

thermomix
Manual de
utilizare a
Cutter-ului
Thermomix®

VORWERK





Cuprins

- 05 **Introducere**
- 06 **Valorificați la maximum aparatul Thermomix®**
- 08 **Ce conține cutia? Faceți cunoștință cu Cutter-ul Thermomix®**
- 09 Componentele Cutter-ului Thermomix®
- 10 Ce poate face discul reversibil
- 12 **Pregătirea: Cum se folosește Cutter-ul Thermomix®**
- 12 Montarea
- 14 Demontarea
- 14 Curățarea
- 16 Cum se folosește Cutter-ul Thermomix® cu Thermomix® TM6 sau TM5
- 18 **Sfaturi utile pentru rezultate optime**
- 19 Bine de știut
- 22 Un ghid pentru tăierea ingredientelor
- 38 **Rețete pentru inspirația de zi cu zi**
- 50 **Să gătim**
- Rețete reci*
- 52 Salată de morcovi rași
- 54 Salată coleslaw cu Cutter-ul Thermomix®
- 56 Salată de castraveți cu mărar și dressing de smântână
- 58 Bol Buddha cu carne de pui
- Rețete calde*
- 62 Cartofi gratinați
- 64 Pizza vegetariană
- 66 Clătite din cartofi rași
- 69 Galetă Ratatouille
- Inspirație dulce*
- 72 Carpaccio de ananas cu sorbet roz
- 74 Tartă cu mere



Introducere

Thermomix® ușurează pregătirea mâncărilor,

iar accesoriul Cutter Thermomix® vă va ajuta să gătiți preparate impresionante, impresionant de ușor. Cutter-ul Thermomix® feliază și rade bine și eficient, pentru rezultate deosebite. Acum puteți felia și rade multe ingrediente diferite, oferind savoare și textură unei game variate de mâncăruri. Creați salate interesante, deserturi, cât și o gamă vastă de preparate dulci și sărate.

Această carte vă va arăta cum puteți folosi Cutter-ul în fiecare zi și vă va oferi instrucțiuni practice de montare, precum și sfaturi utile pentru rezultate profesionale.

Am inclus aici o selecție de rețete publicate integral și puteți găsi pe Cookidoo® o colecție din ce în ce mai mare de rețete, care vă vor ajuta să dați o imagine complet nouă meselor dumneavoastră. Economisiți timp, iar accesoriul este eficient, versatil, ușor de utilizat; iată o modalitate diferită și atractivă de a prezenta mâncăruri sănătoase familiei dumneavoastră. Aveți posibilități infinite de a fi creativ cu Cutter-ul Thermomix®!

Valorificați la maximum aparatul Thermomix®

Thermomix® se gândește întotdeauna cum vă puteți simplifica viața în bucătărie, iar Cutter-ul Thermomix® este accesoriul perfect pentru aparatul dumneavoastră Thermomix®, pentru felierea și raderea ingredientelor. Veți găti și mai rapid, cu rezultate mai impresionante. Cutter-ul Thermomix® ușurează pregătirea mâncărilor grație principalelor sale avantaje:

- **Disc unic și versatil – 4 tipuri de tăiere diferite cu un singur disc.**
Discul reversibil Thermomix® este un singur disc care face 4 tipuri diferite de tăiere: feliere subțire, feliere groasă, radere subțire și radere groasă. Discul este compact și poate fi păstrat în siguranță în capacul Cutter-ului.
- **Economisiți timp în bucătărie.**
Cutter-ul Thermomix® este suficient de versatil pentru a fi utilizat zilnic. El accelerează și



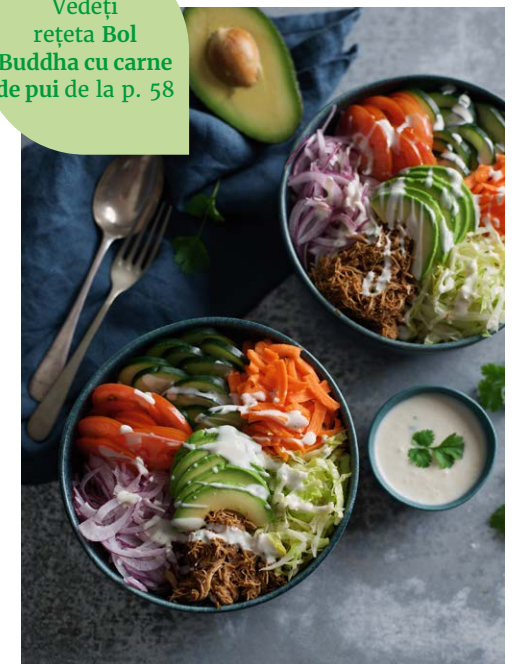
- **Bolul de mixare rămâne curat și ușor de folosit.**
Cutter-ul Thermomix® este conceput pentru a ușura gătitul. Coșul de colectare al Cutter-ului rămâne în bolul de mixare, astfel încât acesta este curat și gata de utilizare atunci când se scot coșul și axul.
- **Face ca mâncatul sănătos să devină o opțiune atractivă din punct de vedere vizual.**
Grație Cutter-ului Thermomix®, vă puteți îmbogăți mesele cu legume și fructe care arată extraordinar. Pregătiți mâncăruri sănătoase și atractive, pe care le vor iubi și copiii dumneavoastră.



ușurează pregătirea fructelor și a legumelor, eliminând timpul și efortul necesar pentru a folosi tocătorul și cuțitul. Acum pregătirea ingredientelor frumos tăiate, este mai rapidă și mai ușoară. Acest lucru accentuează eficiența deja deosebită a aparatului Thermomix®.

- **Taie uniform bucăți care se gătesc uniform.**
Cutter-ul Thermomix® vă taie legumele în bucăți uniforme, pentru rezultate optime și o gătire uniformă.
- **Se obțin cu ușurință rezultate impresionante, cu ingrediente tăiate corect.**
Cutter-ul Thermomix® are o lamă extrem de bine ascuțită, care taie foarte bine. Această tăietură va conferi un aspect excepțional chiar și celor mai simple mâncăruri, precum un platou cu fructe sau morcovi gătiți la aburi.

Vedeți
rețeta Bol
Buddha cu carne
de pui de la p. 58



Ce conține cutia? Faceți cunoștință cu Cutter-ul Thermomix®

Cutter-ul Thermomix® este format din 5 componente (vedeți imaginea de mai jos). Durabile și de calitate superioară, toate produsele Thermomix® și componentele acestora sunt construite să dureze. Discul reversibil este fabricat din oțel de calitate superioară, pentru o tăiere rapidă și scurtarea timpului de preparare, iar fiecare piesă a fost proiectată și testată cu grijă de inginerii noștri, ca să obțineți rezultate optime. Descriem aici fiecare componentă a Cutter-ului și ce face ea.



Capacul Cutter-ului

Capacul Cutter-ului acoperă discul reversibil, iar brațele de blocare se închid în jurul său. Un tub de alimentare lat și îngust fixează în poziție diferite dimensiuni ale fructelor, legumelor sau altor ingrediente.

Accesoriiul Împingere

Prin împingerea ușoară și uniformă a acestui accesoriu, ingredientele sunt tăiate cu precizie.

Discul reversibil

Un disc reversibil de tăiere, cu două fețe, din oțel de calitate superioară, ale cărui lame puternice și ascuțite taie o gamă variată de ingrediente. Prima față este pentru feliere, iar a doua pentru radere.

Coșul de colectare al Cutter-ului

Coșul de colectare al Cutter-ului are două mânere, este ușor de folosit și în el încap aproximativ 800 g de ingrediente feliate sau rase. Acesta are o bază rotundă în care se strânge sucul fructelor feliate sau rase, care poate fi savurat împreună cu fructele preparate.

Axul de acționare

Axul de acționare se așează peste cuțitul din bolul de mixare, conectându-se la discul reversibil.



Ce poate face discul reversibil

Fața 1

este gravată cu forme ale feliilor (subțiri și groase) și are un ax central de culoare închisă.



Un dispozitiv 4 în 1, ușor de utilizat. Folosiți rotația normală sau în sens orar pentru a obține felii groase de roșii prunișoare și dovlecei pentru rețeta de Galetă Ratatouille (p. 69) sau morcovi rași gros, pentru Bolul Buddha cu carne de pui (p. 58). Folosiți rotația inversă pentru a obține varză feliată subțire, pentru Salata coleslaw (p. 54) sau tulpini de țelină rase subțire, pentru Remoulade de țelină (p. 40) – un disc pentru patru tipuri de tăiere, pentru a vă spori măiestria în bucătărie.



Felii groase



Felii subțiri



Radere groasă



Radere subțire

Fața 2

este gravată cu dungi care reprezintă raderea (subțire și groasă) și are un ax central de culoare deschisă.



Așezați discul reversibil pe axul de acționare, cu fața pe care doriți să o folosiți, îndreptată în sus. Urmați instrucțiunile pentru montare și pregătiți-vă pentru prepararea fără efort a felurilor de mâncare.

Pregătirea: Cum se folosește Cutter-ul Thermomix®

Cutter-ul Thermomix® vă prepară ingredientele cu o singură rotire a selectorului. Cutter-ul Thermomix® este ușor de utilizat și de curățat și vă puteți baza pe el.

Montarea

1 Înainte de a asambla Cutter-ul Thermomix®, asigurați-vă că bolul de mixare este introdus complet, este poziționat corect pe Thermomix® TM6 sau TM5 și este gol.



2 Așezați axul de acționare peste cuțitul de mixare Thermomix®, din bolul de mixare și asigurați-vă că este poziționat corect. Baza axului trebuie să fie montată pe centrul cuțitului de mixare, iar axul trebuie să se afle în poziție verticală.



3 Așezați coșul de colectare pe axul de acționare. Axul trebuie să iasă prin orificiul central al coșului.



4 Țineți întotdeauna discul reversibil de tăiere, de axul central, fiindcă discul este foarte ascuțit. Așezați-l pe axul de acționare, cu partea pe care doriți să o folosiți, îndreptată în sus (consultați p. 10-11).



5 Așezați capacul Cutter-ului pe coșul de colectare. Brațele de blocare vor fixa capacul Cutter-ului, atunci când este activat motorul.



6 Introduceți ingredientele prin tubul de alimentare.



7 Folosiți accesoriul împingere pentru a împinge ușor ingredientele prin tubul de alimentare, spre discul reversibil

Feliați sau radeți, subțire sau gros. Porniți și fiți creativi cu Cutter-ul Thermomix®.

Demontarea

Accesoriiul împingere se va anclanșa în poziție la finalul operațiunii de radere sau de feliere. Acest fapt îl ține fixat în loc, atunci când scoateți capacul.

Pentru a facilita manevrarea, discul rămâne în interiorul capacului atunci când este ridicat capacul, permițând scoaterea cu ușurință a ingredientelor din coșul de colectare al Cutter-ului.

Când sunteți gata, doar scoateți coșul de colectare și axul. Atâta tot, bolul de mixare rămâne curat și poate fi utilizat.

Curățarea

Prindeți întotdeauna discul reversibil de tăiere, de axul central din plastic, pentru a nu atinge marginile ascuțite. Dacă felițați sau radeți fructe sau legume, piesele trebuie doar curățate rapid sub jet de apă.

Folosiți detergent de vase când este nevoie de o curățare mai intensă, de exemplu, după ce ați feliat sau ați ras brânză. Pentru discul reversibil de tăiere, folosiți o perie și curățați sub jet de apă, evitând lamele ascuțite.

Cutter-ul Thermomix® se poate spăla în mașina de spălat vase. Separați toate componentele și așezați-le, de preferință, în raftul de sus al mașinii de spălat vase. Discul reversibil de tăiere poate fi curățat în mașina de spălat vase, dar, dacă îl curățați manual, lamele de calitate superioară vor rămâne ascuțite o perioadă mai îndelungată. Pentru a preveni oxidarea, nu lăsați discul reversibil de tăiere la înmuiat.

Unele ingrediente bogate în betacaroten, precum morcovii, pot păta componentele de oțel și de plastic ale Cutter-ului. Pentru a îndepărta eficient aceste pete fără a deteriora discul reversibil, frecați cu ulei vegetal piesele pătate, folosind vată sau prosoape de bucătărie, apoi spălați-le normal cu apă și detergent. Întotdeauna țineți discul reversibil, de axul de plastic atunci când efectuați această operațiune. Nu folosiți clor pentru a curăța componentele ale Cutter-ului.



Cum se folosește Cutter-ul Thermomix® cu Thermomix® TM6 sau TM5

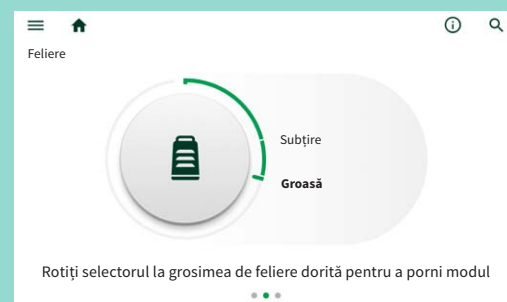
După ce v-ați familiarizat cu toate componentele Cutter-ului Thermomix®, sunteți pregătiți să feliați și să radeți ingredientele preferate. Veți observa că Cutter-ul Thermomix® este ușor de utilizat, indiferent dacă urmați o rețetă ghidată sau dacă gătiți manual. Cutter-ul Thermomix® este compatibil cu Thermomix® TM6 și TM5, iar pe Cookidoo® sunt disponibile rețete pentru fiecare versiune a Thermomix®.

Consultați aici modalitatea de utilizare a Cutter-ului Thermomix® în fiecare dispozitiv.

Pentru Thermomix® TM6

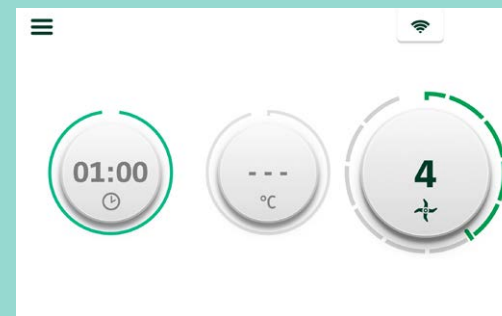
Derulați ecranul de pornire pentru a accesa cele două moduri, Radere și Feliere. Rețineți că veți găsi explicații suplimentare pentru fiecare, atingând pictograma de informații de pe Thermomix®.

Important: tipul tăierii depinde de așezarea discului cu fața dorită îndreptată în sus, nu de modul ales.

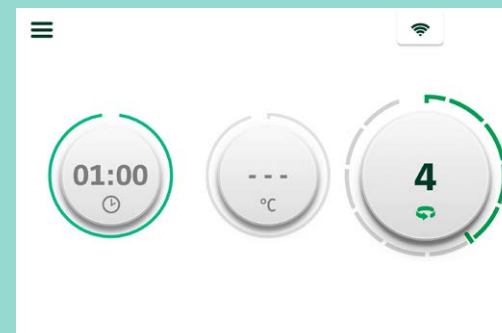


Pentru fiecare mod, puteți alege dacă doriți o tăiere subțire sau groasă. Rotați selectorul pentru a alege una dintre opțiuni și modul va începe să funcționeze. Introduceți ingredientul în tubul de alimentare și apăsați ușor cu accesoriul împingere. Atingeți selectorul pentru a opri modul atunci când ați terminat de feliat sau de ras sau când modul se oprește automat după 1 minut. Verificați coșul și goliți-l, dacă este nevoie, înainte să continuați.

Pentru Thermomix® TM5



Atenție: setați întotdeauna timpul la maximum 1 minut pentru a evita supraumplerea coșului și folosiți întotdeauna viteza 4.



Pentru felii groase sau radere groasă, setați timpul la maximum 1 minut și rotați selectorul la viteza 4. Introduceți ingredientul în tubul de alimentare și apăsați ușor ingredientul cu accesoriul împingere. Atingeți selectorul pentru a opri modul atunci când ați terminat de feliat sau de ras sau când modul se oprește automat după 1 minut. Verificați coșul și goliți-l, dacă este nevoie, înainte să continuați.

Pentru felii subțiri sau radere subțire, setați timpul la maximum 1 minut, selectați rotație inversă și rotați selectorul la viteza 4. Introduceți ingredientul în tubul de alimentare și apăsați ușor ingredientul cu accesoriul împingere. Atingeți selectorul pentru a opri modul atunci când ați terminat de feliat sau de ras sau când modul se oprește automat după 1 minut. Verificați coșul și goliți-l, dacă este nevoie, înainte să continuați.

Atunci când ingredientele sunt mici și ușoare, precum ciupercile sau căpșunile, sau atunci când ingredientele trebuie poziționate cu precizie pentru a obține rezultate bune, precum în cazul feliilor de ceapă, așezați mai întâi ingredientele în tubul de alimentare, fixați-le cu accesoriul împingere, apoi porniți motorul. Apăsați ușor și constant pentru a tăia uniform.

Pentru a obține rezultate optime cu Cutter-ul Thermomix®, urmați întotdeauna instrucțiunile de gătire ghidată din rețetele de pe Cookidoo®.

Sfaturi utile pentru rezultate optime

În Cutter-ul Thermomix® se pot felia sau rade *o gamă variată de ingrediente:* legume, rădăcinoase, fructe sau brânzeturi tari (precum parmezanul), astfel încât să vă puteți crea propriile toppinguri de pizza, platouri de fructe, gratinuri și multe alte preparate, în mod rapid, cu ușurință și cu precizie. Direct din bucătăriile noastre de la Thermomix®, iată sfaturile noastre pentru un succes garantat cu Cutter-ul Thermomix®.



Bine de știut

SUBȚIRI SAU GROASE? RECOMANDĂRILE NOASTRE

- Pentru felii perfect egale, ghidați ușor și ferm accesoriul împingere, pentru a trece ingredientele prin tubul de alimentare.
- Ingredientele crude pot fi tăiate subțire sau gros, după gust, deși, în cazul unor ingrediente tari sau fibroase, precum sfecla sau rădăcina de țelină, ați putea obține rezultate mai bune la felierea subțire.
- Ca să nu-și piardă forma prin gătire și uscare în cuptor, feliați sau radeți gros, ingredientele pe care le veți găti, în afara cazului în care doriți să obțineți un rezultat anume, precum cartofii prăjiți în cuptor. În acest caz, feliați subțire rădăcinoasele, ca să se usuce încet în cuptor.

SFATURI PRIVIND INGREDIENTELE

- Ingredientele gătite și congelate nu sunt recomandate pentru feliere sau radere cu Cutter-ul Thermomix® (cu excepția sfeclei gătite).
- Pentru rezultate optime de tăiere, atunci când cumpărați ingredientele, alegeți fructe și legume mici, care să încapă în tubul de alimentare.
- Pentru a felia uniform ingredientele mici, precum ciupercile sau căpșunile, așezați ingredientele unul peste altul în tubul de alimentare, apăsați accesoriul împingere, apoi porniți motorul. După ce ați terminat, opriți motorul și repetați cu a doua tură de ingrediente.



Tăiați ingredientele mai mari, precum dovleacul plăcintar

- **Ingredientele mai mari**, precum dovleacul plăcintar, vinetele sau rădăcina de țelină, trebuie tăiate ca să încapă în tubul de alimentare.
- **Fructele și legumele** trebuie să fie coapte, dar ferme. Acest aspect este relevant mai ales pentru ingredientele mai moi, precum roșiile (folosiți doar roșii prunișoare care încap întregi în tubul de alimentare), avocado sau mango.
- **Pentru a obține felii în formă de semilună din legume lungi**, precum vinetele, alegeți vinete mici și tăiați-le în jumătăți, pe lungime, folosind un cuțit. Așezați jumătățile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare. Nu puteți

felia legume lungi pe lungime, pe jumătate, în Cutter-ul Thermomix®.

- **Ingredientele zemoase** (precum pepenele verde, pepenele, roșiile, kiwi) pot fi feliate doar gros. Raderea, indiferent de grosime, sau felierea subțire nu vor da rezultate bune.
- **Cârnații maturați**, salamul sau cabanosul, de exemplu, pot fi feliați. Cârnații proaspeți și gătiți sunt, însă, prea moi pentru a obține felii frumoase.
- **Tăiați capetele ingredientelor înguste, precum tulpinile de țelină, prazul, ceapa verde și morcovii.** Pentru fasolea verde, tăiați toate




Ridichile feliate subțire sunt perfecte pentru o salată.

păstăile la aceeași lungime și așezați-le în tubul de alimentare, sub formă de mănunchi.


- **Unele ingrediente pot fi feliate foarte frumos, dar nu și rase** (legumele cu frunze, ardeii, feniculul, roșiile și majoritatea fructelor, cu excepția merelor).
- **Alegeți partea îngustă sau partea lată a tubului de alimentare**, în funcție de dimensiunea ingredientelor dumneavoastră.

AVEȚI TOTUL PREGĂTIT LA ÎNDEMÂNĂ

- **Feliați subțire parmezanul** pentru a crea fulgi pe care să îi folosiți la salate sau la garnisirea supelor.
- **Feliați gros legumele și congelați-le pentru garnituri, supe sau tocănițe.**
- **Congelați orice resturi de la legume sau resturi de pe discul reversibil de tăiere, de pe capac și din coș**, pentru a le folosi ulterior la supe sau la baze pentru mâncăruri.
- Dacă feliați sau radeți în tranșe, rezultatul final va fi mai bun și veți evita supraumplerea coșului de colectare. Pentru a vă optimiza timpul, cântăriți toate ingredientele înainte de a începe felierea sau raderea. Rețineți că în coș pot încăpea aproximativ 800 g de fructe sau legume feliate sau rase.
- Dacă aveți nevoie să feliați și să radeți diferite tipuri de ingrediente și pentru a nu trebui să rotiți discul de mai multe ori, tăiați mai întâi toate ingredientele care au nevoie de aceeași față a discului, înainte de a-l trece pe cealaltă față.



Cartofii rași subțire se pot folosi la chiftele și la galete.



Morcovii rași gros sunt ideali pentru supe și stir-fry.



Feliile groase de fructe sunt perfecte pentru platouri de fructe sau platouri cu brânzeturi.

Un ghid pentru tăierea ingredientelor

Cutter-ul ThermoMix® feliază și rade rapid și cu ușurință o gamă vastă de legume, fructe și alte ingrediente, pentru toate creațiile dumneavoastră. Pentru a obține rezultate bune, alegeți-le întotdeauna coapte, dar ferme la atingere (mai ales roșiile, avocado-ul sau mango-ul), altfel ar putea fi strivite, nu feliate.

Legume, proaspete și crocante

Ingredient	Descriere	Tipul de tăiere	Sfaturi utile
Vinete	Jumătăți sau sferturi, pe lungime.	Felii groase	Poziționați jumătățile sau sferturile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare. Pentru felii rotunde, sunt perfecte vinetele asiatice subțiri.
Sfeclă	Sfeclă crudă sau coaptă, spălată și curățată, dacă este nevoie. Jumătăți sau sferturi, la nevoie.	Felii subțiri și groase Radere subțire și groasă	Așezați sfecla în partea lată a tubului de alimentare.
Varză de Bruxelles	Întreagă.	Felii subțiri și groase	Umpleți tubul de alimentare cu varză de Bruxelles înainte de a porni motorul.
Morcovi	Întregi, curățați sau spălați.	Felii subțiri și groase Radere subțire și groasă	Pentru feliere, așezați morcovii în poziție verticală, în tubul de alimentare. Dacă așezați în poziție verticală morcovii unul lângă altul, puteți felia mai mulți morcovi deodată.
Rădăcină de țelină/gulie	Curățată și tăiată felii care încap în partea lată a tubului de alimentare.	Felii subțiri și groase Radere subțire și groasă	Așezați feliile una câte una, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare (vedeți imaginea de la p. 26).
Tulpină de țelină	Doar tulpina.	Felii subțiri și groase	Așezați 4-5 tulpini împreună în tubul de alimentare.

Ingredient	Descriere	Tipul de tăiere	Sfaturi utile
Varză chinezească	Tăiată în felii care încap în partea lată a tubului de alimentare sau rulați frunzele și așezați-le în poziție verticală în tubul de alimentare.	Felii groase	Așezați frunzele rulate sau feliile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare, pentru a fi feliate (vedeți imaginea de la p. 27).
Dovlecei	Tăiați vârful dovlecelului, astfel încât dovlecelul să stea pe disc.	Felii subțiri și groase Radere subțire și groasă	Poziționați dovlecelul vertical, în partea lată a tubului de alimentare.
Castraveți	Tăiați vârful castravetelui, astfel încât castravețele să stea pe disc.	Felii subțiri și groase Radere subțire și groasă	Poziționați castravețele vertical, în partea lată a tubului de alimentare.
Ridichi albe	Întregi, spălate.	Felii subțiri și groase Radere subțire și groasă	Poziționați ridichile vertical, în partea lată a tubului de alimentare.
Fenicul	Tăiați feniculul în felii sau în jumătăți, dacă este nevoie, care încap în partea lată a tubului de alimentare.	Felii subțiri și groase	Așezați feliile una câte una, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare (vedeți imaginea de la p. 26).
Rădăcină de ghimbir	Prea fibroasă, nu se va felia corect. Fibrele tari se vor prinde în discul de tăiere.	Nu se recomandă	Ghimbirul se taie în bolul de mixare sau se feliază manual.
Fasole verde	Tăiați capetele astfel încât toate păstăile să aibă aceeași lungime.	Felii groase	Așezați un mănunchi mic de fasole verde, care încapă în partea îngustă a tubului de alimentare.
Salată verde	Îndepărtați partea cea mai groasă a salatei verzi. Tăiați salatele mai mici în felii sau în jumătăți. Rulați frunzele salatei mai mari și tăiați salata iceberg în felii.	Felii groase	Așezați în poziție verticală în tubul de alimentare.
Varză kale sau varză tânără	Scoateți partea cea mai groasă a fiecărei felii pentru a obține fâșii, nu o tulpină feliată. Rulați strâns frunzele mai mari și tăiați miezul felii.	Felii subțiri și groase	Așezați în poziție verticală în tubul de alimentare (vedeți imaginea de la p. 27).
Praz	Doar partea tare, nu și vârfurile de culoare verde închis.	Felii groase	Poziționați vertical, în partea îngustă sau lată a tubului de alimentare (vedeți imaginea de la p. 28). Dacă sunt așezate în poziție verticală una lângă alta, puteți felia mai multe tulpini de praz deodată.

► Legume, proaspete și crocante

Ingredient	Descriere	Tipul de tăiere	Sfaturi utile
Ciuperci	Folosiți ciuperci de dimensiuni egale, care încap în partea îngustă a tubului de alimentare. Scoateți tulpina și curățați ciupercile, pentru a îndepărta mizeria. Dacă ciupercile sunt prea mari pentru partea îngustă a tubului de alimentare, așezați-le una peste alta, în aceeași poziție, în partea lată a tubului de alimentare.	Felii subțiri și groase	Umpleți tubul de alimentare cu mai multe ciuperci, așezate în poziție verticală, înainte de a porni motorul (consultați imaginea de la p. 29). Nu apăsați prea tare, pentru ca feliile să fie groase și tăiate uniform.
Ceapă	Tăiați cepele mai mari în jumătăți sau în 3 felii, pe verticală.	Felii subțiri și groase Radere groasă	Așezați fiecare jumătate de ceapă, în poziție cât mai verticală, pentru a obține felii uniforme, porniți Thermomix® și apăsați ușor cu accesoriul împingere (consultați imaginea de la p. 28).
Varză bok choy	Alegeți verze bok choy mici. Tăiați-le în jumătăți sau în felii care încap în partea lată a tubului de alimentare.	Felii groase	Așezați jumătățile sau feliile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Păstârnac	Întreg, curățat sau spălat.	Felii subțiri și groase Radere groasă	Poziționați păstârnacul vertical în tubul de alimentare. Se pot felia mai mulți păstârnaci deodată, așezându-i în poziție verticală, unul lângă altul.
Ardei	Tăiați ardeii în felii care să încapă în partea lată a tubului de alimentare, scoateți semințele și membranele.	Felii groase	Așezați 2–3 felii deodată în partea lată a tubului de alimentare, astfel încât să nu se deplaseze în lateral (vedeți imaginea de la p. 29).
Cartofi	Tăiați cartofii în jumătăți sau în bucăți mai mici, dacă sunt prea groși ca să încapă în tubul de alimentare.	Felii subțiri și groase Radere groasă	Așezați jumătățile sau bucățile de cartofi, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare. Cartofii noi se pot așeza în poziție verticală sau orizontală.

Ingredient	Descriere	Tipul de tăiere	Sfaturi utile
Ridichi	Întregi, fără frunze și tulpini, curățate.	Felii subțiri și groase Radere groasă	Dacă ridichile sunt prea groase ca să intre în partea îngustă, așezați mai multe una peste alta în partea lată a tubului de alimentare și poziționați accesoriul împingere. Ridichile lungi se introduc în poziție verticală în partea îngustă a tubului de alimentare.
Varză roșie	Tăiați varza în felii care să încapă în partea lată a tubului de alimentare și scoateți tulpina groasă.	Felii subțiri și groase	Așezați câte o felie, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Șalotă	Întregă sau tăiată în jumătăți.	Felii subțiri și groase	Așezați șalota, în poziție verticală, în partea lată sau în partea îngustă a tubului de alimentare.
Ceapă verde	Doar partea tare, nu și vârfurile de culoare verde închis.	Felii groase	Așezați 3–4 cepe verzi, în poziție verticală, în partea îngustă a tubului de alimentare.
Dovleac plăcintar	Tăiat felii care încap în partea lată a tubului de alimentare.	Felii subțiri și groase Radere subțire și groasă	Așezați câte o felie, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Cartofi dulci	Curățați sau spălați, dacă este nevoie, tăiați felii care să încapă în partea lată a tubului de alimentare.	Felii subțiri și groase Radere groasă	Așezați feliile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Napi	Curățați sau spălați, tăiați în jumătăți sau în felii care încap în partea lată a tubului de alimentare.	Felii subțiri și groase Radere groasă	Așezați jumătățile sau feliile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Varză albă	Tăiată în felii care să încapă în partea lată a tubului de alimentare (scoateți cotorul gros).	Felii subțiri și groase	Așezați câte o felie, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.

Rădăcina de țelină

Tăiați felii și așezați în partea lată a tubului de alimentare. Se folosesc orice resturi de pe discul reversibil de tăiere.

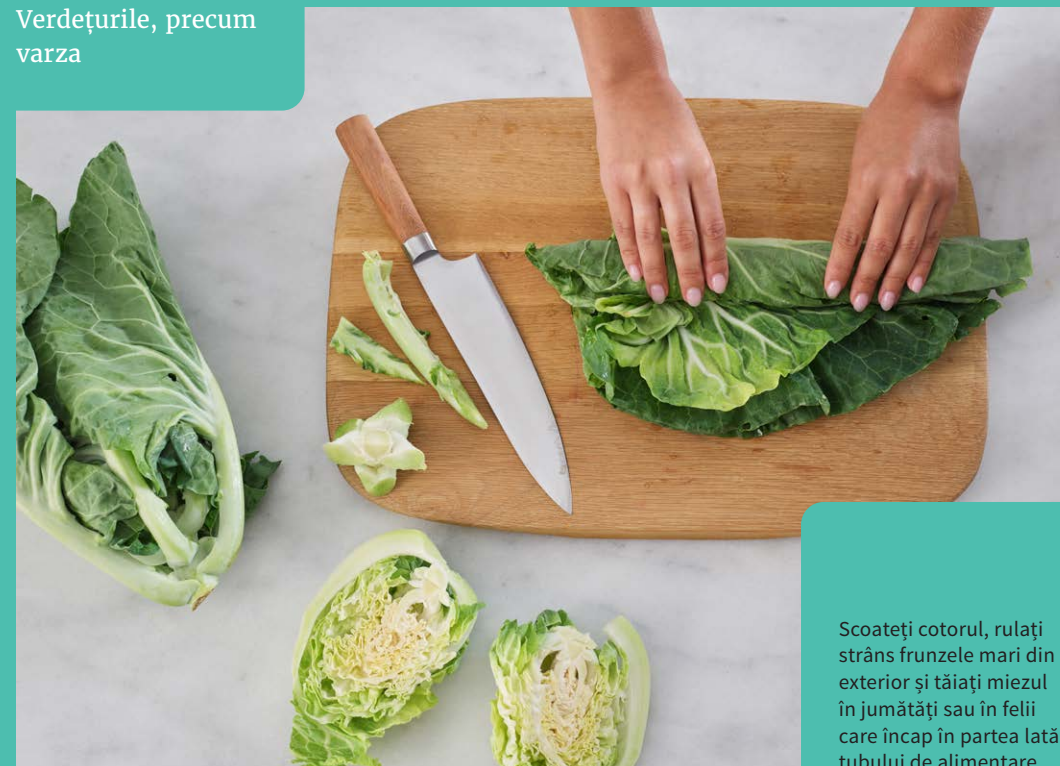


Fenicul

Tăiați felii sau în jumătăți care să încapă în partea lată a tubului de alimentare și feliați subțire sau gros.



Verdețurile, precum varza



Scoateți cotorul, rulați strâns frunzele mari din exterior și tăiați miezul în jumătăți sau în felii care încap în partea lată a tubului de alimentare.

Tăiați ruloul în două și strângeți bine înainte de a-l introduce în poziție verticală în tubul de alimentare. Feliați subțire sau gros.



Praz

Poziționați vertical, în partea îngustă sau lată a tubului de alimentare. Se pot felia mai multe tulpini de praz deodată, așezându-le vertical, una lângă alta, în partea lată a tubului de alimentare.



Ceapă

Tăiați ceapa în jumătăți sau în 3 bucăți, așezați-le în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare, pentru a obține felii groase sau subțiri.



Ardei

Tăiați ardeii în felii, scoateți semințele și membranele și introduceți 2-3 felii deodată, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.



Ciuperci

Umpleți tubul de alimentare cu mai multe ciuperci stivuite vertical, înainte de a porni motorul și folosiți accesoriul împingere, fără a aplica presiune.



Fructe coapte, dar ferme

Ingredient	Descriere	Tipul de tăiere	Sfaturi utile
Mere	Cu sau fără coajă, tăiate în jumătăți, sferturi sau felii. Coapte, dar ferme.	Felii groase și subțiri Radere subțire și groasă	Tăiați merele de dimensiuni diferite, pentru a le așeza jumătăți, felii sau sferturi în tubul de alimentare. Tăiați marginile sferturilor și ale feliilor, dacă este nevoie. Pentru o formă de semilună, așezați jumătățile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare sau 2-3 sferturi sau felii, în poziție orizontală, în partea lată a tubului de alimentare (vedeți imaginile de la p. 33).
Avocado	Curățat, fără sâmbure și tăiat în două, pe lungime. Se folosesc doar fructe ferme.	Felii groase	Pentru o formă de semilună, așezați în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Banane	Întregi, curățate, ferme, nu prea coapte.	Felii groase	Poziționați vertical, în partea îngustă a tubului de alimentare.
Kiwi	Curățate sau necurățate, întregi. Coapte, dar ferme.	Felii groase	Așezați în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Lămâi	Doar lămâi mici, care încap în partea lată a tubului de alimentare. Întregi, cu coajă. Coaja trebuie să fie fermă.	Felii groase	Așezați în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Limete	Întregi, cu coajă. Coaja trebuie să fie fermă.	Felii groase	Așezați în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Pepene galben	Curățat, fără sâmburi și tăiat felii care încap în partea lată a tubului de alimentare.	Felii groase	Așezați feliile, una câte una, în poziție verticală. Se așează o felie, vertical, în partea lată a tubului de alimentare.

Ingredient	Descriere	Tipul de tăiere	Sfaturi utile
Nectarine	Folosiți fructe ferme, tăiate în jumătăți sau în sferturi și fără sâmbure. Pentru a scoate sâmburele, folosiți un cuțit ascuțit pentru a tăia nectarinele de-a lungul codiței și în jurul sâmburelui. Răsuciți fiecare jumătate în direcții opuse pentru a le desface și apoi scoateți sâmburele folosind o linguriță. Dacă sâmburele nu iese, tăiați două felii mari care să cuprindă sâmburele (vedeți imaginile de la p. 34).	Felii groase	Pentru o formă de semilună, așezați jumătățile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare sau 2-3 sferturi sau felii, în poziție orizontală, în partea lată a tubului de alimentare.
Portocale	Prea mari pentru a încăpea întregi în tubul de alimentare. Când se taie în jumătăți, feliile nu rămân bine prinse una de cealaltă. Se obțin rezultate optime cu portocale ferme.	Dacă le folosiți, doar felii groase.	Se obțin rezultate optime la felierea manuală.
Piersici	Folosiți fructe ferme. Tăiate în jumătăți sau în sferturi și fără sâmburi. Pentru a scoate sâmburii, se folosește un cuțit ascuțit pentru a tăia piersicile de-a lungul codiței și în jurul sâmburelui. Se răsucește fiecare jumătate în direcții opuse pentru a le desface și apoi se scoate sâmburele folosind o linguriță. Dacă sâmburele nu iese, se taie două felii mari care să cuprindă sâmburele.	Felii groase	Pentru o formă de semilună, așezați jumătățile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare sau 2-3 sferturi sau felii, în poziție orizontală, în partea lată a tubului de alimentare.
Pere	Folosiți fructe ferme, tăiate în jumătăți sau în sferturi.	Felii groase Radere groasă	Pentru o formă de semilună, așezați jumătățile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare sau 2-3 sferturi sau felii, în poziție orizontală, în partea lată a tubului de alimentare.

► Fructe coapte, dar ferme

Ingredient	Descriere	Tipul de tăiere	Sfaturi utile
Ananas	Curățat și tăiat vertical în 4 sau 6 bucăți (aprox. 200 g fiecare).	Felii groase	Așezați feliile, una câte una, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Prune	Folosiți fructe ferme. Tăiați în jumătăți și fără sămburi. Pentru a scoate sămburele, se folosește un cuțit ascuțit pentru a tăia prunele de-a lungul codiței și în jurul sămburelui. Se răsuțește fiecare jumătate în direcții opuse pentru a le desface și apoi se scoate sămburele folosind o linguriță. Dacă sămburele nu iese, se taie două felii mari care să cuprindă sămburele (vedeți imaginile de la p. 34).	Felii groase	Pentru felii în formă de semilună, așezați jumătățile, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare sau 2-3 sferturi sau felii, în poziție orizontală, în partea lată a tubului de alimentare.
Roșii	Folosiți doar roșii cherry ferme, care încap întregi în partea lată a tubului de alimentare.	Felii groase	Așezați în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare (a se vedea imaginea de la p. 36).
Pepene verde	Curățat și tăiat felii care încap în partea lată a tubului de alimentare.	Felii groase	Așezați o felie, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
Căpșune	Folosiți fructe ferme. Întregi și fără codițe.	Felii groase	Așezați una peste alta, în partea îngustă a tubului de alimentare sau în poziție orizontală, în partea lată a tubului de alimentare și pentru rezultate optime, apăsați ușor cu accesoriul împingere.

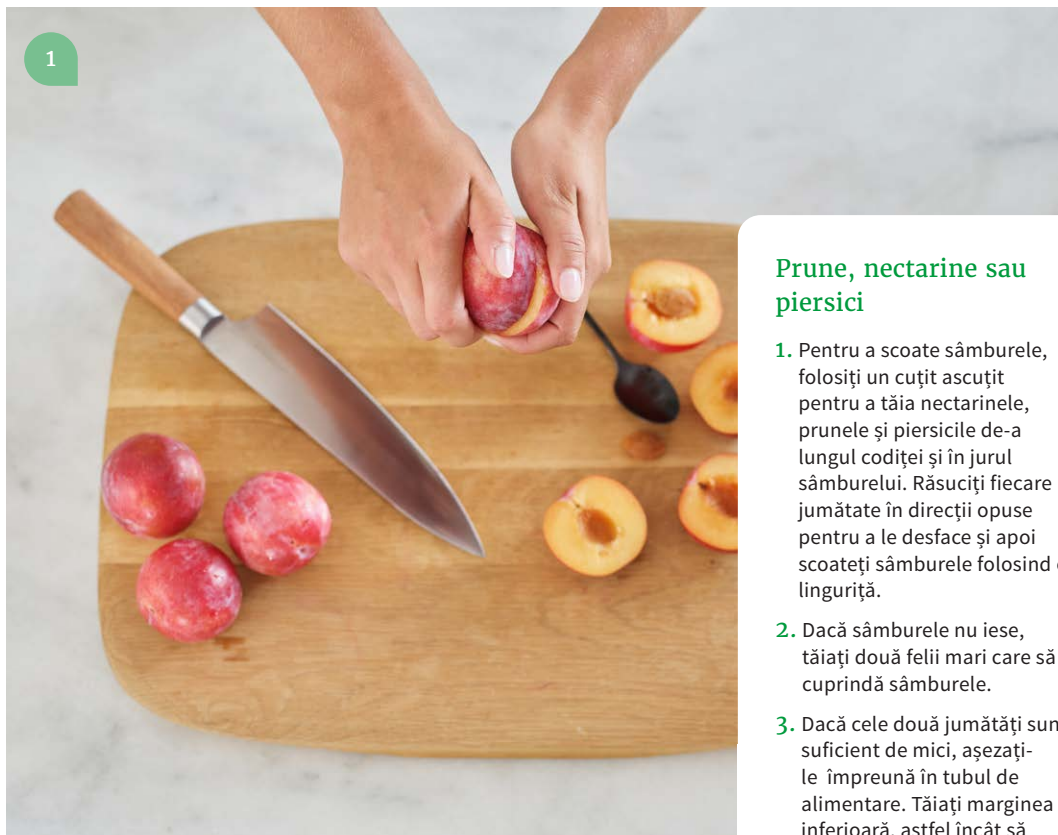


Mere

- 1. Mere mici și mijlocii.** Pentru felii în formă de semilună, tăiați merele mici în jumătăți, pe verticală, iar cele mijlocii în sferturi. Se taie capetele astfel încât să încapă orizontal în partea lată a tubului de alimentare.
- 2. Mere mici.** Pentru felii în formă de semilună, tăiați în jumătăți și introduceți în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.
- 3. Mere mijlocii.** Pentru felii în formă de semilună, tăiați în sferturi, decupați marginile și introduceți 2-3 sferturi, în poziție orizontală, în partea lată a tubului de alimentare.
- 4. Mere mari.** Tăiați în sferturi și așezați în poziție verticală, în tubul de alimentare. Perfecte pentru salate de fructe.



1



Prune, nectarine sau piersici

1. Pentru a scoate sâmburele, folosiți un cuțit ascuțit pentru a tăia nectarinele, prunele și piersicile de-a lungul codiței și în jurul sâmburelui. Răsuciți fiecare jumătate în direcții opuse pentru a le desface și apoi scoateți sâmburele folosind o linguriță.
2. Dacă sâmburele nu iese, tăiați două felii mari care să cuprindă sâmburele.
3. Dacă cele două jumătăți sunt suficient de mici, așezați-le împreună în tubul de alimentare. Tăiați marginea inferioară, astfel încât să se așeze complet pe discul reversibil de tăiere, înainte de punerea în funcțiune a motorului.

2



3



Avocado

Copt, dar ferm, curățat, fără sâmbure și tăiat în jumătăți pe lungime. Introduceți în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare și feliați gros.

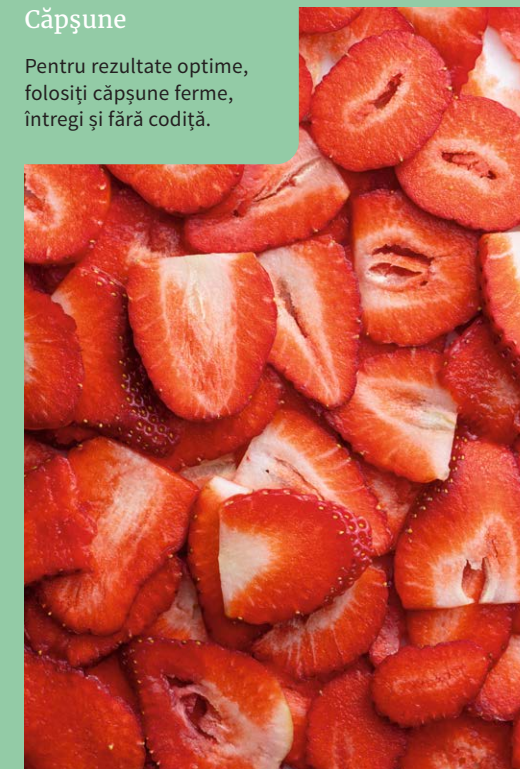


Kiwi

Folosiți fructe coapte, dar ferme, curățate sau necurățate, care încap întregi în partea lată a tubului de alimentare.

Căpșune

Pentru rezultate optime, folosiți căpșune ferme, întregi și fără codiță.



Ananas

Curățați și tăiați vertical în 4 sau 6 felii (aprox. 200 g fiecare). Așezați feliile, una câte una, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare.



Roșii

Așezați roșiile cherry/prunișoare întregi, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare și apăsați accesoriul împingere, în timpul felierii.



Alte ingrediente

Descriere	Ingredient	Tipul de tăiere	Sfaturi utile
Ciocolată	Ar putea bloca discul reversibil de tăiere	Nu se recomandă	Pentru a crea fulgi de ciocolată, folosiți un cuțit ascuțit sau un dispozitiv de curățare a legumelor.
Ouă fierte tari	Ouăle se vor prinde de discul reversibil și nu se vor felia bine.	Nu se recomandă	Se feliază cu mâna.
Brânzeturi tari, precum parmezanul	Brânza trebuie să fie destul de rece.	Felii subțiri și groase Radere subțire și groasă	Așezați în poziție verticală, în partea îngustă sau lată a tubului de alimentare.

Brânzeturi tari

Așezați în poziție verticală, în partea îngustă sau lată a tubului de alimentare. Folosiți orice resturi de pe discul reversibil de tăiere.



Rețete pentru inspirația de zi cu zi

Grație Cutter-ului Thermomix®, acum este posibil *un repertoriu de preparate, nou, întreg*. Pe Cookidoo® există rețete care vă pot ajuta să începeți. Salate, aperitive, supe, feluri principale, tipuri de pâine, deserturi... lăsați aceste rețete să vă inspire să creați în Thermomix® sau folosiți-le ca punct de pornire pentru rețete create de dumneavoastră.



Remoulade de țelină

Remoulade-ul de țelină este o garnitură gustoasă și ieftină, care se poate servi cu o gamă variată de feluri principale sau ca aperitiv ușor.

- 🔪 5 min. ⌚ 10 min.
- 🍽️ 4 porții
- 👤 Ușor
- 📊 Per porție: 352 kcal
- 🔑 Țelină, maioneză preparată în casă



- 🔪 15 min. ⌚ 20 min.
- 🍽️ 4 porții
- 👤 Ușor
- 📊 Per porție: 230 kcal
- 🔑 Sfeclă, dovlecei, mozzarella

Carpaccio de sfeclă roșie

Carpaccio descrie o metodă de feliere subțire, pentru o savoare maximă. Aici, feliile subțiri de sfeclă sunt garnisite cu dovlecel ras și mozzarella pentru un fel de mâncare impresionant de ușor.

Salată de fenicul, țelină și mere verzi

Feliați feniculul, tulpinile de țelină și merele verzi în Cutter-ul Thermomix®, adăugați un dressing de iaurt și muștar de Dijon și gata! O salată simplă, ușoară și proaspătă, gata în mai puțin de 15 minute, ca un aperitiv ușor.

🔪 10 min. ⌚ 15 min.

🍽️ 4 porții

👤 Ușor

📊 Per porție: 229 kcal

🔑 Fenicul, tulpini de țelină, mere verzi, mărar, muștar, iaurt

🔪 15 min. ⌚ 15 min.

🍽️ 4 porții


👤 Ușor

📊 Per porție: 334 kcal

🔑 Pere, andive, brânză albastră, alune

Salată de pere, brânză albastră și alune de pădure

Feliați perele și andivele cu Cutter-ul Thermomix® și impresionați-vă prietenii cu această salată gustoasă și sățioasă. Perele și brânza albastră reprezintă o combinație populară și clasică de arome, putând fi servite ca aperitiv sau ca un prânz ușor, care se prepară extrem de rapid.



1 h 5 min. 1 h 45 min.
4 porții
Ușor
Per porție: 105 kcal
Cartofi, sfeclă, cartofi dulci, păstârnac

Chipsuri coapte, din legume

O gustare sănătoasă și crocantă, care poate fi preparată acasă cu ajutorul Cutter-ului Thermomix®. Felii subțiri de rădăcinoase sunt deshidratate în cuptor pentru un rezultat optim. Se păstrează în recipiente sigilate.

Cartofi în stil Röstli Bern

Acest preparat gustos se pregătește cu ușurință în Cutter-ul Thermomix®. Cartofii se rad fără efort în câteva minute, pentru a pregăti această garnitură savuroasă. Preparatul ideal pentru o cină, un bufet sau o gustare.



10 min. 40 min.
4 porții
Ușor
Per porție: 535 kcal
Cartofi, șuncă

Tartă cu ceapă

Smântâna și feliile subțiri de ceapă albă și roșie transformă această gustare într-un preparat deosebit pentru cină, aperitive, garnituri sau prânz rece. Pentru o savoare deosebită, se adaugă șuncă în rețetă

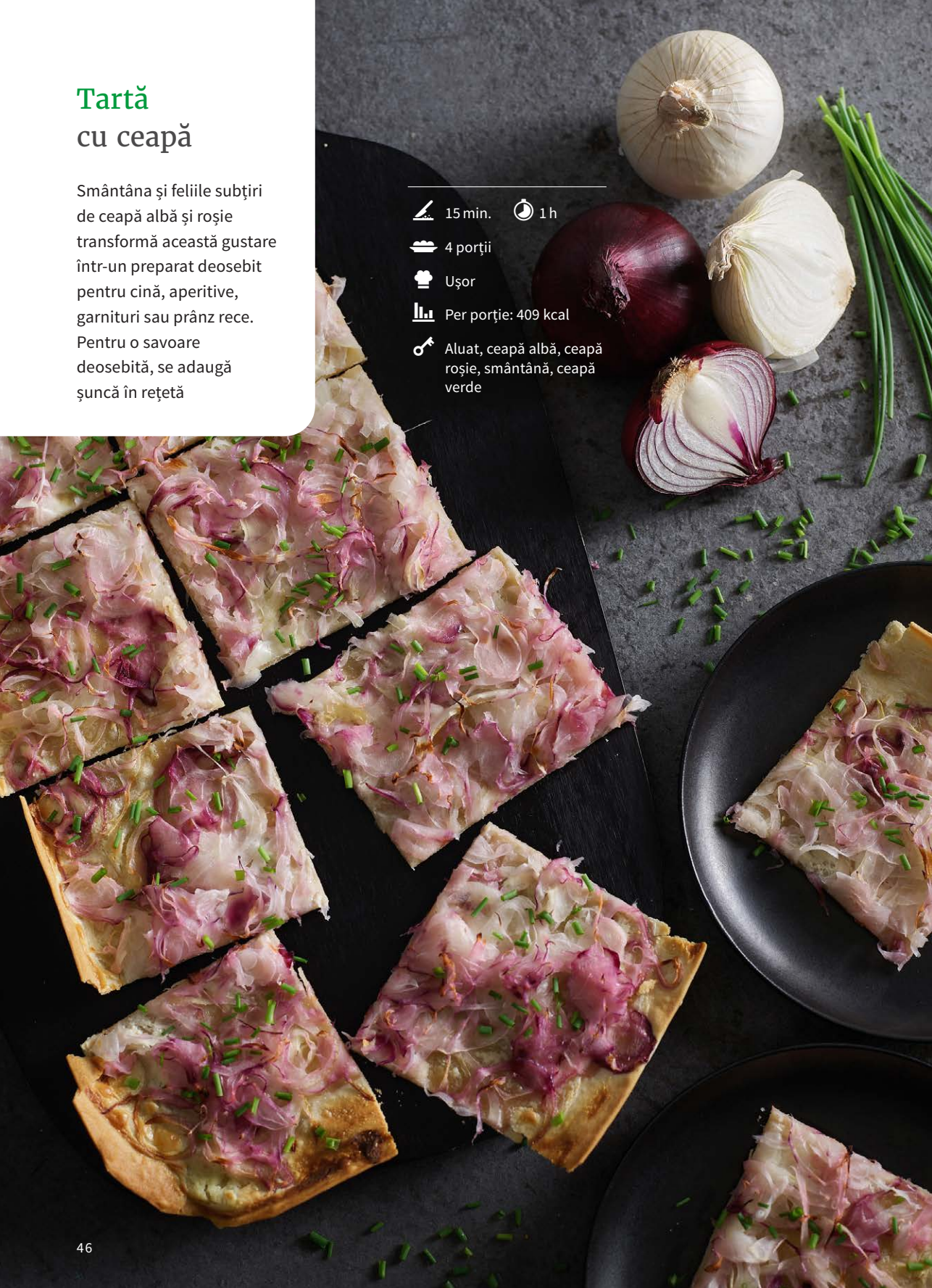
🕒 15 min. ⌚ 1 h

🍽️ 4 porții

👨‍🍳 Ușor

📊 Per porție: 409 kcal

🔑 Aluat, ceapă albă, ceapă roșie, smântână, ceapă verde



Platou cu fructe, cu dressing cu lămâie și miere

Proaspăt, plin de arome și gata în mai puțin de 15 minute, perfect pentru zilele fierbinți de vară, picnicuri pe plajă, după școală sau oricând. O modalitate diferită de a-ți servi fructele preferate.

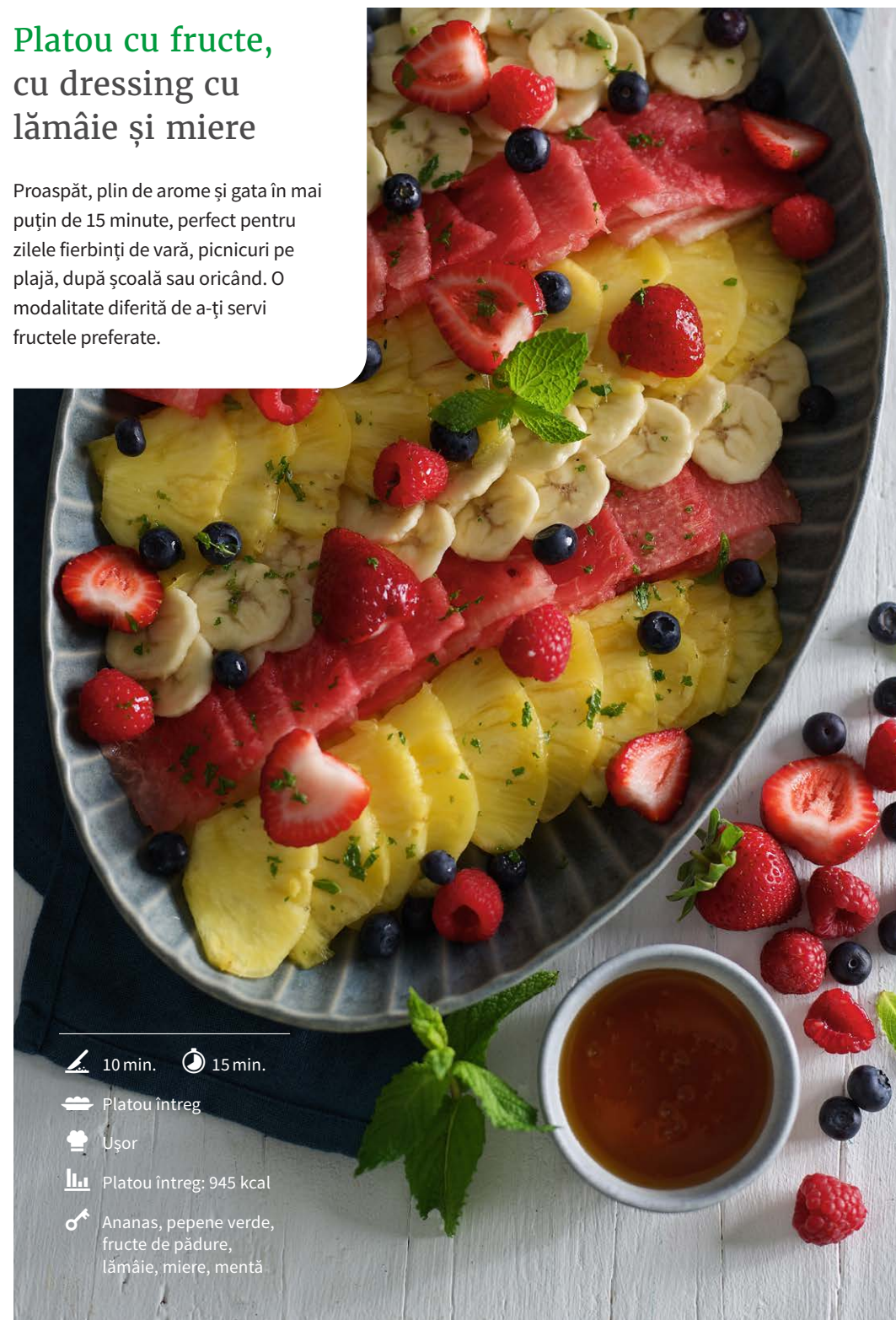
🕒 10 min. ⌚ 15 min.

🍽️ Platou întreg

👨‍🍳 Ușor

📊 Platou întreg: 945 kcal

🔑 Ananas, pepene verde, fructe de pădure, lămâie, miere, mentă



Iaurt congelat cu căpșune

Un desert sănătos, o gustare revigorantă sau un răsfăț de vară, ideal pentru adulți și copii deopotrivă. Pentru o savoare deosebită, adăugați nuci tocate sau granola înainte de a congela preparatul.

- 10 min. 6 h
- 6 porții
- Ușor
- Per porție: 119 kcal
- Căpșune, iaurt grecesc



Clafoutis cu prune

Feliați gros prunele în doar câteva minute și pregătiți un impresionant desert de vară. Se servește cald, cu o cupă de înghețată.

- 35 min. 1 h 15 min.
- 6 porții
- Ușor
- Per porție: 246 kcal
- Prune, vanilie, smântână, ouă







Să
gătim

Cutter-ul
Thermomix® este
accesoriul perfect
pentru aparatul
dumneavoastră
Thermomix®. Să
începem să
gătim!



Pregătiți
mâncăruri
sănătoase și
atractive, pe
care le vor iubi
și copiii
dumneavoastră.

Salată de morcovi rași

 10 min.  10 min.  ușor  4 porții

Ingrediente

600 g morcovi întregi, descojiți
(1-3, în funcție de dimensiune)
25 g șalote, tăiate jumătăți
5 g pătrunjel proaspăt
40 g ulei de floarea soarelui
25 g oțet
20 g zeamă de lămâie
10 g muștar
3 prize sare
3 prize piper negru proaspăt
măcinat

Obiecte utile

castron, Cutter Thermomix,
castron pentru salată

Pe 1 porție:

Proteine 2 g / Carbohidrați 16 g

Grăsimi 10 g

Valoare energetică 665 kJ / 159 kcal

Preparare

1. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare, cântăriți morcovii în el și dați deoparte.
2. Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de colectare, apoi puneți discul reversibil cu partea 2 (radere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului Thermomix și introduceți morcovii în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și radeți subțire **1 min./viteza 4**. Transferați într-un castron pentru salată și dați deoparte. Scoateți Cutter-ul Thermomix și axul.
3. Puneți în bolul de mixare șalotele, pătrunjelul, uleiul, oțetul, zeama de lămâie, muștarul, sarea și piperul, apoi mixați **15 sec./viteza 5**. Turnați sosul peste morcovi și amestecați, pentru a le combina. Dați la rece până în momentul servirii.

Recomandări

- Pentru o salată de morcovi, rași gros, radeți **1 min./viteza 4** (fără revers).
- Aceasta este o salată foarte versatilă, care poate fi preparată pe tot parcursul unui an.

Variante

- Adaptați vinegreta conform gustului d-voastră, folosind o varietate de uleiuri: măsline, nuci, rapiță sălbatică, alune, susan, in...
- Utilizați oțeturi cu diferite intensități ale aromelor sau dulceții: zmeură, sherry, oțet balsamic alb sau roșu, vin...



Salată Coleslaw cu cutter-ul Thermomix®

🔪 10 min. ⌚ 10 min. 🌿 ușor 🍴 4 porții

Ingrediente

- 100 g măr verde, nedescojit și tăiat în sferturi care încap prin tubul de alimentare, fără semințe
- 150 g morcovi, descojiți și cu capetele îndepărtate
- 120 g ceapă roșie, tăiată în jumătăți, pe verticală (aprox. 1 ceapă) (opțional)
- 200 g varză albă, părțile mai groase ale cotorului îndepărtate, tăiată în 1-2 felii care să încapă în tubul de alimentare
- ½ linguriță sare, ajustați după gust
- 2 prize piper negru proaspăt măcinat, ajustați după gust
- 4 linguri maioneză, ajustați după gust

Obiecte utile

castron, Cutter Thermomix, castron pentru salată

Pe 1 porție:

Proteine 1 g / Carbohidrați 10 g
Grăsimi 12 g
Valoare energetică 609 kJ / 146 kcal

Preparare

- Puneți un castron pe capacul bolului de mixare și cântăriți în el mărul, morcovii, ceapa și varza albă. Dați deoparte.
- Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de colectare, apoi puneți discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți feliile de varză în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și feliați subțire **30 sec./viteza 4**. Transferați într-un castron pentru salată, amestecând pentru a separa feliile.
- Puneți coșul de colectare și discul reversibil, înapoi pe ax, cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți jumătățile de ceapă, vertical, în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și feliați subțire **30 sec./viteza 4**.
- Îndepărtați capacul Cutter-ului, inversați discul reversibil de pe ax, cu partea 2 (radere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți morcovii în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și radeți subțire **30 sec./viteza 4**.
- Introduceți bucățile de măr în tubul de alimentare, puneți accesoriul împingere și radeți gros **30 sec./viteza 4**. Transferați conținutul coșului de colectare în castronul pentru salată, în care ați dat deoparte varza. Scoateți Cutter-ul Thermomix și axul.
- Adăugați sare, piper și maioneză în castronul pentru salată, amestecați bine și țineți la frigider până în momentul servirii.

Recomandări





- Serviți coleslaw la grătar sau ca garnitură, cu pește și cartofi prăjiți, cotele de porc sau carne de pui.

Variante

- Aceasta este o rețetă foarte versatilă. Schimbați cantitățile ingredientelor, în funcție de preferințe.



Salată de castraveți cu mărar și dressing de smântână

 10 min.  10 min.  ușor  1 porție

Ingrediente

4-5 castraveți, burpless, fără capete, descojiți sau nedescojiți (aprox. 800 g)
200-250 g smântână fermentată, de orice tip sau 200-250 g iaurt grecesc
1-2 lingurițe sare
1 legătură mărar proaspăt, tăiat cu foarfeca sau 4 linguri mărar mărunțit, uscat
1 linguriță piper negru proaspăt măcinat (opțional)
1 lingură oțet din cidru de mere (opțional)
1 linguriță zahăr (opțional)

Obiecte utile

castron, Cutter Thermomix, castron pentru salată

Pe 1 porție:

Proteine 4 g / Carbohidrați 14 g
Grăsimi 12 g
Valoare energetică 674 kJ / 161 kcal

Preparare

1. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare, cântăriți castraveții în acesta și dați deoparte.
2. Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de colectare, apoi puneți discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului Thermomix și introduceți un castravete după celălalt, în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și feliați subțire **1 min./viteza 4**. Transferați feliile de castravete într-un castron pentru salată. Îndepărtați Cutter-ul Thermomix și axul.
3. Puneți smântâna, sarea, mărarul, piperul măcinat, oțetul din cidru de mere și zahărul în bolul de mixare, apoi amestecați **30 sec./viteza 3**. Adăugați dressing-ul la salata de castraveți, amestecați pentru a se combina și serviți imediat.

Recomandări

- Castraveții burpless sunt castraveții lungi, în stil englezesc, cu un nivel redus de amărăciune. Aceștia sunt mai ușor de digerat.
- Serviți imediat pentru a evita eliberarea apei din castravete și pierderea aromei și texturii dressing-ului.



Bol Buddha cu carne de pui

35 min. 1 h mediu 4 porții

Ingrediente

Orez fiert

1000 g apă
1½ linguriță sare
20 g ulei de măsline sau 20 g unt,
nesărat sau sărat
250 g orez prefierat

Pui mărunțit

2 linguri sos de soia
1 lingură ulei brun de susan sau
1 lingură ulei de măsline
250 g piept de pui, fără piele și
fără os și tăiat în fâșii lungi
(3 cm grosime)

Legume

120 g morcovi, descojiți
(1-2 morcovi)
200 g avocado, tari, descojiți,
tăiați în jumătăți sau sferturi
180-200 g roșii prunișoare, ferme
și suficient de mici, cât să
încapă întregi în tubul de
alimentare (2 roșii)
100 g ceapă roșie, tăiată în
jumătăți, pe verticală
(½-1 ceapă)
200 g castraveți, descojiți sau
nedescojiți, capetele
îndepărtate
160 g salată romană pitică spălată
și uscată (aprox. 2 inimi de
salată), desfăcute în jumătăți,
pentru a încăpea prin tubul
de alimentare

Preparare

Orez fiert

1. Puneți în bolul de mixare apa, 1½ linguriță sare și uleiul de măsline. Introduceți coșul de înăbușire, cântăriți în el orezul, amestecați bine cu spatula, apoi gătiți **20 min./100°C/viteza 4**. Scoateți coșul de înăbușire cu ajutorul spatulei, clătiți sub jet de apă rece, distribuiți orezul în 4 boluri pentru servit și dați deoparte, pentru a se răci complet. Goliți și clătiți bolul de mixare.

Pui mărunțit

2. Puneți în bolul de mixare sosul de soia, uleiul de susan și fâșiile de piept de pui, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, gătiți **8 min./100°C/viteza 0.5**. Transferați într-un castronel lichidul rezultat în urma gătirii și dați-l deoparte.
3. Mărunțiți carnea de pui **4 sec./viteza 4**. Transferați într-un castron și dați deoparte.

Legume

4. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare și cântăriți în el morcovii, avocado, roșiile prunișoare, ceapa, castraveții și inimile de salată. Dați deoparte.
5. Introduceți axul și coșul de colectare Cutter Thermomix, apoi puneți discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți inimile de salată, vertical, în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și feliați gros **1 min./viteza 4**, în timp ce apăsați ușor accesoriul împingere. Când tubul de alimentare este gol, apăsați selectorul, pentru a opri. Repetați procesul, cu inimile de salată rămase, apoi aranjați deasupra orezului răcit, astfel încât să acoperiți o șesime din suprafață. Adăugați lângă salată, carnea de pui mărunțită, astfel încât să acoperiți încă o șesime din suprafață.

Continuare la pagina 60 ►

Continuare la pagina 60 ►



► Bol Buddha cu carne de pui, *continuare*

Sos de iaurt și coriandru

7 fire coriandru proaspăt, doar frunzele, plus 1 fir pentru ornat

½ linguriță sare

3 prize piper negru proaspăt măcinat

250 g iaurt simplu, neîndulcit
100 g maioneză

4 linguri caju prăjit, nesărat

Obiecte utile

4 boluri pentru servit, castronel, castron, Cutter Thermomix,
4 boluri (Ø 17 cm), sosieră

Pe 1 porție:

Proteine 24 g / Carbohidrați 41 g

Grăsimi 44 g

Valoare energetică 2671 kJ / 638 kcal

- Puneți înapoi pe ax, coșul de colectare și discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți în poziție verticală, jumătățile de ceapă, una, peste cealaltă, în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și feliați subțire **30 sec./viteza 4**. Aranjați în boluri, lângă carnea de pui.
- Puneți înapoi pe ax, coșul de colectare și discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți în poziție verticală, roșiile întregi, una câte una, în partea lată a tubului de alimentare și puneți accesoriul împingere. Feliați gros **30 sec./viteza 4** în timp ce apăsați ușor accesoriul împingere. Când tubul de alimentare este gol, apăsați selectorul pentru a opri. Repetați procesul cu roșiile rămase, apoi aranjați feliile în boluri, lângă ceapă.
- Puneți înapoi pe ax, coșul de colectare și discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți castraveții, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și feliați gros **30 sec./viteza 4**. Aranjați feliile de castravete în boluri, lângă roșii.
- Puneți înapoi pe ax, coșul de colectare și discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți, în poziție verticală, jumătățile sau sferturile de avocado, pe rând, în partea lată a tubului de alimentare și puneți accesoriul împingere. Feliați gros **30 sec./viteza 4**, în timp ce apăsați ușor accesoriul împingere. Când tubul de alimentare este gol, apăsați selectorul pentru a opri. Repetați procesul cu avocado rămas. Dați deoparte feliile de avocado.
- Puneți înapoi pe ax, coșul de colectare și discul reversibil cu partea 2 (radere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți morcovii în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și radeți gros **30 sec./viteza 4**. Scoateți cu lingura morcovii rași și puneți-i în boluri, între castraveți și salată. Aranjați feliile de avocado deasupra, în mijlocul bolurilor și dați bolurile deoparte. Scoateți Cutter-ul Thermomix și axul.

Sos de iaurt și coriandru

- Puneți în bolul de mixare lichidul rezultat în urma gătirii cărnii de pui, dat deoparte, frunzele de coriandru, ½ linguriță sare, piperul măcinat, iaurtul și maioneza, apoi amestecați **15 sec./viteza 4**. Turnați câte 1 lingură de sos deasupra fiecărui bol și transferați într-o sosieră sosul rămas. Presărați cu nuci caju și frunze de coriandru, apoi serviți bolurile Buddha, însoțite de sosul rămas.



Presărați cu nuci caju.

Recomandări

- Morcovii pot fi rași subțire, dacă preferați. Pentru a face acest lucru, doar selectați revers.
- Asigurați-vă că avocado este ferm, în așa fel încât să obțineți felii aspectuoase.

Variante

- Înlocuiți nucile caju cu migdale.
- Pentru un preparat fără nuci, omiteți nucile.
- Pentru o variantă vegetariană, înlocuiți carnea de pui cu sfeclă roșie sau fenicul, de exemplu.
- Pentru a-l servi ca fel de mâncare la o petrecere, doar dublați rețeta și umpleți bolurile în același fel. Pentru a obține cele mai bune rezultate, gătiți carnea de pui în două serii.

Cartofi gratinați

25 min. 1 h 10 min. ușor 8 porții

Ingrediente

1200 g cartofi, descojiți și tăiați în bucăți cât să încapă în tubul de alimentare
100 g brânză Gruyère, tăiată în bucăți (3 cm)
1 cățel de usturoi
400–500 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime
1 linguriță sare
1 priză piper negru măcinat
1 priză nucșoară măcinată

Obiecte utile

castron, Cutter Thermomix, vas termorezistent (35 cm x 25 cm)

Pe 1 porție:

Proteine 8 g / Carbohidrați 28 g
Grăsimi 25 g
Valoare energetică 1514 kJ / 362 kcal

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 200°C.
2. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare, cântăriți cartofii în acesta și dați deoparte.
3. Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de colectare, apoi puneți discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului Thermomix, introduceți câte un cartof pe rând, în partea lată a tubului de alimentare și puneți accesoriul împingere. Foliați gros **1 min./viteza 4**, în timp ce aplicați presiune ușoară pe accesoriul împingere. Atunci când jumătate din cantitatea de cartofi este feliată, apăsați selectorul de viteze pentru a opri, îndepărtați Cutter-ul Thermomix și axul, apoi goliți coșul de colectare într-un vas termorezistent (35 cm x 25 cm).
4. Puneți coșul de colectare și discul reversibil înapoi pe ax, cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului Thermomix, introduceți câte un cartof pe rând, în partea lată a tubului de alimentare și puneți accesoriul împingere. Foliați gros **1 min./viteza 4**, în timp ce aplicați presiune ușoară pe accesoriul împingere. Atunci când tubul de alimentare este gol, apăsați selectorul de viteze pentru a opri. Repetați procesul până când toți cartofii sunt feliați. Transferați feliile de cartofi în vasul termorezistent și distribuiți-i în mod egal. Îndepărtați Cutter-ul Thermomix și axul.
5. Puneți brânza Gruyère în bolul de mixare și radeți **3 sec./viteza 7**. Transferați într-un castron și dați deoparte.
6. Puneți usturoiul în bolul de mixare și mărunțiți **5 sec./viteza 5**. Curățați pereții bolului cu spatula.
7. Adăugați frișca, sarea, piperul și nucșoara, apoi amestecați **10 sec./viteza 3**. Turnați peste cartofii din vasul termorezistent, presărați cu brânza rasă, apoi coaceți timp de 45 minute (200°C). Serviți fierbinte.



Recomandări

- Acest preparat este o garnitură grozavă la carne gătită în cuptor sau pe grătar.

Variante

- Rețeta originală de cartofi gratinați dauphinois, din regiunea 'Dauphiné' din Franța, este preparată cu frișcă și fără brânză. Pentru o versiune ceva mai puțin consistentă, înlocuiți o parte din frișcă, cu lapte. Totuși, în cazul acesta, textura și gustul vor fi ușor diferite.
- Brânza Gruyere poate fi înlocuită cu brânză Emmental sau cu orice tip de brânză tare.

Pizza vegetariană

25 min. 1 h 40 min. ușor 4 porții

Ingrediente

Aluat de pizza

30 g ulei de măsline extravirgin, plus pentru uns
220 g apă, la temperatura camerei
1 linguriță zahăr
20 g drojdie proaspătă, fărâmițată sau 2 lingurițe drojdie uscată (8g)
400 g făină de pâine
1 linguriță sare

Topping și coacere

100 g dovlecel, nedescojit, fără capete
120 g ceapă roșie, tăiată în jumătăți pe vertical (1 ceapă mică)
80 g ciuperci champignon albe, proaspete, întregi, fără piciorușe (5-6 ciuperci)
100 g ardei gras galben, tăiat în 2 felii, fără semințe și nervuri
100 g ardei gras roșu, tăiat în 2 felii, fără semințe și nervuri
200 g roșii cuburi, din conservă
200 g mozzarella, rasă sau 200 g brânză rasă, pentru pizza (vezi recomandare)
2-3 prize sare, după gust
2-3 prize piper negru măcinat, după gust

Continuare la pagina 66 ►

Preparare

Aluat de pizza

1. Ungeți ușor un castron mare și dați deoparte. Puneți apa, zahărul și drojdia în bolul de mixare, apoi amestecați **20 sec./viteza 2**.
2. Adăugați făina de pâine, uleiul de măsline extravirgin și sarea, apoi frământați **Aluat 5/2 min**. Transferați aluatul în castronul pregătit și dați-i formă de minge. Acoperiți cu folie alimentară sau un șervet de bucătărie umed și lăsați la dospit până când își dublează volumul (aprox. 1 oră).
3. Preîncălziți cuptorul la 200°C. Tapetați o tavă de copt (aprox. 40 cm x 35 cm) cu hârtie de copt sau ungeți tava cu ulei de măsline și dați deoparte.

Topping și coacere

4. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare, cântăriți în acesta dovlecelul, ceapa, ciupercile, feliile de ardei galben și roșu, apoi dați deoparte.
5. Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de colectare, apoi puneți discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului Thermomix. Puneți 2 felii de ardei în poziție verticală în partea lată a tubului de alimentare și puneți accesoriul împingere. Feliați gros **1 min./viteza 4**, în timp ce aplicați presiune ușoară pe accesoriul împingere.
6. Introduceți ciupercile, așezându-le una peste cealaltă în partea lată a tubului de alimentare și puneți accesoriul împingere. Feliați gros **30 sec./viteza 4**, în timp ce aplicați presiune ușoară pe accesoriul împingere. Atunci când tubul de alimentare este gol, apăsați selectorul de viteze pentru a opri. Repetați procesul până când toate ciupercile sunt feliate.
7. Introduceți în poziție verticală jumătățile de ceapă în partea lată a tubului de alimentare, puneți accesoriul împingere și feliați gros **30 sec./viteza 4**.

Continuare la pagina 66 ►



► Pizza vegetariană, *continuare*

Obiecte utile

castron mare, folie alimentară sau șervet de bucătărie, tavă de copt (40 cm x 35 cm), hârtie de copt, castron

Pe 1 porție:

Proteine 27 g / Carbohidrați 86 g

Grăsimi 22 g

Valoare energetică 2719 kJ / 650 kcal

8. Îndepărtați capacul Cutter-ului Thermomix, inversați discul cu partea 2 (radere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului Thermomix, introduceți dovlecelul în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și radeți gros **30 sec./viteza 4**. Îndepărtați Cutter-ul Thermomix și axul.
9. Transferați aluatul pe tava pregătită și dați-i formă întinzându-l ușor și apăsându-l spre margini cu vârfurile degetelor până când se acoperă tava.
10. Întindeți peste aluat roșiile cuburi și mozzarella rasă, puneți deasupra legumele feliate și rase și presărați sare și piper. Coaceți pizza timp de 20 minute (200°C). Serviți fierbinte.



Recomandări

- Radeți sau feliați orice legume rămase, pentru a le folosi în salate sau congelați-le pentru a le folosi ulterior în stir-fry, supe sau tocănițe.
- Pentru rezultate optime, folosiți mozzarella rasă, special pentru pizza. Evitați să folosiți mozzarella împachetată cu apă deoarece rezultatul va fi prea apos și nu va fi crocant.

Variante

- Puteți folosi ceapă albă ca alternativă la ceapa roșie.

Clătite din cartofi rași

🕒 35 min. ⌚ 35 min. 🌿 ușor 🍴 4 porții

Ingrediente

100 g ceapă, tăiată în jumătăți
750 g cartofi făinoși, tăiați în
bucăți care să încapă în tubul
de alimentare
1-2 căței de usturoi (opțional)
70 g făină, plus 1-1½ lingură
(opțional)
2 ouă mijlocii (53-63 g)
1-1½ linguriță sare
¼-½ linguriță piper negru
proaspăt măcinat
ulei pentru prăjit
200 g smântână fermentată,
de orice tip
zahăr pudră, pentru presărat
(opțional)

Obiecte utile

castron, Cutter Thermomix, tigaie
antiaderentă, hârtie absorbantă

Pe 1 porție:

Proteine 11 g / Carbohidrați 50 g
Grăsimi 13 g
Valoare energetică 1493 kJ / 357 kcal

Continuare la pagina 70 ►

Preparare

1. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare, cântăriți în el ceapa și cartofii, adăugați căței de usturoi și dați deoparte.
2. Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de colectare, apoi puneți discul reversibil cu partea 2 (radere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului, introduceți cartofii pregătiți, unul câte unul, în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și radeți gros **1 min./viteza 4**.
3. Introduceți jumătățile de ceapă, în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare, puneți accesoriul împingere și radeți gros **1 min./viteza 4**, apoi continuați cu căței de usturoi. Scoateți Cutter-ul Thermomix și axul. Transferați în bolul de mixare legumele rase.
4. Adăugați în bolul de mixare făina, ouăle, sarea și piperul, apoi amestecați **20 sec./viteza 4**.
5. Verificați consistența: cartofii ar trebui să fie acoperiți cu amestec cu ou și amestecul cu ou n-ar trebui să curgă de pe lingură, când aceasta este ridicată. Dacă amestecul este prea moale, adăugați 1-1½ lingură făină, amestecați **7 sec./viteza 4**. Transferați într-un castron și dați deoparte.
6. Încălziți o tigaie antiaderentă și turnați în ea un strat subțire de ulei. Când uleiul este fierbinte, puneți cu atenție în tigaie 1-2 linguri amestec per clătită de cartofi și utilizând o lingură, aplatizați amestecul, pentru a forma o clătită (aprox. Ø 8 cm). Prăjiți clătitele pe ambele părți, până devin rumene și crocante (aprox. 3 minute), apoi scurgeți excesul de ulei, pe hârtie absorbantă. Serviți imediat clătitele din cartofi rași, cu smântână și presărate cu zahăr pudră.

Continuare la pagina 70 ►



Recomandări

- Înlocuiți smântâna cu iaurt.
- În cazul în care folosiți cartofi noi, este posibil să fie nevoie să adăugați mai multă făină, pentru a obține consistența corectă.
- Înainte de-a prăji clătitele, amestecul poate fi scurs din nou, fie prin utilizarea unei site, fie colectând lichidul cu o lingură.
- Aruncați orice rest de amestec care nu este gătit imediat și nu-l păstrați. Acest lucru este necesar, pentru a asigura siguranța alimentară, din cauza oului crud. Clătitele gătite pot fi ținute la frigider pentru o perioadă de până la 2 zile.

pasul
6



Galetă Ratatouille

40 min. 1 h 30 min. mediu 8 porții

Ingrediente

Aluat rapid

150 g unt nesărat, tăiat în bucăți (1–2 cm), refrigerat
300 g făină, plus pentru presărare
90 g apă rece, plus 1 lingură
½ linguriță sare

Topping

350 g dovlecei, nedescojiți, capetele îndepărtate (2–3 dovlecei)
350 g roșii prunișoare, întregi (vezi recomandare)
190 g roșii uscate, conservate în ulei, scurse (1 borcan de 250 ml)
30 g apă
10 g cepșoară, tăiată cu foarfeca, în bucăți mici
½ linguriță sare
făină, pentru presărare
2–3 prize sare
1 priză piper negru proaspăt măcinat
60 g parmezan ras
lapte, pentru uns
10 frunze de busuioc proaspăt

Obiecte utile

covoraș pentru copt din silicon, folie alimentară, castron, Cutter Thermomix, hârtie de copt, tavă de copt, sucitor, pensulă de bucătărie

Pe 1 porție:

Proteine 11 g / Carbohidrați 45 g

Grăsimi 19 g

Valoare energetică 1581 kJ / 378 kcal

Preparare

Aluat rapid

1. Puneți în bolul de mixare untul refrigerat, făina, apa și sarea, apoi mixați **20 sec./viteza 6**. Dacă compoziția nu s-a încheșat într-un aluat, mai adăugați până la 1 lingură apă și amestecați din nou **20 sec./viteza 6**. Transferați aluatul pe o suprafață de lucru ușor presărată cu făină sau pe un covoraș pentru copt din silicon, apoi dați-i forma unei mingi. Înfășurați în folie alimentară și dați la frigider timp de 20 minute. Spălați și uscați bolul de mixare.

Topping

2. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare, cântăriți în el dovleceii și roșiile prunișoare și dați deoparte.
3. Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de alimentare, apoi puneți discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți un dovlecel în partea lată a tubului de alimentare. Puneți accesoriul împingere și feliați gros **1 min./viteza 4**. Repetați procesul cu dovleceii rămași. Transferați într-un castron și dați deoparte.
4. Puneți coșul de colectare și discul reversibil, înapoi pe ax, cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului și introduceți 1 roșie întregă în poziție verticală, în partea lată a tubului de alimentare, apoi puneți accesoriul împingere. Feliați gros **30 sec./viteza 4**, în timp ce apăsați ușor accesoriul împingere. Când tubul de alimentare este gol, apăsați selectorul pentru a opri. Repetați procesul cu roșiile rămase, una câte una, până când toate roșiile sunt feliate. Scoateți Cutter-ul Thermomix și axul.
5. Preîncălziți cuptorul la 200°C.
6. Puneți în bolul de mixare roșiile uscate scurse, apa, cepșoara și ½ linguriță sare, apoi amestecați **30 sec./viteza 3**. Curățați pereții bolului cu spatula și amestecați din nou **30 sec./viteza 3**.

Continuare la pagina 72 ►

7. Transferați aluatul pe o suprafață ușor presărată cu făină sau pe hârtie de copt (40 cm x 40 cm) și întindeți într-un cerc (aprox. Ø 35 cm și 5 mm grosime). Transferați aluatul într-o tavă mare de copt (40 cm x 40 cm) (vezi recomandare).
8. Întindeți peste aluat amestecul cu roșii uscate, lăsând o bordură de 4 cm pe întreaga margine a aluatului. Începând din partea exterioară a cercului, așezați în cercuri feliile de roșii și dovlecel, alternând 1 felie de roșie, cu 2–3 felii de dovlecel și suprapunându-le. Presărați cu sare și piper.
9. Ridicați marginea aluatului, pliind-o, pentru a crea o crustă. Presărați legumele cu brânză parmezan rasă, ungeți bordura cu lapte, apoi coaceți timp de 25 minute (200 °C) sau până când aluatul este pufos și auriu. Lăsați la răcit timp de 5–10 minute înainte de a servi ornată cu frunze de busuioc.

Recomandări

- Dacă dovleceii pe care îi folosiți sunt prea groși pentru a încăpea prin tubul de alimentare, tăiați-i pentru a-i îngusta, în așa fel încât să încapă. Dacă sunt prea subțiri, introduceți două sau mai multe bucăți de dovlecel, în poziție verticală, prin tubul de alimentare. În felul acesta veți obține felii aspectuoase.
- Pentru prepararea acestei rețete, utilizați roșii prunișoare, acestea fiind mai puțin zemoase decât alte soiuri de roșii. Odată copt, aluatul va rămâne crocant.
- Dacă tava de copt pe care o folosiți are mai puțin de 40 cm lățime, lăsați aluatul să se răsfângă peste marginea hârtiei, în timp ce garnisiți aluatul. Atunci când împăturiți, în pasul 9, asigurați-vă că galeta încapă în tava de copt.

Variante

- Din această cantitate de aluat se vor obține 4 tarte individuale. Pentru acest lucru, tăiați mingea de aluat în 4 porții egale, în pasul 1, apoi întindeți fiecare porție în forma unui disc (Ø 15 cm). Pentru a garnisi, procedați în același fel.
- Ca parte a unui bufet de petrecere și servită împreună cu alte preparate, această tartă ar servi 8–10 persoane.
- Pentru o rețetă fără lactate, omiteți ungerea cu lapte.



Carpaccio de ananas cu sorbet roz

🔪 20 min. ⌚ 20 min. 🌿 ușor 🍴 8 porții

Ingrediente

Sorbet roz

150 g zahăr
10 g zeamă de lămâie, proaspăt
stoarsă
75 g banană coaptă, tăiată în
bucăți
500 g căpșune, congelate,
curățate

Carpaccio de ananas

1 ananas proaspăt, tăiat pe
verticală în 4–6 felii (aprox.
200 g fiecare), fără cotor
frunze de mentă proaspătă

Obiecte utile

recipient pentru congelator,
castron, Cutter Thermomix,
lingură pentru înghețată

📊 Pe 1 porție:

Proteine 1 g / Carbohidrați 42 g
Grăsimi 0.2 g
Valoare energetică 668 kJ / 160 kcal

Preparare

Sorbet roz

1. Puneți zahărul în bolul de mixare și pulverizați **10 sec./viteza 10**.
2. Adăugați zeama de lămâie și banana, apoi mixați **10 sec./viteza 5**. Curățați pereții bolului cu spatula.
3. Adăugați căpșunile congelate și mixați cu ajutorul spatulei **1 min. 30 sec./viteza 10**. Transferați într-un recipient pentru congelator cu capac și dați la congelator. Între timp, continuați rețeta.

Carpaccio de ananas

4. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare, cântăriți în acesta feliile de ananas și dați deoparte.
5. Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de colectare, apoi puneți discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului Thermomix, introduceți 1 felie de ananas în partea lată a tubului de alimentare și puneți accesoriul împingere. Feliați gros **1 min./viteza 4** în timp ce apăsați ușor accesoriul împingere. Când tubul de alimentare este gol, apăsați selectorul de viteze pentru a opri. Repetați procesul cu restul de felii de ananas. Îndepărtați Cutter-ul Thermomix și axul.
6. Împărțiți feliile de ananas în 8 farfurii și aranjați-le într-o rozetă, într-un singur strat, pornind de la marginea farfuriei. Serviți decorat cu câteva frunze de mentă și o cupă de sorbet roz.

Recomandări

- Pentru o consistență mai cremoasă, adăugați 1 albuș în pasul 2.
- Dacă nu aveți o lingură pentru înghețată, utilizați 2 linguri pentru a face o quenelle (oval).
- Acesta este un desert de vară perfect revigorant.

Variante

- În sezonul lor, înlocuiți căpșunile congelate cu zmeură congelată.



Tartă cu mere

 30 min.  1 h  ușor  8 felii

Ingrediente

Aluat

75 g unt nesărat, răcit și tăiat în bucăți, plus pentru uns
170 făină, plus pentru presărat
1 priză sare
½ linguriță zahăr vanilat sau
¼ linguriță extract natural de vanilie
50 g apă

Topping

1000 g mere (orice soi) (ex. Reinette, Granny Smith, Braeburn, Pink Lady, Pippin, Gravenstein) (vezi recomandare)
30 g zahăr
10 g unt, nesărat sau sărat

Obiecte utile

formă cu fundul detașabil (Ø 24 cm), sucitor, castron, Cutter Thermomix

Per 1 felie:

Proteine 3 g / Carbohidrați 38 g
Grăsimi 9 g
Valoare energetică 979 kJ / 234 kcal

Preparare

Aluat

1. Preîncălziți cuptorul la 200°C. Ungeți și tapetați cu făină o formă cu fund detașabil (Ø 24 cm) (vezi recomandare), apoi dați deoparte.
2. Puneți în bolul de mixare untul, făina, 1 priză sare, ½ linguriță zahăr vanilat și apa, apoi amestecați **20 sec./viteza 4**. Transferați aluatul pe o suprafață de lucru ușor presărată cu făină și întindeți-l cu ajutorul unui sucitor. Tapetați cu aluat tava de tartă pregătită și dați deoparte în frigider.

Topping

3. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare și cântăriți în el merele. Dați deoparte. Descojiți merele, tăiați-le în jumătăți pe cele mici și în sferturi pe cele mari. Curățați de cotoare și semințe.
4. Introduceți axul Cutter-ului Thermomix și coșul de colectare, apoi puneți discul reversibil cu partea 1 (feliere) în sus. Puneți capacul Cutter-ului, introduceți jumătățile de măr, în poziție verticală sau orizontală, în cazul sferturilor, în partea lată a tubului de alimentare, ținându-le pe toate, cât mai drept posibil și puneți accesoriul împingere. Foliați gros **1 min./viteza 4**, în timp ce apăsați ușor accesoriul împingere. Când tubul de alimentare este gol, apăsați selectorul pentru a opri. Repetați procesul, dacă este necesar, până când jumătățile sau sferturile de mere sunt feliate. Scoateți Cutter-ul Thermomix și axul.
5. Aranjați feliile de măr într-un model atractiv, peste aluat. Presărați cu zahăr și punctați cu bucățele de unt. Coaceți timp de 30–35 minute (200°C) sau până când merele devin aurii. Serviți caldă sau rece.



Recomandări

- Pentru a obține o tartă frumoasă, tăiați feliile egale. Pentru a face acest lucru, tăiați merele mari în 4 felii și merele mai mici în jumătăți. Feliile ar trebui să încapă pe orizontală în tubul de alimentare. Dacă este necesar, tăiați ambele margini.
- Pentru a vă asigura că coaja de tartă este crocantă, puneți o tavă de copt în cuptor și încălziți-o, înainte de a așeza tarta în ea. Coaja de tartă se va închide imediat și la final va fi crocantă.
- Dacă forma d-voastră de tartă nu are fundul detașabil, serviți tarta din tavă.
- Pe vreme călduroasă, aluatul poate necesita răcirea în frigider, înainte de a-l întinde și încă o dată sau de două ori, în timp ce-l întindeți.

Variante

- Adăugați un strat subțire de compot de mere între aluat și feliile de măr.
- După coacere, presărați cu scorțișoară măcinată.
- Pentru a da tartei un pic de strălucire, ungeți-o cu 2 linguri jeleu de mere, imediat ce ați scos-o din cuptor.
- Pentru o variantă fără gluten, înlocuiți făina cu un tip de făină fără gluten.

