



Preparazione
Consulenza all'utilizzo

Introduzione

Grazie per aver scelto la consulenza all'utilizzo

Per consentirvi di sfruttare al meglio la consulenza, in questo opuscolo troverete una selezione di ricette che forniranno un contesto culinario e pratico alla dimostrazione del vostro nuovo apparecchio V-ZUG. Scegliete una delle ricette e preparate in anticipo quanto indicato.

In questo modo, durante la visita della consulente, il nostro esperto V-ZUG potrà concentrarsi completamente sull'utilizzo, sulle diverse modalità di funzionamento e sulla spiegazione passo dopo passo del funzionamento e delle funzioni del vostro apparecchio.

Vi auguriamo buon divertimento con i preparativi e una consulenza sull'utilizzo ricca di ispirazione.

Pittogrammi

I pittogrammi neri forniscono informazioni sul tempo di preparazione, le porzioni e gli accessori adatti.



Porzioni



Tempo di preparazione



Tempo di cottura complessivo



Tempo di riposo



Accessori

Contenuto

- 4 Salmone al vapore con riso e broccoletti
- 6 Cavolfiore con hummus al limone e gremolata
- 10 Maccheroni al formaggio con salsa di mele e cipolle fritte
- 12 Curry giallo con riso
- 14 Pasta gratinata con pomodori e feta
- 16 Salsa alla vaniglia con frutti di bosco e crumble d'avena
- 18 Roast beef con patate arrosto e salsa tartara
- 22 Carpaccio di barbabietola con cicoria e burrata
- 24 Piatto al forno con pollo e verdure
- 26 Girelle di mele e cannella con mandorle
- 28 Tarte flambée con pesche e formaggio morbido
- 30 Tarte flambée classica
- 32 Crostata alla frutta

Salmone al vapore con riso e broccoletti



4
Porzioni



20
Minuti



50
Minuti



Contenitori forati
1 teglia da forno (capacità circa 1 litro)
1 teglia da forno (capacità circa 2 litri)

Preparazione

Riso basmati

Lavare il riso sotto l'acqua corrente fredda finché l'acqua non diventa limpida, scolare. Mettere il riso e l'acqua in una pirofila da forno, posizionare su una griglia nella camera di cottura fredda e cuocere a vapore a 100 °C per circa 30 minuti. Impostare un timer di 15 minuti per inserire i broccoletti.

Broccoletti

Scaldare l'olio in una padella. Soffriggere i broccoletti per circa 2 minuti. Ridurre la fiamma, aggiungere gli scalogni e l'aglio e soffriggere brevemente. Aggiungere la salsa di soia e mescolare. Mettere i broccoli in una seconda pirofila, aggiungere il brodo, la scorza e il succo di limone. Mettere nella camera di cottura con il riso e cuocere a vapore per circa 15 minuti.

Salmone al vapore

Impostare la camera di cottura a 48 °C con cottura a vapore. Disporre i filetti di salmone su una teglia d'acciaio inossidabile oliata, condire con fior di sale, mettere nella camera di cottura con gli altri ingredienti e cuocere per circa 20 minuti. Disporre il salmone, il riso e i broccoletti nei piatti, cospargere con i semi di sesamo e irrorare con il brodo dei broccoli.

Ingredienti

Riso basmati

250 g Riso basmati

275 ml Acqua

1 un pizzico Sale

Broccoletti

400 g Broccoletti

2 CM Olio d'oliva

2 Scalogni, a rondelle sottili

1 Spicchio d'aglio, a fettine sottili

2 CM Salsa di soia

200 ml Brodo di verdura

1 Limone, scorza grattugiata e 2 CM di succo

un po' Sale

un po' Pepe

Salmone al vapore

4 Filetti di salmone senza pelle (circa 150 g ciascuno)

un po' Fior di sale

un po' Sesamo nero

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Riso Basmati

- Pesare il riso, metterlo in un colino a maglie fini
- Misurare l'acqua per il riso

Broccoletti

- Tagliare le estremità secche dei gambi di broccoli
- Sbucciare gli scalogni, tagliarli a rondelle sottili
- Sbucciare l'aglio, tagliarlo a fettine sottili
- Preparare il brodo vegetale
- Tenere pronti l'olio d'oliva, la salsa di soia, il limone, il sale e il pepe

Salmone al vapore

- Tenere pronti il fior di sale e il sesamo nero

Attrezzatura

- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino da tavola
- Misurino (Caraffa graduata)
- 2 pirofile da gratin (1 da circa 1 l e 1 da circa 2 l di capienza)
- Padella
- Teglia in acciaio inossidabile
- Griglia spremiagrumi
- Grattugia per limone



Cavolfiore

con hummus al limone e gremolata



4
Porzioni



20
Minuti



35
Minuti



teglia da forno

Preparazione Parte 1

Verdure

Condire il cavolfiore con olio e sale, disporlo su una teglia rivestita di carta da forno. Mescolare le patate e tutti gli altri ingredienti in una ciotola e disporle sulla teglia accanto al cavolfiore. Posizionare la teglia nella camera di cottura, cuocere con aria calda con vapore a 200 °C per circa 35 minuti, spegnere il vapore negli ultimi 10 minuti.

Hummus al limone

Mettere i ceci e tutti gli ingredienti, compreso il sale, in un robot da cucina e ridurre finemente in purea fino a ottenere un composto omogeneo.

Ingredienti

Verdure

1	Cavolfiore (circa 800 g)
1 CM	Olio d'oliva
¾ CT	Sale
500 g	Patate a pasta compatta, tagliati in quattro
1 CM	Olio d'oliva
1 CT	Paprica
½ CT	Aglione in polvere
½ CT	Sale

Hummus al limone

1 barattolo	Ceci (circa 240 g di peso sgocciolato), sciacquati e sgocciolati
2 CM	Tahina
2 CM	Olio d'oliva
1	Spicchio d'aglio
1	Limone, scorza grattugiata e succo
½ CT	Cumino in polvere
50 g	Cubetti di ghiaccio
½ CT	Sale

Preparazione Parte 2

Guarnizione

In una piccola ciotola mescolare il coriandolo e tutti gli ingredienti fino all'aglio per ottenere una gremolata. Disporre l'hummus su un piatto da portata. Disporre il cavolfiore e le patate. Spennellare il cavolfiore con un po' di olio d'oliva e distribuirvi sopra la gremolata. Irrorare con un po' di succo di limone.

Ingredienti

Guarnizione

1 mazzetto	Coriandolo, tagliato finemente
½ mazzetto	Erba cipollina, tagliato finemente
1	limone, scorza grattugiata
1	spicchio d'aglio, schiacciato
un po'	olio d'oliva

Consigli

Per l'hummus utilizzare ceci secchi. Mettere in ammollo i ceci e poi cuocerli nello Steamer fino a renderli morbidi.

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Verdura

- Tagliare le patate in quattro e metterle in acqua (per evitare che si scuriscano)
- Preparare l'olio d'oliva, la paprica, l'aglio in polvere e il sale

Hummus al limone

- Sciacquare e sgocciolare i ceci
- Preparare la tahina, lo spicchio d'aglio, il limone e il cumino in polvere

materiale di lavoro

- Ciotola
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino (Caraffa graduata)
- Teglia da forno nera con carta da forno
- Robot da cucina o frullatore
- Spremiagrumi
- Grattugia fine per limone



Maccheroni al formaggio con salsa di mele e cipolle fritte



4
Porzioni



30
Minuti



35
Minuti



Pirofila da circa 2 litri
Pirofila da forno da circa 1 litro
Griglia

Preparazione

Maccheroni al formaggio

Mescolare i maccheroni, le patate e la cipolla in una pirofila. Mescolare la panna, il brodo e il formaggio, condire e versare sui maccheroni e le patate. Posizionare lo stampo su una griglia.

Cipolle fritte

Mettere le cipolle in una scodella, aggiungere la farina e la paprica, mescolare bene in modo che le cipolle siano ricoperte dalla farina. Ricoprire il fondo di una padella con olio per un'altezza di circa 2 cm e riscaldare. Friggere gli anelli di cipolla per circa 3 minuti, fino a renderli croccanti e dorati, toglierli, scolarli su carta da cucina e salarli.

Salsa di mele

Mettere i cubetti di mela, l'acqua e lo zucchero nella vostra preparazione in una piccola pirofila da forno e mescolare. Posizionare la pirofila accanto alla pirofila sulla griglia. Inserire la griglia nella camera di cottura fredda e cuocere con aria calda con vapore a 160 °C per circa 35 minuti. Ridurre in purea le mele o schiacciarle con una forchetta. Servire i maccheroni di formaggio, la salsa di mele e le cipolle fritte insieme.

Ingredienti

Maccheroni di formaggio

400 g	Maccheroni
300 g	Patate farinose, a dadini di circa 2 cm
1	Cipolla, a rondelle sottili
600 ml	Panna
300 ml	Brodo di verdura
150 g	Formaggio di malga grattugiato
½ CT	Sale
un po'	Pepe

Anelli di cipolla

3	Cipolle, a rondelle sottili
2 CM	Farina bianca
½ CT	Paprica in polvere
un po'	Olio per friggere
½ CT	Sale

Salsa di mele

400 g	Mele acidule (ad es. Boskoop), sbucciata, tagliata a cubetti
100 ml	Acqua
1 CM	La vostra preparazione

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Maccheroni di formaggio

- Pesare la pasta (maccheroni)
- Tagliare le patate a cubetti e metterle in acqua (per evitare che si scuriscano)
- Tagliare la cipolla a rondelle sottili
- Preparare il brodo vegetale
- Grattugiare il formaggio d'alpe e metterlo in frigorifero
- Preparare sale e pepe

Cipolle fritte

- Preparare le cipolle croccanti secondo la ricetta e metterle da parte

Salsa di mele

- Misurare l'acqua
- Preparare le mele e lo zucchero

Materiale di lavoro

- Ciotola
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino
- 2 pirofile da gratin (1 da circa 1 l + 1 da circa 2 l di capienza)
- Padella
- Piatto
- Carta da cucina
- Griglia



Curry giallo con riso



4
Porzioni



30
Minuti



30
Minuti



Griglia
1 stampo da forno (capacità circa 1 litro)
1 stampo da forno (capacità circa 2 litri)

Preparazione

Curry

Mettere il latte di cocco, la pasta di curry, l'amido di mais e il sale in una pirofila e mescolare bene con una frusta. Aggiungere il cavolfiore e tutti gli altri ingredienti, compresi i gambi di coriandolo, il peperoncino e mescolare bene. Inserire la pirofila su una griglia nel forno freddo.

Ingredienti

Curry

500 ml	Latte di cocco
4 CM	Pasta di curry verde thailandese
1 CM	Amido di mais
1 CT	Sale
300 g	Cavolfiore, in cimette
150 g	Ananas, a cubetti
150 g	Carote, a fettine di circa 2 mm di spessore
1	Pak choy, in lunghezza in pezzi larghi circa 2 cm
1 barattolo	Ceci (circa 240 g di peso sgocciolato), sciacquati e sgocciolati
1	Cipolla rossa, a fettine sottili
5 cm	Zenzero, tritato finemente
1 gambo	Citronella, schiacciato
1	Spicchio d'aglio, tritato finemente
½ Mazzetto	Coriandolo, gambo tritato finemente, foglie messe da parte
1	Peperoncini rossi, a rondelle

Preparazione Parte 2

Riso Jasmine

Lavare il riso sotto l'acqua corrente fredda finché l'acqua non diventa limpida, scolare. Mettere il riso e l'acqua in una seconda pirofila, posizionarla accanto al curry sulla griglia e cuocere a vapore a 100 °C per circa 30 minuti. Togliere e rimuovere la citronella. Mescolare il curry con un cucchiaio, aggiungere la scorza e il succo di lime, cospargere con le foglie di coriandolo messe da parte e il peperoncino. Mescolare il riso con una forchetta e servirlo con il curry.

Ingredienti

Riso Jasmine

250 g	Riso Jasmine
275 ml	Acqua
1 Prise	Sale
1	Lime, scorza grattugiata e succo
1	Peperoncini rossi, a rondelle

Consigli

Le verdure del curry possono essere variate a seconda dei gusti e della stagione.

Il curry di verdure è un buon modo per utilizzare le verdure avanzate.

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Curry

- Misurare il latte di cocco
- Tagliare il cavolfiore a cimette
- Tagliare le carote a fette spesse
- Tagliare il Pak Choi nel senso della lunghezza a pezzi larghi
- Sciacquare e sgocciolare i ceci
- Tagliare la cipolla rossa a fettine sottili
- Tritare finemente lo zenzero
- Schiacciare i gambi di citronella
- Tritare finemente lo spicchio d'aglio
- Tenere pronti la pasta di curry Thai, l'amido di mais e il sale

Riso Jasmine

- Pesare il riso
- Misurare l'acqua per il riso
- Tagliare il peperoncino a rondelle
- Tenere pronti il lime e il sale

Materiale di lavoro

- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino
- 2 pirofile da forno
(1 da circa 1 l + 1 da circa 2 l di capienza)
- Forchetta
- Frusta
- Griglia



Pasta gratinata con pomodori e feta



4
Porzioni



20
Minuti



30
Minuti



1 teglia da forno
(capacità circa 2 litri), imbrattata
Griglia

Preparazione

Pasta

Versare il brodo e tutti gli ingredienti fino al pepe nella pirofila preparata, mescolare. Unire la pasta.

Gratin

Preriscaldare la camera di cottura a 220 °C con aria calda umida. Disporre le fette di feta, pomodoro e zucchine sulla pasta, sovrapponendole come dei mattoncini. Irrorare con un po' di olio d'oliva e condire con un po' di fior di sale. Collocare la pirofila su una griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 30 minuti. Togliere e lasciare raffreddare leggermente. Cospargere di foglie di basilico.

Consigli

Tutti i tipi di pasta corta (ad es. Penne rigate) con un tempo di cottura di 10-12 minuti sono adatti per questo gratin.

Ingredienti

Pasta

500 ml	Brodo di verdura
250 ml	Panna
100 g	Pesto rosso
1 CT	Sale
un po'	Pepe
500 g	Pasta Risoni

Gratin

200 g	Feta, a fettine sottili
3	Pomodori, divisi a metà, a fette
1	Zucchine, a fettine sottili
un po'	Olio d'oliva
un po'	Fior di sale
2 ramoscelli	Basilico, foglie staccate dal gambo

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Pasta

- Preparare il brodo di verdura.
- Pesare il pesto rosso.
- Tenere pronti il sale e il pepe.

Gratin

- Tagliare la feta a fettine sottili e metterla in frigorifero.
- Tagliare le zucchine a fettine sottili.
- Staccare le foglie dai ramoscelli di basilico.
- Tenere pronti l'olio d'oliva e il fior di sale.

Materiale di lavoro

- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino
- Teglia da forno / pirofila (capacità circa 2 litri)
- Griglia



Salsa alla vaniglia

con frutti di bosco e crumble d'avena



4
Porzioni



20
Minuti



42
Minuti



Sacchetti sottovuoto
Contenitori forati

Preparazione

Salsa alla vaniglia

Mescolare la panna e tutti gli altri ingredienti in un recipiente graduato, mettere in un sacchetto per sottovuoto e sigillare. Posizionare il sacchetto su una teglia d'acciaio inossidabile forata nella camera di cottura e cuocere a vapore con Vacuisine a 84 °C per circa 30 minuti. Togliere il sacchetto, agitare bene, lasciare raffreddare leggermente e raffreddare fino al momento di servire.

Crumble d'avena

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 180 °C. Mettere lo zucchero grezzo e tutti gli ingredienti rimanenti in una ciotola e mescolare a mano fino a ottenere un composto friabile. Versare il composto su una teglia rivestita di carta da forno, mettere nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 12 minuti. Togliere dalla camera di cottura e lasciare raffreddare.

Dessert

Mescolare i frutti di bosco, lo zucchero e la menta piperita e lasciare riposare brevemente. Servire la salsa alla vaniglia con i frutti di bosco e il crumble d'avena.

Consigli

Servire la salsa calda o fredda, ad esempio con lo strudel di mele.

La salsa alla vaniglia si conserva chiusa in frigorifero per circa 5 giorni. Una volta aperta, conservare in frigorifero e utilizzare entro 1-2 giorni.

Il crumble si conserva in un contenitore ermetico per circa 2-3 giorni.

Ingredienti

Salsa alla vaniglia

150 ml	Panna
150 ml	Latte
50 g	Zucchero
1	Uovo
1	Tuorlo d'uovo
1 CT	Amido di mais
1	baccello di vaniglia, tagliato in lunghezza, semi raschiati

Crumble d'avena

60 g	Zucchero grezzo
50 g	Farina bianca
50 g	Burro, fuso
25 g	Fiocchi d'avena grossi
1 pizzico	Fior di sale

Dessert

250 g	Frutti di bosco
1 CT	Zucchero
1 Ramoscello	Menta piperita, foglie staccate dal gambo, tagliato finemente

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Salsa alla vaniglia

- Pesare lo zucchero
- Preparare le uova e l'amido di mais

Crumble d'avena

- Pesare lo zucchero grezzo (zucchero di canna)
- Pesare la farina bianca
- Sciogliere il burro
- Pesare i fiocchi d'avena
- Preparare il fleur de sel

Dessert

- Preparare lo zucchero

Materiale di lavoro

- Ciotola
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Bicchiere dosatore
- Sacchetto sottovuoto
- Placca in acciaio inox forata
- Teglia da forno nera con carta da forno



Roast beef

con patate arrosto e salsa tartara



4
Porzioni



30
Minuti



160
Minuti



Griglia

Preparazione Parte 1

Roast beef

Scaldare l'olio in una padella. Salare e pepare l'entrecôte, scottarla con rosmarino, timo e aglio per circa 5 minuti e disporla su una teglia. Inserire la sonda di temperatura nell'alimento nella parte più spessa della carne. Inserire la teglia nella camera di cottura fredda, collegare la sonda di temperatura dell'alimento, cuocere con la cottura delicata per circa 2 ore e 30 minuti fino a quando la temperatura sonda raggiunge i 58 °C. Togliere e lasciare raffreddare.

Salsa tartara

Mettere la maionese e tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare. Condire con sale e pepe.

Ingredienti

Roast beef

2 CM	Olio d'oliva
600 g	Entrecôte di manzo in un pezzo
¾ CT	Sale
un po'	Pepe
1	Rosmarino ramoscello
1	Timo ramoscello
1	Spicchio d'aglio

Salsa tartara

150 g	Maionese
1	Uovo sodo, tritate finemente
1	Limone, un po' di buccia grattugiata, 1 cucchiaino di succo
1	Cetriolo sott'aceto, a cubetti fini
1 CT	Capperi, tritato finemente
1 CT	Senape di Digione
¼ Bund	Mazzetto di erba cipollina, tagliato finemente
2 Ramoscelli	Prezzemolo, tagliato finemente
2 Ramoscelli	Aneto, punte staccate dal gambo, tagliate finemente
un po'	Sale
un po'	Pepe

Preparazione Parte 2

Patate arrosto

Pre-cuocere le patate in acqua bollente per circa 20 minuti e scolarle. Scaldare l'olio in una padella, aggiungere le patate precotte e friggerle a fuoco medio per circa 5 minuti fino a doratura. Aggiungere le cipolle e il burro, soffriggere per circa 5 minuti, salare e pepare.

(Alternativa senza vapore)

Cuocere le patate in acqua bollente per circa 20 minuti, scolarle. Scaldare l'olio in una padella, aggiungere le patate precotte e rosolarle a fuoco medio per circa 5 minuti fino a doratura. Aggiungere le cipolle e il burro, rosolare per circa 5 minuti, condire con sale e pepe.

Guarnizione

Tagliare il roast beef a fette sottili, servire con patate arrosto e salsa tartara.

Consigli

Il roast beef può essere servito caldo o freddo.

Se non si dispone di uno Steamer, cuocere le patate in acqua bollente.

Ingredienti

Patate arrosto

800 g	Patate da raclette, tagliate a metà
3 CM	Olio di semi di girasole
1	Cipolla, tagliato finemente
1 CM	Burro
un po'	Sale
un po'	Pepe

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Roast beef

- Preparare olio d'oliva, rosmarino, timo, aglio, sale e pepe

Salsa tartara

- Pesare la maionese
- Tritare finemente l'uovo sodo
- Tagliare il cetriolo sott'aceto a cubetti fini
- Tritare finemente i capperi
- Tagliare finemente l'erba cipollina
- Staccare dal gambo le punte di aneto e tagliarle finemente
- Preparare il limone, la senape di Digione, il prezzemolo, il sale e il pepe

Patate arrosto

- Tagliare a metà le patate da raclette e metterle a bagno in acqua
- Tagliare finemente le cipolle
- Preparare l'olio di semi di girasole, il burro, il sale e il pepe

Materiale di lavoro

- Ciotola
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino
- Sonda di temperatura dell'alimento
- Spremiagrumi
- Grattugia per limone
- Padella
- Teglia da forno nera
- Teglia in acciaio inox forata
- Pentola



Carpaccio di barbabietola con cicoria e burrata



4
Porzioni



30
Minuti



120
Minuti



120
Minuti

Preparazione

Barbabietole

Condire la barbabietola con olio d'oliva e sale, disporla su una teglia rivestita di carta da forno. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento al centro di una barbabietola. Inserire la teglia nella camera di cottura fredda, collegare la sonda di temperatura dell'alimento, cuocere con la cottura delicata «Selezione libera della carne» per circa 2 ore fino a raggiungere una temperatura sonda di 85 °C. Togliere le barbabietole, lasciare raffreddare leggermente, coprire e raffreddare in frigorifero per circa 2 ore.

Carpaccio

Sbucciare le barbabietole e tagliarle a fette di circa 2 mm di spessore. Servire su un piatto o più piatti. Mescolare le strisce di cicoria con tutti gli ingredienti, compreso l'olio d'oliva, e distribuirle sulle barbabietole. Cospargere con le nocciole. Distribuire la burrata sul carpaccio e irrorare con un po' di olio d'oliva. Cospargere con aneto e fior di sale..

Ingredienti

Barbabietole

2	Barbabietole (circa 300 g ciascuna)
1 CT	Olio d'oliva
½ CT	Sale

Carpaccio

1	Cicoria, a striscioline sottili
½	limone, scorza grattugiata e succo
1 pizzico	Zucchero
1 un pizzico	Sale
un po'	Pepe
2 CM	Olio d'oliva
2 CM	Nocciole, tritate grossolanamente, tostate
4	Burrate piccole (circa 50 g ciascuna)
un po'	Olio d'oliva
½ Mazzetto	Aneto, punte staccate dal gambo
un po'	Fior di sale

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Barbabietole

- Preparare barbabietole, olio d'oliva e sale

Carpaccio

- Tritare e tostare le nocciole
- Staccare le punte di aneto dal gambo
- Preparare limone, zucchero, olio d'oliva, burrate piccole, fior di sale, sale e pepe

Materiale di lavoro

- Ciotola
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Sonda di temperatura dell'alimento
- Spremiagrumi
- Grattugia per limone
- Teglia da forno nera con carta da forno



Piatto al forno con pollo e verdure



4
Porzioni



20
Minuti



30
Minuti



20
Minuti



Teglia da forno
Griglia

Preparazione

Pollo marinato

Mescolare in una ciotola lo yogurt e tutti gli ingredienti, compreso il succo di limone. Aggiungere il pollo, mescolare, coprire e lasciare marinare in frigorifero per almeno 20 minuti.

Piatto al forno

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda con vapore a 200 °C. Disporre le patate e le verdure su una teglia rivestita di carta da forno, irrorarle con olio d'oliva e cospargerle di sale e pepe. Posizionare la teglia nella camera di cottura preriscaldata e inserire una griglia un livello sopra le verdure. Togliere il pollo dalla marinata e posizionarlo sulla griglia, cuocere per circa 30 minuti. Disporre le verdure e il pollo, completare con la feta e le olive.

Consigli

Utilizzare petti di pollo invece di filetti di coscia di pollo. Marinare le verdure secondo le istruzioni, ma metterle sulla griglia sopra le verdure nella camera di cottura solo dopo 10 minuti di cottura.

Yogurt all'aglio: mescolare 150 g di yogurt greco con 1 piccolo spicchio d'aglio schiacciato e 2 pizzichi di sale e servire.

Ingredienti

Pollo marinato

2 CM	Yogurt greco
1 CM	Olio d'oliva
1 CT	Origano essiccato
1 CT	Paprica
½ CT	Cumino in polvere
2 ramoscelli	Timo, foglie staccate dal gambo
2 ramoscelli	Rosmarino, aghi staccati dal gambo, tritati finemente
2	Spicchi d'aglio, schiacciati
1	limone, scorza grattugiata e succo
4	Filetti di coscia di pollo (circa 150 g ciascuno)

Piatto al forno

500 g	Patate novelle, tagliate a metà
2	Peperoni, in strisce larghe circa 2 cm
1	Finocchio, a fette sottili
1	Cipolla rossa, a fette
3 CM	Olio d'oliva
1 CT	Sale
un po'	Pepe
100 g	Feta, sbriciolata
50 g	Olive Kalamata, denocciate, tagliate a metà

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Pollo marinato

- Marinare il pollo, coprire e lasciare in frigorifero.

Piatto al forno

- Tagliare le patate novelle a metà, immergerle in acqua (per evitare che si scuriscano).
- Tagliare i peperoni in strisce larghe circa 2 cm.
- Tagliare il finocchio a fette sottili.
- Tagliare la cipolla rossa a fette.
- Denocciolare le olive Kalamata e tagliarle a metà.
- Tenere pronti l'olio d'oliva, il sale e il pepe.

Materiale di lavoro

- Ciotola
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Teglia da forno nera con carta da forno
- Griglia



Girelle di mele e cannella con mandorle



12
Pezzi



30
Minuti



25
Minuti



2 ¼
Ore



teglia per
dolci

Preparazione

Impasto

In una scodella mescolare farina, zucchero, sale e cannella. Aggiungere il lievito e mescolare. Versare il latte, aggiungere il burro e l'uovo e impastare fino a ottenere una pasta morbida e liscia. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora e mezza, fino al raddoppio.

Ripieno

In una piccola scodella mescolare le mandorle e tutti gli ingredienti fino al sale. Unire la mela tagliata a dadini.

Formatura

Stendere la pasta in modo uniforme per circa 30 x 40 cm. Spalmare il ripieno e arrotolare dal basso. Dividere il rotolo in 12 pezzi con uno spago o un coltello da pane, disporlo su una teglia rivestita con carta da forno, coprirlo e lasciarlo lievitare nuovamente per circa 45 minuti. Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con aria calda umida. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 25 minuti. Togliere le girelle e spennellarle con la gelatina di mele ancora calda.

Consigli

Può essere utilizzata la funzione di cottura professionale «Lievitazione» per ridurre il tempo di lievitazione: per la prima lievitazione circa 45 minuti a 32 °C, per la seconda circa 30 minuti a 32 °C.

Per girelle fresche al mattino: dopo la prima lievitazione, stendere e tagliare l'impasto come descritto, metterlo in una forma da forno, coprirlo e lasciarlo lievitare in frigorifero per tutta la notte. Il giorno successivo, riporre nella camera di cottura fredda e cuocere per circa 10 minuti in più.

Al posto della gelatina di mele, utilizzare miele liquido, gelatina di mele cotogne o sciroppo d'acero. La gelatina conferisce alle girelle una bella lucentezza dopo la cottura.

Ingredienti

Impasto

500 g	Farina bianca
2 CM	Zucchero
1½ CT	Sale
2 CT	Cannella
½ Cubetto	Lievito (circa 20 g), sbriciolato
250 ml	Latte
80 g	Burro
1	Uovo

Ripieno

100 g	Mandorle spellate e macinate
75 g	Burro, morbido
50 g	Zucchero
2 TL	Cannella
¼ TL	Sale
2	Mele, a dadini

Formatura

2 CM	Gelatina di mele, mescolata
------	-----------------------------

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Impasto

- Preparare l'impasto e lasciarlo lievitare coperto.
- In caso di incertezza, i nostri esperti V-ZUG saranno lieti di assistervi nella preparazione dell'impasto. Vi preghiamo di concordarlo in anticipo.

Ripieno

- Pesare il burro e lasciarlo riposare coperto a temperatura ambiente.
- Pesare lo zucchero.
- Tagliare le mele a dadini.
- Tenere pronti la cannella e il sale.

Materiale di lavoro

- Scodella
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino
- Mattarello
- Teglia da forno nera con carta da forno
- Pennello



Tarte flambée

con pesche e formaggio morbido



4
Porzioni



30
Minuti



5
Minuti



45
Minuti



Acciaio per pizza
Pala per pizza

Preparazione

Impasto

Mettere la farina, il sale, l'acqua e l'olio di colza nella ciotola del robot da cucina e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo per circa 10 minuti con il gancio impastatore. Con i palmi delle mani, tirare più volte l'impasto sul piano di lavoro fino a formare una palla compatta. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Tarte flambée

Inserire la piastra per pizza nella camera di cottura fredda e preriscaldare a 260 °C con PizzaPlus. Dividere l'impasto a metà, formare delle palline e lasciare riposare nuovamente per circa 15 minuti. Stendere una palla di impasto su un po' di farina fino a ottenere uno spessore di circa 1 mm. Ricoprire la pasta della tarte flambée con metà della panna acida, il formaggio, le pesche e le cipolle, cospargere con aghi di rosmarino e pepe. Con l'aiuto di una pala per pizza infarinata, posizionare la tarte flambée sulla piastra per pizza preriscaldata nella camera di cottura e cuocere per circa 5 minuti fino a quando non sarà croccante. Procedere allo stesso modo con il secondo impasto.

Consigli

Condimento primaverile: utilizzare 100 g di panna acida, 2 gambi di rabarbaro tagliati a striscioline sottili e mescolati con 2 cucchiaini di zucchero, 2 cipollotti tagliati a rondelle sottili e 100 g di formaggio morbido (ad es. Brie al pepe), 50 g di Sbrinz grattugiato e 1 ramoscello di salvia, tritato finemente.

Condimento autunnale: utilizzare 100 g di panna acida, 4 fichi tagliati a fettine sottili, 2 scalogni tagliati a rondelle sottili, 3 ramoscelli di timo (foglie staccate dal gambo) e 100 g di formaggio a pasta molle (ad es. Camembert). Dopo la cottura, irrorare con un po' di aceto balsamico.

Condimento invernale: utilizzare 100 g di panna acida, 1 pera tagliata a fettine sottili, 1 cipolla rossa tagliata a rondelle sottili, 2 ramoscelli di rosmarino (aghi staccati dal gambo) e 100 g di formaggio di capra morbido.

Ingredienti

Impasto

250 g Farina bianca

1 CT Sale

125 ml Acqua fredda

2 EL Olio di colza

Tarte flambée

100 g Panna acida

100 g Formaggio a pasta molle (ad es. Vieux Pané), a pezzetti

1 Pesca, a fettine sottili

1 Cipolla rossa, a rondelle sottili

2 Rosmarino, aghetti ramoscelli staccati dal gambo

un po' Pepe

1 ramo Menta piperita, foglie staccate, tagliate finemente

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Impasto

- Preparare l'impasto e lasciarlo riposare coperto.
- In caso di incertezza, i nostri esperti V-ZUG saranno lieti di assistervi nella preparazione dell'impasto. Vi preghiamo di concordarlo in anticipo.

Guarnizione

- Tagliare la cipolla rossa a rondelle sottili.
- Staccare gli aghi dai ramoscelli di rosmarino.
- Tenere pronto il pepe.

Materiale di lavoro

- Ciotola
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino
- Acciaio per pizza
- Pala per pizza
- Mattarello
- Robot da cucina con gancio impastatore



Tarte flambée classica



4
Porzioni



30
Minuti



5
Minuti



45
Minuti



Acciaio per pizza
Pala per pizza

Preparazione

Impasto

Mettere la farina, il sale, l'acqua e l'olio di colza nella ciotola del robot da cucina e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo per circa 10 minuti con il gancio impastatore. Con i palmi delle mani, tirare più volte l'impasto sul piano di lavoro fino a formare una palla compatta. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Tarte flambée

Inserire la piastra per pizza nella camera di cottura fredda e preriscaldare a 260 °C con PizzaPlus. Dividere l'impasto a metà, formare delle palline e lasciare riposare nuovamente per circa 15 minuti. Stendere una palla di impasto su un po' di farina fino a ottenere uno spessore di circa 1 mm. Ricoprire la pasta della tarte flambée con metà della panna acida, la pancetta e le cipolle, cospargere di pepe. Con l'aiuto di una pala per pizza infarinata, posizionare la tarte flambée sulla piastra per pizza preriscaldata nella camera di cottura e cuocere per circa 5 minuti fino a quando non sarà croccante. Procedere allo stesso modo con il secondo impasto.

Ingredienti

Impasto

250 g Farina bianca

1 CT Sale

125 ml Acqua fredda

2 CM Olio di colza

Tarte flambée

100 g Panna acida

100 g Fette di pancetta,
a striscioline sottili

1 Cipolla rossa, a
rondelle sottili

un po' Pepe

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Impasto

- Preparare l'impasto e lasciarlo riposare coperto.
- In caso di incertezza, i nostri esperti V-ZUG saranno lieti di assistervi nella preparazione dell'impasto. Vi preghiamo di concordarlo in anticipo.

Guarnizione

- Tagliare le fette di pancetta in striscioline sottili e metterle in frigorifero.
- Tagliare la cipolla rossa a rondelle sottili.
- Tenere pronto il pepe.

Materiale di lavoro

- Ciotola
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino
- Acciaio per pizza
- Pala per pizza
- Mattarello
- Robot da cucina con gancio impastatore



Crostata alla frutta



1
Pezzo



20
Minuti



45
Minuti



30
Minuti



Teglia per torte salate/
crostate (circa ø28-30
cm), rivestita con
carta da forno o unta e
infarinata Griglia

Preparazione

Impasto

In una scodella mescolare la farina e il sale. Aggiungere il burro a cubetti, sfregare velocemente con le mani per ottenere un composto sbriciolato. Versare l'acqua, unire il tutto per formare un impasto, senza impastare. Coprire l'impasto e metterlo al fresco per almeno 30 minuti.

Formazione della base

Stendere l'impasto con uno spessore di circa 2 mm su un po' di farina, disporlo nella teglia preparata, bucherellare bene la base con una forchetta, coprire e mettere al fresco per almeno 15 minuti.

Crostata

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus. Distribuire le nocciole sulla base e disporvi sopra la frutta. Mescolare la panna semigrassa, le uova e lo zucchero in un misurino e versare sulla frutta. Collocare la teglia su una griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 45 minuti. Togliere la crostata alla frutta e lasciarla raffreddare leggermente.

Consigli

Iniziare a mescolare il burro con la farina usando un tagliapasta. Il calore delle mani scioglie il burro, il che va evitato per quanto possibile.

Invece di fare l'impasto a mano, si può usare anche un robot da cucina. Schiacciare la farina, il sale e il burro a cubetti, aggiungere l'acqua, continuare a schiacciare brevemente, unire sul piano di lavoro e mettere al fresco come descritto.

Ingredienti

Impasto

250 g Farina bianca

½ CT Sale

150 g Burro, freddo, a cubetti

3 CM Acqua ghiacciata

Base

un po' Farina bianca per la base

Ripieno

40 g Nocciole macinate

1 kg Frutta di stagione, a fette (ad es. albicocche, prugne, mele e/o ciliegie)

250 ml Panna semigrassa

2 Uova

2 EL Zucchero

La vostra preparazione

Affinché la preparazione dei piatti avvenga nel modo più efficiente possibile e nei tempi previsti, vi preghiamo di effettuare i preparativi necessari. In questo modo potremo iniziare subito a cucinare e preparare i piatti senza ritardi.

Mise en place

Impasto

- Preparare l'impasto, coprirlo e metterlo al fresco.
- In caso di incertezza, i nostri esperti V-ZUG saranno lieti di assistervi nella preparazione dell'impasto. Vi preghiamo di concordarlo in anticipo.

Ripieno

- Pesare le nocciole macinate.
- Tagliare la frutta di stagione a fette.
- Tenere pronti le uova e lo zucchero.

Materiale di lavoro

- Scodella
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino
- Misurino
- Teglia per torte salate/crostate
- Mattarello
- Griglia
- Forchetta
- Frusta





Per qualsiasi domanda, non esitate a contattarci!

V-ZUG AG
Industriestrasse 66
casella postale
6302 Zug

+41 58 767 67 67
info@vzug.com
www.vzug.com