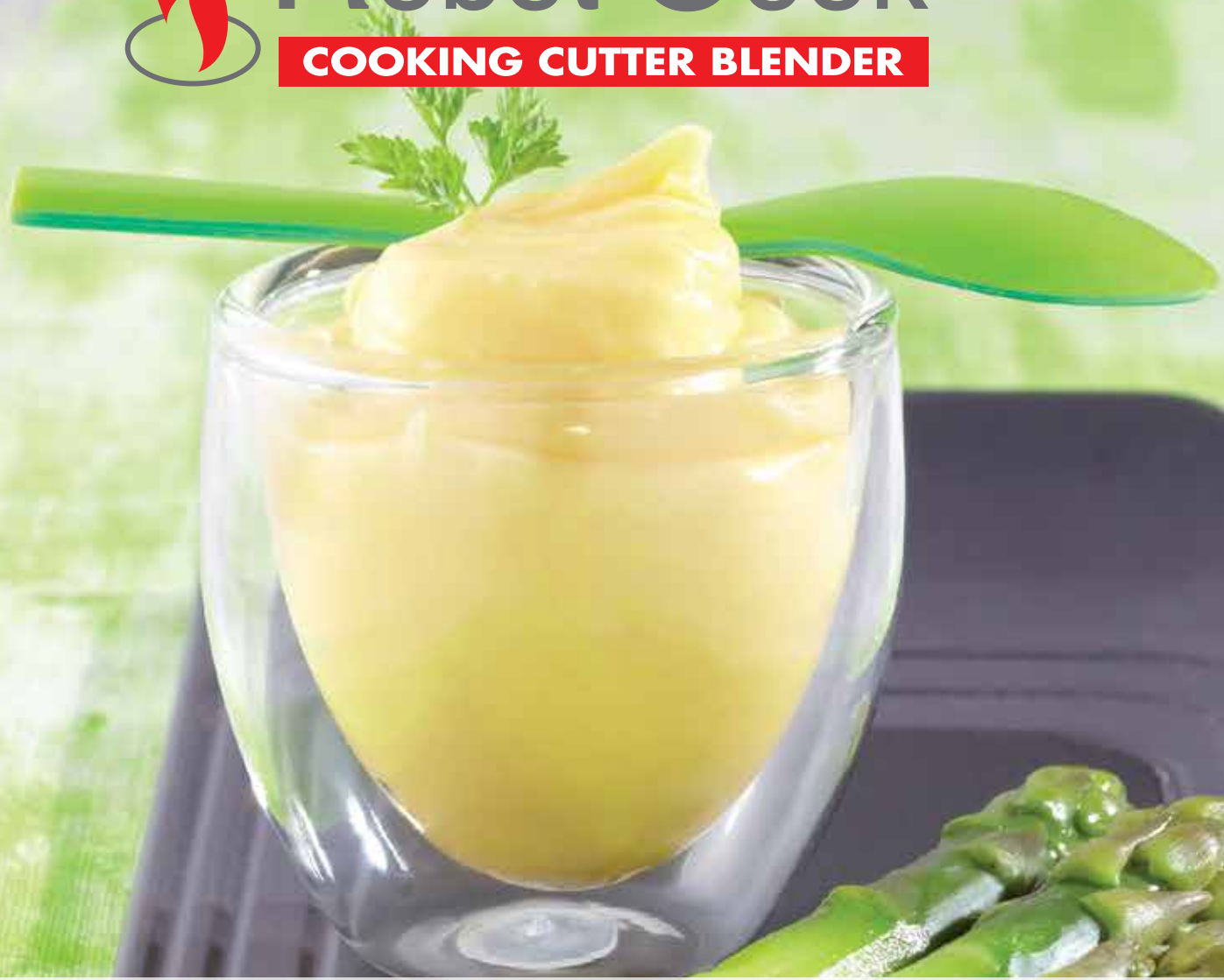


– RECEITAS –



# Robot Cook<sup>®</sup>

**COOKING CUTTER BLENDER**



*robot coupe*<sup>®</sup>

# Receitas salgadas

página **13**

---

Molho Béchamel	<b>13</b>	Creme de espargos	<b>51</b>
Molho Béarnaise	<b>17</b>	Creme Dubarry	<b>53</b>
Molho Holandês	<b>19</b>	Chutney de groselha-negra	<b>55</b>
Molho beurre blanc	<b>21</b>	Chutney de figos moles	<b>57</b>
Manteiga com alho e salsa	<b>23</b>	Guacamole	<b>59</b>
Manteiga de lagostim	<b>25</b>	Tártaro de salmão	<b>61</b>
Maionese	<b>27</b>	Pesto de manjeriço	<b>63</b>
Clorofila	<b>29</b>	Tapenade de azeitonas pretas	<b>65</b>
Tomate picado	<b>31</b>	Hummus	<b>67</b>
Coulis de tomate	<b>33</b>	Caviar de beringela	<b>69</b>
Molho de tomate	<b>35</b>	Tarama com ovos de bacalhau	<b>71</b>
Flan de ervilhas	<b>37</b>	Tarama de salmão fumado	<b>73</b>
Polenta	<b>39</b>	Risoto ao natural	<b>75</b>
Puré de cenoura com laranja	<b>41</b>		
Puré de aipo	<b>43</b>		
Puré de ervilhas	<b>45</b>		
Emulsão de feijão branco	<b>47</b>		
Sopa de alcachofra	<b>49</b>		

# Receitas doces

página **77**

---

Creme Inglês	<b>77</b>	Coulis de alperce	<b>105</b>
Creme Pasteleiro	<b>79</b>	Base de gelado de pêsego	<b>107</b>
Creme de manteiga	<b>81</b>	Sorvete com frutos vermelhos expresso	<b>109</b>
Creme de manteiga com açúcar cozido	<b>83</b>	Base de gelado com groselha-negra	<b>111</b>
Ganache	<b>85</b>	Sorvete de manga	<b>113</b>
Sabayon	<b>87</b>	Granitado de amêndoa	<b>115</b>
Massa para choux	<b>89</b>		
Cobertura de chocolate	<b>91</b>		
Creme de chocolate	<b>93</b>		
Fondant de chocolate	<b>95</b>		
Elaboração de cobertura de chocolate	<b>97</b>		
Creme Bavaoise	<b>99</b>		
Compota de maçãs	<b>101</b>		
Doce de morangos	<b>103</b>		

# — AS FUNÇÕES —



# — DESCRIÇÃO —

## O 1° Robot Profissional com aquecimento!



**TAMPA  
ANTI-VAPOR**  
Visibilidade  
constante 3,7 L



**BRAÇO  
RASPADOR**  
para uma textura  
sempre homogênea



**CUBA DE GRANDE  
FORMATO 3,7 L**  
com lâmina de  
serrilhas pequenas



Cozedura  
**até 140°C**  
com precisão  
de um grau.



**MOTOR ASSÍNCRONO  
SILENCIOSO**

**TURBO PULSE**  
4500 RPM

**FUNÇÃO DE  
PROGRAMAÇÃO**

**5 FUNÇÕES DE  
VELOCIDADE**

# — PAINEL DE CONTROLO —



# — UTILIZAÇÃO —

## PORMENOR DAS REGULAÇÕES



### FUNÇÃO PEQUENA E GRANDE POTÊNCIA DE AQUECIMENTO




**Pequena potência de aquecimento**




**Grande potência de aquecimento**

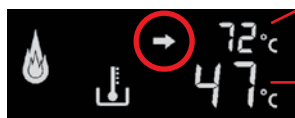
**Temperatura regulável de 20°C a 140°C**

#### Regular a temperatura:

Pequena potência de aquecimento    Premer 1 vez 

Grande potência de aquecimento    Premer 2 vezes 

Em seguida, selecionar a temperatura pretendida com o botão rotativo



A temperatura pretendida é exibida na frente da seta de seleção

Temperatura efetivamente medida no fundo da cuba

A potência ou a temperatura de aquecimento podem ser alteradas durante o processo.

Se não desejar utilizar a função de aquecimento, faça aparecer os 2 traços --°C na linha de aquecimento girando o botão rotativo até ao ponto 0.



### FUNÇÃO DE VELOCIDADES



**Velocidade variável de 100 a 3500 rpm**

Selecione a velocidade pretendida com o botão rotativo.

**Pulse de alta precisão:**

Para um melhor controlo das preparações



**Função Turbo de 4500 rpm**


**Função R-Mix entre -100 e 500 rpm**



**Função intermitente:**

Rotação lenta da lâmina cada 2 segundos  
Esta função é obtida girando o botão rotativo para uma posição antes do 0.

Funções	Velocidades
Misturar	100 a 500 rpm Função R-Mix entre -100 e 500 rpm
Picar	600 a 2000 rpm
Bater	2100 a 3000 rpm
Emulsionar Pulverizar	3000 a 4500 rpm
Manter a temperatura	Função intermitente
Amassar	Entre 500 e 1000 rpm

No fim do funcionamento, é emitido um toque breve. 





# – UTILIZAÇÃO –



## FUNÇÃO TEMPORIZADOR

### Modo contagem decrescente

Premer o botão , para regular a duração de funcionamento do aparelho com o botão rotativo.

No fim do funcionamento, é emitido um toque breve. Pode optar por ativar a opção de toque longo  para criar um verdadeiro alarme, premendo 2 vezes o botão temporizador.



### Modo Cronómetro

Por omissão, um cronómetro contabiliza o prazo de funcionamento do aparelho.

### Contagem decrescente da temperatura pretendida

Esta função é muito útil para tempos de cozedura muito precisos.

O temporizador em contagem decrescente começa unicamente depois de os ingredientes atingirem a temperatura pretendida.

Efetuada uma pressão longa (2 segundos) no botão temporizador , é exibido o seguinte  no ecrã. Regular com o botão rotativo a duração de funcionamento do aparelho depois de ter sido atingida a temperatura selecionada.

Este modo desativa-se automaticamente após a utilização e o indicador  desaparece.





# – UTILIZAÇÃO –



## FUNÇÃO DE PROGRAMAÇÃO

### FUNÇÃO DE PROGRAMAÇÃO

Tem a possibilidade de memorizar



9 programas no seu Robot Cook.

#### Para criar um programa:

Premer 1 vez a tecla de programa  +  para obter o programa pretendido (de 1 a 9). Para cada programa, inserir as informações seguintes de cada etapa:

- Potência de aquecimento e Temperatura
- Velocidade
- Temporizador

#### Para criar ou modificar uma etapa

Selecionar a etapa pretendida premendo longamente . Quando aparecer o número da etapa a piscar, os parâmetros podem ser introduzidos. Validar os parâmetros premendo novamente o botão Etapas  para memorizá-los e passar para a etapa seguinte utilizando o botão rotativo.

### LANÇAMENTO DE UM PROGRAMA

#### Estão pré-programadas 3 receitas:

Programa 1 :  
Béchamel

Programa 2 :  
Creme Inglês

Programa 3 :  
Creme Pasteleiro

#### Para ler um programa,

Na função Programas , escolher o número do programa com o botão rotativo, e premer o botão ON  



#### No fim de cada etapa do programa,

é emitido um toque para indicar que o programa passa para a etapa seguinte.

### SUPRESSÃO DE UM PROGRAMA









**Para suprimir um programa,** devem ser suprimidas todas as etapas desse programa.

#### Para suprimir uma etapa:

Posicionar-se na etapa para suprimir, premer longamente o botão etapa  e premer o botão vermelho OFF  para suprimir a etapa. A etapa ativa foi substituída pela etapa seguinte. Quando todas as etapas estiverem suprimidas, o programa é desativado. A palavra End é exibida no lugar da última etapa. Durante a execução, o programa pára.



# Os do Robot Cook<sup>®</sup>

-  **Função Cutter com lâmina no fundo da cuba**
-  **Cuba de 3,7 litros em aço inoxidável com pega**
-  **Controlo de temperatura preciso a + ou -1 °**
-  **Capacidade de aquecimento até 140°C**
-  **Função Turbo de 4500 rpm**
-  **Função de programação**
-  **Máquina de utilização muito simples**
-  **Máquina ultra silenciosa**





# Molho Béchamel

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

MANTEIGA	100 G	PIMENTA	1 G
FARINHA	100 G	NOZ-MOSCADA	1 G
LEITE	1 L		
SAL	5 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Manteiga</b>	100 g	Fazer derreter	115°C	200 rpm	2 min.	Fechado	
<b>2</b>	<b>Farinha</b>	100 g	Incorporar	120°C	200 rpm	5 min.	Fechado	
<b>3</b>	<b>Leite</b> <b>Sal</b> <b>Pimenta</b> <b>Noz-moscada</b>	1 L 5 g 1 g 1 g	Cozer	100°C	500 rpm	15 min.	Fechado	Incorporar progressivamente numa só vez.  Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode utilizar um método invertido, aquecendo primeiro o leite na cuba e incorporando um roux frio realizado previamente.



# Molho Béchamel



## ETAPA 1: Incorporar a manteiga



 **Regulação do aquecimento**  
 115°C

 **Velocidade**  
200 rpm

 **Tempo**  
2 min.



## ETAPA 2: Acrescentar a farinha



 **Regulação do aquecimento**  
 120°C

 **Velocidade**  
200 rpm


 **Tempo**  
5 min.



## ETAPA 3: Acrescentar o leite e as especiarias



 **Regulação do aquecimento**  
 100°C

 **Velocidade**  
500 rpm

 **Tempo**  
15 min.













# Molho Béarnaise

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

CHALOTAS	75 G	GEMAS DE OVOS	160 G
ESTRAGÃO	15 G	MANTEIGA	325 G
VINAGRE BRANCO	50 G	SAL FINO	5 G
VINHO BRANCO	50 G	PIMENTA	1 G

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Chalotas</b> <b>Estragão</b> <b>Sal</b> <b>Pimenta</b>	75 g 15 g 5 g 1 g	Picar	 -	Pulse 2000 rpm	3 a 4 impulsos	Fechado	
<b>2</b>	<b>Vinagre</b> <b>Vinho</b>	50 g 50 g	Verter	 110°C	-100 rpm R-Mix	4 min.	Aberto	Abrir a tampa para fazer baixar rapidamente a temperatura
<b>3</b>	<b>Gemas de ovos</b>	160 g	Incorporar	 80°C	700 rpm	2 min. 30	Aberto	
<b>4</b>	<b>Manteiga fresca cortada aos cubos</b>	325 g	Incorporar	 45°C	400 rpm	3 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode realizar uma preparação de redução de chalotas e estragão em grande quantidade e conservá-la no frio.

Para realizar um molho béarnaise expresso, basta colocar a redução na cuba e passar diretamente para a etapa n°3.







# Molho Holandês

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

ÁGUA	100 G	LIMÃO	1 PEÇA
MANTEIGA DERRETIDA	120 G	SAL	5 G
MANTEIGA CLARIFICADA	300 G	PIMENTA	1 G
GEMAS DE OVOS	120 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Água</b>	100 g	Aquecer a água	 75°C	700 rpm	2 min.	Fechado	
<b>2</b>	<b>Gemas de ovos</b>	120 g	Incorporar	 75°C	700 rpm	1 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Manteiga derretida</b>	120 g	Incorporar	 75°C	700 rpm	10 min.	Aberto	
<b>4</b>	<b>Manteiga clarificada</b> <b>Sumo de limão</b> <b>Sal</b> <b>Pimenta</b>	300 g 1 5 g 1 g	Verter em fio	 75°C	700 rpm	5 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Utilize a função intermitente a 45°C para manter o molho Holandês quente durante o serviço.













# Molho beurre blanc

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

CHALOTAS	100 G	MANTEIGA	500 G
VINAGRE	50 G		
VINHO BRANCO	100 G		
NATAS LÍQUIDAS	250 G		

								
	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Chalotas</b>	100 g	Picar	–	1000 rpm	1 min.	Fechado	
<b>2</b>	<b>Vinagre Vinho</b>	50 g 100 g	Reduzir	 100°C	-100 rpm R-Mix	5 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Natas líquidas</b>	250 g	Verter	 95°C	-200 rpm R-Mix	10 min.	Aberto	
<b>4</b>	<b>Manteiga</b>	500 g	Emulsão	 70°C	-200 rpm R-Mix	5 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Durante a redução, convém obter uma base bem seca para o êxito da receita.





# Manteiga com alho e salsa

## Ingredientes:

SALSA 350 G  
SEM OS CAULES, LAVADA E SECADA NUM PANO  
CHALOTAS X 6 150 G  
ALHO NOVO SEM O GERME 120 G

MANTEIGA EM POMADA 1000 G  
SAL 40 G  
PIMENTA  
PIMENT D'ESPELETTE

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento 	Velocidade 	Tempo 	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Salsa Alho Chalotas Sal Pimenta Piment d'Espelette	350 g 120 g 150 g – – –	Picar finamente	–	Pulse 1500 rpm	5 impulsos	Fechado	
<b>2</b>	Manteiga em pomada	1000g	Misturar	–	1300 rpm	1 min30		Provar e retificar o tempero.
<b>3</b>				–	Turbo	10 a 15 s		



### DICA DO CHEFE

Pode variar as ervas aromáticas (manjeriço, estragão, coentros, funcho) conforme as preparações que pretende elaborar em seguida. Pode acrescentar mostarda à l'ancienne e amêndoa em pó, para tornar a preparação mais intensa e com um toque estaladiço.





# Manteiga de lagostim

## Ingredientes:

MANTEIGA NATURAL OU MEIO SAL	1 KG	CABEÇAS E PINÇAS DE		CONCENTRADO DE TOMATE	
AZEITE	1 FIO	LAGOSTINS GRANDES 9/12	10	1 COLHER DE SOPA	
		OU SEJA, CERCA DE 500 G PARTIDAS		SAL	12 G

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Azeite Carcaças	1 fio 500 g	Inserir na cuba	—	Pulse 2500 rpm	3 a 4 impulsos	Aberto	
2				110°C	Intermitente OIOI	10 min.		
3	Manteiga Piripiri Concentrado de tomate	1 kg Q.B. 1 colher de sopa	Incorporar	110°C	Intermitente OIOI	15 min.	Fechado	Provar e retificar o tempero.
4	Preparação		Passar pela gaze para recuperar a manteiga	—				



### DICA DO CHEFE

Pode utilizar esta manteiga para aquecer lagostins, para ligar um molho ou ainda como gordura num roux, por exemplo. Pode também utilizar carcaças de lavagante para realizar esta manteiga.



# Maionese

## Ingredientes:

GEMAS DE OVOS	60 G	PIMENTA-DE-CAIENA	
OVOS INTEIROS	2	ÓLEO DE GRAINHA DE UVA	750 ML
MOSTARDA	150 G	VINAGRE DE JEREZ	Q.B.
SAL			

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Gemas de ovos Ovos Sal Pimenta-de-Caiena Mostarda	60 g 2 – – 150 g	Inserir na cuba	–	700 rpm	10 s		
<b>2</b>	Óleo de grinha de uva	750 ml	Verter rapidamente em fio grosso contínuo	–	2500 rpm	1 min.		
<b>3</b>	Vinagre de Jerez	Q.B.	Acrescentar e bater durante alguns momentos	–	2500 rpm			Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Utilize ovos inteiros para obter uma maionese mais consistente.









# Clorofila

## Ingredientes:

FOLHAS DE ESPINAFRES	500 G
FOLHAS DE SALSA	
LAVADAS E ESCORRIDAS	300 G
ÁGUA	1 L

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Espinafres</b> <b>Salsa</b> <b>Água</b>	500 g 300 g 1 L	Inserir na cuba	 70°C	Pulse 2000 rpm	4 impulsos		
<b>2</b>			Aquecer	 70°C	200 rpm	7 min.		
<b>3</b>				–	Turbo	10 a 30 s		A clorofila deve ser bem pulverizada
<b>4</b>			Passar pela gaze Recuperar a polpa e arrefecer imediatamente.	–				Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

É importante arrefecer a clorofila depois de realizada, para manter uma cor intensa.









# Tomate picado

## Ingredientes:

TOMATES 1 KG  
SEM A PELE, SEM AS GRAINHAS E ESCORRIDOS.  
DENTES DE ALHO MÉDIOS 2  
CHALOTA GRANDE 1  
AZEITE 30 G

SAL, PIMENTA, AÇÚCAR  
FOLHAS DE MANJERICÃO CORTADAS

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Chalotas	1	Inserir na cuba	 100°C	800 rpm	2 min.	Fechado	
	Dentes de alho	2						
	Azeite	30 g						
2	Tomates	1kg	Acrescentar	 105°C	-100 rpm R-Mix	25 a 30 min.	Aberto	
	Sal	-						
	Pimenta	-						
3	Açúcar	-	Acrescentar e picar	-	Pulse 1500 rpm	1 a 2 impulsos		Provar e retificar o tempero.
	Manjericão cortado	-						



### DICA DO CHEFE

Utilize de preferência tomates pouco sumarentos e com poucas grainhas.







# Coulis de tomate e pimentos vermelhos com sementes de papoila

## Ingredientes:

TOMATES FRESCOS	700 G	DENTE DE ALHO	1	FIO DE AZEITE	1
PIMENTOS VERMELHOS BRANQUEADOS E SEM A PELE	300 G	TOMILHO, LOURO, SALSA		SAL	
CEBOLAS BRANCAS	180 G	COLHER DE SOPA DE SEMENTES DE PAPOILA	1		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Pimentos</b> <b>Cebolas</b> <b>Azeite</b>	300 g 180 g 1 fio	Inserir na cuba	 110°C	Intermitente OIOI	6 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Tomates</b> <b>1 dente de alho</b> <b>Salsa</b> <b>Tomilho</b> <b>Louro</b> <b>Sal</b>	700 g 1 - - - -	Inserir e bater	 100°C	200 rpm	10 min.	Fechado	
<b>3</b>			Bater	-	3500 rpm	30 s		Provar e retificar o tempero.
<b>4</b>				-	Turbo	30 s		Etapa facultativa conforme o resultado pretendido
<b>5</b>			Retirar e acrescentar as sementes de papoila	-				



### DICA DO CHEFE

Para uma refeição dietética, pode realizar este coulis suprimindo o azeite e o sal.







# Molho de tomate

## Ingredientes:

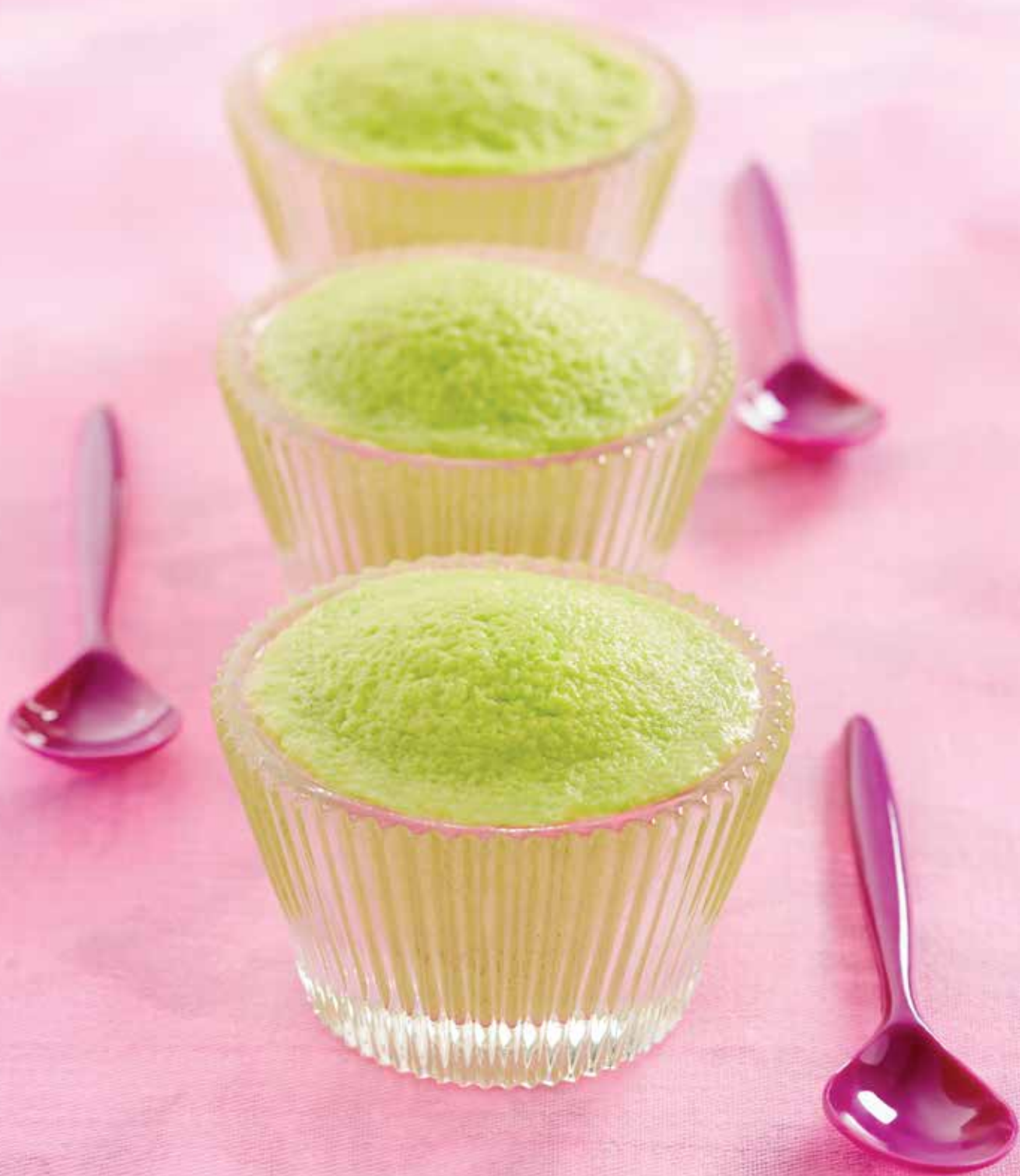
MANTEIGA	20 G	AIPO EM RAMA	15 G	DENTES DE ALHO	1
TOUCINHO FUMADO	45 G	CONCENTRADO DE TOMATE	225 G	FUNDO BRANCO	750 ML
CEBOLAS	50 G	TOMATE PELADO	300 G	TOMILHO, LOURO, CAULES DE SALSA	
CENOURAS	40 G	E SEM AS GRAINHAS		SAL, PIMENTA	

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Manteiga	20 g	Inserir na cuba	115°C	Pulse 1500 rpm	4 impulsos	Fechado	
	Cebolas	50 g						
	Cenouras	40 g						
	Aipo	15 g						
	Toucinho	45 g						
2	Concentrado de tomate	225 g	Incorporar	130°C	Turbo	10 s	Aberto	Provar e retificar o tempero.
	Tomates	300 g						
	Alho	1						
	Fundo branco	750 ml						
	Tomilho	-						
	Louro	-						
	Salsa	-						
	Sal	-						
Pimenta	-							
3			Passar a preparação pelo acessório para coulis do Kit Cozinha	-				



### DICA DO CHEFE

Pode temperar o molho a gosto, acrescentando especiarias (orégãos, manjeriço, segurelha, etc.).






# Flan de ervilhas

## Ingredientes para 30 flans com 4,5 cm de diâmetro e 3 cm de altura:

ERVILHAS CRUAS CONGELADAS	220 G	NATAS LÍQUIDAS	500 G
OVOS	4	LEITE	60 G
FARINHA	60 G	SAL, PIMENTA	

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento 	Velocidade 	Tempo 	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Ervilhas</b> <b>Farinha</b> <b>Leite</b> <b>Natas</b> <b>Ovos</b> <b>Sal</b> <b>Pimenta</b>	220 g 60 g 60 g 500 g 4 - -	Inserir na cuba	-	3500 rpm	1 min. 30	Fechado	
<b>2</b>			Passar a preparação pelo chinês	-				Etapa facultativa
<b>3</b>			Vazar nas formas Levar ao forno a vapor a 95°C			15 min.		Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode utilizar vários tipos de legumes, com a mesma base de legumes cozidos (brócolos, cenouras, milho, etc.).







# Polenta

## Ingredientes:

ÁGUA	750 ML	AZEITE	15 G
SAL	4 G		
FARINHA DE MILHO	190 G		
QUEIJO PARMESÃO	40 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Água Azeite Sal	750 ml 15 g 4 g	Inserir na cuba	 100°C	100 rpm	5 min.	Aberto	Aguardar até a água ferver
<b>2</b>	Farinha de milho	190 g	Acrescentar	 100°C	100 rpm	20 min.	Fechado	
<b>3</b>	Queijo parmesão	40 g	Acrescentar	sem aquecer	-150 rpm R-Mix	30 s		Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Reservar numa placa para fritar posteriormente ou então acrescentar um fio de 10 cl de natas para utilizar como polenta cremosa.







# Puré de cenoura com laranja

## Ingredientes:

CENOURAS	1 KG	SUMO DE LARANJA	400 ML
PELADAS E LAVADAS		SAL, PIMENTA	
COMINHOS EM PÓ	2 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Cenouras (troços grandes)</b>	1 kg	Inserir na cuba		600 rpm	25 min.		Provar e retificar o tempero.
	<b>Sal</b>	-						
	<b>Pimenta</b>	-						
	<b>Cominhos</b>	2 g						
	<b>Sumo de laranja</b>	400 ml						
<b>2</b>			-	Turbo	15 a 20 s		Para obter um puré muito liso.	



### DICA DO CHEFE

Pode substituir o sumo de laranja por um fundo branco, se desejar obter um puré mais neutro.










# Puré de aipo

## Ingredientes:

RAIZ DE AIPO PELADA 750 G

LEITE 375 G

SAL, PIMENTA, NOZ-MOSCADA

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento 	Velocidade 	Tempo 	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Aipo (pedaços grandes)</b>	750 g	Inserir na cuba	 95°C	Intermittente OIOI	15 min.	Aberto	
	<b>Leite</b>	375 g						
	<b>Sal</b>	-						
	<b>Pimenta</b>	-						
	<b>Noz-moscada</b>	-						
<b>2</b>			Bater	 95°C	600 rpm	10 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.
<b>3</b>			Bater para obter um puré bem liso	-	3500 rpm	3 min.	Fechado	



### DICA DO CHEFE

Pode suavizar o sabor pronunciado da raiz de aipo acrescentando batatas.










# Puré de ervilhas

## Ingredientes:

ERVILHAS CRUAS CONGELADAS 750 G

MANTEIGA 100 G

SAL, PIMENTA

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Ervilhas</b>	750 g	Inserir na cuba	 80°C	3500 rpm	2 min.	Fechado	
<b>2</b>	<b>Manteiga</b>	100 g	Acrescentar	 80°C	100 rpm	13 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Sal Pimenta</b>			-				Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode acrescentar um toque de natas ou de manteiga para dar untuosidade ao puré. O fato de utilizar ervilhas congeladas fixa a clorofila, não sendo necessário branquear previamente as ervilhas (tempo de preparação e manipulação reduzidos => ganho de tempo).









# Emulsão de feijão branco

## Ingredientes:

MANTEIGA	20 G	FEIJÃO BRANCO COZIDO	250 G
CEBOLA (CORTADA AOS QUARTOS)	1	FUNDO BRANCO	500 ML
DENTES DE ALHO	2	NATAS LÍQUIDAS	250 ML

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Manteiga Cebolas Dentes de alho	20 g 1 2	Inserir na cuba	 100°C	600 rpm	3 min.	Aberto	
<b>2</b>	Feijão branco cozido Fundo branco	250 g 500 ml	Acrescentar	 100°C	600 rpm	10 min.	Aberto	
<b>3</b>	Natas	250 ml	Verter	 100°C	600 rpm	2 min.		Provar e retificar o tempero.
<b>4</b>			Passar pelo chinês	–				
<b>5</b>			Verter num sifão Utilizar 2 cartuchos de gás Manter a preparação quente	–				



### DICA DO CHEFE

O fato de colocar o creme num sifão permite obter uma emulsão muito leve.










# Sopa de alcachofra

## Ingredientes:

CEBOLAS	1	NATAS	200 ML
ALCACHOFRAS DESCASCADAS	400 G	AZEITE	15 G
FUNDO BRANCO	500 ML	SAL, PIMENTA	

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Alcachofras</b> <b>Azeite</b> <b>Cebolas</b>	400 g 15 g 1	Inserir na cuba	 120°C	1000 rpm	4 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Fundo branco</b>	500 ml	Verter	 100°C	400 rpm	15 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Natas</b>	200 ml	Acrescentar	–	3500 rpm			Parar quando o creme estiver fino e liso.
<b>4</b>				–				Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Depois de descascar as alcachofras, conservá-las em água com limão para evitar que se oxidem.







# Creme de espargos

## Ingredientes:

MANTEIGA	40 G	ESPARGOS PELADOS	400 G
FUNDO BRANCO	800 ML	CEBOLAS OU SEJA 100G	1
GEMAS DE OVOS	60 G		
NATAS LÍQUIDAS	100 ML		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Manteiga</b>	40 g	Inserir na cuba	120°C	200 rpm	2 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Espargos Cebolas</b>	1400 g 1	Adicionar na cuba Cozer	120°C	Pulse 2000 rpm 350 rpm	3 a 4 impulsos 6 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Fundo branco</b>	800 ml	Verter	100°C	400 rpm	10 min.	Aberto	
<b>4</b>			Bater	–	3500 rpm	2 min.	Fechado	
<b>5</b>	<b>Gemas de ovos Natas</b>	60 g 100 ml	Misturar as gemas de ovos com as natas, e bater.	–	600 rpm	30 s	Aberto	Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Utilize de preferência espargos verdes, que têm menos fios e pelam-se mais facilmente.







# Creme Dubarry

## Ingredientes para 1,3 L de preparação

COUVE-FLOR	500 G	MANTEIGA	12 G	NOZ-MOSCADA	1 PITADA
ALHO FRANCÊS (PARTE BRANCA)	1	NATAS	80 ML	CEREFÓLIO	
FUNDO BRANCO	400 ML	GEMAS DE OVOS	40 G		
LEITE	400 ML	SAL			



	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Manteiga</b> <b>Alho francês (parte branca)</b>	12 g 1	Inserir na cuba	 105°C	Intermitente OIOI	7 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Couve-flor</b> <b>Fundo branco</b> <b>Leite</b>	500 g 400 ml 400 ml	Acrescentar	 100°C	200 rpm	20 min.	Fechado	
<b>3</b>	<b>Natas</b>	80 ml	Acrescentar	–	3500 rpm	5 min.	Fechado	
<b>4</b>	<b>Gemas de ovos</b>	40 g	Acrescentar	–	3500 rpm	3 min.	Aberto	
<b>5</b>	<b>Sal</b> <b>Noz-moscada</b> <b>Cerefólio picado</b>	– 1 pitada –	Acrescentar	–				Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode substituir a couve-flor por qualquer legume equivalente (brócolo, couve-flor roxa).







# Chutney de groselha-negra

## Ingredientes:

GROSELHAS-NEGRAS FRESCAS	750 G	MAÇÃS GRANNY SMITH (OU SEJA, CERCA DE 350 G)	2	DENTE DE ALHO	1
VINAGRE DE ÁLCOOL	50 ML	GINGEMB	30 G	CREME DE GROSELHA-NEGRA	70 G
AÇÚCAR MASCADO ESCURO	90 G				

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Groselha-negra</b> <b>2 maçãs</b> <b>Gengibre</b> <b>Alho</b> <b>Açúcar mascavado</b>	750 g 350 g 30 g 1 90 g	Inserir na cuba	 90°C	150 rpm	6 min.	Aberto	Descascar e retirar as grainhas das maçãs Granny Smith antes de deitá-las na cuba.
<b>2</b>	<b>Vinagre</b> <b>Creme de groselha-negra</b>	50 ml 70 g		 105°C	100 rpm	30 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode substituir as groselhas-negras por groselhas ou framboesas, utilizando o creme correspondente, por exemplo framboesa + creme de framboesa.











# Chutney de figos moles

## Ingredientes:

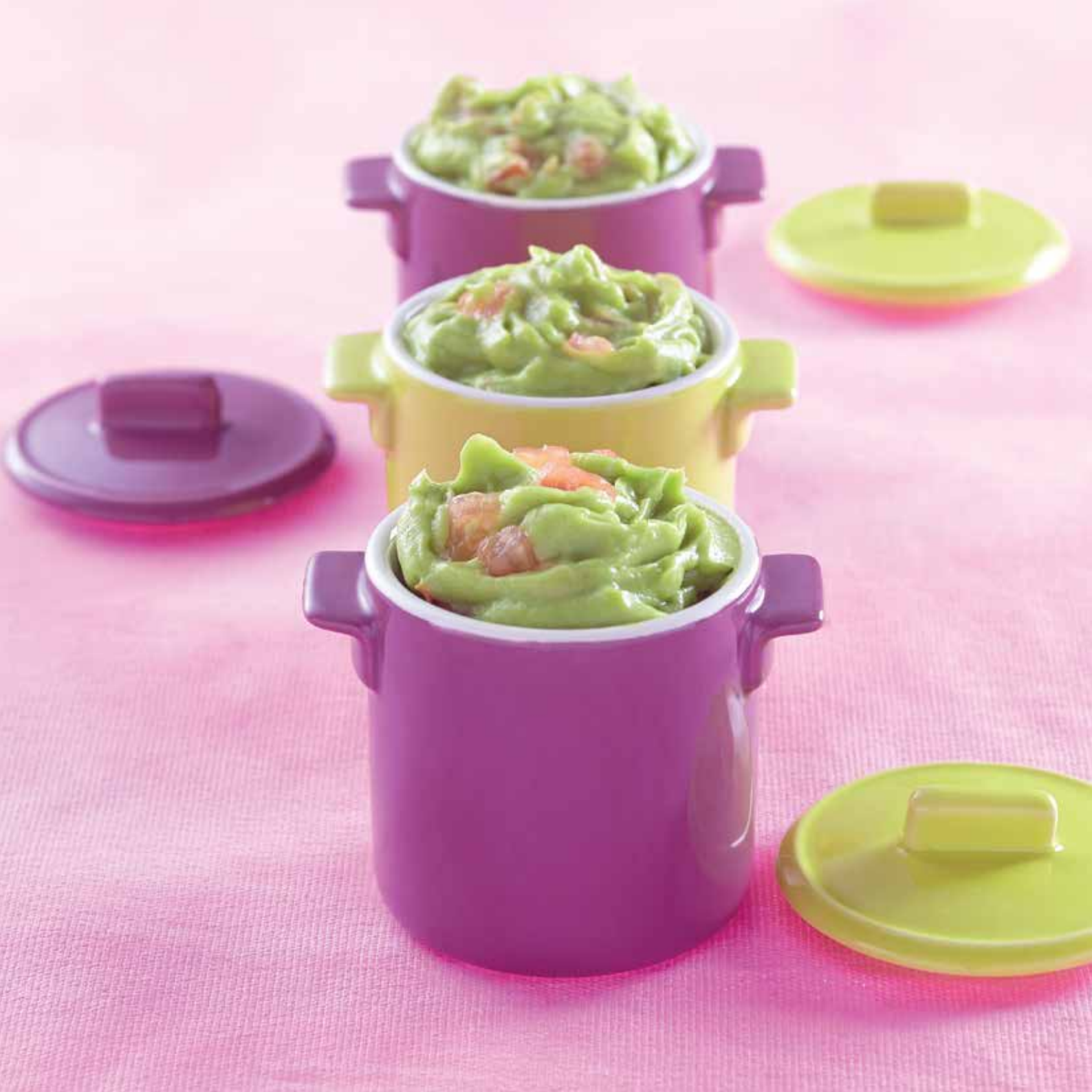
MAÇÃS ROYAL GALA	1	PASSAS	75 G
FIGOS MOLES SECOS	500 G	VINAGRE DE FRAMBOESA	80 ML
VINHO MUSCAT	150 ML	AÇÚCAR MASCADO ESCURO	100 G
AÇÚCAR	65 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Figos</b> <b>Maçã</b> <b>Uvas</b> <b>Açúcar</b> <b>Açúcar mascavado</b>	500 g 1 75 g 65 g 100 g	Inserir na cuba	 140°C	Intermitente IOIO	10 min.	Aberto	Previamente, descascar e cortar a maçã em quartos.
<b>2</b>	<b>Vinagre</b> <b>Vinho Muscat</b>	80 ml 150 ml	Verter na cuba	 140°C	Intermitente IOIO	10 min.	Aberto	Caso necessário, efetuar alguns impulsos Turbo a 4500 rpm.  Provar e retificar o tempero.



## DICA DO CHEFE




O açúcar mascavado escuro confere ao caramelo um sabor ligeiramente mais intenso, comparado com o açúcar mascavado amarelo.  
Pode substituir os figos por outros frutos secos: tâmaras, alperces, ameixas...



# Guacamole

## Ingredientes:

ABACATES	1 KG	AZEITE
SUMO DE 1 LIMÃO		SAL
TOMATE CORTADO EM QUARTOS	300 G	PIMENTA

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Abacates</b> <b>Sumo de limão</b> <b>Azeite</b> <b>Sal</b> <b>Pimenta</b>	1 kg 1 - - -	Inserir na cuba fria	-	Pulse 1500 rpm	4 impulsos	Aberto	
<b>2</b>				-	1000 rpm	20 s		
<b>3</b>	<b>Tomates em cubos</b>		Acrescentar	-	-300 rpm R-Mix	30 s		Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE




A preparação deve ser coberta com um filme de plástico para evitar a oxidação do guacamole. Adicionar Tabasco ou piri-piri para um sabor apimentado.



# Tártaro de salmão

## Ingredientes:

SALMÃO FRESCO	1 KG	FUNCHO EM FOLHAS	Q.B.
CHALOTAS	3	COENTROS EM FOLHAS	Q.B.
SEMENTES DE COENTROS	45	SAL, SUMO DE LIMÃO	Q.B.
CEREFÓLIO EM FOLHAS	Q.B.	AZEITE	Q.B.

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento 	Velocidade 	Tempo 	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Ervas aromáticas</b>	-	Inserir na cuba	-	Pulse 2000 rpm	4 a 5 impulsos	Aberto	
	<b>Chalotas</b>	3						
	<b>Sementes de coentros</b>	45						
	<b>Sumo de limão</b>	-						
<b>2</b>	<b>Salmão fresco em cubos grandes</b>	1 kg	Acrescentar	-	Pulse 2000 rpm	4 a 5 impulsos	Aberto	Provar e retificar o tempero.
	<b>Sal</b>	Q.B.						
	<b>Azeite</b>	Q.B.						



### DICA DO CHEFE

O salmão pode ser substituído por outros peixes, como a dourada ou o robalo.





# Pesto de manjericão

## Ingredientes:

AZEITE	500 ML	DENTES DE ALHO	2
MANJERICÃO (BASÍLICO) EM FOLHAS	200 G	SUMO DE LIMÃO	1
PINHÕES	100 G	QUEIJO PARMESÃO RALADO	150 G
SAL, PIMENTA			

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento 	Velocidade 	Tempo 	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Queijo parmesão ralado	150 g	Inserir na cuba	-	3500 rpm	20 s	Aberto	
	Dentes de alho	2						
	Sal	-						
	Pimenta	-						
	Pinhões	100 g						
<b>2</b>	Azeite	500 ml	Verter na cuba	-	3500 rpm	15 s	Fechado	
	Sumo de limão	1						
<b>3</b>	Folhas de manjericão	200 g	Incorporar	-	Turbo	10 a 15 s		Lavar e escorrer as folhas de manjericão antes de incorporá-las na preparação.
<b>4</b>				-				Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode utilizar variedades de basílico (manjericão) diferentes para modificar o sabor (dark opal,...). Depois de adicionar o manjericão na preparação, pode reduzir o pesto em puré, dando grandes impulsos a 4500 rpm, ou obter um pesto mais "bruto" com apenas 2 ou 3 impulsos. A adição de manjericão no fim da preparação permite obter um verde clorofila que se conserva durante mais tempo.





# Tapenade de azeitonas pretas

## Ingredientes:

ANCHOVAS	100 G	ERVAS DE PROVENCE	5 G	AZEITE	200 ML
DENTES DE ALHO	4	ALCAPARRAS	75 G	SAL, PIMENTA	Q.B.
AZEITONAS PRETAS DESCAROÇADAS	500 G	SUMO DE LIMÃO	1		
½ À GREGA E ½ EM SALMOURA					

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Anchovas</b> <b>Alho</b>	100 g 4 dentes	Inserir na cuba	–	2500 rpm	10 s	Aberto	
<b>2</b>	<b>Azeitonas</b> <b>Alcaparras</b> <b>Ervas de Provence</b>	500 g 75 g 5 g	Incorporar	–	800 rpm	30 s	Aberto	
<b>3</b>	<b>Fio de azeite</b> <b>Sumo de limão</b> <b>Sal</b> <b>Pimenta</b>	200 ml 1 Q.B. Q.B.	Verter na cuba	–	700 rpm	40 s	Fechado	Provar e retificar o tempero.
<b>4</b>			Bater	–	1000 rpm			Caso necessário, bater para obter uma tapenade mais fina.



### DICA DO CHEFE

Pode utilizar outras variedades de azeitonas (verdes, com alecrim, etc.).

Verter um fio fino de azeite quando a máquina estiver a funcionar, para fazer crescer a tapenade como uma maionese.





# Hummus

## Ingredientes:

GRÃO-DE-BICO COZIDO	700 G	SUMO DE LIMÃO	80 G
ÓLEO DE SÉSAMO	300 ML	PIMENTÃO-DOCE,	
SAL	Q.B.	PIMENT D'ESPELETTE	Q.B.
ALHO	20 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Grão-de-bico</b>	700 g	Inserir na cuba	-	3500 rpm		Aberto	
	<b>Alho sem o germe</b>	20 g						
	<b>Limão</b>	80 g						
	<b>Pimentão-doce</b>	Q.B.						
	<b>Piment d'espelette</b>	Q.B.						
<b>2</b>	<b>Óleo de sésamo</b>	300 ml	Incorporar na cuba	-	2500 rpm	50 s	Aberto	Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Extrair 150 g de preparação, acrescentar 40 g de claras de ovos, misturar, colocar a preparação sobre uma folha silpat, levar ao forno a 170°C durante +-6 minutos: obtém uma tuile de hummus para decorar os seus pratos.









# Caviar de beringela

## Ingredientes:

BERINGELAS PELADAS	1 KG	PIMENTA-DE-CAIENA
SUMO DE LIMÃO	40 G	FIO DE AZEITE
SAL		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Beringelas</b> <b>Sumo de limão</b> <b>Sal</b> <b>Pimenta-de-Caiena</b>	1 kg 40 g - -	Inserir na cuba	  120°C	 700 rpm	 10 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Azeite</b>	1 fio	Adicionar o fio de azeite	-	Turbo	10 a 15 s	Fechado	Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode modificar a espessura do caviar de beringelas em função do número de Pulse/Turbo que acionar.








# Tarama com ovos de bacalhau

## Ingredientes:

LEITE	200 ML	AZEITE	50 ML
MIOLO DE PÃO DURO	120 G	SUMO DE UM LIMÃO	
OVOS DE BACALHAU	400 G	CEBOLAS	1
ÓLEO VEGETAL	50 ML	SAL, PIMENTA	

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento 	Velocidade 	Tempo 	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Miolo de pão embebido</b>	-	Inserir na cuba	-	3500 rpm	2 min.	Aberto	escorrer o miolo de pão antes de o colocar na cuba.
	<b>Ovos de bacalhau</b>	400 g						
	<b>Sumo de limão</b>	-						
	<b>Cebolas</b>	1						
<b>2</b>	<b>Óleo vegetal</b>	50 ml	Acrescentar	-	600 rpm	1 min.	Fechado	Provar e retificar o tempero.
	<b>Azeite</b>	50 ml						



### DICA DO CHEFE

Pode aromatizar o tarama acrescentando ervas aromáticas (funcho, cebolinho, etc.).







# Tarama de salmão fumado

## Ingredientes:

SALMÃO FUMADO	300 G
MANTEIGA	150 G
NATAS LÍQUIDAS	450 G
SAL, PIMENTA	

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Salmão</b> <b>Manteiga</b> <b>Sal</b> <b>Pimenta</b>	300 g 150 g – –	Inserir na cuba	–	Pulse 1500 rpm  3000 rpm	3 a 4 impulsos  20 s	Aberto	
<b>2</b>	<b>Natas (fio)</b>	450 g	Acrescentar	–	3500 rpm	1 min.	Aberto	
<b>3</b>			Guardar no frio. Colocar num saco de pasteleiro com um bico dentado. Colocar o tarama sobre rodela de pão torrado.	–	600 rpm			Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Utilize salmão fumado selvagem: será menos gordo do que o salmão de viveiro e mais saboroso.





# Risoto ao natural

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

ARROZ REDONDO "ARBORIO"	300 G	MANTEIGA	25 G	SAL	14 G
CHALOTAS	50 G	QUEIJO PARMESÃO RALADO	50 G	PIMENTA	5 G
CALDO BRANCO DE GALINHA	1 L	CEBOLAS	50 G		
VINHO BRANCO	25 CL	AZEITE	50 ML		

Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b> Chalotas	50 g	Picar	-	1500 rpm	3 pulses	Fechado	
<b>2</b> Azeite	50 ml	Refogar	 100 °C	-100 rpm R-Mix	5 min.	Fechado	
<b>3</b> Arroz Arborio	300 g	Fritar o arroz até ficar transparente	 100 °C	-200 rpm R-Mix	1 min.	Fechado	
<b>4</b> Vinho branco	25	Verter	-			Fechado	
<b>5</b> Caldo de galinha quente	1 L	Verter em 5 vezes	 90 °C	-200 rpm R-Mix	17 min.	Fechado	Cobrir o arroz com o caldo quente. Quando se evaporar, repetir a operação 4 vezes.
<b>6</b> Manteiga	25 g	Acabamento do arroz	-		1 min.	Fechado	
<b>7</b> Queijo parmesão	50 g	Acabamento do arroz	-		1 min.		Provar e retificar o tempero.
Sal	14 g						
Pimenta	5 g						



### DICA DO CHEFE

O trabalho do risoto é feito com a função R-Mix (rotação inversa) a partir da etapa 2, para evitar triturar os grãos de arroz.







# Creme Inglês

## Ingredientes:

LEITE GORDO À TEMPERATURA AMBIENTE	1L	GEMAS DE OVOS	200 G
AÇÚCAR BRANCO	150 G	VAGEM DE BAUNILHA	1

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Açúcar Gemas de ovos Leite Vagem de baunilha	150 g 200 g 1 L 1	Inserir na cuba	 83°C	250 rpm	13 min.	Fechado	
<b>2</b>			Arrefecer rapidamente. Retirar e conservar.	-				



### DICA DO CHEFE

Com este tipo de preparação, a escolha das matérias-primas é fundamental. A utilização de leite gordo, de ovos de boa qualidade e de uma boa baunilha garantem a qualidade gustativa do produto.







# Creme Pasteleiro

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

LEITE GORDO	1 L	FARINHA	50 G
AÇÚCAR BRANCO	250 G	MAIZENA	50 G
GEMAS DE OVOS	120 G	MANTEIGA FRESCA	100G
VAGEM DE BAUNILHA	1		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Açúcar branco</b> <b>Gemas de ovos</b> <b>Farinha</b> <b>Maizena</b> <b>Baunilha</b>	250 g 120 g 50 g 50 g 1 unidade	Branquear todos os produtos	—	2000 rpm	30 s.	Fechado	
<b>2</b>	<b>Leite</b>	1 L	Verter o leite sobre a preparação	 95°C	1000 rpm	12 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Manteiga</b>	100 g	Acrescentar a manteiga aos pedaços	 95°C	1000 rpm	30 s.	Aberto	



### DICA DO CHEFE

Pode aromatizar o creme pasteleiro acrescentando baunilha, chocolate ou ainda rum...







# Creme de manteiga

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

LEITE GORDO	½ L	BAUNILHA	5 G
AÇÚCAR BRANCO	200 G	MANTEIGA FRESCA	1 KG
GEMAS DE OVOS	100 G		

								
	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Açúcar branco</b> <b>Gemas de ovos</b> <b>Baunilha</b>	200 g 100 g 5 g	Branquear o conjunto na cuba.	–	500 rpm R-Mix	30 s	Fechado	
<b>2</b>	<b>Leite</b>	½ L	Acrescentar	 90°C	800 rpm	15 min.	Aberto	
<b>3</b>			Retirar da cuba	–				
<b>4</b>	<b>Manteiga</b>	1 kg	Colocar a manteiga cortada em cubos à temperatura ambiente na cuba	 25°C	300 rpm	5 min.	Aberto	
<b>5</b>			Acrescentar a preparação à manteiga	 25°C	1200 rpm	1 min.	Aberto	
<b>6</b>			Após a expansão, retirar e conservar a 4°C.	–				



### DICA DO CHEFE

Este creme de manteiga pode ser aromatizado com álcool, extrato de café ou chocolate.





# Creme de manteiga com açúcar cozido

## Ingredientes:

AÇÚCAR	400 G	OVOS	3
ÁGUA	100 ML	MANTEIGA FRESCA	600 G



	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Água Açúcar	100 ml 400 g	Inserir na cuba	 121 °C	100 rpm	14 min.		
2	Ovos	3	Acrescentar o ingrediente pelo bico	–	500 rpm	5 min.		
3			Arrefecer a cuba	–				Até a temperatura descer para 40 °C. Pode-se também passar a cuba sob a água fria para acelerar este processo ou colocá-la no frigorífico.
4	Manteiga a 3°C	600 g	Verter pouco a pouco	–	500 rpm	4 min.		
5			Guardar no frio	–	500 rpm			



### DICA DO CHEFE

Pode acrescentar vários aromas ao creme de manteiga: baunilha, praliné, chocolate, etc.








# Ganache

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

CHOCOLATE DE COBERTURA 750 G

66% DE CACAU

NATAS LÍQUIDAS 580 ML

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Chocolate</b>	750 g	Inserir na cuba fria	–	Pulse 2000 rpm	4-5 impulsos	Fechado	
<b>2</b>	<b>Natas líquidas a 85°C</b>	580 ml	Verter	 55°C	OIOI Velocidade Intermitente	15 min.	Fechado	Possibilidade de incorporar natas líquidas aquecidas a 85°C
<b>3</b>			Alisar, caso necessário	–	1000 rpm	30 s		
<b>4</b>			Vazar num quadrado	–				



### DICA DO CHEFE

Quanto mais o chocolate for rico em manteiga de cacau, mais a ganache será firme.










# Sabayon

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

ÁGUA	100 G
AÇÚCAR	100 G
GEMAS DE OVOS	150 G
VINHO BRANCO	50 G

								
	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Gemas de ovos</b> <b>Açúcar</b>	150 g 100 g	Branquear	 80°C	1500 rpm	3 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Água</b> <b>Vinho branco</b>	100 g 50 g	Verter em fio	 80°C	700 rpm	5 min.	Aberto	



### DICA DO CHEFE

O vinho branco pode ser substituído por champanhe ou um vinho doce.









# Massa para choux

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

ÁGUA	185 ML	MANTEIGA	135 G
LEITE	185 ML	FARINHA	210 G
SAL	1 PITADA	OVOS	300 G
AÇÚCAR	5 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Leite Água Sal Açúcar	185 ml 185 ml 1 pitada 5 g	Inserir na cuba	 105°C	100 rpm	5 min.	Aberto	
<b>2</b>	Farinha	210 g	Acrescentar	 120°C	200 rpm	9 min.	Aberto	
<b>3</b>	Ovos	300 g	Adicionar pouco a pouco	–	600 rpm	2 min. 30	Aberto	Em seguida, arrefecer a cuba antes de incorporar os ovos.



### DICA DO CHEFE

Pode substituir os grãos de açúcar por pepitas de chocolate.







# Cobertura de chocolate

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

COBERTURA CLARA RICA EM PECTINA	500 G	NATAS LÍQUIDAS	250 G
CHOCOLATE DE COBERTURA 66% CACAU	250 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Cobertura clara	500 g	Aquecer	 110°C	300 rpm	5 min.	Aberto	
2	Cobertura de chocolate Natas líquidas	250 g 250 g	Incorporar	 110°C	300 rpm	10 min.	Aberto	



### DICA DO CHEFE

Conservar a cobertura a +4°C, num recipiente hermético durante 8 dias.







# Creme de chocolate

## Ingredientes:

NATAS LÍQUIDAS	570 G	CHOCOLATE PRETO GUANAJA	300 G
LEITE	180 G	66% DE CACAU	
GEMAS DE OVOS	120 G		
AÇÚCAR	120 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Gemas de ovos</b> <b>Açúcar</b> <b>Natas</b> <b>Leite</b>	120 g 120 g 570 g 180 g	Inserir na cuba	 95°C	130 rpm	12 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Chocolate</b>	300 g	Acrescentar	–	250 rpm	2 min.	Aberto	
<b>3</b>			Conservar no frio	–	250 rpm	4 h		



### DICA DO CHEFE

Pode utilizar o creme de chocolate como leite-creme sem levar ao forno, para guarnecer fundos de tartes doces.

Pode variar os tipos de chocolate conforme o sabor pretendido (chocolate com leite, chocolate preto, com caramelo, etc.).









# Fondant de chocolate

## Ingredientes:

CHOCOLATE PRETO A 70%	220 G	AÇÚCAR	100 G
MANTEIGA	250 G	FARINHA	50 G
OVOS	4		
GEMAS DE OVOS	80 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Chocolate</b> <b>Manteiga</b> <b>Açúcar</b>	220 g 250 g 100 g	Inserir na cuba	  50°C	 Intermitente OIOI	 6 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Gemas</b> <b>Ovos inteiros</b>	80 g 4	Acrescentar	–	1200 rpm	1 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Farinha</b>	50 g	Acrescentar	–	1000 rpm	30 s	Aberto	



### DICA DO CHEFE

Cozer a 200°C durante cerca de 7 minutos em formas individuais untadas com manteiga e farinha.








# Elaboração de cobertura de chocolate

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

CHOCOLATE DE COBERTURA 1 KG

								
	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Cobertura em quadrados	500 g	Fazer derreter	 55°C	800 rpm	8 min.	Fechado	
2	Cobertura em quadrados	500 g	Incorporar	 32°C	500 rpm	5 min.	Aberto	
3			Bater	 32°C	800 rpm	30 s		Homogeneizar sem deixar entrar ar.
4			Teste papel	 32°C				Efetuar um teste de cristalização da cobertura sobre um papel vegetal.
5			Verificação da cristalização	 32°C	220 rpm			O chocolate de cobertura deve desprender-se facilmente e ser quebradiço.
6			Cristalização Utilize	 32°C	220 rpm			Manter a velocidade de rotação durante a utilização.



### DICA DO CHEFE

Se o teste no papel vegetal não resultar, repetir a operação.  
É importante utilizar um chocolate de cobertura de qualidade.







# Creme Bavaroise

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

LEITE GORDO	1 L	GELATINA	20 G
AÇÚCAR BRANCO	250 G	NATAS BATIDAS	800 G
GEMAS DE OVOS	200 G		
VAGEM DE BAUNILHA	1		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Açúcar branco</b> <b>Gemas de ovos</b> <b>Vagem de baunilha</b>	250 g 200 g 1	Rachar a vagem e incorporar as sementes na cuba com o açúcar e as gemas de ovos.	 85°C	600 rpm	3 a 4 min.	Aberto	
<b>2</b>	<b>Leite gordo</b>	1 L	Verter	 85°C	600 rpm	12 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Gelatina</b>	20 g	Molhar e incorporar na preparação. Arrefecer rapidamente a +20°C.	-				
<b>4</b>	<b>Natas batidas</b>	800 g	Incorporar manualmente as natas na preparação arrefecida.	-				



### DICA DO CHEFE

Pode aromatizar o creme bavaroise de base com café, xaropes, raspas de citrínos, pistácio, puré de frutos, praliné.








# Compota de maçãs

## Ingredientes:

MAÇÃS DESCASCADAS E CORTADAS AO MEIO	1 KG
AÇÚCAR	100 G
SUMO DE UM LIMÃO	(OU SEJA, 30 G)

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Maçãs</b> <b>Açúcar</b> <b>Sumo de limão</b>	1 kg 100 g 30 g	Inserir na cuba	 100°C	Intermitente OIOI	7 min.	Aberto	
<b>2</b>			Bater	–	600 rpm	30 s	Aberto	



### DICA DO CHEFE

Pode também adicionar especiarias a gosto (baunilha, canela, 4 especiarias, pimenta de Sichuan) e utilizar peras ou peras asiáticas (nashi).






# Doce de morangos

## Ingredientes:

MORANGOS	750 G
AÇÚCAR (PARA DOCES)	525 G
PECTINA	8 G

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Morangos</b> <b>Açúcar</b> <b>Pectina</b>	750 g 525 g 8 g	Inserir na cuba	 107°C	Intermitente OIOI	18 min.	Aberto	Misturar previamente o açúcar e a pectina.
<b>2</b>			Colocar num boião de doce.	-				



### DICA DO CHEFE

Para cozer o doce mais rapidamente, pode deixar macerar os frutos cortados ao meio com o açúcar durante algumas horas.

Utilize de preferência frutos frescos e que contenham naturalmente uma elevada quantidade de açúcar.








# Coulis de alperce

## Ingredientes:

ALPERCES	1 KG	PECTINA	20 G
AÇÚCAR	170 G	2 PONTAS DE FACA DE 4 ESPECIARIAS.	
TRIMOLINE	170 G		
SUMO DE LIMÃO	16 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Alperces Trimoline Sumo de limão Açúcar Pectina 4 especiarias	1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 pontas de faca	Inserir na cuba	 105°C	260 rpm	13 min.	Fechado	Misturar o açúcar com a pectina.



### DICA DO CHEFE

Pode também acrescentar gelatina amolecida e prensada à preparação acabada, na quantidade de 12 folhas por quilo de frutos crus. Vazar num quadro e utilizar como inserção num bolo.





# Base para gelado de pêsego, mel e alecrim

## Ingredientes:

PÊSEGOS BRANCOS	250 G	GEMAS DE OVOS	100 G	NATAS	200 ML
RAMO DE ALECRIM	1	AÇÚCAR	100 G		
MEL	25 G	LEITE	300 ML		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Mel Pêssegos	25 g 250 g	Inserir na cuba	 140°C	Intermitente OIOI	7 min.	Aberto	
2	Gemas Açúcar Leite Natas Ramo de alecrim	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Incorporar	 85°C	120 rpm	5 min.		Cozer até atingir a temperatura.
3			Retirar, arrefecer e remover os ramos de alecrim					
4			Verter a preparação numa turbina de gelado, deixar solidificar, em seguida conservar no frigorífico.					



### DICA DO CHEFE

Pode substituir os pêsegos por alperces ou outras variedades de pêsegos (de vinha, amarelos, etc.). Pode também utilizar as ervas aromáticas conforme o seu gosto (tomilho-limão, hortelã, estragão, capim-limão, etc.).





# Sorvete com frutos vermelhos expresso

## Ingredientes:



FRUTOS VERMELHOS CONGELADOS 800 G

VAGEM GRANDE DE BAUNILHA

1 RACHADA E RASPADA

AÇÚCAR EM PÓ 130 G

CLARAS DE OVOS 190 G

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento 	Velocidade 	Tempo 	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Frutos vermelhos Açúcar em pó Vagem de baunilha	800 g 130 g 1	Inserir na cuba fria	–	Pulse 2000 rpm	3 a 4 impulsos		Turbo até que a mistura fique desfeita em pó.
<b>2</b>	Claras de ovos	190 g	Acrescentar em fio	–	3500 rpm	30 s		



### DICA DO CHEFE

Para obter um sorvete ligeiramente cremoso, adicionar 200g de iogurte natural ao mesmo tempo que as claras. Pode variar os sabores em função dos frutos (morango, cereja, framboesa, groselha-negra...) e utilizando diferentes especiarias (morango/cravinho, groselha-negra/hortelã, amora/canela, cereja/4 especiarias...).

Se desejar retirar as grainhas de certos frutos vermelhos, passe os frutos pelo acessório de coulis do Kit cozinha.






# Base de gelado com groselha-negra

## Ingredientes:

LEITE	300 ML	AÇÚCAR	150 G
NATAS	200 ML	GROSELHA-NEGRA	
GEMAS DE OVOS	140 G	CENTRIFUGADA	300 G

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Gemas de ovos	140 g	Inserir na cuba	 85°C	R-Mix 150 rpm	16 min.	Fechado	
	Açúcar	150 g						
	Sumo de groselha-negra	300 g						
	Leite	300 ml						
	Natas	200 ml						
2	Frutos vermelhos		Arrefecer e centrifugar na sorveteira	-				



### DICA DO CHEFE

Pode substituir as groselhas-negras por groselhas ou framboesas. Pode também utilizar groselhas-negras previamente centrifugadas. Nesse caso, utilize 300 g de polpa de groselha-negra e anule a etapa número 2, acrescente as groselhas-negras ao leite e às natas diretamente.








# Sorvete de manga

## Ingredientes:

MANGAS CONGELADAS 800 G  
AÇÚCAR EM PÓ 130 G

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento 	Velocidade 	Tempo 	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Mangas a -18°C</b> <b>Açúcar</b>	800 g 130 g	Bater	-	3500 rpm	1 min.		



### DICA DO CHEFE

Pode escolher mangas frescas conforme a sua origem e congelá-las.





# Granitado de amêndoa

## Ingredientes:

AÇÚCAR GRANULADO	50 G	AÇÚCAR EM PÓ	100 G
ÁGUA	12 G	CUBOS DE GELO	500 G
GLUCOSE	25 G	LEITE	½ COPO
AMÊNDOA EM PÓ	70 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Açúcar granulado Água Glucose	50 g 12 g 25 g	Inserir na cuba	 110°C	100 rpm		Aberto	Cozer até atingir a temperatura
<b>2</b>	Amêndoa em pó Açúcar em pó	70 g 100 g	Incorporar e misturar	–	600 rpm	3 min.	Aberto	A massa deve estar homogênea.
<b>3</b>				–				Arrefecer a cuba debaixo de água fria.
<b>4</b>	Leite	½ copo	Verter	–	3500 rpm	2 min.		
<b>5</b>	Cubos de gelo	500 g	Acrescentar e picar	–	Turbo	10 a 15 s	Fechado	Bater até a preparação ficar homogênea e os cubos de gelo ficarem desfeitos em puré.



### DICA DO CHEFE

Pode substituir a preparação da massa de amêndoa por massa de amêndoa pronta a usar.





# PALAVRAS DE CHEFES

- « O Robot Cook® é a ferramenta que nos fazia falta. Hoje, faz parte do nosso dia-a-dia. »

**DAVID ZUDDAS** – CHEFE COZINHEIRO  
RESTAURANT DZ'ENVIES – 21000 DIJON – 1 GARFO

- « O silêncio da máquina é muito apreciado na cozinha. A utilização do aparelho é de uma simplicidade evidente. A conservação à temperatura é uma grande vantagem deste aparelho, para realizar receitas específicas. »

**MARC MEURIN** – CHEFE COZINHEIRO  
CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 MACARONS

- « A rapidez de aquecimento e a qualidade do corte são excepcionais. A velocidade intermitente é uma função que necessitamos para os purés e as misturas finas.»

**YANNICK MOREIRA** – CHEFE CONSULTOR  
CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND

## AGRADECIMENTOS

UM ENORME AGRADECIMENTO A  
NICOLAS GUILLAUME PELA ELABORAÇÃO  
DAS RECEITAS.



**robot coupe®**

**Direcção geral, França, internacional e Marketing:**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, Rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

Email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

**[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)**