

Viking Professional Stand Mixer

Use and Care Instructions and Recipes



Congratulations! You have just purchased a Viking Professional Stand Mixer. We also have a large selection of attachments available to use with your stand mixer. It will turn your stand mixer into more than just a mixer, a true multi-function stand mixer, that every kitchen must have.

www.vikingrange.com



VSM500 Professional 5 quart Stand Mixer – 800 watts

VSM700 Professional 7 quart Stand Mixer – 1000 watts

Both Models Available in the wide selection of finishes offered for Viking Culinary Products.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electric appliance basic safety precautions should apply including the following:

- Always read and follow all instructions.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools and/or attachments, after use and before cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near Children
- Avoid contact with moving parts and fitted attachments. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduced the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use more than one attachment at a time.
- Do not exceed the maximum capacities listed in this use and care instructions.
- Do not use the machine if it is damaged or if the cord is damaged. Have the machine checked and serviced before resuming usage.
- When using an attachment make sure that you have read the safety instructions that come with that particular attachment.
- Do not use this product outside.
- To protect against the risk of electric shock do not put the power unit in water or other liquid.
- Remove beater from stand mixer before washing.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- For residential use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

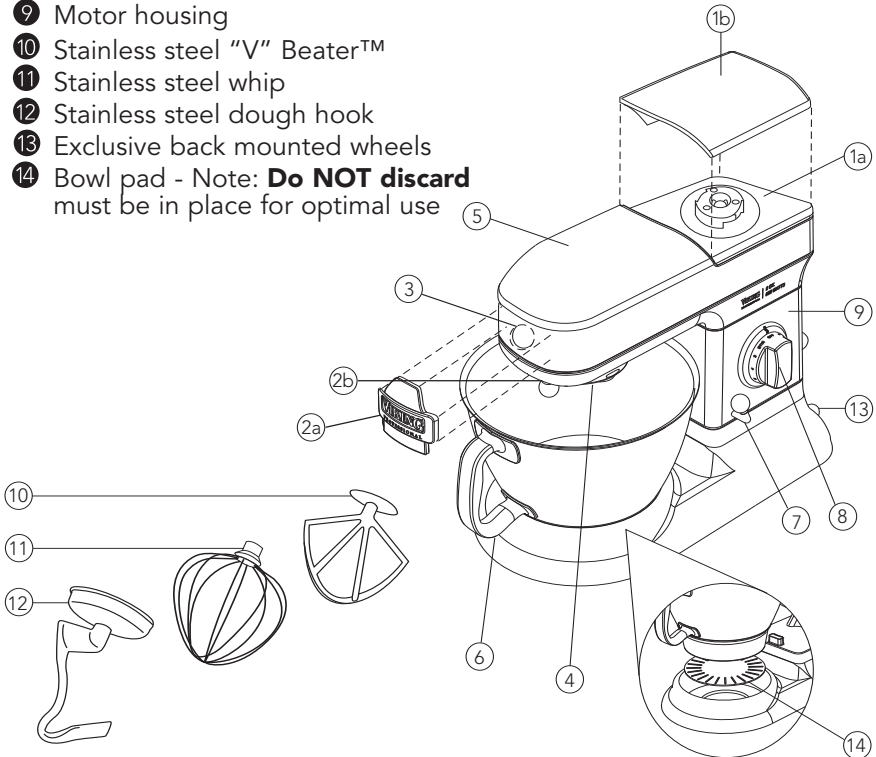
NOTE: The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw significantly less power.

BEFORE USING THE FIRST TIME

- Before using the machine for the first time, remove all attachments from their packaging.
- Hand wash the stainless steel "V" beater, stainless steel wire whip, and stainless steel dough hook and dry with a clean dry towel or they can be put in the dishwasher.

THE VIKING PROFESSIONAL STAND MIXER

- ① (a) High-speed attachment outlet and (b) cover
- ② (a) Slow-speed attachment cover and (b) cover release
- ③ Slow-speed attachment outlet
- ④ "V" Beater, stainless steel whip, dough hook, standard accessory socket
- ⑤ Stand mixer head
- ⑥ Stainless steel bowl with handle
- ⑦ Head lift release lever (to lock and release head in up and down position)
- ⑧ Professional power control knob
- ⑨ Motor housing
- ⑩ Stainless steel "V" Beater™
- ⑪ Stainless steel whip
- ⑫ Stainless steel dough hook
- ⑬ Exclusive back mounted wheels
- ⑭ Bowl pad - Note: **Do NOT discard** must be in place for optimal use



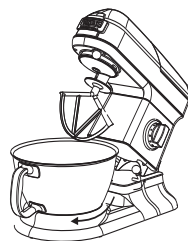
USES OF THE STANDARD ACCESSORIES

- Stainless steel "V" Beater- for making cakes, mashed potatoes, fillings, muffins and éclairs.
- Stainless Steel Whip- for soufflés, meringues, beating eggs, creams, batters and mousses. Not indented for heavy mixtures, such as creaming butter and sugar for cakes; this could damage the attachment.
- Stainless steel dough Hook- For yeast mixtures such as breads.
NOTE: Do not scrape side of bowl while mixer is in use.

ASSEMBLING THE VIKING PROFESSIONAL STAND MIXER

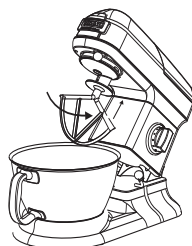
TO ATTACH STAINLESS STEEL MIXING BOWL

- Turn the head lift release lever counter-clockwise to release the head and raise until it locks.
- Place the mixing bowl into the bottom, pre-cut slots and turn clockwise to lock into base.
- To lower the mixer head: turn the head lift release lever counter-clockwise to release the head and slowly lower it until it locks.



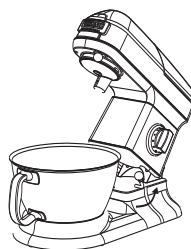
TO INSERT AND REMOVE A STANDARD ACCESSORY (V-BEATER, STAINLESS STEEL WHIP, DOUGH HOOK)

- Turn the head lift release lever counter clockwise to release the head and raise until it locks.
- Place the tool in the tool receptacle and easily turn counter-clockwise until it stops; push the tool into the receptacle.
- To remove the tool, simply unscrew, clockwise.
- To lower the mixer head: turn the head lift release lever counter-clockwise to release the head and slowly lower it until it locks.



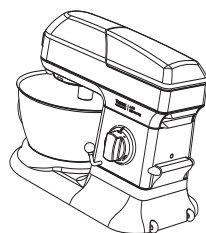
TO RAISE AND LOWER THE LEVER ACTION HEAD

- To raise the head: turn the head lift release lever counter-clockwise to release the head and raise it until it locks.
- To lower the mixer head: turn the head lift release lever counter-clockwise to release the head and slowly lower it until it locks.



TO MOVE STAND MIXER USING EXCLUSIVE EASY-GLIDE™ WHEELS

- Make sure head is locked in down position and stainless steel bowl is locked securely in place
- Lift up on front of mixer using bowl handle or mixer head
- Now easily move mixer to desired location



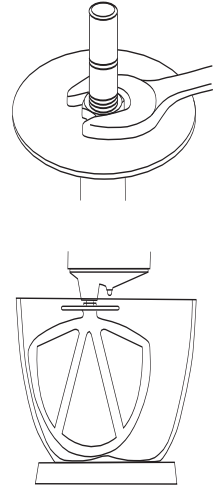
HELPFUL HINTS

- If necessary, switch unit off and scrape sides of bowl with spatula for best results.
- Eggs at room temperature are best for whisking and beating.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients when making pastries unless recipe states otherwise.

TROUBLESHOOTING – STANDARD ACCESSORIES

(the “V” Beater, whip, and dough hook attachments are pre set at the factory, but they can be adjusted if necessary)

- If the accessories (stainless steel whip or stainless steel V-beater) should knock against the bottom of the bowl or is not reaching the ingredients in the bottom of the bowl, you can adjust the height by:
 - Unplug stand mixer.
 - Raise the mixer head and insert the accessory.
 - Hold it, and loosen the nut as shown.
 - Lower the mixer head.
 - Adjust the height by turning the shaft. For ideal operation the stainless steel whip and stainless steel V-beater should be almost touching the bottom of the bowl.
 - Raise the head, hold the accessory in place and tighten the nut.
- Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. In the unlikely event this happens:
 - Switch off and unplug the mixer.
 - Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes.
 - Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.



HINTS FOR BREAD MAKING

- Never exceed the maximum capacities below, this may overload the machine.
 - If the machine begins to strain, switch off immediately and remove half of the ingredients in the bowl.
 - Ingredients mix best if you put the liquid ingredients in first.
- * **Note:** Maximum capacities reflect using white, All-purpose flour. If using stone ground or high-gluten flours; recipes will have to be adjusted as not to overload the mixer.

Maximum capacities*:	5 quart	7 quart
Flour weight	4 lbs	5 lbs
Cake mix	6 lbs	10 lbs
Egg whites	12	16

SPEED CONTROLS – MIXING/ATTACHMENTS

(These are recommended speeds. Adjust to performance as needed for your recipe. For best results turn speed control slowly to the proper speed.)

Note: All three power outlets are engaged when power knob is engaged.

STIRRING

The stirring speed is for combining things such as the dry ingredients in a cake, or the initial mixing of ingredients for bread dough. As a guide when making bread dough, the ingredients should be mixed on STIR for 45 seconds to 1 minute, and then the speed increased to 2 for additional 3 to 4 minutes.

2-4 – MIXING

The mixing speeds are great for combining the ingredients to mix items such as mashed potatoes; it also works great on batters that are thin or mostly liquid. This speed is for the colander/sieve and high-speed juice extractor attachments.

5-8 – BEATING

The beating speed is for finishing cake batter. This speed works with the food grinder/stuffer and also the pasta maker.

9-12 – CREAMING

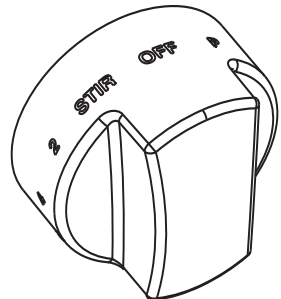
The creaming speed is for creaming shortening and sugar, for making cookies or cakes, and frostings.

MAX – WHIPPING

The Whipping speed is for adding air to the mixture as in making meringues or custards. The whipping speed is also for making whipped cream. This speed can also be used for the high-speed blender attachment.

PULSE

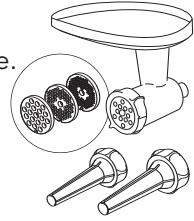
This feature is used with the high-speed blender attachment. For a quick, controlled pulsing job. Hold on "P"; this will operate the blender on high-speed until released.



OPTIONAL ATTACHMENTS AND ACCESSORIES

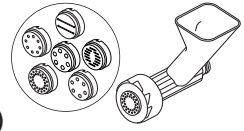
FOOD GRINDER/STUFFER (VSMFG)

- Includes fine, medium and coarse plates and cutting knife
- Makes delicious meals from ground beef to duck pate.
- Grinds cooked and raw meats, firm vegetables, firm cheeses and nuts
- Make your own sausage and hamburger
- Speed 5-8 suggested for optimal use



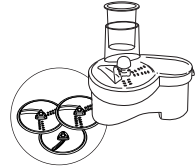
PASTA MAKER (VSMFM)

- Includes six separate inserts
- Easily prepare homemade pasta
- Speed 5-8 suggested for optimal use



HIGH-SPEED DISC SLICER/SHREDDER (VSMDS)

- Three separate discs with 5 cutting surfaces
- Perfect for garnishing vegetables or finely shredding cheeses
- Speed 2-4 suggested for optimal use



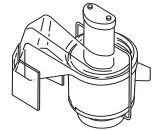
HIGH-SPEED BLENDER/GLASS JAR (VBLGJ)

- 40-oz. glass jar with pouring spout and recipe markings on jar
- Ultimate crushing power for making a perfect frozen drink
- Use "Max" or "P" when using this attachment



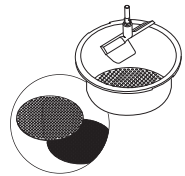
HIGH-SPEED JUICE EXTRACTOR (VSMJE)

- Extracts juice from many fruits and vegetables
- For example: carrot juice from carrots, apple juice from apples, and orange juice from oranges.
- Speed 4 suggested for optimal use



COLANDER/SIEVE (5 qt and 7 qt models) (VSMCS)

- Makes baby food, vegetable purees, fruit sauces, apple sauce
- Now you can make your own jams and jellies
- Speed 2-4 suggested for optimal use



POURING SHIELD (VSMPS)

- Keep ingredients from splashing out
- Easy, convenient adding of ingredients
- Easily snaps onto the mixer head



STANDARD ACCESSORIES

(standard with mixer, additional accessories can be purchased):

STAINLESS STEEL BOWL WITH HANDLE

- Ergonomic handle
- Easy to clean and dishwasher safe



STAINLESS STEEL "V" BEATER™

- General purpose beater
- For making cakes, mashed potatoes, muffins, cookies, and a variety of other items



STAINLESS STEEL WHIP

- For meringues, creams and mousses
- Whips a single egg white perfectly



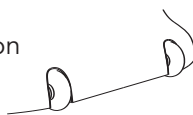
STAINLESS STEEL DOUGH HOOK

- Mixes and kneads all kinds of yeast mixtures
- For homemade bread making and other dough mixtures



BACK MOUNTED WHEELS

- Exclusive, patent pending, two back mounted wheels allow for easy maneuvering without loss of stabilization



CLEANING AND SERVICE

- Always switch unit off and unplug before cleaning.
- Stand mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
- When power knob is on all 3 power outlets are engaged.
- A little grease may appear at slow speed outlet when you first use it. This is normal, simply wipe them off if this should occur.
- Wipe power unit with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse unit in water.
- Wash bowl by hand, then dry thoroughly or place in dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach on your stainless steel bowl. Use vinegar and water to remove spotting or rainbow effects.
- Keep stainless steel bowl away from heat sources such as cooktops, ovens or microwaves.
- Wash stainless steel "V" Beater, stainless steel whip, and stainless steel dough hook by hand and dry thoroughly, or may be washed in dishwasher.
- Wash pouring shield by hand and dry thoroughly.

VIKING PROFESSIONAL STAND MIXER ONE-YEAR FULL WARRANTY

Viking Professional Stand Mixers/attachments/accessories are warranted to be free from defective materials or workmanship in normal household use for a period of twelve (12) months from the date of original retail purchase. Viking Range Corporation, warrantor, agrees to repair or replace, at its option, any stand mixer which fails or is found to be defective during the warranty period.

Painted and decorative items are warranted to be free from defective materials or workmanship for a period of ninety (90) days from the date of original retail purchase. Any defects must be reported to Viking Range Corporation (1-800-216-5775) within ninety (90) days from date of original purchase. Viking Range Corporation uses the most up-to-date processes and best materials available to produce all color finishes. However, slight color variation between units may be noticed because of differences in kitchen lighting, product locations and other factors.

This warranty shall apply to products purchased and located only in the United States. Products must be purchased in the country where service is requested. Warranty labor shall be performed by an authorized Viking Range Corporation service agency or representative. Warranty shall not apply to damage resulting from abuse, accident, natural disaster, loss of electrical power to the product for any reason, alteration, outdoor use, improper operation or repair or service of the product by anyone other than an authorized Viking Range Corporation service agency or representative. This warranty does not apply to commercial usage. Warrantor is not responsible for consequential or incidental damage whether arising out of breach of warranty, breach of contract, or otherwise. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

The return of the Owner Registration Card is not a condition of warranty coverage. You should, however, return the Owner Registration Card so that Viking Range Corporation can contact you should any question of safety arise which could affect you.

To arrange for (warranty) service, simply contact Viking Range Corporation by calling **1-800-216-5775**, 8:00 A.M. to 5:00 P.M. (Central Standard Time) Monday through Friday. If you prefer, you may write: Viking Range Corporation, P.O. Box 956, Greenwood, Mississippi (MS) 38930. The following information will be required: Date of original purchase (a copy of sale receipt), model and serial numbers (located on bottom of the unit), and a brief description of what has occurred with the product.

HELPFUL TERMS

*Please note: In these recipes "TT" means "to taste".

Balsamic vinegar Usually dark, aromatic vinegar from Modena, Italy, made from white grape juice that is heated and aged in wooden barrels for several years

Béchamel Milk thickened with a butter and flour roux

Boil To cook in a liquid that is 212°F or 100°C

Capers A Pickled flower bud from a Mediterranean shrub, that can be used as a pungent addition to sauces, relishes, and various other dishes

Caviar The eggs of a large fish, especially sturgeon

Celery root Thick, edible, aromatic root from a variety of celery plant

Colander A bowl-shaped kitchen utensil used for draining off liquids and rinsing foods clean

Concassée To peel and remove seeds from a tomato

Coulis A thick sauce made from puréed fruits or vegetables

Cream Chantilly Heavy cream, whipped to soft peaks, vanilla and sugar added

Crouton A small, crisp piece of toasted bread

Deglaze To dissolve bits of sautéed or roasted foods in the pan after cooking by adding a liquid

Dijon mustard A mustard from the Dijon region of France

Double boiler A cooking utensil consisting of two pans, with the bottom pan filled with water and the top pan dry. It is designed to allow slow, even cooking

Éclair An elongated pate a choux dough filled with a stuffing and usually topped with chocolate

Fondue A dish made of melted cheese and wine, usually eaten with bread

Ganache A mixture of chocolate and heavy cream, used for icing and filling cakes

Heavy cream Cream that contains more than 36% butterfat

Knead To mix and work into a uniform shape by folding and stretching the dough with your hands

Meringue Egg whites and sugar beaten until stiff

Morney A béchamel sauce that is finished with Parmesan cheese

Mousseline A food base to which whipped cream has been added

Onion piquet To caramelize the flesh side of the onion to add a caramelized taste to a sauce, used mostly in béchamel sauce

Pate a choux Better known as éclair paste, dough used to make pate, and some desserts

Pesto A sauce consisting of fresh basil, garlic, pine nuts, olive oil, and grated cheese

Pine nuts Edible seed of any of several nut pines, especially some in southwestern America

Poach To cook in a liquid at a temperature that is between 160°F and 180°F

Puree To rub a food product through a strainer or process in a blender

Roe The eggs or the egg filled ovary of a fish or certain crustaceans

Rösti Shredded potatoes that are seasoned and pan-fried

Sauté To pan fry lightly in fat

Sieve A utensil of wire mesh used for straining

Simmer To be cooked gently and remain just below the boiling point (185°F 205°F)

Spring form A cake pan having upright sides that can be unclamped and detached from the bottom of the pan

Timbales A pastry mold in which food is baked. (The timbale resembles a shot glass)

RECIPES

CHOCOLATE ALMOND CAKE

1 T butter (for greasing the pan)
1 cup butter
1 1/4 cups sugar
4 eggs
1 tsp instant coffee (dissolve coffee in the hot water below)
1 tsp hot water
2 tsp milk
1 tsp almond extract
2 oz almond paste
1 cup self-rising flour
1 tsp baking powder
3 oz unsweetened cocoa powder
2 oz semi-sweet chocolate pieces
Yields 2 eight inch circular cakes

- Preheat the oven to 350°F or 180°C
- Grease the bottom and sides of two eight-inch circular cakes pans with melted butter to keep from sticking
- Line the bottom of the pans with parchment paper
- Warm 1 cup of butter until just softened
- Place sugar in the mixer bowl and add softened butter
- Beat till light and fluffy
- In a separate mixing bowl, beat eggs, then slowly add them to the sugar mixture
- Add the dissolved coffee, milk, almond extract, and the almond paste to the mixture
- Sieve the flour, baking powder, and cocoa powder into the mixture (be careful not to over mix the batter)
- Slowly blend in chocolate pieces
- Divide mixture between the two cake pans
- Bake on middle rack for about 30 minutes or till spring like to the touch
- Cool on bakers rack
- Remove the parchment paper from the bottom (be careful the cake is fragile)
- Using a sharp knife slice off part of the top of the cake to make it even with the bottom.
- Top one side with Ganache or chocolate mousseline and place the other side on top of the filling
- Cover the cakes with a thin layer of the Ganache and let dry
- Chill for about five minutes to let the ganache harden then serve

GANACHE

1 cup Heavy Cream

6 oz semi-sweet Chocolate, chopped small

Makes 14 oz

- Chop chocolate into very small pieces and place into the mixer bowl
- Bring Cream to a boil and pour hot cream over chocolate and mix till incorporated
- shape and refrigerate until firm or pour over dessert

CHOCOLATE MOUSSELINE FILLING

4 oz plain chocolate chopped

1 cup heavy cream

Makes enough to fill one chocolate cake or 3 dessert portions

- Place chopped chocolate in a bowl and melt the chocolate very slowly using a double boiler
- Place the heavy cream in the mixer bowl and whisk till soft peaks
- Once chocolate has melted, gently fold the chocolate into the whipped cream until thoroughly mixed

NEW YORK STYLE CHEESECAKE

3 – 8 oz packages of cream cheese softened

2 T of cake flour

1¹/₈ cup granulated sugar

4 eggs

5 T heavy cream

1 T vanilla extract

Yields one 10 inch cake

- Pre heat the oven to 300°F or 150°C
- Butter one 10 inch spring-form pan
- Beat the cream cheese until smooth using the “V” paddle
- Add in the flour and sugar
- Add the eggs one at a time
- Add the cream and the vanilla
- Pour into the buttered spring-form pan and bake for 1 to 1 1/2 hours
- Let cool completely before removing the sides

CHOCOLATE CHEESECAKE

3 – 8 oz packages of cream cheese softened
2 T cake flour
1¹/₈ cup granulated sugar
4 eggs
5 T heavy cream
3 oz melted semi-sweet chocolate
1 T vanilla extract
Yields one 10 inch cake

- Pre heat the oven to 300°F or 150°C
- Butter one 10 inch spring-form pan
- Melt 3 oz semi sweet chocolate over a double boiler very slowly
- Beat the cream cheese until smooth using the “V” paddle
- Add in the flour and sugar
- Add the eggs one at a time
- Add the cream, vanilla, and the melted chocolate, mix thoroughly
- Pour into the buttered spring-form pan and bake for 1 to 1 1/2 hours
- Let cool completely before removing the sides

RASPBERRY SURPRISE CHEESECAKE

3 – 8 oz packages of cream cheese softened
2 T cake flour
1¹/₈ cup granulated sugar
4 eggs
5 T heavy cream
1 T vanilla extract
1 cup whole raspberries
Yields one 10 inch cake

- Pre heat the oven to 300°F or 150°C
- Butter one 10 inch spring-form pan
- Beat the cream cheese until smooth using the “V” paddle
- Add in the flour and sugar
- Add the eggs one at a time
- Add the cream and the vanilla
- Pour half of the batter into a bowl and set to the side
- Put the whole raspberries into the mixer bowl with the other half of the mixture
- Mix very lightly
- Pour the raspberry mixture into the buttered spring form
- Pour the batter you set aside on top of the raspberry mixture
- Bake for 1 to 1 1/2 hours and let cool before removing the sides

PÂTÉ A CHOUX (ÉCLAIR PASTE)

8 oz Milk

8 oz Water

1 1/2 salt

2 tsp Granulated sugar

7 1/2 oz butter

1 cup All purpose flour

8 Eggs

Makes two pounds of dough

- Pre heat the oven to 425°F or 220°C
- Get a sheet pan with parchment paper ready for the piped dough also have a pastry bag with a large round tip.
- Place the milk, water, salt, sugar, and butter in a sauce pan and bring to a boil
- Once at a boil remove from the heat and stir in the flour by hand (a wooden spoon works the best) continue to beat until the dough come away from the sides it will look dry
- Put the dough into the mixing bowl and allow to cool to about 130°F
- Once temperature is down using the “V” paddle mix the eggs in one at a time
- The mixture will be shiny but firm; it will not clean the side of the bowl.
- Place a workable amount of warm dough into the pastry bag and pipe the desired shape (unless you are making beignets or churros).
- Bake immediately 425°F (or 220°C) for 10 minutes then drop the temperature to 375°F (or 190°C) and cook for 10 more minutes.
- Cook till brown and dry inside (keep the door closed as much as possible)
- Tip – if you can’t decide if they are done get a towel and pick one of them up and listen if they hiss they are done.

ÉCLAIRS

10 cooked pate a choux shells (in a elongated oval shape)
5 oz of Chocolate mousseline (see recipe on page 13)
5 oz Cream Chantilly (see recipe on page 30)
5 oz melted dark chocolate
5 servings

- Melt chocolate in a double boiler very slowly
- Take two pastry bags with medium round tips, fill one with the chocolate mousseline and the other with the cream Chantilly
- Stick the tip of the bag into the cooked dough and pipe mixture until full (do five with the chocolate and five with the chantilly)
- Once the éclairs are piped dip the side without the hole into the melted chocolate
- Serve one chocolate and one chantilly with the chocolate side up as a dessert with a surprise

PROFITEROLES

5 cooked pate a choux shells (in a large roll shape)
7 oz of hot chocolate ganache (see recipe on page 13)
5 large scoops of vanilla ice cream
5 servings

- Make sure the chocolate ganache is hot
- Take cooked pate a choux and cut in half
- Take a large scoop of ice cream and place in between the two layers of pate a choux
- Place the profiterole on a cold plate and cover with the hot ganache

BEIGNETS

1/2 pound of raw pate a choux dough
4 cups vegetable oil (for frying)
1 pound powdered sugar
Serves about 10

- Pre heat the oil to 375°F
- Using a one-ounce scoop, scoop the pate a choux dough into the hot oil
- Once the dough is brown and puffed, remove from the oil
- Drain and dust generously with powdered sugar
- Serve at breakfast or any time of the day

STRAWBERRY CREAM PUFF

5 cooked pate a choux shells (in a large round shape)
7 oz cream chantilly (see recipe on page 30)
10 strawberries (sliced thinly)
5 servings

- Take cooked pate a choux and cut in half
- Fill with the cream Chantilly and strawberries
- Place top on the cream puff and serve

CHURROS

1/2 pound of raw pate a choux dough
2 T cinnamon
4 cups vegetable oil (for frying)
2 cups granulated sugar
serves about 10

- Pre heat the oil to 375°F
- Add the cinnamon to the pate a choux dough and mix lightly
- Using a one-ounce scoop, scoop the pate a choux dough into the hot oil
- Once the dough is brown and puffed, remove from the oil
- Roll the cooked dough in the granulated sugar and serve

CRAB CAKES

3 T butter (melted)

1 cup onion (finely diced)

1/4 cup green bell pepper (finely diced)

1/4 cup green onion or scallion (sliced very thin)

TT salt

TT pepper

1/2 tsp Cayenne pepper

2 tsp Worcestershire sauce

1 egg

1 pound Crabmeat (preferably lump crab meat but others will work)

1 to 1/2 cup Bread crumbs

1 T white wine

5 oz olive oil

Serves 10 to 12

This dish is great with a Dijon or basil mayonnaise (see page 28)

- Finely dice the onion and bell pepper then slice the green onion and set aside
- Heat butter in sauté pan and sauté onions and peppers in the butter over medium heat until tender
- Set the sautéed mixture to the side and let cool completely
- In the mixing bowl place the salt, pepper, Cayenne pepper, Worcestershire sauce, and egg and mix thoroughly using the "V" paddle
- Add the cooled vegetables and the lump crabmeat to the liquid mixture, mix lightly (about 15 seconds on speed 1) do not break up the lumps of the crabmeat.
- Add bread crumbs in stages until mixture is bound, you may not use all the bread crumbs
- Shape the crabmeat mixture into patties
- Heat olive oil in a small sauté pan and sauté patties until golden brown and crispy

MISSISSIPPI CATFISH CAKES

1 pound Mississippi Catfish filets (poached in white wine and dill)

2 cups of white wine

1 cup water

1/4 cup Green onion or scallions (sliced very thin)

2 large sprigs of fresh dill

1/2 cup onion (finely diced)

TT salt

TT pepper

1/2 tsp Cayenne pepper

2 tsp Worcestershire sauce

1 egg

1/2 cup Bread crumbs

Serves 10 to 12 portions

This dish is great with a homemade cocktail or tartar sauce (see page 32)

- Pour the water and wine into a saucepot and bring the temperature of the water to between 160° and 180°F or 71° to 82°C
- Add the catfish and the dill to the poaching liquid add let poach about fifteen minutes, remove from heat and let cool in the poaching liquid.
- In the mixer bowl using the "V" paddle add the green onion, onion, salt, pepper, cayenne pepper, Worcestershire sauce and egg, mix on low speed
- Once the catfish has cooled gently break up the filets with your hands and add the pieces to the mixer bowl.
- Mix on lowest speed until the mixture begins to come together (about fifteen seconds)
- Add bread crumbs in stages until mixture is bound, you may not use all the bread crumbs
- Shape catfish mixture into patties
- Heat olive oil in a sauté pan and sauté patties until golden brown and crispy.

HOMEMADE MASHED POTATOES

5 Large potatoes (peeled, cut into one inch cubes, and boiled)

1/2 gallon of water

1/2 cup milk (warmed)

2 T butter melted

1 T salt

1 egg

Serves about 6

Finely diced garlic can be added to spice up your potatoes

- Peel, cut the potatoes into one-inch cubes
- Add the potatoes to 1/2 gallon of cold water
- Bring to boil
- Heat milk in a small sauce pot on very low heat
- Once potatoes are done strain and put the potatoes into the mixer bowl
- Immediately add the egg and begin mixing with the "V" paddle
- Add the butter, milk, and salt mix until desired texture

CELERY ROOT CREAMED POTATOES

5 Large potatoes (peeled, cut into one inch cubes, and boiled)
1 gallon of water
1 large celery root (peeled, cut into one inch cubes and boiled)
1/2 cup milk (warmed)
2 T butter melted
1 T salt
1 egg
Serves about 8 portions
Great way to spice up mashed potatoes

- Peel, cut the potatoes and celery root into one-inch cubes
- Add the potatoes to 1/2 gallon of cold water
- Add the celery root to 1/2 gallon of cold water
- Bring both to a boil
- Heat milk in a small saucepot on very low heat
- Once potatoes are done strain and put the potatoes into the mixer bowl
- Immediately add the egg and begin mixing with the "V" paddle
- Strain celery root and place in the blender and puree
- Add the celery root puree to the potato mixture and blend
- Add the butter, milk, and salt mix until desired texture

CHOCOLATE CHIP COOKIE BARS

1 cup granulated sugar
1 cup light brown sugar
1 cup butter softened
2 eggs
2 tsp vanilla extract
1 tsp baking soda
3 cups all purpose flour
12 oz chocolate pieces
1 tsp instant coffee (dissolved in 1 tsp water)
1 tsp hot water
Serves about 30 (one 17x11x1 pan)

- Pre heat oven to 375°F 190°C
- Cream the butter and the sugar in the mixer bowl with the "V" paddle until smooth
- Add the eggs one at a time until incorporated
- Add the vanilla, dissolved coffee, and the baking soda to the mixtures
- Add the flour in thirds, mix until the mixture begins to smooth out

- Once smooth, add the chocolate pieces and mix lightly
- Spread the mixture on one pan and bake 12 to 16 minutes until done
- Let cool and cut into bar shapes

BALSAMIC VINAIGRETTE

4 oz balsamic vinegar
 1 T granulated sugar
 12 oz olive oil
 1 T soy sauce
 TT salt
 Makes 1 pint

- Add the balsamic vinegar, sugar, soy sauce, and salt into the blender and mix
- Slowly add the oil to the blender until completely emulsified
- Then serve over salad or steak

DIJON VINAIGRETTE

4 oz white wine vinegar
 TT salt
 TT pepper
 2 oz of Dijon mustard
 12 oz olive oil
 Makes 1 pint

- Add the wine vinegar, salt, pepper, and Dijon into the blender
- Slowly add the oil to the blender until completely emulsified
- Then serve over salad

ORANGE VINAIGRETTE

4 oz champagne vinegar
 1 T sugar
 2 T hand squeezed orange juice
 1 T orange zest
 12 oz olive oil
 Makes about a pint

- Remove one Tablespoon of zest from the orange and set aside.
- Juice the zested orange and reserve 2 Tablespoons of the juice.
- Add champagne vinegar, sugar, orange juice, and zest into the blender and mix
- Slowly add the oil to the blender until completely emulsified
- Then serve over salad

CLASSIC PESTO SAUCE

12 oz olive oil
3 oz pine nut (walnuts can be used)
6 oz fresh basil leaves
2 T smashed garlic
6 oz fresh Parmesan cheese
TT salt
TT pepper
Makes 24 oz

- Place one third of the olive oil in the blender and add the remaining ingredients
- Blend the mixture and slowly add the rest of the oil until it is smooth

FRESH STRAWBERRY DAIQUIRI

1 pint Strawberries
6 oz powdered sugar
4 oz light rum
1 1/2 cups ice
2 T cream chantilly (see recipe on page 30)
Makes 2 drinks

- Clean and cut the strawberries into small pieces and add them to the blender
- Add the sugar, rum and ice then blend till smooth
- Serve with a dollop of cream Chantilly on top

CAESAR SALAD DRESSING

1/2 T smashed garlic
1 egg
2 oz of Parmesan grated
1 oz Balsamic vinegar
1/2 T Dijon mustard
1/2 oz anchovy filets
1/2 tsp salt
TT pepper
12 oz olive oil
Makes 1 pint

- Add all ingredients except the oil, blend thoroughly (about two minutes)
- Slowly add the oil until incorporated
- Served on Caesar Salad

APPLESAUCE

2 pounds McIntosh apples (other apples such as Granny Smith would work)

1 T ground cinnamon

5 T dark brown sugar

1/2 tsp lemon juice

Serves 1 pint

- Peel, core and slice apples into quarters
- Place sugar, cinnamon, and lemon juice into a bowl
- Place apples in the shredder and shred them into the bowl with the sugar mixture
- Once shredded, mix the apples with the sugar mixture and refrigerate until cool
- Great for desserts and even good on roasted venison loin

POTATOES ANNA

3 thin potatoes, peeled

TT salt

1 T butter

Makes 12 portions

- Pre heat oven to 375°F 190°C
- Place the potato in the slicer and slice thin, disc shape pieces of potato
- Place the potato in circular pattern, brush with butter and sprinkle with salt.
- Bake until crisp, cut into wedges and serve

RÖSTI POTATOES

3 large potatoes (peeled and quartered)

TT salt

TT pepper

2 oz butter melted

Serves 12

- Shred potatoes in high-speed shredder into a bowl
- Add salt and pepper to the mixture
- Using a non-stick pan, heat butter in sauté pan
- Spread the shredded potatoes around the pan evenly and sauté in butter until brown and crisp (it should resemble a pie)
- Slice into quarters and serve

LYONNAISE POTATOES

2 pounds potatoes peeled
1 cup onion julienne
3 oz butter
TT salt
TT pepper
About 32 ounces

- Julienne 1 cup of onions
- Steam potatoes until partially done
- Place the potato in the slicer and slice about 1/4 inch, disc shape pieces of potato
- Heat butter in a large sauté pan
- Sauté onions in half of the butter until tender remove and place in a bowl
- Add the rest of the butter into the pan that the onions came out of and reheat
- Add the potatoes into the pan and sauté until golden brown
- Add the onions back to the potatoes to combine the taste
- Season with salt and pepper and served hot

FONDUE

5 oz Gouda (or your favorite cheese)
2 T white wine
Makes about 6 oz

- Place the cheese in the high-speed shredder, once shredded place the cheese in a fondue bowl
- Add wine to the cheese and heat
- Mix the wine and cheese until the wine is incorporated
- Then use your favorite bread to dip

BASIC PASTA DOUGH

4 eggs
2 T olive oil
1 T salt
3 3/4 cups of flour

- Place the eggs and the oil in the measuring cup and beat the eggs add water until the level equals 500g
- Place the flour and the salt in the mixer bowl and began mixing slowly add the eggs until incorporated
- Mix until the dough resembles bread crumbs then choose your desired shape and run it through the pasta maker

BASIL PASTA DOUGH

4 eggs

1/4 cup fresh basil

2 T olive oil

1 T salt

3 3/4 cups of flour

- Place the eggs and the oil in the measuring cup and beat the eggs add water until the level equals 500g
- Place the flour and the salt in the mixer bowl and began mixing slowly add the eggs and basil puree until incorporated
- Mix until the dough resembles bread crumbs then choose your desired shape and run it through the pasta maker

LOBSTER RAVIOLI WITH LOBSTER BROTH

One recipe of Basic pasta dough (one flat sheet for Ravioli) (see page for recipe)

1 whole lobster (steamed)

TT salt

TT pepper

1 tsp Cayenne pepper

1 T cream cheese

1 T shallots (finely dice)

1 tsp green onions or scallions (finely sliced)

1 tsp lemon juice

1 T olive oil

1/2 onion

1/2 gallon (for boiling liquid)

1 leek

1 stalk celery

3 cups water (for broth)

1 cup white wine

Makes about 60 ravioli 1/2 inch squares

- Begin boiling water
- Remove the meat from the lobster and slice very thinly
- Place the lobster shell (including head) into a pot add the onion, celery, leek, water, and wine
- Simmer for about 30 minutes, strain through cheese cloth then reserve cooking liquid
- Heat oil in sauté pan and sauté shallot and green onion until tender
- Add sautéed mixture, sliced lobster, salt, pepper, lemon juice and cream cheese into the mixer bowl, using the "V" paddle mix the ingredients until incorporated
- Take the mixture and portion the lobster stuffing onto half of the pasta in small piles
- Fold the other half of the pasta on top of the stuffing and cut desired shape around the piles
- Boil the Lobster ravioli in water
- Serve the Lobster ravioli in a shallow bowl with the reserved broth poured over the ravioli

GOAT CHEESE RAVIOLI WITH SAUCE MORNEY

One recipe of Basic pasta dough (flat sheets for Ravioli) (see page 24 for recipe)

1 pint of milk

1/4 onion

1/4 cup Flour
2 oz Butter
4 oz Parmesan cheese (grated)
8 oz of fresh goat cheese
8 oz of cream cheese
1/4 cup of fresh basil (minced)
2 T of fresh thyme (minced)
2 T of fresh oregano (minced)
2 quarts of water for boiling ravioli
Makes about 30 ravioli

- Heat a dry skillet and place the quartered onion flesh side down and allow to blacken for about 15 minutes (know as onion piquet)
- Add the onion piquet to the milk and allow to simmer for about 20 minutes
- Make a blond roux with equal amounts of butter and flour
- Wisk the roux into the milk a little at a time to keep from lumping
- Once the roux is in bring to a boil then reduce to a simmer for about 30 minutes
- Wisk the Parmesan cheese into the milk sauce (or béchamel) and keep warm
- Add the goat cheese, cream cheese, basil, thyme, and oregano into the mixer bowl and incorporate using the "V" paddle
- Take the mixture and portion the goat cheese stuffing onto half of the pasta in small piles
- Fold the other half of the pasta on top of the stuffing and cut desired shape around the piles
- Boil the goat cheese ravioli in water
- Serve the goat cheese ravioli in a shallow bowl with the sauce Morney on top

COLORED PASTA

4 eggs
2 T olive oil
1/4 cup carrot puree or spinach puree
1 T salt
3 3/4 cups of flour

- Place the eggs and the oil in the measuring cup and beat the eggs add water until the level equals 500g
- Place the flour and the salt in the mixer bowl and began mixing slowly add the eggs and carrot or spinach puree until incorporated
- Mix until the dough resembles bread crumbs then choose your desired shape and run it through the pasta maker

FRESH MAYONNAISE

3 egg yolks

2 1/2 cups vegetable oil

1 tsp lemon juice

1 1/2 T wine vinegar

TT white pepper

TT salt

1 tsp Dijon mustard

Makes 4 cups of Mayonnaise

- Place egg yolks in the mixer bowl and begin to whip using a wire whisk
- Once the eggs begin to become frothy add the salt, pepper and 1/2 T of vinegar
- Begin to add the oil one drop at a time until the mixture begins to thicken, use the vinegar to thin the mayo
- Add the lemon juice and rest of the oil in a steady stream
- Add mustard to enhance to taste.

BASIL MAYONNAISE

3 egg yolks

2 1/2 cups vegetable oil

1 tsp lemon juice

1 1/2 T wine vinegar

TT white pepper

TT salt

1/2 cup Fresh basil (chopped fine)

Makes 4 cups of Mayonnaise

- Place egg yolks in the mixer bowl and begin to whip using a wire whisk
- Once the eggs begin to become frothy add the salt, pepper and 1/2 T pepper
- Begin to add the oil one drop at a time until the mixture begins to thicken, use the vinegar to thin the mayo
- Add the lemon juice and rest of the oil in a steady stream
- Mix the chopped basil into the mayonnaise to enhance the taste and color
- Basil can be left in for presentation or strained out for a smoother look

SHRIMP MOUSSELINE

1 pound raw shrimp (peeled and de-veined)

TT salt

TT pepper

TT cayenne

2 oz Heavy cream

1 pint Heavy Cream (for whipping cream)

Makes about twenty timbales

- Pre heat the oven 300°F or 150°C
- Place the raw shrimp in a food processor and puree
- Add the salt, pepper, and cayenne then slowly add the cream
- Refrigerate until cool
- Put heavy cream into the mixer bowl and using a wire whisk beat the cream until soft peaks
- Gently fold the whipping cream into the shrimp mixture until light and fluffy
- Fill the timbales with the shrimp mousseline and bake in a water bath until firm
- Serve with a bell pepper coulis (see page 32)

SALMON MOUSSELINE ON CROUTONS

4 oz Salmon filet

TT Salt

TT pepper

3oz Hickory wood

4 sprigs of rosemary

4 oz Heavy cream

1 loaf French bread (See page 36)

Olive oil

Serves about 15 people

- Place the hickory and the rosemary wood in the smoker
- Put the salmon in the smoker and let it smoke for 30 minutes
- Once smoked crumble the fish by hand and place it in the mixer bowl
- Add the salt and pepper to the fish mixture,
- Mix using the whisk, slowly adding the cream until it is smooth (it should still have some of the texture to it)
- Make small round shaped croutons using French bread
- Pipe the salmon mousseline onto the croutons
- Top with fine caviar or salmon roe

THOUSAND ISLAND DRESSING

1/2 T red wine vinegar
1 cup mayonnaise (see page 27)
1/2 cup ketchup
3 oz sweet pickle relish
TT salt
TT pepper
1 hard-boiled egg (minced)
1/2 T Worcestershire Sauce
Makes 1 pint

- Add all ingredients into mixer bowl and whisk until incorporated
- Refrigerate until service

RANCH STYLE DRESSING

4 oz Mayonnaise
4 oz sour cream
3 oz buttermilk
1/2 tsp Worcestershire sauce
1/2 tsp minced garlic (minced)
1/4 tsp fresh thyme (minced)
1/4 tsp fresh oregano (minced)
1/4 tsp fresh rosemary (minced)
1/4 tsp dried mustard
1/2 tsp salt
Makes about 1 1/2 cups

- Add all ingredients into mixer bowl and whisk until incorporated
- Refrigerate until service

LOW FAT BLUE CHEESE DRESSING

6 oz Low fat yogurt
2 oz low fat buttermilk
2 oz crumbled blue cheese
1/4 tsp white pepper
1/2 tsp Worcestershire sauce
1/4 tsp Dry mustard
2 drops hot sauce
TT salt
Makes about 1 pint

- Add all ingredients into mixer bowl and whisk until incorporated
- Refrigerate until service

RUSSIAN STYLE DRESSING

1 cup Mayonnaise (see page 27)
1/4 cup ketchup
1 T milk
1 clove garlic minced
1 tsp lemon juice
1 T onion finely minced
1 tsp dried mustard
1 tsp Worcestershire sauce
3 drops hot sauce
Makes about 1 1/2 cups

- Add all ingredients into mixer bowl and whisk until incorporated
- Refrigerate until service

ITALIAN DRESSING

1 cup vegetable oil
1 cup white wine vinegar
1 tsp pepper
1 tsp sugar
1 tsp fresh oregano minced
1 tsp fresh basil minced
1/4 tsp garlic minced
Makes about 2 cups

- Add all ingredients into mixer bowl and whisk until incorporated
- Refrigerate until service

CREAM CHANTILLY

1 pint of heavy whipping cream
1/2 cup of granulated sugar
1/4 tsp of vanilla extract
Makes 1 1/2 pints

- Make sure the mixer bowl and the wire whisk are cold
- Add the cream to the cold mixer bowl and begin whisking
- Add the sugar and the vanilla when you begin to see the cream stiffening
- Beat till medium peaks
- Serve on daiquiri, chocolate sundaes, etc...

TARTAR SAUCE

2 cups mayonnaise (see recipe on page 27)

2 oz Capers

3 oz sweet pickle relish

2 T onion (diced)

2 T parsley (minced)

2 T lemon juice

TT salt

1 tsp Worcestershire sauce

3 drops hot sauce

Makes 1 pint

- Place capers, pickle relish, onion, minced parsley and lemon juice into the blender attachment and blend on high speed for about 30 seconds
- Once blended add all ingredients to the mixer bowl and using the "V" paddle mix thoroughly and serve with fish or fried food.

GUACAMOLE

3 Fresh Avocados

4 T lemon juice

1 T finely chopped tomatoes

1 tsp garlic minced

2 T Cilantro minced

TT salt

1 tsp Cumin

1/2 tsp Curry

1/2 tsp oregano

1/2 Jalapeno chopped (no seeds)

Makes about 1 pint

- Spilt the avocados in half and remove the hard seed, once the seed is gone, scoop the avocado flesh into the mixer bowl.
- Add the lemon juice to the avocado flesh and mix using the "V" paddle
- Add the rest of the ingredients and adjust flavor if needed

SPINACH AND ARTICHOKE DIP

1/4 cup onion (small dice)
1 tsp of garlic minced
1 oz butter
12 oz chopped spinach
8 oz Artichoke hearts (small dice)
1 pint heavy cream
1 tsp Worcestershire sauce
6 oz Parmesan cheese (grated)
TT salt
TT pepper
TT hot sauce
Makes about 32 oz

- Pre heat oven to 350°F or 180°C
- Heat butter in sauté pan and add onion and garlic, sauté until tender
- Add spinach and artichoke and sauté until hot
- Place sautéed ingredients into the mixer bowl and add heavy cream, Worcestershire sauce, and 3 oz of the Parmesan cheese, mix thoroughly with the "V" paddle
- Place ingredients from the mixer bowl into a baking dish and top with the remaining cheese.
- Bake in the oven until cheese is melted and beginning to brown (about 20 minutes)

COCKTAIL SAUCE

1 cups ketchup
1/2 T horseradish (freshly grated or prepared)
2 T lemon juice
1/4 tsp drops hot sauce
1/2 tsp salt
1 T Worcestershire sauce
Makes about 2 cups

- Add all ingredients into the blender and mix thoroughly
- Place mixture in a bowl and allow to refrigerate over night for best results (this allows the many flavors to become one)

RED PEPPER COULIS

2 T olive oil
1 tsp garlic minced
3 T onion minced
3 red bell peppers small dice
5 oz white wine
TT salt
TT pepper
5 oz chicken stock (broth can work)
Makes about 1 pint

- Heat oil in a large sauté pan, add the onion, garlic, and bell pepper sauté until soft (be careful not to burn the garlic or onion)
- Deglaze the pan with the wine and add some of the chicken stock and let simmer for about 15 minutes season with salt and pepper
- Place in the blender and mix thoroughly until smooth
- Strain through a fine strainer or cheesecloth
- Use the rest of the chicken stock to adjust the viscosity of the sauce

RASPBERRY COULIS

2 pounds of raspberries
1 cup of sugar
Enough water to almost cover raspberries (about 1 1/2 cups)
1 oz Grand Marnier
Makes about 1 pint

- Place raspberries, sugar, and water in a pot and begin simmering (about 35 minutes)
- Once soft add mixture to the colander/sieve and allow the machine to mash and release the juices of the raspberries
- Place back in the pot and reduce until desired consistency (usually until coats the back of a spoon)
- Strain mixture through a fine strainer or cheese cloth, add the liqueur and refrigerate

TOMATO COULIS

2 T olive oil
2 tsp garlic minced
3 T onion minced
1-pound roma tomatoes small dice
3 oz red wine
1 tsp fresh oregano minced
TT salt

TT pepper

5 oz chicken stock (broth can work)

3 cups boiling water

Bowl of ice water

Makes about 1 pint

- Boil the water, and get a bowl of ice water ready
- Using a knife cut a small X pattern in the bottom of the tomatoes
- Place the tomatoes in the boiling water for about 10 seconds then place the tomatoes in ice water to stop the cooking process
- Remove the seeds and skin (this is known as Concassee)
- Chop the tomato concasse into small pieces
- Heat oil in a large sauté pan, add the onion, garlic, and tomato concassee sauté until soft (be careful not to burn the garlic or onion)
- Deglaze the pan with the wine and add some of the chicken stock and let simmer for about 15 minutes season with salt and pepper
- Once soft add mixture to the colander/sieve and allow the machine to mash the tomato mixture
- Strain mixture through a fine strainer
- Great for pastas or a diet

DUCHESS POTATOES

2 pounds potatoes

2 oz whole butter

TT salt

TT pepper

1 egg

2 egg yolk

1/2 gallon water

Makes 10 servings

- Pre heat oven to 375°F or 190°C
- Have a parchment paper lined sheet pan and a piping bag with a star tip ready to go
- Peel and cube the potatoes and add them to the water and bring to a boil, cook till fork tender
- Once the potatoes are done place potatoes, butter, salt, pepper, eggs and egg yolks into the colander/sieve attachment and mix.
- Place milled potatoes into the piping bag and pipe, using a circular pattern
- Brush with butter and bake for about 10 minutes or until golden brown

DUCHESS SWEET POTATOES

2 pounds sweet potatoes
2 oz whole butter
TT salt
TT pepper
1 T Cinnamon
3 T Dark brown sugar
1 egg
2 egg yolk
1/2 gallon water
Makes 10 servings

- Pre heat oven to 375°F or 190°C
- Have a parchment paper lined sheet pan and a piping bag with a star tip ready to go
- Peel and cube the potatoes and add them to the water and bring to a boil, cook till fork tender
- Once the potatoes are done place potatoes, butter, cinnamon, sugar, salt, pepper, eggs and egg yolks into the colander/sieve attachment and mix.
- Place milled potatoes into the piping bag and pipe, using a circular pattern, potatoes into mountain shape designs.
- Brush with butter and bake for about 10 minutes or until browning starts

PERFECT HAMBURGERS

2 pounds meat (ribeye or tenderloin is the best to use)
2 T salt
TT pepper
1 tsp garlic minced
1 T chili powder
2 pieces bacon diced
1 T Worcestershire sauce
1 slice white bread shredded
Makes six patties

- Place all the ingredients in the sausage/kebbe maker and grind using the large holes, then grind again using the smaller holes.
- Once ground, shape the meat into patties and grill or pan fry
- Venison can be used instead of beef but you will need to use more bacon to add fat to make it nice and juicy

APPLE JUICE

3 apples peeled and cored

1 T dark brown sugar

1 tsp lemon juice

Makes 2 glasses

- Peel, core, and cut the apples into quarters
- Place the quartered apples in the juicer along with the lemon juice and the sugar
- Chill the juice before service

TROPICAL BREEZE

4 oz fresh pineapple (flesh only)

2 oz fresh mango (flesh only)

2 oz Malibu Rum

Makes one drink

- Place the Pineapple and the mango in the juicer
- Pour the rum in a glass of ice and add the fruit juice on top of the rum.
- Serve at a party or on the beach
- For a frozen treat add the mixture into the blender and puree until smooth

STRAWBERRY SMOOTHIE

2 cup strawberries sliced

1 cup low fat strawberry yogurt

1 T honey

1 1/2 cup ice

1/2 cup orange juice

Makes 1 drink

- Place the all the ingredients into the blender and mix until smooth
- Refrigerate and serve

FRENCH BREAD

2 cups warm water

1/2 oz active dry yeast

3 3/4 cup Bread flour

1 T Salt

4 oz bowl of water

Makes 2.5 pounds

- Pre heat oven to 400°F or 200°C
- Add yeast and water to the mixer bowl begin stirring with the dough hook
- Slowly begin adding the flour until all the flour is incorporated
- Increase speed and kneed the dough until smooth and elastic
- Place the dough in a bowl and let rise until doubled
- Once the dough is risen punch down and divide
- Let bread double again
- While waiting place a bowl of water in the oven to create steam
- Once risen bake in oven for about 30 minutes or till golden brown and baked through

DINNER ROLLS

10 oz Warm water

1 oz active dry yeast

2 3/4 cups Bread flour

1 T salt

1/4 cup Granulated sugar

2 T Non fat dry milk

2 T shortening

1 oz unsalted butter

2 whole eggs

Makes 3 dozen rolls

- Pre heat the oven to 400°F or 200°C
- Place the water and yeast in a bowl and set to the side
- Place all other ingredients in the mixer bowl mix with the dough hook
- Add the water and yeast to the mixer bowl and mix with the dough hook
- Knead the dough on speed 2 for about 10 minutes
- Place in a lightly greased bowl and let double (may take an hour)
- Punch down the dough and let it rest for a few minutes
- Portion the dough into 1 oz balls and let double again
- Once doubled brush with egg whites
- Bake for 12 to 15 minutes or until golden brown and cooked through

BLUEBERRY MUFFINS

1 cup All purpose flour
3/4 cup granulated sugar
2 tsp Baking powder
7 oz milk
1 egg
2 oz butter softened
6 oz fresh blueberries
Makes 12 muffins

- Pre heat the oven to 350°F or 180°C
- Combine all the wet ingredients
- Sift the flour, sugar, and baking powder in the mixer bowl
- Add the wet into the dry and mix
- Do not over mix, the batter should be lumpy
- Using a spatula gently fold in the blueberries
- Portion the blueberry mixture into the muffin tin
- Bake at 350°F or 180°C for about 18 minutes
- Let cool than remove

FUDGE FROSTING

2 cups powdered sugar
1/4 tsp salt
1/8 cup Light Corn Syrup
6 oz melted butter
1/2 cup cocoa powder
1/2 cup hot water about 140°F or 60°C (about as hot as the water in your house can go)
Makes about 3 pounds

- Place the sugar, salt, cocoa powder and the corn syrup in the mixer bowl and blend
- Add the melted butter and continue to mix
- Add the hot water and mix until smooth, if too thick simple sugar solution can be used to thin the frosting
- Frost before the frosting cools

BASIC MERINGUE

1 cup egg whites

1/2 cup sugar

Makes topping for 1 pie

- Place the egg whites into the mixer bowl and beat with the wire whisk
- Once the egg whites are at soft peaks add the sugar slowly
- Then top your pie
- The viscosity of the meringue can be determined by the amount of sugar, the more sugar the thicker the meringue the less sugar the softer the meringue

QUESADILLAS

8 oz Mozzarella cheese

1 fired green pepper sliced

1 julianned onion

Shredded sautéed chicken (spiced with salt, pepper, cumin and curry)

TT salt

TT pepper

TT curry

TT cumin

- Fire the pepper and remove the skin and seeds
- Slice and sauté the onion in butter, curry, cumin, salt and pepper
- Sauté the chicken in butter, cumin and curry
- Shred the cheese in the Viking Professional slicer shredder attachment
- Butter one side of the tortilla and place it butter side down in the Viking non-stick pan
- Add a generous amount of cheese across the entire tortilla
- To one side add the onion, peppers and the seasoned chicken
- Using a spatula fold one side on top of the other
- Flip and serve

Attachment:

High-Speed Disc Slicer/shredder attachment

DOC'S KICK-IN SALSA

4 Roma tomatoes-quartered
TT Olive oil, salt, pepper
1/2 Yellow onion quartered
1 large jalapenos
1 Serrano pepper
2 Cloves Garlic
TT Cilantro
1/2 Lime

- Drizzle olive oil on tomatoes and onion and roast at 400°F or 204°C for about 15 minutes.
- Slice the jalapenos, Serrano, garlic, and cilantro and set to the side
- Once the tomatoes and onion are roasted dice the onion to the desired size and place the tomatoes and the garlic in the Colander/sieve and make a paste.
- Once the tomatoes are processed add all the ingredients except the lime.
- Mix thoroughly
- Add the lime and stir once more then serve.

Attachments:

Colander/sieve

BANANABERRY SMOOTHIE

1/4 cup strawberries sliced
1 banana sliced
4 oz low-fat strawberry yogurt
1 T honey
1 cup of fresh orange juice
4-6 large ice cubes or 1 1/2 to 2 cups of crushed ice
Makes 3-4 drinks

- Place all the ingredients into the blender and mix until smooth
- Refrigerate or serve

Attachments:

Blender

MARGARITA

6 limes

1/2 cup (4 oz) of tequila

2 T (1 oz) triple sec

2 cups ice

3/4 cup powder sugar

1/4 cup orange juice

- Juice the limes using the Viking professional juicer and reserve the juice
- Add the powdered sugar, tequila, triple sec, orange juice, lime juice, and ice.
- Blend until smooth and serve with a salted rim glass

QUESO CON CHORIZO (CHEESE DIP WITH CHORIZO)

1/2 onion minced

2 garlic cloves minced

1/4 cup whipping cream

10 oz mozzarella cheese

TT chorizo

- Sauté onion until nice golden color then add the garlic and sauté for about 30 seconds
- Add the cream and cheese stir until melted then pour in serving dish
- Scatter chorizo on top of the dip
- Serve with Tostitos

Attachments:

High-Speed Disc Slicer/shredder

PASTA CON PIMENTOS ASADAS (PASTA WITH FIRED PEPPERS)

1 roasted yellow pepper

1 roasted green pepper

1 tomato concassee

2 cloves garlic minced

Pasta

TT salt

TT pepper

TT olive oil

- Fire the peppers and concase the tomato. And set to the side
- In a fry pan heat enough oil to cover the bottom of the pan
- Add the garlic and sauté for about 30 seconds
- Add the peppers and the tomato to the oil

- Season with salt and pepper
- Add the pasta and toss until the pasta and the peppers are mixed
- Serve hot.

Attachments:

Pasta Maker

CHORIZO

- 1 pound pork
- 8 oz bacon
- 1 clove garlic minced
- 2 tsp cumin
- 1 tsp cayenne
- 1 tsp salt
- 1 tsp paprika
- 1 T red wine vinegar

- Grind the pork using the meat grinder attachment, course screen
- Grind the bacon and some of the pork with the fine screen.
- Add the remaining ingredients into the mixer bowl and mix using the "V" paddle
- Once incorporated, sauté the mixture in a pan until done (can make links or use casings)

Attachments:

Food grinder/stuffer



ETL approved

© 2003, Viking Range Corporation

Specifications subject to change without notice.



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

(662) 455-1200

For product information: 1-888-VIKING1 (845-4641) or visit the Viking web site at vikingrange.com

Mélangeur professionnel sur socle de Viking

Instructions d'utilisation et d'entretien et recettes



Félicitations ! Vous venez d'acheter un batteur sur socle professionnel de Viking. Nous avons également une large gamme d'accessoires disponibles à utiliser avec cet appareil. Ils transformeront votre batteur en un appareil plus bien plus polyvalent qu'un simple batteur, indispensable dans chaque cuisine.

www.vikingrange.com



VSM500 mélangeur professionnel sur socle de 4,7 litres, puissance 800 watts

VSM700 mélangeur professionnel sur socle de 6,6 litres, puissance 1 000 watts

Ces deux modèles sont disponibles dans le grand choix de couleurs proposé par le département des appareils de cuisine de Viking

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

Quand vous utilisez un appareillage électrique, des précautions de base pour la sécurité doivent être prises, en particulier celles-ci :

- Lisez toujours les instructions et appliquez-les.
- Coupez l'appareil et débranchez-le avant d'adapter ou d'enlever des outils et/ou accessoires, et après l'utilisation et avant le nettoyage.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des jeunes enfants seuls sans surveillance.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles et les accessoires reliés. Pour diminuer les risques de dommages, corporels pour l'opérateur et/ou matériels pour le mélangeur sur socle, gardez bien les mains, les vêtements et les ustensiles de cuisine etc. loin des pièces en mouvement pendant l'utilisation de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le constructeur peut provoquer un début d'incendie, une commotion électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez pas les capacités maximales listées dans ces instructions d'utilisation et d'entretien.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si on cordon secteur est abîmé. Faites vérifier et éventuellement réparer la machine avant de l'utiliser à nouveau.
- Quand vous fixez un accessoire assurez-vous d'avoir d'abord lu les instructions de sécurité qui sont données avec cet accessoire spécifique.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Pour protéger contre les risques d'électrocution ne placez jamais la partie alimentation dans l'eau ou un autre liquide.
- Enlevez le batteur du mélangeur avant le lavage.
- Pour utilisation domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

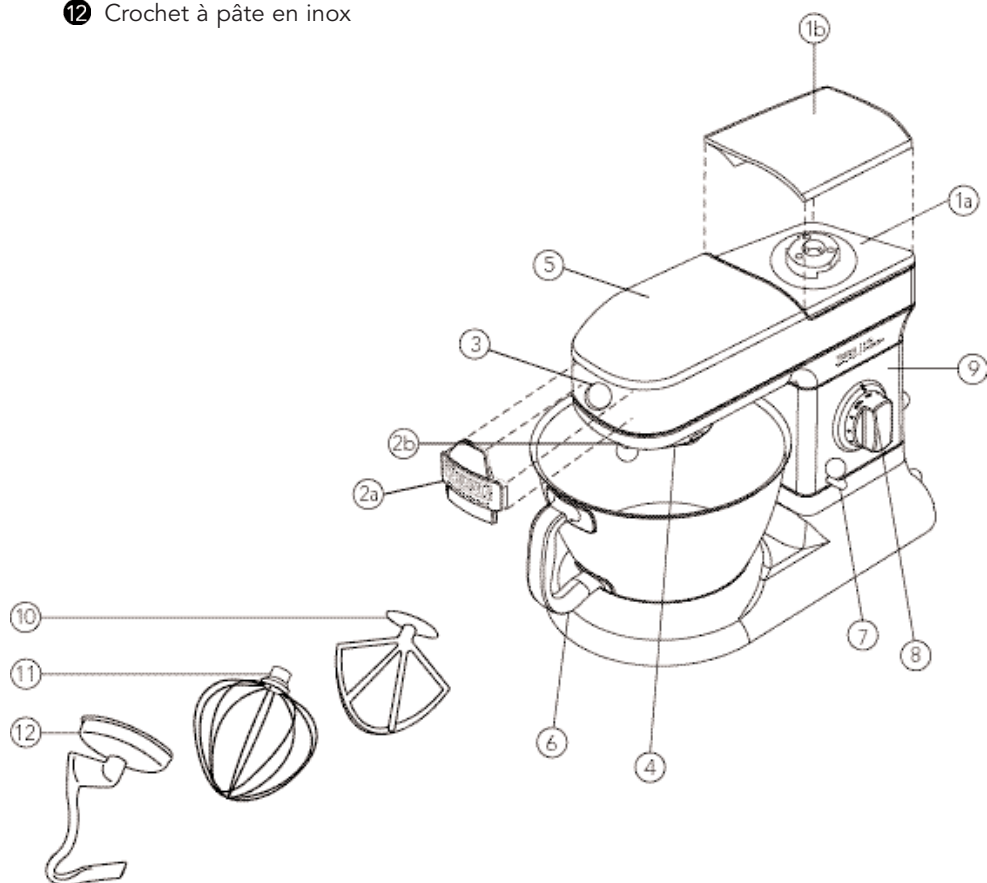
REMARQUE : Les spécifications maximales sont basées sur les accessoires qui constituent la plus forte charge. D'autres accessoires peuvent consommer beaucoup moins de puissance.

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de leur emballage.
- Démontez les accessoires comme c'est montré dans le livret d'instructions et lavez-les soigneusement à l'eau savonneuse, lavez à la main le pare-éclaboussures, le batteur en « V », le fouet inox, le crochet à pâte, et essuyez-les avec un torchon sec et propre.

MÉLANGEUR PROFESSIONNEL SUR SOCLE DE VIKING

- ❶ (a) Sortie grande vitesse pour accessoire (b) couvercle
- ❷ (a) Couvercle d'accessoires basse vitesse (b) déverrouillage de couvercle
- ❸ Sortie basse vitesse pour accessoires
- ❹ Sortie d'accessoires standard (batteur en « V », fouet inox, crochet à pâte)
- ❺ Tête de mélangeur sur socle
- ❻ Bol en inox avec poignée
- ❼ Levier de verrouillage (pour verrouiller/déverrouiller la tête en positions levée ou baissée)
- ❽ Bouton professionnel de contrôle de puissance
- ❾ Carter de moteur
- ❿ Batteur en « V » ("V" Beater™)
- ⓫ Fouet en inox
- ⓬ Crochet à pâte en inox



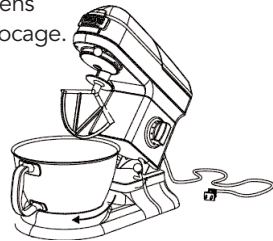
UTILISATION DES ACCESSOIRES STANDARD

- Batteur en « V » - Pour préparer des gâteaux, purées de pommes de terre, farces, muffins, pâte à choux.
 - Fouet inox – Pour les préparations de soufflés, meringues, blancs en neige, crèmes, pâtes légères et mousses. N'est pas adéquat pour les mélanges lourds, comme la formation de crème avec beurre et sucre des gâteaux, cela pourrait endommager la fixation.
 - Crochet à pâte – Pour les mélanges lourds comme la pâte à pain.
- REMARQUE : N'effleurez pas la paroi du bol pendant l'utilisation du mélangeur.

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR PROFESSIONNEL SUR SOCLE

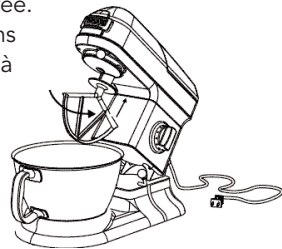
FIXATION DU BOL DE MÉLANGE EN INOX

- Tournez le levier de déverrouillage de levée de tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et levez la tête jusqu'au blocage.
- Placez le bol de mélange dans les fentes prédécoupées du socle et vissez-le pour le bloquer dans le socle.
- Pour redescendre la tête du mélangeur : Tournez le levier de déverrouillage de levée de tête dans le sens des aiguilles d'une montre pour relâcher le verrouillage de la tête et la redescendre jusqu'à son blocage baissée.



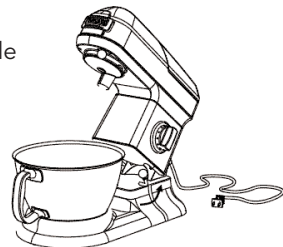
INSERTION ET DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES STANDARD (BATTEUR EN V, FOUET EN INOX, CROCHET À PÂTE).

- Tournez le levier de déverrouillage de levée de tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage tête levée.
- Placer l'outil dans son logement de fixation et tournez-le sans forcer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, puis enfoncez-le dans le logement.
- Pour démonter l'outil, dévissez-le simplement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour redescendre la tête du mélangeur : Tournez le levier de déverrouillage de levée de tête dans le sens des aiguilles d'une montre pour relâcher le verrouillage de la tête et la redescendre jusqu'à son blocage baissée.



MONTÉE ET DESCENTE DE LA TÊTE ACTIONNÉE PAR LEVIER

- Tournez le levier de déverrouillage de levée de tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et levez la tête jusqu'au blocage.
- Pour redescendre la tête du mélangeur : Tournez le levier de déverrouillage de levée de tête dans le sens des aiguilles d'une montre pour relâcher le verrouillage de la tête et la redescendre jusqu'à son blocage baissée.



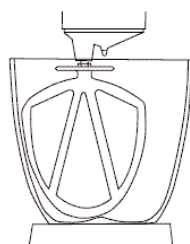
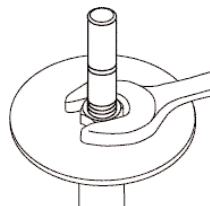
CONSEILS UTILES

- Si nécessaire, coupez l'appareil et récurvez les parois du bol avec une spatule pour améliorer le résultat.
- Les œufs à température ambiante se fouettent et se battent mieux.
- Avant de fouetter des blancs d'œufs, assurez-vous qu'il n'y a pas de graisse ou de trace de jaune sur le fouet ou le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour des préparations à pâtisserie, sauf si la recette spécifie le contraire.

DÉPANNAGE – ACCESSOIRES STANDARD

(Les accessoires batteur en « V » et crochet à pâte sont réglés à l'avance en usine, mais vous pouvez les régler si nécessaire)

- Si les accessoires (fouet en inox ou batteur en V) cognent contre le rebord du bol ou n'atteignent pas les ingrédients au fond du bol, vous pouvez régler la hauteur de cette façon :
 - Débranchez le mélangeur sur socle.
 - Levez la tête du mélangeur et insérez l'accessoire.
 - En le maintenant desserrez l'écrou comme illustré.
 - Rabaissez la tête du mélangeur.
 - Ajustez la hauteur de l'accessoire en tournant l'axe. Pour un fonctionnement idéal le fouet et le batteur doivent presque toucher le fond du bol.
 - Relevez la tête, maintenez l'accessoire et resserrez l'écrou.



CONSEILS POUR FAIRE DU PAIN

- Ne dépassez jamais les capacités données ci-dessous, vous surchargeriez l'appareil.
- Si l'appareil commence à peiner, coupez-le immédiatement et enlevez la moitié du contenu du bol.
- Les ingrédients se mélangent mieux si vous versez les liquides en premier.

Capacités maximales :	4,7 litres (5 US quarts)	6,6 litres (7 US quarts)
Pâte à la levure	2,5 Kg	5 Kg
Mélange pour gâteau	2,7 Kg	4,5 Kg
Blancs d'œufs	12	16

CONTRÔLE DE VITESSE DU MÉLANGE/ACCESSOIRES

(Voici les vitesses recommandées. Ajustez en fonction des besoins de votre recette. En général pour les meilleurs résultats augmentez lentement le contrôle jusqu'à la vitesse voulue)

MIN - BRASSAGE

La vitesse de brassage est prévue pour combiner des éléments, comme l'insertion d'ingrédients secs dans une préparation pour gâteau, ou pour homogénéiser des mélanges lourds.

2-4 – MÉLANGE

La vitesse de mélange convient bien pour combiner les ingrédients comme pour la confection d'une purée de pommes de terre. Il convient également bien pour les pâtes légères ou pratiquement liquides. Cette vitesse convient pour les accessoires passoire/tamis, et trancheur/broyeur et presse-légumes/fruits à grande vitesse.

5-8 – BATTAGE

La vitesse de battage est adéquate pour pétrir la pâte ou terminer la pâte lisse de gâteaux. Cette vitesse convient bien avec le broyeur d'aliments/hachoir à viande et également pour l'accessoire à faire les pâtes.

9-12 – CRÉMAGE

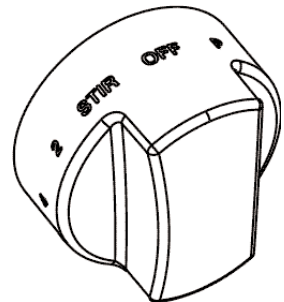
La vitesse de crémage est parfaite pour crémifier le shortening et le sucre pour la confection de biscuits ou gâteaux, ou bien réaliser du glaçage.

MAX – FOUETTAGE

C'est la vitesse utilisée pour ajouter de l'air au mélange pour la confection par exemple des meringues ou des crèmes pâtisseries, ou bien sûr la crème fouettée. Cette vitesse est indiquée pour faire fonctionner l'accessoire à mélanger grande vitesse.

IMPULSIONS

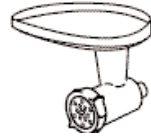
Cette possibilité est utilisée avec l'accessoire haute vitesse à trancher. Pour des tâches rapides et contrôlées par actionnement à durée limitée. En appuyant sur « P » l'appareil active l'accessoire à trancher à grande vitesse jusqu'au relâchement.



ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES OPTIONNELS DISPONIBLES

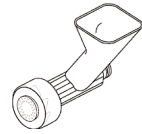
HACHOIR AVEC POUSSOIR POUR ALIMENTS ET VIANDES (VSMFG)

- Comporte des disques de grille fine, moyenne et grossière, et une lame de coupe.
- Confectionne des aliments délicieux, du boeuf haché au pâté de canard.
- Hache les aliments cuits et crus, les légumes fermes, les fromages durs et les noix.
- Vous permet de fabriquer vos propres saucisses et hamburges.
- Vitesse conseillée 5-8 pour les meilleurs résultats



ACCESSOIRE POUR PÂTES (VSMFM)

- Inclut six différentes matrices.
- Permet de préparer facilement des pâtes alimentaires maison.
- Vitesse conseillée 2-4 pour les meilleurs résultats



DISQUE À TRANCHER/DÉCHIQUETER (VSMDS)

- Trois lames séparées avec cinq surfaces de coupe.
- Parfait pour préparer les légumes de garniture et râper finement en filaments le fromage.
- La vitesse recommandée pour les meilleurs résultats est Min-2.



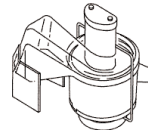
MÉLANGEUR À GRANDE VITESSE AVEC POT EN VERRE (VBLGJ)

- Pot en verre de 1,1 litre avec bec verseur et marquages de quantités sur le pot.
- Puissance de concassage ultime pour des boissons glacées parfaites.
- Utilisez les positions « Max » ou « P » avec cet accessoire.



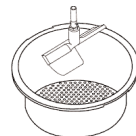
PRESSE-FRUILS/LÉGUMES À GRANDE VITESSE (VSMJE)

- Extrait le jus de beaucoup de fruits ou légumes.
- Par exemple pour faire du jus de carottes, de pommes ou d'oranges.
- La vitesse 2 est recommandée pour les meilleurs résultats.



PASSOIRE/TAMIS (modèles pour 4,7 et 6,6 L) (VSMCS)

- Pour préparer les aliments de bébé, les purées de légumes, les coulis de fruits, la compote de pomme.
- Désormais vous pouvez faire vos propres confitures et gelées.
- La vitesse 4 est recommandée pour une utilisation optimale.



PARE-ÉCLABOUSSURES DE REMPLISSAGE (VSMPS)

- Empêche les ingrédients de faire des éclaboussures autour.
- Moyen simple et facile d'ajouter des ingrédients.
- S'adapte facilement sur la tête du mélangeur.



ACCESSOIRES AJOUTÉS EN STANDARD (vous pouvez en commander des supplémentaires)

BOL EN INOX AVEC POIGNÉE

- Poignée ergonomique
- Facile à nettoyer et pouvant passer au lave-vaisselle.



BATTEUR INOX "V" BEATER™

- Batteur d'usage général.
- Pour la préparation de gâteaux, purées de pommes de terre, muffins et biscuits et bien d'autres mélanges.



FOUET EN INOX

- Pour la préparation des meringues, crèmes et mousses.
- Peut fouetter parfaitement même un seul œuf.



CROCHET À PÂTE EN INOX

- Mélange et pétrit toutes sortes de mélanges.
- Pour fabriquer du pain maison et d'autres mélanges de pâtes.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Coupez toujours l'alimentation et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à la sortie du presse- fruits/légumes ou sur la sortie basse vitesse quand vous les utilisez pour la première fois. C'est un phénomène normal, essuyez-la simplement et cela ne devrait pas se reproduire.
- Nettoyez le bloc moteur avec un linge humide, puis essuyez-le.
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Lavez le bol à la main puis séchez-les complètement, ou passez-les au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de laine d'acier ou d'agent de blanchiment sur votre bol en acier inoxydable. Utilisez une solution de vinaigre dilué pour ôter taches et effets irisés.
- Gardez le bol en inox à l'écart des sources de chaleur comme surface de cuisson, fours et micro-ondes.
- Lavez le batteur en « V », le fouet inox et le crochet à pâte à la main, et séchez-les bien, ou passez-le au lave-vaisselle.
- Lavez le pare-éclaboussures de remplissage à la main et séchez-le bien.

MÉLANGEUR PROFESSIONNEL SUR SOCLE DE VIKING GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Les mélangeurs professionnels sur socle Viking et toutes leurs pièces constitutantes, leurs options et accessoires, sont garantis être exemptes de défauts dus aux matériaux ou à la main d'œuvre pour un fonctionnement ménager normal pendant une période de douze (12) mois à partir de la date d'achat chez le revendeur. Viking Range Corporation, le garant, accepte de réparer ou remplacer, à son choix, toute partie qui tombe en panne ou qui est trouvée défectueuse durant la période de garantie.

Les pièces peintes et décoratives sont garanties être exemptes de défauts dus aux matériaux ou à la main d'œuvre pour un fonctionnement ménager normal pendant une période réduite de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat chez le revendeur. Tout défaut doit être signalé à Viking Range Corporation (1-800-216-5775) dans les quatre-vingt-dix (90) jours suivant l'achat. Viking Range Corporation utilise les processus les plus modernes et les meilleurs matériaux disponibles pour produire toutes les finitions couleur. Cependant de légères variations de coloris peuvent être décelées du fait des différences inhérentes entre pièces peintes et porcelaine, ainsi que suite aux différences dans l'éclairage des cuisines, les emplacements des produits et d'autres facteurs encore.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où le service sous garantie est demandé. La main d'œuvre du dépannage doit être fournie par une agence de service agréée ou un dépositaire de Viking Range Corporation. La garantie ne pourra pas s'appliquer pour des dommages résultant d'usage abusif, d'accident, de catastrophe naturelle, de perte d'alimentation électrique vers le produit pour n'importe quelle raison, de vandalisme, d'utilisation en extérieur, d'installation incorrecte, de mise en œuvre non appropriée, d'entretien ou réparation par quiconque non habilité par une agence de service agréée ou un dépositaire de Viking Range Corporation. Cette garantie ne s'applique pas pour un usage commercial du produit. Le garant n'est pas responsable pour les dommages consécutifs ou accessoires survenant en violation des devoirs ou du contrat ou des deux. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation pour dommages consécutifs ou accessoires, de ce fait la limitation ou exclusion ci-dessus peut ne pas être applicable pour votre cas.

Le retour de la carte d'enregistrement d'utilisateur ne conditionne pas votre garantie. Cependant veuillez la retourner de façon à ce que Viking Range Corporation puisse vous contacter si un problème de sécurité apparaissait sur ce type de produit qui vous concernerait.

Pour obtenir le service sous garantie, contactez simplement Viking Range Corporation, en téléphonant d'Amérique du Nord à notre numéro d'appel sans frais 1-800-216-5775 de 8 :00 à 17 :00 (zone centrale) du lundi au vendredi. Vous pouvez si vous préférez nous écrire à : Viking Range Corporation, P.O. Box 956, Greenwood, Mississippi (MS) 38930, USA. Nous aurons besoin des informations suivantes : Date de l'achat d'origine (avec copie de justificatif), numéros de modèle et de série (sur le socle de l'appareil) et une courte description du problème rencontré sur le produit.

TERMES À CONNAÎTRE

Bain-marie – Mode de cuisson à deux récipients concentriques, celui du bas contenant de l'eau chaude et celui du haut les aliments à cuire de façon douce.

Béchamel – À base de lait épaissi par un roux (à partir de la cuisson d'un mélange égal de beurre et farine)

Câpres – Grains de boutons à fleur d'un arbuste méditerranéen, qui peuvent être ajoutés pour donner du piquant aux sauces, ou comme condiment dans divers autres plats.

Caviar – Œufs d'esturgeon, grand poisson, qui sont égrenés et salés en semi-conserve.

Céleri-rave – Bulbe épais et parfumé d'une variété de céleri à racine consommable.

Concassée de tomates – Tomates débarrassées de peau et pépins, coupées en petits morceaux.

Coulis – Sauce plus ou moins diluée à base de purée de fruits ou de légumes.

Crème Chantilly – Crème fraîche épaisse fouettée et fortement émulsionnée, sucrée et vanillée.

Crème épaisse – Crème fraîche contenant plus de 36% de matière grasse de lait.

Crouçons – Petits morceaux croustillants de pain frit.

Déglacer – Dissoudre les sucs de cuisson résiduels d'un rôti ou d'une fricassée dans la poêle avec un liquide.

Éclair – Morceau étiré de pâte à choux cuit, fourré avec une crème, et couvert d'un glaçage.

Faire bouillir – Porter un liquide à sa température d'ébullition (100 °C pour l'eau).

Fondue – Plat typique des Alpes, à base de fromage fondu et de vin blanc, dégusté en y trempant des cubes de pain avec une longue fourchette.

Fraiser – Écraser la pâte, sur le marbre, avec la paume de la main jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés.

Ganache – Mélange de chocolat fondu et de crème épaisse, utilisé pour le glaçage et le fourrage des pâtisseries.

Meringue – Blancs d'œufs sucrés battus jusqu'à une consistance ferme, pour donner la pâtisserie du même nom après cuisson douce.

Mijoter (faire) – Cuire doucement en restant sous le point d'ébullition (85-96 °C).

Mornay – Sauce béchamel enrichie de parmesan (fromage italien).

Moule à charnière – Avec paroi amovible (grâce à un ressort et à des charnières) pour le démoulage d'un gâteau sans enlever le fond du moule.

Mousseline - Mousse salée ou sucrée souvent présentée en portions individuelles, moulées à la cuiller ou dans de petits moules, comportant de la crème fouettée.

Moutarde de Dijon – Appellation contrôlée des moutardes (condiments) produites à Dijon (France).

Oignon brûlé – Caramélisation de la chair de l'oignon pour ajouter goût et couleur à la sauce, dans une béchamel par exemple.

Passoire – Ustensile de cuisine de forme arrondie et percé utiliser pour rincer et égoutter les aliments et filtrer sommairement des liquides.

Pâte à choux – Pâte collante aux œufs, pour confectionner des petits choux à farcir et des éclairs, et des desserts comme le Saint-Honoré.

Pesto – Sauce composée de basilic frais, d'ail, de pignons, d'huile d'olive et de fromage râpé.

Pignons – Graine huileuse de divers types de pins, en particulier autour de la Méditerranée et dans le S.O. américain.

Pocher – Cuire dans un liquide à une température de 70 à 80 °C environ.

Purée – Passer un produit alimentaire de base au travers d'une grille ou le traiter dans un mélangeur.

Rogue – Œufs ou poches ovariennes garnies d'œufs de certains poissons et crustacés.

Rösti – Galette suisse de pommes de terre râpées assaisonnée et sautée.

Sauter (faire) – Faire frire légèrement dans une poêle avec matière grasse.

Timbales – Moule à pâtisserie de la forme d'un petit verre pour cuire au four des préparations appelées timbales.

Tamis – Un ustensile à grillage métallique fin utilisé pour passer ou filtrer.

Vinaigre balsamique – Vinaigre foncé, épais et aromatique, provenant par exemple de Modène (Italie). Il est fait avec du jus de raisin blanc chauffé et vieilli en fût de bois durant plusieurs années.

RECETTES

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

1 cuiller à soupe de beurre (pour graisser le moule)

225 g (1 tasse) de beurre

280 g (1 1/4 tasse) de sucre

4 œufs

1 cuiller à café de café instantané (à dissoudre dans l'eau chaude ci-dessous)

1 cuiller à café d'eau chaude

1 cuiller à café d'extrait d'amande

60 g (2 oz) de pâte d'amande

250 ml (1 tasse) de farine auto-levante

1 cuiller à café de levure chimique

90 g (3 oz) de cacao en poudre non sucré

60 g (2 oz) de morceaux de chocolat mi-sucré

Quantités pour 2 gâteaux circulaires de 20 cm

- Préchauffez le four à 180°C (350°F)
- Graissez le fond et les bords de deux moules circulaires de 20 cm avec la cuiller de beurre fondu pour éviter que ça attache
- Couvrez le fond des moules avec un cercle de papier parcheminé
- Réchauffez la tasse de beurre juste pour le ramollir
- Placez le sucre dans le bol du mélangeur et ajoutez-y le beurre ramolli
- Battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux
- Dans un bol de mélange séparé battez les 4 œufs puis ajoutez-les doucement dans le mélange sucré
- Ajoutez le café dissous, l'extrait d'amande et la pâte d'amande au mélange
- Tamisez la farine, la levure et la poudre de cacao dans le mélange, incorporez lentement les morceaux de chocolat (ne mélangez pas excessivement la pâte réalisée)
- Divisez la quantité de pâte pour garnir les deux moules
- Faites cuire au four sur la grille médiane pendant environ 30 minutes ou jusqu'à une réponse élastique au toucher
- Laissez refroidir sur hors du four
- Enlevez le papier parcheminé du fond (attention le gâteau est fragile)
- En utilisant un grand couteau égalisez le haut des gâteaux pour le rendre parallèle à leur bas
- Couvrez un disque de gâteau de mousseline au chocolat (voir plus loin) et placez dessus l'autre disque
- Recouvrez le gâteau fourré d'une fine couche de ganache (voir plus loin) et laissez sécher
- Mettez au frais cinq minutes pour durcir la ganache et servez

GANACHE

250 ml (1 tasse) de crème épaisse

180 g (6 oz) de chocolat mi-sucré

Quantités pour environ 420 ml de ganache

- Coupez le chocolat en tout petits morceaux et placez-les dans le bol du mélangeur
- Portez la crème juste à ébullition et versez-la sur le chocolat et faites tourner le mélangeur pour l'incorporation
- Moulez et réfrigérez ou servez chaud pour napper

MOUSSELINE AU CHOCOLAT DE GARNITURE

120 g (4 oz) de chocolat coupé en morceaux

250 ml (1 tasse) de crème épaisse

Quantité suffisante pour garnir un gâteau au chocolat ou 3 portions de dessert individuel

- Placez les morceaux de chocolat dans un bol et faites-le fondre très doucement au bain-marie
- Placez la crème dans le bol de mélangeur et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle prenne
- Versez le chocolat fondu dans la crème fouettée et mélangez bien

GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW-YORK

3 paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème adouci

30 g (1 oz) de farine à pâtisserie

270 g (9 oz) de sucre cristallisé

4 œufs

5 cuillers à soupe de crème épaisse

15 ml d'extrait de vanille

Pour la confection d'un gâteau de 25 cm de diamètre

- Préchauffez le four à 150 °C (300 °F)
- Beurrez un moule à charnière de 25 cm
- Battez le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit onctueux avec le batteur en « V »
- Ajoutez la farine et le sucre
- Incorporez les œufs un par un
- Ajoutez la crème et la vanille, mélangez
- Versez le mélange dans le moule beurré et faites cuire au four de une heure à une heure et demie
- Laissez refroidir complètement avant de sortir le gâteau en ouvrant les parois

GÂTEAU AU FROMAGE ET AU CHOCOLAT

3 paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème adouci

30 g (1 oz) de farine à pâtisserie

270 g (9 oz) de sucre cristallisé

4 œufs

5 cuillers à soupe de crème épaisse

90 g (3 oz) de chocolat mi-sucré

15 ml d'extrait de vanille

Pour la confection d'un gâteau de 25 cm de diamètre

- Préchauffez le four à 150°C (300°F)
- Beurrez un moule à charnière de 25 cm
- Faites fondre lentement le chocolat au bain-marie
- Battez le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit onctueux avec le batteur en « V »
- Ajoutez la farine et le sucre
- Incorporez les œufs un par un
- Ajoutez la crème et la vanille et le chocolat fondu, mélangez complètement
- Versez le mélange dans le moule beurré et faites cuire au four de une heure à une heure et demie
- Laissez refroidir complètement avant de sortir le gâteau en ouvrant les parois

GÂTEAU AU FROMAGE SURPRISE AUX FRAMBOISES

3 paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème adouci

30 g (1 oz) de farine à pâtisserie

270 g (9 oz) de sucre cristallisé

4 œufs

5 cuillers à soupe de crème épaisse

225 g (1 tasse) de framboises entières

15 ml d'extrait de vanille

Pour la confection d'un gâteau de 25 cm de diamètre

- Préchauffez le four à 150 °C (300 °F)
- Beurrez un moule à charnière de 25 cm
- Battez le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit onctueux avec le batteur en « V »
- Ajoutez la farine et le sucre
- Incorporez les œufs un par un
- Ajoutez la crème et la vanille
- Versez la moitié de la pâte dans un bol et réservez
- Mettez toutes les framboises dans l'autre moitié de la pâte dans le bol du mélangeur
- Mélangez doucement
- Versez le mélange aux framboises dans le moule beurré
- Versez la seconde moitié de pâte réservées par-dessus dans le moule
- Faites cuire au four de une heure à une heure et demie et laissez refroidir avant de démouler

PÂTE À CHOUX (POUR DES ÉCLAIRS PAR EXEMPLE)

1/4 L (8 oz) de lait

1/4 L (8 oz) d'eau

1 1/2 cuiller à café de sel

2 cuillers à café de sucre cristallisé

225 g (7 1/2 oz de beurre)

240 g (8 oz) de farine standard

8 œufs

Pour confectionner 0,9 Kg de pâte à choux

- Préchauffez le four à 220 °C (425 °F)
- Préparez une plaque à gâteaux avec un papier parcheminé prêt pour y déposer la pâte au travers d'une poche à douille à gros orifice
- Placez le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole et portez à ébullition
- Dès l'ébullition enlevez du feu et incorporez la farine à la main en continuant à battre pour faire la pâte (une cuiller en bois convient le mieux) jusqu'à ce qu'elle semble sèche en se décollant des bords
- Mettez la pâte à tiédir jusqu'à 54 °C (130 °F) dans le bol du mélangeur
- Une fois à cette température incorporez et mélangez les œufs un à un avec le batteur en « V »
- Le mélange doit être brillant mais ferme, il ne doit pas attacher aux parois du bol
- Placer une quantité de pâte tiède dans la poche et pressez des bâtonnets de la longueur voulue (sauf si vous utilisez la pâte pour faire des beignets ou des churros)
- Enfourez immédiatement pour 10 minutes puis ramenez la température de consigne du four à 190 °C (375 °F) et laissez cuire dix minutes de plus.
- Cuisez jusqu'à la coloration extérieure des éclairs qui doivent être secs à coeur (gardez si possible la porte du four fermée durant la cuisson)
- Conseil : si vous ne pouvez pas déterminer si la cuisson est bonne, prenez en un avec un torchon, piquez-le et écoutez s'il se produit le léger sifflement indiquant la bonne cuisson

ÉCLAIRS

Dix formes d'éclair en pâte à choux cuite (forme allongée arrondie en bouts)

150 g (5 oz) de mousseline au chocolat (recette en page 13)

150 g (5 oz) de crème Chantilly (recette en page 31)

150 g (5 oz) de chocolat noir

Dessert pour 5

- Faites fondre très lentement le chocolat au bain-marie
- Remplissez deux poches à pâtisserie avec embout moyen, l'une avec la mousseline au chocolat, l'autre avec la crème Chantilly
- Enfoncez l'embout dans le dessous des formes d'éclairs et remplissez-les (5 avec la mousseline, 5 avec la Chantilly)
- Après leur remplissage, trempez le dessus qui n'est pas percé des éclairs dans le chocolat fondu
- Servez à chacun un éclair de chaque sorte (fourrés respectivement au chocolat et à la Chantilly)

PROFITEROLES

5 choux de pâte à choux cuite

210 g (7 oz) de ganache au chocolat chaude (recette en page 13)

5 grosses boules de crème glacée à la vanille

Dessert pour 5

- Assurez-vous que la ganache est bien chaude
- Coupez le chapeau des choux
- Fourrez avec les boules de glace et remettez les chapeaux de pâte
- Placez les profiteroles sur un plat froid et nappez-les de ganache chaude
- Servez aussitôt

BEIGNETS

225 g de pâte à choux crue

1 litre d'huile végétale (à friture)

450 g de sucre en poudre

Dessert pour 10

- Faites chauffer l'huile à 190 °C (375°F)
- En utilisant une louchette verseuse de 15 cl, versez des mesures de pâte à choux dans la friteuse
- Quand le beignet est brun et gonflé, sortez-le avec une écumoire
- Égouttez et saupoudrez généreusement de sucre
- Servez au petit déjeuner, en dessert ou au goûter

CHOUX À LA CRÈME AUX FRAISES

5 choux de pâte à choux cuite

210 g (7 oz) de crème Chantilly (recette en page 31)

10 fraises en tranches fines

Dessert pour 5

- Coupez le chapeau des choux
- Fourrez avec la crème Chantilly et les fraises et remettez les chapeaux de pâte
- Surmontez d'un chapeau de Chantilly et servez

CHURROS

225 g de pâte à choux crue

2 cuillers à soupe de cannelle

1 litre d'huile végétale (à friture)

450 g de sucre en poudre

Dessert pour 10

- Faites chauffer l'huile à 190 °C (375 °F)
- Incorporez la cannelle à la pâte à choux et mélangez légèrement
- En utilisant une louche verseuse de 30 cl, versez des mesures de pâte à choux dans la friteuse
- Quand le churro est brun et gonflé, sortez-le avec une écumoire
- Roulez les churros frits dans le sucre et servez

BEIGNETS DE CRABE

3 cuillers à soupe de beurre fondu

225 g (1 tasse) d'oignon finement haché

55 g (1/4 de tasse) de poivron vert en petits dés

55 g (1/4 de tasse) d'oignon vert ou d'échalote haché fin

un peu de sel

un peu de poivre

1/2 cuiller à café de poivre de Cayenne

2 cuillers à café de sauce Worcestershire

1 œuf

450 g (1 lb) de chair de crabe (de préférence en morceaux)

1/2 à 1 tasse de croûtons de pain

1 cuiller à soupe de vin blanc

150 mL (5 oz) d'huile d'olive

Pour 10 à 12 portions, accompagnées d'une mayonnaise à la moutarde de Dijon ou au basilic (p. 27)

- Coupez et hachez finement oignon et poivron, puis tranchez l'oignon vert ou l'échalote que vous réservez
- Chauffez le beurre dans une poêle et faites revenir oignon et poivron hachés à feu moyen pour les attendrir
- Sortez du feu et laissez complètement refroidir de côté
- Placez dans le bol de mélange sel, poivre, Cayenne, sauce Worcestershire, vin blanc et oeuf, mélangez bien en utilisant le batteur en "V"
- Ajoutez-y les légumes précuits refroidis et la chair de crabe, mélangez légèrement (environ 15 secondes à la vitesse 1) pour ne pas briser les morceaux de crabe
- Ajoutez des croûtons de pain jusqu'à ce que le mélange soit lié (ils ne seront peut-être pas tous utilisés)
- Formez des galettes avec le mélange au crabe
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y sauter les galettes pour qu'elles soient bien dorées et croustillantes

BEIGNETS DE POISSON-CHAT DU MISSISSIPPI

450 g (1 lb) de filets de poisson-chat du Mississippi (à pocher au vin blanc et fenouil)

0,5 L (2 tasses) de vin blanc sec

1/4 L (1 tasse) d'eau

55 g (1/4 tasse) d'oignon vert ou d'échalote (finement haché)

un peu de sel

un peu de poivre

1/2 cuiller à café de poivre de Cayenne

2 cuillers à café de sauce Worcestershire

1 œuf

1/2 tasse de croûtons de pain

Pour 10 à 12 portions, accompagnées d'une sauce maison cocktail ou tartare (p. 31 et 32)

- Versez le vin et l'eau dans un récipient et portez la température du liquide vers 71-82 °C (160-180 °F)
- Ajoutez les filets de poisson et le fenouil et laissez pocher en maintenant cette température environ 15 minutes, enlevez du feu et laissez refroidir dans le liquide
- Versez dans le bol du mélangeur tous les autres ingrédients sauf les croûtons et mélangez à petite vitesse avec le batteur en « V »
- Sortez les filets de la marinade froide, tronçonnez-les à la main et ajoutez-les dans le bol du mélangeur
- Mélangez à la plus basse vitesse jusqu'au début de cohésion du mélange (environ 15 secondes)
- Ajoutez-y progressivement des croûtons de pain jusqu'à ce que le mélange soit lié (ils ne seront peut-être pas tous utilisés)
- Formez des galettes avec le mélange au poisson-chat
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y sauter les galettes pour qu'elles soient bien dorées et croustillantes

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

5 grosses pommes de terre (à peler, couper en tronçons et cuire à l'eau)

1,9 litre (1/2 gallon) d'eau

125 mL (1/2 tasse) de lait (réchauffé)

2 cuillers à soupe de beurre fondu

1 cuiller à soupe de sel

1 œuf

Pour six portions de légume d'accompagnement

- Pelez les pommes de terre, coupez-les en cubes de 1,7 cm environ
- Mettez les tronçons de pomme de terre dans l'eau froide d'une casserole
- Portez à ébullition
- Réchauffez le lait dans une petite casserole à feu très lent (sans faire déborder)
- Une fois la chair de pommes de terre cuite, égouttez-les et versez-les dans le bol du mélangeur
- Ajoutez l'œuf et commencez immédiatement à mélanger avec le batteur en « V »
- Ajoutez le beurre et le sel, et du lait jusqu'à la consistance voulue

PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI RAVE

5 grosses pommes de terre (à peler, couper en tronçons et cuire à l'eau)

1 gris céleri rave (à peler, couper en tronçons et cuire à l'eau)

2 x 1,9 litre (2 x 1/2 gallon) d'eau

125 mL (1/2 tasse) de lait (réchauffé)

2 cuillers à soupe de beurre fondu

1 cuiller à soupe de sel

1 œuf

Pour huit portions de légume d'accompagnement

- Pelez les pommes de terre, coupez-les en cubes de 1,7 cm environ
- Mettez les tronçons de pomme de terre dans l'eau froide d'une casserole
- Pelez le céleri rave, coupez-le en cubes de 1,7 cm environ
- Mettez les tronçons de céleri rave dans l'eau froide d'une casserole
- Portez à ébullition les deux casseroles
- Réchauffez le lait dans une petite casserole à feu très lent (sans faire déborder)
- Une fois la chair de pommes de terre cuite, égouttez-les et versez-les dans le bol du mélangeur
- Ajoutez l'œuf et commencez immédiatement à mélanger avec le batteur en « V »
- Égouttez les tronçons de céleri cuits et faites-en une purée
- Ajoutez la purée de céleri aux pommes de terre et mélangez
- Ajoutez le beurre et le sel, et du lait jusqu'à la consistance voulue

BARRES DE BISCUIT AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

225 g (1 tasse) de sucre cristallisé

225 g (1 tasse) de sucre roux

225 g (1 tasse) de beurre ramolli

2 œufs

1 cuiller à café d'extrait de vanille

1 cuiller à café de levure chimique

675 g (3 tasses) de farine standard

360 g (12 oz) de pépites de chocolat

1 cuiller à café de café instantané (à dissoudre)

1 cuiller à café d'eau chaude (pour dissoudre le café)

Pour confectionner 30 barres (plaque de 43 x 23 cm sur 2,5 cm de haut)

- Préchauffez le four à 190 °C (375 °F)
- Crémez le sucre dans le beurre avec le bol du mélangeur et le batteur en "V" jusqu'à un mélange lisse
- Ajoutez les œufs un à un en battant jusqu'à incorporation
- Ajoutez dans le bol l'extrait de vanille, le café dissous et la levure. En continuant de battre
- Ajoutez la farine en trois fois, jusqu'à ce que le mélange redevienne lisse
- Ajoutez alors les pépites de chocolat et mélangez légèrement
- Étalez la préparation sur une plaque et amenez à cuisson au four (12-16 minutes)
- Sortez du four et coupez en barres une fois le gâteau refroidi

VINAIGRETTE BALSAMIQUE

120 mL (4 oz) de vinaigre balsamique

1 cuiller à soupe de sucre cristallisé

360 mL (12 oz) d'huile d'olive

1 cuiller à soupe de sauce de soja

un peu de sel fin

Préparation pour 470 mL (1 pinte) de vinaigrette

- Versez le vinaigre balsamique, le sucre, la sauce au soja et le sel dans le bol et mélangez
- Ajoutez lentement l'huile dans le bol jusqu'à la complète émulsion
- À servir en sauce sur une salade ou une grillade

VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE DIJON

120 mL (4 oz) de vinaigre blanc

360 mL (12 oz) d'huile d'olive

60 g (2 oz) de moutarde de Dijon

un peu de poivre

un peu de sel fin

Préparation pour 470 mL (1 pinte) de vinaigrette

- Versez le vinaigre, le sel, le poivre et la moutarde dans le bol et mélangez
- Ajoutez lentement l'huile dans le bol jusqu'à la complète émulsion
- À servir en sauce sur une salade

VINAIGRETTE À L'ORANGE

120 mL (4 oz) de vinaigre de champagne

1 cuiller à soupe de sucre cristallisé

360 mL (12 oz) d'huile d'olive

2 cuillers à soupe de jus d'orange pressée

1 cuiller à soupe de zeste d'orange non traitée

Préparation pour 470 mL (1 pinte) de vinaigrette

- Prélevez l'équivalent de 1 cuiller à soupe de zeste de l'orange
- Pressez le jus de l'orange et mettez-en 2 cuillers à soupe de côté
- Versez dans le bol du mélangeur le vinaigre de champagne, le sucre, le jus et le zeste d'orange et mélangez le tout
- Ajoutez lentement l'huile dans le bol jusqu'à la complète émulsion
- Servez cette vinaigrette sur une salade

SAUCE PESTO CLASSIQUE

360 mL (12 oz) d'huile d'olive

90 g (3 oz) de pignons de pin (à défaut des cerneaux de noix)

180 g (6 oz) de feuilles de basilic frais

2 cuillers à soupe d'ail épluché écrasé

180 g (6 oz) de parmesan frais

un peu de sel

un peu de poivre

Pour environ 720 mL (24 oz) de sauce

- Placez un tiers de l'huile d'olive dans le pot du mélangeur et ajoutez le reste des ingrédients
- Mélangez, puis ajoutez progressivement le reste de l'huile jusqu'à la confection d'une sauce lisse

DAIQUIRI AUX FRAISES FRAÎCHES

480 g (1 pinte) de fraises

180 g (6 oz) de sucre en poudre

120 cl (4 oz) de rhum léger

0,37 L (1 1/2 tasse) de glaçons

2 cuillers à soupe de crème Chantilly (recette en page 31)

Pour confectionner deux cocktails

- Nettoyez et tronçonnez les fraises en petits morceaux pour les mettre dans le mélangeur
- Ajouter le sucre, le rhum et la glace, mélangez pour obtenir un liquide homogène
- Servez avec un peu de crème Chantilly sur le dessus

SAUCE POUR SALADE CÉSAR

1/2 cuiller à soupe d'ail écrasé

1 œuf

60 g (2 oz) de parmesan râpé

30 cl (1 oz) de vinaigre balsamique

1/2 cuiller à soupe de moutarde de Dijon

15 g (1/2 oz) de filets d'anchois à l'huile

1/2 cuiller à café de sel

un peu de poivre

360 mL (12 oz) d'huile d'olive

Pour préparer 0,47 L de sauce

- Ajoutez tous les ingrédients (sauf l'huile) dans le bol et mélangez bien (environ 2 minutes)
- Ajoutez lentement l'huile jusqu'à complète incorporation
- Servez sur une salade César

COMPOTE DE POMMES

900 g (2 lb) de pommes McIntosh (à défaut des Granny Smith)

1 cuiller à soupe de cannelle

60 g ou 5 cuillers à soupe de sucre brun foncé

1/2 cuiller à café de jus de citron

Pour faire environ 480 g de compote (1 pinte)

- Pelez, épépinez et coupez les pommes en quartiers
- Placez le sucre, la cannelle et le jus de citron dans un bol
- Mettez les pommes dans le broyeur et ajoutez-les dans le bol précédent
- Mélangez alors les pommes broyées avec le sucre aromatisé et gardez au froid
- Peut se servir en dessert ou même en accompagnement d'une pièce de gibier rôtie

POMMES DE TERRE ANNA

3 pommes de terre régulières épluchées

un peu de sel

1 cuiller à soupe de beurre

Pour 12 portions d'accompagnement

- Préchauffez le four à 190 °C (375 °F)
- Placez les pommes de terre dans la trancheuse et découpez-les en tranches rondes fines
- Disposez sur un moule les pommes de terre de façon circulaire avec chevauchement, badigeonnez de beurre et saupoudrez de sel
- Faites cuire au four jusqu'à confection d'un gâteau croustillant que vous découpez en parts avant de servir

POMMES DE TERRE RÖSTI (Suisse)

3 grosses pommes de terre (épluchées et coupées en quartiers)

un peu de sel

un peu de poivre

60 g (2 oz) de beurre fondu

Légume d'accompagnement pour 12

- Tranchez les pommes de terre en fines rondelles dans un bol
- Ajoutez-y sel et poivre
- Faites chauffer le beurre dans une sauteuse antiadhésive
- Répartissez régulièrement les rondelles de pomme de terre assaisonnées et faites-les sauter dans le beurre jusqu'à ce qu'elles dorées et croustillantes (apparence d'une galette)
- Coupez en parts dans un plat de service et servez

POMMES DE TERRE À LA LYONNAISE

900 g de pommes de terre épluchées

240 g (8 oz) d'oignon coupé en fine julienne

90 g (3 oz) de beurre

un peu de sel

un peu de poivre

Pour un plat d'environ 1 Kg

- Coupez les oignons en fine julienne
- Faites cuire partiellement les pommes de terre à la vapeur
- Tranchez-les en rondelles d'environ 6 mm avec l'outil de coupe pour pommes de terre
- Chauffez la moitié du beurre dans une grande sauteuse
- Faites-y sauter la julienne d'oignons jusqu'à ce qu'elle devienne transparente et versez-les dans un bol
- Ajoutez le reste de beurre dans la même sauteuse et faites chauffer
- Faites-y sauter les rondelles de pomme de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées
- Remettez les oignons avec les pommes de terre pour rehausser le goût
- Salez et poivrez et servez chaud dans la sauteuse

FONDUE

150 g (5 oz) de fromage Gouda (ou gruyère et emmenthal, ou fromage spécial pour fondue)

30 cl de vin blanc sec

Proportions pour environ 180 g de fondue

- Placez le fromage dans la trancheuse haute vitesse puis placez les tranches dans le chaudron à fondue
- Ajoutez le vin et chauffez
- Mélangez vin et fromage de façon homogène
- Trempez des carrés de votre pain favori dans la fondue

PRÉPARATION DE BASE POUR PÂTES FRAÎCHES

4 œufs

30 cl d'huile d'olive

1 cuiller à soupe de sel

840 g (3 ³/₄ tasses) de farine

- Placez les œufs et l'huile dans un récipient gradué, battez et ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre environ un demi litre
- Placez la farine et le sel dans le bol du mélangeur et commencez à mélanger lentement en versant progressivement le mélange précédent jusqu'à incorporation complète
- Mélangez jusqu'à ce que la pâte rétrassière toutes les miettes des parois puis choisissez votre matrice et faites passer la pâte dans la machine à faire les pâtes fraîches

PRÉPARATION DE BASE POUR PÂTES FRAÎCHES AU BASILIC

4 œufs

60 g (2 oz) de feuilles de basilic fraîches

30 cl d'huile d'olive

1 cuiller à soupe de sel

840 g (3 ³/₄ tasses) de farine

- Placez les œufs et l'huile dans un récipient gradué, battez et ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre environ un demi litre
- Placez la farine et le sel dans le bol du mélangeur et commencez à mélanger lentement en versant progressivement le mélange précédent et les feuilles de basilic hachées jusqu'à incorporation complète
- Mélangez jusqu'à ce que la pâte rétrécisse toutes les miettes des parois puis choisissez votre matrice et faites passer la pâte dans la machine à faire les pâtes fraîches

RAVIOLIS DE LANGOUSTE AVEC BOUILLON DE LANGOUSTE

1 préparation pour pâte de base (page 24) étalée en rectangle

1 langouste entière (cuite à la vapeur)

Un peu de sel

Un peu de poivre

1 cuiller à café de poivre de Cayenne

1 cuiller à soupe de fromage à la crème

1 cuiller à soupe d'échalotes finement hachées

1 cuiller à café d'oignon ou d'oignon vert finement haché

1 cuiller à café de jus de citron

1 cuiller à soupe d'huile d'olive

1/2 oignon

1 poireau

1 branche de céleri

3/4 L (3 tasses) d'eau (pour le bouillon)

1/4 (1 tasse) de vin blanc sec

1,9 L (1/2 gallon) d'eau (pour la cuisson des raviolis)

Préparation pour 60 raviolis de 12,5 mm de côté

- Faites bouillir l'eau pour le bouillon
- Rétasseérez la chair de la langouste et hachez-la finement
- Placez la carcasse de la langouste (avec la tête) dans la marmite, ajoutez oignon, céleri, poireau, eau et vin
- Écumez pendant une cuisson d'environ 30 minutes, filtrez au travers d'une toile étamine puis réservez au chaud le bouillon de cuisson
- Chauffez l'huile dans une sauteuse et faites revenir échalote et oignon vert hachés jusqu'à la transparence
- Versez-les dans le bol du mélangeur, ajoutez-y chair de langouste, sel, poivre, jus de citron, vin blanc et fromage à la crème, brassez le tout avec le batteur en « V » jusqu'à un bon mélange
- Répartissez cette farce en 60 petits tas répartis également sur la surface d'une moitié de la plaque de pâte.
- Repliez la seconde moitié de la feuille de pâte sur les tas, modelez avec les doigts autour de chaque tas et découpez en carrés égaux avec une roulette dentelée spéciale pour raviolis
- Faites cuire ces raviolis à la langouste dans la grande quantité d'eau bouillante frémissante
- Servez les raviolis dans des assiettes creuses chaudes en versant dessus un peu du bouillon de langouste

RAVIOLIS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET SAUCE MORNAY

1 préparation pour pâte de base (page 24)

0,48 L (1 pinte) de lait

1/4 d'oignon

60 g (2 oz) de farine

60 g (2 oz) de beurre

120 g (4 oz) de parmesan râpé

240 g (8 oz) de fromage de chèvre frais
240 g (8 oz) de fromage à la crème
4 cuillers à soupe de basilic frais émincé
2 cuillers à soupe de thym frais effeuillé
2 cuillers à soupe d'origan frais émincé
1,9 L (1/2 gallon) d'eau bouillante (pour la cuisson des raviolis)
Proportions pour 30 raviolis

- Chauffez une petite poêle à sec et mettez-y le quart d'oignon sur le côté chair, faites-le fonder pendant environ 15 minutes (oignon brûlé)
- Ajoutez cet oignon brûlé au lait et laissez colorer à froid pendant environ 20 minutes, enlevez l'oignon
- Faites un roux blond avec les quantités égales de farine et de beurre
- Incorporez le roux chaud au lait froid petit à petit pour éviter les grumeaux
- Portez à ébullition puis laissez réduire pour laisser mijoter 20 minutes
- Incorporez le parmesan dans la sauce à base de lait (béchamel) pour faire une sauce Mornay et gardez au chaud
- Versez dans le bol du mélangeur le fromage de chèvre, le fromage à la crème, le basilic, le thym et l'origan, mélangez bien en utilisant le batteur en « V »
- Répartissez cette farce en 30 petits tas répartis également sur la surface d'une moitié de la plaque de pâte.
- Repliez la seconde moitié de la feuille de pâte sur les tas, modelez avec les doigts autour de chaque tas et découpez en carrés égaux avec une roulette dentelée spéciale pour raviolis
- Faites cuire ces raviolis au fromage de chèvre dans une grande quantité d'eau bouillante frémissante
- Servez les raviolis dans des assiettes creuses chaudes les nappant de sauce Mornay

PÂTES FRAÎCHES COLORÉES NATURELLEMENT AUX LÉGUMES

4 œufs
60 g (2 oz) de purée de carotte ou d'épinards
30 cl d'huile d'olive
1 cuiller à soupe de sel
840 g (3 ³/₄ tasses) de farine

- Placez les œufs et l'huile dans un récipient gradué, battez et ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre environ un demi litre
- Placez la farine et le sel dans le bol du mélangeur et commencez à mélanger lentement en versant progressivement le mélange précédent et la purée de légumes rouge ou verte jusqu'à incorporation complète
- Mélangez jusqu'à ce que la pâte rétasseère toutes les miettes des parois puis choisissez votre matrice et faites passer la pâte dans la machine à faire les pâtes fraîches

MAYONNAISE MAISON

3 jaunes d'œufs

625 mL (2 1/2 tasses) d'huile végétale

1 cuiller à café de jus de citron

1 1/2 cuiller à soupe de vinaigre de vin

un peu de poivre blanc

un peu de sel

1 cuiller à café de moutarde de Dijon

Pour confectionner 900 g de mayonnaise

- Placez les jaunes d'œuf dans le bol du mélangeur et commencez à les fouetter avec le fouet métallique
- Une fois qu'ils commencent à être mousseux, ajoutez du sel, du poivre et 1/2 cuiller de vinaigre
- Commencez tout en fouettant à verser l'huile par toutes petites quantités à la fois jusqu'à ce que le mélange commence à durcir, ajoutez du vinaigre pour détendre la mayonnaise.
- Ajoutez le jus de citron et le reste d'huile d'un flot régulier
- Ajoutez à la fin de la moutarde pour renforcer le goût

MAYONNAISE AU BASILIC

3 jaunes d'œufs

625 mL (2 1/2 tasses) d'huile végétale

1 cuiller à café de jus de citron

1 1/2 cuiller à soupe de vinaigre de vin

un peu de poivre blanc

un peu de sel

6 cuillers à soupe de basilic frais finement haché

Pour confectionner 900 g de mayonnaise

- Placez les jaunes d'œuf dans le bol du mélangeur et commencez à les fouetter avec le fouet métallique
- Une fois qu'ils commencent à être mousseux, ajoutez du sel, du poivre et 1/2 cuiller de vinaigre
- Commencez tout en fouettant à verser l'huile par toutes petites quantités à la fois jusqu'à ce que le mélange commence à durcir, ajoutez du vinaigre pour détendre la mayonnaise.
- Ajoutez le jus de citron et le reste d'huile d'un flot régulier
- Ajoutez le basilic haché à la mayonnaise prise pour le goût et la couleur
- Le basilic peut être laissé dans la mayonnaise, ou on peut passer la mayonnaise au chinois pour l'enlever

MOUSSELINE DE CREVETTES

450 g (1 lb) de crevettes crues (décortiquées et sans boyau)
un peu de sel
un peu de poivre
un peu de Cayenne
60 g (2 oz) de crème épaisse
0,48 L (1 pinte) de crème épaisse (pour la crème fouettée)
Pour confectionner environ 20 timbales

- Préchauffez le four à 150 °C (300 °F)
- Mettez les crevettes crues dans le hachoir à aliments et faites-en une purée
- Assaisonnez avec sel, poivre et Cayenne et ajoutez lentement la crème
- Faites refroidir
- Mettez la crème épaisse dans le bol du mélangeur et battez-la avec le fouet métallique jusqu'à ce qu'elle monte et attache
- Versez doucement la crème fouettée dans la purée de crevettes pour faire une mousseline légère et mousseuse
- Remplissez les timbales de mousseline et mettez-les au four pour cuire au bain marie dans un bac avec de l'eau chaude jusqu'à ce que la mousseline devienne ferme
- Servez avec un coulis de poivrons (voir en page 34)

MOUSSELINE DE SAUMON AUX CROÛTONS

160 g (4 oz) de filet de saumon
un peu de sel
un peu de poivre
90 g (3 oz) de bois d'hickory
4 brins de romarin
120 g (4 oz) de crème épaisse
1 pain français (voir page 38)
Huile d'olive
Pour environ 15 personnes

- Placez les copeaux d'hickory et le romarin dans le fumoir
- Mettez le saumon à fumer pendant 30 minutes
- Une fois fumé, émietté-le à la main dans le bol du mélangeur
- Salez et poivrez
- Mélangez avec le fouet, en ajoutant progressivement la crème pour lisser la préparation (qui conserve une certaine texture)
- Découpez des petits croûtons ronds dans le pain français
- Répartissez la mousseline de saumon sur les croûtons
- Disposez sur le dessus des oeufs de lump ou de saumon

SAUCE À SALADE MILLE-ÎLES

1/2 cuiller à soupe de vinaigre de vin rouge
250 g (1 tasse) de mayonnaise (voir en page 28)
125 g (1/2 tasse) de ketchup
90 g (3 oz) de condiment relish aigre-doux
un peu de sel
un peu de poivre
1 œuf dur émincé
1/2 cuiller à soupe de sauce Worcestershire
Pour confectionner 0,48 L de sauce

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et fouettez jusqu'à mélange homogène
- Gardez au frais jusqu'à l'emploi sur des salades

SAUCE À SALADE RANCH

120 g (4 oz) de mayonnaise
120 g (4 oz) de crème sure
90 g (3 oz) babeurre
1/2 cuiller à café de sauce Worcestershire
1/2 cuiller à café d'ail émincé
1/4 cuiller à café de thym frais émincé
1/4 cuiller à café d'origan frais émincé
1/4 cuiller à café de romarin frais émincé
1/4 cuiller à café de moutarde séchée
1/4 cuiller à café de sel
Pour confectionner 0,375 L de sauce

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et fouettez jusqu'à mélange homogène
- Gardez au frais jusqu'à l'emploi sur des salades

SAUCE ALLÉGÉE AU BLEU

180 g (6 oz) de yaourt 0% de matière grasse
60 g (2 oz) de babeurre allégé
1/4 cuiller à café de poivre blanc
1/2 cuiller à café de sauce Worcestershire
1/4 cuiller à café de moutarde séchée
2 gouttes de sauce pimentée
un petit peu de sel
Pour confectionner 0,48 L de sauce

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et fouettez jusqu'à mélange homogène
- Gardez au frais jusqu'à l'emploi sur des salades

SAUCE À SALADE RUSSE

250 g (1 tasse) de mayonnaise (voir en page 28)

60 g (1/4 tasse) de ketchup

1 cuiller à soupe de lait

1 gousse d'ail émincée

1 cuiller à café de jus de citron

1 cuiller à soupe d'oignon finement émincé

1 cuiller à café de moutarde séchée

1 cuiller à café de sauce Worcestershire

3 gouttes de sauce pimentée

Pour confectionner 0,375 L de sauce

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et fouettez jusqu'à mélange homogène
- Gardez au frais jusqu'à l'emploi sur des salades

SAUCE À SALADE ITALIENNE

1/4 L d'huile végétale de table

1/4 L de vinaigre de vin blanc

1 cuiller à café de poivre

1 cuiller à café de sucre

1 cuiller à café d'origan frais émincé

1 cuiller à café de basilic frais émincé

1/4 de cuiller à café d'ail émincé

Pour confectionner environ 0,5 L de sauce

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et fouettez jusqu'à mélange homogène
- Gardez au frais jusqu'à l'emploi sur des salades

CRÈME CHANTILLY

0,48 L (1 pinte) de crème épaisse à fouetter (ou de crème fleurette)

90 g (3 oz) de sucre glace

1/4 de cuiller à café d'extrait de vanille

Pour faire environ 0,7 L de Chantilly

- Assurez-vous que le bol et le fouet du mélangeur soient bien froids
- Mettez la crème dans le bol et commencez à fouetter
- Ajoutez sucre et vanille quand vous commencez à voir la crème se raidir
- Fouettez sans arrêt jusqu'au durcissement convenable et stoppez (sinon vous faites du beurre)
- À servir sur des daiquiri, des sunday chocolat, etc...

SAUCE TARTARE

1/4 L de mayonnaise (voir en page 28)
60 g (2 oz) de câpres
90 g (3 oz) de condiment relish aigre-doux
2 cuillers à soupe d'oignon haché
2 cuillers à soupe de persil émincé
2 cuillers à soupe de jus de citron
un peu de sel
1 cuiller à café de sauce Worcestershire
3 gouttes de sauce au piment
Pour faire 0,4 L de sauce tartare

- Placez les câpres, le relish, l'oignon, le persil et le jus de citron dans l'accessoire broyeur et broyez à grande vitesse pendant 30 secondes
- Mettez ensuite tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et à l'aide du batteur en « V » mélangez de façon homogène
- Utilisez la sauce tartare avec du poisson et des fritures

GUACAMOLE

3 avocats frais
4 cuillers à soupe de jus de citron
1 cuiller à soupe de chair de tomate finement hachée
1 cuiller à café d'ail émincé
2 cuillers à soupe de coriandre
un peu de sel
1 cuiller à café de cumin
1/2 cuiller à café de cari
1/2 cuiller à café d'origan
1/2 piment vert Jalapeño (sans graines)
Pour confectionner 0,48 L de guacamole

- Coupez les avocats en deux et enlevez le noyau, coupez en morceau que vous mettez dans le bol du mélangeur
- Ajoutez le jus de citron et mélangez en utilisant le batteur en « V »
- Ajoutez le reste des ingrédients et modifiez l'assaisonnement si nécessaire

GRATIN AUX ÉPINARDS ET ARTICHAUTS

60 g (2 oz) d'oignon en petits dés
1 cuiller à café d'ail émincé
30 g (1 oz) de beurre
360 g (12 oz) d'épinards frais hachés
240 g (8 oz) de cœurs d'artichauts en petits dés
0,48 L (1 pinte) de crème épaisse
1 cuiller à café de sauce Worcestershire
240 g (6 oz) de parmesan râpé
un peu de sel
un peu de poivre
1 goutte de sauce au piment
Pour préparer environ 800 g de gratin

- Préchauffez le four à 180 °C (350 °F)
- Chauffez le beurre dans une sauteuse et faites-y revenir rapidement oignon et ail sans les brûler
- Ajoutez épinards et artichauts et faites revenir
- Placez les ingrédients chauds de la sauteuse dans le bol du mélangeur et ajoutez-y la crème épaisse, la sauce Worcestershire et la moitié du parmesan, mélangez bien avec le batteur en « V »
- Versez les ingrédients du bol de mélangeur dans un plat allant au four et répartissez dessus le reste du parmesan
- Cuisez au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et commence à se colorer (environ 20 minutes)

SAUCE COCKTAIL

1/2 L de ketchup
1/2 cuiller à soupe de raifort (fraîchement râpé)
2 cuillers à soupe de jus de citron
1/4 de cuiller à café de sauce au piment
1/2 cuiller à café de sel
1 cuiller à soupe de sauce Worcestershire
Pour préparer environ 1 tasse de sauce

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et fouettez jusqu'à mélange homogène
- Placez la sauce dans un récipient que vous garderez au réfrigérateur au moins toute une nuit pour obtenir les meilleurs résultats (harmonisation des goûts et arômes)

COULIS DE POIVRON ROUGE

30 cl (1 oz) d'huile d'olive

1 cuiller à café d'ail émincé

3 cuillers à soupe d'oignon émincé

3 poivrons rouges épluchés et épépinés en dés

150 cl (5 oz) de vin blanc sec

un peu de sel

un peu de poivre

150 g (5 oz) de fond de poulet (un bouillon de volaille convient aussi)

Pour environ 0,48 L de coulis

- Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez oignon, ail et poivron, faites sauter (sans brûler ail ou oignon)
- Déglacez avec le vin et un peu de fond de poulet, laissez mijoter pendant 15 minutes, assaisonnez avec sel et poivre
- Versez dans mélangeur et battez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène
- Passez sur un chinois fin ou un linge étamine
- Vous pouvez utiliser du reste du fon de poulet pour ajuster la consistance finale

COULIS DE FRAMBOISE

900 g de framboises (2 lb)

250 g de sucre

Suffisamment d'eau pour couvrir les framboises (environ 0,35 L)

30 cl (1 oz) de Grand Marnier

Pour donner environ 0,5 L de coulis

- Placez tous les ingrédients dans le bol et réduisez à la consistance voulue (en général pour napper le dos d'une cuiller)
- Passez le mélange sur un chinois fin ou un linge étamine, ajoutez la liqueur et réservez au frais
- Placez dans le pot et réduire pour obtenir la consistance désirée (recouvrir le dos d'une cuiller)
- Passer au tamis, ajouter l'alcool et réfrigérer

COULIS DE TOMATE

30 cl (1 oz) d'huile d'olive

2 cuillers à café d'ail émincé

3 cuillers à soupe d'oignon émincé

450 de chair de tomate ronde Roma en dés

90 cl (3 oz) de vin rouge

1 cuiller à café d'origan frais émincé

un peu de sel

un peu de poivre

150 cl (5 oz) de fond de poulet (ou de bouillon de volaille)

0,8 litre d'eau bouillante

0,25 l d'eau glacée

Pour environ 0,5 L de coulis

- Faites bouillir l'eau et préparez l'eau glacée
- Avec un couteau tracez une petite croix sur les tomates
- Placez les tomates dans l'eau bouillante pendant environ 10 secondes puis sortez-les à l'écumoire pour les mettre dans l'eau glacée (arrêt du processus de cuisson)
- Pelez et épépinez et coupez
- Coupez en petits tronçons (concassée)
- Chauffez l'huile dans une grande sauteuse, ajoutez oignon, ail et concassée de tomates, faites sauter sans brûler ail ou oignon
- Déglacez avec le vin et un peu de fond de poulet, laissez mijoter pendant 15 minutes, assaisonnez avec sel et poivre
- Une fois attendris par la cuisson, passez ces ingrédients dans l'accessoire passoire/tamis et laissez la machine faire une purée
- Passez le résultat dans un chinois fin
- Ce coulis est commode pour garnir des pâtes ou pour un régime

POMMES DE TERRE DUCHESSE

900 g (2 lb) de pommes de terre

60 g (2 oz) de beurre entier

un peu de sel

un peu de poivre

1 œuf

2 jaunes d'œuf

1,9 L d'eau

- Préchauffez le four à 190 °C (375 °F)
- Tapissez une plaque de papier parcheminé et préparez une poche avec douille à orifice en étoile
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tronçons, mettez-les dans l'eau et portez à ébullition pour laisser cuire
- En fin de cuisson sortez les pommes de terre et mettez-les avec beurre, sel et poivre, œufs et jaunes d'œuf, dans l'accessoire passoire/tamis et faites-en une purée
- Mettez la urée dans la poche et déposez par un mouvement circulaire des petits tas de la taille d'une noix de forme sur la plaque tapissée
- Beurrez au pinceau et mettez au four pendant environ 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée

PATATES DOUCES DUCESSE

900 g (2 lb) de patates douces

60 g (2 oz) de beurre entier

un peu de sel

un peu de poivre

1 cuiller à soupe de cannelle

3 cuillers à soupe de sucre brun foncé

1 œuf

2 jaunes d'œuf

1,9 L d'eau

Proportions pour 10 personnes

- Préchauffez le four à 190 °C (375 °F)
- Tapissez une plaque de papier parcheminé et préparez une poche avec douille à orifice en étoile
- Épluchez les patates douces et coupez-les en tronçons, mettez-les dans l'eau et portez à ébullition pour laisser cuire
- En fin de cuisson sortez les patates et mettez-les avec beurre, sel et poivre, cannelle et sucre, œufs et jaunes d'œuf, dans l'accessoire passoire/tamis et faites-en une purée
- Mettez la urée dans la poche et déposez par un mouvement circulaire des petits tas de la taille d'une noix de forme sur la plaque tapissée
- Beurrez au pinceau et mettez au four pendant environ 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée

PARFAITS HAMBOURGEOIS

900 g (2 lb) de viande de boeuf (filet ou faux filet idéalement)

2 cuillers à soupe de sel

un peu de poivre

1 cuiller à café d'ail émincé

1 cuiller à soupe de chili en poudre

2 tranches de bacon coupées en petits cubes

1 cuiller à soupe de sauce Worcestershire

1 tranche de pain blanc émietté

Pour six galettes

- Placez tous les ingrédients dans l'accessoire à faire saucisses ou kebbe, avec la grille à gros trous d'abord, puis repassez en utilisant la grille à plus petits trous
- Une fois hachée, formez la viande assaisonnée en galettes pour aller au gril ou à la poêle
- Vous pouvez utiliser de la viande de gibier pour la recette, mais vous aurez à utiliser plus de bacon et à ajouter de la matière grasse pour rendre le résultat moins sec et juteux

JUS DE POMME

3 pommes pelées et sans le cœur
1 cuiller à soupe de sucre brun foncé
1 cuiller à café de jus de citron
Pour faire deux verres de jus de pomme

- Pelez les pommes, coupez les en quatre et ôtez le cœur avec les pépins
- Placez les tronçons dans le presse-fruits avec le jus de citron et le sucre
- Mettez le jus au froid avant de le servir

BRISE TROPICALE

120 g (4 oz) de chair de pamplemousse frais
60 g (2 oz) de chair de mangue fraîche
60 cl (2 oz) de rhum Malibu
Proportions pour un verre à cocktail

- Placez la chair de pamplemousse et de mangue dans le presse-fruits
- Versez le rhum dans le verre sur des glaçons, puis ajoutez par dessus le jus de fruit
- Idéal pour une soirée sur la plage
- Vous pouvez en faire une boisson glacée avec le broyeur qui le réduit en purée lisse

YAOURT FRAPPÉ À LA FRAISE

450 g (2 tasses) de fraises équeutées et tranchées
225 g (1 tasse) de yaourt à la fraise à faible taux de matières grasses
1 cuiller à soupe de miel
0,37 L de glaçons
110 cl (1/2 tasse) de jus d'orange
Pour préparer un grand verre

- Placez tous les ingrédients dans le broyeur jusqu'à confection d'un liquide lisse
- Réfrigérez et servez

PAIN FRANÇAIS

0,48 L (1 pinte) d'eau chaude

15 g (1/2 oz) de levure desséchée active

870 g (1 lb 14 oz) de farine pour pain

15 g (1/2 oz) de sel

0,12 L d'eau dans un bol

Pour confectionner 1,1 Kg de pain

- Préchauffez le four à 200 °C (400 °F)
- Mélangez la levure et l'eau dans le bol du mélangeur et commencez à actionner le crochet à pâte
- Versez lentement la farine jusqu'à incorporation complète
- Augmentez la vitesse et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique
- Placez la pâte en boule dans un saladier, couvrez d'un torchon et laissez doubler de volume par fermentation
- Quand la pâte est levée dégonflez-la en y enfonçant le poing
- Laissez le levain de pâte doubler encore de volume
- En attendant placez le bol d'eau dans le four pour produire de la vapeur
- Faites cuire le pain levé dans le four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que vous constatiez qu'il est bien doré et cuit à cœur

PETITS PAINS MOLLETS

0,3 L (3 oz) d'eau chaude

30 g (1 oz) de levure desséchée active

630 g (1 lb 6 oz) de farine pour pain

1 cuiller à soupe de sel

60 g (2 oz) de sucre cristallisé

3 cl (1 oz) de lait écrémé

30 g (1 oz) de shortening

30 g (1 oz) de beurre non salé

2 œufs entiers

Pour confectionner 3 douzaines de petits pains

- Préchauffez le four à 200 °C (400 °F)
- Mélangez la levure et l'eau dans un bol et laissez-le de côté
- Placez tous les autres ingrédients dans le bol du mélangeur et brassez avec le crochet à pâte
- Ajoutez le mélange d'eau et levure dans le bol du mélangeur en marche
- Pétrissez la pâte pendant environ 10 minutes à la vitesse 2
- Placez en boule la pâte dans un saladier légèrement graissé et laissez doubler de volume (1 heure environ)
- Quand la pâte est levée dégonflez-la en y enfonçant le poing et laissez-la reposer quelques minutes
- Séparez la pâte en boules de 30 g que vous laissez de nouveau doubler de volume
- Enduisez alors au pinceau les pâtons d'un mélange d'œuf et d'eau
- Faites cuire les petits pains au four de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que vous constatiez qu'ils sont bien dorés et cuits à cœur

MUFFINS AUX MYRTILLES

240 g (8 oz) de farine à pâtisserie
150 g (5 oz) de sucre cristallisé
2 cuiller à café de levure chimique
0,2 L (7 oz) de lait
1 œuf
60 g (2 oz) de beurre ramolli
180 g (6 oz) de myrtilles fraîches
Proportions pour 12 muffins

- Préchauffez le four à 180 °C (350 °F)
- Combinez tous les éléments liquides
- Passez la farine, le sucre et la levure dans le bol du mélangeur
- Ajoutez progressivement tout en battant le mélange liquide dans le mélange sec
- Ne mélangez pas trop, la pâte liquide doit rester grumeleuse
- À l'aide d'une spatule insérez délicatement les myrtilles dans la pâte retirée du mélangeur
- Répartissez la pâte dans les moules de la plaque à muffins
- Faites cuire environ 18 minutes à la température stabilisée du four
- Laissez refroidir avant de démouler

GLAÇAGE FUDGE

450 g (2 tasses) de sucre en poudre
1/4 de cuiller à café de sel
6 cl (2 oz) de sirop de maïs léger
180 g (6 oz) de beurre fondu
120 g (4 oz) de poudre de cacao
0,12 L (4 oz) d'eau à environ 60 °C (140 °F), directement de votre robinet d'eau chaude
Pour produire environ 1,35 Kg

- Placez sucre, sel, cacao en poudre et sirop de maïs dans le bol de mélangeur et mélangez
- Ajoutez le beurre fondu et continuez à mélanger
- Ajoutez l'eau et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange souple, que vous pouvez détendre avec de l'eau sucrée si besoin est
- Glaçez votre gâteau avant que le glaçage ne prenne

MERINGUE DE BASE

0,25 L (1 tasse) de blancs d'œuf

125 g (1/2 tasse) de sucre

Proportions pour l'appareil d'une tarte meringuée

- Placez les blancs d'œuf dans le bol du mélangeur et battez-les avec le fouet métallique
- Une fois que les blancs sont montés et bien pris, incorporez doucement le sucre
- Recouvrez votre tarte de cet appareil à meringue
- La viscosité de la meringue peut être déterminée par le taux de sucre, plus il y aura de sucre plus la meringue sera dure

QUESADILLAS

240 g (8 oz) de Mozzarella

1 poivron vert (grillé pour enlever sa peau)

1 oignon coupé en julienne

Morceaux de poulet sautés (assaisonnés avec sel, poivre, cumin et cari)

un peu de sel

un peu de poivre

un peu de cari

un peu de cumin

- Grillez le poivron, enlevez sa peau et ses graines
- Tranchez et faites roussir l'oignon dans le beurre avec sel, poivre, cumin et cari
- Broyez le fromage dans l'accessoire trancheur de Viking Professional
- Beurrez un côté de la tortilla et placez-la côté beurré dessous sur une poêle antiadhésive
- Versez généreusement du fromage sur toute la surface de la tortilla
- Sur un côté posez oignon, poivron et poulet assaisonné
- Avec une spatule repliez l'autre côté de la tortilla sur son côté garni
- Retournez et servez

Accessoire:

Disque de tranchage/découpage à haute vitesse

DOCK'S KIK-IN SALSA

4 tomates Roma en quartiers
un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre
1/2 oignon jaune épluché en quartiers
1 gros jalapeños
1 piment Serrano
2 gousses d'ail
un peu de coriandre
1/2 lime

- Versez un filet d'huile d'olive sur les quartiers de tomate et oignon et faites-les rôtir à 204 °C (400 °F) pendant environ 15 minutes
- Tranchez le jalapeños, le piment, l'ail et la coriandre et réservez
- Une fois tomate et oignon rôtis, coupés l'oignon en dés de taille appropriée, et placez tomate et ail dans la passette/tamis pour les réduire en purée
- Ajoutez alors tous les ingrédients (sauf le lime) dans le mélangeur et mélangez
- Ajoutez le jus de lime, mélangez à nouveau et servez

Accessoires:

Passette/tamis

YAOURT FRAPPÉ FRAISE-BANANE

60 g (1/4 tasse) de fraises en morceaux
1 banane en rondelles
120 g (4 oz) de yaourt à la fraise à faible teneur en matière grasse
1 cuiller à soupe de miel
4-6 gros glaçons ou 0,37 à 0,50 L de glaçons pilée
0,25 L (1 tasse) de jus d'orange
Pour préparer 3-4 verres

- Placez tous les ingrédients dans le broyeur jusqu'à confection d'un liquide lisse
- Réfrigérez et servez

Accessoires:

Mixeur

MARGARITA

6 limes

120 mL (4 oz) de tequila

30 mL (1 oz) de triple sec (liqueur d'orange genre Grand Marnier)

1/2 L de glaçons

190 g (3/4 tasse) de sucre en poudre

62 mL de jus d'orange

- Extrayez le jus des limes avec le presse-fruits Viking et mettez le jus de côté
- Mélangez sucre en poudre, tequila, triple sec, jus d'orange, jus de lime et glace
- Broyez jusqu'à l'obtention d'une boisson homogène, servez dans des verres avec le bord salé

QUESO CON CHORIZO (DIP AU FROMAGE AVEC CHORIZO)

1/2 oignon émincé

2 gousses d'ail émincées

60 g (1/4 tasse) de crème à fouetter (fleurette)

300 g (10 oz) de Mozzarella

un peu de chorizo

- Faites sauter l'oignon pour le dorer, ajoutez l'ail et laissez sur le feu 30 secondes de plus
- Ajoutez la crème et le fromage en agitant jusqu'à ce qu'il soit fondu, versez dans le plat de service
- Saupoudrez de chorizo en surface
- Servez avec des Tostitos pour tremper dans le dip

Accessoires:

Disque de tranchage/découpage à haute vitesse

PASTA CON PIMENTOS ASADAS (PÂTES AVEC POIVRONS GRILLÉS)

1 poivron jaune grillé

1 poivron vert grillé

1 tomate concassé

2 gousses d'ail émincées

Pâtes cuites

Un peu de sel

Un peu de poivre

Un peu d'huile d'olive

- Grillez les poivrons pour les éplucher et épépiner et couper en morceaux, concassez la tomate, réservez
- Dans une poêle à frire mettez un peu d'huile au fond
- Faites-y sauter l'ail pendant 30 secondes
- Ajoutez poivrons et tomate dans la poêle
- Assaisonnez avec sel et poivre

- Ajoutez les pâtes chaudes et mélangez bien
- Servez chaud

Attachements:

Appareil à faire les pâtes

CHORIZO

450 g de chair de porc

240 g (8 oz) de bacon

1 gousse d'ail émincée

2 cuillers à café de cumin

1 cuiller à café de Cayenne

1 cuiller à café de sel

1 cuiller à café de paprika

1 cuiller à soupe de vinaigre de vin rouge

- Hachez le porc en utilisant l'accessoire hachoir à grille gros trous
- Hachez le bacon et une partie du porc déjà haché avec une grille à petits trous
- Ajoutez le reste des ingrédients avec la viande hachée dans le bol du mélangeur et faites un mélange homogène avec le batteur en « V »
- Une fois le mélange réalisé faites sauter à la poêle en galettes (ou faites des saucisses avec boyaux naturels ou synthétiques)

Attachement:

Hachoir à viande



Approuvé ETL

© 2003 Viking Range Corporation

Spécifications susceptibles de changer sans préavis



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

(662) 455-1200

Pour des informations de produits, téléphonez au 1-888-VIKING (845-4641)
ou allez sur notre site Web : vikingrange.com

Batidora de pedestal profesional Viking

Instrucciones de uso y cuidado, y recetas



¡Felicitaciones! Usted ha adquirido una Batidora de pedestal profesional Viking. Tenemos también una amplia selección de accesorios a su disposición para usar con su batidora de pedestal. Esto convertirá su batidora de pedestal en más que una simple batidora: una verdadera batidora de pedestal multifunción, que toda cocina debe tener.

www.vikingrange.com



VSM500 Batidora de pedestal profesional de 1200 mL (5 cuartos de galón), 800 watt
VSM700 Batidora de pedestal profesional de 1650 mL (7 cuartos de galón), 1000 watt

Ambos modelos se ofrecen en la amplia selección de acabados que le da a elegir Viking Culinary Products.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar este artefacto eléctrico deben aplicarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Siempre lea y siga todas las instrucciones.
- Apague el artefacto y desenchúfelo de la línea de alimentación eléctrica antes de colocar o quitar herramientas y/o accesorios, después de su uso, y antes de su limpieza.
- Esta máquina no debe ser utilizada por niños pequeños sin supervisión.
- Evite el contacto con piezas móviles y accesorios montados. Para reducir la probabilidad de que ocurran daños personales y/o deterioro de la batidora, conserve sus manos, ropas, utensilios de cocina, etc., lejos de las piezas móviles durante el funcionamiento.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ser causa de incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use más de un accesorio a la vez.
- No exceda las capacidades máximas indicadas en estas instrucciones de uso y cuidado.
- No use la máquina si ella misma o su cordón eléctrico están dañados. Antes de volver a utilizar la máquina, haga que sea inspeccionada y reparada.
- Al usar un accesorio, asegúrese de haber leído las instrucciones de seguridad que acompañan al mismo.
- No use este producto a la intemperie.
- Para protección contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque la unidad motriz en agua u otro líquido.
- Retire el batidor de la máquina antes del lavado.
- Sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

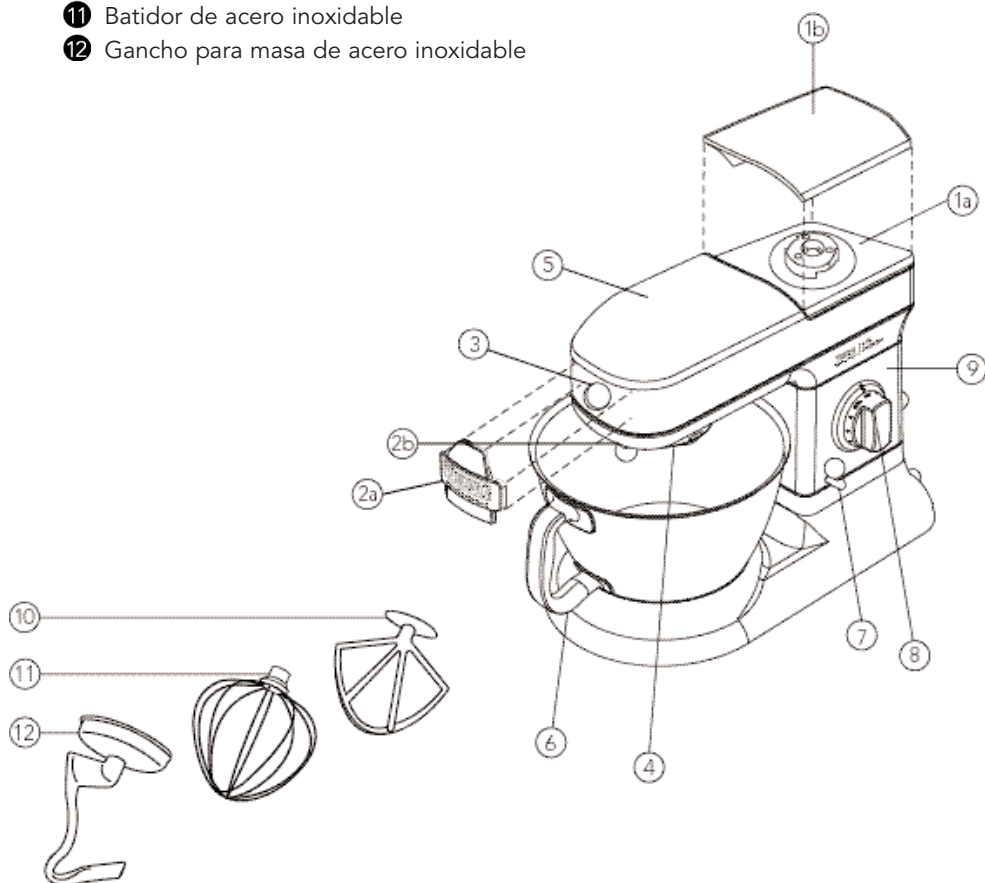
NOTA: La máxima especificación de potencia se basa en el accesorio que impone la máxima carga al artefacto. Otros accesorios pueden requerir potencias significativamente menores.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Antes de usar la máquina por primera vez, retire todos los accesorios de su empaque.
- Desmonte los accesorios tal como se muestra en el folleto instructivo, y lávelos a fondo con agua jabonosa caliente; lave manualmente la protección contra salpicaduras, el 'V Beater', el batidor de acero inoxidable y el gancho para masa, y séquelos con una toalla limpia y seca.

BATIDORA DE PEDESTAL PROFESIONAL VIKING

- 1 (a) Salida para accesorio de alta velocidad, y (b) cubierta
- 2 (a) Cubierta para accesorio de baja velocidad, y (b) desenganche de cubierta
- 3 Salida para accesorio de baja velocidad
- 4 Zócalo para accesorios estándar: 'V-Beater', batidor de acero inoxidable, gancho para masa
- 5 Cabezal de la batidora de pedestal
- 6 Tazón de acero inoxidable, con asa
- 7 Palanca de desenganche para elevación del cabezal (para trabar y liberar el cabezal en las posiciones superior e inferior)
- 8 Perilla para control de potencia profesional
- 9 Alojamiento del motor
- 10 V-Beater™ de acero inoxidable
- 11 Batidor de acero inoxidable
- 12 Gancho para masa de acero inoxidable



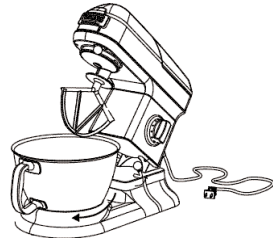
USOS DE LOS ACCESORIOS ESTANDAR

- 'V Beater': para preparar tortas, puré de papas, rellenos, panecillos y pastelitos de crema ('éclairs').
 - Batidor de acero inoxidable: para soufflés, merengues, huevos batidos, cremas, mezclas pasteleras y mousses. No es para mezclas espesas, tales como acremar mantequilla y azúcar para tortas; esto podría dañar el accesorio.
 - Gancho para masa: para mezclas con levadura, tales como panes.
- NOTA: No raspe el costado del tazón mientras la batidora está funcionando.

MONTAJE DE LA BATIDORA DE PEDESTAL PROFESIONAL VIKING

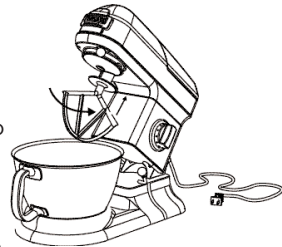
PARA FIJAR EL TAZON DE ACERO INOXIDABLE

- Haga girar la palanca de desenganche para elevación del cabezal en sentido antihorario para liberar el cabezal, y levántelo hasta que trabase.
- Coloque el tazón en las ranuras precortadas del fondo, y hágalo girar en sentido horario para trabarlo en la base.
- Para bajar el cabezal de la batidora: Haga girar la palanca de desenganche para elevación del cabezal en sentido antihorario para liberar el cabezal, y hágalo bajar lentamente hasta que trabase.



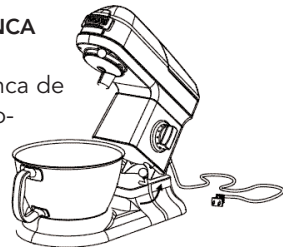
PARA INSERTAR Y QUITAR UN ACCESORIO ESTANDAR ('V-BEATER', BATIDOR DE ACERO INOXIDABLE, GANCHO PARA MASA)

- Haga girar la palanca de desenganche para elevación del cabezal en sentido antihorario para liberar el cabezal, y levántelo hasta que trabase.
- Coloque la herramienta en su receptáculo y hágala girar suavemente en sentido antihorario hasta que trabase; luego empuje la herramienta dentro del receptáculo.
- Para quitar la herramienta simplemente desatornillela, girando en sentido horario.
- Para bajar el cabezal de la batidora: Haga girar la palanca de desenganche para elevación del cabezal en sentido antihorario para liberar el cabezal, y hágalo bajar lentamente hasta que trabase.



PARA LEVANTAR Y BAJAR EL CABEZAL ACCIONADO POR PALANCA

- Para levantar el cabezal de la batidora: Haga girar la palanca de desenganche para elevación del cabezal en sentido antihorario para liberar el cabezal, y levántelo hasta que trabase.
- Para bajar el cabezal de la batidora: Haga girar la palanca de desenganche para elevación del cabezal en sentido antihorario para liberar el cabezal, y hágalo bajar lentamente hasta que trabase.



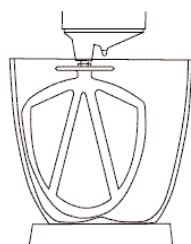
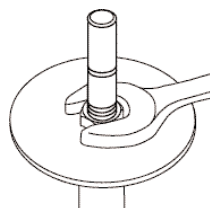
SUGERENCIAS UTILES

- Si fuera necesario, apague la unidad y raspe los costados del tazón con una espátula para obtener mejores resultados.
- Para revolver y batir huevos, es conveniente que estén a temperatura ambiente.
- Antes de revolver claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en el batidor o en el tazón.
- Para repostería use ingredientes fríos, a menos que la receta indique lo contrario.

LOCALIZACION DE FALLAS – ACCESORIOS ESTANDAR

(estos accesorios –el ‘V-Beater’, el batidor y el gancho para masa– están preajustados en fábrica, pero pueden ajustarse si fuera necesario)

- Si los accesorios (batidor de acero inoxidable o ‘V-Beater’) se golpean contra el fondo del tazón o no alcanzan los ingredientes que están en el fondo del tazón, puede ajustar la altura de la siguiente forma:
 - Desenchufe la batidora.
 - Levante el cabezal de la batidora e inserte el accesorio.
 - Sosténgalo, y afloje la tuerca como se muestra.
 - Baje el cabezal de la batidora:
 - Ajuste la altura, haciendo girar el eje. Para una operación ideal, el batidor de acero inoxidable y el ‘V-Beater’ deben quedar casi tocando el fondo del tazón.
 - Levante el cabezal, sostenga el accesorio en su lugar, y ajuste la tuerca.



SUGERENCIAS PARA HACER PAN

- No exceda nunca las capacidades máximas indicadas a continuación; esto puede sobrecargar la máquina.
- Si la máquina comienza a mostrar que se está esforzando demasiado, apáguela inmediatamente y retire la mitad de los ingredientes del tazón.
- Los ingredientes se mezclan mejor si usted coloca los ingredientes líquidos primero.

Capacidades máximas:	4,7 litros (5 cuartos de galón)	6,6 litros (7 cuartos de galón)
Masa de levadura	2,5 Kg	5 Kg
Mezcla para tortas	2,7 Kg	4,5 Kg
Claros de huevo	12	16

CONTROLES DE VELOCIDAD – MEZCLA / ACCESORIOS

(Estas son velocidades recomendadas. Ajuste hasta obtener el funcionamiento necesario para su receta. Para obtener los mejores resultados, haga girar el control de velocidad lentamente hasta la velocidad apropiada).

MINIMO ('MIN') - REVOLVER

La velocidad 'Revolver' es para combinar cosas tales como los ingredientes secos de una torta, o mezclas espesas.

2-4 - MEZCLAR

Las velocidades 'Mezclar' son excelentes para combinar los ingredientes en la preparación de comidas tales como puré de papas; también son muy adecuadas para mezclas pasteleras que sean poco densas o mayormente líquidas. Estas velocidades son las adecuadas para el uso de los siguientes accesorios: escurridor/cedazo, rebanador/triturador de disco de alta velocidad, y extractor de jugos de alta velocidad.

5-8 - BATIR

Las velocidades 'Batir' son para amasar masa o para la terminación de mezcla pastelera. Estas velocidades son las adecuadas para el uso de la picadora de alimentos con relleno, y también del accesorio para pastas.

9-12 – ACREMAR

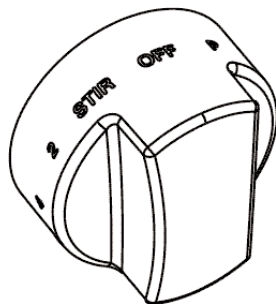
Las velocidades 'Acremar' son para acremar mantequilla o manteca vegetal ('shortening') y azúcar en la preparación de galletas o tortas, y para escarchados.

MAXIMO ('MAX') - MONTAR

La velocidad 'Montar' (batir vigorosamente) es para agregar aire a la mezcla, como es el caso al preparar merengues o flanes. Esta velocidad es también para hacer crema montada. Puede usarse, además, con el accesorio mezclador de alta velocidad.

PULSOS

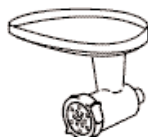
Esta función se usa con el accesorio mezclador de alta velocidad. Para lograr un funcionamiento pulsante rápido y controlado: Presione 'P'; esto hará funcionar el mezclador en alta velocidad hasta que se suelte.



ADITAMENTOS Y ACCESORIOS OPCIONALES DISPONIBLES

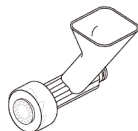
PICADORA DE ALIMENTOS CON RELLENADOR (VSMFG)

- Incluye placas fina, mediana y gruesa, y una cuchilla de corte
- Prepara deliciosas comidas, desde carne molida de res hasta paté de pato
- Pica carnes cocidas y crudas, vegetales firmes, quesos firmes y nueces
- Haga sus propias salchichas y hamburguesas
- Para un resultado óptimo se sugiere usar las velocidades 5 a 8



ACCESORIO PARA PASTAS (VSMPPM)

- Incluye seis insertos separados
- Prepare fácilmente pastas caseras
- Para un resultado óptimo se sugiere usar las velocidades 2 a 4



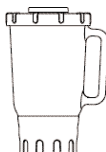
REBANADOR/TRITURADOR DE DISCO DE ALTA VELOCIDAD (VSMDS)

- Tres hojas separadas con 5 superficies de corte
- Perfecto para preparar vegetales de adorno o aderezo, o para desmenuzar finamente quesos
- Para un resultado óptimo se sugiere usar las velocidades Mínimo ('Min') y 2



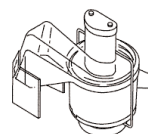
MEZCLADOR DE ALTA VELOCIDAD EN JARRA DE VIDRIO (VBLGJ)

- Jarra de vidrio de 1,2 L (40 onzas), con pico vertedor y marcas de medida para recetas en la jarra
- Lo máximo en potencia trituradora para hacer un trago helado perfecto
- Al utilizar este accesorio, hágalo en las velocidades Máximo ('Max') o 'P'



EXTRACTOR DE JUGOS DE ALTA VELOCIDAD (VSMJE)

- Extrae la pulpa y la separa de los jugos
- Por ejemplo: jugo de zanahorias, jugo de manzanas y jugo de naranjas.
- Para un resultado óptimo se sugiere usar la velocidad 2



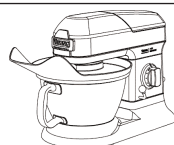
ESCURRIDOR/CEDAZO (para modelos de 1200 mL / 5 cuartos de galón, y de 1650 mL / 7 cuartos de galón) (VSMCS)

- Prepara comidas para bebé, purés vegetales, salsas de frutas, puré de manzanas
- Ahora puede preparar sus propias mermeladas y jaleas
- Para un resultado óptimo se sugiere usar la velocidad 4



VERTEDOR (VSMPS)

- Evita que los ingredientes puedan salpicar hacia afuera
- Fácil y cómoda adición de ingredientes
- Encaja fácilmente en el cabezal de la batidora



ACCESORIOS ESTANDAR EXTRA (pueden adquirirse elementos adicionales)

TAZON DE ACERO INOXIDABLE, CON ASA

- Asa ergonómica
- Fácil de limpiar y apto para lavaplatos



V-BEATER™ DE ACERO INOXIDABLE

- Batidor para usos generales
- Para preparar tortas, puré de papas, panecillos, galletitas y una amplia variedad de otras comidas



BATIDOR DE ACERO INOXIDABLE

- Para merengues, cremas y mousses
- Bate perfectamente un único huevo



CROCHET À PTE EN INOX

- Mezcla y amasa toda clase de mezclas con levadura
- Para hacer pan casero y otras mezclas a base de masa



GANCHO PARA MASA DE ACERO INOXIDABLE

- Apague y desenchufe siempre la unidad antes de su limpieza.
- Cuando use por primera vez la salida del extractor de jugos y la salida de baja velocidad, aparecerá en ellas un poco de grasa. Esto es normal; si ocurriera, simplemente límpiela.
- Limpie la unidad motriz con un paño húmedo, y luego seque.
- Nunca use abrasivos, ni sumerja la unidad en agua.
- Limpie el tazón a mano, y luego séquelo a fondo o colóquelo en un lavaplatos.
- No use nunca un cepillo de alambre, lana de acero o blanqueador en su tazón de acero inoxidable. Para eliminar los efectos de moteado o arco iris, use vinagre y agua
- Conserve el tazón de acero inoxidable lejos de fuentes de calor tales como cocinas encimeras, hornos u hornos de microondas.
- Lave a mano el 'V-Beater', el batidor de acero inoxidable y el gancho para masa, y seque a fondo; también puede lavarlos en un lavaplatos.
- Lave el vertedor a mano, y seque a fondo.

BATIDORA DE PEDESTAL PROFESIONAL VIKING GARANTIA TOTAL POR UN AÑO

Se garantiza que las batidoras de pedestal profesionales Viking y sus aditamentos y accesorios carecen de defectos en los materiales o la fabricación durante el uso doméstico normal por un periodo de doce (12) meses a partir de la fecha de compra original. Viking Range Corporation, el garante, acuerda reparar o sustituir, a su opción, toda batidora de pedestal que falle o muestre estar defectuosa durante el período de garantía.

Se garantiza que los elementos pintados y ornamentales carecen de defectos en los materiales o la fabricación por un período de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. Cualquier defecto que se observe debe informarse a Viking Range Corporation (1-800-216-5775) dentro de los noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. Viking Range Corporation usa los procesos más actualizados y los mejores materiales disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, puede ser que se noten ligeras variaciones de color entre unidades, debido a diferencias en la iluminación ambiental de la cocina, las ubicaciones del producto y otros factores.

Esta garantía se aplicará a los productos comprados y localizados en los Estados Unidos de América y Canadá. Los productos deberán haberse comprado en el país donde se esté solicitando el servicio. El trabajo bajo garantía deberá realizarlo un centro de servicio o representante autorizado de Viking Range Corporation. La garantía no será aplicable a los daños provocados por maltrato, accidente, calamidades naturales, corte de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso a la intemperie, instalación incorrecta, o reparación o servicio del producto que no hayan sido realizados por un centro de servicio o representante autorizado de Viking Range Corporation. Esta garantía no cubre el uso comercial. El garante no es responsable de los daños consiguientes o fortuitos surgidos a raíz del incumplimiento de la garantía, del incumplimiento del contrato, o de otra manera. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de los daños fortuitos o consiguientes, por lo tanto las limitaciones o exclusiones mencionadas anteriormente quizás no puedan aplicarse en su caso.

La devolución de la Tarjeta de Registro del Propietario no es una condición de la cobertura de la garantía. No obstante, debe remitir la Tarjeta de Registro del Propietario para que Viking Range Corporation pueda ponerse en contacto con usted ante la eventualidad de surgir cualquier cuestión de seguridad que pudiera afectarle.

Para solicitar servicio en garantía, simplemente comuníquese con Viking Range Corporation llamando a nuestra línea telefónica sin cargo, 1-800-216-5775, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. (Hora del Centro de los E. U. de A.). Si lo prefiere, puede escribir a: Greenwood, Mississippi (MS) 38930, Estados Unidos de América. Se requerirá la siguiente información: Fecha de la compra original (un ejemplar del recibo de venta), números de modelo y de serie (ubicados en el fondo de la unidad), y una breve descripción de qué le ha ocurrido al producto.

TERMINOS UTILES

Alcaparras Brote de la flor de un arbusto mediterráneo, encurtida, que puede usarse como un agregado picante a salsas, condimentos y varios otros platos.

Amasar Mezclar y dar conformación uniforme a la masa, doblándola y estirándola con las manos.

Béchamel Leche espesada con una mezcla de mantequilla y harina ('roux').

Caviar Huevos de un pescado grande, especialmente del esturión.

Cedazo Utensilio de malla de alambre usado para colar o tamizar.

Cocer a fuego lento ('Simmer') Cocer suavemente, permaneciendo ligeramente por debajo del punto de ebullición (entre 85 °C / 185 °F y 95 °C / 205 °F).

Concassée Pelar y quitar las semillas de un tomate.

Coulis Salsa espesa hecha con frutas o vegetales en forma de puré.

Crema Chantilly Crema espesa, montada hasta formar picos blandos, con agregado de vainilla y azúcar.

Crema Espesa Crema que contiene más de 36 % de grasa de la leche.

Crouton Pedazo pequeño y crocante de pan tostado.

Desglasar Disolver trocitos de alimentos salteados o asados al horno en la cacerola después de la cocción, agregando un líquido.

Hervir Cocer en un líquido a una temperatura de 100 °C (212 °F).

Escalfar Cocer en un líquido a una temperatura comprendida entre 70 °C (160 °F) y 80 °C (180 °F).

Éclair Masa para pastelitos ('pâte a choux') alargada, rellena y normalmente cubierta con chocolate.

Escurreidor Utensilio de cocina con forma de tazón, para escurrir líquidos y enjuagar alimentos para limpiarlos.

Fondue Plato hecho con queso fundido y vino, que se acompaña normalmente con pan.

Ganache Mezcla de chocolate y crema espesa, que se usa para cobertura y relleno de tortas.

Hacer puré Hacer pasar un alimento por un colador, o procesarlo en un mezclador.

Hueva Huevas, u ovarios llenos de huevas, de un pescado o de algunos crustáceos.

Marmita doble Utensilio de cocina que consiste en dos cacerolas, con la inferior llena de agua y la superior seca. Está diseñada para permitir una cocción lenta y uniforme.

Masa para pastelitos ('Pâte a choux') Más conocida como 'masa éclair', masa utilizada para hacer pasta y algunos postres.

Merengue Claras de huevo y azúcar, batidos hasta lograr una consistencia firme.

Molde desmontable Molde para tortas con lados verticales que pueden desprenderse y separarse del fondo del molde.

Mornay Salsa béchamel aderezada con queso parmesano

Mostaza de Dijon Mostaza de la región de Dijon, en Francia.

Muselina Alimento base al que se le ha agregado crema batida.

Pesto Salsa consistente en albahaca fresca, ajo, piñones, aceite de oliva y queso gratinado.

Piñones Semilla comestible de cualquiera de los diversos pinos piñones, especialmente algunos del sudoeste de América.

Piquet de cebolla Caramelizar el lado de la pulpa de la cebolla para agregar un sabor caramelizado a una salsa; se usa principalmente en la salsa béchamel.

Rösti Papas trituradas, sazonadas y fritas en una sartén.

Saltear ('Sauté') Freír ligeramente en grasa, en una sartén.

Timbal Molde para repostería en el que se hornean alimentos. (El timbal se parece a una copa pequeña).

Tronco de apio Tronco grueso, comestible, aromático, de una variedad de planta de apio.

Vinagre balsámico Vinagre generalmente oscuro, aromático, proveniente de Modena, Italia, hecho a base de jugo de uva blanca que se calienta y envejece en barriles de madera durante varios años.

RECETAS

TORTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

1 cucharada de mantequilla (para engrasar la fuente)
1 taza de mantequilla
1 1/4 taza de azúcar
4 huevos
1 cucharadita de café instantáneo (disuelva el café en el agua caliente indicado a continuación)
1 cucharadita de agua caliente
2 cucharaditas de leche
1 cucharadita de extracto de almendras
60 g (2 onzas) de pasta de almendras
1 taza de harina leudante
1 cucharadita de polvo para hornear
85 g (3 onzas) de cacao en polvo, sin azúcar
60 g (2 onzas) de trozos de chocolate semiamargo
Ingredientes para 2 tortas circulares de 20 cm (8") de diámetro

- Precaliente el horno hasta 180 °C (350 °F)
- Engrase el fondo y los costados de dos moldes circulares para tortas de 20 cm (8") de diámetro con mantequilla derretida, para evitar la adherencia
- Recubra el fondo de los moldes con papel pergamino
- Caliente 1 taza de mantequilla hasta que comience apenas a ablandarse
- Coloque azúcar en el tazón de la batidora, y agregue la mantequilla blanda
- Bata hasta que esté ligera y esponjosa
- En un tazón separado bata los huevos, y luego agréguelos lentamente a la mezcla azucarada
- Agregue a la mezcla el café disuelto, la leche, el extracto de almendras y la pasta de almendras
- Tamice la harina, el polvo de hornear y el cacao en polvo sobre la mezcla (cuide de no sobremezclar)
- Incorpore lentamente los trozos de chocolate
- Divida la mezcla entre los dos moldes
- Hornee en una rejilla intermedia durante unos 30 minutos o hasta que esté elástica al tacto
- Enfríe en una estantería abierta
- Retire el papel pergamino del fondo (tenga cuidado, porque la torta es frágil)
- Usando un cuchillo afilado, rebane la parte superior de la torta, haciéndola igual a la del fondo.
- Recubra un lado con ganache o muselina de chocolate, y coloque el otro lado sobre el relleno
- Cubra las tortas con una capa fina del ganache y deje secar
- Enfríe durante unos cinco minutos para que se endurezca el ganache, y sirva

GANACHE

1 taza de crema espesa

170 g (6 onzas) de chocolate semiamargo, cortado en trozos pequeños

Ingredientes para 400 g (14 onzas)

- Corte el chocolate en trozos muy pequeños, y colóquelo en el tazón de la batidora
- Caliente la crema hasta que hierva, y vierta la crema caliente sobre el chocolate; mezcle hasta que se hayan combinado totalmente
- Dé forma y refrigere hasta que esté firme, o vierta sobre el postre

RELLENO DE MUSELINA DE CHOCOLATE

110 g (4 onzas) de chocolate amargo cortado

1 taza de crema espesa

Ingredientes en cantidad suficiente como para rellenar una torta de chocolate

o 3 porciones de postre

- Coloque el chocolate cortado en un tazón, y hágalo derretir muy lentamente usando una marmita doble
- Coloque la crema espesa en el tazón de la batidora, y móntela hasta que se formen picos blandos
- Una vez derretido el chocolate, incorpórelo suavemente a la crema montada, hasta que queden completamente mezclados

TORTA DE QUESO ESTILO NUEVA YORK

3 envases de 230 g (8 onzas) de queso crema blando

30 g (1 onza) de harina para tortas

260 g (9 onzas) de azúcar granulado

4 huevos

5 cucharadas de crema espesa

15 g (1/2 onza) de extracto de vainilla

Ingredientes para una torta de 25 cm (10") de diámetro

- Precaliente el horno hasta 150 °C (300 °F)
- Unte con mantequilla un molde desmontable de 25 cm (10") de diámetro
- Bata el queso crema con la paleta en 'V' hasta alisarlo completamente
- Agregue la harina y el azúcar
- Agregue los huevos, de a uno por vez
- Agregue la crema y la vainilla
- Vierta dentro del molde desmontable untado con mantequilla, y hornee durante 1 a 1 1/2 hora
- Deje enfriar completamente antes de quitar los lados

TORTA DE QUESO CON CHOCOLATE

3 envases de 230 g (8 onzas) de queso crema blando
30 g (1 onza) de harina para tortas
260 g (9 onzas) de azúcar granulado
4 huevos
5 cucharadas de crema espesa
85 g (3 onzas) de chocolate semiamargo
15 g (1/2 onza) de extracto de vainilla
Ingredientes para una torta de 25 cm (10") de diámetro

- Precaliente el horno hasta 150 °C (300 °F)
- Unte con mantequilla un molde desmontable de 25 cm (10") de diámetro
- Derrita 85 g (3 onzas) de chocolate semiamargo muy lentamente en una marmita doble
- Bata el queso crema con la paleta en 'V' hasta alisarlo completamente
- Agregue la harina y el azúcar
- Agregue los huevos, de a uno por vez
- Agregue la crema, la vainilla y el chocolate derretido, y mezcle bien a fondo
- Vierta dentro del molde desmontable untado con mantequilla, y hornee durante 1 a 1 1/2 hora
- Deje enfriar completamente antes de quitar los lados

TORTA DE QUESO SORPRESA CON FRAMBUESAS

3 envases de 230 g (8 onzas) de queso crema blando
30 g (1 onza) de harina para tortas
260 g (9 onzas) de azúcar granulado
4 huevos
5 cucharadas de crema espesa
15 g (1/2 onza) de extracto de vainilla
1 taza de frambuesas enteras
Ingredientes para una torta de 25 cm (10") de diámetro

- Precaliente el horno hasta 150 °C (300 °F)
- Unte con mantequilla un molde desmontable de 25 cm (10") de diámetro
- Bata el queso crema con la paleta en 'V' hasta alisarlo completamente
- Agregue la harina y el azúcar
- Agregue los huevos, de a uno por vez
- Agregue la crema y la vainilla
- Vierta la mitad de la mezcla en un tazón y déjela a un lado
- Coloque las frambuesas enteras en el tazón de la batidora, junto con la otra mitad de la mezcla
- Mezcle muy ligeramente
- Vierta la mezcla con frambuesas dentro del molde desmontable untado con mantequilla
- Vierta la mezcla que había dejado antes, encima de la mezcla con frambuesas
- Hornee durante 1 a 1 1/2 hora, y deje enfriar antes de quitar los lados

MASA PARA PASTELITOS (PÂTE À CHOUX) O MASA ECLAIR

230 mL (8 onzas) de leche

230 mL (8 onzas) de agua

1 1/2 cucharadita de sal

2 cucharaditas de azúcar granulado

210 g (7 1/2 onzas) de mantequilla

230 g (8 onzas) de harina

8 huevos

Ingredientes para 900 g (2 libras) de masa

- Precaliente el horno hasta 220 °C (425 °F)
- Tenga lista una bandeja para horno con papel pergamino, para aplicar la masa, y también una manga para decorar con punta redonda grande
- Coloque la leche, el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla en una cacerola y caliente hasta que hierva
- Una vez hirviendo, quite la cacerola del fuego, incorpore la harina manualmente (lo mejor para ello es una cuchara de madera), y continúe batiendo hasta que la masa se desprenda de los costados y tenga un aspecto seco
- Coloque la masa en el tazón de la batidora, y déjela enfriar hasta alrededor de 55 °C (130 °F)
- Una vez que haya bajado la temperatura mezcle los huevos, de a uno por vez, usando la paleta en 'V'
- La mezcla será lisa pero firme; no dejará limpios los lados del tazón
- Coloque una cantidad adecuada de masa tibia en la manga para decorar, y aplíquela dándole la forma deseada (a menos que usted esté haciendo 'beignets' o churros)
- Hornee inmediatamente a 220 °C (425 °F) durante 10 minutos; luego baje la temperatura hasta 190 °C (375 °F) y cocine durante 10 minutos más
- Cocine hasta que se doren y estén secos por dentro (conservar la puerta cerrada todo lo posible)
- Un consejo: si no puede saber si están hechos, envuelva su mano con una toalla, tome uno y escuche; si oye un siseo, están hechos

ÉCLAIRS

10 envolturas de masa para pastelitos ('pâte a choux') cocidas (de forma oval alargada)

140 g (5 onzas) de muselina de chocolate (vea la receta en la página 13)

140 g (5 onzas) de crema Chantilly (vea la receta en la página 30)

140 g (5 onzas) de chocolate amargo derretido

Ingredientes para 5 porciones

- Derrita el chocolate muy lentamente en una marmita doble
- Tome dos mangas para decorar con puntas redondas medianas, y llene una de ellas con la muselina de chocolate y la otra con la crema Chantilly
- Introduzca la punta de la manga para decorar en la masa cocida, y aplique la mezcla hasta llenar (haga cinco con el chocolate y cinco con la crema Chantilly)
- Una vez que los 'éclairs' estén rellenos, sumerja el lado sin agujero en el chocolate derretido
- Sirva uno de chocolate y uno de Chantilly con el lado del chocolate hacia arriba, como postre con sorpresa

PROFITEROLES

5 envolturas de masa para pastelitos ('pâte a choux') cocidas (de forma de bollo grande)

200 g (7 onzas) de ganache de chocolate caliente (vea la receta en la página 13)

5 cucharadas grandes de helado de vainilla

Ingredientes para 5 porciones

- Asegúrese de que el ganache de chocolate esté caliente
- Tome las envolturas de masa para pastelitos cocidas, y córtelas por la mitad
- Tome una cucharada grande de helado y colóquela entre las dos capas de masa
- Coloque los profiteroles en una placa fría y cúbralos con el ganache caliente

BEIGNETS

230 g (1/2 libra) de masa para pastelitos ('pâte a choux') cruda

1 L de aceite vegetal (para freír)

455 g (1 libra) de azúcar en polvo

Ingredientes para alrededor de 10 porciones

- Precaliente el aceite hasta 190 °C (375 °F)
- Usando un cucharón de 30 g (1 onza), eche trozos de masa en el aceite caliente
- Una vez que la masa esté dorada e hinchada, quítela del aceite
- Escurra, y espolvoree generosamente con azúcar en polvo
- Sirva con el desayuno, o a cualquier hora del día

PASTELITOS DE CREMA ('CREAM PUFFS') CON FRUTILLA

5 envolturas de masa para pastelitos ('pâte a choux') cocidas (de forma redonda grande)

200 g (7 onzas) de crema Chantilly (vea la receta en la página 30)

10 frutillas (finamente rebanadas)

Ingredientes para 5 porciones

- Tome la masa para pastelitos cocida, y córtela por la mitad
- Rellene con crema Chantilly y frutillas
- Coloque la parte superior de los pastelitos y sirva

CHURROS

230 g (1/2 libra) de masa para pastelitos ('pâte a choux') cruda

2 cucharadas de canela

1 L de aceite vegetal (para freír)

455 g (1 libra) de azúcar granulado

Ingredientes para alrededor de 10 porciones

- Precaliente el aceite hasta 190 °C (375 °F)
- Agregue la canela a la masa, y mezcle ligeramente
- Usando un cucharón de 30 g (1 onza), eche trozos de masa en el aceite caliente
- Una vez que la masa esté dorada e hinchada, quítela del aceite
- Haga rodar la masa cocida sobre el azúcar granulado, y sirva

TORTAS DE CANGREJO

3 cucharadas de mantequilla (derretida)

1 taza de cebolla (cortada finamente en cubitos)

1/4 de taza de pimiento dulce verde (cortado finamente en cubitos)

1/4 de taza de cebollín o escalonia (finamente rebanada)

Sal a gusto

Pimienta a gusto

1/2 cucharadita de pimienta de Cayena

2 cucharaditas de salsa inglesa

1 huevo

455 g (1 libra) de carne de cangrejo (preferiblemente con protuberancias, pero pueden también usarse otras)

1/2 a 1 taza de pan rallado

1 cucharada de vino blanco

150 mL (5 onzas) de aceite de oliva

Ingredientes para 10 a 12 porciones

Este plato queda excelente con una mayonesa de Dijon o de albahaca (vea la página 28)

- Corte la cebolla y el pimiento finamente en cubitos, luego rebane el cebollín, y déjelos a un lado
- Caliente la mantequilla en una sartén, y saltee las cebollas y pimientos en la mantequilla con calor mediano hasta que estén tiernos
- Deje la mezcla salteada a un lado, hasta que se enfríe por completo
- En el tazón de la batidora coloque la sal, la pimienta, la pimienta de Cayena, la salsa inglesa y el huevo, y mezcle a fondo usando la paleta en 'V'
- Agregue los vegetales enfriados y la carne de cangrejo a la mezcla líquida, y mezcle ligeramente (alrededor de 15 segundos en velocidad 1); no separe las protuberancias de la carne de cangrejo
- Agregue pan rallado en etapas hasta que la mezcla esté recubierta; puede ser que no necesite usar todo el pan rallado
- Dé a la mezcla a base de carne de cangrejo la forma de porciones ('patties')
- Caliente el aceite de oliva en una sartén pequeña y saltee las porciones hasta que estén doradas y crujientes

TORTAS DE BAGRE DEL MISSISSIPPI

455 g (1 libra) de filetes de bagre del Mississippi (escalfado en vino blanco y eneldo)

2 tazas de vino blanco

1 taza de agua

1/4 de taza de cebollín o escalonia (finamente rebanada)

2 ramos grandes de eneldo fresco

1/2 taza de cebolla (cortada finamente en cubitos)

Sal a gusto

Pimienta a gusto

1/2 cucharadita de pimienta de Cayena

2 cucharaditas de salsa inglesa

1 huevo

1/2 taza de pan rallado

Ingredientes para 10 a 12 porciones

Este plato queda excelente con un cóctel casero o con salsa tártara (vea la página 32)

- Vierta el agua y el vino en una olla y caliente el agua hasta una temperatura de entre 71 °C y 82 °C (entre 160 °F y 180 °F)
- Agregue el bagre y el eneldo al líquido de escalfado y deje escalfar durante unos quince minutos; retire del fuego y deje enfriar en el mismo líquido
- En el tazón de la batidora, usando la paleta en 'V', agregue el cebollín, la cebolla, la sal, la pimienta, la pimienta de Cayena, la salsa inglesa y el huevo; mezcle a baja velocidad
- Una vez que el bagre se haya enfriado, divida suavemente los filetes con sus manos y agregue las porciones al tazón de la batidora
- Mezcle a la velocidad más baja, hasta que la mezcla comience a unirse (alrededor de quince segundos)
- Agregue pan rallado en etapas hasta que la mezcla esté recubierta; puede ser que no necesite usar todo el pan rallado
- Dé a la mezcla a base de bagre la forma de porciones ('patties')
- Caliente el aceite de oliva en una sartén y saltee las porciones hasta que estén doradas y crujientes

PURE DE PAPAS CASERO

5 papas grandes (peladas, cortadas en cubos de 2,5 cm / 1", y hervidas)

1,90 L (1/2 galón) de agua

1/2 taza de leche (entibada)

2 cucharadas de mantequilla derretida

1 cucharada de sal

1 huevo

Ingredientes para alrededor de 6 porciones

Para sazonar sus papas puede agregarle ajo cortado finamente en cubitos

- Pele y corte las papas en cubos de 2,5 cm (1")
- Agregue las papas a 1,90 L (1/2 galón) de agua fría
- Caliente hasta que hierva
- Caliente la leche en una olla pequeña, con calor muy bajo
- Una vez que las papas estén hechas, cuele y llévelas al tazón de la batidora
- Agregue inmediatamente el huevo y comience a mezclar con la paleta en 'V'
- Agregue la mantequilla, la leche y la sal, y mezcle hasta obtener la textura deseada

PURE DE PAPAS A LA CREMA CON TRONCOS DE APIO

5 papas grandes (peladas, cortadas en cubos de 2,5 cm / 1", y hervidas)

3,80 L (1galón) de agua

1 tronco de apio grande (pelado, cortado en cubos de 2,5 cm / 1", y hervido)

1/2 taza de leche (entibada)

2 cucharadas de mantequilla derretida

1 cucharada de sal

1 huevo

Ingredientes para alrededor de 8 porciones

Un excelente modo de sazonar el puré

- Pele y corte las papas y el tronco de apio en cubos de 2,5 cm (1")
- Agregue las papas a 1,90 L (½ galón) de agua fría
- Agregue el tronco de apio a 1,90 L (½ galón) de agua fría
- Caliente ambos hasta que hiervan
- Caliente la leche en una olla pequeña, con calor muy bajo
- Una vez que las papas estén hechas, cuele y llévelas al tazón de la batidora
- Agregue inmediatamente el huevo y comience a mezclar con la paleta en 'V'
- Cuele el tronco de apio, colóquelo en el mezclador y haga puré
- Agregue el puré de tronco de apio a la mezcla de papas, y mezcle
- Agregue la mantequilla, la leche y la sal, y mezcle hasta obtener la textura deseada

BARRAS DE GALLETITA CON TROCITOS DE CHOCOLATE

1 taza de azúcar granulado

1 taza de azúcar rubio

1 taza de mantequilla blanda

2 huevos

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1 cucharadita de bicarbonato sódico

3 tazas de harina

340 g (12 onzas) de trozos de chocolate

1 cucharadita de café instantáneo (disuelta en 1 cucharadita de agua)

1 cucharadita de agua caliente

Ingredientes para alrededor de 30 porciones (una bandeja de 43 cm x 28 cm x 2,5 cm / 17" x 11" x 1")

- Precaliente el horno hasta 190 °C (375 °F)
- Acreme la mantequilla y el azúcar en el tazón de la batidora con la paleta en 'V' hasta que la mezcla tenga un aspecto completamente liso
- Agregue los huevos, de a uno por vez, hasta que se hayan combinado totalmente
- Agregue a las mezclas la vainilla, el café disuelto y el bicarbonato sódico
- Agregue la harina de a tercios, y mezcle hasta que la mezcla comience a alisarse
- Una vez lisa la mezcla, agregue los trozos de chocolate y mezcle ligeramente

- Extienda la mezcla en una bandeja, y hornee durante 12 a 16 minutos, hasta que esté hecha
- Deje enfriar y corte en forma de barras

VINAGRETA BALSAMICA

120 mL (4 onzas) de vinagre balsámico
 1 cucharada de azúcar granulado
 355 mL (12 onzas) de aceite de oliva
 1 cucharada de salsa de soja
 Sal a gusto
 Ingredientes para 475 mL (1 pinta)

- Eche el vinagre balsámico, el azúcar, la salsa de soja y la sal en el mezclador, y mezcle
- Agregue lentamente el aceite en el mezclador hasta que esté completamente emulsificado
- Luego sirva sobre una ensalada o un bistec

VINAGRETA DE DIJON

120 mL (4 onzas) de vinagre de vino blanco
 Sal a gusto
 Pimienta a gusto
 60 g (2 onzas) de mostaza de Dijon
 355 mL (12 onzas) de aceite de oliva
 Ingredientes para 475 mL (1 pinta)

- Eche el vinagre de vino, la sal, la pimienta y la mostaza de Dijon en el mezclador
- Agregue lentamente el aceite en el mezclador hasta que esté completamente emulsificado
- Luego sirva sobre una ensalada

VINAGRETA DE NARANJA

120 mL (4 onzas) de vinagre de champaña
 1 cucharada de azúcar
 2 cucharadas de jugo de naranja exprimida a mano
 1 cucharada de raspadura de cáscara de naranja
 355 mL (12 onzas) de aceite de oliva
 Ingredientes para alrededor de 475 mL (1 pinta)

- Quite una cucharada de raspadura de cáscara de la naranja, y déjela a un lado
- Exprima la naranja pelada y reserve 2 cucharadas del jugo
- Eche el vinagre de champaña, el azúcar, el jugo de naranja y la raspadura de cáscara de naranja en el mezclador, y mezcle
- Agregue lentamente el aceite en el mezclador hasta que esté completamente emulsificado
- Luego sirva sobre una ensalada

SALSA PESTO CLASICA

355 mL (12 onzas) de aceite de oliva
85 g (3 onzas) de piñones (pueden usarse nueces)
170 g (6 onzas) de hojas de albahaca fresca
2 cucharadas de ajo picado
170 g (6 onzas) de queso parmesano fresco
Sal a gusto
Pimienta a gusto
Ingredientes para 680 g (24 onzas)

- Coloque un tercio del aceite de oliva en el mezclador y agregue los ingredientes restantes
- Mezcle y agregue lentamente el resto del aceite hasta que la mezcla tenga un aspecto completamente liso

DAIQUIRI DE FRUTILLAS FRESCAS

550 mL (1 pinta) de frutillas
170 g (6 onzas) de azúcar en polvo
120 mL (4 onzas) de ron liviano
1 1/2 taza de hielo
2 cucharadas de crema Chantilly (vea la receta en la página 30)
Ingredientes para hacer 2 tragos

- Limpie y corte las frutillas en trozos pequeños, y échelas en el mezclador
- Agregue el azúcar, el ron y el hielo; luego mezcle hasta que la mezcla tenga un aspecto completamente liso
- Sirva con un trozo de crema Chantilly arriba

ADEREZO PARA ENSALADA CESAR

1/2 cucharada de ajo picado
1 huevo
60 g (2 onzas) de queso parmesano rallado
30 mL (1 onza) de vinagre balsámico
1/2 cucharada de mostaza de Dijon
15 g (1/2 onza) de filetes de anchoa
1/2 cucharadita de sal
Pimienta a gusto
355 mL (12 onzas) de aceite de oliva
Ingredientes para 550 mL (1 pinta)

- Agregue todos los ingredientes menos el aceite, y mezcle a fondo (alrededor de dos minutos)
- Agregue lentamente el aceite hasta que se haya combinado totalmente
- Servir sobre una ensalada César

PURE DE MANZANAS

900 g (2 libras) de manzanas McIntosh (también pueden usarse otras manzanas, como las Granny Smith)

1 cucharada de canela molida

5 cucharadas de azúcar moreno

1/2 cucharadita de jugo de limón

Ingredientes para 550 mL (1 pinta)

- Pele, quite el corazón y corte las manzanas en cuartos
- Eche el azúcar, la canela y el jugo de limón en un tazón
- Coloque las manzanas en el triturador, y eche los trozos triturados en el tazón con la mezcla azucarada
- Una vez trituradas, mezcle las manzanas con la mezcla de azúcar, y coloque en el refrigerador hasta enfriar
- Es excelente para postres, y muy bueno en lomo de venado asado al horno

PAPAS ANNA

3 papas delgadas, peladas

Sal a gusto

1 cucharada de mantequilla

Ingredientes para 12 porciones

- Precaliente el horno hasta 190 °C (375 °F)
- Coloque las papas en el rebanador, y rebane en trozos delgados en forma de disco
- Coloque las papas en una disposición circular, pincele con mantequilla y rocíe con sal
- Hornee hasta que esté crujiente, corte en tajadas y sirva

PAPAS RÖSTI

3 papas grandes (peladas y cortadas en cuartos)

Sal a gusto

Pimienta a gusto

60 g (2 onzas) de mantequilla derretida

Ingredientes para 12 porciones

- Triture las papas en el triturador de alta velocidad, y échelas en un tazón
- Agregue sal y pimienta a la mezcla
- Caliente la mantequilla en una sartén no adherente
- Extienda las papas trituradas por la sartén en forma pareja, y saltee en mantequilla hasta que estén doradas y crujientes (deben parecerse a un pastel)
- Corte en cuartos y sirva

PAPAS A LA LIONESA

900 g (2 libras) de papas peladas

230 g (8 onzas) de juliana de cebolla

85 g (3 onzas) de mantequilla

Sal a gusto

Pimienta a gusto

Ingredientes para alrededor de 900 g (32 onzas)

- Corte en juliana (en tiras delgadas) 230 g (8 onzas) de cebolla
- Cocine las papas al vapor hasta que estén parcialmente hechas
- Coloque las papas en el rebanador, y rebane en trozos en forma de disco de alrededor de 6 mm (1/4")
- Caliente la mantequilla en una sartén grande
- Saltee las cebollas en la mitad de la mantequilla hasta que estén tiernas, retírelas y colóquelas en un tazón
- Agregue el resto de la mantequilla en la sartén de la que sacó las cebollas, y vuelva a calentar
- Agregue las papas en la sartén y saltéelas hasta que estén doradas
- Agregue las cebollas nuevamente a las papas para combinar el gusto
- Sazone con sal y pimienta, y síralas calientes

FONDUE

140 g (5 onzas) de Gouda (o su queso favorito)

30 mL (1 onza) de vino blanco

Ingredientes para alrededor de 170 g (6 onzas)

- Coloque el queso en el triturador de alta velocidad; una vez triturado, coloque el queso en un tazón para fondue
- Agregue vino al queso, y caliente
- Mezcle el vino y el queso hasta que el vino se haya combinado totalmente
- Luego, use su pan favorito para mojar en la fondue

MASA BASICA PARA PASTA

4 huevos

30 mL (1 onza) de aceite de oliva

1 cucharada de sal

3 3/4 tazas de harina

- Coloque los huevos y el aceite en la taza medidora, y bata los huevos; agregue agua hasta que el nivel llegue a 500 g
- Coloque la harina y la sal en el tazón de la batidora y comience a mezclar lentamente; agregue los huevos hasta que se hayan combinado totalmente
- Mezcle hasta que la masa parezca pan rallado; luego elija su forma preferida, y pásela por el accesorio para pastas

MASA CON ALBAHACA PARA PASTA

4 huevos

60 g (2 onzas) de albahaca fresca

30 mL (1 onza) de aceite de oliva

1 cucharada de sal

3 3/4 tazas de harina

- Coloque los huevos y el aceite en la taza medidora, y bata los huevos; agregue agua hasta que el nivel llegue a 500 g
- Coloque la harina y la sal en el tazón de la batidora y comience a mezclar lentamente; agregue los huevos y la albahaca, y hágalos puré hasta que se hayan combinado totalmente
- Mezcle hasta que la masa parezca pan rallado; luego elija su forma preferida, y pásela por el accesorio para pastas

RAVIOLES DE LANGOSTA CON CALDO DE LANGOSTA

Una receta de masa básica para pasta (lámina plana para raviolos) (vea la receta en la página 24)

1 langosta entera (cocida al vapor)

Sal a gusto

Pimienta a gusto

1 cucharadita de pimienta de Cayena

1 cucharada de queso crema

1 cucharada de chalote (cortado finamente en cubitos)

1 cucharadita de cebollín o escalonia (finamente rebanada)

1 cucharadita de jugo de limón

1 cucharada de aceite de oliva

1/2 cebolla

1,90 L (1/2 galón) de agua (para hervir)

1 puerro

1 tallo de apio

3 tazas de agua (para el caldo)

1 taza de vino blanco

Ingredientes para alrededor de 60 raviolos cuadrados de 1,3 cm (1/2")

- Comience a hacer hervir el agua
- Quite la carne de la langosta y rebánela muy finamente
- Coloque la caparazón de la langosta (incluyendo la cabeza) en una olla, y agregue la cebolla, el apio, el puerro, el agua y el vino
- Cocine a fuego lento durante unos 30 minutos, cuele por medio de un lienzo (o tela para fabricar queso), y conserve el líquido de la cocción
- Caliente el aceite en una sartén, y saltee el chalote y el cebollín hasta que estén tiernos
- Eche la mezcla salteada, la langosta rebanada, la sal, la pimienta, el jugo de limón y el queso crema en el tazón de la batidora, y mezcle los ingredientes usando la paleta en 'V' hasta que se hayan combinado totalmente
- Tome la mezcla y reparta el relleno de la langosta en la mitad de la pasta, formando pequeñas pilas
- Envuelva el relleno con la otra mitad de la pasta, y corte en la forma deseada alrededor de las pilas
- Hierva los raviolos de langosta en agua
- Sirva los raviolos de langosta en un tazón poco profundo, con el caldo que se guardó antes vertido sobre los raviolos

RAVIOLES DE QUESO DE CABRA CON SALSA MORNEY

Una receta de masa básica para pasta (lámina plana para raviolos) (vea la receta en la página 24)

475 mL (1 pinta) de leche

1/4 de cebolla

60 g (2 onzas) de harina

60 g (2 onzas) de mantequilla

110 g (4 onzas) de queso parmesano (rallado)

230 g (8 onzas) de queso de cabra fresco
230 g (8 onzas) de queso crema
60 g (2 onzas) de albahaca fresca (picada)
30 g (1 onza) de tomillo fresco (picado)
30 g (1 onza) de orégano fresco (picado)
2 L (2 cuartos de galón) de agua para hervir los ravioles
Ingredientes para alrededor de 30 ravioles

- Caliente una sartén seca, coloque la cebolla cortada en cuartos, con el lado de la pulpa hacia abajo, y déjela oscurecerse durante unos 15 minutos (esto se conoce como 'piquet de cebolla')
- Agregue el piquet de cebolla a la leche y deje que se cocine a fuego lento durante unos 20 minutos
- Haga un 'roux' rubio con cantidades iguales de mantequilla y harina
- Bata el 'roux' en la leche de a poco, para evitar que se formen grumos
- Una vez que el 'roux' esté incorporado, caliente hasta que hierva; luego reduzca el calor y déjelo a fuego lento durante unos 30 minutos
- Bata el queso parmesano en la salsa de leche (o 'béchamel'), y conserve caliente
- Eche el queso de cabra, el queso crema, la albahaca, el tomillo y el orégano en el tazón de la batidora, y hágalos combinar usando la paleta en 'V'
- Tome la mezcla y reparta el relleno de queso de cabra en la mitad de la pasta, formando pequeñas pilas
- Envuelva el relleno con la otra mitad de la pasta, y corte en la forma deseada alrededor de las pilas
- Hierva los ravioles de queso de cabra en agua
- Sirva los ravioles de queso de cabra en un tazón poco profundo, cubiertos con la salsa Mornay

PASTA COLOREADA

4 huevos
30 mL (1 onza) de aceite de oliva
60 g (2 onzas) de puré de zanahorias, o 60 g (2 onzas) de puré de espinacas
1 cucharada de sal
3 3/4 tazas de harina

- Coloque los huevos y el aceite en la taza medidora, y bata los huevos; agregue agua hasta que el nivel llegue a 500 g
- Coloque la harina y la sal en el tazón de la batidora y comience a mezclar lentamente; agregue los huevos y el puré de zanahorias o espinacas hasta que se hayan combinado totalmente
- Mezcle hasta que la masa parezca pan rallado; luego elija su forma preferida, y pásela por el accesorio para pastas

MAYONESA FRESCA

3 yemas de huevo

2 1/2 tazas de aceite vegetal

1 cucharadita de jugo de limón

1 1/2 cucharada de vinagre de vino

Pimienta blanca a gusto

Sal a gusto

1 cucharadita de mostaza de Dijon

Ingredientes para 4 tazas de mayonesa

- Coloque las yemas de huevo en el tazón de la batidora, y comience a a batir fuertemente con un batidor de alambre
- Una vez que los huevos comiencen a ponerse espumosos, agregue la sal, la pimienta y $\frac{1}{2}$ cucharada de vinagre
- Comience a agregar el aceite, de a una gota por vez, hasta que la mezcla comience a espesarse; use el vinagre para diluir la mayonesa
- Agregue el jugo de limón y el resto del aceite en un chorro continuo
- Agregue mostaza para realzar su sabor

MAYONESA CON ALBAHACA

3 yemas de huevo

2 1/2 tazas de aceite vegetal

1 cucharadita de jugo de limón

1 1/2 cucharada de vinagre de vino

Pimienta blanca a gusto

Sal a gusto

85 g (3 onzas) de albahaca fresca (finamente picada)

Ingredientes para 4 tazas de mayonesa

- Coloque las yemas de huevo en el tazón de la batidora, y comience a a batir fuertemente con un batidor de alambre
- Una vez que los huevos comiencen a ponerse espumosos, agregue la sal, la pimienta y $\frac{1}{2}$ cucharada de vinagre
- Comience a agregar el aceite, de a una gota por vez, hasta que la mezcla comience a espesarse; use el vinagre para diluir la mayonesa
- Agregue el jugo de limón y el resto del aceite en un chorro continuo
- Mezcle la albahaca picada en la mayonesa, para realzar su sabor y color
- La albahaca puede dejarse para presentación, o colarse para que el aspecto sea más liso

MUSELINA DE CAMARONES

455 g (1 libra) de camarones crudos (pelados y desvenados)

Sal a gusto

Pimienta a gusto

Pimienta de Cayena a gusto

60 g (2 onzas) de crema espesa

550 mL (1 pinta) de crema espesa (para hacer crema montada)

Ingredientes para alrededor de veinte timbales

- Precaliente el horno hasta 150 °C (300 °F)
- Coloque los camarones crudos en un procesador de alimentos, y hágalos puré
- Agregue la sal, la pimienta y la pimienta de Cayena, y luego agregue lentamente la crema
- Refrigere hasta que la mezcla esté fría
- Coloque la crema espesa en el tazón de la batidora, y usando un batidor de alambre monte la crema hasta que se formen picos blandos
- Suavemente, incorpore la crema montada a la mezcla de camarones, hasta que esté ligera y esponjosa
- Llene los timbales con la muselina de camarones, y hornee en un baño de agua hasta que tome una consistencia firme
- Sirva con un coulis de pimientos dulces verdes (vea la página 32)

MUSELINA DE SALMON EN 'CROUTONS'

110 g (4 onzas) de filete de salmón

Sal a gusto

Pimienta a gusto

85 g (3 onzas) de madera de nogal americano

4 ramitos de romero

110 g (4 onzas) de crema espesa

1 hogaza de pan francés (vea la página 36)

Aceite de oliva

Ingredientes para alrededor de 15 personas

- Coloque la madera y el romero en el ahumador
- Coloque el salmón en el ahumador, y déjelo ahumar durante 30 minutos
- Una vez ahumado, desmenuce el pescado con sus manos y colóquelo en el tazón de la batidora
- Agregue la sal y la pimienta a la mezcla a base de pescado
- Mezcle usando el batidor, agregando lentamente la crema hasta que tenga un aspecto liso (aunque conservando algo de textura)
- Haga pequeños 'croutons' redondos con el pan francés
- Unte los 'croutons' con la muselina de salmón
- Recubra con caviar fino o huevas de salmón

ADEREZO 'THOUSAND ISLAND'

1/2 cucharada de vinagre de vino tinto
1 taza de mayonesa (vea la página 27)
1/2 taza de ketchup
85 g (3 onzas) de condimento dulce de encurtidos
Sal a gusto
Pimienta a gusto
1 huevo duro (picado)
1/2 cucharada de salsa inglesa
Ingredientes para 550 mL (1 pinta)

- Eche todos los ingredientes en el tazón de la batidora, y bata hasta que se hayan combinado totalmente
- Refrigere hasta el momento de servir

ADEREZO ESTILO 'RANCH'

110 g (4 onzas) de mayonesa
110 g (4 onzas) de crema agria
90 mL (3 onzas) de suero de leche ('buttermilk')
1/2 cucharadita de salsa inglesa
1/2 cucharadita de ajo (picado)
1/4 cucharadita de tomillo fresco (picado)
1/4 de cucharadita de orégano fresco (picado)
1/4 de cucharadita de romero fresco (picado)
1/4 de cucharadita de mostaza seca
1/2 cucharadita de sal
Ingredientes para alrededor de 1 1/2 taza

- Eche todos los ingredientes en el tazón de la batidora, y bata hasta que se hayan combinado totalmente
- Refrigere hasta el momento de servir

ADEREZO DE QUESO AZUL DE BAJO CONTENIDO GRASO

170 g (6 onzas) de yogur de bajo contenido graso
60 g (2 onzas) de suero de leche de bajo contenido graso
60 g (2 onzas) de queso azul desmenuzado
1/4 de cucharadita de pimienta blanca
1/2 cucharadita de salsa inglesa
1/4 de cucharadita de mostaza seca
2 gotas de salsa picante
Sal a gusto
Ingredientes para alrededor de 550 mL (1 pinta)

- Eche todos los ingredientes en el tazón de la batidora, y bata hasta que se hayan combinado totalmente
- Refrigere hasta el momento de servir

ADEREZO ESTILO RUSO

1 taza de mayonesa (vea la página 27)
1/4 de taza de ketchup
1 cucharada de leche
1 diente de ajo, picado
1 cucharadita de jugo de limón
1 cucharada de cebolla, picada finamente
1 cucharadita de mostaza seca
1 cucharadita de salsa inglesa
3 gotas de salsa picante
Ingredientes para alrededor de 1 1/2 taza

- Eche todos los ingredientes en el tazón de la batidora, y bata hasta que se hayan combinado totalmente
- Refrigere hasta el momento de servir

ADEREZO ITALIANO

1 taza de aceite vegetal
1 taza de vinagre de vino blanco
1 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano fresco, picado
1 cucharadita de albahaca fresca, picada
1/4 de cucharadita de ajo, picado
Ingredientes para alrededor de 2 tazas

- Eche todos los ingredientes en el tazón de la batidora, y bata hasta que se hayan combinado totalmente
- Refrigere hasta el momento de servir

CREMA CHANTILLY

550 mL (1 pinta) de crema montada espesa
85 g (3 onzas) de azúcar granulado
1/4 de cucharadita de extracto de vainilla
Ingredientes para 825 mL (1 1/2 pinta)

- Asegúrese de que el tazón de la batidora y el batidor de alambre estén fríos
- Agregue la crema al tazón frío de la batidora, y comience a batir
- Cuando comience a ver que la crema toma una consistencia firme, agregue el azúcar y la vainilla
- Bata hasta que se formen picos de consistencia mediana
- Sírvala con daiquiris, 'sundaes' de chocolate, etc.

SALSA TARTARA

550 mL (1 pinta) de mayonesa (vea la receta en la página 27)

60 g (2 onzas) de alcaparras

85 g (3 onzas) de condimento dulce de encurtidos

2 cucharadas de cebolla (cortada en cubitos)

2 cucharadas de perejil (picado)

2 cucharadas de jugo de limón

Sal a gusto

1 cucharadita de salsa inglesa

3 gotas de salsa picante

Ingredientes para 550 mL (1 pinta)

- Coloque las alcaparras, el condimento, la cebolla, el perejil picado y el jugo de limón en el accesorio mezclador, y mezcle a alta velocidad durante unos 30 segundos
- Una vez mezclados, vierta todos los ingredientes en el tazón de la batidora, mezcle bien a fondo usando la paleta en 'V', y sirva con pescados o comidas fritas

GUACAMOLE

3 aguacates (paltas) frescos

4 cucharadas de jugo de limón

1 cucharada de tomates, finamente cortados

1 cucharadita de ajo, picado

2 cucharadas de cilantro, picado

Sal a gusto

1 cucharadita de comino

1/2 cucharadita de curry

1/2 cucharadita de orégano

1/2 jalapeño cortado (sin semillas)

Ingredientes para alrededor de 550 mL (1 pinta)

- Parta los aguacates en dos y quite la semilla dura; una vez hecho esto, eche la pulpa del aguacate en el tazón de la batidora
- Agregue el jugo de limón a la pulpa de los aguacates, y mezcle usando la paleta en 'V'
- Agregue el resto de los ingredientes, y ajuste el condimento si fuera necesario

SALSA DE ESPINACA Y ALCACHOFA (ALCAUCIL)

60 g (2 onzas) de cebolla (en cubitos)
1 cucharadita de ajo, picado
30 g (1 onza) de mantequilla
340 g (12 onzas) de espinaca picada
230 g (8 onzas) de corazones de alcachofa (en cubitos)
550 mL (1 pinta) de crema espesa
1 cucharadita de salsa inglesa
170 g (6 onzas) de queso parmesano (rallado)
Sal a gusto
Pimienta a gusto
Salsa picante a gusto
Ingredientes para alrededor de 900 g (32 onzas)

- Precaliente el horno hasta 180 °C (350 °F)
- Caliente la mantequilla en una sartén, agregue la cebolla y el ajo, y saltee hasta que estén tiernos
- Agregue la espinaca y la alcachofa, y saltee hasta que estén bien calientes
- Coloque los ingredientes salteados en el tazón de la batidora, agregue la crema espesa, la salsa inglesa y 85 g (3 onzas) del queso parmesano, y mezcle a fondo con la paleta en 'V'
- Coloque los ingredientes del tazón de la batidora en una fuente para horno, y recubra con el queso restante
- Hornee hasta que el queso se derrita y comience a dorarse (alrededor de 20 minutos)

SALSA COCTEL

1 taza de ketchup
1/2 cucharada de rábano picante (recién rallado o preparado)
2 cucharadas de jugo de limón
1/4 de cucharadita salsa picante
1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de salsa inglesa
Ingredientes para alrededor de 1 taza

- Vierta todos los ingredientes en el mezclador y mezcle bien a fondo
- Coloque la mezcla en un tazón y refrigere durante toda la noche, para obtener los mejores resultados (esto permite que varios sabores se conviertan en uno solo)

COULIS DE PIMIENTOS ROJOS

30 mL (1 onza) de aceite de oliva
1 cucharadita de ajo, picado
3 cucharadas de cebolla, picada
3 pimientos dulces rojos, en cubitos
150 mL (5 onzas) de vino blanco
Sal a gusto
Pimienta a gusto
150 mL (5 onzas) de caldo de pollo
Ingredientes para alrededor de 550 mL (1 pinta)

- Caliente el aceite en una sartén grande, agregue la cebolla, el ajo y los pimientos dulces, saltee hasta ablandar (cuide de que no se quemen el ajo ni la cebolla)
- Desglase la sartén con el vino, agregue parte del caldo de pollo, y cocine a fuego lento durante unos 15 minutos, sazonando con sal y pimienta
- Coloque en el mezclador, y mezcle bien a fondo hasta que la mezcla tenga un aspecto completamente liso
- Cuele a través de un colador fino o un lienzo
- Use el resto del caldo de pollo para ajustar la viscosidad de la salsa

COULIS DE FRAMBUESAS

900 g (2 libras) de frambuesas
1 taza de azúcar
Agua en cantidad suficiente para casi cubrir las frambuesas (alrededor de 1 1/2 taza)
30 mL (1 onza) de licor Grand Marnier
Ingredientes para alrededor de 550 mL (1 pinta)

- Coloque las frambuesas, el azúcar y el agua en una olla, y comience a cocinar a fuego lento (alrededor de 35 minutos)
- Una vez que la mezcla esté blanda, viértala sobre el escurridor/cedazo, y deje que la máquina aplaste y extraiga el jugo de las frambuesas
- Vuelva a colocar la mezcla en la olla, y reduzca hasta lograr la consistencia deseada (normalmente, hasta que cubra el dorso de una cuchara)
- Cuele la mezcla a través de un colador fino o un lienzo, agregue el licor y refrigere

COULIS DE TOMATES

30 mL (1 onza) de aceite de oliva
2 cucharaditas de ajo, picado
3 cucharadas de cebolla, picada
455 g (1 libra) de tomates romanos, en cubitos
90 mL (3 onzas) de vino tinto
1 cucharadita de orégano fresco, picado
Sal a gusto
Pimienta a gusto
150 mL (5 onzas) de caldo de pollo

3 tazas de agua hirviendo

Tazón con agua helada

Ingredientes para alrededor de 550 mL (1 pinta)

- Haga hervir el agua, y tenga listo un tazón de agua helada
- Usando un cuchillo, practique un pequeño corte en forma de X en el fondo de los tomates
- Eche los tomates en el agua hirviendo y déjelos durante unos 10 segundos; luego llévelos al agua helada para interrumpir el proceso de cocción
- Quite las semillas y la piel (esto se conoce como 'concasée')
- Corte la concasée de tomate en trozos pequeños
- Caliente el aceite en una sartén grande, agregue la cebolla, el ajo y la concasée de tomate, saltee hasta ablandar (cuide de que no se quemen el ajo ni la cebolla)
- Desglase la sartén con el vino, agregue parte del caldo de pollo, y cocine a fuego lento durante unos 15 minutos, sazonando con sal y pimienta
- Una vez que la mezcla esté blanda, viértala sobre el escurridor/cedazo, y deje que la máquina aplaste la mezcla de tomates
- Cuele la mezcla a través de un colador fino
- Excelente para pastas o para una dieta

PAPAS DUQUESA

900 g (2 libras) de papas

60 g (2 onzas) de mantequilla entera

Sal a gusto

Pimienta a gusto

1 huevo

2 yemas de huevo

1,90 L (1/2 galón) de agua

Ingredientes para 10 porciones

- Precaliente el horno hasta 190 °C (375 °F)
- Tenga listas para usar una bandeja para horno forrada con papel pergamino, y una manga para decorar con punta en forma de estrella
- Pele y corte las papas en cubos, échelas en el agua y déjelas calentar hasta que hiervan; cocínelas hasta que pinchándolas con un tenedor se sientan blandas
- Una vez hechas las papas, colóquelas junto con la manteca, la sal, la pimienta, los huevos y las yemas de huevo en el accesorio escurridor/cedazo, y mezcle
- Coloque las papas desmenuzadas en la manga para decorar y distribuya en forma circular
- Pincele con mantequilla y hornee durante unos 10 minutos, o hasta que estén doradas

BATATAS (CAMOTES) DUQUESA

900 g (2 libras) de batatas (camotes)

60 g (2 onzas) de mantequilla entera

Sal a gusto

Pimienta a gusto

1 cucharada de canela

3 cucharadas de azúcar moreno

1 huevo

2 yemas de huevo

1,90 L (1/2 galón) de agua

Ingredientes para 10 porciones

- Precaliente el horno hasta 190 °C (375 °F)
- Tenga listas para usar una bandeja para horno forrada con papel pergamino, y una manga para decorar con punta en forma de estrella
- Pele y corte las batatas en cubos, échelas en el agua y déjelas calentar hasta que hiervan; cocínelas hasta que pinchándolas con un tenedor se sientan blandas
- Una vez hechas las batatas, colóquelas junto con la manteca, la canela, el azúcar, la sal, la pimienta, los huevos y las yemas de huevo en el accesorio escurridor/cedazo, y mezcle
- Coloque las batatas desmenuzadas en la manga para decorar y distribuya en forma circular, formando montañitas
- Pincele con mantequilla y hornee durante unos 10 minutos, o hasta que comiencen a dorarse

HAMBURGUESAS PERFECTAS

900 g (2 libras) de carne (preferiblemente centro de costillar ['ribeye'] o solomillo)

2 cucharadas de sal

Pimienta a gusto

1 cucharadita de ajo, picado

1 cucharada de ají molido

2 trozos de tocino cortado en cubos

1 cucharada de salsa inglesa

1 rebanada de pan blanco desmenuzado

Ingredientes para seis hamburguesas

- Coloque todos los ingredientes en el accesorio para salchichas y 'kebbe', muele usando los agujeros grandes y luego vuelva a moler usando los agujeros pequeños
- Una vez molida, dé a la carne forma de hamburguesas y áselas en una parrilla o frías en una sartén
- Puede usarse carne de venado en lugar de res, pero en ese caso necesitará usar más tocino para agregar grasa y hacer las hamburguesas más sabrosas y jugosas

JUGO DE MANZANA

3 manzanas peladas y sin corazón

1 cucharada de azúcar moreno

1 cucharadita de jugo de limón

Ingredientes para 2 vasos

- Pele, quite el corazón y corte las manzanas en cuartos
- Coloque los cuartos de manzanas en el extractor de jugos, junto con el jugo de limón y el azúcar
- Enfríe el jugo antes de servir

BRISA TROPICAL

110 g (4 onzas) de piña (ananá) fresca (sólo pulpa)

60 g (2 onzas) de mango fresco (sólo pulpa)

60 mL (2 onzas) de Ron Malibu

Ingredientes para un trago

- Coloque la piña y el mango en el extractor de jugos
- Vierta el ron en un vaso con hielo, y agregue el jugo de fruta sobre el ron
- Sirva en fiestas o en la playa
- Para disfrutar de una versión helada, coloque la mezcla en el mezclador y hágala puré hasta que tenga un aspecto completamente liso

BATIDO DE FRUTILLAS

2 tazas de frutillas rebanadas

1 taza de yogur de frutillas de bajo contenido graso

1 cucharada de miel

1 1/2 taza de hielo

1/2 taza de jugo de naranja

Ingredientes para 1 trago

- Coloque todos los ingredientes en el mezclador, y mezcle hasta obtener un aspecto completamente liso
- Refrigere y sirva

PAN FRANCES

475 mL (1 pinta) de agua tibia

15 g (1/2 onza) de levadura seca activa

850 g (1 libra 14 onzas) de harina para pan

15 g (1/2 onza) de sal

Tazón de 120 mL (4 onzas), con agua

Ingredientes para 1,10 kg (2,5 libras)

- Precaliente el horno hasta 200 °C (400 °F)
- Agregue la levadura y el agua al tazón de la batidora, y comience a revolver con el gancho para masa
- Comience a agregar lentamente la harina, hasta combinarla totalmente
- Aumente la velocidad y amase la masa hasta que esté lisa y elástica
- Coloque la masa en un tazón, y déjela elevarse hasta duplicarse
- Una vez que la masa se haya elevado, golpéela y divídala
- Deje que el pan se duplique nuevamente
- Mientras espera, coloque un tazón con agua en el horno para generar vapor
- Una vez elevado el pan, hornéelo durante unos 30 minutos, o hasta que se dore y hornee por dentro

PANECILLOS PARA LA CENA

300 mL (10 onzas) de agua tibia

30 g (1 onza) de levadura seca activa

625 g (1 libra 6 onzas) de harina para pan

1 cucharada de sal

60 g (2 onzas) de azúcar granulado

30 g (1 onza) de leche en polvo desgrasada

30 g (1 onza) de manteca vegetal ('shortening')

30 g (1 onza) de mantequilla sin sal

2 huevos enteros

Ingredientes para 3 docenas de panecillos

- Precaliente el horno hasta 200 °C (400 °F)
- Vierta el agua y la levadura en un tazón y déjelo a un lado
- Coloque todos los demás ingredientes en el tazón de la batidora, y mezcle con el gancho para masa
- Agregue el agua y la levadura al tazón de la batidora, y mezcle con el gancho para masa
- Amase la masa en velocidad 2, durante unos 10 minutos
- Coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado, y deje que se duplique (puede tardar alrededor de una hora)
- Golpee la masa y déjela reposar durante unos pocos minutos
- Divida la masa en bolas de unos 30 g (1 onza) y deje que se duplique nuevamente
- Una vez duplicada la masa, pincele con clara de huevo
- Hornee durante 12 a 15 minutos, o hasta que se doren y horneen por dentro

BOLLOS DE ARANDANO

230 g (8 onzas) de harina
140 g (5 onzas) de azúcar granulado
2 cucharaditas de polvo para hornear
210 mL (7 onzas) de leche
1 huevo
60 g (2 onzas) de manteca blanda
170 g (6 onzas) de arándanos frescos
Ingredientes para 12 bollos

- Precaliente el horno hasta 180 °C (350 °F)
- Combine todos los ingredientes húmedos
- Cierna la harina, el azúcar y el polvo de hornear en el tazón de la batidora
- Agregue la mezcla húmeda a los ingredientes secos, y mezcle
- Cuide de no sobremezclar; la mezcla debe ser grumosa
- Mezcle suavemente los arándanos por medio de una espátula
- Reparta la mezcla de arándanos en el molde para bollos
- Hornee a 180 °C (350 °F) durante unos 18 minutos
- Deje enfriar, y luego retire

ESCARCHADO DE CREMA DE CHOCOLATE ('FUDGE')

2 tazas de azúcar en polvo
1/4 de cucharadita de sal
60 mL (2 onzas) de jarabe de maíz suave
170 g (6 onzas) de manteca derretida
110 g (4 onzas) de cacao en polvo
120 mL (4 onzas) de agua caliente a 60 °C (140 °F) (aproximadamente lo más caliente que salga el agua de la tubería de su hogar)
Ingredientes para 1,40 kg (3 libras)

- Coloque el azúcar, la sal, el cacao en polvo y el jarabe de maíz en el tazón de la batidora, y mezcle
- Agregue la manteca derretida y continúe mezclando
- Agregue el agua caliente y mezcle hasta que tome un aspecto completamente liso; si la mezcla fuera muy espesa, puede diluirse con una simple solución de azúcar
- Aplique el escarchado antes de que se enfríe

MERENGUE BASICO

1 taza de claras de huevo

1/2 taza de azúcar

Ingredientes para recubrir 1 pastel

- Coloque las claras de huevo en el tazón de la batidora, y bata con el batidor de alambre
- Una vez que las claras de huevo forman picos blandos (claras a punto de nieve), agregue lentamente el azúcar
- Luego, recubra su pastel
- La viscosidad del merengue puede determinarse por la cantidad de azúcar: cuanto más azúcar más espeso será el merengue, y cuanto menos azúcar más blando será

QUESADILLAS

230 g (8 onzas) de queso mozzarella

1 pimiento verde asado, rebanado

1 cebolla en juliana (cortada en tiras delgadas)

Pollo deshebrado salteado (sazonado con sal, pimienta, comino y curry)

Sal a gusto

Pimienta a gusto

Curry a gusto

Comino a gusto

- Ase el pimiento y quítele la piel y las semillas
- Rebane y saltee la cebolla en mantequilla, curry, comino, sal y pimienta
- Saltee el pollo en mantequilla, comino y curry
- Desmenuce el queso con el accesorio rebanador/triturador profesional Viking
- Cubra con mantequilla un lado de la tortilla, y colóquela con el lado de la mantequilla hacia abajo en la sartén no adherente Viking
- Agregue una cantidad generosa de queso sobre toda la tortilla
- En un lado agregue la cebolla, el pimiento y el pollo sazonado
- Usando una espátula, doble un lado sobre el otro
- Dé vuelta y sirva

Accesorio:

Accesorio rebanador/triturador de disco de alta velocidad

SALSA 'KICK-IN' DE DOC

4 tomates romanos, cortados en cuartos
Aceite de oliva, sal y pimienta a gusto
1/2 cebolla amarilla, cortada en cuartos
1 jalapeño grande
1 pimiento serrano
2 dientes de ajo
Cilantro a gusto
1/2 lima

- Rocíe el aceite de oliva sobre los tomates y la cebolla, y ase al horno a 200 °C (400 °F) durante unos 15 minutos
- Rebane el jalapeño, el pimiento serrano, el ajo y el cilantro, y déjelos a un lado
- Una vez que los tomates y la cebolla estén asados, corte la cebolla en cubitos del tamaño deseado, y coloque los tomates y el ajo en el accesorio escurridor/cedazo para hacer una pasta
- Una vez procesados los tomates, agregue todos los ingredientes excepto la lima
- Mezcle bien a fondo
- Agregue la lima y revuelva una vez más; luego sirva

Accesorio:

Escurridor/cedazo

BATIDO 'BANANABERRY' (DE BANANAS Y FRUTILLAS)

1/4 de taza de frutillas rebanadas
1 banana rebanada
110 g (4 onzas) de yogur de frutillas de bajo contenido graso
1 cucharada de miel
1 taza de jugo de naranja fresco
4-6 cubos de hielo grandes, o 1 1/2 - 2 tazas de hielo triturado
Ingredientes para 3-4 tragos

- Coloque todos los ingredientes en el mezclador, y mezcle hasta obtener un aspecto completamente liso
- Refrigere o sirva

Accesorio:

Mezclador

MARGARITA

6 limas

1/2 taza (4 onzas) de tequila

2 cucharadas (1 onza) de licor triple sec

2 tazas de hielo

3/4 de taza de azúcar en polvo

1/4 de taza de jugo de naranja

- Exprima las limas con el extractor de jugos profesional Viking, y conserve el jugo
- Agregue el azúcar en polvo, el tequila, el triple sec, el jugo de naranja, el jugo de lima y el hielo
- Mezcle hasta obtener un aspecto completamente liso, y sirva en un vaso con el borde salado

SALSA DE QUESO CON CHORIZO

1/2 cebolla, picada

2 dientes de ajo, picados

1/4 de taza de crema montada

280 g (10 onzas) de queso mozzarella

Chorizo a gusto

- Saltee la cebolla hasta que tome un color bien dorado, agregue luego el ajo y saltee durante unos 30 segundos
- Agregue la crema y el queso, revuelva hasta fundir, y luego vierta en el plato para servir
- Esparza chorizo sobre la salsa
- Sirva con Tostitos

Accesorio:

Rebanador/triturador de disco de alta velocidad

PASTA CON PIMIENTOS ASADOS

1 pimiento amarillo asado al horno

1 pimiento verde asado al horno

1 concassée de tomate

2 dientes de ajo, picados

Pasta

Sal a gusto

Pimienta a gusto

Aceite de oliva a gusto

- Ase los pimientos, y haga concasée de tomate Déjelos a un lado
- Caliente en una sartén el aceite suficiente como para cubrir el fondo
- Agregue el ajo y saltee durante unos 30 segundos
- Agregue al aceite los pimientos y el tomate
- Sazone con sal y pimienta

- Agregue la pasta y remueva hasta que se mezclen la pasta y los pimientos
- Sirva caliente

Accesorio:

Accesorio para pastas

CHORIZO

455 g (1 libra) de carne de cerdo

230 g (8 onzas) de tocino

1 diente de ajo, picado

2 cucharaditas de comino

1 cucharadita de pimienta de Cayena

1 cucharadita de sal

1 cucharada de paprika

1 cucharada de vinagre de vino tinto

- Muela la carne de cerdo usando el accesorio para picar carne, con la criba gruesa
- Muela el tocino y parte de la carne de cerdo con la criba fina
- Agregue los ingredientes restantes en el tazón de la batidora, y mezcle usando la paleta en 'V'
- Una vez combinada totalmente, saltee la mezcla en una sartén hasta que esté hecha (puede ensartar los chorizos o envolverlos con piel)

Accesorio:

Picadora de alimentos con rellenedor



Aprobado por ETL

© 2003 Viking Range Corporation

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

(662) 455-1200

Para obtener información sobre productos, llame a: 1-888-VIKING1 (845-4641),
o visite el sitio Web de Viking: vikingrange.com