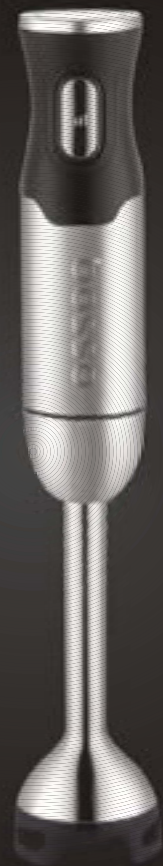


КНИГА  
РЕЦЕПТІВ

**bosso**

PRO *Chef* 1000-BL



**МАЙОНЕЗ****Whisker****ІНГРЕДІЄНТИ:**

- 1 яєчний жовток
- 100 мл соняшникової олії
- 1 столова ложка діжонської гірчиці
- 1 дрібка солі
- 1 чайна ложка лимонного соку

**ПРИМІТКА:**

Для успішного приготування майонезу важливо почекати кілька секунд, поки яєчний жовток та гірчиця стабілізуються на дні контейнера.

**ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Відокремте жовток від білка. Білок залиште для іншого рецепту.
  2. Додайте інгредієнти до чашки в наступному порядку:
    - 1 столова ложка гірчиці
    - Яєчний жовток
    - 1 чайна ложка лимонного соку
    - 1 дрібка солі
    - 100 мл соняшникової олії
- Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури.
3. Встановіть на пристрій насадку «Лезо-вінчик».
  4. Занурте блендер на дно чаші вертикально, увімкніть його на швидкість 8.
  5. Зачекайте, поки емульсія опиниться на дні контейнера, а потім повільно підніміть блендер уздовж стінок.
  6. Тримайте ніжку блендера повністю зануреною, доки майонез емульгується.

**ЗМІСТ**

Майонез.....	3
Тар-тар.....	4
Біфштекс.....	5
Меренга.....	6
Білковий крем.....	7
Смузі.....	8
Лате.....	9
Молочний коктейль.....	10
Малиновий сорбет.....	11
Арахісова паста.....	12
Крем-суп.....	13
Картопляне пюре.....	14
Кабачкова ікра.....	15
Лимонний тарт.....	16
Власні рецепти.....	18



## ТАР-ТАР

Meat mincer + Multi Blade + Whisker

## ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200 г свіжої риби або м'яса на ваш вибір
- 1 яєчний жовток
- 1 столова ложка діжонської гірчиці
- 1 столова ложка оливкової олії
- 1 столова ложка каперсів
- 1 маленька цибулина
- 1 маленький огірок
- 1 столова ложка свіжого лимонного соку
- Сіль та свіжомелений чорний перець до смаку
- Свіжа зелень (кріп, петрушка, базилік) для прикраси

## ПРИМІТКА:

Переконайтеся, що всі інгредієнти знаходяться у холодильнику та добре охолоджені.

## ПРИГОТУВАННЯ:

1. Ретельно очистите рибу (м'ясо) від шкіри та кісток та покладіть в стакан для блендера. Встановіть насадку на блендер «Meat mincer», увімкніть його на швидкість 6 та подрібніть рибу або м'ясо. Покладіть нарізані інгредієнти у миску.
2. Розріжте цибулину на 4 частини, покладіть її в стакан для блендера. Встановіть насадку «Multi Blade» та вставте блендер у чашу. Увімкніть блендер на середній швидкості та подрібніть цибулю. Додайте її до риби (або м'яса) у мисці.
3. Розріжте огірок на 5 частин, покладіть його в стакан для блендера. Встановіть насадку «Multi Blade» та вставте блендер у чашу. Увімкніть блендер на середній швидкості та подрібніть огірок. Додайте його до риби у мисці.
4. У стакан для блендера додайте яєчний жовток, діжонську гірчицю, оливкову олію, каперси та свіжий лимонний сік. Посоліть і поперчіть до смаку. Встановіть насадку «Whisker» та вставте блендер у чашу. Увімкніть блендер на мінімальній швидкості та почніть повільно перемішувати соус, опускаючи та піднімаючи блендер по стінках чаші, щоб забезпечити рівномірне змішування. Як тільки соус стане однорідним та густим, вимкніть блендер. Полийте соус над рибою і овочами в мисці.
5. Ретельно перемішайте всі інгредієнти в мисці, щоб соус рівномірно покрити рибу (або м'ясо) та овочі.
6. Подавайте тар-тар, прикрашений свіжою зеленню, зі шматочками грінки чи тостами бажанням.

## БІФШТЕКС

Meat mincer + Multi Blade

## ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г яловичини (бажано використовувати м'ясо з невеликим вмістом жиру)
- 1 яйце
- 1/2 цибулини
- 2 зубчики часнику
- 1/4 чашки сухих хлібних крихт або панірувальних сухарів
- 1/4 чашки молока
- 2 столові ложки кетчупу
- 1 чайна ложка солі
- 1/2 чайної ложки чорного перцю
- 1/2 чайної ложки сухого базиліка
- 1/2 чайної ложки сухого орегано
- 1/4 чайної ложки червоного перчика (за бажанням)
- 2 столові ложки оливкової олії для смаження

## ПРИМІТКА:

Переконайтеся, що всі інгредієнти знаходяться при кімнатній температурі.

## ПРИГОТУВАННЯ:

1. Почнемо з підготовки хлібних крихт. Якщо у вас немає готових хлібних крихт: підсушіть хліб на сковорідці або у печі, довільно поламайте його на частки у стакан, встановіть насадку «Multi Blade» та вставте блендер у стакан. Увімкніть блендер на середній швидкості та подрібніть до стану крихт, покладіть їх у миску.
2. Яловичину наріжте невеликими квадратиками та покладіть у стакан. Встановіть насадку на блендер «Meat mincer», увімкніть його на середню швидкість та подрібніть м'ясо.
3. У стакан додайте яйце, цибулину (розрізану на шматочки), часник, хлібні крихти, молоко, кетчуп, сіль, перець, базилік, орегано та червоний перчик (якщо використовуєте). Встановіть насадку «Multi Blade» та вставте блендер у чашу. Увімкніть блендер на низькій швидкості та почніть повільно перемішувати інгредієнти в чаші. Продовжуйте перемішувати, доки всі інгредієнти не стануть добре змішаними та вийде однорідна маса. Після того, як маса добре перемішана, вимкніть блендер.
4. Розділіть масу на порції та сформуєте з неї біфштекси, даючи їм бажану форму та товщину.
5. У сковороді нагрійте оливкову олію на середньому вогні. Обсмажуйте біфштекси з обох боків до золотистої кірки та повного прожарювання м'яса всередині (це займе близько 4-5 хвилин з кожного боку для середньої товщини біфштексів).
6. Викладіть готові біфштекси на паперовий рушник, щоб позбавитися зайвої олії.
7. Подавайте біфштекси негайно, посипаними зеленню або з будь-якими гарнірами на ваш вибір.

## МЕРЕНГА

### Beater

#### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 3 яєчні білки
- 3/4 чашки цукру
- 1/2 чайної ложки ванільного екстракту або ваніліну
- 1/2 чайної ложки оцту чи лимонного соку

#### ПРИМІТКА:

Переконайтеся, що яєчні білки знаходяться при кімнатній температурі, оскільки вони легко збиваються в піну.

#### ПРИГОТУВАННЯ:

1. Відокремте жовтки від білків, додайте білки в стакан для блендера.
2. Встановіть насадку на блендер «Beater», увімкніть його та почніть збивати білки на низькій швидкості.
3. Поступово додайте цукор, повільно збільшуючи швидкість блендера. Продовжуйте збивати білки та цукор, поки маса не стане густою, блискучою та утворює стійкі піки. Це триватиме близько 5-7 хвилин.
4. Додайте ванільний екстракт (або ванілін) та оцет (або лимонний сік) і збийте їх ще на низькій швидкості протягом 1-2 хвилин для рівномірного розподілу смаків.
5. Перекладіть масу в кондитерський мішок з насадкою для декорування та створіть бажані форми або видавіть меренгу у форму для випікання.
6. Попередньо розігрійте духовку до 120 °С. Випікайте меренгу в духовці протягом 1,5-2 години, поки вона не буде жорсткою і сухою.
7. Вимкніть духовку і залиште меренгу до повного охолодження.



## БІЛКОВИЙ КРЕМ

### Beater

#### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 3 яєчні білки
- 1/2 чашки цукру
- 1 чайна ложка ванільного екстракту або ваніліну(за бажанням)

#### ПРИМІТКА:

Переконайтеся, що яєчні білки знаходяться при кімнатній температурі, тому що це допоможе їм збиватися краще.

#### ПРИГОТУВАННЯ:

1. Відокремте жовтки від білків, додайте білки в стакан для блендера.
2. Встановіть насадку на блендер «Beater», увімкніть його та почніть збивати білки на низькій швидкості. Продовжуйте збивати, доки білки не почнуть пінитися і ставати білими.
3. Поступово додайте цукор, продовжуючи збивати білки. Збільште швидкість блендера до середньої чи високої.
4. Збивайте білки та цукор доти, доки вони не досягнуть бажаної жорсткості. Вони повинні утворити гарні та блискучі піки. Якщо додаєте ванільний екстракт, додайте його та збийте ще трохи.
5. Як тільки білки готові, вимкніть блендер.
6. Тепер у вас є збиті білки, які можна використовувати як крем для пирогів і тортів, мусів, кремових десертів та інших солодких страв. Вони також можуть бути запечені в меренг для приготування бісквітів або павлови.



**СМУЗИ****Multi Blade + Whisker****ІНГРЕДІЄНТИ:**

- 1 зрілий банан
- 1 чашка свіжих або заморожених полуниць
- 1/2 чашки нежирного йогурту (можна використовувати звичайний чи грецький)
- 1/2 чашки соку апельсина
- 1 чайна ложка меду (за бажанням, для додавання насолоди)
- Лід (за бажанням, для охолодження смузі)

**ПРИМІТКА:**

Ви можете варіювати цей рецепт, додаючи інші фрукти, ягоди або мед на ваш вибір.

**ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Очистити та наріжте банан на шматочки.
2. У стакан блендера додайте нарізаний банан, свіжі або заморожені полуниці, йогурт і сік апельсина.
3. Якщо ви хочете додати мед, тепер можна додати його до суміші.
4. За бажанням, додайте кригу, щоб смузі стало більш прохолоднішим.
5. Встановіть насадку «Multi Blade», увімкніть блендер та почніть подрібнювати всі інгредієнти, доки маса не стане однорідною.
6. Замініть насадку «Multi Blade» на «Whisker» та додатково змішайте масу на середній швидкості. Продовжуйте, поки смузі не стане гладким і однорідним.
7. Коли смузі готовий, вимкніть блендер.
8. Вилийте смузі в склянку і подавайте негайно. Ви також можете прикрасити смузі фруктами, ягодами або м'ятою, якщо бажаєте.

**ЛАТЕ****Milk Frother****ІНГРЕДІЄНТИ:**

- 1/2 чашки міцної свіжозвареної кави
- 1/2 чашки молока (виберіть молоко на ваш смак: коров'яче, мигдальне, соєве і т. д.)
- 1 столова ложка цукру ( до смаку)
- 1/2 чайної ложки ванільного екстракту або ванільного цукру (за бажанням)
- Збиті вершки або порошок какао для прикраси (за бажанням)

**ПРИМІТКА:**

Молоко також може бути підігрітим перед використанням, якщо ви віддаєте перевагу гарячому лате

**ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Приготуйте 1/2 чашки міцної кави та налейте її в чашу ручного блендера.
2. Додайте 1/2 чашки молока в стакан для блендера. Якщо хочете зробити лате солодким, додайте 1 столову ложку цукру та 1/2 чайної ложки ванільного екстракту або ванільного цукру (за бажанням).
3. Встановіть насадку «Milk Frother» на блендері та вставте його в чашу.
4. Увімкніть блендер на середній швидкості та почніть збивати молоко протягом 20-30 секунд. Продовжуйте збивати, поки напій не стане пінистим і утворюється багато дрібних бульбашок.
5. Перевірте смак молока і, за потреби, додайте додатковий цукор або ванільний екстракт на смак.
6. Коли молоко досягне бажаної пінистості та температури, вимкніть блендер.
7. Вилийте молоко в чашку або склянку (залишаючи місце для кави)
9. Приготуйте 1/2 чашки міцної кави та налейте її в чашку.
10. За бажанням, прикрасьте лате збитими вершками або зверху посипте какао-порошком.



## МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ

Milk Frother + Multi Blade

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1/2 чашки молока (коров'яче/мигдальне/соєве/ін.)
- 1/2 чашки ванільного морозива (або будь-якого іншого смаку морозива на ваш вибір)
- 1/4 чашки льоду
- 2 столові ложки цукру (до смаку)
- 1/2 чайної ложки ванільного екстракту або ванільного цукру (за бажанням)
- Додаткові інгредієнти для ароматизації та смаку (наприклад, шоколадний сироп, полуничне варення та ін.)
- Збиті вершки та мараскінова вишня для прикраси (за бажанням)

### ПРИМІТКА:

Лід можна не додавати, але в такому разі молоко краще підморозити у морозилці. Не до стану шматка льоду, але щоб у ньому утворилися крижинки.

Якщо лід додаватимете, то краще дістаньте його з морозилки за 5-10 хвилин перед приготуванням коктейлю, щоб він трохи підтанув.

### ПРИГОТУВАННЯ:

1. У стакан для блендера додайте 1/4 чашки льоду. Встановіть насадку «Multi Blade» на блендері та вставте його в стакан. Увімкніть блендер та почніть дробити лід на середній швидкості. Продовжуйте дробити лід до стану крихт.
2. У стакан для блендера додайте пів чашки молока, пів чашки ванільного морозива, 2 столові ложки цукру та 1/2 чайної ложки ванільного екстракту або ванільного цукру (за бажанням). За бажанням, додайте додаткові інгредієнти, такі як шоколадний сироп, полуничне варення або інші добавки.
3. Встановіть насадку «Milk Frother» на блендері та вставте його в стакан. Увімкніть блендер та почніть збивати всі інгредієнти на середній швидкості. Продовжуйте збивати, доки молочний коктейль не стане однорідним і кремоподібним.
4. Спробуйте коктейль і за потреби додайте цукор. Коли готовий коктейль, вимкніть блендер.
5. Вилийте молочний коктейль у склянки.
6. Прикрасьте коктейль за бажанням паличкою кориці та кавовими зернами



## МАЛИНОВИЙ СОРБЕТ

Multi Blade

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2 чашки замороженої малини (можна замінити на іншу ягоду)
- 1/2 чашки цукру
- 2 столові ложки свіжого лимонного соку
- 1/4 чашки води

### ПРИМІТКА:

Якщо ви віддаєте перевагу менш солодкому сорбету, зменште кількість цукру. Ви також можете додати трохи меду замість цукру.

### ПРИГОТУВАННЯ:

1. У стакан блендера додайте 2 чашки замороженої малини, 1/2 чашки цукру, 2 столові ложки лимонного свіжого соку та 1/4 чашки води. Встановіть насадку «Multi Blade» на блендер та вставте його в стакан.
2. Увімкніть блендер та почніть збивати всі інгредієнти на середній швидкості. Продовжуйте збивати, доки суміш не стане гладкою та однорідною.
3. Зупиніться та подивіться на консистенцію суміші. Якщо вона занадто густа, ви можете додати ще трохи води, щоб досягти бажаної консистенції.
4. За бажанням, додайте ще цукор або лимонного соку, щоб досягти бажаного смаку.
5. Коли суміш готова, вона має бути гладкою та красивого рожевого кольору.
6. Перелийте суміш в ємність для заморожування, прикрийте кришкою або плівкою.
7. Поставте контейнер в морозильник і заморожуйте сорбет протягом 3-4 годин, час від часу перемішуючи сорбет виделкою, щоб запобігти утворенню великих кристалів.
8. Коли сорбет заморожений і має бажану консистенцію, подавайте його в склянках або маленьких мисках, прикрасьте свіжою малиною або листочками м'яти та насолоджуйтесь десертом.



**АРАХІСОВА ПАСТА**

Multi Blade

**ІНГРЕДІЄНТИ:**

- 2 чашки смаженого арахісу
- 2-3 столових ложки рослинної олії
- 1-2 столові ложки меду або іншого солодкого сиропу (за бажанням)
- Дрібка солі (якщо використовуєте несолоний арахіс)
- Ванільний екстракт або ванільний цукор (за бажанням)

**ПРИМІТКА:**

Ви можете використовувати солоний арахіс або без солі, залежно від ваших уподобань. Якщо арахіс без солі, то додайте щіпку солі, щоб підкреслити смак. Мед або солодкий сироп додадуть нотку підкреслять смак арахісової пасты. Ви можете регулювати кількість сиропу відповідно до вашого смаку.

**ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Візьміть смажений арахіс та покладіть його у стакан для блендера.
2. Додайте 2 столові ложки олії в стакан з арахісом. Ви також можете почати з 2 ложок і додати ще при необхідності для досягнення бажаної консистенції.
3. Якщо ви хочете, щоб паста була трохи солодкувата, влийте мед або солодкий сироп у суміш. Почніть із 1-2 столових ложок, а потім регулюйте до смаку.
4. Якщо ви використовуєте несолоний арахіс, додайте невелику дрібку солі, щоб підкреслити смак.
5. За бажанням, додайте ванільний екстракт для ароматизації.
6. Встановіть насадку «Multi Blade» на блендері та вставте його в стакан.
7. Увімкніть блендер та почніть змішувати інгредієнти на середній швидкості. Поступово збільшуйте швидкість.
8. Продовжуйте збивати суміш, поки вона не стане гладкою та кремоподібною. Якщо паста занадто густа, додайте ще трохи олії.
9. Коли арахісова паста готова, вимкніть блендер.
10. Перелийте арахісову пасту в чистий скляний контейнер і зберігайте в холодильнику.

**КРЕМ-СУП**

Whisker

**ІНГРЕДІЄНТИ:**

- 2 столові ложки вершкового масла
- 1 велика цибулина, нарізана
- 2 зубчики часнику, подрібнені
- 1 картопля середнього розміру, нарізана
- 4 чашки броколі, нарізаної (стебла також можна використовувати)
- 4 чашки курячого або овочевого бульйону
- 2 чашки сиру, натертого
- 1 чашка вершків (за бажанням)
- Сіль та перець до смаку

**ПРИГОТУВАННЯ:**

1. У великій каструлі розтопіть вершкове масло на середньому вогні. Додайте нарізану цибулю та часник і обсмажуйте їх до м'якості (приблизно 5-7 хвилин).
2. Додайте нарізану картоплю та броколі в каструлю. Продовжуйте готувати ще 5 хвилин періодично помішуючи.
3. Влийте курячий або овочевий бульйон у каструлю. Доведіть до кипіння, потім зменште вогонь, накрийте кришкою каструлю і варіть суп до тих пір, поки овочі не стануть м'якими (приблизно 15-20 хвилин).
4. Коли овочі стануть м'якими, вимкніть вогонь, візьміть блендер, встановіть насадку «Whisker» та занурте його в каструлю. Увімкніть блендер та почніть змішувати інгредієнти на середній швидкості. Суп повинен бути ретельно подрібненим, гладкої текстури.
5. Увімкніть вогонь та підігрійте суп на середньому вогні. Поступово додайте сир, помішуючи, поки сир не розтане і суп стане кремової консистенції.
6. За бажанням, додайте вершки для додаткової кремовості. Підігрійте суп ще кілька хвилин, але не доводьте до кипіння.
7. За бажанням, приправте сіллю і перцем до смаку.
8. Подавайте гарячий крем-суп, посипаний натертим сиром і, якщо бажаєте, з крутонами або зеленню для прикраси.



**КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ****Whisker****ІНГРЕДІЄНТИ:**

- 4 шт великої картоплі
- 1/2 чашки вершкового масла
- 1/2 чашки молока
- Сіль та перець до смаку
- Інші приправи за бажанням (наприклад, часник, мускатний горіх, зелень)

**ПРИМІТКА:**

Якщо вибрати картоплю з високим вмістом крохмалю, то пюре більш кремової текстури.

**ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Очистити і наріжте картоплю на шматки однакового розміру. Це допоможе рівномірному приготуванню.
2. Покладіть картоплю у велику каструлю і покрийте водою. Доведіть воду до кипіння і варіть картоплю до м'якості (протикайте вилкою, щоб перевірити).
3. Коли картопля готова, злийте воду і поверніть її в каструлю.
4. Додайте вершкове масло
5. Встановіть насадку «Multi Blade» на блендері, вставте його в стакан і почніть пюрувати картоплю.
6. Увімкніть блендер та почніть змішувати інгредієнти на низькій швидкості. Поступово збільшуйте швидкість.
7. Поступово додавайте молоко, щоб досягти бажаної текстури. Продовжуйте доти, поки пюре не стане гладким і кремовим.
8. За бажанням, приправте пюре сіллю і перцем до смаку. Ви також можете додати інші приправи, такі як часник або мускатний горіх для ароматизації.
9. Прогрійте пюре перед подачею, якщо воно охолело в процесі приготування.
10. Подавайте картопляне пюре гарячим як самостійну страву або гарнір. Прикрасьте зеленню, якщо бажаєте.

**КАБАЧКОВА ІКРА****Meat mincer + Whisker****ІНГРЕДІЄНТИ:**

- 4-5 середніх кабачків
- 2 середні моркви
- 1 велика цибулина
- 2-3 столові ложки олії
- 2-3 столові ложки томатної пасту
- Сіль та перець до смаку
- За бажанням: часник, зелень, спеції

**ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Наріжте кабачки, моркву та цибулю на шматочки середнього розміру.
2. У глибокій сковороді розігрійте олію. Обсмажуйте цибулю до м'якості, потім додайте моркву та кабачки. Продовжуйте готувати на середньому вогні, помішуючи, поки овочі стануть м'якими і почнуть золотитися (приблизно 10-15 хвилин).
3. Додайте томатну пасту і готуйте ще 5 хвилин, помішуючи, щоб вона рівномірно розподілилася.
4. За бажанням, додайте часник, спеції та зелень до смаку.
5. Перелийте обсмажені овочі у стакан блендера.
6. Встановіть насадку «Meat mincer» на блендер та вставте його в стакан, подрібніть овочі.
7. Для того, щоб ікра була більш однорідної текстури - встановіть насадку «Whisker» на блендер та почніть змішувати овочі. При необхідності додайте трохи води, щоб досягти бажаної консистенції.
8. За бажанням, приправте ікру сіллю та перцем.
9. Охолодіть кабачкову ікру перед подачею. Вона може подаватися як самостійна страву або як начинка для бутербродів та закусок.





## ЛИМОННИЙ ТАРТ

Multi Blade + Beater

## ІНГРЕДІЄНТИ:

**Для коржа:**

- 1/2 чашки пісочного печива
- 1/2 чашки топленого вершкового масла

**Для начинки:**

- 4 яйця
- 1 чашка цукру
- 1/2 чашки свіжого лимонного соку
- Корка з 2 лимонів (тонко натерта)
- 1/2 чашки топленого вершкового масла

**Для крему:**

- 1 чашка вершків 33%
- 2 столові ложки цукру

## ІНСТРУКЦІЇ:

**Приготування коржа:**

1. У стакан блендера додайте пісочне печиво, встановіть насадку «Multi Blade» на блендер та вставте його в стакан.
2. Увімкніть блендер на середню швидкість та подрібніть печиво в дрібну крихту
3. Додайте до печива топлене масло та перемішайте.
4. Викладіть суміш у форму для торта, рівномірно розподіліть по дну та бокам. Щільно притисніть, щоб утворити кірку.
5. Поставте форму в морозильник на 15-20 хвилин, доки кірка не застигне.

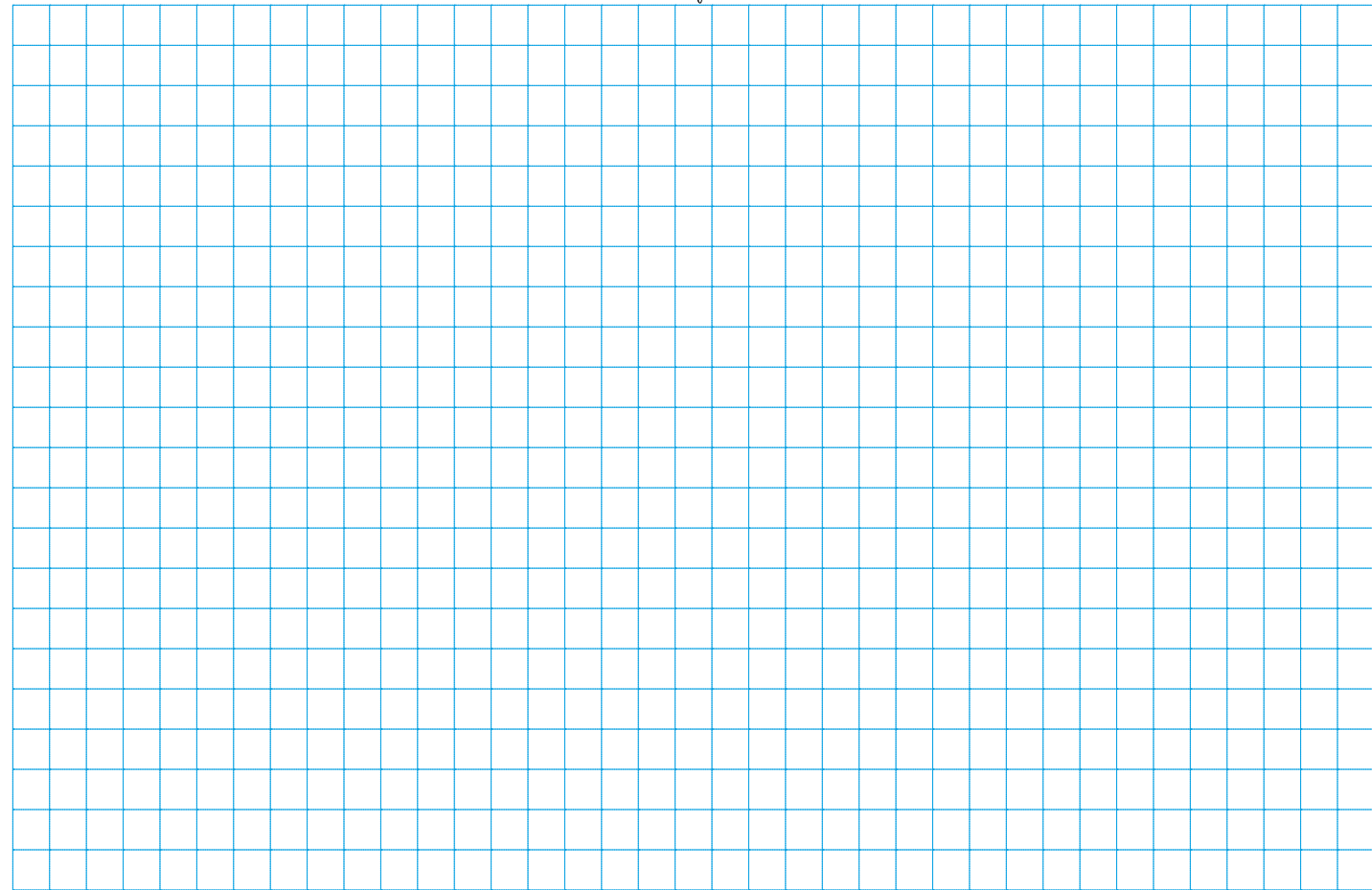
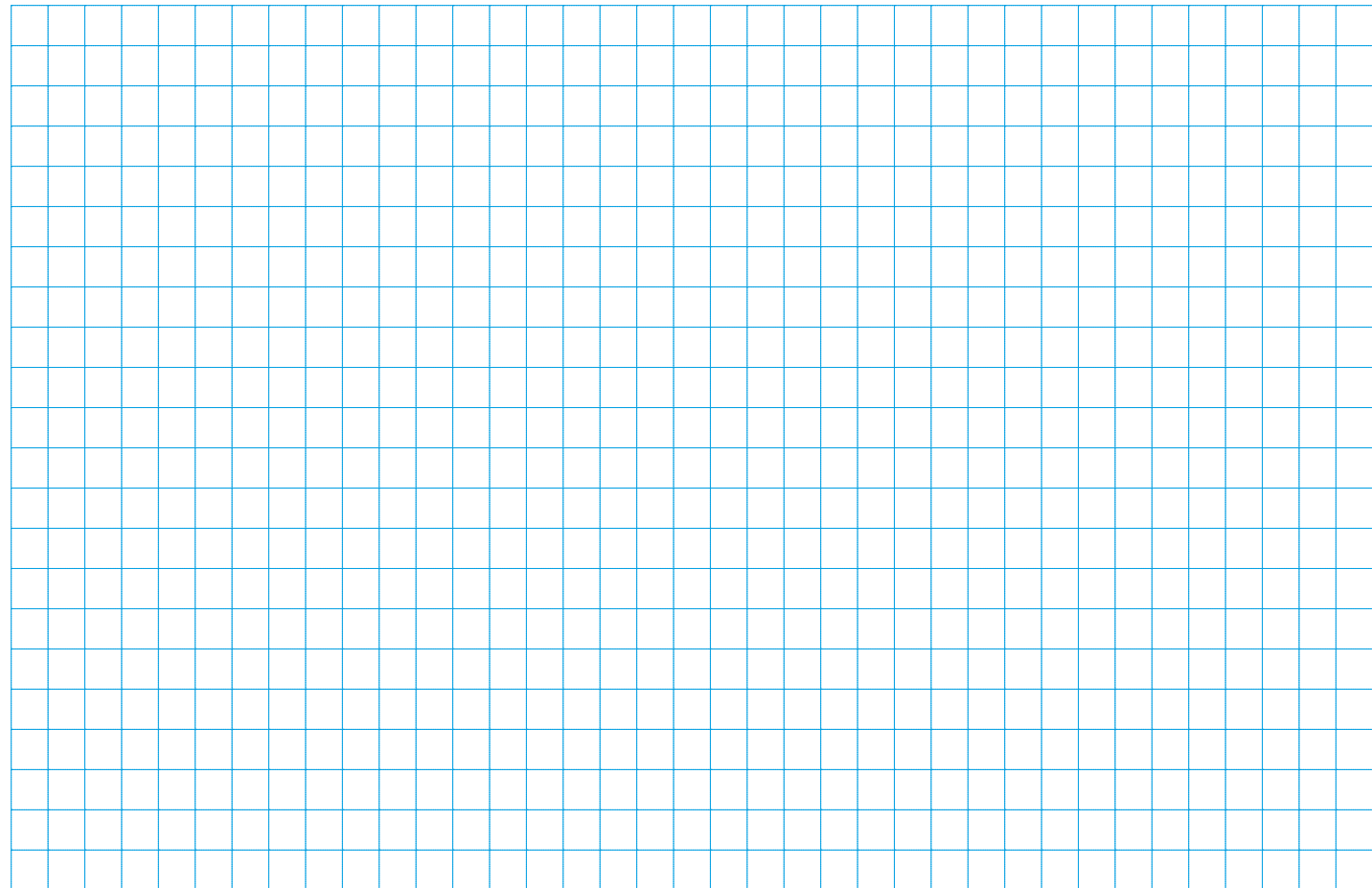
**Приготування начинки:**

1. У стакан блендера додайте яйця та цукор. Встановіть на блендер насадку «Beater» та почніть збивати яйця з цукром на низькій швидкості. Продовжуйте збивати, добавляючи швидкість, до утворення пишної маси.
2. Додайте до маси лимонний сік, терту кірку лимона та топлену олію. Збивайте блендером до рівномірного з'єднання.
3. Вилийте начинку на застиглу основу для торта та рівномірно розподіліть.

**Випікання:**

1. Поставте тарт у розігріту до 180°C духовку на 25-30 хвилин, поки начинка не застигне і не набуде золотистого відтінку.
2. Після випікання дайте тарту повністю охолонути.





**bosso**