

SUGERENCIAS FOURNEE



- RECETAS RAPIDAS-
ECONOMICAS Y SALUDABLES

fournée

BATERIA ECOLOGICA DE COCINA EN RESPUESTA A UNA CONCEPCIÓN ECOLOGISTA

- ELIGE PARA SUS PIEZAS UN MATERIAL NOBLE, ENTERAMENTE RECICLABLE, ATÓXICO, UNO DE LOS COMPONENTES BÁSICOS DE LA CORTEZA TERRESTRE:

EL ALUMINIO.

- RECUBRE LOS INTERIORES CON UN ANTIADHERENTE DE PRIMERÍSIMA CALIDAD AISLANTE DE TODA POSIBLE CONTAMINACIÓN.
- CREA UN DISEÑO ADECUADO PARA LOGRAR EL MAYOR APROVECHAMIENTO Y LA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR CON UN MÍNIMO CONSUNO DE ENERGÍA.
- LOGRA PREPARACIONES RÁPIDAS, CON UN MÍNIMO FONDO DE COCCIÓN O SIN ÉL, CONSERVANDO ASÍ LOS VALORES NUTRITIVOS DE LOS ALIMENTOS SU SABOR NATURAL, SU AROMA Y SU COLOR.
 - HACE QUE SUS PIEZAS SEAN ADAPTABLES A LAS DIETAS MÁS EXIGENTES POR SU ALTÍSIMA FUNCIONALIDAD.

*"QUE TU ALIMENTO SEA TU ÚNICA
MEDICINA"*

ESTA SENTENCIA DEL MÁS IMPORTANTE
MÉDICO DE LA ANTIGÜEDAD,
HIPÓCRATES, ES UNA JOYA PARA PONER
EN PRÁCTICA EN NUESTROS DIAS.



CACEROLAS
BIFERAS
SARTENES
VAPORIERAS
MOLDES
ACCESORIOS
JARROS
COMPLEMENTOS
SAVARINES
SETS
CAZUELAS
EXCLUSIVAS

COMIDA SALUDABLE ECOLOGÍA Y AHORRO SENCILLEZ Y RAPIDEZ

Piezas de aluminio fundidas
en un solo cuerpo
de importante espesor,
cubiertas de antiadherente
de primerísima calidad.

Diseño que logra una distribución
uniforme del calor y un óptimo
aprovechamiento del producto,
con mínimo consumo de energía,
conservando así los valores
nutritivos de los alimentos,
su sabor natural, su
aroma y color

Piense su menú.

Seleccione los ingredientes a utilizar

Elija la pieza que más se adapte

a la preparación que desea hacer y ...

¡ DISFRUTELA AL USARLA !

**Función Horno, Cocción
al vapor, baño María,
Freidora y Parrilla
utilizando
solo una hornalla**

FOURNEE...
UNA CACEROLA,
MILES DE POSIBILIDADES

CUIDADOS DE TU PIEZA

ANTES DE ESTRENAR SU PIEZA:

Lave con agua y jabón o detergente, seque y luego pase un algodón embebido en aceite comestible sobre el antiadherente que recubre el interior de sus piezas. Deje por espacio de 2 horas y proceda a lavar nuevamente.

Repita esta operación cada dos meses.

EN SU USO COTIDIANO:

Lave sus piezas con esponja agua y detergente, descartando todo producto abrasivo.

- **CUIDELAS EVITANDO CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA**
 - **NO UTILICE ELEMENTOS DE METAL**
- **AL GUARDARLAS CUIDE QUE LAS PERILLAS NO RAYEN EL INTERIOR**

Tenga en cuenta que según la función que la pieza vaya a realizar: **Horneado, fritura, cocción al vapor o parrilla**, será necesario o no calentarla previamente y determinar la intensidad del fuego.

En cualquiera de los casos siempre **es recomendable lubricar la pieza** para mejor preservación del antiadherente

LOS FUEGOS

Recuerde que según la función que vaya a realizar su pieza necesita un fuego especial. Consulte la siguiente tabla:

<p>MÍNIMO SUAVE</p>   <p>Forma una corona en la hornalla. Perilla entre máximo y cerrado.</p>	<p>MÍNIMO</p>   <p>Toca levemente la base de la cacerola</p>
<p>MEDIO</p>   <p>Toca el fondo de la cacerola sin abarcar el total de la base.</p>	<p>MÁXIMO</p>   <p>Cubre totalmente la base sin salirse por los bordes.</p>

Consulte con la tabla correspondiente
y con las instrucciones específicas enumeradas
al comienzo de cada función.

DEL BUEN USO Y CUIDADO DE SUS PIEZAS
DEPENDE SU BUEN FUNCIONAMIENTO.

BENEFICIOS



COCCIÓN HÚMEDA

GRACIAS A SU CIERRE
PERFECTO PERMITE
COCINAR LOS ALIMENTOS
EN SU PROPIO JUGO,
CONSERVANDO
LOS NUTRIENTES
Y SABORES.



ECONOMIZA GAS

REEMPLAZA AL HORNO
Y SE EVITA EL CONSUMO
EXCESIVO DE GAS

(EL CONSUMO DEL HORNO
ES IGUAL A 6 HORNALLAS).



AHORRA TIEMPO

EFFECTO MINI-HORNO
POR CALOR ENVOLVENTE.

COCINA MÁS RÁPIDO
Y MANTIENE EL CALOR
POR MÁS TIEMPO.

HORNO MASAS

- DIRECTO EN LA PIEZA -



(TORTAS - TARTAS - MASITAS - PIZZAS)

LUBRIQUE LA PIEZA EN FRIO. VUELQUE O ACOMODE LA PREPARACIÓN, TAPE Y MANTENGA EL FUEGO MÍNIMO SUAVE DURANTE TODA LA COCCIÓN

- SI ESTÁ COCINANDO MASITAS O PIZZAS NO NECESITARÁ ENFRIAR NI LUBRICAR SUS PIEZAS EN LAS TANDAS SIGUIENTES

SOUFFLÉ DE JAMÓN y QUESO

Pieza: SF 26 o SF23 reduciendo un poco las cantidades



INGREDIENTES:

- 1 disco de pascualina.
- **100 grs.** de panceta ahumada o jamón cocido .
- **100 grs.** de queso de maquina
- 1 pote chico de queso crema.
- queso de rallar
- **4** huevos
- sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACION:

Enmantecar la pieza y acomodar un disco de pascualina levantando los bordes. Cubrir con las fetas del fiambre elegido. En un bol mezclar el queso blanco, el queso de rallar, las yemas y condimentar a gusto Batir las claras a punto nieve y unir suavemente al resto de la preparación. Volcar todo sobre la base ya dispuesta y cocinar a fuego mínimo suave, Cuando el soufflé éste firme distribuir sobre él, el queso de máquina cortado finamente. Apagar el fuego y dejar unos minutos más con la pieza tapada. Espolvorear con orégano y servir caliente.

TARTA DE VERDURAS

Piezas: SF 26 y GF 26



INGREDIENTES:

- **1 disco** de pascualina o masa casera a gusto .
- **1 atado** de espinacas
- **1** cebolla
- **1** zanahoria
- **1/2** Aji
- **50 grs.** de queso de rallar
- **4** huevos
- **2 cdas** de queso crema (opcional)
- **100 grs.** de queso fresco
- sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACION:

Lavar la verdura. Escurrir y secar las hojas y picar muy finamente. Colocar en un bol y agregar la cebolla picada, la zanahoria rallada, el queso de rallar, el queso crema y por último los huevos batidos. Condimentar a gusto. Enmantecar la pieza y forrarla con un disco de pascualina. Colocar el relleno y llevar a **fuego mínimo suave**. Cuando la masa esté dorada y la cocción de las verduras firme acomodar el queso fresco sobre la tarta y dejar 2 ó 3 min, más Espolvorear con orégano, Para la pieza **LF 31** utilizar 2 tapas juntas de pascualina, estirar con palote del tamaño adecuado para la pieza. Para el relleno duplicar la cantidad de ingredientes.

PIZZA RELLENA

Pieza SF28, Para Zf33 duplicar ingredientes



INGREDIENTES:

Masa

- **250 grs.** de harina.
- **20 grs.** de levadura
- **1 cda** de aceite
- **1 cdita** de orégano o condimento para pizza
- agua tibia (cant. necesaria)

Relleno

- **2** cebollas
- **100 grs.** de jamón cocido.
- **150 grs.** de queso fresco
- salsa de tomate o tomate fresco triturado.

PREPARACION:

Preparar la masa de la pizza en la forma habitual. Dejar levar y luego estirar la masa en dos discos delgados del tamaño de la pieza. Aceitar la base de la cassoulet. Colocar allí las cebollas cortadas en rodajas no muy finas. Espolvorear con orégano. Cubrir con uno de los discos de masa. Acomodar sobre él, el tomate, el queso y el jamón. Tapar con el otro disco de masa. Presionar ligeramente los bordes y llevar a fuego mínimo suave. Una vez que doró de un lado, dar vuelta para dorar del lado de la base, para facilitar la tarea se puede aceitar o enharinar el plato o bandeja que se utilice. Cuando la pizza esté lista desmoldar con espátula deslizando sobre la tabla o plato.

PIZZA DE ESPINACA

Pieza LF31 O ZF33



INGREDIENTES:

Masa

- **250 grs.** de harina.
- **20 grs.** de levadura
- **1 cda** de aceite
- agua tibia (cant. necesaria)

Cubierta

- **1/2 atado** espinaca
- **1** huevo.
- queso rallado
- sal, pimienta
- **1 taza** de Salsa Bechamel

PREPARACION:

Preparar la masa de la pizza y forrar con ella la CASSOULET o Pizzera ligeramente aceitada. Picar muy finamente la espinaca, mezclarla con huevo batido, el queso de rallar y los condimentos. Cubrir la masa con el relleno y cocinar a fuego mínimo. Cuando la masa esté dorada cubrir la pizza con una taza de salsa blanca y espolvorear con queso rallado. Dejar unos minutos más hasta que esté firme.

**RECUERDE QUE CON LAS PIEZAS FOURNEE
NO SE NECESITA PRE-COCER LAS VERDURAS**

BIZCOCHUELO ESPECIAL

Pieza: CF 26 o CF20 reduciendo a la mitad las cantidades



INGREDIENTES:

- **6** huevos.
- **2 tazas** de harina leudante .
- **2 tazas** de azúcar.
- **1/2 taza** de fécula de maíz
- **1 taza** de agua hirviendo
- esencia de vainilla o ralladura de limón

PREPARACION:

Separar las claras de las yemas. Batir las yemas con una taza de azúcar hasta que el batido esté casi blanco. Incorporar luego el agua hirviendo lentamente, la harina, la fécula y la esencia mientras se sigue batiendo. Aparte hacer un merengue con las claras y el azúcar restante. Cuando esté muy firme volcar sobre la preparación anterior y unir suavemente con espátula. Enmantecar la pieza, volcar la preparación y cocinar a fuego mínimo suave.

TORTITAS NEGRAS

Piezas: SF 26 y GF 26 o Cualquier pieza Chata



INGREDIENTES:

- **50gr** de manteca Pomada
- **250gr** de harina leudante
- **1 pocillo** de leche
- **250gr** de azúcar negra mezclada con **1 cdita** de harina

PREPARACION:

Mezclar en un bol la manteca blanda con la harina leudante. incorporar la leche hasta lograr una masa tierna. estirla con palote a 1/2 cm de espesor y cortar discos de 5 cm de diametro.

Colocar en la pieza fría sin lubricar.

Espolvorear con el azúcar.

Cocinar a fuego mínimo durante 20 minutos

Dejar enfriar para comerlas.

PIZZA NAPOLITANA

Pieza Lf31 o Zf33



INGREDIENTES:

Masa

- **1/2 kg.** de harina
- **25 grs.** de levadura
- **1 cda** de azúcar
- **1 cda** de aceite
- agua cantidad necesaria

Cubierta

- salsa de tomate
- **1/2 kg.** de muzzarella
- **2** tomates en rodajas
- orégano, ajo
- aceituna negras a gusto
- Sal A gusto

PREPARACION:

Mezclar la levadura con el azúcar y agua tibia, dejar 10 minutos hasta que tome aspecto esponjoso. En un bol incorporar la harina con la sal, la levadura uniendo ambas preparaciones con agua tibia, Amasar el bollo y dejar levar hasta que duplique su volumen Estirar la masa pintar, con la salsa de tomate y colocar sobre la pizzera previamente calentada a fuego máximo por no mas de 2 minutos. Tapar y pre- cocinar a fuego minimo suave hasta que la masa este seguida (aprox. 5 minutos).

Agregar la muzzarella las rodajas de tomate, el ajo y el orégano. Terminar la cocción y desmoldar inmediatamente. Decorar con las aceitunas

TORTA DE NARANJA

Pieza: CUF24 o CF26, para la CF23 utilice la 3/4 parte.



INGREDIENTES:

- **4** huevos
- **2 tazas** de azúcar
- **2 y 1/2 tazas** de harina leudante
- **1 pocillo** de aceite
- jugo de ralladura de **2** naranjas
- esencia de vainilla

PREPARACION:

Separar las claras de las yemas. Batir muy bien las yemas con una taza de azúcar y el pocillo de aceite. Incorporar la harina alternando con el jugo de naranja. Aromatizar con la ralladura de naranja y la esencia de vainilla. Aparte batir las claras con el azúcar restante hasta lograr el punto merengue. Incorporar a la primera preparación uniendo muy suavemente con espátula. Enmantecar la olla CF 26 y volcar la preparación. Cocinar a fuego mínimo suave.

TARTA DE DURAZNOS

Piezas: LF31 y CF20



INGREDIENTES:

- **50 grs.** de manteca
- **1 y 1/2 taza** de harina leudante
- **4 cdas** de azúcar
- **1** huevo
- leche (cantidad necesaria)
- esencia de vainilla o ralladura de limón
- **1 lata** de duraznos en almíbar
- **100gr** de postre de caramelo o vainilla

PREPARACION:

Colocar en un bol la harina, el azúcar y la manteca, desarmar esta última con un tenedor. Incorporar el huevo y unas cucharadas de leche, necesarias para unir y formar una masa tierna. Dejar descansar 15 min. en la heladera. Enmantecar la CASSOULET y colocar la masa levantando ligeramente los bordes. Cocinar a fuego mínimo suave. Dejar enfriar y luego desmoldar. Decorar acomodando los duraznos en gajitos en forma de flor sobre la torta. Aparte preparar en la Cf20 el postre de caramelo reemplazando la leche por el almíbar de los duraznos. Cuando rompa el hervor dejar hervir un par de minutos revolviendo constantemente y luego volcar sobre los duraznos distribuyendo con la ayuda de una espátula. Dejar enfriar y servir acompañado de crema chantilly.

TORTA DE CEBOLLA

Pieza, Gdf26



INGREDIENTES:

- **1/4 taza** de maicena
- **1 taza** de harina leudante
- **2 tazas** cebolla cruda picada
- **1 taza** de queso rallado
- **3** huevos
- **1 taza** de leche
- **1/4 taza** de aceite
- **1 taza** de queso mantecoso

PREPARACION:

Mezclar la maicena, la harina, la cebolla, el queso rallado, los huevos uno a uno, la taza de leche, el aceite y por último el queso mantecoso. Hacer una masa compacta, aceitar la pieza, colocar la preparación y cocinar a fuego mínimo suave. Una vez que doro dar vuelta la guisera.

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE

Piezas Rf32



INGREDIENTES:

- **5** huevos
- **150 grs.** de manteca
- **150 grs.** de chocolate
- **1 y 1/2 taza** de azúcar
- **2 y 1/2 taza** de harina leudante
- **1 cdita** de bicarbonato
- **1/2 vasito** de ron o coñac

PREPARACION:

Batir a punto espuma los huevos enteros con el azúcar. Aparte diluir el chocolate con un chorrito de agua y una vez frío agregarle el ron o coñac y mezclar con la primera preparación. Unir la harina con el bicarbonato e incorporarla en forma de lluvia mientras se continúa batiendo.

Finalmente unir la manteca muy blanda, en cucharadas.

Enmantecar la ROTISSERIE y verter la preparación cocinando a fuego mínimo suave.

TORTA INVERTIDA

Pieza Sf26



INGREDIENTES:

- **2** manzanas verdes
- **1 taza** de azúcar
- **3** huevos
- harina (la misma cantidad que ocupan los huevos en un vaso)
- azúcar (igual que la harina)

PREPARACION:

Espolvorear el fondo de la sartén con el azúcar. Colocar sobre fuego fuerte y cuando el caramelo comience a tomar color, retirar del fuego y dejar que termine de hacerse distribuyéndolo en toda la pieza. Pelar y cortar las manzanas en gajitos y colocar a modo de flor sobre el caramelo Preparar el bizcochuelo batiendo los huevos con el azúcar hasta que el batido esté casi blanco (con batidora eléctrica). Luego espolvorear la harina y mezclar suavemente en forma envolvente. Aromatizar con la esencia de vainilla. Volcar la preparación sobre las manzanas y cocinar a fuego mínimo suave hasta que el bizcochuelo esté firme. Antes de desmoldar llevar un minuto el fuego a máximo para que el caramelo se despreque fácilmente.

TARTA DE COCO

Pieza Sf26 o Gf26



INGREDIENTES:

- **Masa**
- **8 cdas** harina leudante
- **5 cdas** leche
- **5 cdas** aceite
- **2 cdas** azúcar
- dulce de leche o mermelada
- **Relleno**
- **1 tazón** de coco
- **1/2 taza** de azúcar
- **2** huevos
- **1** yema

PREPARACION:

Unir los ingredientes de la masa, tomarla y amasarla ligeramente. Dejarla descanasar 10 a 15 minutos en la heladera. Luego estirla y forrar con ella la pieza SF 26 o GF 26 sin necesidad de lubricar, Untar la masa con dulce de leche o mermelada a gusto. Preparar el relleno mezclando el coco, el azúcar y los huevos. Distribuir sobre la masa y cocinar a fuego mínimo suave.enfriar y servir acompañado de crema chanilly.

PASTEL DE MANZANAS

Pieza GDF26



INGREDIENTES:

Masa

- **250 grs.** de harina leudante
- **150 grs.** de manteca o margarina vegetal
- Agua fría

Relleno

- **5** manzanas
- **10 cdas** de azúcar
- **2 cdas** de maicena
- canela a gusto
- nueces picadas
- azúcar impalpable

PREPARACION:

Colocar en un bol la manteca fría cortada en cubitos y la harina. Ir desarmando con un tenedor o un cuchillo mientras se agrega el agua hasta lograr una masa con cuerpo. Volcar sobre mármol o tabla enharinada y estirar la masa hasta que quede de medio centímetro de espesor aproximadamente. Espolvorear con harina, doblarla en tres o cuatro partes y luego volver a estirla con el palote. Repetir este procedimiento tres veces más. Al estirla por última vez cortarla en dos círculos que cubran la pieza y dejarla descansar 15 minutos en la heladera antes de utilizar. Preparar el relleno pelando las manzanas y cortarlas en finas rodajitas. Colocar en un bol, espolvorear con el azúcar, la maicena, la canela y las nueces picadas. Mezclar todo, forrar con uno de los círculos de masa la pieza y rellenar el pastel. Cubrir con el otro círculo y sellar los bordes. Cocinar a fuego mínimo suave, cuando doró de un lado, dar vuelta y dorar del otro. Al desmoldar espolvorear con azúcar impalpable.

GALLETITAS DE AVENA Y CHOCOLATE

Piezas Rf32 o ZF3



INGREDIENTES:

- **150gr** Manteca Blanda
- **1/2 taza** Azúcar Integral
- **1/4 taza** Azúcar Blanca
- **1** Huevo
- **1 cdita** Esencia de Vainilla
- **1 taza** Harina 0000
- **1/2 cdta** Bicarbonato de Sodio
- **1 pizca** de Sal
- **2 y 1/4 taza** Avena Tradicional
- **1/2 taza** Nueces Picadas
- **1 taza** Chips de Chocolate

PREPARACION:

En un bol mezclar la manteca con las dos clases de azúcar, el huevo y la esencia. Incorporar los ingredientes secos. Mezclar. Agregar las nueces y los chips. En el molde pizzero colocar cucharadas de preparación y aplastarlas un poco. Cocinar 10 a 15 minutos. Retirarlas con cuidado y dejar que se enfríen.

TORTA DE NARANJA Y YOGURT

Pieza Cf26



INGREDIENTES:

- **250 grs.** de azúcar
- **300 grs.** de harina
- **4** huevos
- **1** yogur entero natural o Vainilla
- **1 cdita** de esencia de vainilla
- **1 cdita** de polvo de hornear
- ralladura de **1** naranja

PREPARACION:

Mezclar el yogur con el azúcar y la esencia de vainilla. Agregar los huevos batiendo uno a uno. Mezclar la ralladura de naranja. Incorporar la harina tamizada junto con el polvo de hornear mezclando con movimientos envolventes. Verter la mezcla en una cacerola enmantecada o con rocío vegetal, tapar y cocinar a fuego mínimo suave durante 50 minutos aproximadamente. Desmoldar y dejar enfriar. Podés decorarla con ralladura de chocolate para realzar el sabor.

TARTA DE RICOTA Y DULCE DE LECHE

Pieza Sf26



INGREDIENTES:

- **Masa**
- **100 grs.** manteca
- **50 grs.** azúcar
- **250 grs.** de harina común
- **2** yemas
- **Relleno**
- **400 grs.** de ricota
- **90 grs** de azúcar
- **2** claras
- **250 grs.** dulce leche repostero
- **1 cdita** de esencia de vainilla
- **1 cdita** de fécula de maíz
- **1 cda** de limón.

PREPARACION:

Mezclar la manteca, el azúcar y las yemas hasta formar una pasta. Luego incorporar la harina. Integrar bien y llevar la masa a la heladera por 1/2 hora. Cubrir la sartén con la masa y colocar una capa de dulce de leche, reservar. Mezclar la ricota, el azúcar, las claras, la esencia, la fécula y la ralladura de limón e incorporar la preparación sobre el dulce de leche. Tapar y cocinar aproximadamente 40 minutos a fuego mínimo suave. Dejar enfriar, desmoldar con espátula Decorar con copitos de dulce de leche.

PIONONO

Pieza RF32



INGREDIENTES:

- **2** Huevos
- **2 cdas** de Azúcar
- **1 cda** de miel
- **2 cdas** de Harina Leudante

PREPARACION:

Batir en un Bowl los huevos con el azúcar y la miel por varios minutos hasta conseguir el punto letra (hay que batir mucho mucho) Luego incorporar las cucharadas de harina, en forma envolvente para que no se baje la preparación.

Emantecar la Rotiserie y volcar la preparación. acomodar en forma pareja y llevar a fuego mínimo suave tapado por 20 minutos.

Para desmoldar, enrollarlo suavemente, ayudandose con espátula. Rellenar a gusto, dulce o salado.

CHIPACITOS

Piezas Rf32 o Zf33 o LF31



INGREDIENTES:

- **500gr** Harina de mandioca
- **2** Huevos
- **75gr** Manteca
- **120gr** Queso Mar del plata.
- **120gr** Queso Sardo.
- **1 pizca** de Sal y pimienta
- **1 pocillo** de Leche
- **1 pizca** Nuez Moscada

PREPARACION:

Tamizar la Harina de Mandioca. Volcarla sobre la mesada y hacer un hueco en el centro. Colocar los huevos, la manteca blanda cortada en cubitos, los quesos rallados, la sal, la leche, la Pimienta y la Nuez Moscada. Unir los ingredientes del centro y poco a poco incorporar la harina de mandioca. Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea. Formar pequeños bollitos y colocalos en la pieza. Cocinalos a fuego mínimo suave por unos 15 minutos hasta que crezcan un poquito y se doren. darlos vuelta para dorar e ambos lados. Al momento de servirlos, lo ideal es que estén tibios. Lo mejor es disfrutarlos recién hechos.

HORNO MASAS

- EN MOLDE -



(TORTAS - BUDINES - POSTRES - FLANES)

ENMANTECAR O ACARAMELAR EL MOLDE, SEGÚN INDIQUE LA RECETA. VIERTA LA PREPARACIÓN, COLOQUE EL ACCESORIO EN LA PIEZA, TAPE Y COCINE A FUEGO MÍNIMO

- PARA ACARAMELAR EL SAVARIN COLÓQUELO EN LA PIEZA CON AZÚCAR NECESARIA SIN AGUA. LLEVE A FUEGO FUERTE Y CUANDO EL AZÚCAR ESTÉ DISUELTA RETIRE Y DISTRIBUYA CON AYUDA DE UNA CUCHARA DE MADERA.

BUDÍN SALADO

Piezas CF 26 y SAV1010



INGREDIENTES:

Masa

- **500 grs.** de harina leudante
- **4** huevos
- **1/4** litro de leche
- **1 cdita** de sal
- Orégano
- **50 grs.** de queso rallado
- **2 taza** de aceite

Relleno

- **1 lata** de atún desmenuzado
- **1** tomate
- **1** cebolla
- **1** ají
- Sal,
- orégano

PREPARACION:

Colocar en un bol la harina e incorporar los huevos uno a uno batiendo con cuchara de madera. Agregar la leche, la sal, el queso rallado y el orégano. Por último unir todo muy bien con la media taza de aceite. Aparte mezclar en un bol el atún desmenuzado, el tomate, la cebolla y el ají bien picado. Aderezar con sal y el orégano y luego unir a la primera preparación. Volcar en el SAVARIN 1010 previamente enmantecado. Calentar por espacio de unos minutos la pieza CF 26, introducir el SAVARIN y cocinar a fuego mínimo

ARO DE MERLUZA

Pieza CF26 Y SAV1010

INGREDIENTES:

- **1 disco** de masa
- **3/4 Kg.** de merluza picada
- **1 o 2** cebollas
- **1** ají
- **50 grs.** de queso rallado
- **50 grs.** de aceitunas verdes o negras.
- **4** huevos batidos
- sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACION:

Rehogar la cebolla y el ají en dos cucharadas de aceite. Pasar a un bol y mezclar con el resto de los ingredientes. Hacer un corte en cruz en el centro de uno de los discos de masa y forrar con él el SAVARIN 1010 cuidando que todo el interior quede perfectamente cubierto por la masa. Acomodar el relleno, colocar el SAVARIN en la CF 26 y cocinar a fuego medio.

TORTA DE CAFE Y CHOCOLATE

Piezas Cf20 Y SAV1030, para la Cf26 duplicar las cantidades.

INGREDIENTES:

- **100 grs.** de manteca
- **2** huevos
- **1 taza** de azúcar
- **1 y 1/2 taza** de harina leudante .
- **1/2 taza** de café instantáneo
- **1/2taza** de cacao dulce
- **1/2 taza** de leche

PREPARACION:

Batir la manteca con el azúcar, hasta lograr una crema. Agregar los huevos uno a uno. Intercalar los ingredientes secos: la harina el café, y el cacao, alternando con la leche y completar el batido. Enmantecar el SAVARIN 1030, volcar la preparación y cocinar a fuego mínimo

BUDIN DE MANZANA Y NUEZ

Pieza Cf26 Y SAV1010

INGREDIENTES:

- **180 grs.** de manteca
- **2 tazas** de azúcar
- **3 y 1/2 tazas** harina leudante
- **4** huevos
- **2 o 3** manzanas
- **50 grs.** de nueces
- **50 grs.** de pasas de uva
- esencia de vainilla

PREPARACION:

Batir la manteca (blanda) con el azúcar y agregar los huevos uno a uno mientras se sigue batiendo. Ir incorporando la harina y por último las manzanas cortadas en cubos pequeños, las nueces y las pasas de uva. Aromatizar con la esencia de vainilla. Enmantecar el SAVARIN 1010 y acomodar la preparación. Cocinar a fuego mínimo hasta que esté firme.

TORTA ECONOMICA

Pieza Cf26 SAV1010, o las Bd32.

INGREDIENTES:

- **3** huevos
- **2 tazas** de harina leudante
- **1 taza** de azúcar
- **1 taza** de leche o jugo
- **1/4 taza** de aceite
- esencia de vainilla y ralladura de limón

PREPARACION:

Batir el azúcar con el aceite. Agregar los huevos uno a uno y seguir batiendo. Incorporar la harina alternando con la leche. Aromatizar con la ralladura de limón o esencia de vainilla. Enmantecar el SAVARIN 1010 y volcar la mezcla. Cocinar a fuego mínimo.

CARROT CAKE

Pieza CF26 Y SAV1010

INGREDIENTES:

- **2** huevos
- **1/2 taza** de harina leudante
- **2 tazas** de azúcar
- **1/2 taza** de aceite
- **1 taza** de leche
- **1** zanahoria rallada
- esencia de vainilla
- ralladura de limón

PREPARACION:

Batir muy bien el azúcar con el aceite, los huevos y la zanahoria rallada. Incorporar la harina leudante alternando con la leche. Aromatizar con la esencia y la ralladura de limón. Enmantecar el SAVARIN 1010, volcar la preparación y cocinar a fuego mínimo en la pieza CF 26.

- Un opción mas naturista es utilizar harina integral o avena. Polvo para hornear, suplantar el azúcar por mascabo y la leche por agua o leches vegetales. El huevo se puede reemplazar con 2 cdas de chia remojada.

PAN DE JAMÓN Y QUESO

Piezas Cf26 Y SAV1010

INGREDIENTES:

- **2 y 1/2 tazas** harina leudante
- **25 grs.** de levadura
- **1/2** cdita de sal
- **1** cdita de azúcar
- **1** huevo
- **1** pocillo de aceite
- **150 grs.** de Jamón
- Agua tibia, cant. necesaria
- **250gr** queso mar del plata

PREPARACION:

Colocar en un vaso la levadura, la sal, el azúcar y 1 o 2 cucharadas de agua tibia, para formar una pasta homogénea. Dejar (la esponja alcanzará la altura del vaso). En un bol colocar la harina y en el centro la esponja de levadura, el huevo y el pocillo de aceite. Luego de colocar el pocillo de aceite agregar agua tibia, cantidad necesaria para obtener una pasta espesa. Unir con cuchara de madera y por último incorpora el jamón y el queso cortados en cubitos. Enmantecar el SAVARIN 1010, volcar la preparación. Cocinar en la olla CF 26 a fuego mínimo.

Opción: Se le puede agregar, albahaca, tomates secos y aceitunas negras para hacer un pan Capresse

TORTA AHOGADA DE CHOCOLATE

Pieza Cf20 Y SAV1030

INGREDIENTES:

Primera Preparación

- **50 grs.** de manteca
- **3/4 taza** de azúcar
- **1/2 taza** de leche
- **1 y 1/4 taza** de harina leudante
- **1/2 taza** de nueces (optativo)
- esencia de vainilla

Segunda Preparación

- **1 taza** de azúcar negra
- **1/3 taza** de cacao
- **1 taza** de café fuerte

PREPARACION:

Mezclar todos los ingredientes enumerados en la primera preparación, agregándole 1/2 taza de nueces si se desea. Enmantecar el savarin y volcar la mezcla. Unir el azúcar negra con el cacao y espolvorear con esto la masa colocada en el savarin. Por último volcar sobre ambas preparaciones una taza de café o agua hirviendo. Cocinar en la cf 20 a fuego mínimo. Desmoldar inmediatamente completada la cocción,.

PAN DE FRUTAS NATURALES

Pieza Cf20 SAV1030

INGREDIENTES:

- **1** manzana
- **1** banana
- **1** naranja (rallada y jugo)
- **1** pocillo de miel
- **2 cdas** de aceite de maíz
- **1 taza** de harina leudante
- **1 taza** de harina integral
- **1 pizca** de bicarbonato ó polvo para hornear
- pasas de uva (optativo)

PREPARACION:

Mezclar a los ingredientes secos con la manzana cortada en cubitos o rallada, la banana cortada en rodajas, la ralladura de naranja y las pasas de uva. Incorporar la miel y el aceite, y humedecer con el jugo de naranja hasta lograr una masa blanda. Enmantecar el SAVARIN 1030 y cocinar en la CF 20 a fuego mínimo.

BUDIN DE POLLO

Pieza CF23 Y SAV1040

INGREDIENTES:

- **1/2 Kg.** de pechuga cruda
- **1** cebolla
- **1/2 taza** de zanahoria
- **1/2 taza** de manzana rallada
- **3 cdas** de queso rallado
- **3 cdas** de maicena
- **4** huevos
- sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACION:

Picar la pechuga y unir con la cebolla picada, la zanahoria y la manzana rallada, el queso y los huevos. Condimentar e incorporar la maicena disuelta en dos o tres cucharadas de agua. Lubricar la pieza o el accesorio que se va a utilizar, y volcar en ella la preparación. Cocinar a fuego mínimo 50 minutos aprox.

TORTA CHOCOFLAN

Piezas Cf23 Y SAV1040

INGREDIENTES:

- **125 gr** Azúcar + **7 cdas**
- **80 gr** manteca pomada
- **9** huevos
- **80 gr** harina
- **2 cdas** de cacao amargo.
- **1/2 litro** de leche
- esencia de vainilla

PREPARACION:

Mezclar en un bol 125 g azúcar, 80 g manteca pomada, 2 huevos, la harina y el cacao amargo. Acaramelar el SAV 1040 y volcar esta preparación. Aparte en un bol colocar 7 huevos, batir apenas y agregar esencia vainilla y 7 cdas azúcar, mezclar y agregar la leche. Mezclar y volcar sobre la torta. Colocar el savarin dentro de la CF23 y cocinar a fuego mínimo 30m aprox. Cuando vemos que la preparación de chocolate subió y se cocinó retirar y dejar enfriar un rato antes de desmoldar.

BAÑO MARIA



(FLANES - POSTRES - TERRINAS)

PREPARE LA PIEZA O EL ACCESORIO A UTILIZAR SEGÚN INDICA LA RECETA ENMANTECANDO O ACARAMELANDO VUELQUE LA PREPARACIÓN Y COCINE A FUEGO MÍNIMO SI ES CON SAVARIN Ó MÍNIMO SUAVE DIRECTAMENTE EN LA PIEZA.

- LA PERFECTA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR EN LAS PIEZAS FOURNÉE ASEGURAN COCCIONES SUAVES, ENVOLVENTES HACIENDO INNECESARIO EL TRADICIONAL BAÑO DE MARÍA, AÚN EN LAS PREPARACIONES MÁS DELICADAS

BUDIN 3 COLORES

Piezas Cf20 Y SAV1030,



INGREDIENTES:

- 7 hojas de acelga
- 2 papas medianas
- 2 zanahorias
- 6 huevos
- queso rallado
- sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACION:

Preparar en tres bols:

- la acelga cortada en fina juliana
- la zanahoria rallada
- las papas ralladas y exprimidas en un repasador

Batir los huevos de a dos y volcar en cada uno de los recipientes mezclando junto con el queso de rallar y los condimentos gusto.

Enmantecar el SAVARIN 1030 y ubicar primero la preparación de las papas, luego las zanahorias y por último la acelga. Ubicar el SAVARIN en la pieza CF 20 y cocinar a fuego mínimo.

BUDIN DE ZANAHORIAS ACARAMELADO

Pieza Cf20 Y SAV1030



INGREDIENTES:

- **1/2 kg.** de zanahorias ralladas
- **4** huevos
- **1** cebolla grande rehogada
- **100 grs.** de queso rallado
- **150 grs.** de lomito
- sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACION:

Enmantecar el SAVARIN 1030 y espolvorearlo con azúcar. Forrarlo con las fetas de lomito. Aparte unir los ingredientes: zanahoria, huevos, cebolla rehogada, queso de rallar y condimentos a gusto Ubicar cuidadosamente esta preparación en el interior del SAVARIN y cocinar en la CF 20 a fuego mínimo hasta que esté firme. Desmoldar en caliente.

BUDIN TENTACION

Piezas BD32 y Rf32 o Lf31 También puede ser WF15/25



INGREDIENTES:

- azúcar para espolvorear
- ralladura de un limón
- **2** manzanas en láminas finas.
- **1** cucharada de canela
- **4** huevos
- **200 grs.** de azúcar
- **1 cdita** de esencia de vainilla
- **300 grs.** de harina leudante
- **100 cc.** de leche
- **100 grs.** de pasas de uva

PREPARACION:

Enmantecar y espolvorear con azúcar las budineras. Aparte en un bol mezclar los huevos con el azúcar, la canela, las pasas, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Agregar la harina tamizada y la leche a la preparación anterior. Colocar la fruta en el fondo de la cacerola y sobre ella verter la preparación. Cocinar a fuego mínimo suave durante 30 minutos. Destapar y dejar enfriar. Desmoldar Acompañar con crema batida o helado crema

BUDIN DE CHOCLO Y RICOTA

Pieza CF20 Y SAV1030



INGREDIENTES:

- **1/2kg.** de zanahorias ralladas
- **100 gr.** de queso de rallar
- **1 lata** de choclo cremoso
- **1** cebolla chica rehogada
- **1/4 kg,** de ricota
- sal, pimienta y nuez moscada
- **4** huevos

PREPARACION:

Enmantecar el SAVARIN 1030 Preparar el relleno mezclando los ingredientes y uniéndolos con los huevos batidos. Volcar en el SAVARIN y cocinar en la CF 20 a fuego mínimo.

FLAN DE DULCE DE LECHE

Piezas CF23 Y SAV1040



INGREDIENTES:

- **6** huevos
- **1 lata** de leche condensada
- **3 medidas** de leche (utilizar como medida la latita de leche condensada)
- **1/2 kg.** de dulce de leche

PREPARACION:

Mezclar los ingredientes en un bol. Batir ligeramente hasta lograr una crema uniforme y volcar en el SAVARIN 1040 previamente acaramelado. Cocinar en fuego mínimo hasta que esté firme. Desmoldar una vez Frío

FLAN DE MANZANAS

Pieza Cf16



INGREDIENTES:

- **4** Manzanas
- **4cdas** de Azúcar
- **4** Huevos
- esencia de vainilla

PREPARACION:

Hacer una compota con las manzanas y el azúcar. Retirar de la pieza y colocarla en un bol, pisar con un tenedor y dejar que se entibie. Batir ligeramente los huevos y unir a la compota. Colocar en la CF 16 previamente acaramelada y cocinar a fuego mínimo suave. Puede hacerse de peras también o Duraznos.

FLAN CASERO

Piezas Cf20



INGREDIENTES:

- **8** huevos
- **8 cdas** de Azúcar
- **750cc** de Leche
- esencia de vainilla

PREPARACION:

Batir ligeramente los huevos, mezclar el azúcar y la leche. Aromatizar con esencia. Acaramelar la pieza CF 20 y volcar la preparación. Colocar sobre fuego mínimo hasta que rompa el hervor y luego cocinar 10 minutos más a fuego mínimo suave. Desmoldar frío

BUDIN DE PAN ESPECIAL

Pieza Cf20 Y SAV1030



INGREDIENTES:

- **3** flautitas de pan
- **500 cm** de leche
- **3** huevos
- **1 sobre** de polvo de flan chico
- esencia de vainilla
- pasas de uva o nueces (opcional)

PREPARACION:

Cortar el pan en rebanaditas y remojar en la leche. desmenuzarlo. Agregar el azúcar, el polvo de flan, las pasas de uva o nueces y la esencia de vainilla. Por último mezclar los huevos ligeramente batidos. Acamelar el SAVARIN 1030 y colocar en él la preparación Cocinar en la pieza CF 20 a fuego mínimo suave. Desmoldar inmediatamente, antes que se enfríe el caramelo

BUDIN DE DURAZNOS

Piezas Cf20 Y SAV1030



INGREDIENTES:

- **10** vainillas
- duraznos en almibar
- **1/2** taza de azúcar
- **3** huevos
- **3/4** taza de leche
- esencia de vainilla

PREPARACION:

Acaramelar el SAVARIN 1030. Cuando este frío colocarle una base de vainilla desmenuzadas. Acomodar encima una capa duraznos cortados en tajaditas. Tapar los duraznos con vainillas y volver a repetir la operación ubicando nuevamente otra capa de duraznos y vainillas. Batir el azúcar con los huevos, la taza de leche y la esencia. Volcar sobre la primera preparación Cocinar en la pieza CF 20 a fuego mínimo (es conveniente precalentar la pieza antes de introducir el SAVARIN)

POSTRE ZINGARELLA

Pieza Cf20



INGREDIENTES:

Flan

- **5** huevos
- **1/2 Ltr.** de leche.
- **5** cucharadas de azúcar
- **1** manzana.
- esencia de vainilla

Bizcochuelo

- **2** huevos
- **2 cdas** de azúcar .
- **2 cdas** colmadas de harina leudante

PREPARACION:

Preparar el flan batiendo ligeramente los huevos con el azúcar, la leche y la esencia Por otro lado preparar el bizcochuelo batiendo a punto espuma los huevos con el azúcar e incorporar luego suavemente la harina. Acaramelar la pieza. Volcar la preparación del flan, sobre ella la manzana cortada en rodajas muy finas y por último acomodar suavemente el bizcochuelo. Cocinar a fuego mínimo suave, Cuando el bizcochuelo esté firme retirar del fuego y dejar 10 a 15 minutos antes de desmoldar.

ISLA FLOTANTE

Piezas Cf20 y SAV1030



INGREDIENTES:

- **3** huevos
- **6** cucharadas de azúcar
- **1 cdita** de esencia vainilla
- **1 taza** de azúcar para acaramelar.

PREPARACION:

Colocar una taza de azúcar dentro del SAVARIN 1030, colocarlo dentro de la pieza CF 20 (sin agua) y llevarla al fuego fuerte hasta que se derrita el azúcar casi en su totalidad. Sacar del fuego. Tomar el molde SAVARIN y con la ayuda de una espátula acaramelar las paredes del molde. Preparar un merengue batiendo las claras a nieve con batidora eléctrica, y agregando de a poco las seis cucharadas de azúcar y la esencia de vainilla, sin dejar de batir hasta formar un merengue. Colocar 3 cucharadas de agua dentro del SAVARIN acaramelado y por último el merengue. Colocar el SAVARIN dentro de la cacerola CF 20 y a fuego mínimo suave cocinar durante 5 minutos, hasta que levante totalmente. Desmoldar inmediatamente.

HORNO CARNES

(CARNES - AVES - PESCADOS)

CALIENTE MUY BIEN LA PIEZA A UTILIZAR. COLOQUE LA CARNE SIN SAL (LUBRICANDO O NO SEGÚN SU GUSTO). DORE CONVENIENTEMENTE A FUEGO FUERTE Y LUEGO DAR VUELTA LA CARNE PARA LOGRAR UN DORADO PAREJO. BAJE LA LLAMA A FUEGO MÍNIMO Y COMPLETE LA COCCIÓN. EN ESTA INSTANCIA SALAR, NO ANTES

- PARA COCINAR PAPAS O BATATAS TIPO HORNO ES EL MISMO PROCEDIMIENTO. PRIMERO DORAR DE AMBOS LADOS Y LUEGO BAJAR EL FUEGO

CIMA RELLENA

Piezas Rf32 O Lf31 

INGREDIENTES:

- **1 tapa** de nalga ó asado (preparada para rellenar)
- **1 atado** de espinaca
- **2** huevos crudos
- **3** huevos duros
- **1** cebolla
- **1** pimiento morrón
- **1** zanahoria
- **2** dientes de ajo.
- **50 grs.** de queso de rallar..
- sal, pimienta

PREPARACION:

Armar el relleno de la cima en crudo colocando en un bol las espinacas lavadas, escurridas y bien picadas, la cebolla y el morrón picados, la zanahoria rallada, el queso rallado, los ajos triturados y mezclar todo con los dos huevos batidos Rellenar la cima acomodando la preparación en crudo y alternando con los huevos duros, Cerrarla cosiéndola fuertemente. Calentar la pieza y colocar la carne dorando convenientemente de ambos lados. Bajar a fuego medio hasta completar la cocción.

NOTA: Esta came puede prepararse asada como se indicó o luego de dorarla cocinarla en una base de caldo alguna hojita de laurel, 1 ó 2 ajos y un ramito de perejil.

MATAMBRE A LA MASA

Pieza Rf32 O Lf31

INGREDIENTES:

- **1** matambre relleno a gusto
- **2 tazas** de harina
- sal
- agua
- condimento para pizza

PREPARACION:

Armar el matambre. Coser y atar para darle buena forma. Preparar la masa con los ingredientes indicados, amasar ligeramente y estirar con palote espolvoreándola con condimento u orégano a gusto. Darle forma rectangular y ubicar en el centro el matambre. Envolverlo con la masa a modo de paquete y colocarlo en la RF 32 previamente calentada. Cocinar en fuego medio hasta que la masa esté dorada y sequita, entonces estará listo el matambre.

POLLO AL CAMELO

Piezas Cf26

INGREDIENTES:

- **1** pollo
- **1 taza** de azúcar
- **1 kg.** de peras o manzanas
- sal y pimienta

PREPARACION:

Cortar el pollo en presa, sacarle la piel y salpimentarlo. Acaramelar la CF 26 cuidando que el caramelo cubra la base y las paredes de la olla. Acomodar sobre el caramelo las pera manzanas cortadas en cuartos. Si desea, agregar también algunas ciruelas secas. Colocar sobre la fruta las presas de pollo ya acondicionadas. Tapar y llevar a fuego medio por espacio de 30 minutos. Servir el pollo acompañado de las frutas acarameladas.

FILETES ESPECIALES

Pieza Rf32 O Lf31

INGREDIENTES:

- **6** filetes de merluza medianos
- **1/2 taza** de salsa golf
- **3** cucharadas de pan rallado
- jugo de un limón
- **1/2 taza** de leche
- sal y pimienta
- **30 grs.** de manteca

PREPARACION:

Limpiar los filetes dejándolos sin espinas. Rociar con el jugo del limón y dejarlo 10 minutos. Enmantecar la ROTISSERIE. Escurrir los filetes, condimentar con sal y pimienta y acomodarlos en la pieza uno al lado del otro, espolvorearlos con pan rallado y cubrirlos con salsa golf. Volcar encima la leche y distribuir la manteca cortada en trocitos. Llevar la pieza a fuego medio 20 minutos aproximadamente

PECETO ATUNADO (casi un Vitel Tone)

Piezas Rf32 O LF31

INGREDIENTES:

- **1** peceto
- **1 lata** de atún
- **1** puerro
- **2** zanahorias
- **1** cebolla
- **2** morrones chicos
- **2 vasos** de vinagre blanco
- **1/2 vaso** de vino blanco
- mayonesa (cantidad necesaria)

PREPARACION:

Calentar la pieza, dorar la carne a fuego fuerte Bajar el fuego a mínimo y agregar las verduras cortadas pequeñas. Por la mitad de la cocción incorporar el vino y el vinagre. Cuando el peceto esté bien cocido, retirar las verduras y procesarlas con la lata de atún y mayonesa a gusto. Cortar el peceto y salsearlo. Se puede servir frío o caliente

POLLO AL CHAMPIGNON

Pieza Rf32 O Lf31



INGREDIENTES:

- **2 kg.** pollo en presas y sin piel
- **1 kg.** papas
- **200 gr.** crema de leche .
- **1 lata** de champignon
- **2** cebollas grandes
- aceite, sal y pimienta a gusto
- **2 vasos** de vino blanco

PREPARACION:

Calentar la cassoulet tapada no más de 2 minutos a fuego máximo, colocar el aceite, introducir las presas, tapar y dorar de ambos a fuego fuerte. Retirlas de la cacerola y reservar. Rehogar las cebollas picadas a fuego mínimo. Incorporar nuevamente las presas condimentadas a gusto, las papas cortadas en rodajas, la crema de leche condimentada previamente y el vino blanco. Tapar y cocinar a fuego mínimo aproximadamente 50 minutos. Luego agregarle los champignones y cocinar 5 minutos más.

CARNE MECHADA

Piezas Rf32 O Lf31



INGREDIENTES:

- **1 y 1/2 kg.** de colita de cuadril
- **3 cdas** de queso de rallar
- **100 grs.** de panceta salada
- sal, pimienta y mostaza a gusto
- **1** cebolla chica
- **3 cdas** de pan con leche
- **1/2kg.** papas
- **1 cda** de perejil picado
- **1** pimiento rojo

PREPARACION:

Preparar la colita de cuadril para mecharla y reservar. Colocar en un bols la panceta, la cebolla y el pimiento y perejil picados, el queso de rallar, el pan con leche y condimentar a gusto con sal, pimienta y perejil picado. Rellenar la carne y cerrar la abertura con palillos Calentar la RF 32 a fuego máximo durante 2 minutos. Colocar el cuadril y dorar a fuego fuerte de ambos lados Condimentar y untar con mostaza a gusto. Luego agregar las papas en cubos. Tapar y continuar la cocción por aproximadamente 30 minutos hasta que esté a punto..

VAPOR

- DIRECTO EN LA PIEZA -



COLOQUE LA PREPARACIÓN EN EL FONDO DE COCCIÓN ELEGIDO A FUEGO FUERTE, HASTA LOGRAR EL PUNTO DE EBULLICIÓN. LUEGO LLEVE A FUEGO MÍNIMO HASTA COMPLETAR LA COCCIÓN.

- LA PREFERIDA DE LA COCINA NATURISTA Y LOS REGÍMENES DIETÉTICOS PRESERVA LOS VALORES NUTRITIVOS DE LOS ALIMENTOS Y CONSERVA LA TEXTURA, EL AROMA Y EL COLOR DE LOS MISMOS LA FORMA MÁS NATURAL. UN REGALO PARA SU SALUD.

PAQUETITOS DE ACELGA

Piezas Sf26 Y Gf26



INGREDIENTES:

- **7 u 8** hojas de acelga
- **300 grs.** de ricota
- **100 grs.** de jamón cocido
- **50 grs.** de queso de rallar
- **1** huevo
- **2 ó 3** tomates triturados .
- nueces picadas a gusto
- sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACION:

Relleno: Mezclar en un bol la ricota, el jamón cocido bien picado, las nueces, el queso de rallar y unir todo con el huevo batido. Condimentar con sal, pimienta o nuez moscada. Lavar las hojas de acelga y descartar las pencas. Blanquearlas pasándolas por agua hirviendo para poder doblarlas. Colocarlas sobre la mesada y rellenarlas con dos cucharadas de la preparación. Doblar la hoja a modo de paquetito encerrando el relleno. Cocinar los paquetitos en la pieza ligeramente lubricada y sobre una base de tomate triturado y condimentado a gusto.

PUCHERO

Pieza Cf26



INGREDIENTES:

- carnes
- hortalizas
- verduras a gusto

PREPARACION:

Colocar en la base de la pieza dos tazas de agua, acomodar la carne. Pelar y lavar las hortalizas y verduras. Ubicar los alimentos más duros de cocinar en la parte inferior de la olla (papas, zanahorias.) e ir superponiendo los demás hasta llegar a los más tiernos (toda clase de verduras). Llevar a fuego fuerte hasta que rompa el hervor y luego bajar a fuego mínimo cuidando que se mantenga el punto de ebullición y cocinar por espacio de 30 a 40 minutos. La circulación del vapor en la pieza asegura la perfecta cocción de todos los elementos, aun cuando no estén sumergidos en el agua Si se desea hacer sopa, agregar al caldo concentrado agua hirviendo en cantidad necesaria.

ZAPALLITOS RELLENOS

Piezas Rf32 O Lf31



INGREDIENTES:

- **1 kg.** de zapallito
 - **1/2 kg.** de carne picada
 - **1/2 taza** de arroz
 - **1** cebolla
 - **2** huevos
 - queso de rallar
 - Condimento a gusto
- Salsa**
- **1** cebolla.
 - **1** ají
 - **2** tomates
 - sal, pimienta

PREPARACION:

Lavar los zapallitos, cortarles una tapita y ahuecarlos Preparar en un bol el relleno mezclando la carne con el arroz, la cebolla picada, el queso de rallar, los huevos batidos y los condimentos a gusto. Lubricar la pieza y colocar la cebolla, el ají y el tomate cortados en tiritas Acomodar sobre este colchón los zapallitos y cocinar a fuego mínimo durante 30 minutos aproximadamente...

CANELON GIGANTE

Pieza Rf32



INGREDIENTES:

- **1 disco** de pascualina
- **500 grs.** de ricota
- **1 atado** de espinaca cruda picada
- **4 cdas** de queso
- **100 grs.** de jamón cocido picado
- **1** huevo
- **2 tazas** de salsa de tomate
- **1 taza** de agua

PREPARACION:

Estirar el disco de masa. Rellenar con la mezcla de la ricota, el queso, el jamón y el huevo. Salpimentar a gusto. Hacer un paquete envolviendo el relleno en la masa. Calentar la pieza, agregar el agua y la salsa de tomate. Salar y calentar hasta que hierva. Colocar el canelón sobre la salsa hirviendo Y cocinar durante 15 minutos a fuego mínimo Luego dejar reposar 15 minutos con el fuego apagado.

LASAGNAS DE BERENJENAS

Piezas Rf32



INGREDIENTES:

- **1 y 1/2 kg.** de berenjenas (preferentemente blancas)
- **200 grs.** de queso fontina
- **200 grs.** de jamón cocido
- tomate triturado ó salsa de tomate
- sal
- Orégano.

PREPARACION:

Lavar las berenjenas y cortarlas en tres o cuatro fetas a lo largo. Lubricar la pieza en frío y colocar una capa de berenjenas en la base. Cubrir con la salsa de tomate aderezada a gusto, las fetas de jamón cocido y el queso previamente rallado. Repetir la operación colocando nuevamente otra capa de berenjenas, jamón y queso. Finalmente sealear con el tomate y sobre el final de la cocción espolvorear con el queso de rallar. Cocinar llevando la pieza a fuego fuerte y cuando la preparación rompa el hervor bajar la llama a mínimo hasta que las berenjenas estén tiernas.

CANELONES AL PESTO

Pieza Qf18 Y Rf32



INGREDIENTES:

- **15** panqueques
 - **1/2 taza** de albahaca picada
 - **3 cdas** de nueces picadas
 - **2 dientes** de ajo picados
 - **3 cdas** de aceite de oliva
 - **500 grs.** de ricota
 - **200 grs.** de mozzarella rallada
 - sal, pimienta y nuez moscada
- Salsa**
- **300 cc** de crema de leche
 - **4 cdas** de ketchup
 - **3 cdas** de queso rallado
 - **2 cdas** de manteca derretida

PREPARACION:

En un bol mezclar la ricota con la albahaca, las nueces, los ajos, el aceite y la mozzarella. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Distribuir una porción de relleno en el centro de cada panqueque y arrollar. Para la salsa unir la crema de leche con la salsa ketchup. Condimentar con sal y pimienta. Lubricar con spray vegetal, el interior de la pieza RF 32, disponer los canelones, cubrir con la salsa, espolvorear con el queso rallado y rociar con la manteca derretida. Cocinar a fuego mínimo. Servir de inmediato, terminando con hojas de albahaca fresca

PIZZA DE POLLO

Piezas Zf33, Df37,



INGREDIENTES:

- **1 kg.** de pechuga (fileteada)
- **1** cebollita de verdeo
- **100 grs.** de jamón cocido
- **200 grs.** de queso fresco
- **3** huevos
- queso rallado
- mostaza, sal y provenzal

PREPARACION:

Lubricar la ZF 33. Acomodar en la base de la pieza las pechugas fileteadas. Agregar la cebollita de verdeo, la sal, el condimento y la mostaza. Cocinar a fuego mediano, y no olvidarse de secar el vapor que se junta bajo la tapa. Por último se agrega los huevos batidos con el queso rallado, el jamón y el queso fresco. Tiempo de cocción aproximadamente 50 minutos.

VAPOR

- CON VAPORIERA -



COLOQUE AGUA EN LA BASE DE SU PIEZA (200 CM APROXIMADAMENTE, SIN QUE LLEGUE AL PISO DEL CONJUNTO VAPORIZADOR UTILICE FUEGO FUERTE HASTA ROMPER HERVOR Y LUEGO BAJE LA LLAMA A MÍNIMO CUIDANDO QUE EL AGUA SIGA MANTENIENDO SU PUNTO DE EBULLICIÓN.

- LAS VAPORIERAS SE ENCUENTRAN DISPONIBLES PARA LAS PIEZAS CF23, CF26 Y CF31

MATAMBRE

Piezas Cf26 Y VAP2020



INGREDIENTES:

- 1 matambre
- 2 zanahorias ralladas
- queso de rallar
- ajo y perejil picados
- 1 huevo batido
- 2 huevos duros
- 1 morrón
- Sal

PREPARACION:

En un bol preparar una mezcla con las zanahorias ralladas, el queso de rallar, el ajo y el perejil picados y el huevo batido. Extender el matambre con la grasa hacia afuera. Salar y distribuir la preparación anterior con ayuda de una espátula. Acomodar sobre el relleno de base, tiritas de morrón, los huevos duros (entero o cortados). Enrollar, coser y luego atar el matambre. Preparar la pieza cf 26 colocando una base de agua y la vaporiera en su interior. Colocar en él el matambre y llevar a fuego fuerte hasta que hierva, luego bajar el fuego a mínimo hasta completar la cocción.

- **Relleno de verdura opcional:** siete u ocho hojas de acelga bien picadas, 1 cebolla rallada, queso de rallar y dos huevos batidos

ROLLITOS DE MERLUZA

Pieza Cf26 Y VAP2020

INGREDIENTES:

- **1 kg** de filetes de merluza
- ajo y perejil picados
- queso de rallar
- **1** huevo duro
- sal y pimienta

PREPARACION:

Limpia los filetes retirando las espinas. salpimentar a gusto. Distribuir sobre cada filete ajo y perejil picados, queso de rallar y huevo duro. Enrollar y sostener con palillos, Acomodar los rollitos en la vaporiera y cocinar de 10 a 15 minutos aprox

CALABACITAS RELLENAS

Piezas Cf26 y VAP2020

INGREDIENTES:

- calabacitas
- queso de rallar
- **1** huevo
- nuez moscada

PREPARACION:

Lavar y cortar las calabacitas a lo largo. colocarlas en la vaporiera y tiernizar. Luego retirarlas y ahuecarlas. Con la pulpa picada preparar el relleno, abundante queso de rallar y un huevo. condimentar con nuez moscada, sal y pimienta a gusto. rellenar y cocinar unos minutos hasta que la preparación este firme. Servir espolvoreando con perejil picado.

Opcional de relleno: Agregar ricotta, o verdeo picado. También choclo o pechuga desmenuzada, vegetales rehogados! Carne salteada.

MANZANAS DELICIOSAS

Pieza Cf26 Y VAP2020

INGREDIENTES:

- **4** manzanas verdes
- **1 cda** de miel
- **1 cda** de canela
- nueces picadas
- pasas de uva

PREPARACION:

lavar y cortar por la mitad las manzanas verdes, retirar con cuchara las semillas y ahuecar el centro. preparar el relleno con la miel, la canela, las nueces y las pasas de uva a gusto. Acomodar en el centro de las manzanas el relleno y cocinar las en la vaporiera

PANCITOS RELLENOS AL VAPOR

Piezas Cf26 y VAP2020 y WOK

INGREDIENTES:

- **400 gr** de harina
- **200 ml** de agua
- **20 gr** de azúcar
- **4 gr** de sal
- **10 gr** de levadura fresca
- **1** cebolla
- **2 dientes** de ajo
- **300 gr** de carne de cerdo
- **1 cda** de salsa de soja
- **1 cda** de vinagre de arroz o Manzana
- Comino
- Miel
- Aceite de girasol

PREPARACION:

Ponemos la harina formando un hueco en el centro, previamente tamizada. Añadimos en el centro la levadura con el agua y mezclamos muy bien. Agregar sal y azúcar, empezamos a amasar. Se tardan unos 10 minutos hasta conseguir una masa lisa y blanca. Armar el bollo y dejar descansar 45 minutos. En el wok calentamos dos cucharadas de aceite. Empezamos a sofreír los ajos bien picados y la cebolla cortada muy finita. Cuando estos dos ingredientes estén en su punto, incorporar la carne picada de cerdo. Vamos salteando y agregando sal y condimentos. Esperaremos unos 20 minutos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y el sofrito tiene un color oscuro y una textura suave. Dejaremos reposar antes de rellenar el pan. Dividiremos la masa en bollos del mismo tamaño y las rellenaremos Cocinar los pancitos en la vaporera En 10 minutos estarán listos!

SALPICÓN DE AVE

Pieza Cf26 Y VAP2020

INGREDIENTES:

- Papas
- Zanahorias
- Chauchas
- Huevos
- Pechugas

PREPARACION:

Cortar los vegetales en cubitos, La zanahoria en cubitos poco mas pequeños que la papa. Las Chauchas en trocitos. La pechuga en tiritas y lavar bien los huevos. Preparar la pieza cf 26 colocando una base de agua y la vaporiera en su interior. Acomodar todo en los compartimentos de la vaporiera y llevar a fuego fuerte hasta que hierva, luego bajar el fuego a mínimo hasta completar la cocción. Retirar la vaporiera y dejar enfriar.

Mezclar todo con mayonesa o queso crema a gusto.

PAPAS RELLENAS

Piezas Cf26 y VAP2020

INGREDIENTES:

- 4 papas mediana
- Jamón/ paleta
- Queso de máquina
- Agua
- Puerro
- Cebolla de verdeo
- 1 huevo
- Condimentos

PREPARACION:

Colocar en la vaporiera las papas con cáscaras y tapar para que se vaya cocinando al vapor. Cuidar que no se evapore toda el agua, ir reponiendo de ser necesario. el tiempo depende del tamaño de las papas.

Cortar el jamón, queso, verdeo, puerro y poner en un bol. Colocar el huevo, sal y condimentos a gusto

Una vez cocida la papa, ahuecarlas. Mezcla la papa que sacaste con el relleno y rellenar

Volver a colocar en la vaporiera hasta que derrita el queso.

FRITURAS

- POR INMERSION -



CALIENTE EL ACEITE CON FUEGO FUERTE. COLOQUE LOS ELEMENTOS A FREIR SUMERGIÉNDOLOS EN ACEITE. MANTENGA EL FUEGO FUERTE DURANTE TODA LA COCCIÓN.

- FREIR EN ABUNDANTE ACEITE, CON LA PIEZA TAPADA, SUMERGIENDO Y SUPERPONIENDO LOS ELEMENTOS PARA LOGRAR FRITOS PAREJOS, CROCANTES, SIN SALPICADURA NI OLORES INNECESARIOS Y RECUPERANDO EL ACEITE TOTALMENTE LIMPIO PARA LAS PRÓXIMAS FRITURAS

BUÑUELOS DE MANZANA

Piezas CF26 Y CF20



INGREDIENTES:

- **400 grs.** de harina
- **2 ó 3 cdas** de azúcar
- **2** huevos
- **300 cm** de leche
- **1** manzana cortada en trocitos O rallada
- Esencia de vainilla

PREPARACION:

Colocar la harina, el azúcar y los huevos en un bol. Batir a medida que se incorpora la leche hasta que la mezcla esté bien espumosa, agregar la manzana y la esencia de vainilla. Tomar con una cuchara los buñuelos y freír en abundante aceite. Al retirarlos espolvorear con azúcar a gusto

CROQUETAS DE PESCADO

Pieza Cf26 Y Cf23



INGREDIENTES:

- **1/2 kg.** de merluza
- **1 taza** de salsa bechamel
- **1** cebolla
- **1** huevo batido
- **1** cucharada de queso rallado
- pan rallado
- sal, pimienta

PREPARACION:

Limpiar los filetes de espinas y desmenuzarlos. Mezclar con salsa bechamel, la cebolla, el queso y los condimentos a gusto. Dejar enfriar y luego armar las croquetas pasándolas por huevo batido y pan rallado. Freir en abundante aceite

BORRACHITOS

Piezas Cf26 y CF20



INGREDIENTES:

- **300 grs.** de harina común
- **2 cdas** de azúcar
- **1 pocillo** de aceite (tamaño café)
- vino blanco o tinto (cantidad necesaria)

PREPARACION:

Colocar en un bol la harina, espolvorear con el azúcar, ahuecar y colocar el pocillo de aceite. Ir agregando lentamente el vino mientras se une con cuchara de madera hasta lograr un bollo tierno. Amasar ligeramente. Hacer tiritas y cortar en trocitos armando los borrachitos como ñoquis, Freir en abundante aceite hasta que estén bien doraditos. Volcar en una fuente y rociarlos con miel caliente. Si se desea salpicar los borrachitos con grageas de color.

PAPAS y MILANESAS FRITAS

Pieza Cf26



INGREDIENTES:

Papas Fritas

- **1 y 1/2 ltr.** de aceite
- **3 kg.** de papas
- sal a gusto

Milanesas.

- **1 y 1/2 ltr.** de aceite .
- **1 y 1/2 kg.** de milanesas

PREPARACION:

Papas Fritas: Calentar muy bien el aceite. Colocar las papas cortadas y pasadas por un repasador. La cocción se hará en forma pareja en toda la pieza sin necesidad de mover los ingredientes. Salar después de retirar las papas del aceite.

Milanesas: Calentar muy bien el aceite. Colocar las milanesas superponiéndolas y cuidando que todas queden sumergidas en el aceite. El dorado de las milanesas de la parte superior le indicará que la fritura está lista. En ambos casos mantener el fuego fuerte. y la pieza tapada.

POLLO CRISPY

Piezas Cf26 y Cf20



INGREDIENTES:

Para el Marinado

- **1** pechuga cortada en tiras
- **200g.** de harina
- **2 cdita** pimentón dulce
- **1 cdita** pimentón picante
- **2 cdita** ajo en polvo
- **2 cditas** cebolla en polvo
- **1 cdita** curry
- tomillo y romero
- **150ml** agua muy fría
- sal y pimienta

Para el Rebozado

- **100g.** de harina
- **1 cda** pimentón dulce
- **1 cdita** pimentón picante
- sal y pimienta
- tomillo y romero
- **1 cdita** curry
- ajo y cebolla en polvo
- huevo
- cereales de maíz (corn flakes)
- aceite (para freír)

PREPARACION:

Mezclar en un bowl todos los ingredientes del marinado y sumergir las tiras de pollo. Dejarlo reposar por media hora por lo menos. o mas. en otro bowl mezclar la harina con las especias, en otro el huevo batido y en otro los cereales bien triturados. Calentar el aceite. Ir pasando las tiras de pollo marinadas, primero por la harina, luego por el huevo, luego los cereales y Freír! Acompañar con salsa barbacoa. o salsa a su gusto.

TORTAS FRITAS

Pieza Cf23



INGREDIENTES:

- 30 gr de Manteca
- 100 cc de Leche
- 1/2 cda de sal gruesa
- 200gr de harina común
- 50 gr de harina Leudante
- Aceite para freír

PREPARACION:

Derretir en el jarro, la manteca con la mitad de la leche y la sal. Una vez derretido retirar del fuego y agregar el resto de la leche. En un bowl poner las harinas y agregar la preparación anterior. Amasar y formar bollitos. Dejar descansar unos minutos. Estirar cada bollito y freír en abundante aceite. Al retirarlos espolvorear con azúcar a gusto.

BOLITAS DE PAPA RELLENAS

Piezas Cf26 y Cf20



INGREDIENTES:

- papas
- Manteca
- Leche
- Sal y pimienta
- Muzzarella
- Pan rallado
- queso rallado
- Harina
- Huevo

PREPARACION:

Cocinar las papas en agua hirviendo con sal hasta que estén suaves. Formar un puré, agregar la manteca, la leche y sal y pimienta. Formar bolitas medianas, aplástarlas con la mano, colocar un poco del queso adentro y cerrar la bolita. Congelar las bolas de papa por 20 minutos. Mezclar el pan rallado con el queso rallado. Cubrir cada bolita con la harina, pásarlas por huevo y luego por la mezcla de pan y queso. Freír las bolitas hasta que tomen un color dorado. Servir mientras siguen calientes.

FRITURAS

- POR CONTACTO -



UNTE LIGERAMENTE LA PIEZA CON EL LUBRICANTE ELEGIDO Y CALIENTELA. VUELQUE LA PREPARACIÓN, ACOMODE Y BAJE LA LLAMA A MÍNIMO SUAVE HASTA COMPLETAR LA COCCIÓN.

- FREIR CON UN MÍNIMO DE LUBRICACIÓN LOGRANDO LA APARIENCIA DE UN FRITO SIN QUE LOS SUMERJAN EN ACEITE.

OMELETTE RELLENO

Piezas Rf32



INGREDIENTES:

- **6** huevos
- **100 grs.** de queso fresco
- **100 grs.** de jamón cocido
- sal, orégano a gusto

PREPARACION:

Batir los huevos hasta que estén bien espumosos. Calentar la pieza ligeramente lubricada. Volcar la preparación y bajar a mínimo suave. Colocar sobre el batido el queso y las fetas de jamón. Cuando el omelette esté firme doblarlo en tres y servir en caliente.

OTRAS OPCIONES DE RELLENO:

- Roquefort, cebollas rehogadas y queso
- Atún, cebollas rehogadas y queso
- Tomates secos, albahaca y queso
- Verduras salteadas y queso
- pechuga cocida, cebolla y arvejas.

TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLAS

Pieza SF26



INGREDIENTES:

- **1 kg.** de papas
- **1 ó 2** cebollas
- **6** huevos
- queso de rallar
- sal y condimento a gusto

PREPARACION:

Cortar las papas y las cebollas en rodajas finas. Colocar en un bol y unir con los huevos batidos y el queso de rallar. Condimentar a gusto. Untar la pieza con el lubricante elegido, aceite, manteca u otro. Calentar bien y volcar la preparación. Acomodar y llevar a fuego mínimo suave hasta completar la cocción. Desmoldar cuando la superficie esté firme y las papas tiernas

MILANESAS NAPOLITANAS

Piezas Sf28, Zf33, Rf32,



INGREDIENTES:

- **6** milanesas de nalga o cuadrada .
- huevos
- pan rallado
- rodajas de tomate fresco o salsa de tomate
- **6** fetas de jamón cocido
- queso fresco o mozzarella

PREPARACION:

Armar las milanesas pasándolas por huevo y pan rallado. Lubricar ligeramente la pieza y calentarla. Acomodar las milanesas y cocinar hasta que estén doradas en su parte inferior. Dar vuelta con ayuda de una espátula no metálica. Colocar el tomate, el jamón y el queso y terminar la cocción.

PANQUEQUE DE VERDURA

Pieza Sf26, Bf28, BDF49



INGREDIENTES:

- **1 tazón** de espinacas cortadas finamente o Zanahoria Rallada o Remolacha Rallada
- **3** huevos
- **1** cda de maicena
- **3** cdas de leche
- sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACION:

Batir los huevos. Agregar la maicena disuelta en la leche fría, condimentar y por último incorporar la verdura elegida. Lubricar la pieza y calentar. Volcar la preparación cuidando que la verdura quede distribuida en forma pareja. Bajar la llama a fuego mínimo suave y completar la cocción. Retirar, rellenar a gusto (ejemplo, Jamon y queso) y enrollar. Puede servirse caliente o frio cortado en rodajas.

PANQUEQUES - TORRE COLORIDA

Piezas QF18



INGREDIENTES:

Masa de Panqueques

- **1/2 kg** de harina leudante.
- **3** huevos.
- **1 ltr.** de leche
- **1 chorro** de aceite

Para la Torre

- Huevos duros
- Aceitunas
- Jamón
- Queso
- Mayonesa

PREPARACION:

Masa: En un bol mezclar la harina, agregando un poco de leche que no se agrume, batir. Agregar los huevos, el azúcar, el aceite y la vainilla, una vez mezclado bien añadir el resto de la leche, Mezclar bien. Calentar la pieza. Echar un chorrito de aceite o manteca en la pieza, pasar un papelito, reservar para untar con cada panqueque (armar todos los posibles con esta preparación). Cocinar los panqueques a fuego mínimo

Torre de panqueques: Colocar sobre una bandeja el primer panqueque y untarlo con mayonesa. Luego colocar jamón y otro panqueque. Intercalar panqueques y relleno untando con mayonesa. Así hasta terminar. Decorar con lechuga finamente picada y tomates cherry.

BUÑUELOS DE ACELGA

Pieza Sf26



INGREDIENTES:

- **1/2** atado de Acelga
- **1** Cebolla
- **1/2** Ají
- **2** Huevos
- Harina Leudante o pan bien desmenuzado
- Condimentos a gusto

PREPARACION:

Picar finamente la Acelga o espinaca, la cebolla y el ají. Mezclar en un bowl con la harina o el pan desmenuzado. Agregar los huevos y condimentos a gusto. Mezclar bien Aceitar apenas la sartén y poner a calentar. Tomar con cuchara la mezcla y acomodar en montoncitos. Cocinar a fuego mínimo, dar vuelta para dorar de ambos lados

AROS DE MANZANA

Piezas MRF, SF23



INGREDIENTES:

- **1** huevo,
- **1/2 taza** leche,
- **1 taza** harina,
- esencia de vainilla,
- **1** manzana mediana

PREPARACION:

En un bowl mezclar la harina, la leche, el huevo y la esencia hasta formar una preparación espesa.

Pelar las manzanas y cortar en rebanadas, sacar el centro, quedan como si fueran aros.

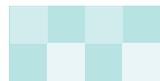
Enmantecar o aceitar la Minirotiserie y precalentar.

Pasar los aros por la preparación e ir acomodandolos en la minirotiserie.

Entran 6 por tanda. bajar el fuego a mínimo. una vez que doro de un lado dar vuelta y dorar del otro

PARRILLA

- BIFERAS -

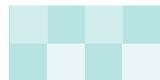


PRECALIENTE LA BIFERA Y ACOMODE LA PREPARACIÓN. DORÉ DE TODOS LADOS Y BAJE A FUEGO MEDIO

- APROVECHE AL MAXIMO LA CAPACIDAD DE LE GRILL Y REALICE PARRILLADAS, BROCHETES, ASAR VEGETALES Y HASTA 10 HAMBURGUESAS A LA VEZ

ASADO

Pieza BDF49



INGREDIENTES:

- Asado cortado en tira
- 2 chorizos
- 1 entraña
- ajés y cebollas

PREPARACION:

Precalear la bifera. Una vez caliente acomodar la carne y los chorizos. Dorar todos los lados girando cada tanto.

Una vez que doro todos los lados, salar y bajar el fuego a medio y continuar la cocción. Incorporar en esta instancia los ajés y cebollas en el centro de la bifera.

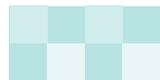
TIPS:

Para hacer Brochetes: Utilizar palitos de madera y humedecerlos antes de insertar los trocitos de Carne. Alternar trocitos de vegetales.

Asar rotando. Una vez cocidos servir con salsa acompañando (barbacoa, Chimichurri, a Gusto)

MATAMBRITO DE CERDO

Pieza BF28



INGREDIENTES:

- 1 Matambre de cerdo
- salsa de tomate o ketchup o barbacoa
- Queso Feta
- Condimentos a gusto
- Cebollas

PREPARACION:

Precalear la Bifera, Colocar el matambre y cocinarlo a fuego medio. Una vez que doró de un lado, darlo vuelta y condimentar a gusto. Untar con salsa de tomate o ketchup o Barbacoa a gusto y cubrir con fetas de queso de maquina.

Para acompañar se pueden saltear cebollas picadas en un costado de la bifera mientras se cocina el matambre.

ENRAÑITAS AL VINO TINTO

Piezas BF24

INGREDIENTES:

- 1 Entraña
- Manteca
- Vino tinto
- Condimentos a Gusto

PREPARACION:

Cortar en dos o en tres la entraña, si es muy larga. Precalear la bifera. Una vez caliente, colocar manteca y sellar bien la carne de ambos lados, rotandola. Una vez dorada, bajar el fuego a medio y salpimentar. Incorporar el vino, que llegue a cubrir por lo menos la mitad de la carne. Dejar cocinando hasta que la carne tenga el punto deseado. Ir girandola para que tome contacto con el vino. De poco se va a ir evaporando. Servir con papas al natural o puré. O con lo que guste!

HORNO HOLANDES

- DUTCH OVEN -

PRECALENTAR EL HORNO Y LA PIEZA DENTRO DEL MISMO. UNA VEZ QUE LLEGO A LA TEMPERATURA ADECUADA INTRODUCIR LA PREPARACIÓN DENTRO DE LA PIEZA Y COCINAR TAPADO. SI SE DESEA DORAR DESTAPAR UNOS MINUTOS ANTES DE FINALIZAR LA COCCIÓN.

- PIEZA IDEAL PARA PANIFICADOS DE MASA MADRE PUEDE UTILIZARSE TANTO EN EL HORNO COMO EN LA HORNALLA.

¿QUE ES UN DUTCH OVEN?

- Los hornos holandeses son ollas de hierro fundido con tapa hermética que tienen la particularidad de proporcionar y repartir de manera constante y uniforme el calor a los alimentos.
- Además pueden ser utilizados tanto en hornallas, como dentro del horno, es por ello que casi cualquier preparación culinaria se puede realizar en un horno holandés.
- Son adecuados para cocinar, freír, asar, guisar, hornear bizcochuelos o panificados de Masa Madre etc., conservando las propiedades nutritivas y el buen sabor.
- Estos hornos son robustos y duraderos

EL DUTCH OVEN FOURNEE:

Fournée trae una propuesta renovada de este clásico para poder utilizarse en las cocinas hogareñas sin las complicaciones del hierro.

Fabricado en Aluminio fundido y recubierto de antiadherente de primerísima calidad por dentro y por fuera. Facilita su manipulación al ser mas liviano, mejor y mas rápida conducción del calor en toda la pieza y fácil limpieza, evitando los problemas de oxidación.

- De Aluminio Fundido
- Mejor Conducción de Calor
- Mas Liviano
- Fácil Limpieza

PAN DE MASA MADRE

Pieza DOF26

INGREDIENTES:

- 100gr de Masa Madre activa (burbujeante)
- 335gr de agua a temperatura ambiente
- 50gr de harina integral
- 450gr de harina 000
- 10gr de sal

PREPARACION:

- **AMASADO:** En un bowl colocamos el agua y la masa madre, revolvemos sin dejar grumos. Añadimos la integral, revolvemos hasta integrar, agregamos harina 000 y hacemos lo mismo. Mezclamos pero no amasamos hasta que no quede nada seco. Tapamos con un lienzo y dejamos descansar por una hora. La temperatura ideal es de 25°C. Este proceso tiene el nombre de autólisis.

- Pasada la hora pesamos la cantidad de sal, la disolvemos en unas de gotas de agua y la incorporamos a la masa. Amasamos tomando la masa de un punto y estirándola hacia afuera sin romperla y pegándola sobre sí misma. Haremos esto con toda la masa por unos 5 minutos. Tapamos y dejamos descansar unos 30 minutos.

- **PLEGADO:** Pasados los 30 minutos la masa va a estar más relajada, pero será una masa pegajosa a la que hay que acostumbrarse. Tomamos la masa nuevamente de un punto y la volvemos a estirar hacia afuera, luego la plegamos hacia adentro. La masa ahora nos dejará estirarla mucho más, siempre con cuidado de no desgarrarla. Repetimos esto todo alrededor, serán unos 4 pliegues. Esto lo haremos cuatro veces más, cada media hora, siempre tapándola.

- Pasados los pliegues la dejamos descansar unas 2 hora más. Siempre teniendo en cuenta que la temperatura ideal es de unos 25°C

- **FORMADO:** Ahora la masa habrá crecido. Desmoldamos sobre la mesada enharinada y formamos el pan. Llevamos las puntas de la masa hacia el centro de la misma, formando un bollo. Luego tomamos un bannetone o un bowl con un paño y le espolvoreamos harina integral. Colocamos nuestro bollo ahí, boca abajo, lo cubrimos y lo dejamos descansar otras 2 horas.

- Llevamos el pan a la heladera por unas 10 hs (máximo 48 hs) para que se desarrolle la fermentación en frío, se acentúen los sabores, y el pan tome más cuerpo y se torne maniobrable.

- **COCCION:** Precalentamos el horno a 250°C con la olla vacía dentro por unos 30 minutos. Desmoldamos el pan sobre una tablita o pala con harina, le hacemos un corte sobre su superficie (greña), lo ponemos dentro de la olla y llevamos al horno. Pasados 20 minutos el pan ya habrá abierto, quitamos la tapa de la olla, bajamos el horno a 200°C y lo vamos a dejar 15 minutos más hasta que dore.

DULCES

DULCE DE NARANJA

Pieza Cf26

INGREDIENTES:

- **1 kg.** de naranjas.
- zanahorias y azúcar en cantidad proporcional
- esencia de vainilla

PREPARACION:

Exprimir el jugo de las naranjas y colocarlo en un bol. Medir el mismo volumen de zanahoria (rallada con rallador de verdura) y de azúcar que ocupa el jugo en el recipiente. Mezclar en la pieza los tres elementos y dejar que rompa el hervor, luego bajar a fuego mínimo y cocinar hasta alcanzar el punto deseado. Mover siempre con cuchara de madera.

DULCE DE MANZANA

Piezas CF26

INGREDIENTES:

- **2 kg.** de manzanas
- **1/4 Lt.** de agua
- jugo de medio limón
- **3/4 kg.** de azúcar

PREPARACION:

Pelar y cortar las manzanas en rodajas finitas sacando las semillas, agregar el agua y hervir durante 15 minutos. Retirar de la pieza a un bol y hacer un puré. Colocar nuevamente en la olla, agregar el azúcar y el jugo de limón y llevar a fuego fuerte hasta romper el hervor. luego bajar a fuego mínimo y dejar hasta que alcance el punto deseado (40 min. aprox.). Mover siempre con cuchara de madera

**HORNO - MASAS EN LA PIEZA..... 7**

Soufle De Jamon y Queso.....	7
Pizza Rellena.....	8
Tarta De Verduras.....	8
Pizza De Espinaca.....	9
Bizcochuelo Especial.....	9
Pizza Napolitana.....	10
Tortitas Negras.....	10
Torta De Naranja.....	11
Tarta De Duraznos.....	11
Torta De Cebolla (Sopa Paraguaya).....	12
Torta Húmeda De Chocolate.....	12
Torta Invertida.....	13
Tarta De Coco.....	13
Pastel de Manzanas.....	14
Galletitas de Avena y Chocolate.....	14
Torta de Naranja y Yogurt.....	15
Tarta de Ricota y Dulce de Leche.....	15
Pionono.....	16
Chipacitos.....	16

HORNO - MASAS EN MOLDE.....17

Budín Salado.....	17
Aro de Merluza.....	18
Torta de Café y Chocolate.....	18
Budín de Manzana y Nuez.....	19
Torta Económica.....	19
Carrot Cake.....	20
Pan de Jamón y Queso.....	20
Torta ahogada de Chocolate.....	21
Pan de Frutas Naturales.....	21
Budín de Pollo.....	22
Torta ChocoFlan.....	22

BAÑO MARIA.....23

Budín 3 Colores.....	23
Budin de Zanahorias Acaramelado.....	24
Budin Tentación.....	24
Budín de Choclo y Ricota.....	25
Flan de Dulce de Leche.....	25
Flan de Manzanas.....	26
Flan Casero.....	26
Budín de Pan Especial.....	27
Budin de Duraznos.....	27
Postre Zingarella (Tarantella).....	28
Isla Flotante.....	28

HORNO - CARNES..... 29

Cima Rellena.....	29
Matambre a la Masa.....	30
Pollo al Caramelo.....	30
Filetes Especiales.....	31
Peceto Atunado (Vitel Tone).....	31
Pollo al Champignon.....	32
Carne Mechada.....	32

VAPOR - DIRECTO EN LA PIEZA..... 33

Paquetitos de Acelga.....	33
Puchero.....	34
Zapallitos Rellenos.....	34
Canelón Gigante.....	35
Lasagnas de Berenjenas.....	35
Canelones al Pesto.....	36
Pizza de Pollo.....	36

VAPOR - CON VAPORIERA..... 37

Matambre.....	37
Rollitos de Merluza.....	38
Calabacitas rellenas.....	38
Manzanas Deliciosas.....	39
Pancitos Rellenos.....	39
Salpición de Ave.....	40
Papas Rellenas.....	40

FRITURAS - POR INMERSION..... 41

Buñuelos de Manzana.....	41
Croquetas de pescado.....	42
Borrachitos.....	42
Papas y Milanesas Fritas.....	43
Pollo Crispy.....	43
Tortas Fritas.....	44
Bolitas de Papa Rellenas.....	44

FRITURAS - POR CONTACTO..... 45

Omelete Relleno.....	45
Tortilla de Papas y Cebollas.....	46
Milanesas Napolitnas.....	46
Panqueque de Verdura.....	47
Panqueques - Torre Colorida.....	47
Buñuelos de Acelga.....	48
Aros de Manzana.....	48

PARRILLA..... 49

Asado.....	49
Matambrito de Cerdo.....	50
Entrañitas al Vino Tinto.....	50

HORNO HOLANDES..... 51

Pan de Masa Madre.....	52
------------------------	----

DULCES..... 53

UN PRODUCTO
100% ARGENTINO





Llamá a tu Demostradora Amiga!



ECOCOCINA

www.fournee.com

Info@fournee.com