

*My*cook 1.8

Funciones Recetas básicas Almuerzos y cenas Function Basic recipes Breakfast and tea Fonctions
asiques Petit déjeuner et encas Funções Receitas básicas Pequenos-almoços e merendas Funcion
as básicas Almuerzos y cenas Function Basic recipes Breakfast and tea Fonctions Recettes basiqu
déjeuner et encas Funções Receitas básicas Pequenos-almoços e merendas Funciones Recetas bás
uerzos y cenas Function Basic recipes Breakfast and tea Fonctions Recettes basiques Petit déjeu
as Funções Receitas básicas Pequenos-almoços e merendas Funciones Recetas básicas Almuerzo
unction Basic recipes Breakfast and tea Fonctions Recettes basiques Petit déjeuner et encas Fun
eitas básicas Pequenos-almoços e merendas Funciones Recetas básicas Almuerzos y cenas Functi


taurus group

Primera edición: Diciembre 2008

Dirección Editorial: Electrodomésticos Taurus, S.L.

Recetas y elaboración: Josep Espuga

Diseño y maquetación: formes s.c.p.

Dirección de Fotografía: Electrodomésticos Taurus, S.L.

© Electrodomésticos Taurus, S.L.

Avda. Barcelona s/n

25790 Oliana – Lleida

Spain

www.taurus.es

www.taurusgroup.es

Impreso en España

Printed in Spain

© Copy Right. Todos los derechos de esta obra reservados a Electrodomésticos Taurus, S.L. N.I.F. B08296519. La reproducción total o parcial de esta obra por cualquier procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático, así como también la distribución de ejemplares a través de alquiler y/o préstamo, quedan prohibidas sin la autorización por escrito del editor y estarán sometidas a las sanciones establecidas en la normativa aplicable.









Español
Funciones, Recetas básicas, Almuerzos y cenas 5

English
Functions, Basic recipes, Breakfast and tea 55

Français
Fonctions, Recettes basiques , Petit déjeuner et encas 105

Português
Funções, Receitas básicas, Pequenos-almoços e merendas 155

Notas / Notes / Notes / Notas 205

Español

*My*cook 1.8

Funciones
Recetas básicas
Almuerzos y cenas

taurus
PROFESSIONAL

Mycook 1.8

Presentación

Distinguido cliente:

Nuestro más sincero agradecimiento por la confianza que ha depositado en Taurus Group, adquiriendo nuestra última novedad, que sin duda será su mejor colaborador en la cocina: Mycook®.

Es precisamente en la gama de cocina, donde Taurus Group atesora una experiencia de más de 40 años, diseñando y produciendo electrodomésticos que le ayudarán en sus elaboraciones culinarias profesionales.

En el diseño de Mycook® hemos recurrido a la tecnología de la inducción, último avance en cocción, que aportará a sus elaboraciones una textura y punto de cocción que le sorprenderán muy favorablemente.

Decidirse hoy por Mycook® significa anticiparse, apostar por funcionalidad e innovación.

Nos tendrá a su lado para ayudarle a obtener de su nueva Mycook® el máximo de satisfacciones.

Taurus Group

Índice

Despiece 10

Funciones panel de control 11

Guía orientativa para elaborar sus propias recetas 12

Medidas y equivalencias del vaso dosificador 10

Funciones

Amasar 17

Cocción de pasta 19

Emulsionar 15

Moler 13

Montar 16

Picar 14

Pulverizar 13

Sofreír 18

A



Aceites

Aceite a las finas hierbas 28

Aceite de ajo 27

Aceite de canela 27

Aceite de cayena 28

Aceite de limón 28

Aceite de menta 29

Aceite de naranja 29

Aceite de tomillo 29



Aperitivos

Crema de aguacate 20

Crema de pimiento rojo 20

Crema de queso azul 21

Croquetas de jamón 21

Croquetas de salmón 21

Dips picantes 22

Empanadilla de jamón y soja 22

Empanadilla de salmón 22

Empanadilla tártara 23

Paté de anchoas 23

Paté de hígado 23

Paté de salmón 24

Tapenade 24

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

D



Desayunos y meriendas
Brioche 45
Churros 46
Crema de chocolate para untar 46
Mermelada de melocotón 46
Mermelada de naranja 47
Plum cake 47
Zumo de kiwi 47
Zumo de naranja, limón y zanahoria 48
Zumo de pera 48
Zumo de piña 48
Zumo de piña y melocotón 49

G



Guarniciones
Champiñones salteados 25
Mantequilla de especias 25
Tortilla de patatas 26

M



Masas
Bizcocho de chocolate 37
Crêpes dulces 37
Masa de empanadilla 38
Masa de pan 38
Masa de pizza 38
Pasta brisa 39
Pasta chôux 39

R



Repostería
Baño de chocolate 40
Cilindros de galleta 40
Crema pastelera 41
Crujiente de chocolate 41
Galletas de chocolate 41
Panellets 42
Pastas de té 42
Piel de naranja confitada 42
Salsa de frambuesa 43
Toffee 43
Trufa montada 43
Tulipas 44
Yema para tartas 44

S



Salsas
Alioli 30
Bechamel espesa 30
Bechamel 31
Boloñesa 31
Escabeche 31
Holandesa con encurtidos 32
Mayonesa 32
Pesto 32
Picada de perejil y frutos secos 33
Reducción de vinagre balsámico 33
Romesco 33
Salsa holandesa 34
Salsa de mostaza 34
Salsa pimienta verde 34
Salsa rosa 35
Salsa tártara 35
Salsa de tomate 35
Vinagreta de anchoas 36



Sorbetes y helados
Almíbar (base para helado) 50
Granizado de café 50
Granizado de limón 51
Helado de nata 51
Sorbete de chocolate negro 51
Sorbete de frutas del bosque 52
Sorbete de kiwi 52
Sorbete de melocotón 52
Sorbete de limón 53
Sorbete de naranja 53
Sorbete de piña 53
Sorbete de yogur y frambuesa 54

Despiece



1	Unidad central	
2	Soporte jarra con brida de fijación	
3	Jarra	
4	Cuchillas	
5	Tapa jarra	
6	Vaso dosificador	
7	Paleta mezcladora	
8	Espátula	

MEDIDAS y EQUIVALENCIAS* del vaso dosificador

100 g	Agua
90 g	Aceite oliva
100 g	Vino tinto/blanco
100 g	Leche
100 g	Nata líquida
100 g	Zumo naranja
100 g	Vinagre
100 g	Salsa de soja
60 g	Harina
60 g	Harina de maíz
90 g	Azúcar
45 g	Pan rallado
35 g	Café molido
80 g	Arroz
65 g	Piñones
60 g	Almendras
50 g	Avellanas
40 g	1 Clara huevo
20 g	1 Yema huevo
70 g	Cacao en polvo
45 g	Queso rallado
75 g	Garbanzos secos
80 g	Lentejas secas

*medidas y equivalencias = 1 vaso dosificador lleno





Funciones PANEL DE CONTROL	
A TIEMPO	
B TEMPERATURA	
C VELOCIDAD	
D AMASADO	
E TURBO	TURBO
F VELOCIDAD SOFREÍR	



GUÍA ORIENTATIVA para elaborar sus propias recetas

1 JARRA Capacidad máxima 2 litros
Interior graduado 1 L / 1,5 L / 2 L

2 IMPORTANTE Programe siempre en este orden:

TIEMPO
TEMPERATURA
VELOCIDAD

3 Tecla velocidad TURBO
Para picar alimentos duros
Para tritrurar cremas y papillas

TURBO

Tecla de AMASADO
Utilizar para masas duras

4 VELOCIDADES

Velocidad 1	Sofreír
Velocidad 2	Remover, caldos
Velocidad 3	Cocina al vapor
Velocidad 4 ó 5	Emulsionar, montar
Velocidad 6 a 10	Triturar, picar, trocear, pulverizar

5 TEMPERATURAS

40 ºC	Masas, chocolate, mantener caliente
50 º a 60 ºC	Confitados, aceites, salsas con huevo
70 º a 90 ºC	Arroces, guisos, cocciones largas
100 º a 120 ºC	Sofreír, hervir, caldos, cocción al vapor, reducciones

6 TIEMPO

Dependerá de la cantidad y del alimento

* OBSERVACIÓN: El resultado de las recetas podría variar en función de los alimentos y la temporada, pruebe a ajustar el tiempo, la temperatura o la velocidad para conseguir un resultado a su gusto.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

moler / pulverizar







1. La jarra y las cuchillas deben estar secas.
2. Hay que evitar llenar la jarra a más de la mitad de su capacidad máxima.
3. Cuando el ingrediente sea muy duro, pulsar 4 ó 5 veces el botón TURBO y luego pasar progresivamente a la velocidad máxima.
4. El tiempo de rallado dependerá de la dureza del ingrediente y de la cantidad.
5. Colocar el vaso dosificador encima de la tapa para evitar salpidaduras.

TEXTURIZADOS BÁSICOS

Para moler arroz, café, legumbres y sal gorda utilizar una velocidad progresiva 7<10.

Para pulverizar azúcar y cereales utilizar una velocidad progresiva 7<10.

Para pulverizar 350 g de chocolate a la piedra, programar 15 segundos a velocidad 10.

Para pulverizar pan seco utilizar las velocidades 5 - 6.



NOTA: Para realizar estas funciones no utilizar nunca la paleta mezcladora.

picar / triturar / trocear







1. Hay que evitar llenar la jarra a más de la mitad de su capacidad máxima.
2. Para cantidades pequeñas, vierta los ingredientes directamente por el orificio central de la tapa encima de las cuchillas, con la máquina en marcha.
3. Para picar, trabajar entre las velocidades 7-10.
4. Cuando el ingrediente sea muy duro, pulsar el botón TURBO.
5. Introducir los alimentos en trozos no muy grandes.
6. Para trocear, las velocidades más correctas son la 4 ó 5.
7. Colocar el vaso dosificador encima de la tapa para evitar salpicaduras excepto para triturar en caliente o utilizar TURBO en caliente
8. Para picar hielo, facilita el trabajo utilizar la espátula por el orificio central de la tapa.

TEXTURIZADOS BÁSICOS

Para picar hielo (previamente mojado con agua) programar 30 segundos a velocidad 6.

Para picar 300 g de carne, programar 10 segundos a velocidad 8.

Para trocear patatas, cebolla y mezcla de verduras utilizar las velocidades 4 - 5.

Para trocear lechuga, col, acelgas... (verduras de hoja) poner alimento hasta la primera marca de la jarra y cubrir con agua, programar 10 segundos a velocidad 6.

Para triturar sopas frías, zumos y granizados utilizar la velocidad 10.

Para triturar en caliente: Crema de verduras, purés, patés, papillas... dejar enfriar unos minutos y pulsar el botón TURBO hasta obtener la textura deseada.

NOTA: Para realizar estas funciones no utilizar nunca la paleta mezcladora.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

emulsionar





1 Para emulsionar con la paleta mezcladora no sobrepasar nunca la velocidad 5.

2 Para emulsionar sin la paleta mezcladora utilizar la velocidad 6.

3 Para emulsionar salsas con base de huevo añadir el aceite por el orificio central de la tapa.

4 Para emulsionar una mezcla de helado congelada introducirla en trozos por el orificio central de la tapa.

EMULSIONADOS

Mayonesa, salsas, vinagretas, sabayón, helados

montar







1 La jarra, las cuchillas y la paleta mezcladora deben estar secas y frías.

2 Para montar, usar siempre la paleta mezcladora y no sobrepasar nunca la velocidad 5.

3 Colocar el vaso dosificador encima de la tapa para evitar salpicaduras.

MONTAR

Para montar nata, utilizar la paleta mezcladora, velocidad 5 controlando la textura.

Para montar claras, utilizar la paleta mezcladora, velocidad 5 y un minuto por clara.

NOTAS:

Para montar NATA

- Debe utilizar nata que contenga como mínimo un 35% de materia grasa.
- Mantenerla en la nevera hasta el momento de montar.
- Agitar bien el bote antes de verterla en la jarra.

Para montar CLARAS

- Al separar las claras evitar restos de yema.
- Para obtener las claras más duras añadir una pizca de sal.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

amasar





1. En masas duras, trabajar en velocidad AMASADO .
2. En masas blandas, utilizar la paleta mezcladora, no sobrepasar nunca la velocidad 5.
3. Colocar el vaso dosificador encima de la tapa para evitar salpicaduras.

AMASADOS BÁSICOS

Masas blandas:
Crêpes, bizcochos, tulipas.

Masas duras:
Pasta brisa, pizza, empanadilla.

NOTA:

Untarse las manos con aceite para retirar las masas duras de la jarra.



NOTA: No usar nunca la paleta mezcladora para masas duras.

sofreír







1 Utilizar la velocidad “S” para realizar sofritos.

2 Calentar primero el aceite y seguidamente sofreír los alimentos deseados.

3 Con la velocidad “S” conseguirá la textura óptima de un sofrito.

SOFRITOS BÁSICOS

Salsas, arroces, guisos, platos de pasta, caldos.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

cocción de pasta



1. Llenar la jarra con 1,5 L de agua , sal y llevar a ebullición. Cocer la pasta el tiempo recomendado por el fabricante.
2. Para cocer espaguetis, introdúzcalos en la jarra por el orificio central de la tapa empujándolos con suavidad hacia el interior de la máquina en marcha.
3. La cocción de pasta debe realizarse a velocidad 2.

NOTAS :

Para realzar el sabor de la pasta, salar bien el agua de cocción.

Puede aromatizar la pasta con alguna hierba o especia adecuada.

Después de colar la pasta, se recomienda echarle un chorrito de aceite o una nuez de mantequilla para evitar que se pegue.

Evite enfriar la pasta con agua, excepto si se quiere utilizar para ensalada.

Cocción de pasta

1,5	L	Agua
500	g	Pasta
50	g	Aceite oliva
1		Diente ajo
		Hoja laurel
		Sal

Ponga todos los ingredientes, menos la pasta, en la jarra y programe 13 minutos, 120º, velocidad 2.

Agregue la pasta y cocine de 8 a 10 minutos (según el fabricante), 100º, velocidad 2.

Cuélela y acompáñela con la salsa que más desee.

GUÍA RÁPIDA			
1,5 L Agua 50 g Aceite oliva Hoja laurel 1 Diente ajo Sal	13 min	120 ºC	2
500 g Pasta	* 8-10 min	100 ºC	2

* Según indicación fabricante





Aperitivos

Crema de aguacate



- 3 Aguacates
- Zumo de 1/2 limón
- 2 Yogures griegos
- Sal
- Pimienta negra molida

Introduzca todos los ingredientes en la jarra.

Programe 2 minutos, velocidades 7<10 progresiva para conseguir una crema homogénea.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	2 min		7<10

Crema de pimiento rojo



- 400 g Pimiento rojo
- 200 g Crema queso
- 100 g Aceite oliva
- Sal

Vierta el aceite en la jarra y programe 2 minutos, 120º, velocidad 1.

Añada el pimiento rojo, la sal y sofría 10 minutos, 120º, velocidad 1. Añada la crema de queso y pulse TURBO hasta conseguir su textura deseada.

Enfríe la crema en la nevera y sírvala untada en tostaditas.

>> Puede acompañarlas con filetes de anchoa o aceitunas rellenas.

Tiempo aprox.: 12 min

GUÍA RÁPIDA			
100 g Aceite oliva	2 min	120 ºC	1
400 g Pimiento rojo Sal	10 min	120 ºC	1
200 g Crema de queso			Pulsar TURBO
Enfriar en la nevera			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Crema de queso azul



200 g Crema queso
100 g Queso azul
50 g Leche

Tostaditas

Vierta todos los ingredientes en la jarra menos las tostaditas, programe 2 minutos, velocidad 8.

Unte tostaditas con la crema resultante.

>> Puede cubrirlas con salmón ahumado, beicon, jamón serrano, etc.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra (excepto las tostaditas)	2 min		8
Untar las tostaditas			

Croquetas de jamón



200 g Jamón serrano
200 g Harina
120 g Cebolla
1 L Leche
50 g Aceite oliva
Sal

Caliente el aceite 1 minuto, 120º, velocidad 1.

Sofría la cebolla 5 minutos 120º, velocidad 1. Añada el jamón y triture 1 minuto, 100º, velocidad 4. Baje el alimento que haya quedado en las paredes de la jarra y añada la leche, la harina, la sal y programe 5 minutos, 100º, velocidad 4. Ya tiene la masa de las croquetas lista.

Introduzca la masa en una manga pastelera y forme churros encima de una bandeja con pan rallado. Corte al tamaño deseado y rebócelas con el pan. Páselas por huevo batido y rebócelas de nuevo con pan rallado. Fríalas en abundante aceite muy caliente y colóquelas en un papel absorbente para reducir el exceso de grasas.

>> Puede servirlas de entrante o segundo plato.

Tiempo aprox.: 12 min

GUÍA RÁPIDA			
50 g Aceite oliva	1 min	120 ºC	1
120 g Cebolla	5 min	120 ºC	1
200 g Jamón serrano	1 min	100 ºC	4
Bajar alimento paredes			
1 L Leche 200 g Harina Sal	5 min	100 ºC	4
Realizar croquetas, rebozar i freír			

Croquetas de salmón



300 g Salmón ahumado
200 g Harina
120 g Cebolla
1 L Leche
50 g Aceite oliva
Finas hierbas
Sal

Caliente el aceite 1 minuto, 120º, velocidad 1.

Sofría la cebolla 5 minutos 120º, velocidad 1. Añada el salmón ahumado y triture 1 minuto, 100º, velocidad 4. Baje el alimento que haya quedado en las paredes de la jarra y añada la leche, la harina, la sal y las finas hierbas y programe 5 minutos, 100º, velocidad 4.

Introduzca la masa en una manga pastelera y forme churros encima de una bandeja con pan rallado. Corte al tamaño deseado y rebócelas con el pan. Páselas por huevo batido y rebócelas de nuevo con pan rallado. Fríalas en abundante aceite muy caliente y colóquelas en un papel absorbente para reducir el exceso de grasas.

>> Puede servirlas de entrante o segundo plato.

Tiempo aprox.: 12 min

GUÍA RÁPIDA			
50 g Aceite oliva	1 min	120 ºC	1
120 g Cebolla	5 min	120 ºC	1
300 g Salmón ahumado	1 min	100 ºC	4
Bajar alimento paredes			
1 L Leche 200 g Harina Sal Finas hierbas	5 min	100 ºC	4
Realizar croquetas, rebozar y freír			

Dips picantes



30	g	Aceite
50	g	Agua
10	g	Levadura prensada
150	g	Harina
2	c/c	Pimentón
5-10		Gotas salsa picante
1	c/c	Azúcar
		Sal

Introduzca el aceite, el agua, la sal y el azúcar en la jarra. Programe 30 segundos, 40º, velocidad 2. Agregue la levadura, la harina, el pimentón, la salsa picante y programe 1 minuto, velocidad amasado.

Retire la masa de la jarra y déjela reposar 1 hora tapada con un paño. Estírela fina con un rodillo, córtela a tiras e introdúzcala de 7 a 8 minutos en el horno precalentado a 200º.

>> Sírvalos acompañados con salsas a su gusto.

NOTA: Esta masa también le sirve para hacer cocas individuales, que puede cubrir con verduras asadas o queso de cabra.

Tiempo aprox.: 1 min 30 s

GUÍA RÁPIDA			
30 g Aceite oliva 50 g Agua Sal 1 c/c Azúcar	30 s	40 ºC	2
10 g Levadura prensada 150 g Harina 2 c/c Pimentón 5-10 gotas salsa picante	1 min		AMASADO
Reposar 1 hora Estirar y hornear 7-8 minutos a 200 ºC			

Empanadilla de jamón y soja



150	g	Jamón cocido
30	g	Salsa soja
200	g	Nata líquida
50	g	Queso rallado
1		Huevo
50	g	Aceite oliva
120	g	Cebolla

Caliente el aceite 1 minuto, 120º, velocidad 1.

Sofría la cebolla 7 minutos, 120º, velocidad 1. Añada el jamón cocido 2 minutos, 120º, velocidad 1. Agregue el resto de ingredientes y programe 6 minutos, 80º, velocidad 3.

Rellene las empanadillas y fríalas.

MASA DE EMPANADILLA ver página “38”.

Tiempo aprox.: 16 min

GUÍA RÁPIDA			
50 g Aceite oliva	1 min	120 ºC	1
120 g Cebolla	7 min	120 ºC	1
150 g Jamón cocido	2 min	120 ºC	1
30 g Soja 200 g Nata 50 g Queso rallado 1 Huevo	6 min	80 ºC	3
Rellene las empanadillas y fríalas			

Empanadilla de salmón



200	g	Salmón ahumado
250	g	Nata líquida
2	c/c	Finas hierbas
50	g	Queso rallado
1		Huevo

Ponga todos los ingredientes en la jarra y programe 5 minutos, 80º, velocidad 4.

Rellene las empanadillas y fríalas.

MASA DE EMPANADILLA ver página “38”.

Tiempo aprox.: 5 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	5 min	80 ºC	4
Rellene las empanadillas y fríalas			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Empanadilla tártara



250 g Nata líquida
50 g Pepinillos
50 g Alcaparras
50 g Queso rallado
1 Huevo
Perejil
Sal
100 g Aceite oliva
250 g Cebolla

Caliente el aceite 2 minutos, 120º, velocidad 1.

Sofría la cebolla 8 minutos, 120º, velocidad 1. Vierta el resto de ingredientes y programe 5 minutos, 80º, velocidad 4.

Rellene las empanadillas y fríalas.

MASA DE EMPANADILLA ver página “38”.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
100 g Aceite oliva	2 min	120 ºC	1
250 g Cebolla	8 min	120 ºC	1
250 g Nata líquida 50 g Pepinillos 50 g Alcaparras 50 g Queso rallado Perejil Sal 1 Huevo	5 min	80 ºC	4
Rellene las empanadillas y fríalas			

Paté de anchoas



150 g Anchoas
150 g Mantequilla
70 g Crema de queso
Pimentón dulce

Introduzca todos los ingredientes en la jarra y triture 30 segundos, velocidad 5.

Baje el alimento de las paredes y programe 1,30 minutos, velocidad 7.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	30 s		5
Bajar alimento de las paredes			
	1,30 min		7

Paté de hígado



400 g Hígado cerdo o pollo
100 g Beicon
100 g Jamón serrano
100 g Cebolla
500 ml Brandy
100 g Nata líquida
50 g Aceite oliva
1 Huevo
2 L Agua
200 g Hielo
Tomillo
Pimienta negra molida
Sal

Corte el hígado a dados, cúbralo con el agua y el hielo y déjelo en el refrigerador durante 2 horas. Pasado este tiempo, escúrralo y sumérjalo en el brandy con el tomillo durante 8 horas para macerarlo.

Caliente el aceite 1 minuto, 120º, velocidad 1. Sofría la cebolla 4 minutos, 120º, velocidad 1. Añada el beicon, el jamón serrano y programe 4 minutos, 120º, velocidad 1. Agregue el hígado macerado, escurrido, lavado y salpimentado. Tire el brandy de la maceración.

Coloque la espátula encima de la tapa y muévala mientras pulsa el botón TURBO hasta que esté triturado. Añada la nata líquida, el huevo y pulse el botón TURBO, hasta conseguir la textura deseada.

Vierta el preparado en una tarrina y deje enfriar en la nevera.

>> Sirva untado en tostaditas o acompañado de ensalada.

Tiempo aprox.: 9 min

GUÍA RÁPIDA			
Cortar el hígado a dados, cubrir con el agua y el hielo, refrigerar durante 2h			
Escurrir y macerar durante 8h el hígado con el tomillo y el brandy			
50 g Aceite oliva	1 min	120 ºC	1
100 g Cebolla	4 min	120 ºC	1
100 g Beicon 100 g Jamón serrano	4 min	120 ºC	1
* Hígado escurrido y salpimentado			pulsar TURBO
100 g Nata líquida 1 Huevo			pulsar TURBO
Verter en una tarrina y enfriar en la nevera			

Paté de salmón



300 g Salmón ahumado
200 g Crema de queso
150 g Mantequilla
Eneldo

Vierta todos los ingredientes en la jarra y triture 3 minutos, velocidad 6 hasta conseguir una textura fina.

>> Puede servir el paté untado en tostaditas con 1/4 de tomate cherry y una hojita de eneldo en cada una.

Tiempo aprox.: 3 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	3 min		6

Con la espátula bajar alimento de las paredes

Tapenade



200 g Aceituna negra
50 g Anchoas
30 g Alcaparras
1/2 Vaso dosificador perejil
2 Dientes ajo (sin germen)
150 g Aceite oliva

Ponga todos los ingredientes en la jarra y programe 2 minutos, velocidad 10.

>> Puede usar la tapenade para aliñar todo tipo de ensaladas. También muy válida para acompañar pescados o untada en tostaditas.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	2 min		10

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Guarniciones

Champiñones salteados

4 raciones



200	g	Champiñones
1		Vaso dosificador perejil
70	g	Aceite oliva
		Sal

Ponga el aceite de oliva y el perejil en la jarra. Triture 1 minuto, velocidad 10 y seguidamente coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Programe 1 minuto, 120º, velocidad 2.

Añada los champiñones laminados con una pizca de sal. Sofría 4 minutos, 120º, velocidad 2.

Programe 1 minuto más, 120º, velocidad 3.

Tiempo aprox.: 7 min

GUÍA RÁPIDA			
70 g Aceite oliva 1 Vaso dosificador perejil	1 min		10
	1 min	120 ºC	2
200 g Champiñones Sal	4 min	120 ºC	2
	1 min	120 ºC	3

Mantequilla de especias

2 rulos



250	g	Mantequilla
1		Cayena
1	c/s	Pimienta negra
1	c/s	Tomillo
1	c/s	Ajo en polvo
1	c/s	Nuez moscada
		Sal

Ponga la mantequilla 1 minuto, 40º, velocidad 1, a continuación añada el resto de ingredientes y programe 40 segundos, velocidad progresiva 7<10 .

Haga dos rectángulos con papel film transparente. Ponga la mitad de la mantequilla en cada uno de ellos y déle forma de rulo.

Guárdelo en la nevera hasta su utilización.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
250 g Mantequilla	1 min	40 ºC	1
Introducir el resto de ingredientes	40 s		7<10
Preparar rulos y guardar en la nevera			

Tortilla de patatas

4 raciones



400	g	Patata
4		Huevos
150	g	Cebolla
100	g	Aceite oliva
2		Dientes ajo
		Sal

Caliente el aceite 2 minutos, 120º, velocidad 1. Añada los ajos 1 minuto, 120º, velocidad 1. Sofría la cebolla 8 minutos, 120º, velocidad 1. Agregue la patata cortada a dados pequeños, la sal y programe 7 minutos, 120º, velocidad 2. Retire de la jarra y reserve.

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas y monte los huevos con un punto de sal, 15 segundos, velocidad 5. Añádalos a la mezcla anterior.

Caliente una sartén con un chorrito de aceite y cuaje la tortilla por los dos lados.

Tiempo aprox.: 19 min

GUÍA RÁPIDA			
100 g Aceite	2 min	120 ºC	1
2 Ajos	1 min	120 ºC	1
150 g Cebolla	8 min	120 ºC	1
400 g Patata, Sal	7 min	120 ºC	2
Reservar			
4 Huevos, Sal	15 s		5
Añadir a la mezcla anterior y cuajar en sartén			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Aceites

Aceite de ajo



15 Dientes ajo
500 g Aceite oliva 0,4º

Ponga los ajos y el aceite en la jarra y programe 15 minutos, 50º, velocidad 2.

Reserve el aceite con los ajos en un frasco de cristal en un lugar protegido de la luz del sol.

>> Es ideal para pasta, pizza o cremas de verduras.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
15 Dientes ajo 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2

Aceite de canela



50 g Canela rama
500 g Aceite oliva 0,4º

Ponga la canela y el aceite en la jarra y programe 15 minutos, 50º, velocidad 2.

Guarde el aceite resultante, con la canela, en un frasco de cristal en un lugar protegido de la luz del sol.

>> Es ideal para carnes blancas y guisos de caza.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
50 g Canela rama 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2

Aceite de cayena



20 g Cayena
500 g Aceite oliva 0,4º

Introduzca la cayena y el aceite en la jarra y programe 15 minutos, 50º, velocidad 2.

Guarde el aceite resultante, con las cayenas, en un frasco de cristal en un lugar protegido de la luz del sol.

>> Este aceite es ideal para pasta y pizza.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
20 g Cayena 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2

Aceite a las finas hierbas



1 Vaso dosificador finas hierbas
Aceite oliva 0,4º
500 g

Ponga las finas hierbas y el aceite en la jarra y programe 15 minutos, 50º, velocidad 2.

Guarde el aceite resultante, junto con las finas hierbas, en un frasco de cristal en un lugar protegido de la luz del sol.

>> Este aceite es ideal para confitar o cocinar pescados y para aliñar pizzas.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
1 Vaso dosificador finas hierbas 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2

Aceite de limón



Piel seca 3 limones
500 g Aceite oliva 0,4º

Ponga la piel seca de 3 limones en la jarra, añada el aceite y programe 15 minutos, 50º, velocidad 2.

Guarde el aceite resultante, con las pieles de limón, en un frasco de cristal en un lugar protegido de la luz del sol.

>> Es ideal para preparar vinagretas para ensaladas de verano o para aliñar pescados.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
Piel seca 3 limones 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Aceite de menta



20 g Hojas menta seca
500 g Aceite oliva 0,4º

Ponga las hojas de menta seca y el aceite en la jarra y programe 15 minutos, 50º, velocidad 2.

Guarde el aceite resultante, con las hojas de menta, en un frasco de cristal en un lugar protegido de la luz del sol.

>> Este aceite es ideal para preparar vinagretas para ensaladas de verano y para saltear o aliñar legumbres.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
20 g Hojas menta seca 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2

Aceite de naranja



Piel seca 3 naranjas
500 g Aceite oliva 0,4º

Ponga la piel seca de 3 naranjas en la jarra, vierta el aceite y programe 15 minutos, 50º, velocidad 2.

Guarde el aceite de naranja resultante con las pieles en un frasco de cristal protegido de la luz del sol.

>> Este aceite es ideal para ensaladas de verano o cremas de verduras.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
Piel seca 3 naranjas 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2

Aceite de tomillo



10 g Tomillo
500 g Aceite oliva 0,4º

Ponga el tomillo y el aceite en la jarra y programe 15 minutos, 50º, velocidad 2.

Retire el tomillo y guarde el aceite resultante en un frasco de cristal protegido de la luz del sol.

>> Este aceite es ideal para pasta y para ensaladas de otoño.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
10 g Tomillo 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2





Salsas

Alioli



1		Huevo
3		Dientes ajo
50	g	Agua
		Sal
400	g	Aceite oliva

Ponga todos los ingredientes, menos el aceite, en la jarra y programe 30 segundos, velocidad 7. A continuación, con la máquina a velocidad 7, añada el aceite lentamente con el vaso dosificador colocado en la tapa para que emulsione.

Si desea un alioli más espeso, no ponga el agua o añada más aceite.

Para evitar que el ajo le repita, córtelos a la mitad y retire el germen de su interior antes de triturarlos.

Tiempo aprox.: 1 min 30s

GUÍA RÁPIDA			
1 Huevo 3 Dientes ajo sin germen 50 g Agua Sal	30 s		7
* 400 ml Aceite oliva	1 min		7

* Añadir lentamente

Bechamel espesa



70	g	Mantequilla
70	g	Harina
500	g	Leche
		Nuez moscada
		Pimienta blanca molida
		Sal

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Derrita la mantequilla 1 minuto, 80º, velocidad 5. Agregue la harina y mezcle 1 minuto, 80º, velocidad 5.

Vierta la leche, la sal, la nuez moscada, la pimienta blanca y programe 5 minutos, 80º, velocidad 5.

Tiempo aprox.: 7 min

GUÍA RÁPIDA			
70 g Mantequilla	1 min	80 ºC	5
70 g Harina	1 min	80 ºC	5
500 g Leche Sal Nuez moscada Pimienta blanca molida	5 min	80 ºC	5

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Bechamel



40 g Mantequilla
40 g Harina
500 g Leche
Nuez moscada
Pimienta blanca molida
Sal

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Derrita la mantequilla 1 minuto, 80º, velocidad 5. Agregue la harina y mezcle 1 minuto, 80º, velocidad 5.

Vierta la leche, la sal, la nuez moscada, la pimienta blanca molida y programe 5 minutos, 100º, velocidad 5.

Tiempo aprox.: 7 min

GUÍA RÁPIDA			
40 g Mantequilla	1 min	80 ºC	5
40 g Harina	1 min	80 ºC	5
500 g Leche Sal Nuez moscada Pimienta blanca molida	5 min	100 ºC	5

Boloñesa



220 g Tomate
150 g Cebolla
150 g Zanahoria
350 g Carne picada
50 g Vino blanco
50 g Aceite oliva
1 Hoja laurel
Pimienta negra molida
Sal

Caliente el aceite 1 minuto, 120º, velocidad 1. Añada la cebolla y sofríala 6 minutos, 120º, velocidad 1.

Agregue la zanahoria, el tomate, una pizca de sal y programe 5 minutos, 120º, velocidad 3. Seguidamente ponga la hoja de laurel, la carne picada salpimentada y cocine 7 minutos, 120º, velocidad 2.

Reduzca el vino blanco 2 minutos, 120º, velocidad 2.

>> Esta salsa puede usarla para macarrones, espaguetis, etc.

Tiempo aprox.: 21 min

GUÍA RÁPIDA			
50 g Aceite oliva	1 min	120 ºC	1
150 g Cebolla	6 min	120 ºC	1
150 g Zanahoria 220 g Tomate Sal	5 min	120 ºC	3
1 Hoja laurel 350 g Carne picada Sal Pimienta negra molida	7 min	120 ºC	2
50 g Vino blanco	2 min	120 ºC	2

Escabeche



200 g Zanahoria
200 g Cebolla
10 g Pimentón dulce
300 g Vinagre
5 Dientes ajo
2 Hojas laurel
1,2 L Aceite oliva
Pimienta negra grano

Ponga la zanahoria, la cebolla, el pimentón dulce y el vinagre en la jarra y trocee 10 segundos, velocidad 6. Añada los ajos sin pelar, la pimienta negra en grano, las hojas de laurel y el aceite de oliva. Programe 20 minutos, 100º, velocidad 2.

Retire el escabeche de la jarra y utilícelo a su gusto.

>> Es ideal para escabechar carnes blancas o pescados azules como la sardina o la trucha.

Tiempo aprox.: 25 min

GUÍA RÁPIDA			
200 g Zanahoria 200 g Cebolla 10 g Pimentón dulce 300 g Vinagre	10 s		6
5 Dientes ajo Pimienta negra grano 2 Hojas laurel 1,2 L Aceite oliva	20 min	100 ºC	2

Holandesa con encurtidos



150	g	Mantequilla
20	g	Vino blanco
30	g	Agua
4		Yemas
20	g	Alcaparras
30	g	Pepinillos
50	g	Cebolla
		Sal

Ponga las alcaparras, los pepinillos, la cebolla, el agua, el vino blanco y trocee 10 segundos, velocidad 6.

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas, agregue la mantequilla, las yemas y programe 10 minutos, 70º, velocidad 3.

NOTA: Esta salsa es ideal para acompañar y gratinar pescados.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
20 g Alcaparra 30 g Pepinillo 50 g Cebolla 30 g Agua 20 g Vino blanco	10 s		6
150 g Mantequilla 4 Yemas	10 min	70 ºC	3

Mayonesa



1		Huevo
250	ml	Aceite oliva
		Sal

Ponga el huevo y la sal en la jarra, sin tiempo ni temperatura, a velocidad 6.

Añada el aceite lentamente con el vaso dosificador colocado en la tapa hasta que la mezcla emulsione.

Tiempo aprox.: ±1 min

GUÍA RÁPIDA			
1 Huevo Sal			6
* 250 ml Aceite oliva	± 1 min		6

* Añadir lentamente

Pesto



30	g	Albahaca
50	g	Piñones
50	g	Queso parmesano rallado
200	g	Aceite oliva
100	g	Agua
1		Diente ajo sin germen
		Sal

Introduzca todos los ingredientes en la jarra y programe 30 segundos, velocidad 10.

>> Esta salsa es ideal para pasta y en verano resulta muy refrescante.

Tiempo aprox.: 30 s

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	30 s		10

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Picada de perejil y frutos secos



50 g Almendras tostadas
50 g Avellanas tostadas
50 g Galletas dulces
50 g Pan tostado
2 Dientes ajo
2 Vasos dosificador perejil
Sal
200 g Aceite oliva

Retire el germen de los ajos. Introdúzcalos en la jarra junto al resto de los ingredientes, menos el aceite. Coloque la espátula en la parte superior de la tapa para remover y mientras tritura 1 minuto, velocidad 10.

Agregue el aceite de oliva y emulsione 1 minuto, velocidad 6.

>> Esta salsa es ideal para dar sabor a guisos de carne o de pescado, servida en crudo para refrescar platos de caza o para acompañar verduras asadas.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra excepto el aceite	1 min		10
200 g Aceite oliva	1 min		6

Reducción de vinagre balsámico



300 g Vinagre balsámico
100 g Azúcar

Ponga el vinagre y el azúcar en la jarra. Programe 15 minutos, 120º, velocidad 2.

Retire la salsa y déjela enfriar.

>> Puede servirla con infinidad de platos fríos, ensaladas o pescados al vapor.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
300 g Vinagre balsámico 100 g Azúcar	15 min	120 ºC	2
Enfriar			

Romesco



200 g Tomate
100 g Cebolla
8 Dientes ajo
50 g Ñora remojada
50 g Almendras tostadas
50 g Avellanas tostadas
50 g Pan frito
1/2 Vaso dosificador perejil
50 g Vinagre
90 g Aceite oliva
Sal

Coloque el tomate, la cebolla y los ajos en una bandeja con sal y un chorrito de aceite de oliva. Tápela con papel de aluminio e introdúzcala en el horno durante 45 minutos a 200º.

Mientras tanto, ponga el resto de los ingredientes, menos el aceite, en la jarra. Cuando las verduras del horno estén asadas, añádalas a la jarra y programe 2 minutos, velocidad 8.

Pasado este tiempo, añada el aceite y emulsione 30 segundos, velocidad 8.

Tiempo aprox.: 2 min 30 s

GUÍA RÁPIDA			
Hornear a 45 min 200 ºC 200g tomate, 100g cebolla, 8 dientes ajo			
50 g Ñora remojada 50 g Almendras tostadas 50 g Avellanas tostadas 50 g Pan frito 1/2 Vaso dosificador perejil Sal 50 g Vinagre Verduras horneadas	2 min		8
90 g Aceite oliva	30 s		8

Salsa holandesa



4 Yemas
30 g Agua
20 g Vino blanco
150 g Mantequilla
Sal
1/2 Limón exprimido

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Introduzca todos los ingredientes en la jarra y programe 10 minutos, 70º, velocidad 3.

>> Esta salsa es ideal para combinar con cualquier tipo de pescado.

Tiempo aprox.: 10 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	10 min	70 ºC	3

Salsa de mostaza



4 Yemas
40 g Agua
10 g Vino blanco
150 g Mantequilla
100 g Mostaza
1/2 Limón exprimido
Sal

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Ponga todos los ingredientes en la jarra y programe 10 minutos, 70º, velocidad 3. Tiene que obtener una textura untuosa, si no es así programe 1 o 2 minutos más.

NOTA: La mostaza antigua es la más adecuada.

>> Esta salsa la podemos usar para pescados al vapor, carnes asadas o pasteles de verduras.

Tiempo aprox.: 10 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	10 min	70 ºC	3

Salsa pimienta verde



50 g Aceite oliva
120 g Cebolla
20 g Pimienta verde
70 g Vino blanco
500 g Nata líquida
Sal

Caliente el aceite 1 minuto, 120º, velocidad 1. Sofría la cebolla 5 minutos, 120º, velocidad 1. Pulse 2 veces TURBO y con la ayuda de la espátula baje los alimentos de las paredes.

Añada la pimienta verde 1 minuto, 120º, velocidad 2. Vierta el vino blanco y redúzcalo 1 minuto, 120º, velocidad 2. Agregue la nata líquida, la sal y programe 10 minutos, 120º, velocidad 2.

>> Esta salsa es ideal para acompañar carnes asadas.

Tiempo aprox.: 18 min

GUÍA RÁPIDA			
50 g Aceite oliva	1 min	120 ºC	1
120 g Cebolla	5 min	120 ºC	1
			TURBO x 2
Bajar alimento de las paredes			
20 g Pimienta verde	1 min	120 ºC	2
70 g Vino blanco	1 min	120 ºC	2
500 g Nata líquida Sal	10 min	120 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Salsa rosa



3		Yemas
100	g	Zumo naranja
75	g	Ketchup
20	g	Whisky
5		Gotas salsa picante
		Pimienta negra molida
400	ml	Aceite oliva
		Sal

Mezcle todos los ingredientes, excepto el aceite, 10 segundos, velocidad 5. Añada el aceite lentamente con el vaso dosificador colocado en la tapa, velocidad 5. Compruebe que ha quedado emulsionada.

>> Esta salsa es Ideal para aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos.

Tiempo aprox.: 10 s

GUÍA RÁPIDA			
3 Yemas 100 g Zumo naranja 80 g Ketchup 20 g Whisky 5 Gotas salsa picante Pimienta negra molida Sal	10 s		5
* 400 ml Aceite oliva			5

* Añadir lentamente

Salsa tártara



80	g	Cebolla
40	g	Pepinillo
20	g	Alcaparra
		Perejil
1		Huevo
500	ml	Aceite oliva
		Sal

Introduzca todos los ingredientes, menos el aceite, en la jarra y programe 30 segundos, velocidad 6.

Vierta el aceite lentamente encima de la tapa, velocidad 6, hasta que la salsa quede bien ligada.

Tiempo aprox.: 30 s

GUÍA RÁPIDA			
80 g Cebolla 40 g Pepinillo 20 g Alcaparra Perejil 1 Huevo Sal	30 s		6
* 500 ml Aceite oliva			6

* Añadir lentamente

Salsa de tomate



750	g	Tomate
100	g	Puerro
50	g	Zanahoria
2		Dientes ajo
1/2		Vaso dosificador perejil
1		Hoja laurel
4	c/c	Azúcar
3	c/c	Sal
100	g	Aceite oliva

Caliente el aceite 2 minutos, 120º, velocidad 1. Sofría los ajos, el puerro, y la zanahoria 5 minutos, 120º, velocidad 1.

Añada el tomate, el laurel, la sal, el azúcar y el perejil. Programe 20 minutos, 120º, velocidad 1.

Si prefiere la salsa más fina, pulse el botón TURBO hasta conseguir la textura deseada.

Tiempo aprox.: 27 min

GUÍA RÁPIDA			
100 g Aceite oliva	2 min	120 ºC	1
2 Dientes ajo 100 g Puerro 50 g Zanahoria	5 min	120 ºC	1
750 g Tomate 1Hoja laurel 3 c/c Sal 4 c/c Azúcar 1/2 Vaso dosificador perejil	20 min	120 ºC	1
			Pulsar TURBO

Vinagreta de anchoas



20	g	Alcaparras
20	g	Pepinillos
70	g	Anchoas
50	g	Vinagre balsámico
100	g	Aceite Oliva
1		Vaso dosificador perejil

Ponga todos los ingredientes en la jarra y programe 30 segundos, velocidad 6.

Puede utilizar la vinagreta para ensaladas.

>> Combina muy bien, especialmente con manzana y queso de cabra.

Tiempo aprox.: 30 s

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	30 s		6





Masas

Bizcocho de chocolate



200	g	Azúcar
4		Huevos
100	g	Chocolate cobertura
100	g	Mantequilla
200	g	Harina
10	g	Levadura en polvo

Trocee el chocolate pulsando 10 segundos TURBO y reserve.

Ponga la paleta mezcladora en las cuchillas, vierta el azúcar, los huevos y emulsione 2 minutos, velocidad 4. Agregue el chocolate troceado y programe 4 minutos, 40º, velocidad 2.

Retire la paleta mezcladora y añada la harina, la mantequilla y la levadura. Amase 1 minuto a velocidad "amasado".

Encamise un molde con mantequilla y harina, volcar la masa en su interior y hornear a 180º durante 30 minutos, aproximadamente.

Tiempo aprox.: 40 min

GUÍA RÁPIDA			
100 g Chocolate	10 s		TURBO
200 g Azúcar 4 Huevos	2 min		4
Chocolate troceado	4 min	40 ºC	2
Retirar paleta mezcladora			
200 g Harina 100 g Mantequilla 10 g Levadura en polvo	1 min		AMASADO
Encamisar molde Precalentar horno y hornear 30 min, 180 ºC			

Crêpes dulces



500	g	Leche
4		Huevos
100	g	Azúcar
240	g	Harina

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas, introduzca todos los ingredientes y bata 1 minuto, velocidad 4.

Para la cocción de los crêpes caliente una sartén, untada con mantequilla y cubra el fondo con una capa fina de masa. Cuando aprecie que el crêpe se despega de la sartén, déle la vuelta y dórelo por el otro lado.

Repita la operación tantas veces como crêpes desee realizar.

>> Puede rellenarlos con infinidad de productos como nata, mermelada, fruta, chocolate, miel, etc.

Tiempo aprox.: 1 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	1 min		4
Cocer el crêpe			

Masa de empanadilla



270	g	Harina
80	g	Aceite oliva
70	g	Agua
1		Huevo
		Sal

Vierta todos los ingredientes y programe 1 minuto, velocidad amasado.

Retire la masa de la jarra, estírela y córtela en discos con un corta pastas. Rellénelos con los ingredientes deseados y séllelos con la ayuda de un tenedor.

Pinte la superficie con huevo batido y hornee a 180º, 10 minutos hasta que adquieran un tono dorado.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA

Introduzca todo en la jarra	1 min		AMASADO
Realice la empanadilla con la masa Precalentar horno y hornear a 180 ºC, 10 min			

Masa de pan



400	g	Harina
200	g	Agua
50	g	Aceite oliva
30	g	Levadura prensada
2	c/c	Sal
2	c/c	Azúcar

Vierta todos los ingredientes en la jarra y programe 2 minutos, velocidad amasado.

Retire la masa y déjela reposar 2 horas en un molde especial horno untado con aceite y tapada con un paño.

Hornéelo 20 minutos a 220º y al retirarlo déjelo enfriar encima de una rejilla para que circule el aire.

>> Dependiendo del molde donde repose la masa, podrá cambiar de forma y/o tamaño el pan resultante.

Puede añadir nueces, aceitunas u otros condimentos para hacer panes de diferentes sabores.

Tiempo aprox.: 25 min

GUÍA RÁPIDA

Introduzca todo en la jarra	2 min		AMASADO
Reposar en molde untado con aceite durante 2h			
Precalentar horno y hornear 20 min, 220 ºC			

Masa de pizza

3 bases



350	g	Harina
170	g	Agua
30	g	Aceite oliva
10	g	Levadura prensada
		Sal

Caliente el agua junto con el aceite y la sal 30 segundos, 40º, velocidad 2. Añada la levadura en polvo, la harina y programe 2 minutos, velocidad amasado.

Retire la masa de la jarra y déjela reposar 20 minutos cubierta con un paño seco.

Pasado este tiempo, estire bien la masa con la ayuda de un rodillo, cúbrala con los ingredientes deseados y hornee unos 15 minutos a 220º.

Tiempo aprox.: 40 min

GUÍA RÁPIDA

170 g Agua 30 g Aceite oliva Sal	30 s	40 ºC	2
10 g Levadura prensada 350 g Harina	2 min		AMASADO
Reposar 20 min			
Precalentar horno y hornear 15 min, 220 ºC			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Pasta brisa



300 g Harina
150 g Mantequilla
1 Huevo
50 g Agua

Vierta todos los ingredientes en la jarra y programe 2 minutos, velocidad amasado.

Retire y, si fuera necesario, acabe de trabajar con las manos. Estire la masa y hornee a 190º el tiempo que sea necesario, dependiendo de la elaboración que realice.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	2 min		AMASADO

Precalentar horno y hornear a 190 ºC

Pasta chôux



100 g Mantequilla
150 g Harina
250 g Agua
5 Huevos

Ponga el agua y la mantequilla en la jarra y programe 7 minutos, 120º, velocidad 2. Agregue la harina y mezcle 10 segundos, velocidad 5.

Añada los huevos de uno en uno sin introducir el siguiente hasta que observe que el anterior se ha mezclado completamente, velocidad 5.

Cueza la pasta chôux, con la forma deseada, de 15 a 20 minutos, en el horno precalentado a 200º.

Tiempo aprox.: 27 min

GUÍA RÁPIDA			
250 g Agua 100 g Mantequilla	7 min	120 ºC	2
150 g Harina	10 s		5
* 5 Huevos			5

Precalentar horno y hornear 15-20 min, 200 ºC

* Añadir de uno en uno





Repostería

Baño de chocolate



120 g Azúcar
120 g Agua
500 g Chocolate cobertura

Trocee el chocolate pulsando durante 10 segundos TURBO, resérvelo.

Vierta el agua y el azúcar en la jarra y programe 3 minutos, 120º, velocidad 3. Añada el chocolate y continúe con 4 minutos, 40º, velocidad 2.

>> El baño resultante es ideal para cubrir tartas y bizcochos.

Tiempo aprox.: 10 min

GUÍA RÁPIDA			
500 g Chocolate	10 s		TURBO
120 g Agua 120 g Azúcar	3 min	120 ºC	3
Chocolate	4 min	40 ºC	2

Cilindros de galleta



100 g Harina
100 g Azúcar glass
2 Claras de huevo

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas y vierta todos los ingredientes en la jarra. Bata 30 segundos, velocidad 5.

Puede darle la forma que desee, para hacer cilindros, primero haga puntos de masa en una bandeja de horno con papel antiadherente y con un cuchillo, extiéndalos como si untara mantequilla, formando rectángulos muy finos de unos 20 x 6 cm.

Hornee a 175º, 10 minutos, hasta que adquieran un tono tostado.

Retire las galletas con una espátula, tenga en cuenta que enfrían muy rápido y es muy fácil que se rompan, forme los cilindros girando los rectángulos sobre si mismos directamente encima de la bandeja. Si observa que no puede retirar alguna galleta porqué está demasiado fría, introdúzcala unos segundos más en el horno. Una vez horneadas, déjelas enfriar a temperatura ambiente.

Puede usarlas para infinidad de postres.

Tiempo aprox.: 15 min

GUÍA RÁPIDA			
100 g Harina 100 g Azúcar glass 2 Claras de huevo	30 s		5
Extender en bandeja con papel antiadherente			
Masa al horno, 10 min, 175 ºC			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Crema pastelera



500 g Leche
4 Yemas
100 g Azúcar
40 g Harina maíz
Piel 1 limón

Ponga la paleta mezcladora en las cuchillas, vierta todos los ingredientes en la jarra empezando por la leche, y programe 10 minutos, 100º , velocidad 3. Compruebe que la crema haya espesado, si no es así, programe 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad.

Pasado este tiempo programe 1 minuto, velocidad 2, para que enfríe y así evitar grumos.

>> Esta crema puede usarla para elaborar brazos de gitano, tartas o rellenar todo tipo de bollería.

Tiempo aprox.: 11 min

GUÍA RÁPIDA			
* Introduzca todo en la jarra	10 min	100 ºC	3
	1 min		2

* Empezando primero por la leche

Crujiente de chocolate



250 g Chocolate cobertura
50 g Arroz hinchado

Introduzca el chocolate en la jarra y derrítalo 3 minutos, 40º, velocidad 3. Añada el arroz hinchado 1 minuto, velocidad 2.

Forme pequeños montoncitos con la ayuda de dos cucharas encima de papel antiadherente.

Déjelos enfriar en la nevera para que cojan consistencia.

>> Puede espolvorear los crujientes con ralladura de coco o de cítricos antes de enfriarlos.

Tiempo aprox.: 4 min

GUÍA RÁPIDA			
250 g Chocolate	3 min	40 ºC	3
50 g Arroz hinchado	1 min		2
Forme motoncitos y enfriar en la nevera			

Galletas de chocolate



200 g Galletas
250 g Chocolate negro

Introduzca las galletas en la jarra y pulverice 30 segundos, velocidad 10. Reserve.

Sin limpiar la jarra ponga el chocolate y programe 3 minutos, 40º, velocidad 4. Añada la galleta y mezcle 1 minuto, velocidad 5.

Extienda la masa resultante entre dos papeles antiadherentes con la ayuda de un rodillo y córtela a cuadrados con un cuchillo. Enfríe las galletas en la nevera.

>> Puede aromatizarlas con ralladura de naranja, de limón o de coco, añadiéndolo en el mismo momento que la galleta pulverizada.

Tiempo aprox.: 5 min

GUÍA RÁPIDA			
200 g Galleta	30 s		10
Reservar			
250 g Chocolate negro	3 min	40 ºC	4
Galleta pulverizada	1 min		5
Extender, cortar y enfriar nevera			

Panellets



500 g Almendra marcona
50 g Boniato cocido
300 g Azúcar
1 Huevo
10 g Agua

Pique las almendras 15 segundos, velocidad 6 y resérvelas. Ponga el azúcar y el agua en la jarra y programe 8 minutos, 120º, velocidad 2. Añada la almendra, el boniato cocido y mezcle 2 minutos, velocidad 5. Agregue el huevo y mezcle 1 minuto, velocidad 5. Retírela y trabaje la masa con las manos hasta que quede homogénea. Deje enfriar. Divida la masa en tantas partes como sabores quiera hacer.

Café: Añada café soluble diluido en agua a la masa y haga bolitas aplastadas dando forma de grano de café.

Coco: Añada coco rallado a la masa, trabaje para que quede homogénea y haga forma de pirámide.

Piñones: Haga bolas con la masa y páselas por clara, pegue los piñones y pinte con huevo batido.

Membrillo: Estire la masa, rellene con membrillo y envuelva formando un churro largo. Corte en porciones y pinte con huevo batido.

Almendra: Haga cigarritos con la masa, páselos por la clara de huevo y la almendra picada. Pinte con huevo batido.

Para cocer los panellets hornee a fuego fuerte hasta que la superficie esté dorada.

Tiempo aprox.: 20 min

GUÍA RÁPIDA			
500 g Almendra marcona	15 s		6
Reserve			
300 g Azúcar 10 g Agua	8 min	120 ºC	2
Almendra picada 50 g Boniato cocido	2 min		5
1 Huevo	1 min		5
Dorar en el horno a máxima temperatura			

Pastas de té



300 g Harina
170 g Mantequilla
120 g Azúcar glass
130 g Almendra cruda molida
3 Huevos
Ralladura piel 1 limón
1 c/c Sal

Mezcle la mantequilla y el azúcar glass, 1 minuto, velocidad 4.

Añada los huevos y mezcle 1,30 minutos, velocidad 4. Agregue la harina, la almendra molida, la piel de limón rallada y la sal y programe 1,30 minutos, velocidad amasado.

Introdúzca la masa en una manga pastelera y sobre una bandeja cubierta de papel antiadherente, haga las galletas con la forma deseada.

Precaliente el horno a 175º y hornee durante 20 minutos hasta que queden doradas.

Tiempo aprox.: 25 min

GUÍA RÁPIDA			
170 g Mantequilla 120 g Azúcar glass	1 min		4
3 Huevos	1,30 min		4
300 g Harina 130 g Almendra molida Ralladura piel 1 limón 1 c/c Sal	1,30 min		AMASADO
Precalentar horno y hornear 20 min, 175 ºC			

Piel de naranja confitada



500 g Azúcar
500 g Agua
4 Pieles naranja

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Vierta el agua y el azúcar en la jarra y programe 5 minutos, 120º, velocidad 3.

Añada las pieles de naranja y programe 60 minutos, 100º, velocidad 2.

>> Esta elaboración es ideal para acompañar postres o tartas de chocolate, así como para añadir en masas de bizcocho.

Tiempo aprox.: 65 min

GUÍA RÁPIDA			
500 g Agua 500 g Azúcar	5 min	120 ºC	3
Piel 4 naranjas	60 min	100 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Salsa de frambuesa



150 g Mermelada frambuesa
30 g Agua

Vierta la mermelada y el agua en la jarra y programe 1 minuto, velocidad 7.

Tiempo aprox.: 1 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	1 min		7

Toffee



200 g Caramelo líquido
200 g Nata montar

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Vierta el caramelo líquido y la nata en la jarra. Programe 5 minutos, 120º, velocidad 2.

NOTA: Esta salsa es ideal para acompañar los helados de café y almendra de la página “50”.

Tiempo aprox.: 5 min

GUÍA RÁPIDA			
200 g Caramelo líquido 200 g Nata montar	5 min	120 ºC	2

Trufa montada



100 g Azúcar
100 g Cacao polvo
500 g Nata montar

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas y vierta todos los ingredientes en la jarra. Programe 1 minuto, velocidad 5.

NOTA: Introduzca la trufa montada en una manga pastelera y le será más fácil trabajarla.

>> Puede usarla para rellenar lionesas o demás productos de repostería.

Tiempo aprox.: 1 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	1 min		5

Tulipas



320 g Clara de huevo
500 g Azúcar
120 g Harina
4 Huevos

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas y vierta todos los ingredientes de una vez. Programe 1 minuto, velocidad 4.

Para la cocción de las tulipas, forme discos con la ayuda de una cuchara, en una bandeja de horno cubierta con papel antiadherente. Cocer en el horno precalentado a 180º hasta que la superficie esté dorada.

Retire, con la ayuda de una espátula, y coloque cada disco encima de un vaso, hasta que se enfríe, para conseguir la forma de tulipa.

Tiempo aprox.: 1 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	1 min		4
Precalentar horno y hornear a 180 ºC			
Retirar y enfriar encima de un vaso			

Yema para tartas



300 g Azúcar
150 g Agua
5 Yemas

Vierta el azúcar, el agua y programe 5 minutos, 120º, velocidad 2.

Resérve el almíbar en la nevera como mínimo 10 minutos.

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Ponga las yemas en la jarra, programe 12 minutos a 80º, velocidad 3 y cuando la cuchilla empiece a girar, vaya añadiendo el almíbar en hilo por el bocal de la tapa hasta verterlo todo.

Cuando finalice el tiempo, deje enfriar la mezcla para poderla trabajar mejor.

>> Esta yema sirve para cubrir tartas. Extienda una capa fina y gratínela.

Tiempo aprox.: 30 min

GUÍA RÁPIDA			
ALMÍBAR 300 g Azúcar 150 g Agua	5 min	120 ºC	2
Reserve 10 min en la nevera			
CREMA 5 Yemas * Almíbar	12 min	80 ºC	3
Dejar enfriar			

* Añada el almíbar en hilo lentamente

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Desayunos y meriendas

Brioche



MASA MADRE

20	g	Levadura prensada
50	g	Agua
100	g	Harina

MASA SENCILLA

100	g	Mantequilla
100	g	Azúcar
2		Huevos
10	g	Sal
		Ralladura limón y naranja
500	g	Harina
100	g	Leche

PARA PINTAR

1		Huevo
50	g	Leche

Para preparar un buen brioche, primero tenemos que elaborar una masa madre y luego otra sencilla, que amasaremos juntas y fermentaremos dos veces.

Para empezar, ponga todos los ingredientes de la masa madre en la jarra y programe 2 minutos, velocidad amasado.

Retírela y forme una bola con las manos. Déjela reposar mientras elabora la masa sencilla.

Ponga la mantequilla en la jarra, 1 minuto a 40º, velocidad 2. Agregue el azúcar, los huevos y mezcle 1 minuto, velocidad 6. Añada la harina, la sal, la ralladura de cítricos y programe 3 minutos, velocidad amasado. Si no queda bien mezclado, remueva con ayuda de la espátula y programe 2 minutos más, velocidad amasado.

Vierta la leche y trabaje 1 minuto, velocidad amasado. Ponga la masa madre cortada a pedazos pequeños en la jarra y continúe 3 minutos, velocidad amasado. Retire y enharine la masa resultante y déjela reposar 30 minutos.

Pasado este tiempo, introdúzcala otra vez en la jarra, cortada a 1⁄4 y programe 1 minuto, velocidad amasado. Haga pequeños panes con la masa resultante y ferméntelos en el horno a temperatura mínima durante una hora.

Pasado el tiempo, retírelos y precaliente el horno a 200º. Mientras pinte los brioches con una mezcla de 1 huevo y 50 g de leche. Cuando el horno llegue a 200º introduzca los brioches y hornee de 5 a 10 minutos.

Tiempo aprox.: 1 h 45 min

GUÍA RÁPIDA			
20 g Levadura prensada 50 g Agua 100 g Harina	2 min		AMASADO
Reposar			
100 g Mantequilla	1 min	40 ºC	2
100 g Azúcar 2 Huevos	1 min		6
500 g Harina 10 g Sal Ralladura limón y naranja	3 min		AMASADO
100 g Leche	1 min		AMASADO
Añadir masa anterior	3 min		AMASADO
Enharinar y reposar 30 min			
Cortar a 1/4	1 min		AMASADO
Porcionar y fermentar en el horno	60 min	30 ºC	
Mezclar 1 Huevo, 50 g Leche (pintar brioches)			
Precalentar horno a 200 ºC y hornear 5-10 min			

Churros



300 g Leche
200 g Harina
3 Huevos
Sal

Caliente la leche con la sal 4 minutos, 100º, velocidad 2. Añada la harina y mezcle 10 segundos, velocidad 5. En velocidad 5, añada los huevos de uno en uno.

Ponga la masa resultante en una manga pastelera con boquilla rizada y forme los churros apretando la manga y cortando a la medida deseada.

Fríalos con abundante aceite a fuego moderado, para que quede dorado por fuera y cocido por el centro. Cuando estén listos, rebócelos con azúcar.

Tiempo aprox.: 5 min

GUÍA RÁPIDA			
300 g Leche Sal	4 min	100 ºC	2
200 g Harina	10 s		5
* 3 Huevos			5

* Añadir de uno en uno

Crema de chocolate para untar



300 g Chocolate cobertura
300 g Avellanas
300 g Leche
200 g Azúcar

Derrita el chocolate 3 minutos, 40º, velocidad 3.

Vierta el resto de ingredientes en la jarra, programe 4 minutos y suba la velocidad 7<10 progresivamente.

Tiempo aprox.: 7 min

GUÍA RÁPIDA			
300 g Chocolate cobertura	3 min	40 ºC	3
300 g Avellanas 200 g Azúcar 300 g Leche	4 min		7<10

Mermelada de melocotón



500 g Melocotón
400 g Azúcar
1 Limón exprimido
50 g Agua

Vierta el azúcar, el agua y el zumo de limón en la jarra y programe 5 minutos, 100º, velocidad 3.

Añada el melocotón cortado y deje cocer durante 30 minutos, 100º, velocidad 2.

Tiempo aprox.: 35 min

GUÍA RÁPIDA			
400 g Azúcar 50 g Agua 1 Limón exprimido	5 min	100 ºC	3
500 g Melocotón	30 min	100 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Mermelada de naranja



500 g Naranja
400 g Azúcar
50 g Agua

Ponga la naranja cortada a gajos sin pelar en la jarra y triture pulsando 10 segundos TURBO y reserve.

Sin limpiar la jarra, vierta el azúcar, el agua y programe 5 minutos, 100º, velocidad 3.

Añada la naranja triturada y déjelo cocer 30 minutos, 100º, velocidad 2.

Tiempo aprox.: 23 min

GUÍA RÁPIDA			
* 500 g Naranja	10 s		TURBO
Reservar			
400 g Azúcar 50 g Agua	5 min	100 ºC	3
Naranja	30 min	100 ºC	2

* Sin pelar y cortada a gajos

Plum cake



250 g Mantequilla
250 g Azúcar
250 g Harina
4 Huevos
1,5 c/c Levadura polvo
450 g Fruta escarchada o frutos secos

Vierta la mantequilla y el azúcar en la jarra y programe 1 minuto, 40º, velocidad 2. Ponga la máquina en velocidad 5 y añada los huevos uno a uno. Agregue la levadura y la harina 1 minuto, velocidad amasado.

Vierta la masa resultante en un molde encamisado con mantequilla y harina, coloque la fruta enharinada encima y apriétela para colocarla en el centro.

Hornee 60 minutos con el horno precalentado a 175º.

NOTA: Puede usar fruta escarchada o bien frutos secos como orejones, pasas, ciruelas, nueces o higos.

Tiempo aprox.: 60 min

GUÍA RÁPIDA			
250 g Mantequilla 250 g Azúcar	1 min	40 ºC	2
4 Huevos			5
1,5 c/c levadura polvo 250 g Harina	1 min		AMASA-DO
Verter en molde encamisado con mantequilla y harina			
450 g fruta escarchada o frutos secos enharinados			
Precalentar horno y hornear 60 min, 175 ºC			

Zumo de kiwi



500 g Kiwi
100 g Azúcar
600 g Agua

Vierta todos los ingredientes en la jarra y programe 2 minutos, velocidad 10.

Guarde el zumo en la nevera para conservarlo fresco.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	2 min		10
Enfriar			

Zumo de naranja, limón y zanahoria



500 g Naranja
300 g Zanahoria
100 g Limón
700 g Agua
150 g Azúcar

Ponga en la jarra la naranja, la zanahoria y el limón pelados junto con el agua y el azúcar. Triture 3 minutos, velocidad 10.

Guarde el zumo resultante en la nevera, para conservarlo fresco.

Tiempo aprox.: 3 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra (fruta pelada)	3 min		10
Enfriar			

Zumo de pera



500 g Pera
500 g Agua
50 g Azúcar

Ponga las peras peladas en la jarra junto con el azúcar y el agua. Triture 1 minuto, velocidad 10.

Guarde el zumo resultante en la nevera, para conservarlo fresco.

Tiempo aprox.: 1 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	1 min		10
Enfriar			

Zumo de piña



500 g Piña
500 g Agua
50 g Azúcar

Ponga todos los ingredientes en la jarra y triture 3 minutos, velocidad 10.

Guarde el zumo en la nevera para conservarlo fresco.

Tiempo aprox.: 3 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	3 min		10
Enfriar			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Zumo de piña y melocotón



300 g Piña
400 g Melocotón
800 g Agua
100 g Azúcar

Introduzca todos los ingredientes en la jarra y programe 2 minutos, velocidad 10.

Guarde el zumo en la nevera para conservarlo fresco.

NOTA: Si desea una textura más fina, triture unos segundos más.

Si quiere un zumo más claro, añada agua.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	2 min		10
Enfriar			





Sorbetes y helados

Almíbar (base para helado)



200 g	Azúcar
200 g	Agua

Ponga el azúcar y el agua en la jarra y programe 4 minutos, 120º, velocidad 2.

NOTA: Esta preparación básica puede usarla para elaborar sorbetes o frutas en almíbar, entre otros.

Tiempo aprox.: 4 min

GUÍA RÁPIDA			
Introduzca todo en la jarra	4 min	120 ºC	2

Granizado de café



300 g	Cubitos hielo
150 g	Azúcar
50 g	Agua
3 c/s	Café soluble

Pique el hielo, el azúcar y el agua 30 segundos, velocidad 7.

Añada el café disuelto en un poco de agua, coloque la paleta mezcladora en las cuchillas y mezcle 5 segundos, velocidad 3.

Tiempo aprox.: 35 s

GUÍA RÁPIDA			
300 g Hielo 150 g Azúcar 50 g Agua	30 s		7
* 3 c/s Café soluble	5 s		3

* Disuelto en agua

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Granizado de limón



300 g Cubitos hielo
3 Limones
150 g Azúcar

Ponga los cubitos de hielo en la jarra y píquelos 20 segundos, velocidad 7.

Añada los limones pelados sin pepitas, el azúcar y triture 10 segundos, velocidad 7.

Si le queda demasiado claro añada algún cubito más.

Tiempo aprox.: 30 s

GUÍA RÁPIDA			
300 g Cubitos hielo	20 s		7
* 3 Limones 150 g Azúcar	10 s		7

* Sin piel y sin pepitas

Helado de nata



300 g Leche
400 g Nata montar
100 g Azúcar

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas.

Introduzca todos los ingredientes en la jarra y programe 4 minutos, 100º, velocidad 3.

Reserve la mezcla en el congelador.

Una vez congelada trocee y emulsione 1 minuto, velocidad 5.

Tiempo aprox.: 5 min

GUÍA RÁPIDA			
300 g Leche 400 g Nata montar 100 g Azúcar	4 min	100 ºC	3
Congelar			
Mezcla congelada troceada	1 min		5

Sorbete de chocolate negro



400 g Chocolate negro
500 g Cubitos hielo

Vierta el chocolate negro, cortado a trocitos, en la jarra y programe 2 minutos, 40º, velocidad 3.

Añada 200 g de hielo y, con la ayuda de la espátula, triture 40 segundos, velocidad 7<8 progresivamente.

Agregue el resto del hielo y programe 1 minuto, velocidad 8<10 progresivamente.

NOTA: Sírvalo inmediatamente o guárdelo en el congelador hasta su uso.

Tiempo aprox.: 5 min

GUÍA RÁPIDA			
400 g Chocolate negro	2 min	40 ºC	3
200 g Cubitos hielo	40 s		7<8
300 g Cubitos hielo	1 min		8<10

Sorbete de frutas del bosque



500 g Frutas del bosque
200 g Azúcar glass
100 g Agua
2 Claras

Congele las frutas del bosque. Introdúzcalas, congeladas, en la jarra con el azúcar y el agua. Programe 2 minutos, velocidad 7<10 progresivamente.

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas, añada las claras y programe 2 minutos, velocidad 5.

Tiempo aprox.: 4 min

GUÍA RÁPIDA			
500 g Frutas del bosque 200 g Azúcar glass 100 g Agua	2 min		7<10
2 Claras	2 min		5

Sorbete de kiwi



150 g Azúcar
150 g Agua
8 Kiwis

Introduzca el azúcar y el agua en la jarra. Programe 4 minutos, 120º, velocidad 3. Añada la pulpa de kiwi y mezcle 1 minuto, velocidad 7<10 progresivamente.

Reserve la mezcla en el congelador. Una vez congelada emulsione 1 minuto, velocidad 5.

Tiempo aprox.: 6 min

GUÍA RÁPIDA			
150 g Azúcar 150 g Agua	4 min	120 ºC	3
Pulpa 8 kiwis	1 min		7<10
Congelar			
Emulsionar mezcla	1 min		5

Sorbete de melocotón



700 g Melocotón
200 g Azúcar glass
100 g Agua

Trocee el melocotón y resérvelo en el congelador.

Cuando esté congelado, introdúzcalo en la jarra con el azúcar y el agua. Programe 2 minutos, velocidad 7<10.

Sírvalo inmediatamente.

Tiempo aprox.: 2 min

GUÍA RÁPIDA			
* 700 g Melocotón 200 g Azúcar glass 100 g Agua	2 min		7<10

* Troceado y congelado

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Sorbete de limón



200 g Azúcar
200 g Agua
250 g Zumo limón

Introduzca el azúcar y el agua en la jarra y programe 4 minutos, 120º, velocidad 3. Añada el zumo de limón y mezcle 30 segundos, velocidad 3.

Guarde la mezcla en el congelador. Una vez congelada emulsione 1 minuto, velocidad 5.

Tiempo aprox.: 5 min 30 s

GUÍA RÁPIDA			
200 g Azúcar 200 g Agua	4 min	120 ºC	3
250 g Zumo limón	30 s		3
Congelar			
Emulsionar mezcla	1 min		5

Sorbete de naranja



100 g Azúcar
100 g Agua
260 g Zumo naranja

Introduzca el azúcar y el agua en la jarra y programe 2 minutos, 120º, velocidad 3. Agregue el zumo de naranja y mezcle 30 segundos, velocidad 3.

Reserve la mezcla en el congelador. Cuando esté congelada emulsione 1 minuto, velocidad 5.

Tiempo aprox.: 3 min 30 s

GUÍA RÁPIDA			
100 g Azúcar 100 g Agua	2 min	120 ºC	3
260 g Zumo naranja	30 s		3
Congelar			
Emulsionar mezcla	1 min		5

Sorbete de piña



200 g Azúcar
200 g Agua
900 g Piña

Introduzca el azúcar y el agua en la jarra y programe 4 minutos, 120º, velocidad 3. Añada la piña cortada a tacos y triture 2 minutos, velocidad 7<10 progresivamente.

Reserve la mezcla en el congelador. Cuando esté congelada emulsione 1 minuto, velocidad 5.

Tiempo aprox.: 7 min

GUÍA RÁPIDA			
200 g Azúcar 200 g Agua	4 min	120 ºC	3
* 900 g Piña	2 min		7<10
Congelar			
Emulsionar mezcla	1 min		5

* Cortada a dados

Sorbete de yogur y frambuesa



200 g Azúcar
200 g Agua
6 Yogures griegos
Salsa de frambuesa página "43".

Elabore la salsa de frambuesa tal como se explica en la página "43" y resérvela.

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Introduzca el azúcar y el agua en la jarra y programe 4 minutos, 120º, velocidad 3.

Añada los yogures y mezcle 1 minuto, velocidad 3.

Reserve la mezcla en el congelador. Cuando esté congelada emulsione 1 minuto, velocidad 5.

Vierta la salsa de frambuesa encima del sorbete y mézclela con la espátula.

Tiempo aprox.: 6 min

GUÍA RÁPIDA			
200 g Azúcar 200 g Agua	4 min	120 ºC	3
6 Yogures Griegos	1 min		3
Congelar			
Emulsuionar mezcla	1 min		5
Salsa de frambuesa			

English

*My*cook 1.8

Functions
Basic recipes
Breakfast and tea

taurus
PROFESSIONAL

Mycook 1.8

Presentation

Dear customer,

Our most sincere thanks for the trust you have placed in Taurus Group, by acquiring our latest model that is, without doubt, the best cooking aid for your kitchen: Mycook®.

In precisely this range of cooking, where Taurus Group possesses more than 40 years experience, designing and producing electrical appliances that help in you culinary preparation.

In the design we have thoroughly investigated induction technology, the latest in cooking technology. This brings to your cooking a surprising and favourable texture and sophistication.

Choosing Mycook® today means choosing functionality and innovation.

We'll be at your side to help you get maximum satisfaction from your new Mycook®.

Taurus Group

Index

Exploded view 60

Control panel functions 61

Guide for making your own recipes 62

Measurements and equivalents for the measuring cup 60

Functions

Mill 63

Pulverise 63

Chop finely 64

Crush 64

Process chop 64

Emulsify 65

Whip / beap 66

Knead 67

Braise 68

Cooking pasta 69

A



Appetisers

Avocado cream 70

Red pepper cream 70

Blue cheese cream 71

Cured ham croquettes 71

Salmon croquettes 71

Spicy dips 72

Ham and Soya pasty 72

Salmon pasty 72

Tartare pasty 73

Anchovy pâté 73

Liver Pâté 73

Salmon pâté 74

Tapanade 74

B



Breakfast and tea

Brioche 95

Churros 96

Chocolate spread 96

Peach jam 96

Orange marmalade 97

Fruitcake 97

Kiwi fruit juice 97

Orange, lemon and carrot juice 98

Pear juice 98

Pineapple juice 98

Pineapple and peach juice 99

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

C



Dough

Chocolate cake 87
Sweet crepes 87
Pasty dough 88
Bread dough 88
Pizza dough 88
Puff pastry 89
Short crust pastry 89

O



Oils

Garlic oil 77
Cinnamon oil 77
Cayenne oil 78
Fine herb oil 78
Lemon oil 78
Mint oil 79
Orange oil 79
Thyme oil 79

P



Pastries

Bath of chocolate 90
Biscuit cylinders 90
Crema pastelera 91
Crujiente de chocolate 91
Galletas de chocolate 91
Panellets (marzipan cakes) 92
Teacakes 92
Orange peel preserve 92
Salsa de frambuesa 93
Toffee 93
Trufa montada 93
Wafer tulip cups 94
Sweet egg yolks for cakes 94

S



Sauces

Alioli 80
Thick béchamel 80
Béchamel 81
Bolognaise 81
Escabeche 81
Hollandaise pickle 82
Mayonnaise 82
Pesto 82
Ground parsley and nuts 83
Reduced balsamic Viniegra 83
Romesco 83
Hollandaise sauce 84
Mustard sauce 84
Green pepper sauce 84
Pink sauce 85
Tartar sauce 85
Tomato sauce 85
Anchovy vinaigrette 86



Side dishes

Sautéed mushrooms 75
Spiced Butter 75
Spanish potato omelette 76



Sorbets and ice creams

Syrup (base for ice cream) 100
Iced coffee 100
Iced lemon drink 101
Plain ice cream 101
Dark chocolate sorbet 101
Fruits of the forest sorbet 102
Kiwi fruit sorbet 102
Kiwi fruit sorbet 102
Lemon sorbet 103
Orange sorbet 103
Pineapple sorbet 103
Yoghurt and raspberry sorbet 104

Exploded view

1	Central unit	
2	Support jug with tongue groove for closing securely	
3	Jug	
4	Blades	
5	Jug lid	
6	Measuring cup	
7	Miing paddles	
8	Spatula	



MEASUREMENTS AND EQUIVALENTS*
For the measuring cup



100g	water
90g	olive oil
100g	red or white wine
100g	milk
100g	liquid cream
100g	orange juice
100g	red wine
100g	soya sauce
60g	flour
60g	corn flour
90g	sugar
45g	breadcrumbs
35g	milled coffee
80g	rice
65g	pine nuts
60g	almonds
50g	hazelnuts
40g	1 egg white
20g	1 egg yolk
70g	cocoa powder
45g	grated cheese
75g	dried chickpeas
80g	dried lentils

*measurements and equivalents = 1 full measuring cup

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





CONTROL PANEL functions	
A TIME	
B TEMPERATURE	
C SPEED	
D KNEAD	
E TURBO	TURBO
F BROWNING SPEED	



GUIDE for making your own recipes

1 JUG Maximum capacity 2 litres
Graduated interior 1L / 1.5L / 2L

2 IMPORTANT Always programme in this order:

TIME
TEMPERATURE
SPEED

3 Speed button TURBO
For chopping hard food products
For mixing crèmes and baby foods

TURBO

KNEADING button
Use for hard dough

4 SPEEDS

Speed 1	Breasing
Speed 2	Stir, stocks
Speed 3	Steam cooking
Speed 4 or 5	Emulsify, whip
Speed 6 to10	Crush / process, mince, slice, pulverise

5 TEMPERATURES

40ºC	Dough, chocolate, keep hot
50º to 60ºC	Confits, oils, sauces with egg
70º to 90ºC	Rice, stews, long cooking
100º to 120ºC	Brown, boil, stocks, steam cooking, reducing

6 TIME

Will depend on the quantity of ingredients

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

mill / pulverise





1. The jug and the blade should be dry.
2. Avoid filling the jug to more than half its maximum capacity.
3. When the ingredients are very hard, press the TURBO button 4 or 5 times and then gradually increase to the maximum speed.
4. The time for grating will depend on hardness of the ingredient and the quantity.
5. Fit the measuring cup into the lid so that is securely in place to avoid splashes.

BASIC TEXTURES

To mill rice, coffee, pulses and sea salt use a progressive speed 7<10.

To pulverise sugar and cereals use a progressive speed 7<10.

To pulverise 350g of chocolate (of the very hard dark variety), program 15 seconds at speed 10.

To grate carrot, onion and dry bread use speeds 5 - 6.



NOTE: To execute these processes never use the mixing paddle.

chop finely / crush / process chop





1. Avoid filling the jug to more than half its maximum capacity.
2. For small quantities, add the ingredients directly into the central hole in the lid onto the blades, with the machine switched on.
3. To chop finely, use speeds 7-10.
4. When the ingredients are very hard, press the TURBO button.
5. Add the ingredients in fairly small pieces.
6. For chopping, the most correct speeds are 4 or 5.
7. To crush or process hot ingredients press the TURBO button until the desired texture is achieved.
8. To crush ice, make the work easier by putting the spatula through the central hole of the lid.

BASIC TEXTURES

To crush ice (previously submerged in water) program 30 seconds at speed 6.

To process 300g of meat, program 10 seconds at speed 8.

To chop potatoes, onion and mix vegetables, use speeds 4 - 5.

To chop lettuce, cabbage, collard greens... (Leaf vegetables) fill the jug up to the mark, with the ingredients, and cover with water, program 10 seconds at speed 6.

To process cold soups, juices and ice drinks use speed 10.

To process hot food: crème of vegetable soup, purées, pâtés, baby foods, allow to cool for a few minutes and press the TURBO button, until the desired texture is achieved.



NOTE: To execute these processes never use the mixing paddle.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

emulsify





1. To emulsify with the mixing paddles never go beyond speed 5.
2. To emulsify without the mixing paddles use velocity 6.
3. To emulsify sauces with an egg base add oil through the lid's central hole.
4. To emulsify a mixture of frozen ice cream introduce in pieces through the central hole of the lid.

EMULSIONS

mayonnaise, sauces, vinaigrettes, zabaglione, ice-creams

whip / beap







1 The jug, blades and mixing paddles should be dry and cold.

2 To Whip / beat, always use the mixing paddles and never go beyond speed 5.

3 Fit the measuring cup into the lid so as to avoid splashes.

WHIP / BEAT:

To whip cream, use the mixing paddles, speed 5 checking the texture.

To beat egg whites, use the mixing paddles, speed 5 at one minute per egg white.

NOTES:

To whip CREAM

- Cream with a minimum of 35% fat should be used.
- Keep it in the fridge until the moment when it is to be used.
- Stir well in the pot before emptying into the jug.

To beat EGG WHITES

- When separating the egg whites make sure that none of the yolk remains.
- To obtain the hardest whites add a pinch of salt.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

knead





1. With hard dough, work using the KNEAD speed.
2. With soft dough, use the mixing paddles, never go beyond speed 5.
3. Fit the measuring cup into the lid so as to avoid splashes.

BASIC DOUGH RECIPES

Soft dough:
Crepes, sponge cakes and wafers.

Hard dough:
Short crust pastry, pizza, pasty.

NOTE:
cover your hands with oil to take hard dough out of the jug



NOTE: Do not use the mixing paddles for hard dough.

braise







1 Use speed 1 for braising.

2 Heat first with oil and then braise the ingredient.

3 With speed 1 the best texture for your braised ingredient will be achieved.

BASIC BRAISING IDEAS

Sauces, rice, stews, pasta, stocks.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

cooking pasta



1. Fill a jug with 1.5L of water, salt and bring to the boil. Cook the pasta for the time recommended by the manufacturer.
2. To cook spaghetti, put it in the jug through the central hole of the lid and push carefully inside while the machine is switched on.
3. Pasta cooking should be done at speed 2.

NOTES:

To give flavour to the pasta, add salt to the water it is to be cooked in.

You could add aroma to the pasta by adding herbs or spices.

After draining the pasta, it is advisable to pour on a little olive oil or knob of butter so that the pasta doesn't become sticky.

Do not cool pasta with water unless you are making a pasta salad.

Cooking pasta

1,5 L	Water
500 g	Pasta
50 g	Olive oil
1	Garlic clove
	Bay leaf
	Salt

Put all ingredients, apart from the pasta, in the jug and program 13 minutes, 120º at speed 2.
Add the pasta and cook for 8 to 10 minutes (according to manufacturer), 100º, speed 2.
Drain using the basket or the steam tray and serve with your favourite sauce.

1.5L water 50g Olive oil 1 Garlic clove Bay leaf Salt	13 min	120 ºC	2
500 g Pasta	* 8-10 min	100 ºC	2

*According to the advice of the manufacturer





Appetisers

Avocado cream



3 Avocados
The juice of 1/2 a lemon
2 Greek yoghurts
Salt
Milled black pepper

Put all the ingredients into the jug.

Program 2 minutes, speed 7<10 progressive to obtain a smooth creamy consistency.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	2 min		7<10

Red pepper cream



400 g Red pepper
200 g Cream cheese
100 g Olive oil
Salt

Add oil to the jug and program 2 minutes, 120º, speed 1.

Add the red pepper and salt and brown for 10 minutes, 120º, speed 1. Add the cream cheese and press TURBO until the desired texture has been achieved.

Cool the cream in the fridge and serve spread on pieces of toast.

>>They could be accompanied by anchovy fillets or stuffed olives.

Total time: 12 min

QUICK GUIDE			
100 g Olive oil	2 min	120 ºC	1
400 g Red pepper Salt	10 min	120 ºC	1
200 g Cream cheese			Press TURBO
Cool in the fridge			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Blue cheese cream



200 g Cream cheese
100 g Blue cheese
50 g Milk

Toast

Empty all the ingredients into the jug, apart from the toast, program 2 minutes, speed 8.

Spread the toast with the resulting cream.

>> You could cover them with smoked salmon, bacon, cured Serrano ham, etc.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
Introduce everything into the jug (except the toast)	2 min		8
Spread the toast			

Cured ham croquettes



200 g Cured Serrano ham
200 g Flour
120 g Onion
1 L Milk
50 g Olive oil
Salt

Heat the oil for 1 minute, 120º, speed 1.

Brown the onion for 5 minutes 120º, speed 1. Add the cured ham and process for 1 minute, 100º, speed 4. Push down the food that has become stuck to the sides of the jug and add the milk, the flour, the salt and program 5 minutes, 100º, speed 4. The mixture for the croquettes is now ready.

Add the mixture to an decorating bag and form long snake like shapes on a backing tray with bread crumbs. Cut to the desired size and cover in bread crumbs. Dip into beaten egg and cover with bread crumbs again. Fry in a lot of very hot oil and place onto absorbent paper so as to reduce the amount of excess grease.

>> They can be served as a starter or second course.

Total time: 12 min

QUICK GUIDE			
50 g Olive oil	1 min	120 ºC	1
120 g Onion	5 min	120 ºC	1
200 g Cured Serrano ham	1 min	100 ºC	4
Push the food down from the insides of the jug			
1 L Milk 200 gFlour Salt	5 min	100 ºC	4
Make croquette, coat and fry			

Salmon croquettes



300 g Smoked salmon
200 g Flour
120 g Onion
1 L Milk
50 g Olive oil
Fine herbs
Salt

Heat the oil for 1 minute, 120º, speed 1.

Brown the onion for 5 minutes 120º, speed 1. Add the the smoked salmon and process for 1 minute, 100º, speed 4. Push down the food that has become stuck to the sides of the jug and add the milk, the flour, the salt and the fine herbs and program 5 minutes, 100º, speed 4.

Add the mixture to an decorating bag and form long snake like shapes on a backing tray with bread crumbs. Cut to the desired size and cover in bread crumbs. Dip into beaten egg and cover with bread crumbs again. Fry in a lot of very hot oil and place on absorbent paper to reduce the excess of grease.

>> They can be served as a starter or second course.

Total time: 12 min

QUICK GUIDE			
50 g Olive oil	1 min	120 ºC	1
120 g Onion	5 min	120 ºC	1
300 g Smoked salmon	1 min	100 ºC	4
Push the food down from the insides of the jug			
1 L Milk 200 g Flour Salt Fine herbs	5 min	100 ºC	4
Make croquette, coat and fry			

Spicy dips



30	g	Oil
50	g	Water
10	g	Compressed yeast
150	g	Flour
2	c/c	Paprika
5-10		drops of spicy sauce
1	c/c	Sugar
		Salt

Add the oil, the water, the salt and the sugar to the jug Program 30 seconds, 40º, speed 2, add the yeast, the flour, the paprika, the spicy sauce and program 1 minute, speed knead. Remove the dough from the jug and leave to rest for 1 hour covered with a cloth. Roll it out finely with a rolling pin, cut into strips and put in a preheated oven for 1 hour at 200º.

>>Serve with your favourite sauces.

NOTE: This dough can also be used for individual savoury tarts, covered with roasted vegetables or goat's cheese.

Total time: 1 min 30 s

QUICK GUIDE			
30 g Olive oil 50 g Water Salt 1 t/sp Sugar	30 s	40 ºC	2
10 g Compressed yeast 150 g Flour 2 t/sp Paprika 5-10 drops of spicy sauce	1 min		KNEAD
Leave for 1 hour Roll out and oven bake 7-8 minutes at 200ºC			

Ham and Soya pasty



150	g	Boiled ham
30	g	Soya sauce
200	g	Liquid cream
50	g	Grated cheese
1		Egg
50	g	Olive oil
120	g	Onion

Heat the oil for 1 minute, 120º, speed 1.

Brown the onion for 7 minutes 120º, speed 1. Add the Boiled ham 2 minutes, 120º, speed 1. Add the remaining ingredients and program 6 minutes, 80º, speed 3.

Fill the pasties and fry.

DOUGH FOR PASTIES see page "88".

Total time: 16 min

QUICK GUIDE			
50 g Olive oil	1 min	120 ºC	1
120 g Onion	7 min	120 ºC	1
150 g Boiled ham	2 min	120 ºC	1
30 g Soya 200 g Cream 50 g Grated cheese 1 Egg	6 min	80 ºC	3
Fill the pasties and fry			

Salmon pasty



200	g	Smoked salmon
250	g	Liquid cream
2	c/c	Fine herbs
50	g	Grated cheese
1		Egg

Put all the ingredients in the jug and program 5 minutes, 80º, speed 4.

Fill the pasties and fry.

DOUGH FOR PASTIES see page "88".

Total time: 5 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug	5 min	80 ºC	4
Fill the pasties and fry			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Tartare pasty



250 g Liquid cream
50 g Pickled cucumbers
50 g Capers
50 g Grated cheese
1 Egg
Parsley
Salt
100 g Olive oil
250 g Onion

Heat the oil for 2 minutes, 120º, speed 1. Brown the onion for 8 minutes 120º, speed 1.

Add the remaining ingredients and program 5 minutes, 80º, speed 4.

Fill the pasties and fry.

DOUGH FOR PASTIES see page “88”.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
100 g Olive oil	2 min	120 ºC	1
250 g Onion	8 min	120 ºC	1
250 g Liquid cream 50 g Pickled cucumbers 50 g Capers 50 g Grated cheese Parsley Salt 1 Egg	5 min	80 ºC	4
Fill the pasties and fry			

Anchovy pâté



150 g Anchovies
150 g Butter
70 g cream cheese
Sweet paprika

Put all the ingredients in the jug and process 30 seconds, speed 5.

Push the food down from the sides of the jug and program 11/2 minutes, speed 7.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	30 s		5
Push the food down from the insides of the jug			
	1,30 min		7

Liver Pâté



400 g Pork or chicken liver
100 g Bacon
100 g Jamón Serrano
100 g Onion
500 ml Brandy
100 g Liquid cream
50 g Olive oil
1 Egg
2 L water
200 g Ice
Thyme
Milled black pepper
Salt

Cut the liver into chunks, cover with water and ice and leave in the fridge for 2 hours. When this time has past, drain and submerge in the brandy with the thyme for 8 hours to marinate.

Heat the oil for 1 minute, 120º, speed 1. Brown the onion 4 minutes, 120º, speed 1. Add the bacon, the Jamón Serrano and program 4 minutes, 120º, speed 1. Add the marinated liver, drained, washed and seasoned. Throw away the brandy from the marinade.

Place the spatula on the lid and move while pressing the TURBO bottom until it is processed. Add the Liquid cream, the egg and press the TURBO button, until the desired texture has been achieved.

Empty the preparation into a tub and leave to cool in the fridge.

>> Serve spread on pieces of toast or accompanied by a salad.

Total time: 9 min

QUICK GUIDE			
Cut the liver into chunks, cover with water and ice Refrigerate for 2h			
Drain and marinate with thyme and brandy for 8h			
50 g Olive oil	1 min	120 ºC	1
100 g Onion	4 min	120 ºC	1
100 g Bacon 100 g Jamón serrano	4 min	120 ºC	1
* Liver, drained and seasoned			press TURBO
100 g Liquid cream 1 Egg			press TURBO
Empty into a tub and cool in the fridge			

Salmon pâté



300 g Smoked salmon
200 g Cream cheese
150 g Butter
Dill

Empty all the ingredients into the jug and process 3 minutes, speed 6 until a fine texture is obtained.

>> It can be served spread on pieces of toast with 1/4s of cherry tomatoes and a leaf of dill on each one.

Total time: 3 min

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	3 min		6

Push the food down from the sides with the spatula

Tapanade



200 g Black olives
50 g Anchovies
30 g Capers
1/2 Measuring cup of parsley
2 Garlic cloves (without the shoot)
150 g Olive oil

Put all the ingredients in the jug and program 2 minutes, speed 10.

>> The tapanade can be used to dress all kinds of salad. It is also very good with fish and spread on toast.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	2 min		10

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Side dishes

Sautéed mushrooms

4 portions



200	g	Mushrooms
1		Measuring cup of parsley
70	g	Olive oil
		Salt

Put the olive oil and the parsley in the jug. Process 1 minute, speed 10 and next place the mixing paddles on the blades. Program 1 minutes, 120º, speed 2.

Add the sliced mushrooms with a pinch of salt. Brown 4 minutes, 120º at speed 2.

Program 1 minute more, 120º at speed 3.

Total time: 7 min

QUICK GUIDE			
70 g Olive oil 1 measuring cup of parsley	1 min		10
	1 min	120 ºC	2
200 g Mushrooms Salt	4 min	120 ºC	2
	1 min	120 ºC	3

Spiced Butter

2 curls



250	g	Butter
1		Cayenne
1	c/s	Black pepper
1	c/s	Thyme
1	c/s	Powdered garlic
1	c/s	Nutmeg
		Salt

Add the butter 1 minute, 40º, speed 1, then add the rest of the ingredients and program 40 seconds, progressive speed 7<10.

Make two rectangles of transparent film. Put one half of the butter in each and give them a curled shape.

Keep in the fridge until they are to be used.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
250 g Butter	1 min	40 ºC	1
Add the rest of the ingredients	40 s		7<10
Prepare the curls and keep in the fridge			

Spanish potato omelette

4 portions



400	g	Potato
4		Eggs
150	g	Onion
100	g	Olive oil
2		Garlic clove
		Salt

Heat the oil for 2 minutes, 120º, speed 1. Add the garlic 1 minute, 120º, speed 1. Brown the onion 8 minutes, 120º, speed 1. Add the diced potato the salt and program 7 minutes, 120º at speed 2. Remove the jug and put to one side.

Place the mixing paddle on the blades and mix the eggs with a pinch of salt, 15 seconds, speed 5. Add the previous mixture.

Heat a frying pan with a drop of oil and cook the omelette on both sides.

Total time: 19 min

QUICK GUIDE			
100 g Oil	2 min	120 ºC	1
2 Cloves of garlic	1 min	120 ºC	1
150 g Onion	8 min	120 ºC	1
400 g Potato, Salt	7 min	120 ºC	2
Put to one side			
4 Eggs, Salt	15 s		5
Add the previous mixture and cook in a frying pan			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Oils

Garlic oil



15 Garlic cloves
500 g Olive oil 0.4º

Put the garlic and the oil in the jug and program 15 minutes, 50º, speed 2.

Store the oil with the garlic in a glass container in a place protected from sunlight.

>> This is ideal for pasta, pizza or cream of vegetable soups.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
15 Garlic clove 500 g Olive oil 0,4º	15 min	50 ºC	2

Cinnamon oil



50 g Cayenne
500 g Olive oil 0.4º

Put the cinnamon and the oil in the jug and program 15 minutes, 50º, speed 2.

Store the resulting oil, with the cinnamon, in a glass container in a place protected from sunlight.

>> This is ideal for white meats and game stews.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
50 g Cinnamon sticks 500 g Olive oil 0,4º	15 min	50 ºC	2

Cayenne oil



20 g Cayenne
500 g Olive oil 0.4º

Put the cayenne and the oil in the jug and program 15 minutes, 50º, speed 2.

Store the resulting oil, with the cayenne, in a glass container in a place protected from sunlight.

>> This oil is ideal for pasta and pizza.

Tiempo aprox.: 15 min

QUICK GUIDE			
20 g Cayenne 500 g Olive oil 0,4º	15 min	50 ºC	2

Fine herb oil



1 Measuring cup of fine herbs
500 g Olive oil 0.4o

Put the fine herbs and the oil in the jug and program 15 minutes, 50º, speed 2.

Store the resulting oil, along with the fine herbs, in a glass container in a place protected from sunlight.

>> This oil is ideal for confits or cooking fish and for dressing pizza.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
1 Measuring cup of fine herbs 500 g Olive oil 0,4º	15 min	50 ºC	2

Lemon oil



Dried peel of 3 lemons
500 g Olive oil 0.4º

Put the dry peel of 3 lemons in the jug, add the oil and program 15 minutes, 120º at speed 2.

Store the resulting oil, with lemon peel, in a glass container in a place protected from sunlight.

>> This is ideal for preparing vinaigrettes for summer salads or dressing fish dishes.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
Dried peel of 3 lemons 500 g Olive oil 0,4º	15 min	50 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Mint oil



20 g dry mint leaves
500 g Olive oil 0.4º

Put the mint leaves and the oil in the jug and program 15 minutes, 50º, speed 2.

Store the resulting oil, with the mint leaves, in a glass container in a place protected from sunlight.

>> This oil is ideal for preparing vinaigrettes for summer salads and for sautéing or dressing vegetables.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
20 g dry mint leaves 500 g Olive oil 0,4º	15 min	50 ºC	2

Orange oil



Dried peel of 3 oranges
500 g Olive oil 0.4º

Put the dry peel of 3 oranges in the jug. Add the oil and program 15 minutes, 50º, speed 2.

Store the resulting orange oil with the peel in a glass container in a place protected from sunlight.

>> This oil is ideal for summer salads or cream of vegetable soup.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
Dried peel of 3 oranges 500 g Olive oil 0,4º	15 min	50 ºC	2

Thyme oil



10 g Thyme
500 g Olive oil 0.4º

Put the thyme and the oil in the jug and program 15 minutes, 50º, speed 2.

Remove the thyme and store the resulting oil in a glass container in a place protected from sunlight.

>> This oil is ideal for pasta and autumn salads.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
10 g Thyme 500 g Olive oil 0,4º	15 min	50 ºC	2





Sauces

Alioli



1		Egg
3		Garlic cloves (without the shoot)
50	g	Water
		Salt
400	g	Olive oil

Put all ingredients, accept the oil, in the jug and program 30 seconds, speed 7. Next, with the machine at speed 7, add the oil slowly through the top of the lid with the measuring cup in the upper position for emulsifying. If you would like a thicker alioli, don't add the water or add more oil.

Total time: 1 min 30s

QUICK GUIDE			
Introduce everything into the jug except the oil	30 s		7
* 400 ml Olive oil	1 min		7

* Add slowly

Thick béchamel



70	g	Butter
70	g	Flour
500	g	Milk
		Nutmeg
		Milled white pepper
		Salt

Attach the mixing paddles to the blades. Melt the butter for 1 minute, 80º, speed 5. Add the flour and mix for 1 minute, 80º, speed 5.

Pour in the milk, the salt, the nutmeg, and the milled white pepper and program 5 minutes, 100º at speed 5.

Total time: 7 min

QUICK GUIDE			
70 g Butter	1 min	80 ºC	5
70 g Flour	1 min	80 ºC	5
500 g Milk Salt Nutmeg Milled white pepper	5 min	80 ºC	5

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Béchamel



40 g Butter
40 g Flour
500 g Milk
Nutmeg
Milled white pepper
Salt

Attach the mixing paddles to the blades. Melt the butter for 1 minute, 80º, speed 5. Add the flour and mix for 1 minute, 80º, speed 5.

Pour in the milk, the salt, the nutmeg, and the milled white pepper and program 5 minutes, 80º, speed 5.

Total time: 7 min

QUICK GUIDE			
40 g Butter	1 min	80 ºC	5
40 g Flour	1 min	80 ºC	5
500 g Milk Salt Nutmeg Milled white pepper	5 min	100 ºC	5

Bolognaise



220 g Tomato
150 g Onion
150 g Carrot of Minced meat
350 g White wine
50 g Olive oil
50 g Bay leaf
1 Milled black pepper
Salt

Heat the oil for 1 minute, 120º, speed 1. Add the onion and brown for 6 minutes, 120º at speed 1. Add the carrot, the tomato, and a pinch of salt and program 5 minutes, 120º at speed 3. Next add the bay leaf, the minced meat and cook 7 minutes, 120º at speed 2.

Reduce the white wine for 2 minutes, 120º, speed 2.

>> This sauce can be used for macaroni, spaghetti etc.

Total time: 21 min

QUICK GUIDE			
50 g Olive oil	1 min	120 ºC	1
150 g Onion	6 min	120 ºC	1
150 g Carrot 220 g Tomato Salt	5 min	120 ºC	3
1 Bay leaf 350 g of Minced meat Salt Milled black pepper	7 min	120 ºC	2
50 g White wine	2 min	120 ºC	2

Escabeche



200 g Carrot
200 g Onion
10 g Sweet paprika
300 g Vinegar
5 Cloves of garlic
2 Bay leaves
1,2 L Olive oil
Black pepper corns

Put the carrot, the onion, the sweet paprika and the vinegar in the jug and chop for 10 seconds, speed 6. Add the peeled garlic, the black pepper corns, the bay leaves and the olive oil. Program 20 minutes, 100o, speed 2.

Remove the Escabeche from the jug and use it to your taste.

>>It is ideal for adding to white meats and blue fish like the sardine or trout.

Total time: 25 min

QUICK GUIDE			
200g Carrot 200g Onion 10g Sweet paprika 300 g Vinegar	10 s		6
5 Garlic clove Black pepper corns 2 Bay leaf 1.2L Olive oil	20 min	100 ºC	2

Hollandaise pickle



150	g	Butter
20	g	White wine
30	g	Water
4		Egg yolks
20	g	Capers
30	g	Pickled cucumbers
50	g	Onion
		Salt

Put the capers, the pickled cucumbers, the onion, the water, the white wine and chop for 10 seconds, speed 6.

Attach the mixing paddles to the blades. Add the butter, the egg whites and program 12 minutes, 60º, speed 3.

NOTE: This sauce is ideal for accompanying and ratinating

fish.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
20g Capers 30g Pickled cucumbers 50g Onion 30g Water 20 g White wine	10 s		6
150g Butter 4 Egg yolks	12 min	60 ºC	3

Mayonnaise



1		Egg
250	ml	Salt
		Olive oil

Put the egg and the salt in the jug, without setting time or temperature, at speed 6.

Add the oil slowly through the lid with the measuring cup in the upper position so that the mixture emulsifies and doesn't splash, at speed 6.

Total time: ±1 min

QUICK GUIDE			
1 Egg Salt			6
* 250ml Olive oil	± 1 min		6

* Add slowly

Pesto



30	g	Basil
50	g	Pine nuts
50	g	Grated Parmesan cheese
		Olive oil
200	g	Water
100	g	Garlic clove (without the shoot)
1		Salt

Put all the ingredients in the jug and program 30 seconds, speed 10.

>> This salad is ideal for pasta and in summer it is very refreshing.

Total time: 30 s

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	30 s		10

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Ground parsley and nuts



- 50 g Toasted almonds
- 50 g Toasted hazelnuts
- 50 g sweet biscuits
- 50 g Toasted bread
- 2 Cloves of garlic
- 2 Measuring cups of parsley
- Salt
- 200 g Olive oil

Remove the shoots from the garlic cloves. Add them to the jug with the rest of the ingredients, except the oil. Attach the spatula on the upper part of the lid for mixing and meanwhile process for 1 minute, speed 10.

Add the olive oil and emulsify 1 minute, speed 6.

>> This sauce is ideal for giving flavour to meat or fish stews, served raw to refresh a game dish or accompany roasted vegetables.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
Introduce everything into the jug except the oil	1 min		10
200 g Olive oil	1 min		6

Reduced balsamic vinegar



- 300 g Balsamic vinegar
- 100 g Sugar

Put the vinegar and the sugar into the jug. Program 35 minutes, 120º, speed 2.

Remove the sauce and leave to cool.

>> Can be served with and infinity of cold dishes, salads or steamed fish.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
300 g Balsamic vinegar 100 g Sugar	35 min	120 ºC	2
Cool			

Romesco



- 200 g Tomato
- 100 g Onion
- 8 Garlic cloves
- 50 g Soaked Ñora peppers
- 50 g Toasted almonds
- 50 g Toasted hazelnuts
- 50 g Fried bread
- 1/2 measuring cup of parsley
- 50 g Vinegar
- 90 g Olive oil
- Salt

Put the tomato, the onion and the garlic in a tray with salt and a drop of olive oil. Cover with silver foil and cook in the oven for 45 minutes at 200ºo.

Meanwhile. Put the rest of the ingredients, apart from the oil, in the jug. When the vegetables in the oven are roasted, add them to the jug and program 2 minutes, speed 8. When this time is up, add the oil and emulsify for 30 seconds, speed 8.

Total time: 2 min 30 s

QUICK GUIDE			
Roast for 45 minutes 200oC 200g tomato, 100g onion, 8 cloves of garlic			
50g Soaked Ñora peppers 50g Toasted almonds 50g Toasted hazelnuts 50g Fried bread 1/2 measuring cup of parsley Salt 50g Vinegar Roasted vegetables	2 min		8
90 g Olive oil	30 s		8

Hollandaise sauce



4	Egg whites
30 g	Water
20 g	White wine
150 g	Butter
	Salt
1/2	Juice of half a lemon

Attach the mixing paddles to the blades. Add

Put all the ingredients in the jug and program 12 minutes, 60º, speed 3.

>> This sauce is ideal for combining with all types of fish.

Total time: 10 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug	12 min	60 ºC	3

Mustard sauce



4	egg whites
40 g	Water
10 g	White wine
150 g	Butter
100 g	Mustard
1/2	Juice of half a lemon
	Salt

Attach the mixing paddles to the blades.

Put all the ingredients in the jug and program 12 minutes, 60º, speed 3. It has to obtain a suitable texture for spreading,

If this is not obtained, program 1 or 2 minutes more.

NOTE: Traditional mustard is the most advisable.

>> This sauce can be used with steamed fish, roasted meats or vegetable pies.

Total time: 10 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug	12 min	60 ºC	3

Green pepper sauce



50 g	Olive oil
120 g	Onion
20 g	Green pepper
70 g	White wine
500 g	Liquid cream
	Salt

Heat the oil for 1 minute, 120o, speed 1. Brown the onion 5 minutes, 120º, speed 1. Press TURBO twice and with the help of a spatula push the food down from the sides of the jug. Add the green pepper for 1 minute, 120º, speed 2. Empty the white wine and reduce for 1 minute, 120º, speed 2. Add the liquid cream, the salt and program 10 minutes, 120o at speed 2.

>> This sauce is ideal for accompanying roast meat dishes.

Total time: 18 min

QUICK GUIDE			
50 g Olive oil	1 min	120 ºC	1
120 g Onion	5 min	120 ºC	1
			TURBO x 2
Push the food down from the insides of the jug			
20 g Green pepper	1 min	120 ºC	2
70 g White wine	1 min	120 ºC	2
500 g Liquid cream Salt	10 min	120 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Pink sauce



3		Egg whites
100	g	Orange juice
75	g	Ketchup
20	g	Whisky
5		Drops of spicy sauce
		Milled black pepper
400	ml	Olive oil
		Salt

Mix all the ingredients, except the oil, 10 seconds, speed 5.

Add the oil slowly through the lid with the measuring cup in the upper position so that the mixture emulsifies and doesn't splash, at speed 5.

>> This sauce is ideal for appetisers, salads, fish and seafood

Total time: 10 s

QUICK GUIDE			
Introduce everything into the jug except the oil	10 s		5
* 400 ml Olive oil 5			5

* Add slowly

Tartar sauce



80	g	Onion
40	g	Pickled cucumbers
20	g	Capers
		Parsley
1		Egg
500	ml	Olive oil
		Salt

Put all ingredients, accept the oil, in the jug program 30 seconds, speed 6.

Pour in the oil slowly using the measuring cup attach the lid in the upper position so that the mixture emulsifies and doesn't splash, at speed 6.

Total time: 30 s

QUICK GUIDE			
Introduce everything into the jug except the oil	30 s		6
* 500 ml Olive oil 6			6

* Add slowly

Tomato sauce



750	g	Tomato
100	g	Leek
50	g	Carrot
2		Cloves of garlic
1/2		Measuring cup of parsley
1		Bay leaf
4	c/c	Sugar
3	c/c	Salt
100	g	Olive oil

Heat the oil for 2 minutes, 120º, speed 1. Brown the garlic, the leek and the carrot 5 minutes, 120º, speed 1. Add the tomato, the bay, the salt, the sugar and the parsley. Program 20 minutes, 120º at speed 1.

Allow to cool for a few minutes, place the measuring cup in the blocked position on top of the lid and press the TURBO button, until the desired texture is achieved.

Total time: 27 min

QUICK GUIDE			
100g Olive oil	2 min	120 ºC	1
2 Garlic cloves 100g Leek 50g Carrot	5 min	120 ºC	1
750g Tomato 1 Bay leaf 3 t/sp Salt 4 t/sp Sugar 1/2 measuring cup of parsley	20 min	120 ºC	1
Leave to cool			
			Press TURBO

Anchovy vinaigrette



20	g	Capers
20	g	Pickled cucumbers
70	g	Anchovies
50	g	Balsamic vinegar
100	g	Olive oil
1		Measuring cup of parsley

Put all the ingredients in the jug and program 30 seconds, speed 6.

The vinaigrette can be used for salads.

>> Can be combined very well with apple and goat's cheese.

Total time: 30 s

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	30 s		6





Dough

Chocolate cake



200 g Sugar
4 Eggs
100 g Chocolate covering
100 g Butter
200 g Flour
10 g Baking powder

Chop the chocolate pressing TURBO 10 seconds and Leave aside.

Attach the mixing paddles to the blades, add the sugar, the eggs and emulsify 2 minutes, speed 4. Add the chopped chocolate and program 4 minutes, 40o, speed 2.

Remove the mixing paddles and add the flour, the butter and the baking powder. Knead 1 minute at speed “knead”.

Line a mould with butter and flower, and add the mixture inside and oven bake for at 180º for 30 minutes, approximately.

Total time: 40 min

QUICK GUIDE			
100 g Chocolate	10 s		TURBO
200 g Sugar 4 Eggs	2 min		4
Chopped chocolate	4 min	40 ºC	2
Remove mixing paddle			
200 g Flour 100 g Butter 10 g Baking powder	1 min		KNEAD
Line mould Preheat the oven and bake 30 min, 180ºC			

Sweet crepes



500 g Milk
4 Eggs
100 g Sugar
240 g Flour

Attach the mixing paddles to the blades. Add all the ingredients and beat 1 minute, speed 4.

To cook the crepes heat a frying pan, spread with butter and cover the bottom of the pan with a fine layer of crepe mixture. When the crepe seems to rise from frying pan, flip over and brown the other side.

Repeat this process as many times as is needed to obtain the desired number of crepes.

>> You can fill them with an infinite number of delights, like cream, jam, fruit, chocolate, honey, etc.

Total time: 1 min

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	1 min		4
Cook the crepe			

Pasty dough



270 g Flour
80 g Olive oil
70 g Water
1 Egg
Salt

Pour in all the ingredients and program 1 minute, speed knead.

Remove the dough from the jug, stretch out and cut into discs with a pastry cutter. Fill with the desired ingredients and close them with the help a folk.

Paint the surface with beaten egg and bake at 180º, 10 minutes until they take on a golden tone.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	1 min		KNEAD
Make the pasty with the dough Preheat the oven and bake 180ºC, 10 min.			

Bread dough



400 g Flour
200 g Water
50 g Olive oil
30 g Compressed yeast
2 c/c Salt
2 c/c Sugar

Empty all the ingredients into the jug and program 2 minutes, speed knead.

Remove the dough and leave to rest 2 hours in a special oven mould spread with oil and covered with a cloth.

Bake for 20 minutes at 220º and when you remove it leave to cool on a metal grill to let the air circulate.

>> Depending on the mould where the dough rests, the shape and/or of the resulting bread will be determined.

You could add walnuts, olives or other condiments to give the bread different flavours.

Total time: 25 min

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	2 min		KNEAD
Rest in the mould spread with oil for 2h			
Preheat the oven and bake 20 min, 220ºC			

Pizza dough

3 bases



350 g Flour
170 g Water
30 g Olive oil
10 g Compressed yeast
Salt

Heat the water along with the oil and the salt 30 seconds, 40º, speed 2. Add the baking powder, the flour and program 2 minutes, speed knead.

Remove the dough from the jug and leave to rest for an hour cover with a dry cloth.

When this time has past, stretch the dough out well with the help of a rolling pin, cover with your favourite ingredients and bake for about 15 minutes at 220º.

Total time: 40 min

QUICK GUIDE			
170 g Water 30 g Olive oil Salt	30 s	40 ºC	2
10 g Compressed yeast 350 g Flour	2 min		KNEAD
Rest 20 min			
Preheat the oven and bake 15 min, 220ºC			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Puff pastry



300 g Flour
150 g Butter
1 Egg
50 g Water

Empty all the ingredients into the jug and program 2 minutes, speed knead.

Remove and, if necessary, finish the process by hand. Stretch out the dough and bake at 190º for the necessary Amount of time, depending the dish you wish to prepare.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
Introduce everything into the jug	2 min		KNEAD

Preheat oven and bake at 190ºC

Short crust pastry



100 g Butter
150 g Flour
250 g Water
5 Eggs

Put the water and the butter in the jug and program 7 minutes, 120º, speed 2. Add the flour and mix 10 seconds, speed 5.

Add the eggs one at a time, without adding the next until you can see that the previous one has been mixed in completely, speed 5.

Cook the short crust pastry, in the desired shape, for 15 to 20 minutes, in an oven preheated to 200º.

Total time: 27 min

QUICK GUIDE			
250 g Water 100 g Butter	7 min	120 ºC	2
150 g Flour	10 s		5
* 5 Eggs			5

Preheat the oven and bake 15-20min, 200ºC

*Add one by one





Pastries

Bath of chocolate



120 g Sugar
120 g Water
500 g Chocolate covering

Chop the chocolate pressing TURBO for 10 seconds, put aside.

Pour the water and the sugar into the jug and program 3 minutes, 120º, speed 3. Add the chocolate and continue with 4 minutes, 40º, speed 2.

>> The resulting bath is ideal for covering tarts and cakes.

Total time: 10 min

QUICK GUIDE			
500 g Chocolate	10 s		TURBO
120 g Water 120 g Sugar	3 min	120 ºC	3
Chocolate	4 min	40 ºC	2

Biscuit cylinders



100 g Flour
100 g Icing sugar
2 Egg whites

Place the mixing paddle on the blades and empty the the ingredients into the jug. Beat 30 seconds, speed 5.

You can shape them however you like to create the cylinders, first make points with dough on an oven tray with greaseproof paper and a knife, stretch them as if spreading butter, forming very fine rectangles of about 20x6cm.

Bake at 175º, 10 minutes, until they acquire a toasted colour.

Remove the biscuits with a spatula, keep in mind that they cool very quickly and are easily broken, form the cylinders turning the rectangles in on themselves directly onto the tray. If you observe that it is not possible to remove a biscuit because it is too cold, put it in the oven for a few more seconds. Once baked, leave to cool at room temperature.They can be used with an infinite number of desserts.

Total time: 15 min

QUICK GUIDE			
100 g Flour 100 g Icing sugar 2 Egg whites	30 s		5
Stretch out on a tray with greaseproof paper			
Dough in the oven, 10 min, 175 ºC			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Crema pastelera



500 g Leche
4 Yemas
100 g Azúcar
40 g Harina maíz
Piel 1 limón

Ponga la paleta mezcladora en las cuchillas, vierta todos los ingredientes en la jarra empezando por la leche, y programe 10 minutos, 100º , velocidad 3. Compruebe que la crema haya espesado, si no es así, programe 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad.

Pasado este tiempo programe 1 minuto, velocidad 2, para que enfríe y así evitar grumos.

>> Esta crema puede usarla para elaborar brazos de gitano, tartas o rellenar todo tipo de bollería.

Total time: 11 min

QUICK GUIDE			
* Introduzca todo en la jarra	10 min	100 ºC	3
	1 min		2

* Empezando primero por la leche

Crujiente de chocolate



250 g Chocolate cobertura
50 g Arroz hinchado

Introduzca el chocolate en la jarra y derrítalo 3 minutos, 40º, velocidad 3. Añada el arroz hinchado 1 minuto, velocidad 2.

Forme pequeños montoncitos con la ayuda de dos cucharas encima de papel antiadherente.

Déjelos enfriar en la nevera para que cojan consistencia.

>> Puede espolvorear los crujientes con ralladura de coco o de cítricos antes de enfriarlos.

Total time: 4 min

QUICK GUIDE			
250 g Chocolate	3 min	40 ºC	3
50 g Arroz hinchado	1 min		2
Forme motoncitos y enfriar en la nevera			

Galletas de chocolate



200 g Galletas
250 g Chocolate negro

Introduzca las galletas en la jarra y pulverice 30 segundos, velocidad 10. Reserve.

Sin limpiar la jarra ponga el chocolate y programe 3 minutos, 40º, velocidad 4. Añada la galleta y mezcle 1 minuto, velocidad 5.

Extienda la masa resultante entre dos papeles antiadherentes con la ayuda de un rodillo y córtela a cuadrados con un cuchillo. Enfríe las galletas en la nevera.

>> Puede aromatizarlas con ralladura de naranja, de limón o de coco, añadiéndolo en el mismo momento que la galleta pulverizada.

Total time: 5 min

QUICK GUIDE			
200 g Galleta	30 s		10
Reservar			
250 g Chocolate negro	3 min	40 ºC	4
Galleta pulverizada	1 min		5
Extender, cortar y enfriar nevera			

Panellets (marzipan cakes)



500 g Marcona almonds
50 g Cooked sweet potato
300 g Sugar
1 Egg
10 g Water

Chop the almonds 15 seconds, speed 6 and put aside.

Put the sugar and the water into the jug and program 8 minutes, 120º, speed 2. Add the almond, the cooked sweet potato and mix 2 minutes, speed 5. Add the egg and mix 1 minute, speed 5. Remove and work the mixture by hand until it is uniform. Leave to cool. Divide the mixture into as many parts as the number of flavours you would like to make.

Coffee: Add soluble coffee diluted in water to the mixture and make little squashed balls, giving them the form of a coffee grain.

Coconut: Add grated coconut to the mixture and work it so that it becomes uniform and makes the form of a pyramid.

Pine nuts: Make balls with the mixture and dip in egg white, stick the pine nuts and paint with beaten egg.

Quince: Roll out the mixture, and fill with quince jelly and roll up making a long worm. Cut into portions and paint with beaten egg.

Almond: Make thin worms with the mixture and dip in egg white and the chopped almond. Paint with beaten egg.

To cook the Panellets bake in a hot oven until the outside is golden.

Total time: 20 min

QUICK GUIDE			
500 g Marcona almonds	15 s		6
Leave to one side			
300 g Sugar 10 g Water	8 min	120 ºC	2
Chopped almond 50 g Cooked sweet potato	2 min		5
1 Egg	1 min		5
Brown in a hot oven			

Teacakes



300 g Flour
170 g Butter
120 g Icing sugar
130 g Raw milled almond
3 Eggs
Grated peel 1 lemon
1 c/c Salt

Mix the butter and icing sugar, 1 minute, speed 4. Add the eggs and mix 1.5 minutes, speed 4. Add the flour, the milled almond, the grated lemon peel and the salt and program 1.5 minutes speed knead.

Remove the mixture from the jug. Put into an icing bag and over a tray covered with greaseproof paper, make biscuits in the shape of your choice.

Preheat the oven to 175º and bake for 20 minutes until golden.

Total time: 25 min

QUICK GUIDE			
170 g Butter 120 g Icing sugar	1 min		4
3 Eggs	1,30 min		4
300 g Flour 130 g Milled almond Grated peel 1 lemon 1 t/sp Salt	1,30 min		KNEAD
Preheat the oven and bake 20 min, 175ºC			

Orange peel preserve



500 g Sugar
500 g Water
4 Peel of 4 oranges

Attach the mixing paddles to the blades. Pour in the Water and the sugar to the jug and program 5 minutes, 120º, speed 3.

Add the orange peels and program 60 minutes, 100o, speed 2.

>> This preparation is ideal for accompanying dessert or chocolate cakes, and also for adding to the mixtures of cakes.

Total time: 65 min

QUICK GUIDE			
500 g Water 500 g Sugar	5 min	120 ºC	3
Peel of 4 oranges	60 min	100 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Salsa de frambuesa



150 g Mermelada frambuesa
30 g Agua

Vierta la mermelada y el agua en la jarra y programe 1 minuto, velocidad 7.

Total time: 1 min

QUICK GUIDE			
Introduzca todo en la jarra	1 min		7

Toffee



200 g Caramelo líquido
200 g Nata montar

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas. Vierta el caramelo líquido y la nata en la jarra. Programe 5 minutos, 120º, velocidad 2.

NOTA: Esta salsa es ideal para acompañar los helados de café y almendra de la página “100”.

Total time: 5 min

QUICK GUIDE			
200 g Caramelo líquido 200 g Nata montar	5 min	120 ºC	2

Trufa montada



100 g Azúcar
100 g Cacao polvo
500 g Nata montar

Coloque la paleta mezcladora en las cuchillas y vierta todos los ingredientes en la jarra. Programe 1 minuto, velocidad 5.

NOTA: Introduzca la trufa montada en una manga pastelera y le será más fácil trabajarla.

>> Puede usarla para rellenar lionesas o demás productos de repostería.

Total time: 1 min

QUICK GUIDE			
Introduzca todo en la jarra	1 min		5

Wafer tulip cups



320 g Egg whites
500 g Sugar
120 g Flour
4 Eggs

Place the mixing paddle on the blades and empty all the ingredients at once into the jug. Program 1 minute, speed 4.

To cook the tulips, form discs with the help of a spoon, on an oven tray covered with greaseproof paper. Cook in a preheated oven at 180º until golden.

Remove, with the help of a spatula, and place each disc on top of a glass, until cool, so as to achieve the tulip shape.

Total time: 1 min

QUICK GUIDE			
Put everything into the jug	1 min		4
Preheat oven and bake at 180º C			
Remove and cool on top of a glass			

Sweet egg yolks for cakes



300 g Sugar
150 g Water
5 Egg yolks

Add the sugar, the water to the jug and program 5 minutes, 120º, speed 2.

Keep in the fridge, for at least 10 minutes.

Attach the mixing paddles to the blades. Put the yolks to the jug. Program 12 minutes, 80º, speed 3 and when the blade starts to turn gradually add, threadlike, the syrup that you had previously reserved, until all has been added.

When the time is up, allow the mixture to cool so as be able to work it with more ease.

>> This crème can be used to cover cakes. Spread out a fine layer and gratinate.

Total time: 30 min

QUICK GUIDE			
SYRUP: 300 g Sugar 150 g Water	5 min	120 ºC	2
Keep in the fridge for 10 min			
CREAM 5 Egg yolks * Syrup	12 min	80 ºC	3
Leave to cool			

*Add the syrup threadlike gradually

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Breakfast and tea

Brioche



BASE DOUGH
- 20 g Pressed yeast
- 50 g Water
- 100 g Flour

SIMPLE DOUGH
- 100 g Butter
- 100 g Sugar
- 2 Eggs
- 10 g Salt
- Lemon and orange zest
- 500 g Flour
- 100 g Milk

FOR THE GLAZE
- 1 Egg
- 50 g Milk

To make a good brioche, you first have to make a base dough and then another simple dough, which you mix together and ferment twice.

To start with, put all the ingredients for the base dough in the jug and programme 2 minutes, dough speed.

Remove it and make a ball with your hands. Let it rest while you make the simple dough.

Put the butter in the jug for 1 minute, 40º, speed 2. Add the sugar and eggs and mix for 1 minute, speed 6. Add the flour, salt and citrus zest and programme 3 minutes, dough speed. If it is not properly mixed, stir using the spatula and programme 2 more minutes, dough speed.

Pour in the milk and work for 1 minute, dough speed. Put the base dough, cut into small pieces, in the jug and continue for 3 minutes, dough speed. Remove and flour the resulting dough and allow to rest for 30 minutes.

After this time, put it back into the jug, cut into 1⁄4s and programme 1 minute, dough speed. Make small rolls with the resulting dough and prove them in the oven at minimum temperature.

When the time is up, remove them and preheat the oven to 200º. Meanwhile, glaze the brioches with a mixture of 1 egg and 50g of milk. When the oven reaches 200º, put the brioches in and bake for 5 to 10 minutes.

Total time: 1 h 45 min

QUICK GUIDE			
20 g Pressed yeast 50 g Water 100 g Flour	2 min		DOUGH
Rest			
100 g Butter	1 min	40 ºC	2
100 g Sugar 2 Eggs	1 min		6
500 g Flour 10 g Salt Lemon and orange zest	3 min		DOUGH
100 g Milk	1 min		DOUGH
Add base dough	3 min		DOUGH
Flour and rest 30 min			
Cut into 1⁄4 s	1 min		DOUGH
Divide into portions and prove	60 min	30 ºC	
Mix 1 Egg, 50 g Milk (brioche glaze)			
Preheat oven to 200º C and bake 5-10 min			

Churros



300 g Milk
200 g Flour
3 Eggs
Salt

Heat the milk with the salt for 4 minutes, 100º, speed 2. Add the flour and mix for 10 seconds, speed 5. At speed 5, add the eggs 1 by 1.

Put the resulting mixture into a decorating bag with a star-shaped nozzle and form the Churros by squeezing the bag and cutting off at the desired length.

Fry them with plenty of oil on a moderate heat so they are brown on the outside and cooked in the middle. When they are ready, roll them in sugar.

Total time: 5 min

QUICK GUIDE			
300 g Milk Salt	4 min	100 ºC	2
200 g Flour	10 s		5
* 3 Eggs			5

* Add one by one

Chocolate spread



300 g Covering chocolate
300 g Hazelnuts
300 g Milk
200 g Sugar

Melt the chocolate for 3 minutes, 40º, speed 3. Pour the rest of the ingredients into the jug and programme 4 minutes, speed gradually increasing 7-10.

Total time: 7 min

QUICK GUIDE			
300 g Covering chocolate	3 min	40 ºC	3
300 g Hazelnuts 200 g Sugar 300 g Milk	4 min		7<10

Peach jam



500 g Peaches
400 g Sugar
1 Squeezed lemon
50 g Water

Pour the sugar, water and lemon juice into the jug and programme 5 minutes, speed 3. Add the cut up peach and allow to cook for 30 minutes, 100º, speed 2.

Total time: 35 min

QUICK GUIDE			
400 g Sugar 50 g Water 1 Squeezed lemon	5 min	100 ºC	3
500 g Peaches	30 min	100 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Orange marmalade



500 g Oranges
400 g Sugar
50 g Water

Put the oranges, roughly cut into pieces without peeling, into the jug and process, pressing TURBO for 10 seconds. Put aside.

Without cleaning the jug, pour in the sugar and water and programme 5 minutes, 100º, speed 3.

Add the processed orange and allow to cook for 30 minutes, 100º, speed 2.

Total time: 23 min

QUICK GUIDE			
* 500 g Oranges	10 s		TURBO
Put aside			
400 g Sugar 50 g Water	5 min	100 ºC	3
Orange	30 min	100 ºC	2

* Unpeeled and roughly cut into pieces

Fruitcake



250 g Butter
250 g Sugar
250 g Flour
4 Eggs
1,5 c/c Powdered yeast
450 g Crystallised or dried fruit

But the butter and sugar in the jug and programme 1 minute, 40º, speed 2. Set the machine to speed 5 and add the eggs, one by one. Add the yeast and flour for 1 minute, dough speed.

Pour the resulting mixture into a tin greased with butter and flour, place the floured fruit on top and press it to get it into the middle.

Bake for 60 minutes in an oven preheated to 175º.

NOTE: You can use crystallised fruit or dried fruit like dried apricots, raisins, prunes, walnuts or figs.

Total time: 60 min

QUICK GUIDE			
250 g Butter 250 g Sugar	1 min	40 ºC	2
4 Eggs			5
1.5 tsp Powdered yeast 250 g Flour	1 min		DOUGH
Pour into a tin greased with butter and flour			
450 g floured crystallised or dried fruit			
Preheat oven and bake for 60 min, 175º C			

Kiwi fruit juice



500 g Kiwi fruit
100 g Sugar
600 g Water

Pour all the ingredients into the jug and programme 2 minutes, speed 10.

Put the juice in the fridge to keep it cool.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug	2 min		10
Cool			

Orange, lemon and carrot juice



500 g Oranges
300 g Carrots
100 g Lemons
700 g Water
150 g Sugar

Put the peeled oranges, carrots and lemons into the jug with the water and sugar. Process for 3 minutes, speed 10.

Put the juice in the fridge to keep it cool.

Total time:3 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug (fruit peeled)	3 min		10
Cool			

Pear juice



500 g Pears
500 g Water
50 g Sugar

Put the peeled pears into the jug with the sugar and water. Process for 1 minute, speed 10.

Put the juice in the fridge to keep it cool.

Total time: 1 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug	1 min		10
Cool			

Pineapple juice



500 g Pineapple
500 g Water
50 g Sugar

Pour all the ingredients into the jug and process for 3 minutes, speed 10.

Put the juice in the fridge to keep it cool.

Total time: 3 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug	3 min		10
Cool			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Pineapple and peach juice



300 g Pineapple
400 g Peaches
800 g Water
100 g Sugar

Pour all the ingredients into the jug and programme 2 minutes, speed 10.

Put the juice in the fridge to keep it cool.

NOTE: If you want a finer texture, process for a few more seconds.

If you want a weaker juice, add water.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug	2 min		10
Cool			





Sorbets and ice creams

Syrup (base for ice cream)



200 g Sugar
200 g Water

Put the sugar and water in the jug and programme 4 minutes, 120º, speed 2.

NOTE: This basic mixture can be used to make sorbets or fruits in syrup among other dishes.

Total time: 4 min

QUICK GUIDE			
Put everything in the jug	4 min	120 ºC	2

Iced coffee



300 g Ice cubes
150 g Sugar
50 g Water
3 c/s Instant coffee

Break up the ice, the sugar and the water for 30 seconds, speed 7.

Add the coffee dissolved in a little water, fit the mixing paddle into the blades and mix for 5 seconds, speed 3.

Total time: 35 s

QUICK GUIDE			
300 g Ice 150 g Sugar 50 g Water	30 s		7
* 3 tsp Instant coffee	5 s		3

* Dissolved in water

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Iced lemon drink



300 g Ice cubes
3 Lemons
150 g Sugar

Put the ice cubes in the jug and break them up for 20 seconds, speed 7.

Add the peeled, de-pipped lemons and the sugar and process for 10 seconds, speed 7.

If it is too weak, add a few more cubes.

Total time: 30 s

QUICK GUIDE			
300 g Ice cubes	20 s		7
* 3 Lemons 150 g Sugar	10 s		7

* Peeled and de-pipped

Plain ice cream



300 g Milk
400 g Whipped cream
100 g Sugar

Fit the mixing paddle into the blades.

Put all the ingredients into the jug and programme 4 minutes, 100o, speed 3.

Put the mixture aside in the freezer.

Once it is frozen, chop and emulsify for 1 minute, speed 5.

Total time: 5 min

QUICK GUIDE			
300 g Milk 400 g Whipped cream 100 g Sugar	4 min	100 ºC	3
Freeze			
Pieces of frozen mixture	1 min		5

Dark chocolate sorbet



400 g Dark chocolate
500 g Ice cubes

Tip the dark chocolate, cut into pieces, into the jug and programme 2 minutes, 40º, speed 3.

Add 200g of ice and, using the spatula, crush for 40 seconds, speed gradually increasing 7-8.

Add the rest of the ice and programme 1 minute, speed gradually increasing 8-10.

NOTE: Serve immediately and keep in the freezer until ready to use.

Total time: 5 min

QUICK GUIDE			
400 g Dark chocolate	2 min	40 ºC	3
200 g Ice cubes	40 s		7<8
300 g Ice cubes	1 min		8<10

Fruits of the forest sorbet



500 g Fruits of the forest
200 g Icing sugar
100 g Water
2 Egg whites

Freeze the fruits of the forest. Put them, frozen, into the jug with the sugar and water. Programme 2 minutes, speed gradually increasing 7-10.

Fit the mixing paddle into the blades, add the whites and programme 2 minutes, speed 5.

Total time: 4 min

QUICK GUIDE			
500 g Fruits of the forest 200 g Icing sugar 100 g Water	2 min		7<10
2 Egg whites	2 min		5

Kiwi fruit sorbet



150 g Sugar
150 g Water
8 Kiwi fruits

Put the sugar and water into the jug. Programme 4 minutes, 120º, speed 3. Add the kiwi fruit pulp and mix for 1 minute, speed gradually increasing 7-10.

Put the mixture aside in the fridge. Once it is frozen, emulsify for 1 minute, speed 5.

Total time: 6 min

QUICK GUIDE			
150 g Sugar 150 g Water	4 min	120 ºC	3
Pulp of 8 kiwi fruit	1 min		7<10
Freeze			
Emulsify mixture	1 min		5

Peach sorbet



700 g Peaches
200 g Icing sugar
100 g Water

Chop the peaches and put aside in the freezer.

When it is frozen, put it in the jug with the sugar and water. Programme 2 minutes, speed increasing from 7-10.

Serve immediately.

Total time: 2 min

QUICK GUIDE			
* 700 g Peaches 200 g Icing sugar 100 g Water	2 min		7<10

* Chopped and frozen

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Lemon sorbet



200 g Sugar
200 g Water
250 g Lemon juice

Put the sugar and water in the jug and programme 4 minutes, 120º, speed 3. Add the lemon juice and mix for 30 seconds, speed 3.

Keep the mixture in the fridge. Once it is frozen, emulsify for 1 minute, speed 5.

Total time: 5 min 30 s

QUICK GUIDE			
200 g Sugar 200 g Water	4 min	120 ºC	3
250 g Lemon juice	30 s		3
Freeze			
Emulsify mixture	1 min		5

Orange sorbet



100 g Sugar
100 g Water
260 g Orange juice

Put the sugar and water in the jug and programme 2 minutes, 120º, speed 3. Add the orange juice and mix for 30 seconds, speed 3.

Put the mixture aside in the freezer. When it is frozen, emulsify for 1 minute, speed 5.

Total time: 3 min 30 s

QUICK GUIDE			
100 g Sugar 100 g Water	2 min	120 ºC	3
160 g Orange juice	30 s		3
Freeze			
Emulsify mixture	1 min		5

Pineapple sorbet



200 g Sugar
200 g Water
900 g Pineapple

Put the sugar and water into the jug and programme 4 minutes, 120º, speed 3. add the pineapple chopped into pieces and chop for 2 minutes, speed gradually increasing 7-10.

Keep the mixture in the freezer. When it is frozen, emulsify for 1 minute, speed 5.

Total time: 7 min

QUICK GUIDE			
200 g Sugar 200 g Water	4 min	120 ºC	3
* 900 g Pineapple	2 min		7<10
Freeze			
Emulsify mixture	1 min		5

* Cut into pieces

Yoghurt and raspberry sorbet



200 g Sugar
200 g Water
6 Greek yoghurts
Raspberry sauce, page “93”

Make the raspberry sauce as explained on page “93” and put aside.

Fit the mixing paddle into the blades, put the sugar and water into the jug and programme 4 minutes, 120o, speed 3.

Add the yoghurts and mix for 1 minute, speed 3.

Put the mixture aside in the freezer. When it is frozen, emulsify for 1 minute, speed 5.

Pour the raspberry sauce on top of the sorbet and mix with the spatula.

Total time:6 min

QUICK GUIDE			
200 g Sugar 200 g Water	4 min	120 ºC	3
6 Greek yoghurts	1 min		3
Freeze			
Emulsify mixture	1 min		5
Raspberry sauce			

*My*cook 1.8

Fonctions
Recettes basiques
Petit déjeuner et encas

taurus
PROFESSIONAL

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Presentation

Mycook 1.8

Cher client,

Veuillez recevoir nos plus sincères remerciements pour la confiance que vous avez témoigné à Taurus Group en achetant notre dernier modèle, qui sans aucun doute sera votre meilleur assistant dans votre cuisine : Mycook®.

C'est précisément dans ce type de cuisine que Taurus Group a plus de 40 ans d'expérience, dans la conception et la production d'appareils électroménagers qui vous aideront dans vos préparations culinaires.

Pour sa conception, nous avons eu recours à la technologie de l'induction, la dernière technologie en cuisine. Cela apportera à votre cuisine une texture et une cuisson des plus surprenantes.

Choisir Mycook®, aujourd'hui, signifie choisir fonctionnalité et innovation.

Nous serons à vos côtés pour vous aider à obtenir une satisfaction maximale de votre nouvelle Mycook®.

Taurus Group

Index

Description des éléments 110

Fonctions panneau de contrôle 111

Guide indicatif pour l'élaboration de vos propres recettes 112

Mesures et equivalences* du verre doseur 110

Fonctions

Moudre 113

Concasser 113

Hacher 114

Mixer 114

Couper en morceaux 114

Emulsionner 115

Fouetter 116

Pétrir 117

Faire revenir 118

Cuisson de pâtes 119

A



Accompagnement

Champignons sautés 125

Beurre aux épices 125

Omelette espagnole 126



Apéritifs

Crème d'avocat 120

Crème de poivrons rouges 120

Crème au bleu 121

Croquettes de jambon 121

Croquettes de saumon 121

Dips épicés 122

Friand au jambon et soja 122

Friand au saumon 122

Friand tartare 123

Pâté d'anchois 123

Pâté de foie 123

Pâté de saumon 124

Tapenade 124

H



Huiles

Huile d'ail 127

Huile de cannelle 127

Huile de piment de Cayenne 128

Huile aux fines herbes 128

Huile de citron 128

Huile de menthe 129

Huile d'orange 129

Huile de thym 129

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

P



Pâtes

Génoise au chocolat 137
Crêpes sucrées 137
Pâte à friand 138
Pâte à pain 138
Pâte à pizza 138
Pâte brisée 139
Pâte à chou 139



Pâtisseries

Bain de chocolat 140
Biscuit en cylindre 140
Crème pâtissière 141
Croustillant au chocolat 141
Biscuits au chocolat 141
Panellets 142
Biscuits au beurre 142
Peau d'orange confite 142
Sauce à la framboise 143
Toffee 143
Truffe fouettée 143
Tulipes 144
Jaune d'œuf sucré pour gâteaux 144



Petits déjeuners et en-cas

Brioche 145
Chichis 146
Pâte à tartiner au chocolat 146
Confiture de pêches 146
Confiture d'oranges 147
Cake aux fruits 147
Jus de kiwi 147
Jus d'orange, citron et carotte 148
Jus de poires 148
Jus d'ananas 148
Jus de pêche et d'ananas 149

S



Sauces

Aïoli 130
Béchamel épaisse 130
Béchamel 131
Bolognaise 131
Escabèche 131
Sauce hollandaise aux cornichons 132
Mayonnaise 132
Pesto 132
Sauce au persil et aux fruits secs 133
Réduction de vinaigre balsamique 133
Romesco 133
Sauce hollandaise 134
Sauce moutarde 134
Sauce au poivre vert 134
Sauce rose 135
Sauce tartare 135
Sauce tomate 135
Vinaigrette aux anchois 136



Sorbets et glaces

Sirop (base pour la glace) 150
Granité au café 150
Granité au citron 151
Glace à la crème 151
Sorbet au chocolat noir 151
Sorbet aux fruits des bois 152
Sorbet au kiwi 152
Sorbet à la pêche 152
Sorbet au citron 153
Sorbet à l'orange 153
Sorbet à l'ananas 153
Sorbet au yaourt et à la framboise 154

Description des éléments

1	Unité centrale	
2	Support bol avec bride de fixation	
3	Bol	
4	Lames	
5	Couvercle du bol	
6	Verre doseur	
7	Spatule mélangeuse	
8	Spatule	



MESURES ET EQUIVALENCES*
du verre doseur

100 g	Eau
90 g	Huile d'olive
100 g	Vin rouge/blanc
100 g	Lait
100 g	Crème liquide
100 g	Jus d'orange
100 g	Vinaigre
100 g	Sauce soja
60 g	Farine
60 g	Farine de maïs
90 g	Sucre
45 g	Chapelure
35 g	Café moulu
80 g	Riz
65 g	Pignons
60 g	Amandes
50 g	Noisettes
40 g	1 Blanc d'œuf
20 g	1 Jaune d'œuf
70 g	Cacao en poudre
45 g	Fromage râpé
75 g	Pois chiches
80 g	Lentilles sèches

*mesures et équivalences = 1 verre doseur plein

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Fonctions PANNEAU DE CONTRÔLE		
A	TEMPS	
B	TEMPÉRATURE	
C	VITESSE	
D	PÉTRISSAGE	
E	TURBO	TURBO
F	VITESSE FAIRE REVENIR	



GUIDE INDICATIF pour l'élaboration de vos propres recettes

1 BOL Capacité maximale 2 litres
Intérieur gradué 1 L / 1,5 L / 2 L

2 IMPORTANT Toujours programmer dans l'ordre suivant:

TEMPS
TEMPÉRATURE
VITESSE

3 Touche vitesse TURBO
Pour hacher les aliments durs
Pour mixer crèmes et bouillies

TURBO

Touche de PÉTRISSAGE
Utiliser pour des pâtes dures

4 VITESSES

Vitesse 1	Faire revenir
Vitesse 2	Mélanger, bouillons
Vitesse 3	Cuisson à la vapeur
Vitesse 4 ou 5	Emulsionner, fouetter
Vitesse 6 à 10	Broyer, hacher, couper en morceau, concasser

5 TEMPÉRATURES

40 ºC	Pâtes, chocolat, maintenir au chaud
50 º a 60 ºC	Confits, huiles, sauces contenant des œufs
70 º a 90 ºC	Riz, ragoûts, cuissons longues
100 º a 120 ºC	Faire revenir, bouillir, bouillons, cuisson à la vapeur, réduire

6 TEMPS

Dépendra de la quantité et de l'ingrédient

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

moudre / concasser





1. Le bol et les lames doivent être sèches.
2. Éviter de remplir le bol de plus de la moitié de sa capacité maximale.
3. Si les ingrédients sont très durs, appuyer sur la touche TURBO 4 ou 5 fois et augmenter progressivement jusqu'à la vitesse maximale.
4. Le temps de râpage dépendra de la dureté de l'ingrédient et de la quantité.
5. Placer le verre doseur dans son logement pour éviter les éclaboussures.

TEXTURES BASIQUES

Pour moudre riz, café, légumineuses et gros sel, utiliser une vitesse progressive 7<10.

Pour concasser sucre et céréales, utiliser une vitesse progressive 7<10.

Pour concasser 350 g de chocolat noir « à la piedra », programmer 15 secondes vitesse 10.

Pour râper carotte, oignon et pain sec, utiliser les vitesses 5 - 6.

REMARQUE: Pour réaliser ces fonctions, ne jamais utiliser la spatule mélangeuse.

hacher / mixer / couper en morceaux





1. Éviter de remplir le bol de plus de la moitié de sa capacité maximale.
2. Pour des petites quantités, verser les ingrédients directement par l'orifice central du couvercle sur les lames, avec la machine mise en marche.
3. Pour hacher, utiliser les vitesses 7-10.
4. Si les ingrédients sont très durs, appuyer sur la touche TURBO.
5. Introduire les ingrédients en morceaux assez petits.
6. Pour couper en morceaux, les vitesses les plus appropriées sont la 4 ou la 5.
7. Pour mixer à chaud, appuyer sur la touche TURBO jusqu'à obtention de la texture désirée.
8. Pour piler de la glace, simplifiez-vous la tâche en utilisant la spatule par l'orifice central du couvercle.

TEXTURES BASIQUES

Pour piler de la glace, simplifiez-vous la tâche en utilisant la spatule par l'orifice central du couvercle.

Pour piler de la glace (préalablement humidifiée avec de l'eau) programmer 30 secondes à vitesse 6.

Pour hacher 300 g de viande, programmer 10 secondes à vitesse 8.

Pour couper en morceaux pomme de terres, oignons et mélange de légumes, utiliser les vitesses 4 - 5.

Pour couper laitue, chou, bette… (légumes à feuilles), remplir le bol jusqu'à la première marque et recouvrir d'eau, programmer 10 secondes à la vitesse 6.

Pour mixer soupes froides, jus et granités, utiliser la vitesse 10.

Pour mixer à chaud : crème de légumes, purées, pâtés, bouillies, laisser refroidir quelques minutes et appuyer sur la touche TURBO jusqu'à obtention de la texture désirée.

REMARQUE: Pour réaliser ces fonctions, ne jamais utiliser la spatule mélangeuse.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

emulsionner





1 Pour émulsionner avec la spatule mélangeuse, ne jamais dépasser la vitesse 5.

2 Pour émulsionner sans la spatule mélangeuse, utiliser la vitesse 6.

3 Pour émulsionner des sauces à base d'œuf, ajouter l'huile à travers l'orifice central du couvercle.

4 Pour émulsionner un mélange de crème glacée congelée, introduire en morceaux à travers l'orifice central du couvercle.

EMULSIONS

Mayonnaise, sauces, vinaigrettes, sabayons, glaces

fouetter







1 Le bol, les lames et la spatule mélangeuse doivent être secs et froids.

2 Pour fouetter, toujours utiliser la spatule mélangeuse et ne jamais dépasser la vitesse 5.

3 Placer le verre doseur par dessus le couvercle pour éviter les éclaboussures.

FOUETTER

Pour fouetter une crème, utiliser la spatule mélangeuse, vitesse 5, et contrôler la texture.

Pour monter les blancs en neige, utiliser la spatule mélangeuse, vitesse 5, une minute par blanc d'œuf.

REMARQUES:

Pour fouetter de la CRÈME

- Utiliser une crème contenant au minimum 35% de matière grasse.
- La garder au réfrigérateur jusqu'au moment de la fouetter.
- Bien remuer le pot avant de la verser dans le bol.

Pour monter des BLANCS EN NEIGE

- Éviter tout reste de jaune lorsque vous séparez les blancs des jaunes.
- Pour obtenir des blancs plus fermes, ajouter une pincée de sel.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

pétrir





1 Pour une pâte dure, travailler en utilisant la vitesse PÉTRISSAGE.

2 Pour une pâte molle, utiliser la spatule mélangeuse, ne jamais dépasser la vitesse 5.

3 Placer le verre doseur par dessus le couvercle pour éviter les éclaboussures.

AMASADOS BÁSICOS

Masas blandas:
Crêpes, bizcochos, tulipas.

Masas duras:
Pasta brisa, pizza, empanadilla.

NOTA:

Untarse las manos con aceite para retirar las masas duras de la jarra.

REMARQUE: Ne jamais utiliser la spatule mélangeuse pour une pâte dure.

faire revenir







1 Utiliser la vitesse 1 pour faire revenir des plats.

2 Chauffer tout d'abord l'huile puis faire revenir l'ingrédient.

3 Avec la vitesse 1, vous obtiendrez une texture optimale.

ALIMENTS BASIQUES À FAIRE REVENIR

Sauces, riz, ragoûts, plats de pâtes, bouillons.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

cuisson de pâtes





1. Remplir le bol avec 1,5 L d'eau, saler et porter à ébullition. Faire cuire les pâtes le temps recommandé par le fabricant.
2. Pour faire cuire des spaghettis, les introduire dans le bol par l'orifice central du couvercle en les poussant délicatement à l'intérieur de la machine en marche.
3. La cuisson des pâtes doit être effectuée à la vitesse 2.

REMARQUES :

Pour rehausser la saveur des pâtes, bien saler l'eau de cuisson.

Vous pouvez les aromatiser en y ajoutant des herbes ou des épices.

Après avoir égoutté les pâtes, il est conseillé de verser un filet d'huile d'olive ou de mettre un morceau de beurre pour éviter qu'elles ne collent.

Éviter de refroidir les pâtes en les passant sous l'eau, à moins de les utiliser en salade.

Cuisson des pâtes

1,5	L	Pâte
500	g	Huile d'olive
50	g	Gousse d'ail
1		Feuille de laurier
		Sel

Mettre tous les ingrédients excepté les pâtes dans le bol, et programmer 13 minutes, 120º, vitesse 2.

Ajouter les pâtes et faire cuire entre 8 et 10 minutes (selon le fabricant), 100º, vitesse 2.

Egoutter en utilisant le panier ou le plateau à vapeur et servir accompagné d'une sauce de votre choix.

GUIDE RAPIDE			
1,5 L d'eau 50 g Huile d'olive 1 Gousse d'ail Feuille de laurier Sel	13 min	120 ºC	2
500 g Pâtes	* 8-10 min	100 ºC	2

*Selon les indications du fabricant





Apéritifs

Crème d'avocat



3 Avocat
Jus d'1/2 citron
2 Yaourts grecs
Sel
Poivre noir moulu

Introduire tous les ingrédients dans le bol.

Programmer 2 minutes, vitesses 7<10 progressive jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol	2 min		7<10

Crème de poivrons rouges



400 g Poivron rouge
200 g Crème de fromage
100 g Huile d'olive
Sel

Verser l'huile dans le bol et programmer 2 minutes, 120º, vitesse 1.

Ajouter le poivron rouge, le sel, et faire revenir pendant 10 minutes, 120º, vitesse 1. Ajouter la crème de fromage et appuyer sur la touche TURBO jusqu'à obtention de la texture désirée.

Refroidir la crème au réfrigérateur et la servir sur des toasts.

>>Elle peut être accompagnée de filets d'anchois ou d'olives farcies.

Temps total: 12 min

GUIDE RAPIDE			
100 g Huile d'olive	2 min	120 ºC	1
400 g Poivron rouge Sel	10 min	120 ºC	1
200 g Crème de fromage			Appuyer sur TURBO
Refroidir au réfrigérateur.			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Crème au bleu



200 g Crème de fromage
100 g Fromage bleu
50 g Lait
Toasts

Verser tous les ingrédients dans le bol, sauf les toasts, programmer 2 minutes, vitesse 8.

Etaler la crème obtenue sur les toasts.

>>Vous pouvez les recouvrir de saumon fumé, de lardons, de jambon serrano, etc.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol (excepté les toasts)	2 min		8
Etaler sur les toasts			

Croquettes de jambon



200 g Jambon serrano
200 g Farine
120 g Oignon
1 L Lait
50 g Huile d'olive
Sel

Faire chauffer l'huile 1 minute, 120º, vitesse 1.

Faire revenir les oignons 5 minutes, 120º, vitesse 1. Ajouter le jambon serrano et mixer 1 minute, 100º, vitesse 4. Racler les parois du bol, ajouter le lait, la farine, le sel et programmer 5 minutes, 100º, vitesse 4. La pâte pour les croquettes est prête.

Introduire la pâte dans une poche à douille et former des chichis sur un plateau recouvert de chapelure. Couper à la taille désirée et recouvrir de chapelure. Plonger dans de l'œuf battu et recouvrir à nouveau de chapelure.

Faire frire dans une grande quantité d'huile très chaude et placer sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de matière grasse.

>>Ils peuvent être servis en entrée ou en plat de résistance.

Temps total: 12 min

GUIDE RAPIDE			
50 g Huile d'olive	1 min	120 ºC	1
120 g Oignon	5 min	120 ºC	1
200 g Jambon serrano	1 min	100 ºC	4
Racler les parois du bol			
1 L Lait 200 g Farine Sel	5 min	100 ºC	4
Réaliser des croquettes, paner et frire.			

Croquettes de saumon



300 g Saumon fumé
200 g Farine
120 g Oignon
1 L Lait
50 g Huile d'olive
Fines herbes
Sel

Faire chauffer l'huile 1 minute, 120º, vitesse 1.

Faire revenir l'oignon 5 minutes, 120º, vitesse 1. Ajouter le saumon fumé et mixer 1 minute, 100º, vitesse 4. Racler les parois du bol et ajouter le lait, la farine, le sel et les fines herbes. Programmer 5 minutes, 100º, vitesse 4.

Introduire le mélange dans une poche à douille et former des chichis sur le plateau recouvert de chapelure. Couper à la taille désirée et recouvrir de chapelure. Plonger dans de l'œuf battu et recouvrir de nouveau de chapelure. Faire frire dans une grande quantité d'huile très chaude et placer sur un papier absorbant pour éliminer l'excès de matière grasse.

>>Elles peuvent être servies en entrée ou en plat de résistance.

Temps total: 12 min

GUIDE RAPIDE			
50 g Huile d'olive	1 min	120 ºC	1
120 g Oignon	5 min	120 ºC	1
300 g Saumon fumé	1 min	100 ºC	4
Racler les parois du bol			
1 L Lait 200 g Farine Sel Fines herbes	5 min	100 ºC	4
Réaliser des croquettes, paner et frire.			

Dips épicés



30	g	Huile
50	g	Eau
10	g	Levure de boulanger
150	g	Farine
2	c/c	Paprika
5-10		Goutte de sauce piquante
1	c/c	Sucre
		Sel

Mettre l'huile, l'eau, le sel et le sucre dans le bol.

Programmer 30 secondes, 40º, vitesse 2. Ajouter la levure, la farine, le paprika, la sauce piquante et programmer 1 minute, vitesse pétrissage.

Retirer la pâte du bol et la laisser reposer 1 heure recouverte d'un torchon. L'étirer finement avec un rouleau à pâtisserie, couper en lanières et mettre au four préchauffé, 7 à 8 minutes, 200º.

>>Servir avec une sauce de votre choix.

REMARQUE : Cette pâte peut aussi être utilisée pour de délicieuses tartes individuelles, recouvertes de légumes sautés ou de fromage de chèvre.

Temps total: 1 min 30 s

GUIDE RAPIDE			
30 g Huile d'olive 50 g Eau Sel 1 c/c Sucre	30 s	40 ºC	2
10 g Levure de boulanger 150 g Farine 1 c/c Paprika 5-10 Gouttes de sauce piquante	1 min		PÉTRIS-SAGE

Laisser reposer 1 heure
Etirer et faire cuire 7-8 minutes à 200º C.

Friand au jambon et soja



150	g	Jambon blanc
30	g	Sauce soja
200	g	Crème liquide
50	g	Fromage râpé
1		Œuf
50	g	Huile d'olive
120	g	Oignon

Faire chauffer l'huile 1 minute, 120º, vitesse 1.

Faire revenir l'oignon 7 minutes 120º, vitesse 1. Ajouter le jambon blanc 2 minutes, 120º, vitesse 1. Ajouter le reste des ingrédients et programmer 6 minutes, 80º, vitesse 3.

Farcir les friands et les frire.

PÂTE À FRIAND voir page "138".

Temps total: 16 min

GUIDE RAPIDE			
50 g Huile d'olive	1 min	120 ºC	1
120 g Oignon	7 min	120 ºC	1
150 g Jambon blanc	2 min	120 ºC	1
30 g Soja 200 g Crème liquide 50 g Fromage râpé 1 Œuf	6 min	80 ºC	3

Farcir les friands et les frire

Friand au saumon



200	g	Saumon fumé
250	g	Crème liquide
2	c/c	Fines herbes
50	g	Fromage râpé
1		Œuf

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 5 minutes, 80º, vitesse 4.

Farcir les friands et les frire.

PÂTE À FRIAND voir page "138".

Temps total: 5 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	5 min	80 ºC	4

Farcir les friands et les frire

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Friand tartare



250 g Crème liquide
50 g Cornichons
50 g Câpres
50 g Fromage râpé
1 Œuf
Persil
Sel
100 g Huile d'olive
250 g Oignon

Faire chauffer l'huile 2 minute, 120º, vitesse 1.

Faire revenir les oignons 8 minutes, 120º, vitesse 1. Verser le reste des ingrédients et programmer 5 minutes, 80º, vitesse 4.

Farcir les friands et les frire.

PÂTE À FRIAND voir page "138".

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
100 g Huile d'olive	2 min	120 ºC	1
250 g Oignons	8 min	120 ºC	1
250 g Crème liquide 50 g Cornichons 50 g Câpres 50 g Fromage râpé Persil Sel 1 Œuf	5 min	80 ºC	4
Farcir les friands et les frire			

Pâté d'anchois



150 g Anchois
150 g Beurre
70 g Crème de fromage
Paprika doux

Introduire tous les ingrédients dans le bol et mixer 30 secondes, vitesse 5.

Racler les parois et programmer 1,30 minute, vitesse 7.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol 30 s 5	30 s		5
Racler les parois.			
	1,30 min		7

Pâté de foie



400 g Foie de porc ou de poulet
100 g Lardons
100 g Jambon serrano
100 g Oignon
500 ml Brandy
100 g Crème liquide
50 g Huile d'olive
1 Œuf
2 L Eau
200 g Glace
Thym
Poivre noir moulu
Sel

Couper le foie en dés, recouvrir d'eau et de glace et laisser 2 heures au réfrigérateur. Une fois le temps écoulé, égoutter et plonger dans le brandy avec le thym pendant 8 heures pour faire mariner.

Faire chauffer l'huile 1 minute, 120º, vitesse 1. Faire revenir l'oignon 4 minutes, 120º, vitesse 1. Ajouter les lardons, le jambon serrano et programmer 4 minutes, 120º, vitesse 1. Ajouter le foie mariné, égoutté, lavé, salé et poivré. Jeter le brandy de la marinade.

Placer la spatule sur le couvercle et remuer pendant que vous pressez la touche TURBO jusqu'à ce que le mélange soit bien mixé. Ajouter la crème liquide, l'œuf et appuyer sur la touche TURBO, jusqu'à obtention de la texture désirée.

Verser la préparation dans une barquette et laisser refroidir au réfrigérateur.

>>Servir sur des toasts ou accompagné d'une salade.

Temps total: 9 min

GUIDE RAPIDE			
Couper le foie en dés, recouvrir d'eau et de glace. Mettre au réfrigérateur pendant 2 h.			
Egoutter et faire mariner avec le thym et le brandy pendant 8 h			
50 g Huile d'olive	1 min	120 ºC	1
100 g Oignon	4 min	120 ºC	1
100 g Lardons 100 g Jambon serrano	4 min	120 ºC	1
* Foie égoutté, salé et poivré			Appuyer sur TURBO
100 g Crème liquide 1 Œuf			Appuyer sur TURBO
Verser dans une barquette et laisser refroidir au réfrigérateur			

Pâté de saumon



300 g Saumon fumé
200 g Crème de fromage
150 g Beurre
Aneth

Verser tous les ingrédients dans le bol et mixer 3 minutes, vitesse 6, jusqu'à obtention d'une texture fine.

>>Servir sur des toasts avec ¼ de tomates cerises et une feuille d'aneth sur chaque toast.

Temps total: 3 min

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol	3 min		6
Racler les parois avec la spatule.			

Tapenade



200 g Olives noires
50 g Anchois
30 g Câpres
1/2 Verre doseur de persil
2 Gousses d'ail (sans le germe)
150 g Huile d'olive

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 2 minutes, vitesse 10.

>>La tapenade peut être utilisée pour assaisonner tout type de salade. Elle accompagne également très bien le poisson, ou peut être servie sur des toasts.

Temps total:: 2 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	2 min		10

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Accompagnement

Champignons sautés

4 personnes



200	g	Champignons
1		Verre doseur de persil
70	g	70 g Huile d'olive
		Sel

Mettre l'huile d'olive et le persil dans le bol. Mixer 1 minute, vitesse 10 et immédiatement après placer la spatule mélangeuse sur les lames. Programmer 1 minute, 120º vitesse 2.

Ajouter les champignons coupés en fines lamelles et une pincée de sel.

Faire revenir 4 minutes, 120º, vitesse 2.

Programmer 1 minute de plus, 120º, vitesse 3.

Temps total: 7 min

GUIDE RAPIDE			
70 g Huile d'olive ½ Verre doseur de persil	1 min		10
	1 min	120 ºC	2
200 g Champignons Sel	4 min	120 ºC	2
	1 min	120 ºC	3

Beurre aux épices

2 rouleaux



250	g	Beurre
1		Piment de Cayenne
1	c/s	Poivre noir
1	c/s	Thym
1	c/s	Ail en poudre
1	c/s	Noix de muscade
		Sel

Mettre le beurre 1 minute, 40º, vitesse 1, ajouter le reste des ingrédients et programmer 40 secondes, vitesses progressive 7<10.

Découper deux rectangles de film transparent. Disposer la moitié du beurre sur chaque rectangle et leur donner la forme d'un rouleau.

Garder au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
250 g Beurre	1 min	40 ºC	1
Ajouter le reste des ingrédients	40 s		7<10

Préparer des rouleaux et garder au réfrigérateur.

Omelette espagnole

4 personnes



400	g	Pommes de terre
4		Œufs
150	g	Oignon
100	g	Huile d'olive
2		Gousses d'ail
		Sel

Faire chauffer l'huile 2 minute, 120º, vitesse 1. Ajouter l'ail 1 minute, 120º, vitesse 1. Faire revenir l'oignon 8 minutes, 120º, vitesse 1. Ajouter les pommes de terre coupées en dés, le sel, et programmer 7 minutes, 120º, vitesse 2.

Retirer du bol et mettre de côté.

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames et fouetter les œufs avec une pincée de sel, 15 secondes, vitesse 5.

Ajouter au mélange précédent.

Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile et cuire l'omelette des deux côtés.

Temps total: 19 min

GUIDE RAPIDE			
100 g Huile d'olive	2 min	120 ºC	1
2 Gousses d'ail	1 min	120 ºC	1
150 g Oignon	8 min	120 ºC	1
400 g Pommes de terre, sel	7 min	120 ºC	2
Mettre de côté			
4 Œuf, sel	15 s		5
Ajouter au mélange précédent et faire cuire dans une poêle.			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Huiles

Huile d'ail



15 Gousses d'ail
500 g Huile d'olive 0,4º.

Mettre l'ail et l'huile dans le bol et programmer 15 minutes, 50º, vitesse 2.

Mettre de côté l'huile et l'ail dans un récipient, à un endroit non exposé au soleil.

>>Idéal pour les pâtes, pizzas ou crèmes de légumes.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
15 Dientes ajo 500 g Aceite oliva 0,4º	15 min	50 ºC	2

Huile de cannelle



50 g Cannelle en branche
500 g Huile d'olive 0,4º

Mettre la cannelle et l'huile dans le bol et programmer 15 minutes, 50º, vitesse 2.

Garder l'huile obtenue, avec la cannelle, dans un récipient, à un endroit non exposé au soleil.

>>Idéal pour les viandes blanches et les ragoûts de gibier.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
50 g Cannelle en branche 500 g Huile d'olive 0,4º.	15 min	50 ºC	2

Huile de piment de Cayenne



20 g Piment de Cayenne
500 g Huile d'olive 0,4º.

Mettre le piment de Cayenne et l'huile dans le bol et programmer 15 minutes, 50º, vitesse 2.

Garder l'huile obtenue, avec le piment de Cayenne, dans un récipient, à un endroit non exposé au soleil.

>>Cette huile est idéale pour les pâtes et les pizzas.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
20 g Piment de Cayenne 500 g Huile d'olive 0,4º	15 min	50 ºC	2

Huile aux fines herbes



1 Verre doseur fines herbes
500 g Huile d'olive 0,4º.

Mettre les fines herbes et l'huile dans le bol et programmer 15 minutes, 50º, vitesse 2.

Garder l'huile obtenue, avec les fines herbes, dans un récipient, à un endroit non exposé au soleil.

>>Cette huile est idéale pour confire ou cuire les poissons et pour assaisonner les pizzas.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
1 Verre doseur fines herbes 500 g Huile d'olive 0,4º.	15 min	50 ºC	2

Huile de citron



Écorce séchée 3 citrons
500 g Huile d'olive 0,4º.

Placer l'écorce séchée de 3 citrons dans le bol, ajouter l'huile et programmer 15 minutes, 120º, vitesse 2.

Garder l'huile obtenue, avec les écorces de citron, dans un récipient, à un endroit non exposé au soleil.

>>Idéal pour préparer les vinaigrettes des salades d'été ou assaisonner les poissons.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
Écorce séchée de 3 citrons 500 g Huile d'olive 0,4º.	15 min	50 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Huile de menthe



20 g Feuille de menthe séchée
500 g Huile d'olive 0,4º.

Mettre les feuilles de menthe et l'huile dans le bol et programmer 15 minutes, 50º, vitesse 2.

Garder l'huile obtenue, avec les feuilles de menthe, à un endroit non exposé au soleil.

>>Idéal pour préparer les vinaigrettes des salades d'été et pour assaisonner les légumes.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
20 g Feuille de menthe séchée 500 g Huile d'olive 0,4º.	15 min	50 ºC	2

Huile d'orange



Écorce séchée 3 oranges
500 g Huile d'olive 0,4º.

Placer les écorces séchées de 3 oranges dans le bol. Ajouter l'huile et programmer 15 minutes, 50º, vitesse 2.

Garder l'huile d'orange obtenue, avec les écorces, dans un récipient, à un endroit non exposé au soleil.

>>Cette huile est idéale pour les salades d'été ou les crèmes de légumes.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
Écorce séchée 3 oranges 500 g Huile d'olive 0,4º.	15 min	50 ºC	2

Huile de thym



10 g Thym
500 g Huile d'olive 0.4º.

Mettre le thym et l'huile dans le bol et programmer 15 minutes, 50º, vitesse 2.

Retirer le thym et garder l'huile obtenue dans un récipient, à un endroit non exposé au soleil.

>>Cette huile est idéale pour les pâtes et les salades d'automne.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
10 g Thym 500 g Huile d'olive 0,4º.	15 min	50 ºC	2





Sauces

Aïoli



1		Œuf
3		Gousses d'ail (sans le germe)
50	g	Eau
		Sel
400	g	Huile d'olive

Mettre tous les ingrédients, excepté l'huile, dans le bol et programmer 30 secondes, vitesse 7. Ensuite, avec la machine à vitesse 7, ajouter l'huile lentement à travers le couvercle pour émulsionner. Si vous voulez une sauce aïoli plus épaisse, ne pas mettre d'eau ou mettre plus d'huile.

Temps total: 1 min 30s

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol, excepté l'huile	30 s		7
* 400 ml Huile d'olive	1 min		7

* Ajouter lentement

Béchamel épaisse



70	g	Beurre
70	g	Farine
500	g	Lait
		Muscade
		Poivre blanc moulu
		Sel

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Faire fondre le beurre pendant 1 minute, 80º, vitesse 5.

Ajouter la farine, et mélanger 1 minute, 80º, vitesse 5. Verser le lait, le sel, la muscade et le poivre blanc et programmer 5 minutes, 100º, vitesse 5.

Temps total: 7 min

GUIDE RAPIDE			
70 g Beurre	1 min	80 ºC	5
70 g Farine	1 min	80 ºC	5
500 g Lait Sel Muscade Poivre blanc moulu	5 min	80 ºC	5

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Béchamel



40 g Beurre
40 g Farine
500 g Lait
Muscade
Poivre blanc moulu
Sel

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Faire fondre le beurre pendant 1 minute, 80º, vitesse 5. Ajouter la farine et mélanger pendant 1 minute, 80º, vitesse 5.

Verser le lait, le sel, la muscade et le poivre blanc moulu et programmer 5 minutes, 100º, vitesse 5.

Temps total: 7 min

GUIDE RAPIDE			
40 g Beurre	1 min	80 ºC	5
40 g Farine	1 min	80 ºC	5
500 g Lait Sel Muscade Poivre blanc moulu	5 min	100 ºC	5

Bolognaise



220 g Tomate
150 g Oignon
150 g Carotte
350 g Viande hachée
50 g Vin blanc
50 g Huile d'olive
1 Feuille de laurier
Poivre noir moulu
Sel

Faire chauffer l'huile 1 minute, 120º, vitesse 1. Ajouter les oignons et faire revenir 6 minutes, 120º, vitesse 1.

Ajouter les carottes, les tomates, une pincée de sel et programmer 5 minutes, 120º à vitesse 3. Ajouter la feuille de laurier et la viande hachée salée et poivrée, cuire 7 minutes, 120º, vitesse 2.

Réduire le vin blanc 2 minutes, 120º, vitesse 2.

>> Cette sauce peut être utilisée pour les macaronis, spaghettis, etc.

Temps total: 21 min

GUIDE RAPIDE			
50 g Huile d'olive	1 min	120 ºC	1
150 g Oignon	6 min	120 ºC	1
150 g Carotte 220 g Tomate Sel	5 min	120 ºC	3
1 Feuille de laurier 350 g Viande hachée Sel Poivre noir moulu	7 min	120 ºC	2
50 g Vin blanc	2 min	120 ºC	2

Escabèche



200 g Carotte
200 g Oignon
10 g Paprika doux
300 g Vinaigre
5 Gousses d'ail
2 Feuilles de laurier
1,2 L Huile d'olive
Poivre noir en grain

Mettre les carottes, les oignons, le paprika doux et le vinaigre dans le bol et hacher pendant 10 secondes, vitesse 6.

Ajouter l'ail sans l'éplucher, le poivre noir en grain, les feuilles de laurier et l'huile d'olive. Programmer 20 minutes, 100º, vitesse 2.

Retirer l'escabèche du bol et l'utiliser à votre goût.

>>Idéal pour mariner les viandes blanches et les poissons bleus comme la sardine ou la truite.

Temps total: 25 min

GUIDE RAPIDE			
200 g Carotte 200 g Oignon 10 g Paprika doux 300 g Vinaigre	10 s		6
5 Gousses d'ail Poivre noir en grain 2 Feuilles de laurier 1,2 L Huile d'olive	20 min	100 ºC	2

Sauce hollandaise aux cornichons



150	g	Beurre
20	g	Vin blanc
30	g	Eau
4		Jaunes d'œuf
20	g	Câpre
30	g	Cornichon
50	g	Oignon
		Sel

Mettre les câpres, les cornichons, les oignons, l'eau, le vin blanc et couper pendant 10 secondes, vitesse 6.

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Ajouter le beurre, les jaunes d'œuf et programmer 12 minutes, 60º, vitesse 3.

REMARQUE : Cette sauce est idéale pour accompagner et gratiner les poissons.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
20 g Câpre 30 g Cornichon 50 g Oignon 30 g Eau 20 g Vin blanc	10 s		6
150 g Beurre 4 Jaunes d'œuf	12 min	60 ºC	3

Mayonnaise



1		Œuf
250	ml	Sel
		Huile d'olive

Mettre l'œuf et le sel dans le bol, sans choisir le temps ni la température, vitesse 6.

Ajouter l'huile lentement à travers le couvercle pour que le mélange émulsionne et n'éclabousse pas, vitesse 6.

Temps total: ±1 min

GUIDE RAPIDE			
1 Œuf Sel			6
* 250 ml Huile d'olive	± 1 min		6

* Ajouter lentement

Pesto



30	g	Basilic
50	g	Pignon
50	g	Parmesan râpé
200	g	Huile d'olive
100	g	Eau
1		Gousse d'ail (sans le germe)
		Sel

Introduzca todos los ingredientes en la jarra y programe 30 segundos, velocidad 10.

>> Esta salsa es ideal para pasta y en verano resulta muy refrescante.

Temps total: 30 s

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	30 s		10

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Sauce au persil et aux fruits secs



50 g Amande grillée
50 g Noisette grillée
50 g Biscuit sucré
50 g Pain grillé
2 Gousses d'ail
2 Verres doseurs de persil
Sel
200 g Huile d'olive

Retirer les germes des gousses d'ail. Mettre les ails dans le bol avec le reste des ingrédients, excepté l'huile. Fixer la spatule sur la partie supérieure du couvercle pour mélanger et mixer 1 minute, vitesse 10.

Ajouter l'huile d'olive et émulsionner 1 minute, vitesse 6.

>>Cette sauce est idéale pour donner du goût à vos ragoûts de viande ou de poisson, servir crue pour rafraîchir les plats de gibier ou pour accompagner les légumes grillés.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol, excepté l'huile	1 min		10
200 g Huile d'olive	1 min		6

Réduction de vinaigre balsamique



300 g Vinaigre balsamique
100 g Sucre

Mettre le vinaigre et le sucre dans le bol. Programmer 35 minutes, 120º, vitesse 2.

Retirer la sauce et laisser refroidir.

>>Peut être servie avec une infinité de plats froids, salades ou poisson à la vapeur.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
300 g Vinaigre balsamique 100 g Sucr	35 min	120 ºC	2
Laisser refroidir			

Romesco



200 g Tomate
100 g Oignon
8 Gousses d'ail
50 g Piment ñora détrempé
50 g Amande grillée
50 g Noisette grillée
50 g Pain frit
1/2 Verre doseur de persil
50 g Vinaigre
90 g Huile d'olive
Sel

Mettre les tomates, l'oignon et l'ail dans un plateau avec du sel et un filet d'huile d'olive. Couvrir avec du papier d'aluminium et faire cuire au four pendant 45 minutes à 200º.

Pendant ce temps, mettre le reste des ingrédients, excepté l'huile, dans le bol. Quand les légumes qui sont au four sont grillés, les ajouter dans le bol et programmer 2 minutes, vitesse 8. Quand le temps est écoulé, ajouter l'huile et émulsionner 30 secondes, vitesse 8.

Temps total: 2 min 30 s

GUIDE RAPIDE			
Mettre au four 45 minutes 200º C 200 g Tomate, 100 g Oignon, 8 Gousses d'ail			
50 g Piment ñora détrempé 50 g Amande grillée 50 g Noisette grillée 50 g Pain frit ½ Verre doseur de persil Sel 50 g Vinaigre Légumes grillés au four	2 min		8
90 g Huile d'olive	30 s		8

Sauce hollandaise



4	Jaunes d'œuf
30 g	Eau
20 g	Vin blanc
150 g	Beurre
	Sel
1/2	Jus de citron

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Introduire tous les ingrédients dans le bol et programmer 12 minutes, 60º, vitesse 3.

>>Cette sauce est idéale pour accompagner tout type de poisson.

Temps total: 10 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	10 min	60 ºC	3

Sauce moutarde



4	Jaunes d'œuf
40 g	Eau
10 g	Vin blanc
150 g	Beurre
100 g	Moutarde
1/2	Jus de citron
	Sel

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 12 minutes, 60º, vitesse 3. Vous devez obtenir une texture onctueuse. Si ce n'est pas le cas, programmer 1 ou 2 minutes de plus.

REMARQUE : Il est recommandé d'utiliser de la moutarde à l'ancienne.

>> Cette sauce peut être utilisée pour les poissons à la vapeur, les viandes grillées ou les gâteaux de légumes.

Temps total: 10 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	10 min	60 ºC	3

Sauce au poivre vert



50 g	Huile d'olive
120 g	Oignon
20 g	Poivre vert
70 g	Vin blanc
500 g	Crème liquide
	Sel

Faire chauffer l'huile 1 minute, 120º, vitesse 1. Faire revenir les oignons 5 minutes, 120º, vitesse 1. Appuyer sur la touche TURBO deux fois et à l'aide de la spatule, racler les parois du bol. Ajouter le poivre vert 1 minute, 120º, vitesse 2. Verser le vin blanc et réduire 1 minute, 120º, vitesse 2. Ajouter la crème liquide, le sel et programmer 10 minutes, 120º, vitesse 2.

>>Cette sauce est idéale pour accompagner les viandes grillées.

Temps total: 18 min

GUIDE RAPIDE			
50 g Huile d'olive	1 min	120 ºC	1
120 g Oignon	5 min	120 ºC	1
			TURBO x 2
Racler les parois			
20 g Poivre vert	1 min	120 ºC	2
70 g Vin blanc	1 min	120 ºC	2
500 g Crème liquide Sel	10 min	120 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Sauce rose



3		3 Jaunes d'œuf
100	g	100 g Jus d'orange
75	g	75 g Ketchup
20	g	20 g Whisky
5		5 Goutte de sauce piquante
		Poivre noir moulu
400	ml	400 ml Huile d'olive
		Sel

Mélanger tous les ingrédients, excepté l'huile, 10 secondes, vitesse 5.

Ajouter l'huile lentement à travers le couvercle pour que le mélange émulsionne et n'éclabousse pas, vitesse 5.

>>Cette sauce est idéale pour les entrées, salades, poisson, et fruits de mer.

Temps total: 10 s

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol, excepté l'huile	10 s		5
* 400 ml Huile d'olive			5

* Ajouter lentement

Sauce tartare



80	g	Oignon
40	g	Cornichon
20	g	Câpre
		Persil
1		Œuf
500	ml	Huile d'olive
		Sel

Mettre tous les ingrédients excepté l'huile dans le bol. Programmer 30 secondes, vitesse 6.

Verser lentement l'huile afin que le mélange émulsionne et n'éclabousse pas, vitesse 6.

Temps total: 30 s

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol, excepté l'huile	30 s		6
* 500 ml Huile d'olive			6

* Ajouter lentement

Sauce tomate



750	g	Tomate
100	g	Poireau
50	g	Carotte
2		Gousse d'ail
1/2		Verre doseur de persil
1		Feuille de laurier
4	c/c	Sucre
3	c/c	Sel
100	g	Huile d'olive

Faire chauffer l'huile 2 minute, 120º, vitesse 1. Faire revenir l'ail, les poireaux et les carottes 5 minutes, 120º, vitesse 1. Ajouter les tomates, le laurier, le sel, le sucre et le persil. Programmer 20 minutes, 120º, vitesse 1.

Laisser refroidir quelques minutes et appuyer sur la touche TURBO, jusqu'à obtention de la texture désirée.

Temps total: 27 min

GUIDE RAPIDE			
100 g Huile d'olive	2 min	120 ºC	1
2 Gousses d'ail 100 g Poireau 50 g Carotte	5 min	120 ºC	1
750 g Tomate 1 Feuille de laurier 3 c/c Sel 4 c/c Sucre 1/2 Verre doseur de persil	20 min	120 ºC	1
Laisser refroidir			
			Appuyer sur TURBO

Vinaigrette aux anchois



20	g	Câpre
20	g	Cornichon
70	g	Anchois
50	g	Vinaigre balsamique
100	g	Huile d'olive
1		Verre doseur de persil

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 30 secondes, vitesse 6.

La vinaigrette peut être utilisée pour les salades.

>>Elle accompagne parfaitement les pommes et le fromage de chèvre.

Temps total: 30 s

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	30 s		6





Pâtes

Génoise au chocolat



200 g Sucre
4 Œufs
100 g Chocolat nappage
100 g Beurre
200 g 200 g Farine
10 g Levure en poudre

Casser le chocolat en appuyant sur TURBO 10 secondes et mettre de côté.

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Mettre le sucre et émulsionner 2 minutes, vitesse 4. Ajouter le chocolat en morceaux et programmer 4 minutes, 40º, vitesse 2.

Retirer la spatule mélangeuse et ajouter la farine, le beurre et la levure. Pétrir 1 minute vitesse pétrir.

Beurrer un moule et le fariner, verser le mélange et faire cuire à 180º pendant environ 30 minutes.

Temps total: 40 min

GUIDE RAPIDE			
100 g Chocolat	10 s		TURBO
200 g Sucre 4 Œufs	2 min		4
Chocolat en morceaux	4 min	40 °C	2
Retirer la spatule mélangeuse.			
200 g Farine 100 g Beurre 10 g Levure en poudre	1 min		PÉTRIS-SAGE
Beurrer le moule Préchauffer le four et faire cuire 30 min, 180º C			

Crêpes sucrées



500 g Lait
4 Œufs
100 g Sucre
240 g Farine

Ajuster la spatule mélangeuse. Mettre tous les ingrédients et fouetter 1 minute, vitesse 4.

Pour la cuisson des crêpes, faire chauffer une poêle beurrée et couvrir le fond de la poêle avec une fine couche de pâte à crêpe. Quand la crêpe se décolle de la poêle, la retourner et dorer l'autre côté.

Répéter l'opération.

>> Vous pouvez les garnir d'une multitude de produits : crème, confiture, chocolat, miel, etc.

Temps total: 1 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	1 min		4
Faire cuire les crêpes.			

Pâte à friand



270 g Farine
80 g Huile d'olive
70 g Eau
1 Œuf
Sel

Verser tous les ingrédients et programmer 1 minute, vitesse pétrissage.

Retirer la pâte du bol, l'étirer et la couper en disques avec un couteau à pâtisserie. Farcir avec les ingrédients souhaités et fermer à l'aide d'une fourchette.

Badigeonner la surface avec un œuf battu et mettre au four à 180º, 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	1 min		PÉTRISSAGE
Réaliser le friand avec la pâte. Préchauffer le four et cuire à 180º C, 10 mi			

Pâte à pain



400 g Farine
200 g Eau
50 g Huile d'olive
30 g Levure de boulanger
2 c/c Sel
2 c/c Sucre

Verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 2 minute, vitesse pétrissage.

Retirer la pâte et laisser reposer 2 heures dans un moule spécial four huilé recouvert d'un torchon.

Mettre au four 20 minutes à 220º. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille métallique pour laisser l'air circuler.

>>Selon le moule utilisé, vous donnerez la forme et la taille souhaitée au pain.

Vous pouvez ajouter des noix, des olives ou autres condiments pour donner différentes saveurs au pain.

Temps total: 25 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	2 min		PÉTRISSAGE
Laisser reposer 2 h dans un moule huilé préalablement.			
Préchauffer le four et faire cuire 20 min, 220º C.			

Pâte à pizza

3 bases



350 g Farine
170 g Eau
30 g Huile d'olive
10 g Levure de boulanger
Sel

Faire chauffer l'eau, l'huile et le sel 30 secondes, 40º, vitesse 2. Ajouter la levure en poudre, la farine, et programmer 2 minutes, vitesse pétrissage.

Retirer la pâte du bol et la laisser reposer pendant une heure recouverte d'un torchon sec.

Une fois le temps écoulé, bien étendre la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, garnir ave les ingrédients souhaités et passer au four environ 15 minutes à 220º.

Temps total: 40 min

GUIDE RAPIDE			
170 g Eau 30 g Huile d'olive Sel	30 s	40 ºC	2
10 g Levure de boulanger 350 g Farine	2 min		PÉTRISSAGE
Laisser reposer 20 min			
Préchauffer le four et faire cuire 15 min, 220º C.			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Pâte brisée



300 g Farine
150 g Beurre
1 Œuf
50 g Eau

Verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 2 minutes, vitesse pétrissage.

Retirer et si nécessaire terminer de travailler à la main. Etirer la pâte et mettre au four à 190º, le temps nécessaire de cuisson dépendra du plat préparé.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol.	2 min		PÉTRIS-SAGE

Préchauffez le four et cuire à 190º C.

Pâte à chou



100 g Beurre
150 g Farine
250 g Eau
5 Œufs

Mettre l'eau et le beurre dans le bol et programmer 7 minutes, 120º, vitesse 2. Ajouter la farine et mélanger 10 secondes, vitesse 5.

Mettre les œufs un par un, de façon à ce qu'ils soient tous bien incorporés au fur et à mesure, vitesse 5.

Faire cuire la pâte à chou, avec la forme désirée, de 15 à 20 minutes, dans un four préchauffé à 200º.

Temps total: 27 min

GUIDE RAPIDE			
250 g Eau 100 g Beurre	7 min	120 ºC	2
150 g Farine	10 s		5
* 5 Œufs			5

Préchauffer le four et faire cuire 15-20 min, 200º C.

* Incorporer un par un





Pâtisseries

Bain de chocolat



120 g Sucre
120 g Eau
500 g Chocolat nappage

Casser le chocolat en appuyant sur TURBO 10 secondes, mettre de côté.

Verser l'eau et le sucre dans le bol et programmer 3 minutes, 120º, vitesse 3. Ajouter le chocolat et programmer encore 4 minutes, 40º, vitesse 2.

>> Le bain est idéal pour les tartes et les génoises.

Temps total: 10 min

GUIDE RAPIDE			
500 g Chocolat	10 s		TURBO
120 g Eau 120 g Sucre	3 min	120 ºC	3
Chocolat	4 min	40 ºC	2

Biscuit en cylindre



100 g Farine
100 g Sucre glace
2 Blancs d'œuf

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames et verser tous les ingrédients dans le bol. Fouetter 30 secondes, vitesse 5.

Vous pouvez lui donner la forme que vous voulez. Pour créer des cylindres, former des petits tas avec la pâte sur une plaque à four avec du papier antiadhésif. Avec un couteau, les étirer comme si vous étaliez du beurre, en formant des rectangles très fins de 20 x 6 cm.

Mettre au four à 175º, 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

Retirer les biscuits avec une spatule, prendre en compte qu'ils refroidissent très vite et peuvent se briser très facilement. Former des cylindres en tournant les rectangles sur eux-mêmes directement sur la plaque. Si vous voyez que vous ne pouvez pas retirer un biscuit parce qu'il est trop froid, remettez-le au four quelques secondes. Une fois cuit, laisser refroidir à température ambiante.

Ils peuvent être utilisés pour une infinité de desserts.

Temps total: 15 min

GUIDE RAPIDE			
100 g Farine 100 g Sucre glace 2 Blancs d'œuf	30 s		5
Etaler sur une plaque avec du papier antiadhésif			
Mettre la pâte au four, 10 min, 175º C			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Crème pâtissière



500 g Lait
4 Jaunes d'œuf
100 g Sucre
40 g Farine de maïs
Écorce d'1 citron

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Verser tous les ingrédients dans le bol en commençant par le lait, et programmer 10 minutes, 100º, vitesse 3. Vérifier que la crème a épaissi. Si ce n'est pas le cas, programmer 1 minute de plus à la même température et même vitesse.

Une fois le temps écoulé, programmer 1 minute, vitesse 2, pour qu'elle refroidisse et éviter les grumeaux.

>>Cette crème peut être utilisée pour les brazos de gitano, les tartes, ou pour garnir tout type de pâtisserie.

Temps total: 11 min

GUIDE RAPIDE			
* Mettre tous les ingrédients dans le bol	10 min	100 ºC	3
	1 min		2

* Commencer par le lait

Croustillant au chocolat



250 g Chocolat nappage
50 g Riz soufflé

Mettre le chocolat dans le bol et faire fondre 3 minutes, 40º, vitesse 3. Ajouter le riz soufflé 1 minute, vitesse 2.

Faites des petits tas à l'aide de deux cuillères, sur du papier antiadhésif. Laisser refroidir au réfrigérateur pour qu'ils prennent de la consistance.

>> Vous pourrez saupoudrer les croustillants avec de la noix de coco râpée ou des agrumes avant de les mettre au réfrigérateur.

Temps total: 4 min

GUIDE RAPIDE			
250 g Chocolat	3 min	40 ºC	3
50 g Riz soufflé	1 min		2
Former des petits tas et refroidir au réfrigérateur.			

Biscuits au chocolat



200 g Biscuit
250 g Chocolat noir

Mettre les biscuits dans le bol et concasser pendant 30 secondes, vitesse 10. Mettre de côté.

Sans laver le bol, mettre le chocolat et programmer 3 minutes, 40º, vitesse 4. Ajouter les biscuits et mélanger 1 minute, vitesse 5.

Etaler le mélange entre deux feuilles de papier antiadhésif à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et couper en carrés avec un couteau. Laisser refroidir les biscuits au réfrigérateur.

>>Vous pouvez les aromatiser avec de l'orange, du citron ou de la noix de coco râpée, en l'ajoutant au moment de piler le biscuit.

Temps total: 5 min

GUIDE RAPIDE			
200 g Biscuit	30 s		10
Mettre de côté			
250 g Chocolat noir	3 min	40 ºC	4
Piler les biscuits	1 min		5
Etaler, couper et refroidir au réfrigérateur.			

Panellets



500 g Amande Marcona
50 g Patates douces cuites
300 g Sucre
1 Œuf
10 g Eau

Ecraser les amandes 15 secondes, vitesse 6 et mettre de côté.

Mettre le sucre et l'eau dans le bol et programmer 8 minutes, 120º, vitesse 2. Ajouter les amandes, les patates douces cuites et mélanger 2 minutes, vitesse 5. Ajouter l'œuf et mélanger 1 minute, vitesse 5. Retirer le mélange et le travailler à la main jusqu'à ce qu'il soit homogène. Laisser refroidir. Diviser le mélange en autant de parts que de saveurs désirées.

Café: Ajouter du café soluble dilué dans de l'eau au mélange et former des petites boules, en leur donnant la forme de grains de café.

Noix de coco: Ajouter de la noix de coco râpée au mélange et le travailler jusqu'à ce qu'il soit homogène. Donner une forme de pyramide.

Pignons: Faire des boules avec le mélange et les passer dans du blanc d'œuf, coller les pignons et badigeonner avec un œuf battu.

Coing: Étirer la pâte, recouvrir de coing et rouler en formant un long chichi. Couper en morceaux et badigeonner avec de l'œuf battu.

Amande: Faire des cigarettes avec le mélange, plonger dans du blanc d'œuf et des amandes concassées. Badigeonner avec de l'œuf battu.

Pour faire cuire les panellets, mettre au four très chaud jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Temps total: 20 min

GUIDE RAPIDE			
500 g Amande Marcona	15 s		6
Mettre de côté			
300 g Sucre 10 g Eau	8 min	120 ºC	2
Amande concassée 50 g Patate douce cuite	2 min		5
1 Œuf	1 min		5
Faire dorer à four chaud			

Biscuits au beurre



300 g Farine
170 g Beurre
120 g Sucre glace
130 g Amande crue moulue
3 Œufs
Écorce râpée d'1 citron
1 c/c Sel

Mélanger le beurre et le sucre glace, 1 minute, vitesse 4. Ajouter les œufs et mélanger 1,5 minutes, vitesse 4. Ajouter la farine, les amandes moulues, l'écorce râpée du citron et le sel et programmer 1,30 minutes vitesse pétrissage.

Retirer le mélange du bol. Le mettre dans une poche à douille et créer des gâteaux de la forme que vous souhaitez, sur une plaque recouverte de papier antiadhésif.

Préchauffer le four à 175º et cuire 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Temps total: 25 min

GUIDE RAPIDE			
170 g Beurre 120 g Sucre glace	1 min		4
3 Œuf	1,30 min		4
300 g Farine 130 g Amande moulue L'écorce râpée d'1 citron 1 c/c Sel	1,30 min		PÉTRIS-SAGE
Préchauffer le four et cuire 20 min, 175º C.			

Peau d'orange confite



500 g Sucre
500 g Eau
4 Écorces d'orange

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Verser l'eau et le sucre dans le bol et programmer 5 minutes, 120º, vitesse 3.

Ajouter les écorces d'orange et programmer 60 minutes, 100º, vitesse 2.

>>Cette préparation est idéale pour accompagner des desserts ou des tartes au chocolat, et peut aussi être ajoutée aux génoises.

Temps total: 65 min

GUIDE RAPIDE			
500 g Eau 500 g Sucre	5 min	120 ºC	3
Écorce de 4 orange	60 min	100 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Sauce à la framboise



150 g Confiture de framboise
30 g Eau

Verser la confiture et l'eau dans le bol et programmer 1 minute, vitesse 7.

Temps total: 1 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	1 min		7

Toffee



200 g Caramel liquide
200 g Crème fouettée

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Verser le caramel liquide et la crème dans le bol. Programmer 5 minutes, 120º, vitesse 2.

REMARQUE : Cette sauce est idéale pour accompagner la glace au café et aux amandes de la page "150".

Temps total: 5 min

GUIDE RAPIDE			
200 g Caramel liquide 200 g Crème à fouetter	5 min	120 ºC	2

Truffe fouettée



100 g Sucre
100 g Cacao en poudre
500 g Crème fouettée

Ajuster le fouet mélangeur aux lames et verser tous les ingrédients dans le bol. Programmer 1 minute, vitesse 5.

REMARQUE : Mettre la truffe fouettée dans une poche à douille pour la travailler plus facilement.

>>Cette préparation peut être utilisée pour garnir les choux ou autres préparations.

Temps total: 1 min

GUIDE RAPIDE			
Introduire tous les ingrédients dans le bol	1 min		5

Tulipes



320 g Blanc d'œuf
500 g Sucre
120 g Farine
4 Œufs

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames et verser tous les ingrédients dans le bol à la fois. Programmer 1 minute, vitesse 4.

Pour la cuisson des tulipes, former des disques à l'aide d'une petite cuillère, et les placer sur la plaque d'un four couvert de papier antiadhésif. Faire cuire au four préchauffé à 180º jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Les retirer à l'aide d'une spatule et placer chaque disque sur un verre, jusqu'à refroidissement, pour obtenir la forme d'une tulipe.

Temps total: 1 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	1 min		4
Préchauffer le four et faire cuire à 180º C.			
Retirer et faire refroidir au-dessus d'un verre.			

Jaune d'œuf sucré pour gâteaux



300 g Sucre
150 g Eau
5 Jaunes d'œuf

Verser le sucre et l'eau dans le bol et programmer 5 minutes, 120º, vitesse 2.

Garder au réfrigérateur pendant au moins 10 minutes.

Ajuster la spatule mélangeuse aux lames. Mettre les jaunes dans le bol. Programmer 12 minutes, 80º, vitesse 3 et lorsque la lame commence à tourner, ajouter progressivement tout le sirop que vous avez préalablement préparé.

Quand le temps est écoulé, laisser le mélange refroidir pour pouvoir le travailler plus facilement.

>>Cette préparation peut être utilisée pour napper des tartes. Etaler une fine couche et gratiner.

Temps total: 30 min

GUIDE RAPIDE			
SIROP 300 g Sucre 150 g Eau	5 min	120 ºC	2
Garder au réfrigérateur 10 min			
CRÈME 5 Jaunes d'œuf * Sirop	12 min	80 ºC	3
Laisser refroidir			

*Ajouter lentement le sirop en filet

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Petits déjeuners et en-cas

Brioche



PÂTE MÈRE

20	g	Levure de boulanger
50	g	Eau
100	g	Farine

PÂTE SIMPLE

100	g	Beurre
100	g	Sucre
2		Œufs
10	g	Sel
		Zeste de citron et d'orange
500	g	Farine
100	g	Lait

POUR LE LAQUAGE

1		Œuf
50	g	Lait

Pour préparer une bonne brioche, nous devons tout d'abord élaborer une pâte mère puis une autre simple, que nous pétrirons ensemble et qui fermenteront deux fois.

Pour commencer, mettre tous les ingrédients pour la pâte mère dans le bol et programmer 2 minutes, vitesse pétrissage.

Retirer la pâte et former une boule avec les mains. La laisser reposer pendant que vous préparer la pâte simple.

Mettre le beurre dans le bol, 1 minute, 40º, vitesse 2. Ajouter le sucre et les œufs et mélanger 1 minute, vitesse 6. Ajouter la farine, le sel, le zeste d'agrume et programmer 3 minutes, vitesse pétrissage. Si le mélange n'est pas satisfaisant, remuer en utilisant la spatule et programmer 2 minutes de plus, vitesse pétrissage.

Verser le lait et travailler pendant 1 minute, vitesse pétrissage. Ajouter la pâte mère par petits morceaux dans le bol et continuer pendant 3 minutes, vitesse pétrissage. Retirer et fariner, laisser reposer 30 minutes.

Une fois le temps écoulé, l'introduire à nouveau dans le bol, coupée en ¼ et programmer 1 minute, vitesse pétrissage. Élaborer des petits pains et les faire lever dans le four à température minimum pendant une heure.

Une fois le temps écoulé, les retirer et préchauffer le four à 200º. Pendant ce temps, laquer les brioches avec un mélange d'1 œuf et de 50 g de lait. Quand le four atteint 200º, y mettre les brioches et faire cuire 5 à 10 minutes.

Temps total: 1 h 45 min

GUIDE RAPIDE			
20 g Levure de boulanger 50 g Eau 100 g Farine	2 min		PÉTRISSAGE
Laisser reposer			
100 g Beurre	1 min	40 ºC	2
100 g Sucre 2 Œufs	1 min		6
500 g Farine 10 g Sel Zeste de citron et d'orange	3 min		PÉTRISSAGE
100 g Lait	1 min		PÉTRISSAGE
Ajouter à la pâte précédente	3 min		PÉTRISSAGE
Fariner et laisser reposer 30 minutes			
Couper en 1/4	1 min		PÉTRISSAGE
Couper en portions et faire lever au four 60 min. Temperature Minimum. Mélanger 1 œuf, 50 g lait (laquage brioche)			
Préchauffer le four à 200º C et faire cuire 5-10 min			

Chichis



300 g Lait
200 g Farine
3 Œufs
Sel

Faire chauffer le lait et le sel pendant 4 minutes, 100º, vitesse 2. Ajouter la farine et mélanger 10 secondes, vitesse 5. Ajouter les œufs un par un, vitesse 5.

Mettre le mélange obtenu dans une poche à douille avec un embout plissé et former les chichis en pressant la poche et en coupant à la longueur voulue.

Faire frire les chichis avec beaucoup d'huile et à feu doux, pour qu'ils soient dorés à l'extérieur et cuits au milieu. Quand ils sont prêts, les rouler dans le sucre.

Temps total: 5 min

GUIDE RAPIDE			
300 g Lait Sel	4 min	100 ºC	2
200 g Farine	10 s		5
* 3 Œufs			5

* Ajouter un par un

Pâte à tartiner au chocolat



300 g Chocolat nappage
300 g Noisettes
300 g Lait
200 g Sucre

Faire fondre le chocolat pendant 3 minutes, 40º, vitesse 3. Verser le reste des ingrédients dans le bol et programmer 4 minutes, vitesse progressive 7<10.

Temps total: 7 min

GUIDE RAPIDE			
300 g Chocolat nappage	3 min	40 ºC	3
300 g Noisette 200 g Sucre 300 g Lait	4 min		7<10

Confiture de pêches



500 g Pêche
400 g Sucre
1 Citron pressé
50 g Eau

Verser le sucre, l'eau et le jus de citron dans le bol et programmer 5 minutes, 100º, vitesse 3. Ajouter les pêches coupées et laisser cuire 30 minutes, 100º, vitesse 2.

Temps total: 35 min

GUIDE RAPIDE			
400 g Sucre 50 g Eau 1 Jus de citron	5 min	100 ºC	3
500 g Pêche	30 min	100 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Confiture d'oranges



500 g Orange
400 g Sucre
50 g Eau

Mettre les oranges coupées en quartiers sans les peler dans le bol et mixer, en appuyant sur la touche TURBO pendant 10 secondes. Mettre de côté.

Sans laver le bol, verser le sucre et l'eau et programmer 5 minutes, 100º, vitesse 3.

Ajouter les oranges mixées et laisser cuire 30 minutes, 100º, vitesse 2.

Temps total: 23 min

GUIDE RAPIDE			
* 500 g Oranges	10 s		TURBO
Mettre de côté			
400 g Sucre 50 g Eau	5 min	100 ºC	3
Oranges	30 min	100 ºC	2

* Non pelées et coupées en quartiers.

Cake aux fruits



250 g Beurre
250 g Sucre
250 g Farine
4 Œufs
1,5 c/c Levure en poudre
450 g Fruits candis ou fruits secs

Mettre le beurre et le sucre dans le bol et programmer 1 minute, 40º, vitesse 2. Mettre l'appareil à vitesse 5 et ajouter les œufs un par un. Ajouter la levure et la farine 1 minute, vitesse pétrissage.

Verser le mélange obtenu dans un moule beurré et fariné, placer les fruits farinés et appuyer pour les centrer.

Faire cuire 60 minutes au four préchauffé à 175º.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser des fruit candis ou des fruits secs tels qu'oreilles d'abricots, raisins secs, prunes, noix ou figues.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
250 g Beurre 250 g Sucre	1 min	40 ºC	2
4 Œufs			5
1,5 c/c Levure en poudre 250 g Farine	1 min		PÉTRIS-SAGE
Verser dans un moule beurré et fariné			
450 g de fruits candis parfumés ou fruits secs			
Préchauffer le four et faire cuire 60 min, 175º C			

Jus de kiwi



500 g Kiwi
100 g Sucre
600 g Eau

Verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 2 minutes, vitesse 10.

Mettre le jus au réfrigérateur pour le maintenir frais.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	2 min		10
Faire refroidir			

Jus d'orange, citron et carotte



500 g Orange
300 g Carotte
100 g Citron
700 g Eau
150 g Sucre

Mettre les oranges, les carottes et les citrons pelés dans le bol avec l'eau et le sucre. Mixer pendant 3 minutes, vitesse 10.

Mettre le jus au réfrigérateur pour le maintenir frais.

Temps total: 3 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol (fruits pelés)	3 min		10
Mettre au frais			

Jus de poires



500 g Poire
500 g Eau
50 g Sucre

Mettre les poires pelées dans le bol avec le sucre et l'eau. Mixer pendant 1 minutes, vitesse 10.

Mettre le jus au réfrigérateur pour le maintenir frais.

Temps total: 1 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	1 min		10
Mettre au frais			

Jus d'ananas



500 g Ananas
500 g Eau
50 g Sucre

Verser tous les ingrédients dans le bol et mixer pendant 3 minutes, vitesse 10.

Mettre le jus au réfrigérateur pour le maintenir frais.

Temps total: 3 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	3 min		10
Mettre au frais			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Jus de pêche et d'ananas



300 g Ananas
400 g Pêche
800 g Eau
100 g Sucre

Verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 2 minutes, vitesse 10.

Mettre le jus au réfrigérateur pour le garder au frais.

REMARQUE : Pour une texture plus fine, mixer quelques secondes de plus.

Pour un jus plus clair, ajouter de l'eau.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	2 min		10
Mettre au frais			





Sorbets et glaces

Sirop (base pour la glace)



200 g Sucre
200 g Eau

Mettre le sucre et l'eau dans le bol et programmer 4 minutes, 120º, vitesse 2.

REMARQUE : Cette préparation basique peut être utilisée pour élaborer, entre autres, des sorbets ou des fruits au sirop.

Temps total: 4 min

GUIDE RAPIDE			
Mettre tous les ingrédients dans le bol	4 min	120 ºC	2

Granité au café



300 g Glaçons
150 g Sucre
50 g Eau
3 c/s Café soluble

Piler la glace, le sucre et l'eau pendant 30 secondes, vitesse 7.

Ajouter le café dissout dans un peu d'eau, ajuster la spatule mélangeuse aux lames et mélanger 5 secondes, vitesse 3.

Temps total: 35 s

GUIDE RAPIDE			
300 g Glace 150 g Sucre 50 g Eau	30 s		7
* 3 c/c Café soluble	5 s		3

* Dissout dans de l'eau

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Granité au citron



300 g Glaçons
3 Citron
150 g Sucre

Mettre les glaçons dans le bol et piler pendant 20 secondes, vitesse 7.

Ajouter les citrons pelés et épépinés et le sucre et mixer pendant 10 secondes, vitesse 7.

Si le résultat est trop liquide, ajouter quelques glaçons.

Temps total: 30 s

GUIDE RAPIDE			
300 g Glace	20 s		7
* 3 Citrons 150 g Sucre	10 s		7

* Pelé et épépiné

Glace à la crème



300 g Lait
400 g Crème à fouetter
100 g Sucre

Fixer la spatule mélangeuse aux lames.

Verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 4 minutes, 100º, vitesse 3.

Mettre le mélange de côté au congélateur.

Une fois congelé, casser en morceaux et émulsionner pendant 1 minute, vitesse 5.

Temps total: 5 min

GUIDE RAPIDE			
300 g Lait 400 g Crème à fouetter 100 g Sucre	4 min	100 ºC	3
Congeler			
Mélange congelé en morceaux	1 min		5

Sorbet au chocolat noir



400 g Chocolat noir
500 g Glaçons

Mettre le chocolat noir coupé en morceaux dans le bol et programmer 2 minutes, 40º, vitesse 3.

Ajouter 200 g de glace en utilisant la spatule et mixer 40 secondes, vitesse progressive 7<8.

Ajouter le reste de la glace et programmer 1 minute, vitesse progressive 8<10.

REMARQUE : Servir immédiatement ou maintenir au congélateur jusqu'à utilisation.

Temps total: 5 min

GUIDE RAPIDE			
400 g Chocolat noir	2 min	40 ºC	3
200 g Glaçons	40 s		7<8
300 g Glaçons	1 min		8<10

Sorbet aux fruits des bois.



500 g Fruit des bois.
200 g Sucre glace
100 g Eau
2 Blancs d'œuf

Congeler les fruits des bois. Les mettre congelés dans le bol avec le sucre et l'eau. Programmer 2 minutes, vitesse progressive 7<10.

Fixer la spatule mélangeuse sur les lames, ajouter les blancs et programmer 2 minutes, vitesse 5.

Temps total: 4 min

GUIDE RAPIDE			
500 g Fruit des bois 200 g Sucre glace 100 g Eau	2 min		7<10
2 Blancs d'œuf	2 min		5

Sorbet au kiwi



150 g Sucre
150 g Eau
8 Kiwis

Mettre le sucre et l'eau dans le bol. Programmer 4 minutes, 120º, vitesse 3. Ajouter la pulpe des kiwis et mélanger pendant 1 minute, vitesse progressive 7<10.

Mettre le mélange de côté au réfrigérateur. Une fois congelé, émulsionner pendant 1 minute, vitesse 5.

Temps total: 6 min

GUIDE RAPIDE			
150 g Sucre 150 g Eau	4 min	120 ºC	3
Pulpe de 8 kiwis	1 min		7<10
Congeler			
Emulsionner le mélange	1 min		5

Sorbet à la pêche



700 g Pêche
200 g Sucre glace
100 g Eau

Couper les pêches et les mettre au congélateur.

Une fois congelées, les mettre dans le bol avec le sucre et l'eau. Programmer 2 minutes, augmenter la vitesse progressivement 7<10.

Servir immédiatement.

Temps total: 2 min

GUIDE RAPIDE			
* 700 g Pêche 200 g Sucre glace 100 g Eau	2 min		7<10

* Coupé et congelé

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Sorbet au citron



200 g Sucre
200 g Eau
250 g Jus de citron

Mettre le sucre et l'eau dans le bol et programmer 4 minutes, 120º, vitesse 3. Ajouter le jus de citron et mélanger pendant 30 secondes, vitesse 3.

Garder le mélange au congélateur. Une fois congelé, émulsionner pendant 1 minute, vitesse 5.

Temps total: 5 min 30 s

GUIDE RAPIDE			
200 g Sucre 200 g Eau	4 min	120 ºC	3
250 g Jus de citron	30 s		3
Congeler			
Emulsionner le mélange	1 min		5

Sorbet à l'orange



100 g Sucre
100 g Eau
260 g Jus d'orange

Mettre le sucre et l'eau dans le bol et programmer 2 minutes, 120º, vitesse 3. Ajouter le jus d'orange et mélanger pendant 30 secondes, vitesse 3.

Mettre le mélange de côté au congélateur. Une fois congelé, émulsionner pendant 1 minute, vitesse 5.

Temps total: 3 min 30 s

GUIDE RAPIDE			
100 g Sucre 100 g Eau	2 min	120 ºC	3
260 g Jus d'orange	30 s		3
Congeler			
Emulsionner le mélange	1 min		5

Sorbet à l'ananas



200 g Sucre
200 g Eau
900 g Ananas

Mettre le sucre et l'eau dans le bol et programmer 4 minutes, 120º, vitesse 3. Ajouter l'ananas coupé en morceaux et mixer pendant 2 minutes, vitesse progressive 7<10.

Garder le mélange au congélateur. Une fois congelé, émulsionner pendant 1 minute, vitesse 5.

Temps total: 7 min

GUIDE RAPIDE			
200 Sucre 200 g Eau	4 min	120 ºC	3
* 900 g Ananas	2 min		7<10
Congeler			
Emulsionner le mélange	1 min		5

* Coupé en morceaux

Sorbet au yaourt et à la framboise



200 g Sucre
200 g Eau
6 Yaourts grecs
Sauce à la framboise de la page “143”.

Élaborer la sauce à la framboise comme expliqué à la page 80 et mettre de côté.

Fixer la spatule mélangeuse aux lames. Introduire le sucre et l’eau dans le bol et programmer 4 minutes, 120º, vitesse 3.

Ajouter les yaourts et mélanger 1 minute, vitesse 3.

Mettre le mélange de côté au congélateur. Une fois congelé, émulsionner pendant 1 minute, vitesse 5.

Verser la sauce à la framboise sur le sorbet et mélanger avec la spatule.

Temps total: 6 min

GUIDE RAPIDE			
200 g Sucre 200 g Eau	4 min	120 ºC	3
6 Yaourts grecs	1 min		3
Congeler			
Emulsionner le mélange	1 min		5
Sauce à la framboise			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

*My*cook 1.8

Funções
Receitas básicas
Pequenos-almoços e merendas

taurus
PROFESSIONAL

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Mycook 1.8

Apresentação

Estimado cliente:

O nosso sincero agradecimento pela confiança demonstrada no Grupo Taurus adquirindo a nossa última novidade que será, sem dúvida, o seu melhor ajudante na cozinha: Mycook®.

É precisamente na gama de cozinha que o Grupo Taurus tem uma experiência de mais de 40 anos, criando e produzindo electrodomésticos que o ajudam nas suas preparações culinárias.

No seu desenho usámos à tecnologia de indução, a mais recente inovação em cocção, que proporcionará aos seus pratos uma textura e um ponto de cocção que o surpreenderão muito favoravelmente.

Escolher hoje o Mycook® significa antecipar-se, apostar na funcionalidade e na inovação.

Estaremos a seu lado para o ajudar a conseguir o máximo de satisfação com o seu novo electrodoméstico Mycook®.

Taurus Group

Índice

Componentes 160

Funções do painel de controlo 161

Guia de orientação para preparar as suas próprias receitas 162

Medidas e equivalências do copo doseador 160

Funções

Moer 163

Pulverizar 163

Picar 164

Triturar 164

Cortar 164

Emulsionar 165

Montar 166

Amassar 167

Refogar 168

Cocção de massas 169

A



Azeites

Azeite de alho 177

Azeite de canela 177

Azeite de caiena 178

Azeite de ervas finas 178

Azeite de limão 178

Azeite de hortelã 179

Azeite de laranja 179

Azeite de tomilho 179



Aperitivos

Creme de abacate 170

Creme de pimento vermelho 170

Creme de queijo azul 171

Croquetes de presunto 171

Croquetes de salmão fumado 171

Dips picantes 172

Empada de presunto e soja 172

Empada de salmão 172

Empada tártara 173

Paté de anchovas 173

Paté de fígado 173

Paté de salmão 174

Tapenade 174

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

D



Doçaria

Cobertura de chocolate 190
Cilindros de bolacha 190
Creme pasteleiro 191
Crocante de chocolate 191
Bolachas de chocolate 191
Panellets 192
Bolachas para o chá 192
Casca de laranja confeitada 192
Molho de framboesas 193
Toffee 193
Trufa montada 193
Tulipas 194
Creme para tartes 194

G



Guarnições

Cogumelos salteados 175
Manteiga de especiarias 175
Tortilha de batatas 176

M



Massas

Bolo de chocolate 187
Crepes doces 187
Massa de empadas 188
Massa de pão 188
Massa de pizza 188
Massa folhada 189
Massa choux 189



Molhos

Alioli 180
Bechamel espesso 180
Bechamel 181
Bolonhês 181
Escabeche 181
Holandês com conservas 182
Maionese 182
Pesto 182
Picada de salsa e frutos secos 183
Redução de vinagre balsâmico 183
Romesco 183
Molho holandês 184
Molho de mostarda 184
Molho de pimenta verde 184
Molho rosado 185
Molho tártaro 185
Molho de tomate 185
Vinagreta de anchovas 186

P



Pequenos-almoços e merendas

Brioche 195
Churros 196
Creme de chocolate para barrar 196
Compota de pêssego 196
Compota de laranja 197
Plum cake 197
Sumo de kiwi 197
Sumo de laranja, limão e censura 198
Sumo de pêra 198
Sumo de ananás 198
Sumo de ananás e pêssego 199

S



Sorvetes e gelados

Calda (base para gelado) 200
Granizado de café 200
Granizado de limão 201
Gelado de natas 201
Sorvete de chocolate negro 201
Sorvete de frutos do bosque 202
Sorvete de kiwi 202
Sorvete de pêssego 202
Sorvete de limão 203
Sorvete de laranja 203
Sorvete de ananás 203
Sorvete de iogurte e framboesa 204

Componentes



1	Unidade central	
2	Suporte do jarro com flange de fixação	
3	Jarro	
4	Lâminas	
5	Tampa do jarro	
6	Copo doseador	
7	Pá misturadora	
8	Espátula	

MEDIDAS e EQUIVALÊNCIAS* do copo doseador

100 g	Água
90 g	Azeite
100 g	Vinho tinto/branco
100 g	Leite
100 g	Natas líquidas
100 g	Sumo de Laranja
100 g	Vinagre
100 g	Molho de soja
60 g	Farinha
60 g	Farinha de milho
90 g	Açúcar
45 g	Pão ralado
35 g	Café moído
80 g	Arroz
65 g	Pinhões
60 g	Amêndoas
50 g	Avelãs
40 g	1 Clara de ovo
20 g	1 Gema de ovo
70 g	Cacau em pó
45 g	Queijo ralado
75 g	Grão-de-bico seco
80 g	Lentilha seca

*medidas e equivalências = 1 copo doseador cheio

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Funções do PAINEL DE CONTROLO		
A	TEMPO	
B	TEMPERATURA	
C	VELOCIDADE	
D	AMASSAR	
E	TURBO	TURBO
F	VELOCIDADE REFOGAR	



GUIA DE ORIENTAÇÃO para preparar as suas próprias receitas

1 JARRO Capacidade máxima 2 litros
Interior graduado 1 L / 1,5 L / 2 L

2 IMPORTANTE Programe sempre por esta ordem:

TEMPO
TEMPERATURA
VELOCIDADE

3 Tecla de velocidade TURBO
Para picar alimentos duros
Para triturar cremes e papinhas

TURBO

Tecla de AMASSAR
Utilizar para massas duras

4 VELOCIDADES

Velocidade 1	Refogar
Velocidade 2	Mexer, caldos
Velocidade 3	Cozinhar ao vapor
Velocidade 4 ou 5	Emulsionar, montar
Velocidade 6 a 10	Triturar, picar, cortar, pulverizar

5 TEMPERATURAS

40 ºC	Massas, chocolate, manter quente
50 º a 60 ºC	Confitados, óleos, molhos com ovo
70 º a 90 ºC	Arrozes, guisados, cocções longas
100 º a 120 ºC	Refogar, ferver, caldos, cocção a vapor, reduções

6 TEMPO

Depende da quantidade e do alimento

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

moer / pulverizar





1. O jarro e as lâminas devem estar secos.
2. Deve evitar-se exceder metade da capacidade máxima do jarro.
3. Quando o ingrediente for muito duro, prima 4 ou 5 vezes o botão TURBO e depois mudar progressivamente para a velocidade máxima.
4. O tempo de raladura dependerá da dureza do ingrediente e da quantidade.
5. Colocar o copo doseador sobre a tampa na posição de bloqueio para evitar salpicos.

TEXTURAS BÁSICAS

Utilizar uma velocidade progressiva 7<10 para moer arroz, café, legumes e sal grosso.

Utilizar uma velocidade progressiva 7<10 para pulverizar açúcar e cereais .

Programar 15 segundos à velocidade 10 para pulverizar 350 g de chocolate a la piedra.

Utilizar as velocidades 5–6 para ralar cenoura, cebola e pão duro.



NOTA: Nunca utilizar a pá misturadora para realizar estas funções.

picar / triturar / cortar







1. Deve evitar-se exceder metade da capacidade máxima do jarro.
2. Para quantidades pequenas, deite os ingredientes directamente pelo bocal da tampa em cima das lâminas, com a máquina em funcionamento.
3. Trabalhar entre as velocidades 7-10 para picar.
4. Quando o ingrediente for muito duro, premir o botão TURBO.
5. Introduzir os alimentos em pedaços não muito grandes.
6. As velocidades mais adequadas para cortar em pedaços são a 4 ou 5.
7. Premir o botão TURBO para triturar a quente até obter a textura desejada.
8. O trabalho de picar gelo é simplificado pela utilização da espátula através do bocal da tampa.

TEXTURAS BÁSICAS

Programar 30 segundos à velocidade 6 para picar gelo (previamente molhado com água).

Programar 10 segundos à velocidade 8 para picar 300 g de carne.

Utilizar as velocidades 4–5 para cortar batatas, cebola e misturas de verduras.

Colocar o alimento até à primeira marca do jarro e cobrir com água, programar 10 segundos à velocidade 6 para cortar alface, couves, acelgas, etc., (verduras de folha).

Utilizar a velocidade 10 para triturar sopas frias, sumos e granizados.

Para triturar a quente (creme de verduras, purés, patés, papinhas), deixar arrefecer uns minutos e premir o botão TURBO até obter a textura desejada.

NOTA: Nunca utilizar a pá misturadora para realizar estas funções.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

emulsionar





1 Nunca ultrapassar a velocidade 5 para emulsionar com a pá misturadora.

2 Utilizar a velocidade 6 para emulsionar sem a pá misturadora.

3 Adicionar o azeite pelo bocal para emulsionar molhos com base de ovo.

4 Para emulsionar uma mistura de gelado congelada, introduza-a em bocados pelo bocal da tampa.

EMULSÕES

Maionese, molhos, vinagretas, sabayon, gelados

montar







1 O jarro, as lâminas e a pá misturadora devem estar secos e frios.

2 Usar sempre a pá misturadora e nunca ultrapassar a velocidade 5.

3 Colocar o copo doseador sobre a tampa para evitar salpicos.

MONTAR

Utilizar a pá misturadora, à velocidade 5 e controlando a textura, para levantar natas.

Utilizar a pá misturadora, à velocidade 5 e durante um minuto por clara, para bater as claras em castelo.

NOTAS:

Para montar NATAS

- Deve utilizar natas que contenham, no mínimo, 35% de matéria gorda.
- Guardá-las no frigorífico até ao momento de as levantar.
- Agitar bem a embalagem antes de as deitar no jarro.

Para montar CLARAS

- Evitar restos de gema ao separar as claras.
- Adicionar uma pitada de sal para conseguir claras em castelo mais consistentes.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

amassar





1. Trabalhar na velocidade AMASSAR para massas duras.
2. Utilizar a pá misturadora e nunca ultrapassar a velocidade 5 para massas moles.
3. Colocar o copo doseador sobre a tampa para evitar salpicos.

MASSAS BÁSICAS

Massas moles:
Crepes, massa de bolo, tulipas.

Massas duras:
Massa folhada, pizza, empadas.

NOTA:

Untar as mãos com azeite para retirar as massas duras do jarro.



NOTA: Nunca usar a pá misturadora para massas duras.

refogar







1 Utilizar a velocidade 1 para fazer refogados.

2 Aquecer primeiro o azeite e depois refogar os alimentos desejados.

3 Com a velocidade 1 conseguirá a textura óptima de um refogado.

REFOGADOS BÁSICOS

Molhos, arroz, guisados, pratos de massas, caldos.

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

cocção de massas



1. Encher o jarro com 1,5 L de água, juntar sal e deixar ferver. Cozer a massa durante o tempo recomendado pelo fabricante.
2. Para cozer esparguete, introduza-o no jarro pelo bocal da tampa empurrando com cuidado para o interior da máquina em funcionamento.
3. A cocção da massa deve realizar-se à velocidade 2.

NOTAS:

Salgar bem a água de cocção para realçar o sabor da massa.

Pode aromatizar a massa com ervas ou especiarias.

Depois de coar a pasta, recomenda-se deitar-lhe um fio de azeite ou uma noz de manteiga para evitar que se pegue.

Evite arrefecer a massa com água, excepto se a quiser utilizar para salada.

Cozer massa

1,5	L	Água
500	g	Massa
50	g	Azeite
1		Dente de alho
		Folha de louro
		Sal

Ponha todos os ingredientes, excepto a massa, no jarro e programe 13 minutos, 120o, velocidade 2.

Adicione a massa e cozinhe, 8-10 minutos (de acordo com o fabricante), 100o, velocidade 2.

Coe-a e acompanhe com o seu molho preferido.

GUIA RÁPIDO			
1,5 L Água 50 g Azeite Folha de louro 1 Dente de alho Sal	13 min	120 ºC	2
500 g Massa	* 8-10 min	100 ºC	2

* De acordo com as indicações do fabricante





Aperitivos

Creme de abacate



- 3 Abacates
- Sumo de 1/2 limão
- 2 Iogurtes gregos
- Sal
- Pimenta preta moída

Introduza todos os ingredientes no jarro.

Programe 2 minutos, velocidade 7<10 progressiva para obter um creme homogéneo.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	2 min		7<10

Creme de pimento vermelho



- 400 g Pimento vermelho
- 200 g Creme de queijo
- 100 g Azeite
- Sal

Deite o azeite no jarro e programe 2 minutos, 120o, velocidade 1.

Adicione o pimento vermelho, o sal e refogue, 10 minutos, 120o, velocidade 1. Acrescente o creme de queijo e prima TURBO até obter a textura desejada.

Arrefeça o creme no frigorífico e sirva-o barrado em tostas.

>> Pode acompanhá-las com filetes de anchova ou azeitonas recheadas.

Tempo total: 12 min

GUIA RÁPIDO			
100 g Azeite	2 min	120 ºC	1
400 g Pimento vermelho Sal	10 min	120 ºC	1
200 g Creme de queijo			Premir TURBO
Arrefecer no frigorífico			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Creme de queijo azul



200 g Creme de queijo
100 g Queijo azul
50 g Leite

Tostas

Deite todos os ingredientes no jarro menos as tostas e programe 2 minutos, velocidade 8.

Barre as tostas com o creme resultante.

>> Pode cobri-las com salmão fumado, bacon, presunto, etc.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro (excepto as tostas)	2 min		8
Barrar as tostas			

Croquetes de presunto



200 g Presunto
200 g Farinha
120 g Cebola
1 L Leite
50 g Azeite
Sal

Refogue a cebola, 5 minutos 120º, velocidade 1.

Adicione o presunto e triture, 1 minuto, 100º, velocidade 4. Raspe e junte o alimento que tenha ficado nas paredes do jarro e adicione o leite, a farinha, o sal e programe 5 minutos, 100º, velocidade 4. A massa dos croquetes já está pronta!

Introduza a massa num saco pasteleiro e forme churros em cima de um tabuleiro com pão ralado. Corte com a medida desejada e envolva-os com o pão. Depois passe-os por ovo batido e novamente por pão ralado. Frite-os em azeite abundante muito quente e coloque-os num papel absorvente para retirar o excesso de gordura.

>> Pode servi-los como entrada ou segundo prato.

Tempo total: 12 min

GUIA RÁPIDO			
50 g Azeite	1 min	120 ºC	1
120 g Cebola	5 min	120 ºC	1
200 g Presunto	1 min	100 ºC	4
Raspar e juntar o alimento das paredes			
1 L Leite 200 g Farinha Sal	5 min	100 ºC	4
Fazer os croquetes, empanar e fritar			

Croquetes de salmão fumado



300 g Salmão fumado
200 g Farinha
120 g Cebola
1 L Leite
50 g Azeite
Ervas finas
Sal

Aqueça o azeite, 1 minuto, 120º, velocidade 1.

Refogue a cebola, 5 minutos 120º, velocidade 1. Adicione o salmão fumado e triture, 1 minuto, 100º, velocidade 4. Raspe e junte o alimento que tenha ficado nas paredes do jarro e adicione o leite, a farinha, o sal e as ervas finas e programe 5 minutos, 100º, velocidade 4.

Introduza a massa num saco pasteleiro e forme churros em cima de um tabuleiro com pão ralado. Corte com a medida desejada e envolva-os com o pão. Depois passe-os por ovo batido e novamente por pão ralado. Frite-os em azeite abundante muito quente e coloque-os num papel absorvente para retirar o excesso de gordura.

>> Pode servi-los como entrada ou segundo prato.

Tempo total: 12 min

GUIA RÁPIDO			
50 g Azeite	1 min	120 ºC	1
120 g Cebola	5 min	120 ºC	1
300 g Salmão fumado	1 min	100 ºC	4
Raspar e juntar o alimento das paredes			
1 L Leite 200 g Farinha Sal Ervas finas	5 min	100 ºC	4
Fazer os croquetes, empanar e fritar			

Dips picantes



30	g	Azeite
50	g	Água
10	g	Levedura prensada
150	g	Farinha
2	c/c	Pimentão
5-10		Gotas de molho picante
1	c/c	Açúcar
		Sal

Introduza o azeite, a água, o sal e o açúcar no jarro.

Programe 30 segundos, 40º, velocidade 2. Adicione a levedura, a farinha, o pimentão, o molho picante e programe 1 minuto, velocidade Amassar.

Retire a massa do jarro e deixe-a repousar durante 1 hora, coberta com um pano. Estenda-a finamente com um rolo, corte-a em tiras e introduza-a durante 7 a 8 minutos num forno pré-aquecido a 200º.

>> Sirva-os acompanhados com molhos a seu gosto.

NOTA: Esta massa também serve para fazer cocas individuais que pode cobrir com verduras assadas ou queijo de cabra.

Tempo total:1 min 30 s

GUIA RÁPIDO			
30 g Azeite 50 g Água Sal 1 c/c Açúcar	30 s	40 ºC	2
10 g Levedura prensada 150 g Farinha 2 c/c Pimentão 5-10 Gotas de molho picante	1 min		AMASSAR
Repousar durante 1 hora Estender e cozer no forno durante 7-8 minutos a 200 ºC.			

Empada de presunto e soja



150	g	Presunto
30	g	Molho de soja
200	g	Natas líquidas
50	g	Queijo ralado
1		Ovo
50	g	Azeite
120	g	Cebola

Aqueça o azeite, 1 minuto, 120º, velocidade 1.

Refogue a cebola, 7 minutos, 120º, velocidade 1. Adicione o presunto, 2 minutos, 120º, velocidade 1. Junte os restantes ingredientes e programe 6 minutos, 80º, velocidade 3.

Recheie as empadas e frite-as.

Ver a receita para MASSA DE EMPADA na página 188.

Tempo total: 16 min

GUIA RÁPIDO			
50 g Azeite	1 min	120 ºC	1
120 g Cebola	7 min	120 ºC	1
150 g Presunto	2 min	120 ºC	1
30 g Soja 200 g Natas 50 g Queijo ralado 1 Ovo	6 min	80 ºC	3
Rechear as empadas e fritar			

Empada de salmão



200	g	Salmão fumado
250	g	Natas líquidas
2	c/c	Ervas finas
50	g	Queijo ralado
1		Ovo

Ponha todos os ingredientes no jarro e programe 5 minutos, 80º, velocidade 4.

Recheie as empadas e frite-as.

Ver a receita para MASSA DE EMPADA na página 188.

Tempo total: 5 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	5 min	80 ºC	4
Rechear as empadas e fritar			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Empada tártara



250 g Natas líquidas
50 g Pepinos de conserva
50 g Alcaparras
50 g Queijo ralado
1 Ovo
Salsa
Sal
100 g Azeite
250 g Cebola

Aqueça o azeite, 2 minutos, 120º, velocidade 1.

Refogue a cebola, 8 minutos, 120º, velocidade 1. Junte os restantes ingredientes e programe 5 minutos, 80º, velocidade 4.

Recheie as empadas e frite-as.

MASSA DE EMPADA ver página 188.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
100 g Azeite	2 min	120 ºC	1
250 g Cebola	8 min	120 ºC	1
250 g Natas líquidas 50 g Pepinos de conserva 50 g Alcaparras 50 g Queijo ralado Salsa Sal 1 Ovo	5 min	80 ºC	4
Rechear as empadas e fritar			

Paté de anchovas



150 g Anchovas
150 g Manteiga
70 g Creme de queijo
Pimentão-doce

Introduza todos os ingredientes no jarro e triture, 30 segundos, velocidade 5.

Raspe e junte o alimento das paredes e programe 1,30 minutos, velocidade 7.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	30 s		5
Raspar e juntar o alimento das paredes			
	1,30 min		7

Paté de fígado



400 g Fígado de porco ou de frango
100 g Bacon
100 g Presunto
100 g Cebola
500 ml Brandy
100 g Natas líquidas
50 g Azeite
1 Ovo
2 L Água
200 g Gelo
Tomilho
Pimenta preta moída
Sal

Corte o fígado em cubos, cubra-o com a água e o gelo e deixe-o no frigorífico durante 2 horas. Decorrido este tempo, escorra-o e mergulhe-o no brandy com o tomilho durante 8 horas para macerar.

Aqueça o azeite, 1 minuto, 120º, velocidade 1. Refogue a cebola, 4 minutos, 120º, velocidade 1. Adicione o bacon, o presunto e programe 4 minutos, 120º, velocidade 1. Junte o fígado macerado, escorrido, lavado e salpimentado. Deite fora o brandy da maceração.

Coloque a espátula sobre a tampa e mova-a enquanto prime o botão TURBO até que tudo fique triturado. Acrescente as natas líquidas, o ovo e prima o botão TURBO até obter a textura desejada.

Deite o preparado numa taça e deixe arrefecer no frigorífico.

>> Servir barrado em tostas ou acompanhado com uma salada.

Tempo total: 9 min

GUIA RÁPIDO			
Cortar o fígado em cubos, cobrir com a água e o gelo e refrigerar durante 2 h			
Escorrer o fígado e macerar durante 8 h com tomilho e brandy			
50 g Azeite	1 min	120 ºC	1
100 g Cebola	4 min	120 ºC	1
100 g Bacon 100 g Presunto	4 min	120 ºC	1
* Fígado escorrido e salpimentado			Premir TURBO
100 g Natas líquidas 1 Ovo			Premir TURBO
Deitar numa taça e arrefecer no frigorífico			

Paté de salmão



300 g Salmão fumado
200 g Creme de queijo
150 g Manteiga
Aneto

Deite todos os ingredientes no jarro e triture durante 3 minutos à velocidade 6 até conseguir uma textura fina.

>> Pode servir o paté barrado em tostas com quartos de tomate cherry e uma folhinha de aneto em cada uma.

Tempo total: 3 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	3 min		6
Raspar e juntar o alimento das paredes com a espátula			

Tapenade



200 g Azeitonas pretas
50 g Anchovas
30 g Alcaparras
1/2 Copo doseador de salsa
2 Dentes de alho (sem germe)
150 g Azeite

Ponha todos os ingredientes no jarro e programe 2 minutos, velocidade 10.

>> Pode usar a tapenade para temperar todo o tipo de saladas. Também é muito boa para acompanhar peixe ou barrada em tostas.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	2 min		10

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Guarnições

Cogumelos salteados

4 doses



200	g	Cogumelos
1		Copo deseador de salsa
70	g	Azeite
		Sal

Ponha o azeite e a salsa no jarro. Triture, 1 minuto, velocidade 10, e seguidamente coloque a pá misturadora nas lâminas. Programe 1 minuto, 120º, velocidade 2.

Adicione os cogumelos laminados com uma pitada de sal. Refogue, 4 minutos, 120º, velocidade 2.

Programe mais 1 minuto, 120º, velocidade 3.

Tempo total: 7 min

GUIA RÁPIDO			
70 g Azeite 1 Copo doseador de salsa	1 min		10
	1 min	120 ºC	2
200 g Cogumelos Sal	4 min	120 ºC	2
	1 min	120 ºC	3

Manteiga de especiarias

2 rolos



250	g	Manteiga
1		Malagueta de Caiena
1	c/s	Pimenta preta
1	c/s	Tomilho
1	c/s	Alho em pó
1	c/s	Noz-moscada
		Sal

Coloque a manteiga, 1 minuto, 40º, velocidade 1. Seguidamente, adicione os restantes ingredientes e programe 40 segundos, velocidade progressiva 7<10.

Faça dois rectângulos com papel transparente. Ponha metade da manteiga em cada um deles e dê-lhe a forma de rolo.

Guardar no frigorífico até usar.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
250 g Manteiga	1 min	40 ºC	1
Introduzir os restantes ingredientes	40 s		7<10
Preparar rolos e guardar no frigorífico			

Tortilha de batatas

4 doses



400	g	Batata
4		Ovos
150	g	Cebola
100	g	Azeite
2		Dentes de alho
		Sal

Aqueça o azeite, 2 minutos, 120º, velocidade 1. Adicione os alhos, 1 minuto, 120º, velocidade 1. Refogue a cebola, 8 minutos, 120º, velocidade 1. Adicione as batatas cortadas em cubos pequenos, o sal e programe 7 minutos, 120º, velocidade 2. Retire do jarro e reserve.

Coloque a pá misturadora nas lâminas e levante os ovos com uma pitada de sal, 15 segundos, velocidade 5.

Adicione-os à mistura anterior. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e solidifique a tortilha dos dois lados.

Tempo total: 19 min

GUIA RÁPIDO			
100 g Azeite	2 min	120 ºC	1
2 Alhos	1 min	120 ºC	1
150 g Cebola	8 min	120 ºC	1
400 g Batata, Sal	7 min	120 ºC	2
Guardar			
4 Ovos, Sal	15 s		5
Adicionar à mistura anterior e solidificar numa frigideira			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Azeites

Azeite de alho



15 Dentes de alho
500 g Azeite 0,4º

Ponha os alhos e o azeite no jarro e programe 15 minutos, 50º, velocidade 2.

Guarde o azeite com os alhos dentro de um frasco de vidro num local protegido da luz solar.

>> É ideal para massas, pizza ou cremes de verduras.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
15 Dentes de alho 500 g Aceite 0,4º	15 min	50 ºC	2

Azeite de canela



50 g Pau de canela
500 g Azeite 0,4º

Ponha a canela e o azeite no jarro e programe 15 minutos, 50º, velocidade 2.

Guarde o azeite com a canela dentro de um frasco de vidro num local protegido da luz solar.

>> É ideal para carnes brancas e guisados de caça.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
50 g Pau de canela 500 g Azeite 0,4º	15 min	50 ºC	2

Azeite de caiena



20 g Malagueta de Caiena
500 g Azeite 0,4º

Ponha as malaguetas e o azeite no jarro e programe 15 minutos, 50º, velocidade 2.

Guarde o azeite com as malaguetas dentro de um frasco de vidro num local protegido da luz solar.

>> Este azeite é ideal para massas e pizza.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
20 g Malagueta de Caiena 500 g Azeite 0,4º	15 min	50 ºC	2

Azeite de ervas finas



1 Copo doseador de ervas finas
500 g Azeite 0,4º

Ponha as ervas finas e o azeite no jarro e programe 15 minutos, 50º, velocidade 2.

Guarde o azeite com as ervas finas dentro de um frasco de vidro num local protegido da luz solar.

>> Este azeite é ideal para confitar, cozinhar peixe e para temperar pizzas.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
1 Copo doseador de ervas finas 500 g Azeite 0,4º	15 min	50 ºC	2

Azeite de limão



Casca seca de 3 limões
500 g Azeite 0,4º

Ponha a casca seca dos 3 limões no jarro, adicione o azeite e programe 15 minutos, 50º, velocidade 2.

Guarde o azeite com as cascas de limão dentro de um frasco de vidro num local protegido da luz solar.

>> É ideal para preparar vinagretas para saladas de Verão ou para temperar peixe.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
Casca seca de 3 limões 500 g Azeite 0,4º	15 min	50 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Azeite de hortelã



20 g Folhas secas de hortelã
500 g Azeite 0,4º

Ponha as folhas secas de hortelã e o azeite no jarro e programe 15 minutos, 50º, velocidade 2.

Guarde o azeite com as folhas de hortelã dentro de um frasco de vidro num local protegido da luz solar.

>> Este azeite é ideal para preparar vinagretas para saladas de Verão e para saltear ou temperar legumes.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
20 g Folhas secas de hortelã 500 g Azeite 0,4º	15 min	50 ºC	2

Azeite de laranja



Casca seca de 3 laranjas
500 g Azeite 0,4º

Ponha a casca seca das 3 laranjas no jarro, adicione o azeite e programe 15 minutos, 50º, velocidade 2.

Guarde o azeite com as cascas dentro de um frasco de vidro num local protegido da luz solar.

>> Este azeite é ideal para saladas de Verão ou cremes de verduras.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
Casca seca de 3 laranjas 500 g Azeite 0,4º	15 min	50 ºC	2

Azeite de tomilho



10 g Tomilho
500 g Azeite 0,4º

Ponha o tomilho e o azeite no jarro e programe 15 minutos, 50º, velocidade 2.

Retire o tomilho e guarde o azeite dentro de um frasco de vidro num local protegido da luz solar.

>> Este azeite é ideal para massas e para saladas de Outono.

Tempo total:15 min

GUIA RÁPIDO			
10 g Tomilho 500 g Azeite 0,4º	15 min	50 ºC	2





Molhos

Alioli



1		Ovo
3		Dentes de alho (sem germe)
50	g	Água
		Sal
400	g	Azeite

Ponha todos os ingredientes, excepto o azeite, no jarro e programe 30 segundos, velocidade 7. Seguidamente, com a máquina à velocidade 7, adicione o azeite lentamente por cima da tampa com o copo doseador em posição elevada para que emulsione. Se desejar um alioli mais espesso, não ponha a água ou acrescente mais azeite.

Tempo total: 1 min 30s

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro, excepto o azeite	30 s		7
* 400 ml Azeite	1 min		7

* Adicionar lentamente

Bechamel espesso



70	g	Manteiga
70	g	Farinha
500	g	Leite
		Noz-moscada
		Pimenta branca moída
		Sal

Coloque a pá misturadora nas lâminas. Derreta a manteiga, 1 minuto, 80º, velocidade 5. Adicione a farinha e misture, 1 minuto, 80º, velocidade 5.

Deite o leite, o sal, a noz-moscada, a pimenta branca e programe 5 minutos, 80º, velocidade 5.

Tempo total:7 min

GUIA RÁPIDO			
70 g Manteiga	1 min	80 ºC	5
70 g Farinha	1 min	80 ºC	5
500 g Leite Sal Noz-moscada Pimenta branca moída	5 min	80 ºC	5

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Bechamel



40	g	Manteiga
40	g	Farinha
500	g	Leite
		Noz-moscada
		Pimenta branca moída
		Sal

Coloque a pá misturadora nas lâminas. Derreta a manteiga, 1 minuto, 80º, velocidade 5. Adicione a farinha e misture, 1 minuto, 80º, velocidade 5.

Deite o leite, o sal, a noz-moscada, a pimenta branca moída e programe 5 minutos, 100º, velocidade 5.

Tempo total: 7 min

GUIA RÁPIDO			
40 g Manteiga	1 min	80 ºC	5
40 g Farinha	1 min	80 ºC	5
500 g Leite Sal Noz-moscada Pimenta branca moída	5 min	100 ºC	5

Bolonhês



220	g	Tomate
150	g	Cebola
150	g	Cenoura
350	g	Carne picada
50	g	Vinho branco
50	g	Azeite
1		Folha de louro
		Pimenta preta moída
		Sal

Aqueça o azeite, 1 minuto, 120º, velocidade 1. Adicione a cebola e refogue-a durante 6 minutos.

Junte a cenoura, o tomate, uma pitada de sal e programe 5 minutos, 120º, velocidade 3. Seguidamente, ponha a folha de louro, a carne picada salpimentada e cozinhe, 7 minutos, 120º, velocidade 2.

Reduza o vinho branco, 2 minutos, 120º, velocidade 2.

>> Este molho pode usar-se para macarrões, esparguete, etc.

Tempo total: 21 min

GUIA RÁPIDO			
50 g Azeite	1 min	120 ºC	1
150 g Cebola	6 min	120 ºC	1
150 g Cenoura 220 g Tomate Sal	5 min	120 ºC	3
1 Folha de louro 350 g Carne picada Sal Pimenta preta moída	7 min	120 ºC	2
50 g Vinho branco	2 min	120 ºC	2

Escabeche



200	g	Cenoura
200	g	Cebola
10	g	Pimentão-doce
300	g	Vinagre
5		Dentes de alho
2		Folhas de louro
1,2	L	Azeite
		Pimenta preta em grão

Ponha no jarro a cenoura, a cebola, o pimentão-doce e o vinagre e corte em pedaços, 10 segundos, velocidade 6. Adicione os alhos sem pelar, a pimenta preta em grão, as folhas de louro e o azeite. Programe 20 minutos, 100º, velocidade 2.

Retire o escabeche do jarro e utilize a gosto.

>> É ideal para escabechar carnes brancas ou peixes azuis como a sardinha ou a truta.

Tempo total: 25 min

GUIA RÁPIDO			
200 g Cenoura 200 g Cebola 10 g Pimentão-doce 300 g Vinagre	10 s		6
5 Dentes de alho Pimenta preta em grão 2 Folhas de louro 1,2 L Azeite	20 min	100 ºC	2

Holandês com conservas



150	g	Manteiga
20	g	Vinho branco
30	g	Água
4		Gemas
20	g	Alcaparras
30	g	Pepinos de conserva
50	g	Cebola
		Sal

Ponha as alcaparras, os pepinos, a cebola, a água, o vinho branco e corte em pedaços, 10 segundos, velocidade 6.

Coloque a pá misturadora nas lâminas, adicione a manteiga, as gemas e programe 12 minutos, 60o, velocidade 3.

NOTA: Este molho é ideal para acompanhar e gratinar peixe.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
20 g Alcaparras 30 g Pepinos de conserva 50 g Cebola 30 g Água 20 g Vinho branco	10 s		6
150 g Manteiga 4 Gemas	12 min	60 ºC	3

Maionese



1		Ovo
250	ml	Azeite
		Sal

Ponha o ovo e o sal no jarro, sem programar o tempo nem a temperatura, à velocidade 6.

Adicione o azeite lentamente por cima da tampa com o copo doseador em posição elevada para que a mistura emulsione e não salpique, à velocidade 6.

Tempo total: ±1 min

GUIA RÁPIDO			
1 Ovo Sal			6
* 250 ml Azeite	± 1 min		6

* Adicionar lentamente

Pesto



30	g	Basílico
50	g	Pinhões
50	g	Queijo parmesão ralado
200	g	Azeite
100	g	Água
1		Dente de alho (sem germe)
		Sal

Introduza todos os ingredientes no jarro e programe 30 segundos, velocidade 10.

>> Este molho é ideal para massas e é muito refrescante no Verão.

Tempo total: 30 s

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	30 s		10

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Picada de salsa e frutos secos



50 g Amêndoas torradas
50 g Avelãs torradas
50 g Bolachas doces
50 g Pão torrado
2 Dentes de alho
2 Copo doseador de salsa
Sal
200 g Azeite

Retire o germe dos alhos. Introduza-os no jarro, juntamente com o resto dos ingredientes, menos o azeite. Coloque a espátula na parte superior da tampa para mexer enquanto tritura, 1 minuto, velocidade 10.

Adicione o azeite e emulsione, 1 minuto, velocidade 6.

>> Este molho é ideal para dar sabor a guisados de carne ou de peixe, servido cru para refrescar pratos de caça ou para acompanhar verduras assadas.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro, exceto o azeite	1 min		10
200 g Azeite	1 min		6

Redução de vinagre balsâmico



300 g Vinagre balsâmico
100 g Açúcar

Ponha o vinagre e o açúcar no jarro. Programe 35 minutos, 120º, velocidade 2. Retire o molho e deixe arrefecer.

>> Pode servir com infinidade de pratos frios, saladas ou peixe cozinhado a vapor.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
300 g Vinagre balsâmico 100 g Açúcar	35 min	120 ºC	2
Arrefecer			

Romesco



200 g Tomate
100 g Cebola
8 Dentes de alho
50 g Ñora amolecida
50 g Amêndoas torradas
50 g Avelãs torradas
50 g Pão frito
1/2 Copo doseador de salsa
50 g Vinagre
90 g Azeite
Sal

Coloque o tomate, a cebola e os alhos numa travessa com sal e um jorro de azeite. Tape-a com papel de alumínio e coloque-a no forno durante 45 minutos a 200º.

Entretanto, coloque o resto dos ingredientes, excepto o azeite, no jarro. Quando as verduras do forno estiverem assadas, deite-as no jarro e programe 2 minutos, velocidade 8. Decorrido este tempo, adicione o azeite e emulsione, 30 segundos, velocidade 8.

Tempo total: 2 min 30 s

GUIA RÁPIDO			
Assar no forno durante 45 minutos a 200 ºC 200 g tomate, 100 g cebola, 8 dentes de alho			
50 g Ñora amolecida 50 g Amêndoas torradas 50 g Avelãs torradas 50 g Pão frito 1/2 Copo doseador de salsa Sal 50 g Vinagre Verduras assadas no forno	2 min		8
90 g Azeite	30 s		8

Molho holandês



4	Gemas
30 g	Água
20 g	Vinho branco
150 g	Manteiga
	Sal
1/2	Limão espremido

Coloque a pá misturadora nas lâminas. Introduza todos os ingredientes no jarro e programe 12 minutos, 60º, velocidade 3.

>> Este molho é ideal para combinar com qualquer tipo de peixe.

Tempo total: 10 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	12 min	60 ºC	3

Molho de mostarda



4	Gemas
40 g	Água
10 g	Vinho branco
150 g	Manteiga
100 g	Mostarda
1/2	Limão espremido
	Sal

Coloque a pá misturadora nas lâminas. Ponha todos os ingredientes no jarro e programe 12 minutos, 60º, velocidade 3. Deve obter uma textura untuosa, caso contrário programe mais 1 ou 2 minutos.

NOTA: A mostarda antiga é a mais adequada.

>> Podemos usar este molho para peixe a vapor, carnes assadas ou pastéis de verduras.

Tempo total: 10 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	12 min	60 ºC	3

Molho de pimenta verde



50 g	Azeite
120 g	Cebola
20 g	Pimenta verde
70 g	Vinho branco
500 g	Natas líquidas
	Sal

Aqueça o azeite, 1 minuto, 120º, velocidade 1. Refogue a cebola, 5 minutos, 120º, velocidade 1. Prima 2 vezes TURBO e, com a ajuda da espátula, raspe e junte os alimentos das paredes. Adicione a pimenta verde, 1 minuto, 120º, velocidade 2. Deite o vinho branco e reduza, 1 minuto, 120º, velocidade 2. Adicione as natas líquidas, o sal e programe 10 minutos, 120º, velocidade 2.

>> Este molho é ideal para acompanhar carnes assadas.

Tempo total: 18 min

GUIA RÁPIDO			
50 g Azeite	1 min	120 ºC	1
120 g Cebola	5 min	120 ºC	1
			TURBO x 2
Raspar e juntar o alimento das paredes			
20 g Pimenta verde	1 min	120 ºC	2
70 g Vinho branco	1 min	120 ºC	2
500 g Natas líquidas Sal	10 min	120 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Molho rosado



3		Gemas
100	g	Sumo de laranja
75	g	Ketchup
20	g	Whisky
5		Gotas de molho picante
		Pimenta preta moída
400	ml	Azeite
		Sal

Misture todos os ingredientes, excepto o azeite, 10 segundos, velocidade 5.

Adicione o azeite lentamente por cima da tampa, com o copo doseador em posição elevada para que a mistura emulsione e não salpique, à velocidade 5.

>> Este molho é ideal para aperitivos, saladas, peixe e marisco.

Tempo total: 10 s

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro, excepto o azeite	10 s		5
* 400 ml Azeite			5

* Adicionar lentamente

Molho tártaro



80	g	Cebola
40	g	Pepinos de conserva
20	g	Alcaparras
		Salsa
1		Ovo
500	ml	Azeite
		Sal

Ponha todos os ingredientes, excepto o azeite, no jarro e programe 30 segundos, velocidade 6.

Deite o azeite lentamente, com o copo doseador sobre a tampa na posição elevada para que a mistura emulsione e não salpique, velocidade 6.

Tempo total: 30 s

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro, excepto o azeite	30 s		6
* 500 ml Azeite			6

* Adicionar lentamente

Molho de tomate



750	g	Tomate
100	g	Alho-francês
50	g	Cenoura
2		Dentes de alho
1/2		Copo doseador de salsa
1		Folha de louro
4	c/c	Açúcar
3	c/c	Sal
100	g	Azeite

Aqueça o azeite, 2 minutos, 120º, velocidade 1. Refogue os alhos, o alho-francês e a cenoura, 5 minutos, 120º, velocidade 1. Adicione o tomate, o louro, o sal, o açúcar e a salsa. Programe 20 minutos, 120º, velocidade 1.

Deixe arrefecer uns minutos, coloque o copo doseador na posição de bloqueio sobre a tampa e prima TURBO até obter a textura desejada.

Tempo total:: 27 min

GUIA RÁPIDO			
100 g Azeite	2 min	120 ºC	1
2 Dentes de alho 100 g Alho-francês 50 g Cenoura	5 min	120 ºC	1
750 g Tomate 1 Folha de louro 3 c/c Sal 4 c/c Açúcar 1/2 Copo doseador de salsa	20 min	120 ºC	1
Deixar arrefecer			
			Premir TURBO

Vinagreta de anchovas



20	g	Alcaparras
20	g	Pepinos de conserva
70	g	Anchovas
50	g	Vinagre balsâmico
100	g	Azeite
1		Copo doseador de salsa

Ponha todos os ingredientes no jarro e programe 30 segundos, velocidade 6.

Pode usar a vinagreta para saladas.

>> Combina muito bem, especialmente com maça e queijo de cabra.

Tempo total: 30 s

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	30 s		6





Massas

Bolo de chocolate



200 g Açúcar
4 Ovos
100 g Chocolate para cobertura
100 g Manteiga
200 g Farinha
10 g Levedura em pó

Parta o chocolate premindo TURBO durante 10 segundos e guarde.

Coloque a pá misturadora nas lâminas, introduza o açúcar, os ovos e emulsione, 2 minutos, velocidade 4. Acrescente o chocolate partido e programe 4 minutos, 40º, velocidade 2.

Retire a pá misturadora e adicione a farinha, a manteiga e a levedura. Amasse durante 1 minuto à velocidade AMASSAR.

Unte uma forma com manteiga e farinha, deite a massa no seu interior e coza no forno a 180º durante 30 minutos, aproximadamente.

Tempo total: 40 min

GUIA RÁPIDO			
100 g Chocolate	10 s		TURBO
200 g Açúcar 4 Ovos	2 min		4
Chocolate partido	4 min	40 ºC	2
Retirar a pá misturadora			
200 g Farinha 100 g Manteiga 10 g Levedura em pó	1 min		AMASSAR
Untar forma Pré-aquecer o forno e cozer durante 30 min a 180 ºC			

Crepes doces



500 g Leite
4 Ovos
100 g Açúcar
240 g Farinha

Coloque a pá mistura nas lâminas, introduza todos os ingredientes e bata, 1 minuto, velocidade 4.

Para a cocção dos crepes aqueça uma frigideira, untada com manteiga e cubra o fundo com uma camada fina de massa. Quando vir que o crepe se despega da frigideira, dê-lhe a volta e doure-o do outro lado.

Repita a operação as vezes necessárias, conforme a quantidade de crepes desejada,

>> Pode recheá-los com uma infinidade de produtos como natas, compotas, fruta, chocolate, mel, etc.

Tempo total: 1 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	1 min		4
Cozinhar o crepe			

Massa de empadas



270	g	Farinha
80	g	Azeite
70	g	Água
1		Ovo
		Sal

Deite todos os ingredientes e programe 1 minuto, velocidade Amassar.

Retire a massa do jarro, estenda-a e corte-a em círculos com um corta-massas. Recheie os círculos com os ingredientes desejados e feche-os com a ajuda de um garfo.

Pinte a superfície com ovo batido e cozinhe no forno a 180º durante 10 minutos até adquirirem um tom dourado.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	1 min		AMASSAR
Fazer a empada com a massa Pré-aquecer o forno e cozer durante 10 min a 180 ºC			

Massa de pão



400	g	Farinha
200	g	Água
50	g	Azeite
30	g	Levedura prensada
2	c/c	Sal
2	c/c	Açúcar

Deite todos os ingredientes no jarro e programe 2 minutos, velocidade Amassar.

Retire a massa e deixe-a repousar durante 2 horas numa forma especial para forno, untada com azeite e coberta com um pano.

Coza no forno durante 20 minutos a 220º e, ao retirá-la, deixe-a arrefecer sobre uma grelha para que o ar circule.

>> Dependendo da forma em que repouse a massa, o pão resultante poderá mudar de forma e/ou tamanho.

Pode adicionar nozes, azeitonas ou outros condimentos para fazer pães de diferentes sabores.

Tempo total: 25 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	2 min		AMASSAR
Repousar numa forma untada com azeite durante 2 h			
Pré-aquecer o forno e cozer durante 20 min a 220 ºC			

Massa de pizza

3 bases



350	g	Farinha
170	g	Água
30	g	Azeite
10	g	Levedura prensada
		Sal

Aqueça a água juntamente com o azeite e o sal, 30 segundos, 40º, velocidade 2. Adicione a levedura em pó, a farinha e programe 2 minutos, velocidade Amassar.

Retire a massa do jarro e deixe-a repousar durante 20 minutos, coberta com um pano seco.

Decorrido este tempo, estenda bem a massa com a ajuda de um rolo, guarneça-a com os ingredientes desejados e coza no forno durante uns 15 minutos a 220º.

Tempo total: 40 min

GUIA RÁPIDO			
170 g Água 30 g Azeite Sal	30 s	40 ºC	2
10 g Levedura prensada 350 g Farinha	2 min		AMASSAR
Repousar durante 20 min			
Pré-aquecer o forno e cozer durante 15 min a 220 ºC			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Massa folhada



300 g Farinha
150 g Manteiga
1 Ovo
50 g Água

Deite todos os ingredientes no jarro e programe 2 minutos, velocidade Amassar.

Retire e, se for preciso, acabe de amassar com as mãos. Estenda a massa e coza no forno a 190º durante o tempo que for necessário, dependendo da elaboração que realize.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	2 min		AMASSAR
Pré-aquecer o forno e cozer a 190 ºC			

Massa choux



100 g Manteiga
150 g Farinha
250 g Água
5 Ovos

Ponha a água e a manteiga no jarro e programe 7 minutos, 120º, velocidade 2. Adicione a farinha e misture, 10 segundos, velocidade 5.

Acrescente os ovos um por um sem introduzir o seguinte até observar que o anterior ficou completamente misturado, velocidade 5.

Coza a massa choux, na forma desejada, durante 15 a 20 minutos num forno pré-aquecido a 200º.

Tempo total: 27 min

GUIA RÁPIDO			
250 g Água 100 g Manteiga	7 min	120 ºC	2
150 g Farinha	10 s		5
* 5 Ovos			5
Pré-aquecer o forno e cozer durante 15-20 min a 200 ºC			

* Adicionar um por um





Doçaria

Cobertura de chocolate



120 g Açúcar
120 g Água
500 g Chocolate para cobertura

Parta o chocolate premindo TURBO durante 10 segundos e guarde.

Ponha a água e o açúcar no jarro e programe 3 minutos, 120º, velocidade 3. Adicione o chocolate e continue durante 4 minutos, 40o, velocidade 2.

>> A cobertura resultante é ideal para banhar bolos e biscoitos.

Tempo total: 10 min

GUIA RÁPIDO			
500 g Chocolate	10 s		TURBO
120 g Água 120 g Açúcar	3 min	120 ºC	3
Chocolate	4 min	40 ºC	2

Cilindros de bolacha



100 g Farinha
100 g Açúcar glacé
2 Claras de ovo

Coloque a pá misturadora nas lâminas e deite todos os ingredientes no jarro. Bata, 30 segundos, velocidade 5.

Pode dar-lhes a forma que quiser; para fazer cilindros, primeiro deite porções de massa num tabuleiro de forno com papel antiaderente e, com uma faca, estenda-as como se barrasse manteiga, formando rectângulos muito finos de aproximadamente 20 x 6 cm.

Coza num forno a 175º durante 10 minutos, até adquirirem um tom tostado.

Retire as bolachas com uma espátula. Tenha em conta que arrefecem rapidamente e é muito fácil que se quebrem. Forme os cilindros enrolando os rectângulos directamente em cima do tabuleiro. Se vir que não consegue retirar alguma bolacha porque está demasiado fria, introduza-a mais uns segundos no forno. Depois de cozidas, deixe-as arrefecer à temperatura ambiente.

Pode usá-las para uma infinidade de sobremesas.

Tempo total: 15 min

GUIA RÁPIDO			
100 g Farinha 100 g Açúcar glacé 2 Claras de ovo	30 s		5
Estender num tabuleiro com papel antiaderente			
Cozer no forno durante 10 min a 175 ºC			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Creme pasteleiro



500 g Leite
4 Gemas
100 g Açúcar
40 g Farinha de milho
Casca de 1 limão

Coloque a pá misturadora nas lâminas, deite todos os ingredientes no jarro, começando pelo leite, e programe 10 minutos, 100º, velocidade 3. Assegure-se de que o creme ficou espesso; caso contrário, programe mais 1 minuto à mesma temperatura e velocidade.

Decorrido este tempo, programe 1 minuto, velocidade 2, para arrefecer e assim evitar grumos.

>> Este creme pode ser usado para elaborar tortas, bolos ou rechear todo o tipo de pastelaria.

Tempo total: 11 min

GUIA RÁPIDO			
* Introduzir tudo no jarro	10 min	100 ºC	3
	1 min		2

* Começar primeiro pelo leite

Crocante de chocolate



250 g Chocolate para cobertura
50 g Arroz tufado

Introduza o chocolate no jarro e derreta-o, 3 minutos, 40º, velocidade 3. Adicione o arroz tufado, 1 minuto, velocidade 2.

Forme pequenos montinhos com a ajuda de duas colheres em cima de folhas de papel antiaderente. Deixe--as arrefecer no frigorífico para que ganhem consistência.

>> Pode polvilhar os crocantes com raladura de coco ou de citrinos antes de arrefecerem.

Tempo total: 4 min

GUIA RÁPIDO			
250 g Chocolate	3 min	40 ºC	3
50 g Arroz tufado	1 min		2
Formar montinhos e deixar arrefecer no frigorífico			

Bolachas de chocolate



200 g Bolachas
250 g Chocolate negro

Introduza as bolachas no jarro e pulverize, 30 segundos, velocidade 10. Guarde.

Sem limpar o jarro, introduza o chocolate e programe 3 minutos, 40º, velocidade 4. Adicione a bolacha e misture, 1 minuto, velocidade 5.

Estenda a massa resultante entre dois papéis antiaderentes com a ajuda de um rolo e corte-a aos quadrados com uma faca. Arrefeça as bolachas no frigorífico.

>> Pode aromatizá-las com raladura de laranja, de limão ou de coco, adicionando-a no ao mesmo tempo que a bolacha pulverizada.

Tempo total: 5 min

GUIA RÁPIDO			
200 g Bolacha	30 s		10
Guardar			
250 g Chocolate negro	3 min	40 ºC	4
Bolacha pulverizada	1 min		5
Estender, cortar e arrefecer no frigorífico			

Panellets



500 g Amêndoa marcona
50 g Batata-doce cozida
300 g Açúcar
1 Ovo
10 g Água

Pique as amêndoas, 15 segundos, velocidade 6, e guarde- -as. Ponha o açúcar e a água no jarro e programe 8 minutos, 120o, velocidade 2. Adicione a amêndoa, a batata-doce cozida e misture, 2 minutos, velocidade 5. Acrescente o ovo e misture, 1 minuto, velocidade 5. Retire e trabalhe a massa com as mãos até ficar homogénea. Deixe arrefecer. Divida a massa em tantas porções como os sabores que quer fazer.

Café: Adicione café solúvel diluído em água à massa e faça bolinhas achatadas dando-lhes a forma de grãos de café.

Coco: Adicione coco ralado à massa, amasse para que fique homogénea e dê-lhes a forma de pirâmide.

Pinhões: Faça bolas com a massa e passe-as por clara, junte os pinhões e pinte com ovo batido.

Marmelada: Estenda a massa, recheie com marmelada e envolva formando um churro comprido. Corte em porções e pinte com ovo batido.

Amêndoa: Faça rolinhos com a massa, passe-os pela clara de ovo e pela amêndoa picada. Pinte com ovo batido.

Coza os panellets num forno quente até que a superfície esteja dourada.

Tempo total: 20 min

GUIA RÁPIDO			
500 g Amêndoa marcona	15 s		6
Guardar			
300 g Açúcar 10 g Água	8 min	120 ºC	2
Amêndoa picada 50 g Batata-doce cozida	2 min		5
1 Ovo	1 min		5
Dourar no forno quente			

Bolachas para o chá



300 g Farinha
170 g Manteiga
120 g Açúcar glacé
130 g Amêndoa crua moída
3 Ovos
Raladura da casca de 1 limão
1 c/c Sal

Misture a manteiga e o açúcar glacé, 1 minuto, velocidade 4. Adicione os ovos e misture, 1,30 minutos, velocidade 4. Acrescente a farinha, a amêndoa moída, a casca de limão ralada e o sal e programe 1,30 minutos, velocidade Amassar.

Retire a massa do jarro. Introduza-a num saco pasteleiro e, sobre um tabuleiro revestido com papel antiaderente, faça as bolachas com a forma desejada.

Pré-aqueça o forno a 175º e coza durante 20 minutos até que fiquem douradas.

Tempo total: 25 min

GUIA RÁPIDO			
170 g Manteiga 120 g Açúcar glacé	1 min		4
3 Ovos	1,30 min		4
300 g Farinha 130 g Amêndoa moída Raladura da casca de 1 limão 1 c/c Sal	1,30 min		AMASSAR
Pré-aquecer o forno e cozer durante 20 min a 175 ºC			

Casca de laranja confeitada



500 g Açúcar
500 g Água
4 Cascas de laranja

Coloque a pá misturadora nas lâminas. Ponha a água e o açúcar no jarro e programe 5 minutos, 120º, velocidade 3.

Adicione as cascas de laranja e programe 60 minutos, 100º, velocidade 2.

>> Este preparado é ideal para acompanhar sobremesas ou bolos de chocolate, bem como para adicionar a massas de bolo.

Tempo total: 65 min

GUIA RÁPIDO			
500 g Água 500 g Açúcar	5 min	120 ºC	3
Casca de 4 laranjas	60 min	100 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Molho de framboesas



150 g Compota de framboesa
30 g Água

Deite a compota e a água no jarro e programe 1 minuto, velocidade 7.

Tempo total: 1 min

GUIA RÁPIDO				
Introduzir tudo no jarro	1 min			7

Toffee



200 g Caramelo líquido
200 g Natas

Coloque a pá misturadora nas lâminas. Deite o caramelo líquido e as natas no jarro. Programe 5 minutos, 120º, velocidade 2.

NOTA: Este molho é ideal para acompanhar os gelados de café e amêndoa da página “200”.

Tempo total: 5 min

GUIA RÁPIDO				
200 g Caramelo líquido 200 g Natas	5 min	120 ºC		2

Trufa montada



100 g Açúcar
100 g Cacau em pó
500 g Natas

Coloque a pá misturadora nas lâminas e deite todos os ingredientes no jarro. Programe 1 minuto, velocidade 5.

NOTA: Introduza a trufa montada num saco pasteleiro e será mais fácil trabalhá-la.

>> Pode usar para rechear lionesas ou outros produtos de doçaria.

Tempo total: 1 min

GUIA RÁPIDO				
Introduzir tudo no jarro	1 min			5

Tulipas



320 g Clara de ovo
500 g Açúcar
120 g Farinha
4 Ovos

Coloque a pá misturadora nas lâminas e deite todos os ingredientes no jarro de uma só vez. Programe 1 minuto, velocidade 4.

Para a cocção das tulipas, forme círculos com a ajuda de uma colher num tabuleiro de forno revestido com papel antiaderente. Coza num forno pré-aquecido a 180º até que a superfície esteja dourada.

Retire, com a ajuda de uma espátula, e coloque cada círculo em cima de um copo, até que arrefeça, para obter a forma de tulipa.

Tempo total: 1 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	1 min		4
Pré-aquecer o forno e cozer a 180 ºC			
Retirar e deixar arrefecer em cima de um copo			

Creme para tartes



300 g Açúcar
150 g Água
5 Gemas

Deite o açúcar, a água e programe 5 minutos, 120º, velocidade 2.

Guarde no frigorífico, pelo menos durante 10 minutos.

Coloque a pá misturadora nas lâminas. Ponha as gemas no jarro. Programe 12 minutos, 80º, velocidade 3 e, quando a lâmina começar a rodar, vá adicionando a calda de açúcar reservada em fio pelo bocal da tampa.

Quando terminar o tempo, deixe arrefecer a mistura para a poder trabalhar melhor.

>> Este creme serve para revestir tartes. Estenda uma camada fina e gratine-a.

Tempo total: 30 min

GUIA RÁPIDO			
CALDA DE AÇÚCAR 300 g Açúcar 150 g Água	5 min	120 ºC	2
Guardar no frigorífico durante 10 min			
CREME 5 Gemas * Calda	12 min	80 ºC	3
Deixar arrefecer			

* Adicionar lentamente a calda em fio

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519





Pequenos-almoços e merendas

Brioche



MASSA BASE

20	g	Levedura prensada
50	g	Água
100	g	Farinha

MASSA SIMPLES

100	g	Manteiga
100	g	Açúcar
2		Ovos
10	g	Sal
		Raladura de limão e laranja
		Farinha
500	g	Leite
100	g	

PARA PINTAR

1		Ovo
50	g	Leite

Para preparar um bom brioche, primeiro temos que elaborar uma massa base e depois outra simples, que amassaremos juntas e fermentaremos duas vezes.

Para começar, ponha todos os ingredientes da massa base no jarro e programe 2 minutos, velocidade Amassar.

Retire-a e forme uma bola com as mãos. Deixe-a a repousar enquanto elabora a massa simples.

Ponha a manteiga no jarro, 1 minuto, 40º, velocidade 2. Adicione o açúcar, os ovos e misture, 1 minuto, velocidade 6. Junte a farinha, o sal, a raladura dos citrinos e programe 3 minutos, velocidade Amassar. Se não ficar bem misturado, mexa com a espátula e programe mais 2 minutos, velocidade Amassar.

Deite o leite e trabalhe 1 minuto, velocidade Amassar. Ponha a massa base cortada em bocados pequenos no jarro e continue, 3 minutos, velocidade Amassar. Retire e enfarinhe a massa resultante e deixe-a repousar 30 minutos.

Decorrido este tempo, introduza-a novamente no jarro, cortada em quatro e programe 1 minuto, velocidade Amassar. Faça pequenos pães com a massa resultante e fermente-os no forno à temperatura mínima durante uma hora.

Passado o tempo, retire-os e pré-aqueça o forno a 200º. Entretanto, pinte os brioches com uma mistura de 1 ovo e 50 g de leite. Quando o forno atingir 200º, introduza os brioches e coza durante 5 a 10 minutos.

Tempo total: 1 h 45 min

GUIA RÁPIDO			
20 g Levedura prensada 50 g Água 100 g Farinha	2 min		AMASSAR
Repousar			
100 g Manteiga	1 min	40 ºC	2
100 g Açúcar 2 Ovos	1 min		6
500 g Farinha 10 g Sal Raladura de limão e laranja	3 min		AMASSAR
100 g Leite	1 min		AMASSAR
Adicionar a massa anterior	3 min		AMASSAR
Enfarinhar e repousar 30 min			
Cortar em quartos	1 min		AMASSAR
Dividir em porções e fermentar	60 min	30 ºC	
Misturar 1 ovo, 50 g leite (pintar brioches)			
Pré-aquecer o forno a 200 ºC e cozer durante 5-10 min			

Churros



300 g Leite
200 g Farinha
3 Ovos
Sal

Aqueça o leite com sal, 4 minutos, 100º, velocidade 2. Adicione a farinha e misture, 10 segundos, velocidade 5. Na velocidade 5 acrescente os ovos um por um.

Ponha a massa resultante num saco pasteleiro com bico ondulado e forme os churros apertando o saco e cortando com a medida desejada.

Frite-os com azeite abundante em lume moderado para que fiquem dourados por fora e cozidos no interior. Quando estiverem prontos, polvilhe-os com açúcar.

Tempo total: 5 min

GUIA RÁPIDO			
300 g Leite Sal	4 min	100 ºC	2
200 g Farinha	10 s		5
* 3 Ovos			5

* Adicionar um por um

Creme de chocolate para barrar



300 g Chocolate para
300 g cobertura
300 g Avelãs
200 g Leite
Açúcar

Derreta o chocolate, 3 minutos, 40º, velocidade 3. Deite os restantes ingredientes no jarro e programe 4 minutos, velocidade 7<10 progressiva.

Tempo total: 7 min

GUIA RÁPIDO			
300 g Chocolate para cobertura	3 min	40 ºC	3
300 g Avelãs 200 g Açúcar 300 g Leite	4 min		7<10

Compota de pêssego



500 g Pêssego
400 g Açúcar
1 Limão espremido
50 g Água

Introduza o açúcar, a água e o sumo de limão no jarro e programe 5 minutos, 100º, velocidade 3. Adicione o pêssego cortado e deixe cozinhar durante 30 minutos, 100º, velocidade 2.

Tempo total: 35 min

GUIA RÁPIDO			
400 g Açúcar 50 g Água 1 Limão espremido	5 min	100 ºC	3
500 g Pêssego	30 min	100 ºC	2

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Compota de laranja



500 g Laranja
400 g Açúcar
50 g Água

Coloque a laranja cortada em gomos sem descascar no jarro e triture premindo TURBO durante 10 segundos e reserve.

Sem limpar o jarro, deite o açúcar, a água e programe 5 minutos, 100º, velocidade 3.

Adicione a laranja triturada e deixe cozinhar, 30 minutos, 100º, velocidade 2.

Tempo total: 23 min

GUIA RÁPIDO			
* 500 g Laranja	10 s		TURBO
Guardar			
400 g Açúcar 50 g Água	5 min	100 ºC	3
Laranja	30 min	100 ºC	2

* Sem descascar e cortada em gomos

Plum cake



250 g Manteiga
250 g Açúcar
250 g Farinha
4 Ovos
1,5 c/c Levedura em pó
450 g Fruta cristalizada ou frutos secos

Deite a manteiga e o açúcar no jarro e programe 1 minuto, 40º, velocidade 2. Ponha a máquina na velocidade 5 e adicione os ovos um por um. Adicione a levedura e a farinha, 1 minuto, velocidade Amassar.

Deite a massa resultante numa forma untada com manteiga e farinha, coloque a fruta enfarinhada em cima e empurre-a para o centro.

Coza durante 60 minutos com o forno pré-aquecido a 175º.

NOTA: Pode usar fruta cristalizada ou então frutos secos como pêssegos, passas, ameixas, nozes ou figos.

Tempo total: 60 min

GUIA RÁPIDO			
250 g Manteiga 250 g Açúcar	1 min	40 ºC	2
4 Ovos			5
1,5 c/c Levedura em pó 250 g Farinha	1 min		AMASSAR
Deitar a fruta cristalizada ou os frutos secos enfarinhados numa forma forrada com manteiga e farinha			
Pré-aquecer o forno e cozer durante 60 min a 175 ºC			

Sumo de kiwi



500 g Kiwi
100 g Açúcar
600 g Água

Deite todos os ingredientes no jarro e programe 2 minutos, velocidade 10.

Para manter o sumo fresco, guarde-o no frigorífico.

Tempo total:2 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	2 min		10
Arrefecer			

Sumo de laranja, limão e cenoura



500 g Laranja
300 g Cenoura
100 g Limão
700 g Água
150 g Açúcar

Coloque no jarro a laranja, a cenoura e o limão descascados, juntamente com a água e o açúcar. Triture, 3 minutos, velocidade 10.

Para manter o sumo fresco, guarde-o no frigorífico.

Tempo total:3 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro (fruta descascada)	3 min		10
Arrefecer			

Sumo de pêra



500 g Pêra
500 g Água
50 g Açúcar

Coloque as peras descascadas no jarro, juntamente com o açúcar e a água. Triture, 1 minuto, velocidade 10.

Para manter o sumo fresco, guarde-o no frigorífico.

Tempo total: 1 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	1 min		10
Arrefecer			

Sumo de ananás



500 g Ananás
500 g Água
50 g Açúcar

Ponha todos os ingredientes no jarro e triture, 3 minutos, velocidade 10.

Para manter o sumo fresco, guarde-o no frigorífico.

Tempo total: 3 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	3 min		10
Arrefecer			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Sumo de ananás e pêssego



300 g Ananás
400 g Pêssego
800 g Água
100 g Açúcar

Introduza todos os ingredientes no jarro e programe 2 minutos, 60º, velocidade 10.

Para manter o sumo fresco, guarde-o no frigorífico.

NOTA: Se desejar uma textura mais fina, triture durante mais alguns segundos.

Se quiser um sumo mais claro, adicione água.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	2 min		10
Arrefecer			





Sorvetes e gelados

Calda (base para gelado)



200 g Açúcar
200 g Água

Ponha o açúcar e a água no jarro e programe 4 minutos, 120º, velocidade 2.

NOTA: Este preparado básico pode usar-se para elaborar sorvetes ou frutas em calda, entre outros.

Tempo total: 4 min

GUIA RÁPIDO			
Introduzir tudo no jarro	4 min	120 ºC	2

Granizado de café



300 g Cubinhos de gelo
150 g Açúcar
50 g Água
3 c/s Café solúvel

Pique o gelo, o açúcar e a água, 30 segundos, velocidade 7.

Adicione o café dissolvido num pouco de água, coloque a pá misturadora nas lâminas e misture, 5 segundos, velocidade 3.

Tempo total: 35 s

GUIA RÁPIDO			
300 g Gelo 150 g Açúcar 50 g Água	30 s		7
* 3 c/s Café solúvel	5 s		3

* Dissolvido em água

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Granizado de limão



300 g Cubinhos de gelo
3 Limões
150 g Açúcar

Ponha os cubinhos de gelo no jarro e pique-os, 20 segundos, velocidade 7.

Adicione os limões descascados e sem caroços, o açúcar e triture, 10 segundos, velocidade 7.

Se ficar inconsistente adicione mais gelo.

Tempo total: 30 s

GUIA RÁPIDO			
300 g Cubinhos de gelo	20 s		7
* 3 Limões 150 g Açúcar	10 s		7

* Sem casca e sem caroços

Gelado de natas



300 g Leite
400 g Natas
100 g Açúcar

Coloque a pá misturadora nas lâminas.

Introduza todos os ingredientes no jarro e programe 4 minutos, 100º, velocidade 3.

Guarde a mistura no congelador.

Depois de congelada, corte em porções e emulsione, 1 minuto, velocidade 5.

Tempo total: 5 min

GUIA RÁPIDO			
300 g Leite 400 g Natas 100 g Açúcar	4 min	100 ºC	3
Congelar			
Mistura congelada cortada em porções	1 min		5

Sorvete de chocolate negro



400 g Chocolate negro
500 g Cubinhos de gelo

Deite o chocolate negro, cortado em pedaços, no jarro e programe 2 minutos, 40º, velocidade 3.

Adicione 200 g de gelo e, com a ajuda da espátula, triture, 40 segundos, velocidade 7<8 progressiva.

Acrescente o resto do gelo e programe 1 minuto, velocidade 8<10 progressiva.

NOTA: Sirva imediatamente ou guarde no congelador até usar.

Tempo total: 5 min

GUIA RÁPIDO			
400 g Chocolate negro	2 min	40 ºC	3
200 g Cubinhos de gelo	40 s		7<8
300 g Cubinhos de gelo	1 min		8<10

Sorvete de frutos do bosque



500 g Frutos do bosque
200 g Açúcar glacé
100 g Água
2 Claras de ovo

Congele os frutos do bosque. Introduza-os, congelados, no jarro com o açúcar e a água. Programe 2 minutos, velocidade 7<10 progressiva.

Coloque a pá misturadora nas lâminas, adicione as claras e programe 2 minutos, velocidade 5.

Tempo total: 4 min

GUIA RÁPIDO			
500 g Frutos do bosque 200 g Açúcar glacé 100 g Água	2 min		7<10
2 Claras de ovo	2 min		5

Sorvete de kiwi



150 g Açúcar
150 g Água
8 Kiwis

Introduza o açúcar e a água no jarro. Programe 4 minutos, 120º, velocidade 3. Adicione a polpa de kiwi e misture, 1 minuto, velocidade 7<10 progressiva.

Guarde a mistura no congelador. Depois de congelada, emulsione, 1 minuto, velocidade 5.

Tempo total: 6 min

GUIA RÁPIDO			
150 g Açúcar 150 g Água	4 min	120 ºC	3
Polpa de 8 kiwis	1 min		7<10
Congelar			
Emulsionar mistura	1 min		5

Sorvete de pêssego



700 g Pêssego
200 g Açúcar glacé
100 g Água

Corte o pêssego e guarde-o no congelador.

Quando estiver congelado, introduza-o no jarro com o açúcar e a água. Programe 2 minutos, velocidade 7<10.

Servir imediatamente.

Tempo total: 2 min

GUIA RÁPIDO			
* 700 g Pêssego 200 g Açúcar glacé 100 g Água	2 min		7<10

* Cortado em pedaços e congelado

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Sorvete de limão



200 g Açúcar
200 g Água
250 g Sumo de limão

Introduza o açúcar e a água no jarro e programe 4 minutos, 120º, velocidade 3. Adicione o sumo de limão e misture, 30 segundos, velocidade 3.

Guarde a mistura no congelador. Depois de congelada, emulsione, 1 minuto, velocidade 5.

Tempo total: 5 min 30 s

GUIA RÁPIDO			
200 g Açúcar 200 g Água	4 min	120 ºC	3
250 g Sumo de limão	30 s		3
Congelar			
Emulsionar mistura	1 min		5

Sorvete de laranja



100 g Açúcar
100 g Água
260 g Sumo de laranja

Introduza o açúcar e a água no jarro e programe 2 minutos, 120º, velocidade 3. Adicione o sumo de laranja e misture, 30 segundos, velocidade 3.

Guarde a mistura no congelador. Quando estiver congelada, emulsione, 1 minuto, velocidade 5.

Tempo total: 3 min 30 s

GUIA RÁPIDO			
100 g Açúcar 100 g Água	2 min	120 ºC	3
260 g Sumo de laranja	30 s		3
Congelar			
Emulsionar mistura	1 min		5

Sorvete de ananás



200 g Açúcar
200 g Água
900 g Ananás

Introduza o açúcar e a água no jarro e programe 4 minutos, 120º, velocidade 3. Adicione o ananás cortado em cubos e triture, 2 minutos, velocidade 7<10 progressiva.

Guarde a mistura no congelador. Quando estiver congelada, emulsione, 1 minuto, velocidade 5.

Tempo total: 7 min

GUIA RÁPIDO			
200 g Açúcar 200 g Água	4 min	120 ºC	3
* 900 g Ananás	2 min		7<10
Congelar			
Emulsionar mistura	1 min		5

* Cortado em cubos

Sorvete de iogurte e framboesa



200 g Açúcar
200 g Água
6 Iogurtes gregos
Ver a preparação do molho de framboesa na página “193”.

Elabore o molho de framboesa como se explica na página “193” e guarde-o.

Coloque a pá misturadora nas lâminas. Introduza o açúcar e a água no jarro e programe 4 minutos, 120º, velocidade 3.

Adicione os iogurtes e misture, 1 minuto, velocidade 3.

Guarde a mistura no congelador. Quando estiver congelada, emulsione, 1 minuto, velocidade 5.

Deite o molho de framboesa sobre o sorvete e misture-o com a espátula.

Tempo total: 6 min

GUIA RÁPIDO			
200 g Açúcar 200 g Água	4 min	120 ºC	3
6 Iogurtes gregos	1 min		3
Congelar			
Emulsionar mistura	1 min		5
Molho de framboesa			

Electrodomésticos Taurus S.L. B-08296519

Notas / Notes / Notes / Notas

Notas / Notes / Notes / Notas

taurus group
Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain
www.taurus.es

Cod. 062678