



Qwik Wisk™

TOUPIE DES SAUCES™
UNIVERSAL MIXER
SAUCENMIXER
PEONZA DE SALSAS
MIXER PER SALSE



Mode d'emploi & recettes / Operating instructions & recipes
Gebrauchsanleitung & Rezepte / Modo de empleo & recetas
Istruzioni d'utilizzo & ricette

FRANÇAIS

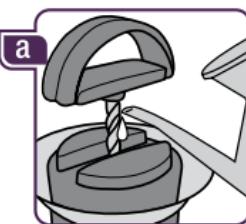


MODE D'EMPLOI

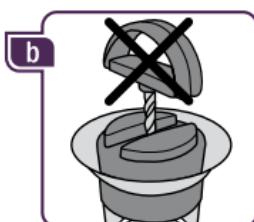
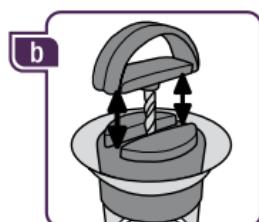
AVANT PREMIÈRE UTILISATION :

Lire attentivement le mode d'emploi et suivre les instructions afin d'utiliser la Toupie des Sauces dans des conditions optimales.

Laver avant la 1ère utilisation. Ajouter une goutte d'huile alimentaire sur la tige métallique de la Toupie pour une utilisation optimale, sans frottement. (a)



1. Dévisser le couvercle, verser les ingrédients et refermer. Redresser les poignées à la verticale. Il suffit alors de les actionner d'un simple mouvement de haut en bas pour démarrer le système de Toupie. L'hélice monte et descend tout en tournant sur elle-même.
Les poignées doivent descendre dans l'axe de la fente du couvercle afin que l'hélice atteigne le fond du contenant. (b)
2. Pour ajouter des ingrédients tout en remuant, dévisser légèrement le couvercle jusqu'à laisser apparaître les trous sur son pourtour.
3. Pour servir : dévisser et retirer le couvercle, l'hélice et la vrille. La base en silicone se transforme en couvercle pour conserver les préparations.
4. Conservation : 1 jour fermé avec le couvercle en silicone, au réfrigérateur



Avec la Toupie des Sauces, réussissez sauces vinaigrettes, mayonnaises... même les blancs en neige, la mousse de lait, la crème fouettée et la chantilly !

QUELQUES ASTUCES :

Mayonnaise : mettre de l'huile peu à peu à plusieurs reprises (4 à 5 fois). Finir avec du vinaigre ou du citron.

Blancs en neige : utiliser des œufs frais sortant du réfrigérateur.

Chantilly : utiliser de la crème fleurette entière sortie du réfrigérateur.

ENTRETIEN :

Nettoyer à l'eau savonneuse avant la 1ère utilisation. Lavable au lave-vaisselle ou d'un coup d'éponge (attention : le pas de vis à l'intérieur de la cuve et l'hélice peuvent être tranchants).

VINAIGRETTE LÉGÈRE

2 cuillères à soupe de moutarde forte
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe d'eau
Sel et poivre du moulin

Verser les ingrédients dans la cuve de la Toupie des Sauces. Fermer et actionner le mécanisme en montant et descendant les poignées pour mélanger.

A consommer avec : des salades et des crudités.

Conservation : Conservation : 1 jour fermé avec le couvercle en silicone, au réfrigérateur.
Émulsionner la vinaigrette en actionnant l'hélice de la Toupie avant chaque utilisation.

VINAIGRETTE PARFUM EXOTIQUE

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à café de nuoc-mam
8 cuillères à soupe d'huile neutre
1 cuillère à soupe d'huile de sésame grillé
1 cuillère à soupe de coriandre hachée

Verser tous les ingrédients (excepté la coriandre) dans la cuve de la Toupie. Fermer et actionner le mécanisme de la Toupie en montant et descendant les poignées pour mélanger.

Ôter le couvercle et ajouter la coriandre hachée, mélanger.

A consommer avec : des salades de gambas, thaï ou des salades de légumes.

Conservation : Conservation : 1 jour fermé avec le couvercle en silicone, au réfrigérateur.
Émulsionner la vinaigrette en actionnant l'hélice de la Toupie avant chaque utilisation.

SAUCE AU FROMAGE BLANC

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
5 cuillères à soupe de fromage blanc battu
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
Sel et poivre du moulin

Mettre tous les éléments dans la cuve de la Toupie des Sauces et fermer. Actionner le mécanisme en montant et descendant les poignées pour mélanger.

A consommer avec : des salades composées ou des Dips de légumes.

Conservation : Conservation : 1 jour fermé avec le couvercle en silicone, au réfrigérateur.
Émulsionner la sauce en actionnant l'hélice de la Toupie avant chaque utilisation.

MAYONNAISE VERTE À L'HUILE D'OLIVE ET À L'AIL

1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de moutarde aux herbes
250 ml d'huile d'olive
1 belle gousse d'ail violet
1 cuillère à café de jus de citron
Sel, poivre du moulin

Déposer le jaune d'œuf, une pincée de sel et la cuillère à soupe de moutarde aux herbes dans la cuve de la Toupie des Sauces. Fermer puis actionner le mécanisme de la Toupie en montant et descendant les poignées pour mélanger.

Dévisser légèrement le couvercle et ajouter l'huile petit à petit tout en continuant de mélanger.

Détendre la préparation avec la cuillère de jus de citron et donner un tour de moulin à poivre. Mélanger.

Eplucher et dégermer la gousse d'ail violet, la réduire en purée et mélanger délicatement à la sauce. Réserver.

A consommer avec : des poissons froids ou des légumes tièdes.

Conservation : 1 journée au réfrigérateur fermé avec le couvercle en silicone.

Émulsionner la mayonnaise en actionnant l'hélice de la Toupie avant chaque utilisation.

SAUCE GRIBICHE

2 œufs durs
1 cuillère à soupe de moutarde forte
1 cuillère à café de câpres et cornichons hachés
1 cuillère à café d'estragon, persil et ciboulette hachés
1 cuillère à café de vinaigre de vin
250 ml d'huile neutre
Sel, poivre du moulin

Écaler les œufs durs, réservier le blanc pour la fin de la recette et passer les jaunes au tamis fin.

Déposer les jaunes d'œufs et la moutarde dans la cuve de la Toupie des Sauces. Fermer puis actionner le mécanisme de la Toupie en montant et descendant les poignées pour mélanger. Ajouter une pincée de sel.

Dévisser légèrement le couvercle et ajouter l'huile petit à petit tout en continuant de mélanger.

Détendre la préparation avec la cuillère de vinaigre et ajouter les autres éléments.

Tailler le blanc d'œuf en fine brunoise et l'ajouter à la sauce, terminer avec un tour de moulin à poivre.

A consommer avec : terrines, viandes froides, saumon gravlax, tête de veau.

Conservation : 1 jour fermé avec le couvercle en silicone, au réfrigérateur.

Émulsionner la sauce en actionnant l'hélice de la Toupie avant chaque utilisation.

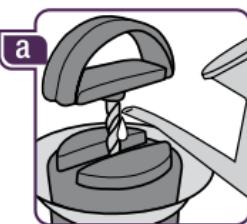
ENGLISH



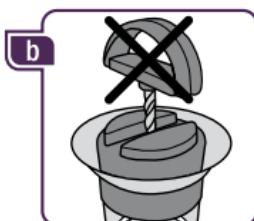
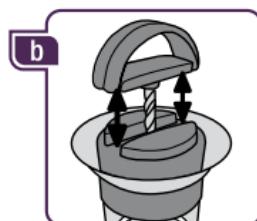
OPERATING INSTRUCTIONS

Read the instructions carefully before using for the first time and follow the instructions in order to get the best results from your universal mixer.

Wash the mixer before you use it for the first time. Add a drop of oil to the metal rod for optimum performance and to avoid friction. (a)



1. Unscrew the lid, pour in the ingredients and close. Bring the handles up into a vertical position, then pull up and push down repeatedly and rapidly to activate the mixer. The propeller will move up and down, rotating automatically. The handles must be pushed right down into the axis of the split section of the lid to ensure that the propeller reaches the bottom of the container. (b)
2. When adding ingredients during mixing, unscrew the lid just enough to be able to see the holes around the outer edge.
3. For serving: unscrew and remove the lid, the propeller and the metal rod. The removable base can be used as a lid for storing the dressings or sauces.
4. Storage: good for 1 day in the refrigerator with the silicone lid on.



A FEW TRICKS:

Mayonnaise: keep adding a small amount of oil bit by bit (4 to 5 times). Finish by adding vinegar or lemon.

Egg whites: use eggs fresh out of the fridge.

Whipped cream: Use whole cream taken straight from the fridge.

CARE:

Dishwasher safe or wipe clean with a sponge (caution : the screw-thread inside the container and the plastic helix can be sharp).

Clean with soapy water before using for the 1st time.

LIGHT VINAIGRETTE

2 tablespoons hot mustard
1 tablespoon wine vinegar
1 tablespoon olive oil
4 tablespoons water
Salt and freshly ground pepper

Pour the ingredients in the universal mixer reservoir, and put the lid on. To mix, activate the stir mechanism by lifting and lowering the handles.

Serve with: salads and raw vegetables.

Storage: good for 1 day in the refrigerator with the silicone lid on.

Before each use, emulsify the vinaigrette by activating the stir-stick mechanism.

EXOTIC ASIAN VINAIGRETTE

2 tablespoons wine vinegar
2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon fish sauce
(nuoc mam – available in Asian stores)
8 tablespoons Canola or vegetable oil
1 tablespoon toasted sesame seed oil
1 tablespoon chopped coriander

Pour all the ingredients (except for the coriander) into the universal mixer reservoir. Put the lid on, and activate the stir mechanism by lifting and lowering the handles. Remove the lid, and add the chopped coriander; mix.

Serve with: shrimp or Thai salads; vegetable salads.

Storage: good for 1 day in the refrigerator with the silicone lid on.

Before each use, emulsify the vinaigrette by activating the stir-stick mechanism.

GREEK YOGURT DRESSING

1 tablespoon traditional wholegrain mustard
5 tablespoons whipped Greek-style yogurt
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon chopped chives
Salt and freshly ground pepper

Place all ingredients in the universal mixer reservoir, and put the lid on. To mix, activate the stir mechanism by lifting and lowering the handles.

Serve with: mixed salads, or use as a dip for raw veggies.

Storage: good for 1 day in the refrigerator with the silicone lid on.

Before each use, emulsify the dressing by activating the stir-stick mechanism.

GREEN MAYONNAISE WITH OLIVE OIL AND GARLIC

1 egg yolk
Pinch salt
1 tablespoon herb infused mustard*
1 cup (250 ml) olive oil
1 teaspoon lemon juice
Freshly ground pepper
1 large clove garlic, peeled and halved

Place the egg yolk, pinch of salt, and the herb mustard in the universal mixer reservoir. Put the lid on, and activate the stir mechanism by lifting and lowering the handles. Slightly loosen the lid, and gradually add the oil, stirring constantly. Thin the mixture down with the lemon juice, and add one turn of the peppermill. Mix. Mash the garlic until completely smooth, and gently stir into the sauce. Set aside.

Serve with: cold fish or warm vegetables.

Storage: good for 1 day in the refrigerator with the silicone lid on.

Before each use, emulsify the mayonnaise by activating the stir-stick mechanism.

*If herb infused mustard is not available, use plain mustard to make mayonnaise, and add finely chopped herbs at the end.

GRIBICHE SAUCE

2 hardboiled eggs
1 tablespoon hot mustard
1 tablespoon chopped capers and pickles
1 tablespoon chopped tarragon, parsley, and chives
1 tablespoon wine vinegar
1 cup (250 ml) base oil
Salt, freshly ground pepper

Peel the hardboiled eggs, and press the yolks through a fine-mesh strainer (set aside the egg whites to add to the dressing later). Place the egg yolks and mustard in the universal mixer reservoir. Put the lid on, and activate the stir mechanism by lifting and lowering the handles. Add a pinch of salt. Slightly loosen the lid, and gradually add the oil, stirring constantly. Thin the mixture down with the vinegar, and add the other ingredients. Slice the egg whites into fine-brunoise-cut pieces and add to the dressing. Add one turn of the peppermill.

Serve with: terrines, cold cuts, gravlax, calf's head.

Storage: good for 1 day in the refrigerator with the silicone lid on.

Before each use, emulsify the dressing by activating the stir-stick mechanism.

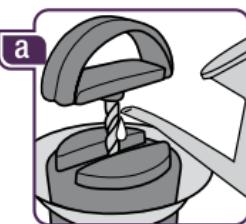


DEUTSCH

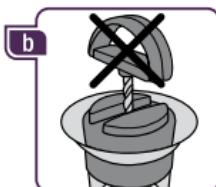
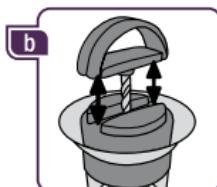
GEBRAUCHSANLEITUNG

Um den Saucenmixer optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch aufmerksam die Gebrauchsanleitung und folgen Sie den darin beschriebenen Anweisungen.

Der Saucenmixer ist vor dem ersten Betrieb zu reinigen. Träufeln Sie etwas Speiseöl auf den Metallstab des Mixers (a) um einen optimalen Gebrauch, ohne Reibung, zu gewährleisten.



1. Schrauben Sie den Deckel ab und geben Sie die Zutaten in den Behälter, bevor Sie ihn wieder verschließen. Stellen Sie die Griffe senkrecht. Um den Mixer in Gang zu setzen, genügt es die Griffe leicht von oben nach unten zu bewegen. Der Propeller hebt und senkt sich beim Drehen. Die Griffe müssen sich bei der Abwärtsbewegung auf den Schlitz des Deckels einpassen, damit die Schraube den Boden des Behälters erreichen kann.
2. Um Zutaten während des Betriebs hinzuzufügen, schrauben Sie leicht den Deckel ab, bis Sie die Löcher im Deckelrand sehen können.
3. Zum Servieren schrauben Sie den Deckel ab und nehmen Sie den Propeller und die Schraube aus dem Behälter heraus. Das Silikon-Unterteil verwandelt sich in einen Deckel, um die Zubereitungen aufzubewahren zu können.
4. Aufbewahrung: 1 Tag mit dem Silikondeckel abgedeckt im Kühlschrank.



EINIGE TRICKS:

Mayonnaise: Geben Sie nach und nach mehrmals Öl hinzu (4-5 mal). Fügen Sie abschließend Essig oder Zitrone hinzu.

Eischnee: Verwenden Sie frische Eier aus dem Kühlschrank.

Schlagsahne: Verwenden Sie Sahne (Crème Fleurette) aus dem Kühlschrank.

PFLEGE:

Für den Geschirrspüler geeignet oder zum manuellen Reinigen mit einem Schwamm. (Achtung : die Gewinde im Inneren des Behälters können scharfkantig sein). Vor der ersten Nutzung in Seifenwasser reinigen

VINAIGRETTE LIGHT

2 Esslöffel scharfer Senf
1 Esslöffel Weissessig
1 Esslöffel Olivenöl
4 Esslöffel Wasser
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Geben Sie die Zutaten in den Behälter des Mixers. Schließen Sie diesen und setzen Sie den Mechanismus des Mixers in Gang, indem Sie die Griffe zum Mischen hoch-und herunterdrücken.

Kann zu gemischten Salaten oder Rohkost serviert werden.

Aufbewahrung: 1 Tag mit dem Silikondeckel abgedeckt im Kühlschrank. Halten sie die Mayonnaise cremig, indem Sie vor jedem Verzehr den Mixer bedienen.

EXOTISCHE VINAIGRETTE

2 Esslöffel Weissessig
2 Esslöffel Sojasoße
1 Teelöffel Fischsoße (nuoc-mam)
1 Esslöffel Sesamöl
1 Esslöffel gehackter Koriander

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Koriander) in den Behälter des Mixers, schließen Sie diesen und setzen Sie den Mechanismus des Mixers in Gang, indem Sie die Griffe zum Mischen hoch-und herunterdrücken.

Nehmen sie den Deckel ab und mischen Sie den gehackten Koriander unter.

Kann zu Gambas-, Thai-, oder Gemüsesalaten serviert werden.

Aufbewahrung: 1 Tag mit dem Silikondeckel abgedeckt im Kühlschrank.

QUARK SOSSE

1 Esslöffel Senf à l'Ancienne
5 Esslöffel Quark
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel gehackter Schnittlauch
Salz und frisch gemahlenen Pfeffer

Geben Sie die Zutaten in den Behälter des Mixers. Schließen Sie diesen und setzen Sie den Mechanismus des Mixers in Gang, indem Sie die Griffe zum Mischen hoch-und herunterdrücken.

Kann zu gemischten Salaten oder Gemüsedips serviert werden.

Aufbewahrung: 1 Tag mit dem Silikondeckel abgedeckt im Kühlschrank. Halten sie die Mayonnaise cremig, indem Sie vor jedem Verzehr den Mixer bedienen.

GRÜNE MAYONNAISE MIT OLIVENÖL UND KNOBLAUCH

1 Eigelb
1 Esslöffel Kräutersenf
250 ml Olivenöl
1 große Knoblauchzehe mit violetter Haut
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Geben Sie das Eigelb, eine Prise Salz und den Kräutersenf in den Behälter des Soßenmixers, schließen Sie diesen und setzen Sie den Mechanismus des Mixers in Gang, indem Sie die Griffe zum Mischen hoch-und herunterdrücken. Schrauben Sie den Deckel etwas auf und fügen Sie nach und nach bei stetigem Umrühren das Öl hinzu.

Geben Sie anschließend den Zitronensaft und noch etwas frisch gemahlenen Pfeffer hinzu und mischen Sie das Ganze. Schälen Sie den Knoblauch und entfernen Sie die Keime. Mischen Sie ihn anschließend püriert unter die Soße. Einen Moment lassen.

Sie kann zusammen mit kaltem Fisch oder lauwarmen Gemüse verzehrt werden.

Aufbewahrung: 1 Tag mit dem Silikondeckel abgedeckt im Kühlschrank. Halten sie die Mayonnaise cremig, indem Sie vor jedem Verzehr den Mixer bedienen.

DIE MAYONNAISE CREMIG, INDEM SIE VOR JEDEM VERZEHР DEN MIXER BEDIENEN.

Gribiche Soße
2 hartgekochte Eier
1 Esslöffel scharfer Senf
1 Teelöffel Kapern und gehackte Gewürzgurken
1 Teelöffel Estragon, Petersilie, klein gehackter Schnittlauch
1 Teelöffel Weinessig
250 ml neutrales Öl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Schälen Sie die hartgekochten Eier, heben Sie das Eiweiß bis zum Ende des Rezepts auf und geben Sie das Eigelb durch ein feines Sieb. Geben Sie nun das Eigelb und den Senf in den Behälter des Saucenmixers, schließen Sie diesen und setzen Sie den Mechanismus des Mixers in Gang, indem Sie die Griffe zum Mischen hoch-und herunterdrücken.

Fügen Sie eine Prise Salz hinzu. Schrauben Sie den Deckel etwas auf und fügen Sie nach und nach bei stetigem Umrühren das Öl hinzu.

Geben Sie anschließend den Teelöffel Essig und alle anderen Zutaten hinzu. Schneiden Sie das Eiweiß in kleine Würfel und fügen Sie diese zur Soße hinzu. Abschließend geben Sie noch etwas frisch gemahlenen Pfeffer hinzu.

Kann zu Terrinen, kaltem Fleisch, geräuchertem Lachs und Kalbskopf serviert werden.

Aufbewahrung: 1 Tag mit dem Silikondeckel abgedeckt im Kühlschrank. Halten sie die Mayonnaise cremig, indem Sie vor jedem Verzehr den Mixer bedienen.

ESPAÑOL

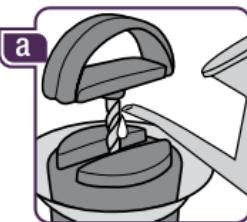


MODO DE EMPLEO

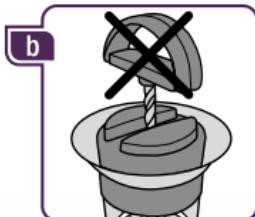
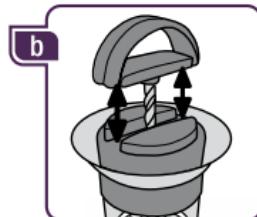
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN :

Leer atentamente el modo de empleo y seguir las instrucciones con el fin de utilizar la peonza de salsas en condiciones óptimas.

Lavarla antes de la 1^a utilización. Añada una gota de aceite alimentario en la varilla de la peonza para una utilización óptima, sin fricción (a).



1. Desatornillar la tapa, añadir los ingredientes y volver a cerrar. Enderezar las asas a la vertical, seguidamente, basta con accionar de un simple movimiento de arriba abajo para poner en marcha el sistema de la peonza. La hélice sube y baja girando sobre sí misma. Las manillas deben bajar hasta el eje de la ranura de la tapa para que la hélice llegue hasta el fondo del envase. (b)
2. Para añadir ingredientes al mismo tiempo que remueve, desatornille ligeramente la tapa hasta que aparezcan los agujeros de su contorno.
3. Para servir: desatornille y retire la tapa, la hélice y la barrena. La base de silicona se transforma en tapa para conservar las preparaciones.
4. Conservación: 1 día en el frigorífico cerrado con la tapa de silicona.



ALGUNAS ASTUCIAS:

Mayonesa: Añadir aceite poco a poco en sucesivas ocasiones (4 a 5 veces).

Terminar añadiendo vinagre o limón.

Blancos a punto de nieve: Utilizar huevos frescos recién sacados del frigorífico.

Nata: Utilizar la nata "Fleurette" entera recién sacada del frigorífico.

MANTENIMIENTO:

Se lava en el lavavajillas o simplemente con una esponja (atención: el paso de tornillo dentro de la cuba y la hélice pueden cortar mucho).

CUIDADO: Límpiala con agua y jabón antes de su primer uso

VINAGRETA LIGHT

2 cucharas soperas de mostaza fuerte
1 cuchara sopera de vinagre de vino
1 cuchara sopera de aceite de oliva
4 cucharas soperas de agua
Sal y pimienta

Añadir los ingredientes en el recipiente de la peonza de salsas. Cerrar y accionar el mecanismo subiendo y bajando los puños para que se mezcle todo.

Se consumirá con: ensaladas y hortalizas crudas.

Conservación: 1 día en el frigorífico cerrado con la tapa de silicona. Emulsionar la vinagreta accionando la hélice de la peonza antes de cada utilización.

VINAGRETA PERFUME EXÓTICO

2 cucharas soperas de vinagre de vino
2 cucharas soperas de salsa de soja
1 cucharilla de café de nuoc-mam
8 cucharas soperas de aceite neutro
1 cuchara sopera de aceite de sésamo tostado
1 cuchara sopera de cilantro picado

Añadir todos los ingredientes (excepto el cilantro) en el recipiente de la peonza. Cerrar y accionar el mecanismo de la peonza subiendo y bajando los puños para mezclarlo. Quitar la tapa y añadir el cilantro picado, mezclar.

Se consumirá con: ensaladas de gambas, thaï o ensaladas de verduras.

Conservación: 1 día en el frigorífico cerrado con la tapa de silicona.

Emulsionar la vinagreta accionando la hélice de la peonza antes de cada utilización.

SALSA AL REQUESÓN

1 cuchara sopera de mostaza a la antigua
5 cucharas soperas de requesón batido
1 cuchara sopera de aceite de oliva
1 cuchara sopera de cebolleta picada
Sal y pimienta

Poner todos los elementos en el recipiente de la peonza de salsas y cerrar. Accionar el mecanismo subiendo y bajando los puños para que se mezcle todo.

A consumir con: ensaladas y hortalizas crudas.

Conservación: 1 día en el frigorífico cerrado con la tapa de silicona. Emulsionar la salsa accionando la hélice de la peonza antes de cada utilización.

MAYONESA VERDE CON ACEITE DE OLIVA Y AJO

1 yema de huevo
1 cuchara sopera de mostaza con hierbas
250 ml de aceite de oliva
1 diente de ajo violeta grande
1 cucharilla de café de zumo de limón
Sal, pimienta

Echar la yema de huevo, una pizca de sal y la cuchara sopera de mostaza con hierbas en el recipiente de la peonza de salsas. Cerrar y después accionar el mecanismo de la peonza subiendo y bajando los puños para mezclar. Desatornillar ligeramente la tapa y añadir el aceite poco a poco al mismo tiempo que sigue mezclándolo.

Aligerar la preparación con la cuchara de zumo de limón y salpimentar. Mezclar. Pelar y quitar el germen del ajo violeta, hacerlo puré y mezclarlo delicadamente en la salsa. Dejarlo de lado.

Se consumirá con: pescados fríos o verduras templadas.

Conservación: 1 día en el frigorífico cerrado con la tapa de silicona. Emulsionar la mayonesa accionando la hélice de la peonza antes de cada utilización.

SALSA GRIBICHE

2 huevos duros
1 cuchara sopera de mostaza fuerte
1 cucharilla de café de alcacarras y pepinillos picados
1 cucharilla de café de estragón, perejil y cebolleta picados
1 cucharilla de café de vinagre de vino
250 ml de aceite neutro
Sal, pimienta

Descascarar los huevos duros, dejar de lado la clara para el final de la receta y pasar las yemas de huevo por el tamiz fino.

Poner las yemas de huevo y la mostaza en el recipiente de la peonza de salsas. Cerrar y después accionar el mecanismo de la peonza subiendo y bajando los puños para mezclarlo. Añadir una pizca de sal.

Desatornillar ligeramente la tapa y añadir el aceite poco a poco al mismo tiempo que sigue mezclándolo.

Aligerar la preparación con la cuchara de vinagre y añadir los otros elementos.

Cortar la clara de huevo en dados pequeñitos y añadirlos a la salsa, salpimentar

Se consumirá con: terrinas, carnes frías, salmón gravlax, cabeza de ternera.

Conservación: 1 día en el frigorífico cerrado con la tapa de silicona.

Emulsionar la salsa accionando la hélice de la peonza antes de cada utilización.

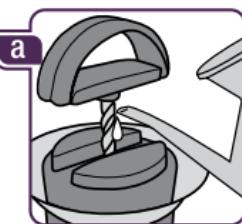


ITALIANO

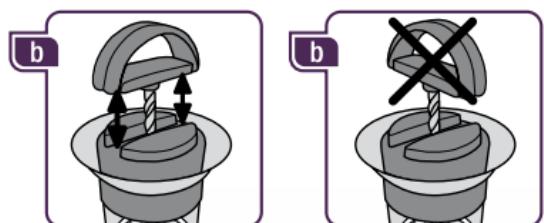
ISTRUZIONI D'UTILIZZO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO: Leggere attentamente le istruzioni e seguirle accuratamente per utilizzare questo mixer per salse in condizioni ottimali.

Lavare prima del primo utilizzo. Aggiungere una goccia d'olio alimentare sull'asticella del mixer per un utilizzo ottimale senza attrito (a).



1. Svitare il coperchio, versare gli ingredienti nel recipiente e richiuderlo. Alzare le impugnature alla verticale; basterà poi azionarle con un semplice movimento dall'alto verso il basso per avviare il funzionamento del mixer. L'elica sale e scende girando al contempo su se stessa. Le impugnature devono essere abbassate lungo l'asse della fessura del coperchio per permettere all'elica di raggiungere il fondo del recipiente. (b)
2. Per aggiungere altri ingredienti mentre il mixer è in azione, svitare leggermente il coperchio, in modo da far apparire i fori situati sul bordo.
3. Per servire in tavola: svitare e rimuovere il coperchio, l'elica e la vite a succiello. Il supporto in silicone si trasforma allora in coperchio per conservare i preparati.
4. Conservazione: 1 giorno in frigorifero nel mixer chiuso col coperchio in silicone.



ALCUNI CONSIGLI PRATICI:

Maionese: Aggiungere l'olio poco a poco, in più volte (4 o 5 circa). Terminare con un po' di aceto o di limone.

Albumi montati a neve: Utilizzare uova fresche appena tolte dal frigorifero.

Panna montata: Utilizzare panna fresca intera appena tolta dal frigorifero.

PULIZIA:

Lavabile in lavastoviglie o con un colpo di spugna (attenzione: la filettatura all'interno del recipiente e l'elica possono essere taglienti).

CURA : Lavare con acqua e sapone prima del primo uso.

VINAIGRETTE LIGHT

2 cucchiai di senape forte
1 cucchiaio d'aceto di vino
1 cucchiaio di olio d'oliva
4 cucchiai d'acqua
Sale e pepe macinati

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del mixer per salse, chiuderlo e azionare il meccanismo del mixer facendo salire e scendere le impugnature per mescolare.

Perfetta per accompagnare: insalate o verdure crude.

Conservazione: 1 giorno in frigorifero nel mixer chiuso col coperchio in silicone. Emulsionare la vinaigrette azionando l'elica del mixer prima di ogni utilizzo.

VINAIGRETTE CON AROMA ESOTICO

2 cucchiai d'aceto di vino
2 cucchiai di salsa di soia
1 cucchiaio di nuoc-mam (salsa di pesce)
8 cucchiai di olio neutro
1 cucchiaio di olio di sesamo tostato
1 cucchiaio di coriandolo sminuzzato

Versare tutti gli ingredienti (eccetto il coriandolo) nel recipiente del mixer. Chiuderlo e azionare il meccanismo del mixer facendo salire e scendere le impugnature per mescolare. Togliere il coperchio e aggiungere il coriandolo sminuzzato. Mescolare.

Perfetta per accompagnare: insalate di gamberoni, ricette tailandesi o insalate di verdura.

Conservazione: 1 giorno in frigorifero nel mixer chiuso col coperchio in silicone. Emulsionare la vinaigrette azionando l'elica del mixer prima di ogni utilizzo.

SALSA AL FORMAGGIO FRESCO

1 cucchiaio di senape all'antica
5 cucchiai di formaggio fresco sbattuto
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaio di erba cipollina sminuzzata
Sale e pepe macinati

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del mixer per salse, chiuderlo e azionare il meccanismo del mixer facendo salire e scendere le impugnature per mescolare.

Perfetta per accompagnare: insalate miste o verdure crude a bastoncini.

Conservazione: 1 giorno in frigorifero nel mixer chiuso col coperchio in silicone. Emulsionare la salsa azionando l'elica del mixer prima di ogni utilizzo.

MAIONESE VERDE ALL'OLIO D'OLIVA E ALL'AGLIO

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di senape alle erbe
250 ml di olio d'oliva
1 bello spicchio d'aglio viola
1 cucchialino di succo di limone
Sale e pepe macinati

Mettere il tuorlo d'uovo, un pizzico di sale e il cucchiaio di senape alle erbe nel recipiente del mixer per salse. Chiuderlo e azionare il meccanismo del mixer facendo salire e scendere le impugnature per mescolare. Svitare leggermente il coperchio e aggiungere progressivamente l'olio continuando a mescolare. Aggiungere al preparato il cucchialino di succo di limone e un pizzico di pepe macinato. Mescolare ancora. Sbucciare e pulire lo spicchio d'aglio viola, ridurlo in poltiglia e integrarlo delicatamente al preparato. Mettere da parte.

Perfetta per accompagnare: pesce freddo o verdure tiepide.

Conservazione: 1 giorno in frigorifero nel mixer chiuso col coperchio in silicone.

Emulsionare la maionese azionando l'elica del mixer prima di ogni utilizzo.

SALSA GRIBICHE

2 uova sode
1 cucchiaio di senape forte
1 cucchialino di capperi e cetriolini sminuzzati
1 cucchialino di trito di dragoncello, prezzemolo ed erba cipollina
1 cucchialino d'aceto di vino
250 ml di olio neutro
Sale e pepe macinati

Pelare le uova sode, mettere da parte gli albumi per la fine della ricetta e passare i tuorli in un setaccio a maglia fine. Mettere i tuorli e la senape nel recipiente del mixer per salse. Chiuderlo e azionare il meccanismo del mixer facendo salire e scendere le impugnature per mescolare. Aggiungere un pizzico di sale. Svitare leggermente il coperchio e aggiungere progressivamente l'olio continuando a mescolare. Aggiungere al preparato il cucchialino d'aceto di vino e gli altri ingredienti. Tagliare gli albumi a dadini sottili e aggiungerli alla salsa. Concludere con un pizzico di pepe macinato.

Perfetta per accompagnare: terrine, carni fredde, salmone gravlax, testina di vitello.

Conservazione: 1 giorno in frigorifero nel mixer chiuso col coperchio in silicone.

Emulsionare la salsa azionando l'elica del mixer prima di ogni utilizzo.



FNOT1-269 © 2020 Mastrad

mastrad®

Distribué par /
Distributed by
Mastrad SA
75012 Paris
FRANCE

Mastrad Inc.
900 Merchants Concourse
- Suite 211
USA - Westbury, NY 11590

client@mastrad.fr

Made in PRC



www.mastrad.fr