

# speciale CERIMONIE



**Moulinex**<sup>®</sup>  
cuisine companion



## APERITIVO ALCOLICO ALLA FRUTTA

PER 8 PERSONE

- ▣ 1 arancia
- ▣ 300 g di fragole
- ▣ 800 ml di prosecco

Pelare al vivo l'arancia tenendo da parte la scorza e togliendo i semi. Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, versare le fragole, pulite e tagliate a pezzi, e l'arancia. Aggiungere un bicchiere di prosecco e frullare col programma **pastry P3**. Versare in una caraffa e aggiungere il prosecco rimanente. Servire subito, guarnendo con una fettina di scorza di arancia.





## CERCHIO DI PANE

### PER 1 PANE

- 140 ml di acqua tiepida
- 140 ml di latte tiepido
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 400 g di farina
- 9 g di lievito in polvere
- 100 g di provolone a dadini
- 100 g di salame a dadini
- 1 uovo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere l'acqua, il latte, l'olio, il sale, lo zucchero, la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere il provolone, il salame e avviare il programma **pastry P2**. Con l'impasto creare un salsicciotto lungo e chiuderlo a formare un cerchio. Mettere in una teglia rivestita di carta da forno. Coprire il cerchio di pane e lasciar lievitare per tre ore circa. Spennellare sopra l'uovo sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Riempire il cerchio di pane con salumi come bresaola, salame e volendo con dei sottaceti.





## MINI QUICHE ALLE VERDURE

PER 24 MINI QUICHE

- ▣ 250 g di asparagi
- ▣ 300 g di peperoni
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 20 ml di panna
- ▣ 1 uovo
- ▣ sale
- ▣ grana grattugiato
- ▣ 230 g di pasta brisé
- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ olive denocciolate

Pulire gli asparagi e tagliare via la parte bianca. Lavare i peperoni e tagliarli a pezzi. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare l'acqua, i peperoni e posizionarci sopra il **cestello vapore** con gli asparagi. Cuocere col programma **steam P1**. Scolare i peperoni e metterli da parte. Tagliare le punte degli asparagi e tenerle da parte, versare i gambi nel recipiente, unire la panna, l'uovo, il sale e il grana. Avviare il programma **pastry P2**. Stendere la pasta, tagliarla con l'aiuto di un tagliabiscotti rotondo e inserire i cerchi in stampini per tartellette imburrati. Bucherellarne il fondo con i lembi di una forchetta e riempirne metà con l'impasto di asparagi, ultimando al centro con le punte messe da parte. Nel recipiente pulito versare i peperoni, l'olio, il sale e avviare il programma **pastry P3**. Riempire le tartellette rimaste con il ripieno di peperoni, inserire al centro di ognuna una rondella di oliva. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa. Sformare e servire su un piatto di portata.





## MOUSSE DI PROSCIUTTO E OLIVE

PER 12 PERSONE

- 300 g di prosciutto cotto
- 20 g di olive verdi denocciolate
- 20 g di pistacchi sgucciati
- 160 g di ricotta
- 100 g di stracchino

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il prosciutto cotto, le olive e i pistacchi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Unire i formaggi e avviare il programma **pastry P1**. Servire con dei crostini.





## VOU-LE-VENT CON INSALATA RUSSA

PER 10 PERSONE

- ▣ 1,5 litri di acqua
- ▣ 250 g di patate
- ▣ 250 g di carote
- ▣ sale
- ▣ 250 g di piselli surgelati
- ▣ 300 g di maionese
- ▣ vou-le-vent

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, le patate, sbucciate e tagliate a dadini, le carote, pelate e ridotte a cubetti, il sale. Cuocere col programma **slowcook P3**. Dopo quindici minuti aggiungere i piselli e portare a termine il programma. Scolare, lasciar raffreddare e rimettere le verdure nel recipiente, aggiungere la maionese e avviare il programma **pastry P1**. Riempire con l'insalata russa i vou-le-vent e servire.





## MINI CANELLONI DI CARNE

### PER 10 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 1/2 cipolla
- 320 g di carne di vitello
- salvia e rosmarino
- vino rosso
- sale
- 250 g di ricotta
- 1 uovo
- grana grattugiato
- 200 g di passata di pomodoro
- 250 g di fogli pasta fresca
- burro
- 150 ml di panna

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere l'olio, la cipolla sbucciata, la carne a pezzi, la salvia e il rosmarino sciacquati e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere il vino rosso, il sale e avviare il programma **slowcook P3**. Togliere le erbe, lasciare raffreddare, unire la ricotta, l'uovo, il grana, la passata di pomodoro e avviare il programma **pastry P3**. Mettere in ogni foglio di pasta un po' di ripieno di carne al centro e arrotolare in modo da formare un cilindro e tagliarlo a tocchetti obliqui. Sistemarli in una teglia da forno imburrata, cospargere di grana e pezzetti di burro e panna. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Servire subito.





## CORONA DI RISO CON PESCE

PER 10 PERSONE

- olio extravergine di oliva
- 500 g di riso
- 1,2 litri di acqua bollente
- sale
- 200 g di mazzancolle pulite
- 200 g di salmone in tranci
- 200 g di piselli surgelati
- 100 ml di panna
- curry

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere l'olio e il riso e avviare il programma **slowcook P1**. Unire l'acqua bollente, il sale e posizionarci sopra il **cestello vapore** con le mazzancolle, il salmone a pezzi e i piselli. Avviare il programma **slowcook P3**. Versare il riso in una tortiera a ciambella imburata livellandolo bene. Mettere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Nel frattempo, nel recipiente inserire la panna e il curry e avviare il programma **sauce**. Al termine sfornare il riso su un piatto di portata, mettere al centro le mazzancolle, il salmone, i piselli. Versarci sopra il sugo caldo di curry e servire.



DIFFICOLTÀ MEDIA - TEMPO DI PREPARAZIONE 50 MINUTI





## CHEESECAKE DELLE FESTE

### PER 1 TORTA

- 10 g di colla di pesce
- 200 g di biscotti secchi
- 100 g di burro
- 200 ml panna fresca
- 500 g di formaggio cremoso
- 130 g di zucchero a velo
- 200 g di fragole

Ammollare la colla di pesce in una bacinella con acqua tiepida.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i biscotti e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Unire il burro e sciogliere per **2 minuti** a **80°C** con **velocità 4**. Trasferire in uno stampo foderato di carta forno, livellando e pressando bene. Porre in frigorifero per almeno 30 minuti. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere la panna e montarla per **2 minuti** con **velocità 7**. Tenere da parte. Inserire nel recipiente il formaggio, lo zucchero a velo, la colla di pesce, scolata e strizzata, e avviare il programma **pastry P2**. Unire manualmente la panna montata. Versare la crema ottenuta sulla base di biscotti e fare riposare in frigorifero per almeno quattro ore. Prima di servire, guarnire con le fragole, lavate e tagliate, e volendo con i confetti.





## CREMA CON AMARETTI

### PER 8 PERSONE

- ▣ 4 tuorli
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 50 g di farina
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 500 ml di latte
- ▣ Amaretto di Saronno
- ▣ 50 g di amaretti

Inserire nel recipiente l'**accessorio sbattitore**, i tuorli, lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere la farina, la vanillina, e avviare il programma **pastry P2**. Unire il latte e cuocere con il programma **dessert**. Dopo dodici minuti versare, dal foro del coperchio, uno spruzzo di Amaretto. Mettere la crema in ciotole mono porzione e riporle in frigorifero, coprendole con della pellicola trasparente. Unire gli amaretti sbriciolati e servire accompagnando con della frutta fresca.





## TORTA DELLE GRANDI OCCASIONI

### PER 1 TORTA

- ▣ 6 uova
- ▣ 180 g di zucchero
- ▣ scorza di limone
- ▣ 150 g di farina
- ▣ mezzo bicchiere di Maraschino
- ▣ 300 ml di panna fresca
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 500 g di crema pasticciera
- ▣ 400 g di lamponi

Dividere i tuorli dagli albumi. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, inserire gli albumi e avviare l'apparecchio per **5 minuti** con **velocità 7**. Tenere da parte. Versare nel recipiente i tuorli, lo zucchero, la scorza di limone, la farina e impastare con il programma **pastry P2**. Unire manualmente gli albumi e amalgamare con un movimento delicato dal basso verso l'alto. Versare il composto in una tortiera rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Lasciare raffreddare completamente. Dividere il pan di spagna in due parti uguali. Inzuppare le due metà con il Maraschino. Nel recipiente pulito, sempre con l'**accessorio sbattitore**, inserire la panna, la vanillina e sbattere per **2 minuti** con **velocità 7**. Unirne una parte alla crema pasticciera. Posizionare la base su un piatto da portata e spalmarci sopra alcune cucchiaiate abbondanti. Distribuire i lamponi precedentemente lavati. Coprire con l'altra metà di pan di spagna e distribuire la restante crema su tutta la superficie della torta facendo dei ciuffetti con la tasca da pasticciere e decorare con i restanti lamponi. Tagliare i contorni di pan di spagna con un coltello, e ridurli a cubetti. Cospargerli su tutta la superficie. Riporre la torta in frigorifero fino al momento di servirla.





**Moulinex**<sup>®</sup>  
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa  
via Montefeltro 4  
20156 Milano

[www.cuisinecompanion.moulinex.it](http://www.cuisinecompanion.moulinex.it)  
seguici su

