

RICETTARIO/RECIPE BOOK

APPARECCHIO FRULLINO FRAPPÉ

FRAPPÉ AL LATTE: usare latte rigorosamente magro e freddo, 1 cucchiaino di zucchero e del ghiaccio tritato a neve.

FRAPPÉ VARI: aggiungere, a piacere, cacao, caffè o sciroppi.

ZABAIONE: 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di zucchero, 1 bicchierino di marsala e una grattatina di buccia di limone.

MAIONESE: 1 uovo intero, qualche goccia di limone, un pizzico di sale, mezzo bicchiere di olio. Far funzionare aggiungendo dall'alto un filo d'olio fino alla consistenza voluta.

SALSA ROSA: aggiungere alla maionese Tabasco e mezzo bicchierino di whisky.

APPARECCHIO FRULLATORE CON GRUPPO COLTELLI

FRULLATORI VARI: inserire nel bicchiere la frutta desiderata tagliata a pezzi, 1 bicchiere di latte o di succo di frutta, 2 cucchiaini di zucchero.

MOUSSE DI FRUTTA: come per il frullato sostituendo il latte con panna o mascarpone.

SALSA PRIMAVERA: aggiungere ad una base di maionese un trito di verdure o sottaceti.

SALSA TONNATA: aggiungere ad una base di maionese del tonno a pezzetti ed alcuni capperi a piacere.

VELLUTATE DI VERDURA: frullare un normale minestrone (non bollente) con un bicchiere di panna e servire con crostini.

APPARECCHIO FRULLATORE CON CONO SPECIALE

FRAPPÉ VARI: come sopra.

SGROPPINO AL LIMONE: 1 pallina di gelato al limone, 1 bicchierino di Vodka.

SORBETTO ALLA ROMANA: 1 pallina di gelato alla crema, 1 bicchierino di Marsala secco.

MAIONESE: 1 uovo intero, mezzo bicchiere di olio, qualche goccia di limone, un pizzico di sale TUTTI ALLA STESSA TEMPERATURA frullare in 1° velocità finché il composto si stabilizza, poi, alzato il coperchio, aggiungere altro olio a filo a piacere.

APPARECCHIO MIXAGE

PRE-DINNER: gr. 30 di Vodka - gr. 20 di Bitter Campari - gr. 20 di Martini Dry - gr. 10 di Mandarinetto - Spruzzata di buccia di limone.

LONG DRINK: gr. 40 di Rum bianco - gr. 20 di Cordial Campari - gr. 40 di frullato di papaia - gocce di limone e granatina.

AFTER-DINNER: 1/3 di Amaretto di Saronno - 1/3 di Cordial Campari - 1/3 di Menta Sacco verde - Ghiaccio tritato quanto basta.

CAFFÈ SHAKERATO: una tazzina di caffè espresso - ghiaccio tritato a piacere - un po' di zucchero.

APPARECCHIO CIOCCOLATIERA

Stemperare 8/9 bustine di "Cameo Ciobar" in un litro di latte freddo a lunga conservazione (oppure 8/9 cucchiaini della seguente miscela: 1800 gr di zucchero + 600 gr di cacao + 300 gr di farina di fecola + 1 punta di aroma vaniglia). Versare la miscela ottenuta nel contenitore della cioccolatiera con la spatola inserita. Azionare entrambi gli interruttori e posizionare il termostato a 90° fino a cottura del composto. Abbassare quindi la temperatura a circa 60/70° secondo necessità.

APPARECCHIO SPEZZAGHIACCIO

MEDITERRANEAN CAIPIRINHA: 4 cl di cachaça Sabatiba pura, 3 fragole, 3 chicchi di uva bianca, 4 foglie piccole di basilico, 2 cucchiaini di zucchero. Eliminare il picciolo delle fragole e i semi dei chicchi d'uva, tagliare a pezzetti la frutta, porla in un bicchiere a cilindro, unire il basilico e lo zucchero e schiacciare con un pestello di legno. Aggiungere abbondante ghiaccio spezzato grosso, versare la cachaça e mescolare. Guarnire con altro basilico.

APPLIANCE FRAPPE' BLENDER

MILK SHAKE: one glass of skimmed and cold milk, one spoonful of sugar and "snow crushed" ice.

VARIOUS FRAPPE: add to the shake (to your choice) cocoa, coffee or syrup.

ZABAGLIONE: two eggs yolks, two spoonfuls of sugar, one small glass of Marsala and one grated lemon rind.

MAYONNAISE: one egg, some lemon drops, a pinch of salt, half a glass of oil. Stir in oil, until you reach the right consistency.

RED SAUCE: add to the mayonnaise a little ketchup, a little Tabasco and half a small glass of Whisky.

APPLIANCE BLENDER WITH KNIVES

VARIOUS MIXERS: cut up the desired fruit and put into a glass, add one glass of milk or fruit juice and two spoonfuls of sugar.

FRUIT MOUSSE: as with the mixers, substitute the milk with either cream or mascarpone.

SPRING SAUCE: with a mayonnaise base, add minced vegetables or pickles.

TUNA FLAVOURED: with a mayonnaise base, add some tuna chunks and some capers (if required).

VEGETABLE SAUCE: mix together a normal minestrone (not boiling) with a glass of cream and serve with crusty bread.

APPLIANCE BLENDER WITH CONE

VARIOUS FRAPPE: as above.

LEMON SORBET DRINK: one scoop of lemon ice cream, one small glass of vodka.

ROMANA SORBET: one scoop of cream flavoured ice cream, one small glass of dry marsala.

MAYONNAISE: one egg, half a glass of oil, some drops of lemon juice, a pinch of salt. Mix all together at the same temperature at speed setting 1, until the mixture stabilizes, lift up the cover adding some more oil to your meet your needs.

APPLIANCE MIXAGE

PRE-DINNER: 30g of vodka, 20g of bitter campari, 20g of dry-martini, 10g of orange liquor, squeeze of lemon juice.

LONG-DRINK: 40g of white rum, 20g of campari, 40g of mixed papaya, some drops of lemon and grenadine juice.

AFTER-DINNER: 1/3 of saronno amaretto, 1/3 of campari, 1/3 of green sacco mint, crushed ice added to your choice.

ICED-COFFEE: small cup of coffee, crushed ice, a little sugar.

APPLIANCE CHOCOLATE POT

Mix the contents of 8/9 packets of "Cameo Ciobar" with 1 litre of UHT cold milk (or you can use 8/9 spoonful of the follow mixture: 1800 gr of sugar + 600 gr of cocoa + 300 gr of starch flour + little vanilla flavour). Put this mixture into the container and cook it at the maximum temperature (90°) for about 30/40 min.; lower the thermostat to about 60/70° to serve an optimum hot chocolate drink.

APPLIANCE IVE BREAKER

MEDITERRANEAN CAIPIRINHA: 4 cl of cachaça Sagatiba, 3 strawberries, 3 white grape, 4 small leaves of basil, 2 spoonfuls of sugar. Eliminate the stalk of the strawberries and the pips of the grape, cut the fruits and put these into a cylindrical glass, add the basil leaves and the sugar. Squash with a wood pestle. Add some broken ice, pour out the cachaça and mix. Garnish with other basil leaves.