

AtmaMix

ROBOT DE COCINA

Recetario EXCLUSIVO

Roberto Petersen

ATMA

PRO

ATMA



AtmaMix

ROBOT DE COCINA

RECETARIO EXCLUSIVO

Roberto Petersen



ATMA

Bienvenidos a la experiencia **AtmaMix**, donde vas a encontrar la solución para la evolución de tu cocina.

Nuestro Robot de Cocina es un equipo multifuncional inteligente diseñado para hacer que cualquier plato sea fácil de preparar, convirtiéndose en un aliado para ahorrar tiempo y conseguir las mejores comidas junto a este único recetario exclusivo.

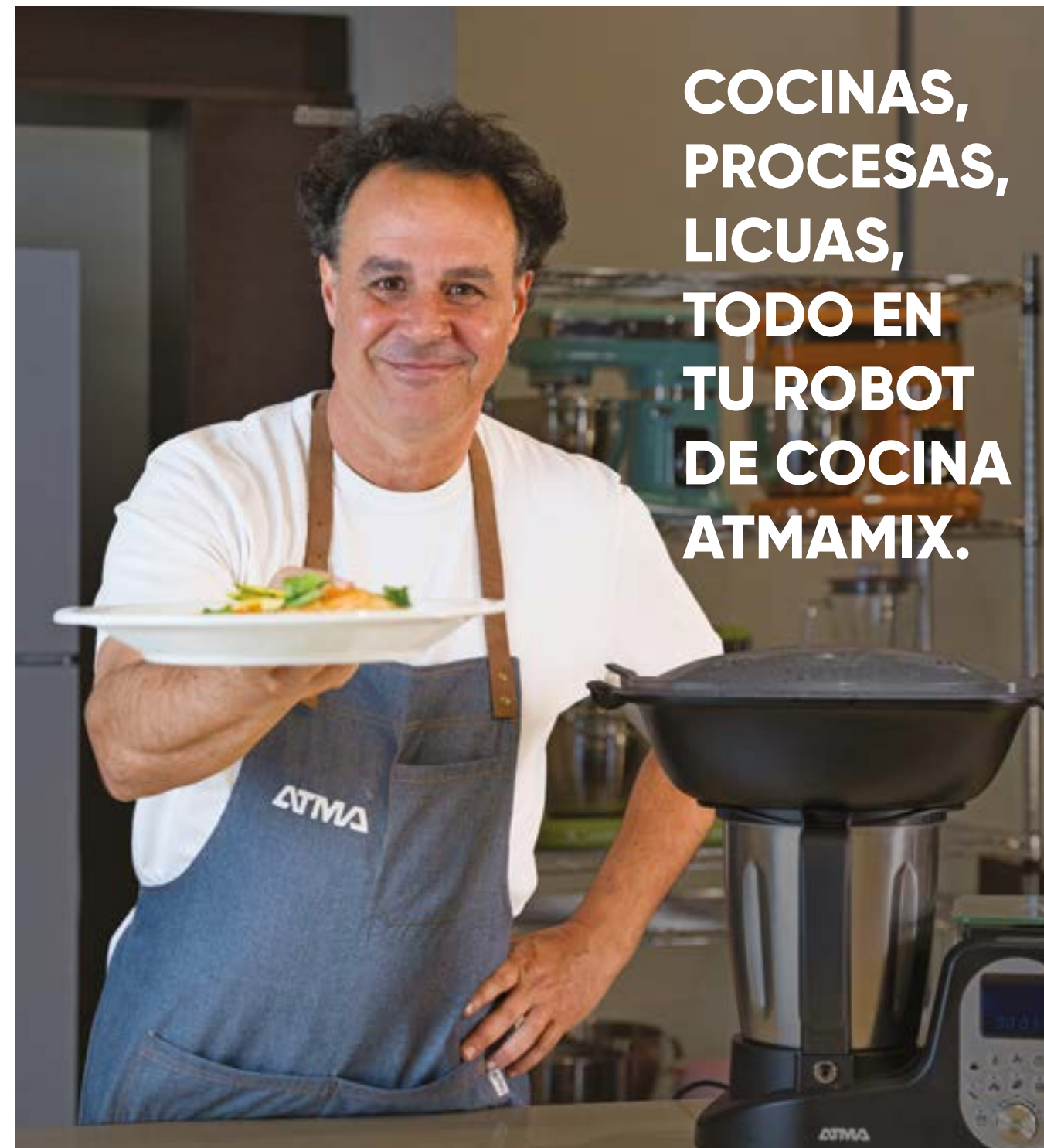
¿Qué vas a lograr? Cocinar mejor y más rápido, vas a trabajar con medidas exactas y lo mejor de todo es que tu **AtmaMix** hará todo.



ROBERTO PETERSEN

El chef de 53 años nació en Buenos Aires. Trabajó como ayudante de cocina en la cocina de su madre cuando era niño. Obtuvo membresía en la exclusiva Academie Culinaire de France. Condujo la miniserie de televisión argentina "El banquete" en 2013. En 2018 y 2019 ganó el premio Martín Fierro a Mejor Programa Culinario por "Los Petersen". Roberto, actualmente junto a su hermano Christian, conducen el programa "Los auténticos Petersen".

**COCINAS,
PROCESAS,
LICUAS,
TODO EN
TU ROBOT
DE COCINA
ATMAMIX.**





Es muy común encontrar en las recetas de cocinas abreviaturas y símbolos referidos a cantidades de ingredientes y a veces se desconoce su significado. Para descifrarlos rápidamente y obtener el resultado esperado, nada mejor que tenerlos a la mano a la hora de ponerse el delantal. Algunos siguen las normas de ortografía establecidas, pero otros son sencillamente producto del uso.

ABREVIATURAS

Taza = tza. = tz.

Cucharada = cda.

Cucharada sopera = c. s. = c/s
(en este caso se debe revisar la receta con atención, ya que puede referirse también a cantidad suficiente)

Cucharadita = cdta.

Cantidad necesaria = c. n. = c/n

Cucharadita para el postre = c. p. = c/p

Cucharadita para el café = c. c. = c/p

SÍMBOLOS

Kilogramo = kg

Gramos = g = gr = grs

Miligramo = mg

Litro = l

Mililitro = ml

Centilitro = cl

Decilitro = dl

Onza = oz

Onza fluida = oz fl

Galón L= gl

Grados Celsius = °C

Grados Fahrenheit = °F

CÓMO LO PRENDO

Conecte el cable de alimentación del equipo a un tomacorriente y enciéndalo (mediante el interruptor de encendido en la parte trasera).

FUNCIÓN DE LOS CONTROLES

ENCENDIDO

La pantalla **LCD** mostrará su pantalla inicial.

VELOCIDAD

(selecciona de la velocidad 01 a la 10). Para variar el nivel 1-10: de “-” a “+”, el nivel de velocidad aumenta de a 1 paso la velocidad.

TEMPERATURA

(aumenta la temperatura en incrementos de a 10°C, desde 30°C hasta 120°C).

PESO

La unidad mínima de es 1g. La capacidad máxima es de 3kg. Para proceder a la tara de la misma presione el botón **RESET**.

TIEMPO

Presionando el botón de **TIEMPO** usted puede cambiar el ajuste en minutos y segundos. Cuando cambie el ajuste de minutos

y segundos, el área de visualización parpadeará, puede ajustarlo de “-” a “+” a través de la **PERILLA DE SELECCIÓN**, en pasos de a 1 segundo para el primer minuto, luego de a pasos de 30 segundos para preparaciones mas prolongadas, el tiempo aumentará uno por uno.

P (PULSO)

Al presionar el botón **P** la velocidad de las cuchillas alcanzará su máximo nivel (nivel 10). La función **PULSO** no funcionará mientras se utilice alguno de los programas, la misma solo puede utilizarse separadamente o mientras alguno de los programas esté pausado.

MOLER

Se puede utilizar para moler algunas frutas secas y duras. Cambie a uno de los cuatro modos presionando el botón repetidamente. La pantalla **LCD** mostrará el modo que está seleccionando en ese momento. Usted logrará distintos tipos de molienda eligiendo diferentes modos.

TRITURAR

Se puede utilizar para triturar hielo, ensalada de frutas, etc. Seleccione uno de los cuatro modos presionando este botón repetidamente. La pantalla **LCD** mostrará el modo seleccionado en ese momento. Usted logrará distintos tipos de triturado eligiendo diferentes modos.

CALENTAR

Se puede usar para calentar algunos alimentos. Seleccione uno de los cuatro modos presionando este botón repetidamente. La pantalla **LCD** mostrará el modo seleccionado en ese momento. Usted logrará distintos efectos de cocción seleccionando los diferentes modos.

AMASADO

Se puede usar para hacer postres. Seleccione uno de los cuatro modos presionando este botón repetidamente. La pantalla **LCD** mostrará el modo seleccionado en ese momento. Usted logrará distintos tipos de triturado masa seleccionando diferentes modos. **MODO 1:** hacer masa, **MODO 2:** galleta, **MODO 3:** pastel, **MODO 4:** fideos/pasta.

PICAR

Se puede utilizar para picar carne. Seleccione uno de los cuatro modos presionando este botón repetidamente. La pantalla **LCD** mostrará el modo seleccionado en ese momento. Usted logrará distintos efectos de picado seleccionando los diferentes modos.

TEMPORIZADOR o INICIO DIFERIDO

Puede cambiar el ajuste de la hora y los minutos. La pantalla **LCD** parpadeará durante el cambio de hora y minutos, al cambiar la perilla de “-” a “+” para ajustarlo, el tiempo aumentará en pasos de a

uno por vez. El método de configuración de la reserva es el mismo que con el reloj de alarma, si desea que el equipo funcione a las 17:00hs, puede ingresar la reserva de tiempo, configurar como hora 00:00 de inicio de funcionamiento a las 17:00, a lo que luego el equipo comenzará a funcionar a las 17:00hs).

RESET

Cuando el equipo deje de funcionar, reinicie toda la hoja de datos presionando este botón de **REINICIO**.

SELECCIÓN y PERILLA DE AJUSTE

Luego de accionar el **INTERRUPTOR DE ENCENDIDO** en la parte trasera del aparato para encender el equipo, la pantalla se iluminará. Luego de realizar todos los ajustes requeridos y deseados, presione el botón de selección y **PERILLA DE AJUSTE**. El equipo comenzará a funcionar. Presionando nuevamente podrá elegir entre seguir funcionando o pausar. Cuando esté utilizando alguna de las funciones, el indicador correspondiente a la misma se iluminará.

CÓMO UTILIZAR LA BALANZA ELECTRÓNICA

1. Presione el botón de **PESO**. La pantalla ahora indicará "0000" junto con el ícono de la balanza. Eso significa que está lista para el pesaje.

2. Coloque la comida a ser pesada sobre el plato de vidrio de la balanza electrónica.

3. Lea el número que aparece en la pantalla **LCD**. Ese es el peso (en gramos) de la comida.

4. Presione e botón de **REINICIO / TARA** de la balanza para deducir el peso de tara.

BOTONERA

 **Encendido**

 **Velocidad**

 **Temperatura**

 **Balanza**

 **Tiempo**

 **Pulso**

 **Amasar**

 **Triturar hielo**

 **Moler**

 **Calentar**

 **Picar**

 **Temporizador**

 **Reinicio / Tara**



INDICE DE RECETAS

DIP

Hummus
Babaganoush
Guacamole
Aioli
Pesto
Chimichurri
Mayonesa casera

COSAS RICAS

Masa para chipá
Masa de tempura
Buñuelos de espinaca
Salmón al vapor con juliana de vegetales
Pollo al curry
Masa para panqueques
Frozen de frutos rojos

SOPAS

Sopa de zanahoria y curry
Sopa francesa de papa y puerros
Sopa rápida de arvejas y cebolla
Sopa de calabaza y boniato
Sopa cremosa de choclo y hierbas

MASAS PARA PIZZA, PASTAS Y TARTAS

Masa de Pizza
Faina
Masa para ravioles o pasta rellena
Masa para fideos
Masa para tarta salada
Masa para tarta dulce
Masa para pasta frola

SALSAS CLÁSICAS

Salsa cesar salad
Salsa para vitel tone
Salsa bechamel
Salsa de tomate
Salsa crema de hongos
Salsa boloñesa

BÁSICOS DE PASTELERÍA

Crema chantilly
Crema pastelera
Crema de limón
Ganache de chocolate
Crema de avellanas y chocolate
Merengue suizo
Dulce de ciruelas

PASTELERÍA

Muffin de chocolate
Budín del cielo
Cookies de chocolate
Scons
Torta de chocolate sin harina
Panna cotta con salsa de frambuesas
Peras al vino tinto
Bombolonis o bolas de fraile
Brownie de chocolate
Flan casero



HUMMUS

PARA 4

INGREDIENTES

400 g de garbanzos cocidos

2 dientes de ajo

40 ml. aceite de oliva

80 g tahini

1 el jugo de un limón

1 cdta. sal fina

1/2 cdta. comino

70 g agua muy fría

c/n aceite oliva

c/n pimentón

c/n pimienta negra
recién molida

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso los garbanzos con el ajo y 40 ml de aceite de oliva.
2. **Procesá:**  6 /  1'
Agregale ahora Tahini, jugo de limón, sal, comino y agua fría:  7 /  1'
3. Ponelo en un bowl y condimentá por encima con un poco de aceite de oliva, pimentón y pimienta negra recién molida.





BABAGANOUSH

PARA 4

INGREDIENTES

3 berenjenas doradas
3 cda. aceite de oliva
2 dientes ajo
3 cda. jugo de limón
2 cda. tahini
1 ½ cda. sal fina

½ cda. pimienta negra recién molida
c/n pimienta de cayena
c/n aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Poné a dorar las berenjenas por todos sus lados al fuego vivo arriba de una hornalla.
2. Ponelas ahora en una placa de horno y cocinalas en el horno junto con aceite de oliva y los dientes de ajo hasta que estén tiernas por dentro.
3. Sacalas del horno. Te van a quedar con gustito ahumado.
4. Agregalas al vaso con los ajos cocidos y el aceite de cocción, el jugo de limón, tahini, sal y pimienta.
5. **Procesá:**  7 /  25"
6. Idealmente guardalo en la heladera unas horas hasta que se enfríe. Servilo con un poco de pimienta de cayena y aceite de oliva.



GUACAMOLE

PARA 4

INGREDIENTES

- ½ cebolla mediana en cuartos
- 1-2 tomates cherry en cuartos
- 2 cda. cilantro limpio sin tallos
- 3 paltas
- 3 cda. jugo de limón o lima
- 1 ½ cda. sal fina
- ½ cda. pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso cebolla, tomate y cilantro.
2. **Procesá:**  8 /  10"
3. Agregá la palta, el jugo de limón y condimenta con sal y pimienta.
4. Con una espátula uní todo con lo que se desparramó en las paredes del vaso.
5. **Procesá:**  6 /  7"

AIOLI

INGREDIENTES

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 2 dientes ajo | 1/2 tza. aceite de maíz |
| 1/2 cda. de sal | 2 cda. de jugo de limón |
| 2 huevos a temperatura ambiente | c/n pimienta negra molida |
| 1/2 tza. aceite de oliva | |

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el ajo y la sal.
2. **Procesá:**  6 /  6"
3. Agregá los huevos y el jugo de limón
4. **Mezclá:**  5 /  3'
5. Durante 3' agregá muy de a poco los aceites por el hueco de la tapa transparente, con cuidado de no salpicarte.
6. Condimentá con pimienta negra al final.
7. Guardalo en la heladera en un recipiente bien tapado.





PESTO

INGREDIENTES

2 dientes ajo
70 g queso reggianito
100 g albahaca
100 g aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el ajo y el queso.
2. **Procesá:**  7 /  10"
3. Agregá la albahaca y el aceite.
4. **Procesá:**  7 /  15"
5. Si lo vas a guardar, ponelo en un frasco bien tapado en la heladera.

CHIMICHURRI

INGREDIENTES

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 8 dientes ajo | 4 cda. vinagre de alcohol |
| 2 tza. perejil limpio fresco | ½ tza. aceite de maíz |
| 2 cda. orégano seco | 1 cda. sal entrefina |
| 1 cda. ají molido | 1 cda. pimentón |

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el ajo, perejil.
2. **Procesá:**  7 /  20"
3. Con la espátula uní todo con lo que se desparramó por las paredes del vaso.
4. Agregá el orégano, Aji molido, vinagre, aceite, sal y pimentón.
5. Agregá la sal y agua tibia.
6. **Integrá:**  6 /  25"
7. Guardalo en un recipiente tapado y déjalo macerar durante un día.





MAYONESA CASERA

1 TAZA

INGREDIENTES

2 huevos a temperatura ambiente
2 cda. mostaza tipo Dijon
2 cdta. jugo de limón o vinagre
210 g aceite de girasol o maíz
c/n sal
c/n pimienta negra molida

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el huevo, mostaza y el jugo de limón.
2. **Procesá:**  6 /  2'
3. Mientras procesas, agregá muy de a poco, en forma de hilo, el aceite por el hueco de la tapa transparente, con cuidado de no salpicarte.
4. Condimentá con sal y pimienta.



MASA PARA CHIPÁ

22 UNIDADES

INGREDIENTES

150 g queso pategras en cubos

100 g queso reggianito rallado

60 ml. leche

1 ½ cda. jugo de limón

1 huevo

50 g manteca pomada

1 cda. sal fina

½ cda. pimienta negra

250 g fécula de mandioca

1 cda. polvo de hornear

PREPARACIÓN

1. Precalenta el horno a 180°C
2. Poné en el vaso el queso pategrás y reggianito.
3. **Procesá:**  7 /  7"
4. Agregá la leche, el jugo de limón, el huevo y la manteca.
5. Condimentá con sal y pimienta .
6. **Incorporá:**  5 /  8"
7. Agregá la fécula y el polvo de hornear.
8. **Amasá:**  5 /  25"
9. Sacá la masa del vaso y en la mesada forma un bollo liso.
10. Formá cilindros largos, cortalos en forma de bolitas.
11. Pone los en una placa y cocinalos al horno a 180° por 15/20'





MASA DE TEMPURA

INGREDIENTES

200 g agua bien fría
200 g fécula de maíz
200 g harina 000
200 g vodka

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso todos los ingredientes.
2. **Procesá:**  8 /  20"
3. Pasás los vegetales o pescados crudos por la base de tempura y freilos en una sartén en abundante aceite.



BUÑUELOS DE ESPINACA

18 UNIDADES

INGREDIENTES

350 g espinaca cocida
bien escurrida

100 g queso rallado

3 huevos

100 g leche

1 cda. polvo de hornear

100 g harina

2 cda. sal fina

½ cda. pimienta

1 cda. nuez moscada

c/n pimentón

100 g espinaca cruda
cortada en julianas

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la espinaca cocida, queso rallado, huevos y leche.
2. **Procesá:**  8 /  15''
3. Agregá ahora el resto de los ingredientes con la espinaca cruda.
4. **Procesá:**  6 /  15''
5. Formá los buñuelos con una cuchara.
6. Cocíalos en abundante aceite de girasol o maíz a 170°C hasta que estén dorados.
7. Al sacarlos pásalos por papel absorbente para sacar el exceso de aceite.





SALMÓN AL VAPOR

CON JULIANAS DE VEGETALES PARA 4

INGREDIENTES

800 g de salmón rosado fresco

c/n sal

c/n pimienta

2 zuchinis en julianas

1 zanahoria en julianas

3 puerros en julianas

4 cda. aceite de oliva

1 cda. curry

c/n salsa teriyaki

c/n limón

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso agua hasta la mitad.
2. Ubicá la vaporera sobre la tapa del vaso sin el cubilete.
3. **Calentá:**  1 /  6' /  100°C
Mientras tanto:
4. Cortá el salmón en cuatro filets. Condimentá con sal y pimienta.
5. Juntá los tres vegetales y condimentalos con oliva y curry. Mezclá bien.
6. En el primer piso poné los vegetales y en el segundo el salmón.
7. **Cociná:**  1 /  15' /  100°C
8. 2' antes de terminar la cocción, pintá el salmón con la salsa teriyaki.
9. Serví el salmón junto a los vegetales.
10. El último toque se lo das con unas gotas de limón sobre el salmón y vegetales.



POLLO AL CURRY

PARA 4

INGREDIENTES

700 g muslos de pollo en cubos	2 cda. sal fina
200 g yogurt sin sabor	1 pimienta
1 cda. curry	3 pimentón
4 cda. aceite de maíz	4 cda. comino
1 cebolla chica	1 cda. curry
c/n jengibre	400 g salsa de tomate
1 ajo	100 g crema

PREPARACIÓN

1. En un bowl marina el pollo con el yogurt, curry y una cucharadita de sal.
2. Tápalo y guárdalo en la heladera por 30 minutos.
3. Poné en el vaso aceite, cebolla, jengibre, ajo, sal y pimienta.
4. **Procesá:** (🌀) 7 / (⌚) 7"
5. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 4' / (🌡️) 100°C
6. Agregá pimentón, comino, curry y salsa de tomate.
7. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 7' / (🌡️) 100°C
8. **Licuá:** (🌀) 8 / (⌚) 10"
9. Agregá el pollo marinado.
10. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 18' / (🌡️) 100°C
11. Agregá la crema.
12. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 2' / (🌡️) 100°C
13. Serví el pollo al curry con hojas de cilantro y un rico arroz.





MASA PARA PANQUEQUES

7 UNIDADES

INGREDIENTES

320 ml. o 2 tza. de leche
2 huevos
1 cda. azúcar
1 pizca sal
2 cda. manteca pomada
1 tza. harina 0000

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso todos los ingredientes.
2. **Uní:**  4 /  30"
3. Dejá descansar, tapada en la heladera, por lo menos una hora antes de usar.
4. Podés colarla para asegurarte de no tenga grumos.
5. Calentá una sartén de teflón, con un poco de manteca. Ayudandote de un cucharón, desparrama un poco de masa. Dorá vuelta y vuelta, moviéndolo para que no se pegue.





FROZEN DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

400 g frutos rojos congelados

100 g azúcar impalpable

2 claras

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso los frutos rojos y el azúcar.
2. **Procesá:**  6 /  15" y vas subiendo hasta  10
3. Poné la mariposa en la cuchilla. Fijate que quede bien ajustada.
4. Agregá las claras.
5. **Emulsioná:**  2' /  5
6. Poné la preparación en vasos y ya está listo para servir.



SOPA DE ZANAHORIA Y CURRY

PARA 4

INGREDIENTES

1 cebolla	700 ml caldo de verduras
1 puerro	1 cdta. curry
2 cda. aceite de oliva	1 cdta. aceite de coco
800 g zanahoria en cubos	1 cdta. sal

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso: cebolla, puerro y aceite de oliva.
2. **Procesá:** 🌀 6 / ⌚ 7"
3. **Cociná:** 🌀 1 / ⌚ 4' / 🌡 100°C
4. Agregá la zanahoria en cubos.
5. Ahora volcás el caldo, curry, aceite de coco y condimenta con sal y pimienta.
6. Poné a cocinar: 🌀 1 / ⌚ 25' / 🌡 100°C
7. Para que quede bien cremosa ahora emulsioná todo.
8. **Emulsioná:** 🌀 8 / ⌚ 30" / 🌡 70°C
9. Ya está lista para que la disfrutes.





SOPA FRANCESA DE PAPA

PARA 4

INGREDIENTES

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1 cebolla mediana en cubos | 300 ml. leche |
| 4 puerros (parte blanca en cubos) | 350 ml. crema de leche |
| 3 cda. aceite de maíz | 1 cdta. sal |
| 2 cda. manteca | c/n pimienta |
| 4 papa mediana pelada en cubos | |

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la cebolla, puerro y aceite de oliva.
2. **Procesá:** (🌀) 6 / (⌚) 7"
3. Agregá la manteca.
4. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 3' / (🌡️) 100°C
5. Agregá la papa pelada en cubos, leche y crema.
Condimentá con sal y pimienta.
6. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 18' / (🌡️) 100°C
7. Para que quede bien cremosa, ahora emulsioná todo.
8. **Emulsioná:** (🌀) 8 / (⌚) 30" / (🌡️) 70°C



SOPA RÁPIDA DE ARVEJAS Y CEBOLLA

PARA 3

INGREDIENTES

1 cebolla chica
2 cda. manteca
600 ml. caldo de verduras
500 g arvejas congeladas
8 cda. crema
1 cdta. sal
c/n pimienta

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la cebolla.
2. **Procesá:** (🌀) 6 / (⌚) 7"
3. Agregá la manteca.
4. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 3' / (🌡️) 100°C
5. Agregá el caldo de verduras, las arvejas, crema.
Condimenta con sal y pimienta.
6. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 15' / (🌡️) 100°C
7. Para que quede bien cremosa, ahora emulsioná todo.
8. **Emulsioná:** (🌀) 8 / (⌚) 30" / (🌡️) 70°C





SOPA DE CALABAZA Y BONIATO

PARA 4

INGREDIENTES

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 cebolla mediana | 1 cda. jengibre rallado (opcional) |
| 1 rama de apio | 1 cda. sal |
| 2 cda. aceite de oliva | c/n pimienta |
| 400 g calabaza pelada en cubos | 3 cda. manteca |
| 300 g boniato pelado en cubos | |
| 900 ml. caldo de verduras | |

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso cebolla, el apio y aceite de oliva.
2. **Procesá:** (🌀) 6 / (⌚) 7"
3. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 3' / (🌡️) 100°C
4. Agregá la calabaza y el boniato en cubos.
5. Ahora poné el caldo y el jengibre. Condimenta con sal y pimienta.
6. **Cociná:** (🌀) 1 / (⌚) 23' / (🌡️) 100°C
7. Para que quede bien cremosa, agregá la manteca y emulsioná todo.
8. **Emulsioná:** (🌀) 8 / (⌚) 40" / (🌡️) 70°C

Si querés darle un plus de sabor, dorá la calabaza y el boniato en el horno con un poco de aceite de maíz antes de sumarlo a la preparación.

SOPA CREMOSA DE CHOCLO Y HIERBAS

PARA 3

INGREDIENTES

1 cebolla chica
 2 cda. de manteca
 500 ml. caldo de verduras
 600 g granos de choclo
 100 g crema
 1 cdta. de sal
 c/n pimienta
 c/n hierbas: cilantro, perejil, albahaca

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la cebolla.
2. **Procesá:**  6 /  7"
3. Agregá la manteca.
4. **Cociná:**  1 /  3' /  100°C
5. Sumá el caldo de verduras, granos de choclo y crema.
Condimentá con sal y pimienta.
6. **Cociná:**  1 /  20' /  100°C
7. Agregá las hierbas.
8. Para que quede bien cremosa, ahora emulsioná todo.
9. **Emulsioná:**  8 /  50" /  70°C





MASA DE PIZZA

2 BOLLOS

INGREDIENTES

500 g harina

15 g azucar

15 g aceite de oliva

325 g agua

5 g levadura seca

10 g sal

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la harina, azúcar y el aceite de oliva.
2. **Mezclá:** 🌀 4 / ⌚ 15"
3. Agregá el agua.
4. **Amasá:** 🌀 3 / ⌚ 1'
5. Dejá descansar 10'
6. Agregá la levadura
7. **Amasá:** 🌀 3 / ⌚ 30" (puede pasar que la máquina se mueva bastante).
8. Agregá la sal.
9. **Amasá:** 🌀 3 / ⌚ 30"
10. Sacá la masa del bowl. Arma 1 bollo y déjalo descansar en la mesada, tapado por 1:30 hs a temperatura ambiente (puede estar pegajozo, pero está bien así).
11. Formá 2 bollos y dale forma.
12. Poné cada bollo en un molde para pizza de 30 cm, con aceite de oliva en el fondo.
13. Estirá los bollos con las manos, hasta llegar al borde del molde.
14. Tápalos con film.
15. Déjalos descansar otros 40' en lugar tibio.
16. Ponele salsa de tomate, mozzarella o como la quieras armar.
17. Cocínala al horno por unos 20/25' hasta que esté dorada.



FAINA

PARA 1 MOLDE DE 33 CM.

INGREDIENTES

500 g harina de garbanzos

1,200 g agua

1 cucharada sal

c/n aceite de oliva o maíz

PREPARACIÓN

1. Tamizá la harina de Garbanzos
2. Poné en el vaso el agua, sal y harina de garbanzos (en este orden).
3. **Procesá:**  8 /  30"
4. Poné la mezcla en una jarra tapada en la heladera durante 3 h.
5. Precalentá el horno a 230°C.
6. Sacá de la heladera la mezcla y revolvé.
7. Poné al horno un molde de pizza con una capa de aceite de oliva.
8. Una vez caliente sacalo y poné con cuidado la mezcla.
9. Volvé a poner el molde en el horno durante 20', hasta que esté dorado de ambos lados.



MASA PARA RAVIOLES O PASTA RELLENA

3 PORCIONES

INGREDIENTES

360 g harina

300 g yemas

10 g sal

20 g aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso los cuatro ingredientes.
2. **Mezclá:**  4 /  10"
3. **Amasá:**  2 /  20"
4. Sacá la masa y amasala en la mesada con muy poca harina hasta formar un bollo liso.
5. Dejalo descansar 20' tapado.
6. Estíralo con palote o sobadora.

Comentario: esta masa la podés usar para ravioles, capelletis, sorrentinos, etc.





MASA PARA FIDEOS

3 PORCIONES

INGREDIENTES

300 g harina
135 g yemas (7)
70 g agua

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso los tres ingredientes.
2. **Mezclá:**  4 /  10"
3. **Amasá:**  2 /  20"
4. Sacá la masa y amásala en la mesada con muy poca harina hasta formar un bollo liso.
5. Déjalo descansar 20 minutos tapado.

CAVATELLIS :

1. Cortá la masa en tiras y hace cuerdas de 5 mm aprox.
2. Cortá de aprox. 4cm de largo.
3. Pasá por la tablita de pasta y hace los Cavatellis.

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso agua hasta la mitad.
2. **Calentá:**  1 /  7 /  100°C
3. Agregá sal.
4. Agregá la pasta.
5. **Cociná:**  1 /  5' /  100°C
Comentario: Servila por ejemplo con un rico pesto o salsa de tomate.



MASA PARA TARTA SALADA

PARA 1 MOLDE DE 24 CM

INGREDIENTES

250 g harina 0000

125 g manteca fría en cubos

1 huevo

20 g agua fría

5 g sal

Opcional: agregar 2 cucharadas de queso reggianito y tomillo fresco.

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso todos los ingredientes en el mismo orden de arriba.
2. **Mezclá:**  5/  25"
3. Sacá la masa. Uní en la mesada sin amasar con muy poca harina, hasta formar un bollo liso.
4. Dejá descansar, tapada, 40' en la heladera.
5. Estiralá con un palote, usando muy poca harina para que no se pegotee. Colócala en un molde aceitado.





MASA PARA TARTA DULCE

PARA 1 MOLDE DE 28 CM

INGREDIENTES

200 g manteca fría en cubos
125 g azúcar impalpable
1 pizca sal

1 cdta. esencia de vainilla
1 huevo
350 g harina 0000

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la manteca, azúcar y sal.
2. **Mezclá:** ⚙️ 5 / ⌚ 15"
3. Agregá la vainilla y el huevo.
4. **Mezclá:** ⚙️ 5 / ⌚ 10"
5. Agregá la harina.
6. **Mezclá:** ⚙️ 4 / ⌚ 18"
7. Sacá la masa. Unila en la mesas sin amasar, usando muy poca harina, hasta formar un bollo liso.
8. Antes de usarla, déjala descansar tapada en la heladera durante 1 hora.
9. Estiralá con palote, usando poca harina para que no se pegotee. Colócala en un molde enharinado.

Algunas ideas para usarla, con crema chantilly y frutillas, dulce de leche y coco, crema de limón, dulce de leche y ganache de chocolate, etc.

MASA PARA PASTA FROLA

PARA 1 MOLDE DE 28 CM

INGREDIENTES

200 g manteca pomada
200 g azúcar
1/2 ralladura de limón
1 cdta. esencia de vainilla
1 pizca sal
50 ml leche
400 g harina 0000
15 g polvo leudante
2 huevos

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso, en el centro de las cuchillas, la manteca y azúcar.
2. **Batí:**  4 /  20"
3. Agregá ralladura de limón, vainilla, sal y leche.
4. **Incorporá:**  4 /  10"
5. Agregá la harina y polvo de hornear tamizados
6. **Uní:**  4 /  20"
7. Agregá los huevos, con ayuda de la espátula integrá todo.
8. **Incorporá:**  4 /  10"
9. Sacá la masa y unila en la mesada sin amasar y con muy poca harina hasta formar un bollo liso (va a estar un poco pegajosa, pero está bien así!)
10. Dejalá descansar tapada en la heladera, durante una hora, antes de usar.





CESAR SALAD

PARA 4

INGREDIENTES

3 anchoas
1 diente chico ajo
2 yemas
2 cda jugó de limón
½ cdta. mostaza
½ taza aceite de maíz

3 cda. queso reggianito rallado
300 g hojas de lechuga bien fresca
c/n croutons bien crocantes
100 g queso reggianito
c/n pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso las anchoas y el ajo.
 2. **Procesá:**  7 /  10"
 3. Agregá las yemas, el jugo de limón y la mostaza.
 4. **Procesá:**  6 /  10"
 5. Mientras procesás, agregar el aceite muy de a poco, en forma de hilo, por el hueco de la tapa transparente con cuidado de no salpicarte.
 6. **Emulsioná:**  7 /  50"
 7. Agregá el queso rallado.
 8. **Incorporá:**  8 /  15"
- Nota:** podés guardar el aderezo en la heladera por dos días.
9. En un bowl amplio vas a agregar las hojas de lechuga, los croutons y la salsa cesar. Mezclá todo con una cuchara.
 10. Serví y poné encima el queso reggianito en hilos. Lo podés hacer con un pela papas.

SALSA PARA VITEL TONE

PARA 5

INGREDIENTES

4 yemas cocidas
2 filet anchoas
1 lata atún
100 g mayonesa
½ cucharada mostaza
50 ml. crema de leche

2 cda. aceite de oliva
1 cda. alcaparras
1 cda. vinagre
1 cda. sal
½ cda de pimienta

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso todos los ingredientes
2. **Procesá:**  8 /  25"
3. Generalmente para aligerar le podés agregar el caldo de cocción del pecceto.
4. Peceto cocido bien finito, agregás la salsa que hiciste recién y las alcaparras y feliz navidad.





SALSA BECHAMEL

PARA 3

INGREDIENTES

50 g manteca
50 g harina 0000
600 ml. leche
c/n sal
c/n pimienta
c/n nuez moscada

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la manteca.
2. **Derretí:**  1 /  1' /  100°C
3. Agregá la harina.
4. **Incorporá:**  6 /  10" /  100°C
5. **Cociné:**  2 /  20" /  100°C
6. Agregá la leche, la sal, pimienta y nuez moscada.
7. **Cociné:**  3 /  4' /  90°C



SALSA DE TOMATE

PARA 3

INGREDIENTES

3 cda. aceite de oliva
1 cebolla chica en cuartos
2 dientes ajo
500 g tomates perita en lata

1 pizca azúcar
½ cda. de extracto de tomate
c/n sal
c/n pimienta

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el aceite de oliva, la cebolla y el ajo.
2. **Procesá:**  7 /  7"
3. **Cociná:**  1 /  3' /  100°C
4. Agregá los tomates.
5. **Procesá:**  7 /  10"
6. Agregá el azúcar, el extracto de tomate. Condimentá con sal y pimienta.
7. **Cociná:**  1 /  7' /  100°C

SALSA CREMA DE HONGOS

PARA 4

INGREDIENTES

1 cebolla chica en cuartos	80 ml vino blanco
1 puerro mediano (parte blanca)	180 g crema de leche
4 cda. aceite de maíz	1 cda. tomillo fresco
2 cda. manteca	1 cda. perejil – sólo las hojas
8 unidades champignon y/o portobellos. Si usas hongos de pino, remojarlos antes por 5'	c/n sal
	c/n pimienta

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la cebolla, el puerro y el aceite de maíz.
2. **Procesá:**  7 /  10"
3. Con la ayuda de la espátula, uní todo lo que se haya desparramado en las paredes del vaso.
4. Agregá la manteca.
5. **Cociná:**  1 /  3' /  100°C
6. Agregá los hongos.
7. **Procesá:**  7 /  5"
8. Con la ayuda de una espátula uní todo lo que se te desparramó en las paredes del vaso.
9. Ahora poné el vino blanco.
10. **Cociná:**  1 /  2' /  100°C
11. Agregá por último la crema y todos los condimentos.
12. **Cociná:**  1 /  5' /  80°C





SALSA BOLOÑESA

PARA 4

INGREDIENTES

4 cucharadas aceite de oliva
½ cebolla chica en cuartos
2 dientes ajo
½ zanahoria chica en cubos
 o rallada
1 ramita apio en cubos
500 g carne picada vacuna
½ taza vino blanco

500 g salsa de tomate
1 cdta. azúcar
2 cda. extracto de tomate
c/n orégano
1 hoja laurel
c/n sal
c/n pimienta
c/n ají molido

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el aceite de oliva, la cebolla, el ajo, la zanahoria y el apio.
2. **Procesá:**  7 /  20"
3. Con la ayuda de la espátula, uní todo lo que se haya desparramado en las paredes del vaso.
4. **Cociná:**  1 /  5' /  100°C (cuidado al levantar la tapa que puede estar muy caliente!).
5. Agregá la carne picada cruda.
6. **Cociná:**  1 /  4' /  100°C
7. OJO!! A los 2' agregá el vino blanco por la tapa transparente.
8. Agregá la salsa de tomate y el resto de los ingredientes.
9. **Cociná:**  1 /  15' /  100°C



CREMA CHANTILLY

1 TAZA GRANDE

INGREDIENTES

250 g crema de leche bien fría

60 g azúcar impalpable

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el accesorio lira o mariposa.
2. Agregá la crema bien fría.
3. **Bati:**  3 /  50"
4. Agregá azúcar impalpable.
5. **Bati:**  5 /  30"

Mantené la crema chantilly siempre con buen frío.

Podés saborizarla con ralladura de algún cítrico o vainilla.





CREMA PASTELERA

1 TAZA GRANDE

INGREDIENTES

500 g leche entera
50 g fécula de maíz
5 yemas
c/n esencia de vainilla
30 g azúcar
70 g azúcar impalpable

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso todos los ingredientes.
2. **Cociné:** ⌚ 7' / 🌀 4 / 🌡 90°C
3. Ahora mezclá todo.
4. **Mezclá:** ⌚ 5" / 🌀 8
5. Guardalá bien tapada en la heladera hasta que esté bien fría.

CREMA DE LIMÓN

TAZA GRANDE

INGREDIENTES

2 ralladura de limón

5 yemas

70 g azúcar impalpable

35 g fécula de maíz

2 limones jugo de limón

480 g leche

50 g manteca

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la ralladura de limón, los huevos, la azúcar impalpable, la fécula de maíz, el jugo del limón y la leche.
2. **Cociné:**  3 /  11' /  90°C
3. Dejá entibiar la preparación. Agregá la manteca.
4. **Mezclá:**  8 /  10"
5. Guárdala bien tapada en la heladera hasta que este bien fría.





GANACHE DE CHOCOLATE

1 TAZA GRANDE

INGREDIENTES

200 g chocolate negro

160 g crema de leche entera

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el chocolate.
2. **Procesá:**  8 /  10"
3. Agregá la crema.
4. **Calentá:**  2 /  3' /  60°C
5. Colócala en un bowl y dejala enfriar tapada.
6. Podés saborizarla con la ralladura de algún cítrico.





CREMA DE AVELLANAS Y CHOCOLATE

1 TAZA GRANDE

INGREDIENTES

100 g avellanas peladas
200 g chocolate negro en cubos
200 g leche condensada
1 cda. de miel

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso las avellanas.
2. **Procesá:** 🌀 8 / ⌚ 3'
3. Agregá el chocolate, leche condensada y la miel.
4. **Calentá:** 🌀 2 / ⌚ 6' / 🌡 70°C
5. Ahora procesá: 🌀 8 / ⌚ 5'
6. Guardá en la heladera hasta que este bien fría.

MERENGUE SUIZO

INGREDIENTES

4 claras a temperatura ambiente

200 g azúcar

4 gotas jugo de limón

PREPARACIÓN

1. Usá el accesorio LIRA o mariposa.
2. Poné en el vaso las claras, el azúcar y las gotas de limón.
3. **Batí:**  4 /  7' /  30°C
4. **Batí:**  4 /  5' (sin temperatura).





DULCE DE CIRUELAS

INGREDIENTES

1 k ciruelas
720 g azúcar

PREPARACIÓN

1. Cortá las ciruelas al medio y sacales el carozo.
2. Ponelas en el vaso y agrega el azúcar.
3. **Cociná:** 🌀 3 / ⌚ 45' / 🌡️ 80°C
4. **Procesá:** 🌀 7 / ⌚ 3"
5. Sacá el dulce del vaso. En caliente, rellená los frascos esterilizados.



MUFFIN DE CHOCOLATE

12 UNIDADES

INGREDIENTES

200 g manteca	130 g harina 0000
120 g chocolate al 70% en pedacitos	10 g cacao
200 g azúcar	½ cdta. de polvo de hornear
100 g azúcar mascabo	1 cdta. de vainilla
4 huevos a temperatura ambiente	1 pizca sal

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la manteca y el chocolate.
2. **Derretí:** (🌀) 1 / (⌚) 6' / (🌡️) 50°C
3. Agregá los dos tipos de azúcar.
4. **Incorporá:** (🌀) 2 / (⌚) 40"
5. Agregá los huevos.
6. **Incorporá:** (🌀) 2 / (⌚) 50"
7. Ahora agregá la harina, el cacao, el polvo de hornear, la vainilla y la sal.
8. **Incorporá:** (🌀) 3 / (⌚) 40"
9. Llená 12 moldes de muffin.
10. Ponelos a cocinarlos en un horno precalentado a 190°C por 30'.

BUDÍN DEL CIELO

INGREDIENTES

500 g dulce de leche

300 g leche condensada

5 huevos

190 g queso tipo Philadelphia

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso los cuatro ingredientes juntos.
2. **Bati:**  6 /  1'
3. Pintá el fondo de un molde savarín de 24 cm con dulce de leche hasta los bordes.
4. Llévalo con la preparación.
5. Tapalo con papel aluminio.
6. Ponelo a baño maria y cocinalo en un horno precalentado a 170°C por 45'.
7. Déjalo enfriar en la heladera hasta que esté firme.
8. Calentá la base suavemente y desmóldalo con cuidado.





COOKIES DE CHOCOLATE

12 UNIDADES

INGREDIENTES

200 g manteca a temperatura ambiente
180 g azúcar blanca
200 g azúcar mascabo
15 g sal

5 g polvo de hornear
2 huevos
20 g vainilla
400 g harina
300 g chocolate negro picado

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la manteca, los dos tipos de azúcar, la sal y el polvo de hornear.
2. **Batí:** ⚙️ 5 / ⌚ 1'
3. **Incorporá:** ⚙️ 3 / ⌚ 20"
4. Mientras tantos agregá los huevos, de a uno por vez, junto a la vainilla.
5. Agregá la harina y el chocolate.
6. **Incorporá:** ⚙️ 2 / ⌚ 20"
7. Dejá la masa enfriar unos 20' en la heladera.
8. En una placa con papel manteca poné bolitas de unos 65 g c/u, bien separadas unas de las otras.
9. Déjalas en la heladera de nuevo, unos 20'.
10. Cocínelas al horno precalentado a 175°C por 20'.
11. Al salir del horno, aplástalas con una espátula y déjalas enfriar.



SCONS

INGREDIENTES

- 280** g harina 0000
- 40** g azúcar
- 15** g polvo de hornear
- 1** pizca sal
- 70** g manteca en cubos bien fría
- 230** g crema de leche fría

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
2. **Mezclá:** (icono de espátula) 4 / (icono de temporizador) 5"
3. Agregá la manteca en cubos bien fría.
4. **Incorporá:** (icono de espátula) 7 / (icono de temporizador) 10"
5. Sumá la crema.
6. **Incorporá:** (icono de espátula) 3 / (icono de temporizador) 10"
7. Poné la masa sobre la mesada. Unila, sin amasar. Tiene que quedar de unos 4 cm de alto.
8. Cortá los scones de la forma que quieras.
9. Colócalos en una placa con papel manteca.
10. Cocínalos al horno precalentado a 200°C por 15' o hasta que estén dorados.



TORTA DE CHOCOLATE

SIN HARINA

INGREDIENTES

200 g chocolate negro

180 g azúcar

200 g aceite de oliva

15 g ralladura de naranja

5 yemas

2 cda. harina de almendras

20 g claras

400 g azúcar

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el chocolate.
2. **Derriti:**  1 /  6' /  50°C
3. Agregá el azúcar y el aceite de oliva.
4. **Incorporá:**  4 /  20"
5. Agregá la ralladura.
6. **Incorporá:**  2 /  10"
7. Agregá las yemas y la harina de almendras.
8. **Incorporá:**  2 /  10"
9. Poné la preparación en un bowl.
10. Ahora vamos a utilizar el accesorio LIRA. Ubicalo en las cuchillas.
Poné las claras con azúcar.
11. **Batí:**  8 /  4'
12. Incorporá las claras en tres veces a la preparación anterior.
Mezclando de forma envolvente.
13. Enmantencá y enhariná un molde redondo. Llenalo con la preparación.
14. En un horno precalentado a 175°, cocínalo por 35'.
15. Una vez frío, desmolda con cuidado.





PANNA COTTA CON SALSA DE FRAMBUESAS

4 UNIDADES

INGREDIENTES

400 g crema
80 g azúcar
80 g leche
 ½ cda de esencia de vainilla
1 cda. miel
7 g gelatina sin sabor
35 g agua
 c/n salsa de frambuesas

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la crema, el azúcar, la leche y la esencia de vainilla.
2. **Calentá:**  1 /  6' /  70°C
3. Hidratá en un bowl pequeño la gelatina en el agua.
4. Sumá la gelatina a la preparación.
5. **Incorporá:**  4 /  20"
6. Llená 4 moldes individuales redondos de 10 cm o los que tengas (que no sean muy altos). También lo podés hacer en copas.
7. Lléalos a la heladera hasta que estén firmes.
8. Demóldamos pasando el fondo por agua tibia.
9. El toque final, un poquito de salsa de frambuesas antes de servir.



PERAS AL VINO TINTO

PARA 4

INGREDIENTES

4 und peras
c/n jengibre
2 und clavo de olor
1 und canela en rama
100 g azúcar
600 ml vino tinto

PREPARACIÓN

1. Pelá y cortea las peras al medio.
2. Pelá el jengibre y córtalo en pedazos chicos.
3. Poné en el vaso todos los ingredientes.
4. Cocinar función VAPOR – 4
5. son 0 / 30' / 100°C
6. Sacá las peras con cuidado y déjalas enfriar en el liquido de cocción.
7. Para una salsa más concentrada, una vez que sacas las peras, cociná el liquido.
8. **Cociná:** 10' / 1 / 100°C
9. Colá la salsa.
10. Poné en una fuente las peras con la salsa encima.
11. Acompañá este postre con crema batida.





BOMBOLONIS O BOLAS DE FRAILE

12 UNIDADES

INGREDIENTES

200 g leche
8 g levadura
60 g azúcar
2 huevos
50 g manteca en pomada

500 g harina
1 pizca sal
500 g dulce de leche
c/n aceite de maíz o girasol

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso la leche con la levadura.
2. **Entibiá:** 🌀 1 / ⌚ 4' / 🌡 40°C
3. Agregá el azúcar, los huevos y la manteca.
4. **Incorporá:** 🌀 3 / ⌚ 3'
5. Agregá la harina y la sal.
6. **Amasá:** 🌀 2 / ⌚ 8'
7. Sacá la masa del vaso, forma un bollo y dejá levar tapado por 1 hora.
8. Hacé bollitos de 50 g c/u.
9. Ponelos en una placa bien separados uno del otro. Dejá levar por 40'.
10. Freí cada bomboloni en abundante aceite de maíz o girasol hasta que estén dorados de ambos lados.
11. Al sacarlo de la sartén, secá el excedente de aceite con un papel absorbente. Rellenalos con dulce de leche y espolvorealos con azúcar.



BROWNIE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

300 g chocolate negro cortado en cubos

200 g manteca

400 g azúcar

4 huevos a temperatura ambiente

1 ½ tza. harina 0000

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso el chocolate, la manteca y el azúcar.
2. **Derriti:** 🌀 1 / ⌚ 6' / 🌡 50°C
3. Agregá los huevos.
4. **Incorporá:** 🌀 3 / ⌚ 20"
5. Agregá la harina.
6. **Incorporá:** 🌀 3 / ⌚ 10"
7. Poné la preparación en un molde en mantecado y enharinado.
8. En un horno precalentado a 175°C, cociná la preparación unos 30' o hasta que la superficie se resquebraje.

FLAN CASERO

INGREDIENTES

10 huevos

350 g azúcar

750 g leche

c/n extracto de vainilla

PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso los huevos.
2. **Incorporá:**  3 /  1'
3. Mientras se mezcla, sumá de a poco el azúcar.
4. **Incorporá:**  2 /  1'
5. Mientras se mezcla, agregá de a poco la leche y el extrato de vainilla.
6. Previamente, en un molde de 24 cm para flan, cubrí el fondo y los bordes con caramelo.
7. Sacá la preparación del bowl.
8. Pasá la preparación por un colador y rellena el molde.
9. Cocinalo a baño maría por 40' en un horno suave (160°C).



NOTAS



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



ATMA

atma.com.ar