















Funções básicas






Funções básicas dos acessórios originais da Cuisine Companion para operações muito comuns nas receitas.

Acessórios	Picar/Pulverizar				
	Picar cebola e/ou alho		11	10seg	
	Picar peixe		12	15seg	1kg
	Triturar compotas		12	40seg	1kg
	Triturar sopas		12	3min	2,5L
	Picar legumes		12	10-15seg	1kg
	Picar carne		12	30seg	1kg
	Picar ervas aromáticas		12	10seg	
	Ralar queijo		12	20seg	
	Ralar pão duro		12	30seg	100g
	Pulverizar açúcar		Turbo	2min	Mín 150g

Acessórios	Picar/Pulverizar				
	Picar gelo		12	1min	6 a 10 cubos
	Pulverizar feijão	ou grão	12	7min	400g
	Biscoitos ou frutos secos	pulverizar	12	30seg/ 1min	
		partir	Pulse	15 - 30seg	
	Derreter Chocolate (colocar partido aos pedaços pequenos)	 45°C	2	6min	200gr
	Fazer Farinha com cereais em grão (centeio, flocos de aveia, espelta ou linhaça)		12	1min	300gr
	Amassar massas quebradas areadas, pão especial.		5	2min e 30seg	1kg
	Amassar massas de pão branco		5	2min e 30seg	1,2kg
	Amassar massas levedadas (brioche, kouglof)	1ª Fase	5	2min e 30seg	800gr
		2ª Fase	6	2min	
	Misturar massas Leves	1ª Fase	3	40seg	1kg
2ª Fase		9	3min		

Acessórios	Bater/Emulsionar				Observações
	Claras em castelo		7	5-10min	Máximo 7 claras, ovos, à temp. ambiente
	Molhos, Cremes, acompanhamentos. (purê de batata, polenta, ...)		4 a 7	1-20min	Máximo 1L 60-90°C
	Bater natas (chantilly)		7	4min	Min. 35% Matéria Gorda bem frias taça bem seca e fria (picar gelo antes de preferência)

Acessórios	Cozedura	Ingredientes	Programa				
	Estrogido	depois de picar a Cebola e alho coloque azeite	2ª fase:  P1		130°C	5min	
	Cozer massas	1,2L água + sal + massa		1	100°C	8min	400g
	Descaroçar cerejas ou azeitonas			6		10seg	
	Risottos			2	95°C	22min	

Acessórios	Cozedura	Ingredientes	Programa				
	Cozer ovos	0,7 água + ovos		Cozedura			6 ovos
				gema líquida e clara viscosa	100°C	11min	
				gema líquida e clara firme	100°C	12min	
				gema macia	100°C	13min	
				ovo cozido	100°C	14min	
				ovo muito cozido	100°C	15min	
	Cozer batatas ou cenouras	0,7 água + batatas			100°C	30min	1kg
	Cozer bróculos	0,7 água + bróculos			100°C	20min	500g
	Cozer feijão verde	0,7 água + feijão verde			100°C	30min	800g
	Cozer peixe	0,7 água + peixe (em papelote)			100°C	15min	600g

Se não encontrou o que precisa poderá descarregar o manual em português

cuisine companion



Receitas P.P.