

Tecnologia per la vita



# Nuovi piani a induzione Serie | 6

I segreti della cottura a temperatura controllata con PerfectFry Plus.





## Indice

### 3 I quattro principali nutrienti

### 8 Cottura a temperatura controllata con PerfectFry Plus: campo di applicazione

### 9 Snack facili e veloci

- 10 Fragole con cioccolato e peperoncino
- 11 Mandorle caramellate
- 12 Rotolini di omelette

### 13 Ricette

- 14 Bistecca perfetta
- 15 Maiale al fieno
- 16 Alette di pollo
- 17 Salmone confit
- 18 Verdure glassate e fritte
- 19 Patate hasselback
- 20 Asparagi verdi fritti
- 21 Pomodorini confettati
- 22 Cipolle caramellate
- 23 Pane pita
- 24 Salsa olandese
- 25 Salsa di cipolle
- 26 Cotoletta alla milanese con patatine
- 27 Gulasch
- 28 Sformato di pane con cuore di formaggio cremoso
- 29 Tarte Tartin rivisitata

### 30 Ricette per regali home-made

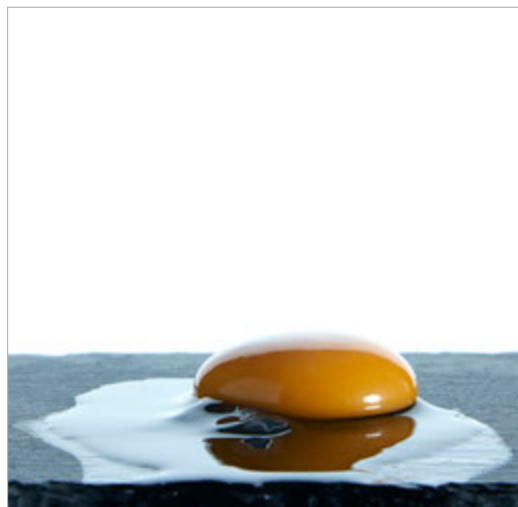
- 31 Marmellata di lamponi
- 32 Olio aromatizzato all'aglio e rosmarino
- 33 Pepe arrostito
- 34 Caramelle mou fatte in casa

# I quattro principali nutrienti

I nutrienti fondamentali degli alimenti sono prevalentemente quattro: acqua, proteine, carboidrati e grassi. Sebbene vi siano altri componenti, come i minerali, comprendere il ruolo dei quattro principali elementi costituisce un solido punto di partenza per svelare i segreti della cottura.



**Acqua**



**Proteine**



**Carboidrati / Zuccheri**



**Lipidi / Grassi**



## Essenziali: acqua

L'importanza dell'acqua è innegabile: circa il 70% della superficie terrestre è coperta da essa, mentre l'80% del cervello umano è costituito da acqua. Anche alimenti solidi come le carote contengono una percentuale

considerevole di acqua, fino all'88%. La sua presenza influisce sul comportamento degli altri ingredienti, poiché può assumere diverse forme: solida, liquida o gassosa. Inoltre, ha il potere di sciogliere le sostanze, e il suo

pH può essere acido, neutro o alcalino, influenzando così il comportamento delle proteine e dei lipidi.



### <0°C congelato, solido

Le molecole d'acqua formano una griglia rigida nel ghiaccio. I cristalli d'acqua solidi rendono le cose solide. I cibi congelati possono essere tagliati a fette sottilissime.



### 4-100°C, liquido

Le molecole d'acqua si muovono liberamente. Quando si trovano all'interno del cibo e vengono mosse, l'acqua viene rilasciata e la pietanza, ad esempio una bistecca, risulta più morbida e succosa.



### >100°C, gassoso

L'acqua si espande come vapore ed evapora.

## Essenziali: proteine

Le proteine svolgono un ruolo essenziale non solo negli alimenti come uova, pane, carne e formaggio, ma anche in prodotti come mele, birra, cipolle e salsa di soia. Esse si dispiegano e coagulano, agendo anche come emulsionanti con i lipidi e

partecipando alle reazioni con gli zuccheri per dorare gli alimenti. Ad esempio, l'albume d'uovo è costituito principalmente da acqua (87%), con circa l'11% di proteine, l'1% di carboidrati e una quantità trascurabile di grassi.

D'altra parte, il tuorlo contiene circa il 50% di acqua, il 16% di proteine e il 32% di grassi.



**20-50°C: Possibilità di amalgamare il grasso**

**65°C: "Uovo Onsen Tamago"**

L'albume coagula a 60°C, il tuorlo a 65°C, mentre la coagulazione completa avviene a 70°C.

**77°C: Uovo sodo**

Sia il tuorlo che l'albume sono duri. Se la cottura è troppo lunga, il ferro e lo zolfo presenti nell'uovo reagiscono e l'uovo diventa verde.

**>150°C: Uovo imbrunito**

La reazione di Maillard avviene tra i componenti proteici e zuccherini dell'uovo.

## Essenziali: carboidrati e zuccheri

I carboidrati sono composti principalmente da zuccheri, che sono, tecnicamente parlando, una forma più semplice di carboidrati. Grazie alla loro struttura complessa, essi svolgono ruoli fondamentali negli alimenti:

contribuiscono a sciogliere, addensare i liquidi, conferire gusto e formare gel. Gli zuccheri possono derivare dalla decomposizione degli idrati di carbonio e presentano un sapore dolce; inoltre, possono causare la colorazione scura

degli alimenti, la cristallizzazione o la fermentazione. La caramellizzazione avviene tramite zuccheri puri, mentre la reazione di Maillard, responsabile della doratura, richiede la presenza di zuccheri e proteine. L'effetto di imbrunimento

dipende dalla combinazione di tempo e temperatura.



## Essenziali: lipidi e grassi

I lipidi sono notoriamente insolubili in acqua. A temperatura ambiente, possono amalgamarsi se mescolati velocemente. Quando refrigerati, possono

solidificarsi, assumere una consistenza liquida a temperatura ambiente e bruciare ad alte temperature. Il punto di fumo, che indica la temperatura a cui l'olio

inizia a produrre fumo e a degradarsi, dipende dalla presenza di proteine nei lipidi e può variare da oli delicati a 120°C a oli resistenti al calore a 220°C.

Mentre le uova fritte nel burro possono risultare deliziose, per ottenere una cottura perfetta delle bistecche è necessario utilizzare oli ad alta resistenza termica.



**Burro, solido ~ 16°C**



**70°C burro fuso**



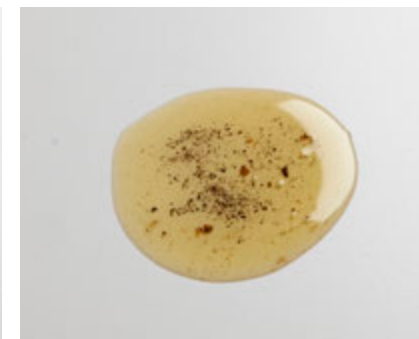
**Burro a 120°C, inizia a chiarificarsi**

Le proteine e i componenti lipidici si separano.



**200°C, burro chiarificato**

Il burro chiarificato è resistente al calore poiché i componenti proteici vengono separati.



**220°C, burro chiarificato**

I componenti proteici residui iniziano a bruciare e conferiscono al burro un aroma di noce.



**Olio di semi di zucca**

Punto di fumo: 120°C, non adatto alla frittura.



**Olio d'oliva, spremuto a freddo**

Punto di fumo: 140°C



**Olio di girasole (raffinato)**

Punto di fumo: 210°C



**Olio di colza (raffinato)**

Punto di fumo: fino a 230°C

# Cottura a temperatura controllata con PerfectFry Plus: campo di applicazione

I piani cottura a induzione con tecnologia PerfectFry Plus offrono 11 diverse temperature preimpostate tra cui scegliere. La temperatura più bassa è di 70°C, ideale per sciogliere il cioccolato o il burro. La temperatura più alta è di

220°C, perfetta per cuocere la carne. La gamma di applicazioni è ampia: fusione, riduzione di salse, frittura a basse temperature, frittura diverse temperature e molto altro ancora.

70°C / 80°C	90°C / 100°C	110°C / 120°C	140°C	160°C	180°C / 200°C	220°C
Sciogliere cioccolato, burro o formaggio, ad esempio per la fonduta	Riscaldare le pietanze	Preparare salse o verdure stufate	Cuocere alimenti con olio extravergine di oliva, margarina o burro, ad esempio omelette	Cuocere pesce, polpette o salsicce	Cuocere bistecche (medie o ben cotte), ragù fresco o verdure	Cuocere bistecche in padella (al sangue), patatine fritte surgelate o popcorn







## Snack facili e veloci

- 10 Fragole al cioccolato e peperoncino
- 11 Mandorle caramellate
- 12 Rotolini di omelette

Iniziamo il nostro percorso nella cucina a temperatura controllata con PerfectFry Plus con il motto:

### Semplicità.

Pochi ingredienti, pulizia minima, tempi brevi di preparazione e di cottura, ma un risultato di grande impatto.







# Fragole con cioccolato e peperoncino

Dosi per 4 persone, Tempo di preparazione: 25 min

## Ingredienti

- 60 g di cioccolato fondente (80%)
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere o in fiocchi
- 150 g di fragole

## Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato e aggiungere il peperoncino
2. Ricoprire la frutta con il cioccolato
3. Condire con peperoncino a piacere



### Lo sapevi che?

La velocità di fusione del cioccolato dipende dalla quantità di burro. Il cioccolato bianco e quello al latte si sciolgono più velocemente, quello fondente più lentamente.



### Consigli dello chef

1. Ricetta adatta alla temperatura più bassa tra quelle disponibili.
2. Il sapore è delizioso anche con le pere.

## Impostazioni

Temperatura: 70 °C

Tempo: 4 min





# Mandorle caramellate

Dosi per 4 persone, Tempo di preparazione: 10 min

## Ingredienti

- 120 g di zucchero
- 100 ml di acqua
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 cucchiaini di cannella
- 200 g di mandorle

## Preparazione

1. Mescolare zucchero e acqua nella padella
2. Riscaldare fino ad ottenere uno sciroppo
3. Aggiungere le mandorle e mescolare
4. Attendere che lo zucchero si scioglia e che diventi marrone dorato (caramellizzazione)
5. Distribuire le mandorle in modo uniforme su un foglio di carta da forno e lasciarle raffreddare



### Consigli dello chef

1. Non mescolare lo zucchero per accelerare il processo.
2. È possibile utilizzare qualsiasi tipo di frutta secca, ad esempio noci o noci macadamia.
3. Le mandorle caramellate sono un bel regalo e possono essere conservate per diversi mesi.



## Impostazioni

Temperatura: 220°C  
Tempo: 10 min





# Rotolini di omelette

Dosi per 6 persone, Tempo di preparazione: 7 min

## Ingredienti

- 6 uova
- 1 cucchiaio di panna
- sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaio di burro
- 50 g di mozzarella

## Preparazione

1. Far sciogliere il burro in padella
2. Sbattere le uova
3. Versare le uova nella padella e attendere che si rassodino
4. Aggiungere le erbe e il formaggio
5. Arrotolare l'omelette e tagliarla
6. Servire con pane e insalata



### Lo sapevi che?

Le uova si comportano in modo molto sensibile al calore. Le uova fritte nel burro acquistano un aroma di noce, mentre se vengono cotte in olio d'oliva diventano più croccanti. Poiché la temperatura viene controllata costantemente e in modo uniforme, è molto facile friggere fino a 8 uova contemporaneamente.



### Consigli dello chef

Utilizzare diversi tipi di erbe per dare all'omelette un sapore diverso.



## Impostazioni

Temperatura: 140 °C  
Tempo: 7 min





## Ricette

- |    |                           |    |  |
|----|---------------------------|----|--|
| 14 | Bistecca perfetta         | 23 | Pane pita  |
| 15 | Maiale al fieno           | 24 | Salsa olandese                                     |
| 16 | Alette di pollo           | 25 | Salsa di cipolle                                   |
| 17 | Salmone confit            | 26 | Cotoletta alla milanese<br>con patatine            |
| 18 | Verdure glassate e fritte | 27 | Gulasch  |
| 19 | Patate hasselback         | 28 | Sfornato di pane con cuore<br>di formaggio cremoso |
| 20 | Asparagi verdi fritti     | 29 | Tarte Tartin rivisitata                            |
| 21 | Pomodorini confettati     |    |  |
| 22 | Cipolle caramellate       |    |  |

Il prossimo capitolo si focalizzerà sulle ricette che diventeranno le star di ogni tua cena, per cucinare

**a casa con la stessa qualità dei ristoranti.**

Troverai una vasta selezione di piatti che potrai combinare e adattare in base ai tuoi gusti, alle preferenze personali e alla stagione.



## Bistecca perfetta

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 18 min

### Ingredienti

- 400 g di filetto
- olio d'oliva
- sale e pepe q.b.

### Preparazione

1. Versare un filo d'olio sulla bistecca
2. Riscaldare la griglia a 220°C
3. Grigliare la carne 2 minuti per lato (ripetere 2 volte per lato)
4. Avvolgere la bistecca in un foglio di alluminio e lasciarla riposare in forno a 100°C per 8 minuti



#### Lo sapevi che?

Girando la bistecca tre volte sulla piastra di cottura nel modo giusto si otterrà una bella marchiatura a diamante.



#### Consiglio dello chef

La bistecca avrà una cottura media. Aumentare un po' il tempo se la si desidera ben cotta.

### Impostazioni

Piano cottura: 220°C, 4 x 2 min

Forno: 100°C (Riscaldamento superiore e inferiore) per 8 min





## Maiale al fieno

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 60 min

### Ingredienti

- 500 g di filetto di maiale
- 1 cipolla
- 5 pomodorini dolci
- rosmarino
- aglio
- 200 ml di brodo
- 50 g di fieno
- senape
- sale e pepe q.b.

### Preparazione

1. Condire la carne con sale, pepe e senape
2. Rosolare brevemente a 200°C da tutti i lati
3. Impostare la temperatura a 110°C e aggiungere il fieno e il brodo
4. Aggiungere la carne e il resto degli ingredienti intorno a essa
5. Coprire la pentola con un coperchio e cuocere per 50 minuti



### Consiglio dello chef

La carne di maiale assorbe i sapori del fieno, conferendole un gusto molto particolare.



### Impostazioni

Rosolare tutti i lati a 220°C  
Cuocere a 110°C per 50 min



# Alette di pollo

Dosi per 4 persone, Tempo di preparazione: 25 min

## Ingredienti

- 6 cosce o alette di pollo
- sale q.b.
- olio neutro per la frittura semi-profonda (circa 800 ml)

## Preparazione

1. Salare il pollo e lasciarlo riposare per 30 minuti
2. Riscaldare l'olio a 160 °C
3. Aggiungere il pollo e cuocere per 17 minuti (girare due volte)

## Impostazioni

Temperatura: 160 °C

Tempo: 17 min



### Lo sapevi che?

La frittura semi-profonda è un ottimo esempio per comprendere come cucinare con le temperature, poiché non è possibile vedere la temperatura dell'olio. Qual è la tua soluzione preferita per la frittura in casa?



### Consiglio dello chef

Il piatto è insaporito solo dal sale, ma è sorprendentemente ricco di aromi.







# Salmone confit

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 15-20 min

## Ingredienti

- 300 g di filetto di salmone a temperatura ambiente
- 400 g di burro
- succo di limone
- aneto

## Preparazione

1. Sciogliere il burro in una padella
2. Aggiungere il filetto di salmone e assicurarsi che il pesce sia completamente ricoperto di burro
3. Cuocere a 70°C per 15-20 minuti



### Lo sapevi che?

All'inizio del XX secolo il ristorante francese French Laundry si guadagnò una stella Michelin per una nuova ricetta: l'aragosta preparata direttamente nel burro. Non è solo l'aragosta ad essere buona preparata in questo modo, ma anche il salmone.



### Consiglio dello chef

Il salmone assorbirà i sapori del burro ma non il grasso.

## Impostazioni

Temperatura: 70°C

Tempo: 15 min



# Verdure glassate e fritte

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 15 min

## Ingredienti

Per le carote:

- 180 g di carote bio a bastoncini, 150 ml di succo d'arancia (il succo deve coprire le carote), 20 g di burro, sale

Per le patate:

- 180 g di patate in quarti, olio d'oliva, sale, timo

## Preparazione

1. Riscaldare le padelle
2. Aggiungere gli ingredienti
3. Mescolare di tanto in tanto

## Impostazioni

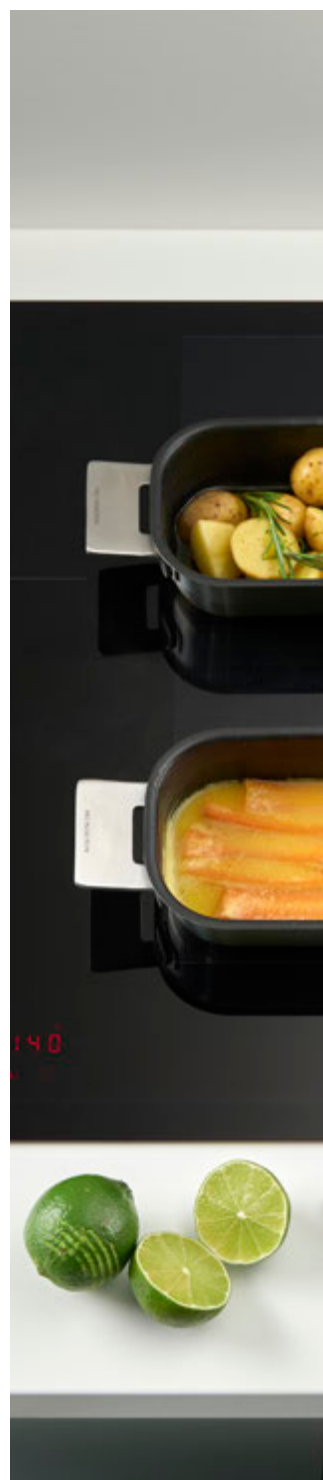
Temperatura: 140 °C

Tempo: 10 min



### Lo sapevi che?

Il bello di questa ricetta è che prepariamo le verdure in due modi diversi: glassate e fritte. Per le carote glassate non è necessario aggiungere zucchero, poiché il succo d'arancia contiene naturalmente il 10% di zucchero.







# Patate hasselback

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 25 min

## Ingredienti

- 500 g di patate
- 150 g di olio d'oliva
- burro, sale q.b.

## Preparazione

1. Pelare le patate e tagliarle come nell'immagine
2. Friggere in olio con un coperchio
3. Girare di tanto in tanto



### Lo sapevi che?

Le patate hasselback sono particolarmente popolari nei paesi nordici.

## Impostazioni

Temperatura: 180 °C

Tempo: 25 min





# Asparagi verdi fritti

Dosi per 4 persone, Tempo di preparazione: 8 min

## Ingredienti

- 3 asparagi verdi, tagliati in pezzi da 2,5 cm
- 2 cucchiaini di olio
- sale grosso

## Preparazione

1. Riscaldare l'olio (160 °C)
2. Aggiungere gli ingredienti e friggere per 8 minuti



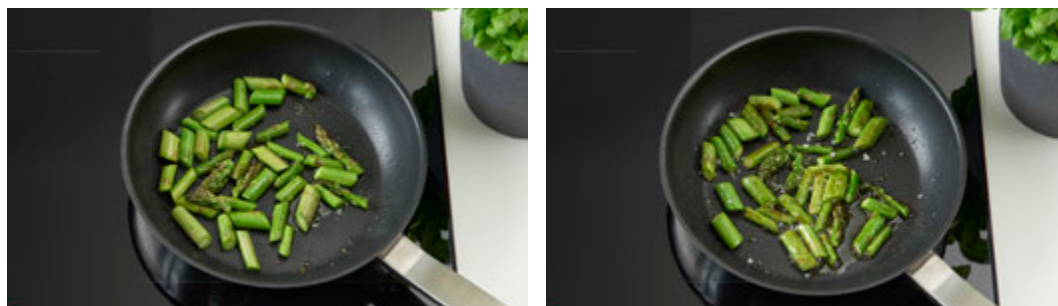
### Consiglio dello chef

Si adatta perfettamente alla carne alla griglia, al risotto o a entrambi.

## Impostazioni

Temperatura: 160 °C

Tempo: 8 min





# Pomodorini confettati

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 7 min

## Ingredienti

- 100 g di pomodori ciliegini tagliati a metà
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale, pepe, timo, zucchero, aceto q.b.

## Preparazione

1. Lavare i pomodori e tagliarli a metà
2. Aggiungere tutti gli ingredienti in padella
3. Cuocere per 7 minuti a 110°C senza mescolare



### Consiglio dello chef

I pomodori possono essere messi in un bicchiere da marmellata e conservati per diversi mesi.

## Impostazioni

Temperatura: 110°C

Tempo: 7 min





# Cipolle caramellate

Dosi per 4 persone, Tempo di preparazione: 15 min

## Ingredienti

- 6 cipolle di media grandezza
- 6 cucchiai di olio
- 4 cucchiari di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiari di aceto balsamico

## Preparazione

1. Riscaldare l'olio (160 °C)
2. Aggiungere le cipolle e soffriggere per 8 minuti
3. Aggiungere lo zucchero e soffriggere per 5 minuti
4. Aggiungere l'aceto e soffriggere per 5 minuti

## Impostazioni

Temperatura: 160 °C  
Tempo: 18 min



### Consiglio dello chef

Variante veloce: inserire subito tutti gli ingredienti e cuocere per 12 minuti.





## Pane pita

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 18 min

### Ingredienti

- 250 g di farina (metà grano e metà segale)
- 5 g di lievito
- 150 g di acqua
- zucchero, sale, olio (30 g)

### Preparazione

1. Mescolare gli ingredienti e far riposare per 30 minuti
2. Formare i panini con le dita bagnate di olio
3. Cuocere ogni panino in padella a 160°C

### Impostazioni

Temperatura: 160 °C

Tempo: 18 min



### Consiglio dello chef

Mescolare diversi tipi di farina per ottenere variazioni, ad esempio con la farina integrale, per uno stile più rustico.

# Salsa olandese

Tempo di preparazione: 7 min

## Ingredienti

- 200 g di burro
- 1 uovo
- zucchero, sale, aceto bianco, limone a piacere

## Preparazione

1. Sciogliere il burro (70°C)
2. Aggiungere l'uovo e cuocere per 5 minuti
3. Versare il composto in una terrina e condire a piacere con zucchero, sale, pepe, aceto e una spruzzata di limone
4. Mescolare per 1 minuto con un frullatore a immersione

## Impostazioni

Temperatura: 70°C

Tempo: 7 min



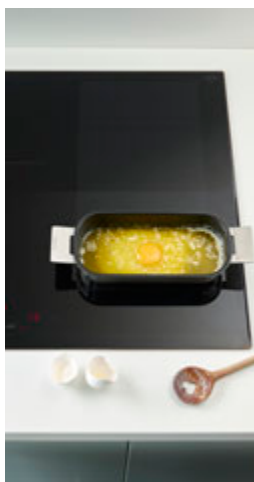
### Lo sapevi che?

Riscaldando l'uovo e utilizzando un frullatore a immersione, riusciamo a emulsionare le proteine dell'uovo e i lipidi del burro in pochi secondi. Il risultato: una salsa deliziosa che si sposa benissimo con gli asparagi bianchi, ma anche con le bistecche.

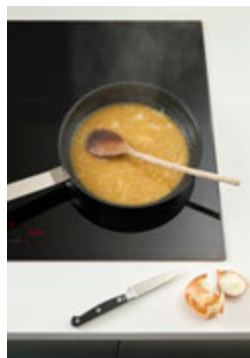


### Consiglio dello chef

Il trucco consiste nel non surriscaldare l'uovo, perché altrimenti il risultato sarà insoddisfacente.







# Salsa di cipolle

Tempo di preparazione: 22 min

## Ingredienti

- 100 g burro
- 2 cipolle
- farina e lievito in polvere

## Preparazione

1. Tagliare le cipolle ad anelli e mescolarle con la farina e il lievito
2. Riscaldare la padella a 140°C e friggere le cipolle
3. Dopo 12 minuti abbassare la temperatura a 120°C
4. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti



### Lo sapevi che?

Il burro è un ingrediente molto delicato: se si scalda troppo si brucia. Il burro chiarificato è molto più resistente al calore. Iniziamo, quindi, la preparazione con il burro chiarificato a 120°C. Poi si fa andare la cipolla a 120°C, quindi si riscalda il burro chiarificato a 160°C per caramellare le cipolle. Infine, si aggiungono i liquidi e si abbassa la temperatura a 110°C per ridurre la salsa alla consistenza desiderata.

## Impostazioni

Temperatura: 140°C per 12 min  
e poi a 120°C per 10 min



# Cotoletta alla milanese con patatine

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 18 min

## Ingredienti

Per la cotoletta:

- 100 g di cotoletta di vitello a persona
- 1 uovo
- 60 g di pan grattato

Per le patatine:

- 300 g di patate non farinose
- 400 ml di olio per friggere

## Preparazione

Per la cotoletta:

1. Battere la cotoletta fino a renderla molto sottile
2. Immergere la cotoletta nell'uovo sbattuto
3. Passarla nel pan grattato
4. Friggere in padella

Per le patatine:

1. Tagliare le patate in chips, a seconda dei gusti
2. Lasciare in una ciotola di acqua fredda per lavare via l'amido
3. Friggere in olio fino a quando le patatine sono dorate



### Lo sapevi che?

Grazie ai nuovi piani a induzione con PerfectFry Plus è possibile cuocere la cotoletta in maniera estremamente semplice.



### Consiglio dello chef

Per la cotoletta consigliamo il ketchup fatto in casa, facile da cucinare con il controllo della temperatura e con soli 3 ingredienti: passata di pomodoro, aceto di mele e zucchero.

## Impostazioni

Cotoletta: 180°C per 8 min

Patatine: 200°C per 10 min





## Gulash

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 120 min

### Ingredienti

- 200 g di carne di vitello
- 1 cipolla
- 1 patata piccola
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 100 ml di vino rosso
- 150 ml di brodo
- sale e pepe q.b.
- paprika dolce in polvere q.b.



### Consiglio dello chef

Alcuni chef aggiungono un pezzo di cioccolato fondente per dare al piatto un aroma molto particolare. Più cipolle si aggiungono, più il piatto diventa dolce.

### Preparazione

1. Soffriggere cipolle e carne nel burro
2. Aggiungere il concentrato di pomodoro
3. Aggiungere i liquidi e far bollire con il coperchio finché la carne non è morbida (circa 2 ore)



### Impostazioni

Temperatura: 220 °C, 5 min

Temperatura: 140 °C, 115 min





## Sformato di pane con cuore di formaggio cremoso

Dosi per 2 persone, Tempo di preparazione: 20 min

### Ingredienti

- 400 g di pane del giorno prima
- 250 ml di latte
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 uova
- sale e pepe q.b.
- 100 g di formaggio cremoso

### Preparazione

1. Tagliare il pane secco a fette sottili
2. Versare il latte tiepido sulle fette di pane secco e lasciare riposare per 20 minuti
3. Mescolare il composto con uova, sale, pepe e prezzemolo
4. Mettere metà del composto in una padella
5. Fare un pozzetto al centro del composto e versare il formaggio cremoso
6. Aggiungere il resto del composto di pane
7. Infornare per 20 minuti a 140°C
8. Tagliare a fette



#### Lo sapevi che?

Ottenere una crosta meravigliosa è facilissimo: basta non aggiungere acqua e non mescolare.



#### Consiglio dello chef

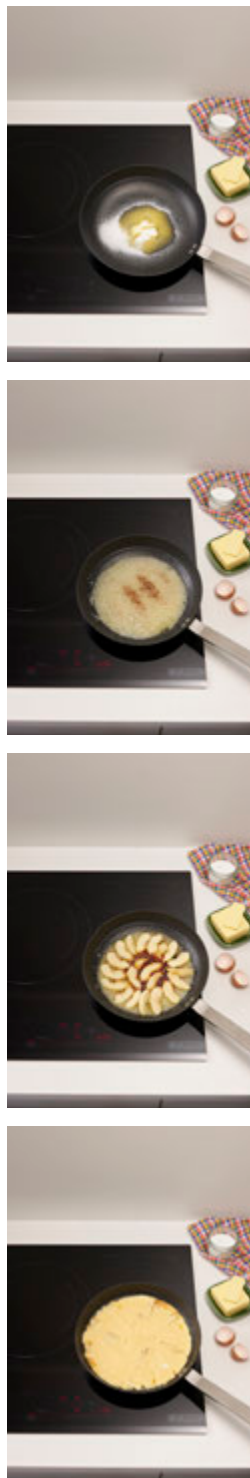
Funziona con e senza formaggio al centro. Perfetto per accompagnare piatti di carne saporiti, come il gulasch.



### Impostazioni

Temperatura: 140°C

Tempo: 20 min



# Tarte Tartin rivisitata

Dosi per 4 persone, Tempo di preparazione: 30 min

## Ingredienti

- 5 mele
- 40 g di burro
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 80 g di burro morbido
- 2 uova
- 100 g di amido alimentare
- 80 g di farina
- 2-3 cucchiai di latte
- 2 cucchiaini di lievito in polvere

## Preparazione

1. Cuocere il burro e lo zucchero a 200°C per 2 minuti fino a quando non diventa marrone chiaro
2. Disporre le fette di mela direttamente sul caramello e aggiungere la pastella sopra le mele
3. Cuocere in forno per circa 25 minuti a 160°C

## Impostazioni

Piano cottura: Caramello e mele  
 Temperatura: 220°C, Tempo: 5 min  
 Forno: Torta  
 Aria Calda: 160°C, Tempo: 25 min



## Ricette per regali home-made

- 31 Marmellata di lamponi
- 32 Olio aromatizzato all'aglio e rosmarino
- 33 Pepe arrostito
- 34 Caramelle mou fatte in casa

Nell'ultima parte del manuale ti daremo qualche idea per realizzare in cucina dei gustosi regali.

### Proposte di regali per familiari e amici.

Tutte le ricette offrono fantastica ispirazione per doni di compleanno o di Natale. Queste creazioni possono essere conservate per un paio di settimane, se non addirittura per mesi.







# Marmellata di lamponi

Tempo di preparazione: 5 min

## Ingredienti

- 300 g di lamponi congelati
- 100 g di zucchero gelificante
- 1 spruzzata di succo di limone

## Preparazione

1. Aggiungere tutti gli ingredienti in una padella
2. Cuocere per 3 minuti



### Consiglio dello chef

Provare con diversi tipi di frutta congelata, ad esempio ciliegie, fragole o mirtilli.

## Impostazioni

Temperatura: 140 °C,  
Tempo: 3 min





# Olio aromatizzato all'aglio e rosmarino

Tempo di preparazione: 5 min

## Ingredienti

- 400 ml di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- rosmarino

## Preparazione

1. Sbucciare l'aglio
2. Scaldare l'olio in una padella a 70°C
3. Aggiungere l'aglio e il rosmarino all'olio e cuocere per 20 minuti
4. Versare l'olio e l'aglio in barattoli da conserva e chiuderli ermeticamente con un coperchio



### Lo sapevi che?

Il confit è un metodo di preparazione classico che oggi è stato un po' dimenticato. Ha avuto origine in Francia, dove alimenti come carne, pesce e verdure venivano conservati per un lungo periodo di tempo riscaldandoli delicatamente in molto olio per la conservazione.



### Consigli dello chef

1. È possibile aromatizzare diversi tipi di olio e verdure, ad esempio con lo zenzero o l'aglio.
2. L'olio può essere conservato per alcune settimane.
3. L'aglio è ottimo con la carne o nelle insalate.



## Impostazioni

Temperatura: 70°C

Tempo: 20 min





# Pepe arrostito

Tempo di preparazione: 12 min

## Ingredienti

– 150 g di pepe nero in grani

## Preparazione

1. Riscaldare la padella e aggiungere il pepe
2. Mescolare di tanto in tanto
3. Riempire i contenitori di vetro



### Lo sapevi che?

A 200°C i grani di pepe iniziano ad arrostiti. Il calore rompe il guscio duro e fa esplodere il sapore. Questo conferisce al pepe un aroma molto più intenso rispetto al pepe normale.



### Consiglio dello chef

Funziona anche con il pepe rosso e verde.

## Impostazioni

Temperatura: 200 °C

Tempo: 12 min





# Caramelle mou fatte in casa

Tempo di preparazione: 35 min

## Ingredienti

- 250 g di zucchero
- 200 g di latte condensato zuccherato
- 50 g di burro
- 1 tazza di caffè espresso

## Preparazione

1. Versare tutti gli ingredienti nella padella
2. Lasciare sciogliere e mescolare costantemente
3. Aggiungere una tazza di caffè espresso
4. Cuocere per 30 minuti e mescolare regolarmente



### Lo sapevi che?

Il controllo della temperatura è fondamentale per le caramelle mou, poiché si bruciano molto facilmente.



### Consiglio dello chef

Le caramelle mou possono essere consumate anche ricoperte di cioccolato fuso o essere utilizzate per preparare gelato o altri dessert.

## Impostazioni

Temperatura: 120 °C

Tempo: 30 min







**Bosch su Facebook:**  
[facebook.com/BoschHomeItalia](https://facebook.com/BoschHomeItalia)



**Bosch su Instagram:**  
[instagram.com/boschhomeit](https://instagram.com/boschhomeit)



**Sito Bosch:**  
[www.bosch-home.com/it](http://www.bosch-home.com/it)

**Bosch BSH Elettrodomestici S.p.A.** | Via Marcantonio Colonna, 35 | 20149 Milano | [www.bosch-home.com/it](http://www.bosch-home.com/it)

Bosch offre sui suoi prodotti 1 anno di assistenza supplementare oltre ai 2 anni di garanzia convenzionale, attivabili anche online attraverso il sito [www.bosch-home.com/it](http://www.bosch-home.com/it). I prodotti Bosch sono costruiti con le tecniche più avanzate e sono dotati del marchio VDE, severo organo di controllo della Germania. Bosch offre la massima sicurezza di impiego, salvaguardando la vostra incolumità. La tecnica di stampa può determinare differenze di colore.