFON VERDE 00 800 5000 6000

Portugalia ▶ TELEFON VERDE 00 800 5000 6000

Polonia ▶ TELEFON VERDE 00 800 5000 6000

Chitanță - bon fiscal

Cumpărător

•Păstrați acest certificat de garanție împreună cu documentul de achiziție original.

Linie telefonică: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ROMÂNĂ: GARANȚIE

Cuisinart oferă o garanție de 3 ani. În această perioadă, oferim schimbarea standard a aparatului (cu unul identic sau echivalent). Pentru a beneficia de garanție, la acest certificat de garanție trebuie să se atașeze documentul de achiziție original (bon sau chitanță) împreună cu datele dumneavoastră de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, cădere, demontare sau reparare de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră legale.