Bułki grahamki

220 g wody
400 g mąki pszennej
50 g drożdży
50 g otrębów pszennych
3 ł/s oliwy
1 ł/h cukru
1 ł/h soli
1 białko
mak, sezam pestki słonecznika, dyni

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać wodę, dodać drożdże, cukier, mąkę, otręby, sól, oliwę. Wyrabiać ciasto przez 3 min z prędkością WYRABIANIE CIAST.
Ciasto wyłożyć do miseczki i wstawić do piekarnika do wyrośnięcia (czas ok.15 min, temperatura piekarnika 50°C). Po wyrośnięciu uformować z ciasta ok.12 bułek, posmarować białkiem, posypać makiem, sezamem, pestkami słonecznika, dyni. Wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 50°C. Piec przez ok. 30 min, w temp. 180–200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
220 g wody 50 g drożdży 1 ł/h cukru 400 g mąki pszennej 50 g otrębów pszennych 3 ł/s oliwy 1 ł/h soli	3 min		Wyrabianie ciast
Wyłożyć do wyrośnięcia			
Uformować z ciasta ok. 12 bułek, posmarować białkiem, posypać dowolnym ziarnem. Wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 50°C.			
Piec przez ok. 30 min w temp. 180–200°C			



Chleb pszenny ze słonecznikiem i dynią

230 g ciepłej wody
40 g drożdży
1 ł/h cukru
20 g oliwy
400 g mąki pszennej
½ ł/h soli
50 g słonecznika
50 g pestek dyni

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki w podanej kolejności, wyrabiać przez 2 min z prędkością WYRABIANIE CIAST. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej podłużnej foremki, posmarować białkiem. Wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.

Warianty:
Chleb można posypać ziarnem słonecznika i dyni.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
230 g ciepłej wody 40 g drożdży 1 ł/h cukru 20 g oliwy 400 g mąki pszennej ½ ł/h soli 50 g słonecznika 50 g pestek dyni	2 min		Wyrabianie ciast
Wyłożyć do wysmarowanej podłużnej foremki, posmarować białkiem.			
Wstawić do piekarnika w celu wyrośnięcia na 20 min, w temp. 50°C. Piec przez 30 min, w temp. 200°C.			



Kawa cappuccino

750 g mleka 3 kostki czekolady 4-6 ł/h kawy rozpuszczalnej 3 ł/h cukru ½ MK likieru (Amaretto)	Wykonanie: Założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, zaprogramować czas 5 min, temp. 90°C, prędkość 5. Kawę podawać w filiżankach posypaną rozdrobnioną czekoladą

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 3 kostki czekolady 750 g mleka 4-6 ł/h kawy rozpuszczalnej 3 ł/h cukru ½ MK likieru (Amaretto)	5 min	90°C	5



Lody truskawkowe

250 g mrożonych truskawek woreczek (zamrożonej w kostki) słodkiej śmietanki 12% 3 ł/s cukru	Wykonanie: Do suchego naczynia wsypać cukier i zaprogramować czas 10 s, prędkość 10. Dodać truskawki i kostki śmietanki, rozdrabniać przez ok. 10 s, z prędkością 10. Następnie wyrabiać masę lodową z prędkością 5-6 za pomocą łopatki, „zdrapując" masę ze ścianek naczynia do momentu uzyskania jednolitej masy. Przewidywany czas wyrabiania to ok. 40-50 s. Warianty: Dodając 3 łyżki zamrożonych jagód, uzyskamy lody jagodowe.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
3 ł/s cukru	10 s		10
250 g mrożonych truskawek woreczek (zamrożonej w kostki) słodkiej śmietanki 12%	10 s		10
Wyrabiać do uzyskania jednolitej masy	40-50 s		5-6



Masło

500 g śmietany (najlepiej kremówki) 36%	Wykonanie: Przestudzić naczynie miksujące zimną wodą. Założyć motylek. Do naczynia miksującego wlać śmietanę. Ubijać przez 3-5 min z prędkością 4-5 do momentu drgania naczynia. Gdy utworzy się masło, odlać maślankę do innego naczynia (stanowi doskonały napój mleczny). Do naczynia z wyrobionym masłem wlać zimną wodę w celu przepłukania masła. Następnie przerzucić masło do sita, odcedzając wodę. Potrząsając sitem, wyrobić osełkę.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek. Do suchego, zimnego naczynia wlać 500 g śmietany (najlepiej kremówki) 36%	3-5 min (do momentu aż powstanie masło)		4-5

Przelać maślankę do innego naczynia.

Wlać zimną wodę w celu przepłukania masła. Następnie przerzucić masło do sita, odcedzając wodę. Potrząsając sitem, wyrobić osełkę.





Placki ziemniaczane

750 g obranych ziemniaków 1 cebula 2 jajka 100 g mąki pszennej sól, pieprz	Wykonanie: Wszystkie składniki włożyć do naczynia miksującego, miksować przez 30 s, z prędkością 8. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
750 g obranych ziemniaków 1 cebula 2 jajka 100 g mąki pszennej sól, pieprz	30 s		8

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.



Shake truskawkowy

200 g mrożonych truskawek 3 ł/s cukru 4 MK mleka sok z ½ cytryny	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć truskawki i cukier, miksować przez 10 s, z prędkością 8. Dodać mleko, sok z cytryny, ustawić czas 15 s, prędkość 6.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
200 g mrożonych truskawek 3 ł/s cukru	10 s		8
4 MK mleka sok z ½ cytryny	15 s		6



Sok z natki pietruszki

1 jabłko (pokrojone w ćwiartki, bez pestek i łupinek) 1 cytryna (obrana, bez pestek, pokrojona w plastry) 6–7 gałązek natki pietruszki (z łodygami) 1ł/s cukru 750 g wody	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki (oprócz wody), miksować przez 40 s, z prędkością 10. Dodać wodę, zaprogramować 1 min, prędkość 8 (w razie potrzeby sok przelać przez sito).

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1 jabłko (pokrojone w ćwiartki, bez pestek i łupinek) 1 cytryna (obrana, bez pestek, pokrojona w plastry) 6–7 gałązek natki pietruszki (z łodygami) 1ł/s cukru	40 s		10
750 g wody	1 min		8



Sok z pomarańczy

2 pomarańcze (obrane, bez pestek, pokrojone w plastry)
1 cytryna (obrana, bez pestek)
3 ł/s cukru
750 g wody

Wykonanie:
Składniki (oprócz wody) włożyć do naczynia miksującego, miksować przez 30 s, z prędkością Turbo. Dodać wodę, zaprogramować czas 1 min prędkość 8 (w razie potrzeby sok przelać przez sito).

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
2 pomarańcze (obrane, bez pestek, pokrojone w plastry) 1 cytryna (obrana bez pestek) 3 ł/s cukru	30 s		Turbo
750 g wody	1 min		8



Surówka

1 jabłko pokrojone w ćwiartki (bez pestek i łupinek)
30 g porów (w plasterkach)
150 g białej kapusty
1 marchew
2 ogórki konserwowe
1 ząbek czosnku
½ pęczka kopru
sok z ½ cytryny
2 ł/s oliwy
sól ziołowa

Wykonanie:
Na wirujące noże wrzucić ząbek czosnku, koper, szatkować przez 15 s, z prędkością 6. Dodać pozostałe składniki, rozdrabniać z prędkością 3<5, pomagając łopatką, do momentu uzyskania preferowanego rozdrobnienia (przewidywany czas to 8-10 s).

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 1 ząbek czosnku ½ pęczka kopru	15 s		6
1 jabłko pokrojone w ćwiartki (bez pestek i łupinek) 30 g porów (w plasterkach) 150 g białej kapusty 1 marchew 2 ogórki konserwowe sok z ½ cytryny 2 ł/s oliwy sól ziołowa	8-10 s		3<5

Zabajone

350 g białego półsłodkiego wina
80 g cukru
3 - 4 żółtka

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki, zaprogramować czas 6 min, temp. 70°C, prędkość 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 350 g białego półsłodkiego wina 80 g cukru 3 - 4 żółtka	6 min	70°C	5

Zupa krem z pieczarek

300 g pieczarek (obranych, bez blaszek i ogonków)
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
2 serki topione śmietankowe (trójkąciki)
1 ł/s mąki ziemniaczanej
50 g porów
1 ł/h vegety
3 gałązki natki pietruszki
100 g kwaśnej śmietany
500 g wody

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego wrzucić na wirujące noże pietruszkę, miksować przez 6 s, z prędkością 7. Dodać pieczarki, rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218), serki topione, mąkę ziemniaczaną, pory, Vegetę. Dodać 1 MK wody, zaprogramować czas 1 min, prędkość 8-9. Dodać pozostałą ilość wody i gotować przez 8 min, w temp. 100°C, z prędkością 5. Pod koniec gotowania dodać śmietanę. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Wrzucić na wirujące noże 3 gałązki natki pietruszki	6 s		7
300 g pieczarek (obranych , bez blaszek i ogonków) 2 rosołki wołowe 2 serki topione śmietankowe (trójkąciki) 1 ł/s mąki ziemniaczanej 50 g porów 1 ł/h vegety 1 MK wody	1 min		8-9
4 MK wody Dodać pod koniec gotowania 100 g kwaśnej śmietany	8 min	100°C	5



Zupa krem z liści sałaty

6 liści sałaty
rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218)
1 ł/h masła
50 g mąki ryżowej
mały jogurt naturalny (150 g)
½ pęczka koperku
1 ł/h vegety
pieprz
500 ml wody

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki (oprócz wody), zaprogramować czas 1 min, prędkość 10. Dodać wodę, gotować przez 8 min, w temp. 100 °C, z prędkością 5. Podawać z groszkiem ptysiowym, grzankami lub jajkiem na twardo.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
6 liści sałaty rosołki wołowe 1/h (przepis str. 218) 1 ł/h masła 50 g mąki ryżowej mały jogurt naturalny (150 g) ½ pęczka koperku 1 ł/h vegety pieprz	1 min		10
500 ml wody	8 min	100 °C	5
Podawać z groszkiem ptysiowym, grzankami lub jajkiem na twardo.			

Zupa krem z zielonego ogórka

250 g zielonego ogórka ze skórką
rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218)
1 serek topiony śmietankowy (trójkąciki)
1 ł/s mąki ziemniaczanej
50 g porów
½ pęczka koperku
1 ł/h vegety
pieprz
100 g kwaśnej śmietany
500 ml wody

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego na wirujące noże wrzucić koperek, miksować przez 6 s, z prędkością 7. Dodać ogórek, rosołki wołowe, serki topione, mąkę ziemniaczaną, pory, vegetę, pieprz. Dolać 100 ml wody, miksować przez 1 min, z prędkością 8-9. Dodać pozostałą ilość wody, gotować przez 8 min, w temp. 100°C, z prędkością 5. Pod koniec gotowania dodać śmietanę, podawać z groszkiem ptysiowym lub grzankami.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
- na wirujące noże ½ pęczka koperku	6 s		7
250 g zielonego ogórka ze skórką rosołki wołowe 2/h (przepis str. 218) 1 serek topiony śmietankowy (trójkąciki) 1 ł/s mąki ziemniaczanej 50 g porów 1 ł/h vegety pieprz 1 MK wody	1 min		8-9
4 MK wody Dodać pod koniec gotowania 100 g kwaśnej śmietany	8 min	100 °C	5