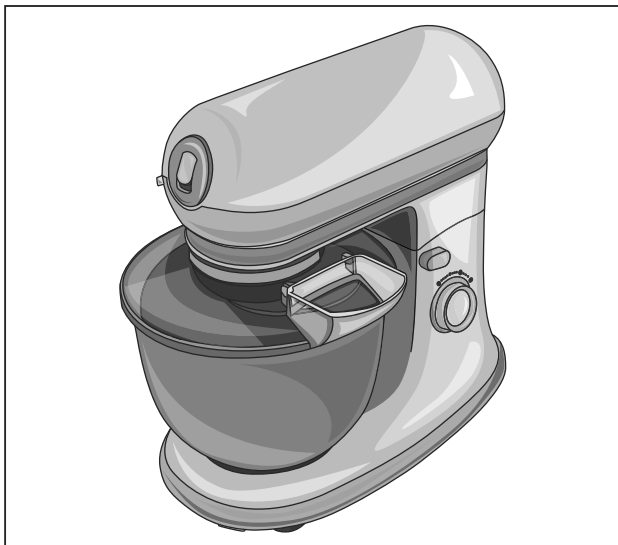


Ariete



Kitchen machine
Batedeira planetária

CE

1588

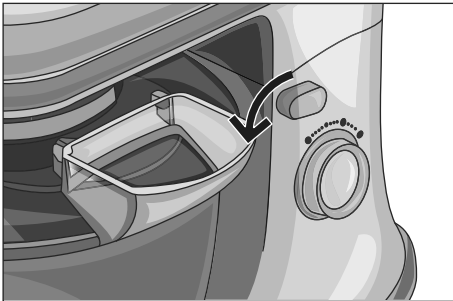
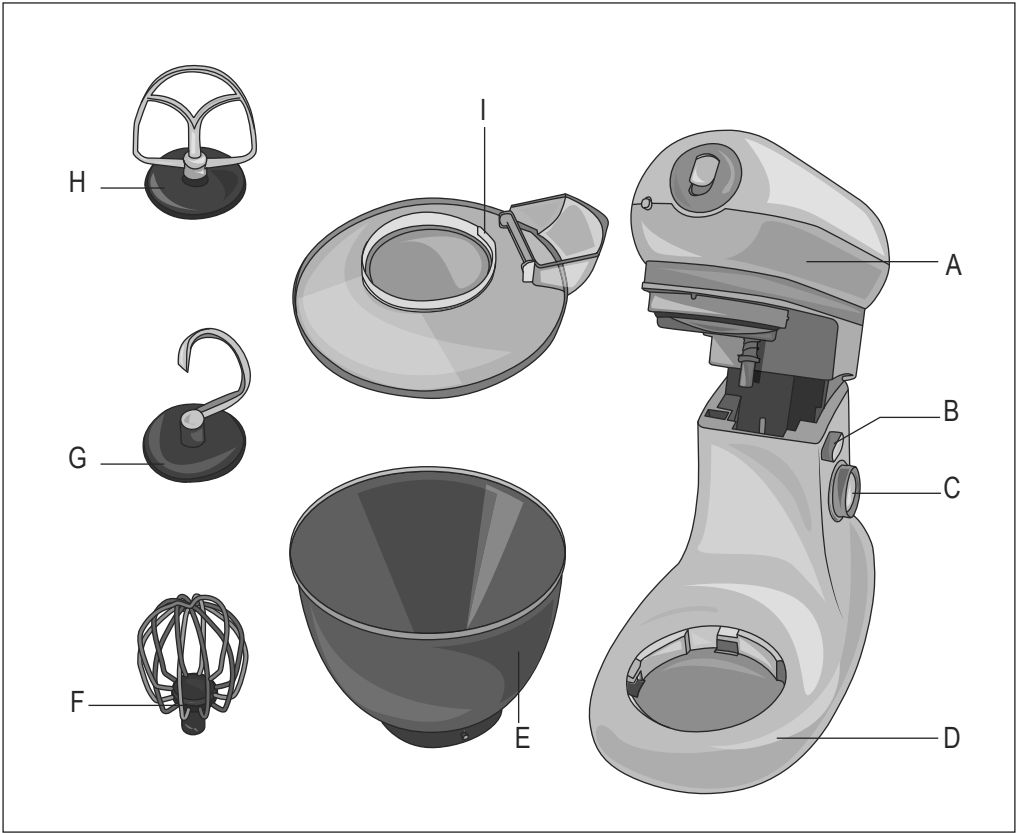


Fig. 2

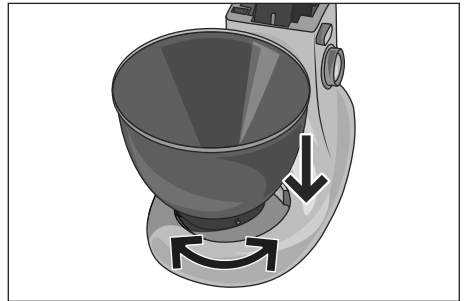


Fig. 3

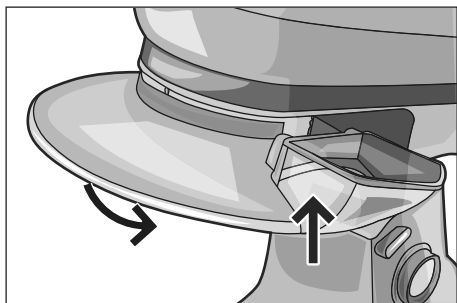


Fig. 4

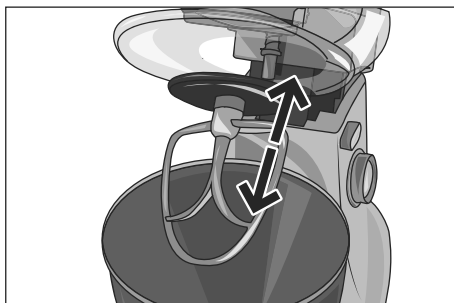


Fig. 5

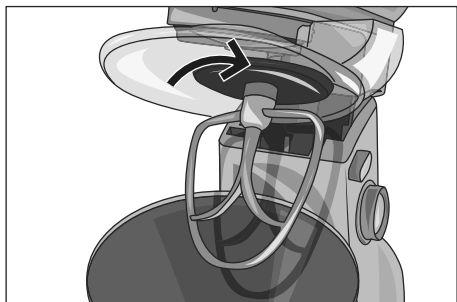


Fig. 6

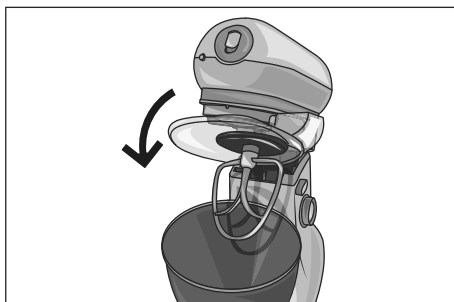


Fig. 7

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
8. This appliance must not be used by children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
9. Be careful if hot liquid is poured into the bowl of the kitchen machine as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
10. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
11. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
12. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
13. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
14. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
15. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.

16. The Manufacturer does not recommend the use of extension cords or adapters, as these can damage the appliance and the power outlet, as well as cause accidents or fire. Always plug the appliance directly into the power outlet.
17. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
18. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
19. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
20. This appliance conforms to the directives (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
21. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
22. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
23. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
24. Never touch moving parts.
25. Never operate the appliance when empty.
26. To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.
27. Never use hands to insert food while the appliance is working; always insert food through the relevant openings.
28. Never remove foods from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance, unplug it from the mains power, and always use the spatula supplied.




**DO NOT THROW AWAY THESE
INSTRUCTIONS**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)


- A Arm
- B Tilt-back head lever
- C Speed regulation dial
- D Appliance body
- E Bowl
- F Whisk
- G Dough hook
- H Beater
- I Splash guard lid

INSTRUCTIONS FOR USE

MAXIMUM ALLOWED AMOUNTS AND SPEED

Maximum amount of flour which must not be exceeded in any case	1 Kg
Maximum absolute amount which must not be exceeded in any case (for further details, refer to the paragraph RECIPES)	1,7 Kg
Maximum allowed speed with the dough hook (G) 	3
Maximum allowed speed with the beater (H) 	4
Maximum allowed speed with the whisk (F) 	7

WARNING: After removing appliance from packaging and before using appliance for the first time, wash thoroughly all those appliance parts that will come into contact with food using water and mild detergent.

- Lower lever (B) towards  symbol in order to raise tilt-back head (A) until fastened (Fig. 2).
- Insert bowl (E) onto appliance base (D) so that the slots located on the bowl completely fit into the settings provided on the body of the appliance. Turn clockwise to fasten the bowl (E) (Fig. 3).
- Insert the appropriate splash guard lid (I) that prevents liquid food from spilling out on the arm (A) by turning it till the end. (Fig. 4).
- According to the type of ingredient to be processed, insert beater onto motor base located on appliance body (D) (Fig. 5), turning it counter clockwise to fasten it so that the shaft located on the motor base fits into seat located on the beater (Fig. 6).

The appliance has three types of mixing attachment:

Whisk (F): to whisk egg whites, cream, instant puddings and ready mixes for cakes and desserts; to cream butter or margarine with sugar (use butter or margarine at room temperature); to mix eggs, for sponge cakes and other soft cakes.

Dough hook (G): for all types of hard mixes (pizza dough, bread, etc.).

Beater (H): for compact mixes with eggs and butter, such as shortcrust pastry.

- Raise tilt-back head (A) to pour ingredients into bowl (E).
- Lower lever (B) again and lower head (A) at the same time (Fig. 7).
- Connect plug to mains outlet and turn appliance on by turning dial (C) and setting on speed "1". Increase speed according to need or according to recipe.

- For smoother results, switch appliance off , disconnect plug from mains outlet and raise head (A) as described above. Using a spatula, mix ingredients off the sides of the bowl and towards the centre of the bowl (E).
- At the end of processing, or to change the type of whisk, switch off the appliance by turning the dial (C) to "0" and unplugging it from the power socket; lift the arm (A) as described above and remove the whisk by pulling it out with care, after first releasing it by turning it clockwise.
- To remove bowl (E) turn counter-clockwise.

WARNING:

Before using appliance, ensure that all accessories have been assembled properly.

When using the dough hook (G) and the beater (H), do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

When using the whisk (F), do not operate the appliance for more than 10 consecutive minutes; subsequently, allow to cool down for at least 20 minutes.

The failure to comply with these rules may damage the product not covered by the warranty.

If more ingredients have to be added to bowl (E) during use, first turn dial (C) to position "0" to switch appliance off and then pour ingredients into bowl.

To avoid injury and damage to appliance, always keep hands and kitchen utensils out of reach of moving parts.

Do not remove food from bowl sides (E) while the appliance is operating. Switch the appliance off and then unplug it.

USEFUL TIPS

- For the best results, always whisk eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure that there is no grease or egg yolk on the whisk attachment or in the bowl.
- Always use cold ingredients for short crust pastry, unless otherwise specified in the recipe.
- If appliance seems to be over-working, switch off, disconnect plug from mains outlet and reduce quantity of ingredients to process.
- Always add liquids first to ensure optimum mixing of ingredients.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove all of the attachments used, working in the opposite order to the way they were fitted.
- The bowl (E) and the whisk (F) are machine washable; the beater (H), the dough hook (G) and the lid (I) must be washed by hand in hot water with mild detergent.
- To clean the appliance body (D) use a slightly damp cloth.

WARNING:

After cleaning, dry all parts thoroughly and refit them.

RECIPES

BASIC BREAD DOUGH – 1.6 KG

600 ml lukewarm water

30 g fresh yeast or 14 g dried yeast

2 teaspoons sugar

1 teaspoon salt

30 g oil

450 g 00 flour

450 g reground durum wheat semolina

- Mix the yeast with in the bowl with the water and sugar. Leave to rest for 15 minutes.
- Add the salt and oil to the mix.
- Use the dough hook (G) and mix at speed “1” and gradually add flour.
- Proceed at speed “1”, 2 minutes from the start of mixing.
- Pass on to speed “2” and mix for 4 more minutes.
- Transfer the mix to a lightly greased bowl and cover with lightly greased cooking film.
- Leave the dough to prove at room temperature and away from draughts for 1 hour or until it is twice its original size.
- On a floured top, shape the dough as required.
- Place the dough shapes on baking sheets, either lightly greased or covered with greaseproof paper; cover the dough with a cloth and leave to rise for 30 minutes.
- Bake in an oven preheated to 220 °C for 25-35, according to the shape and size and until knocking on the base of the bread produces a hollow sound.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 800 GR

500 g “00” flour

4 eggs (65/70 g each)

50 ml cold water

5 g oil

- Add the ingredients to the bowl.
- Use the dough hook (G) and mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a floured bowl and cover with cling film. Leave to rest in a warm place for 30 minutes.
- Roll out the sheets of pasta by hand or machine, and cut as required by the recipe.
- Cook in boiling salted water for 5-8 minutes according to shape and size.

BASIC RECIPE FOR SHORTCRUST PASTRY – 1.6 KG

800 g “00” flour

400 g cold butter, cut into pieces

240 g sugar

4 egg yolks

100 ml cold water

Pinch of salt

Flavourings (vanilla, lemon or orange zest, etc.)

- Add all of the ingredients to the bowl.

- Use the dough hook (G) and mix at speed “2” for 5 minutes.
- Transfer the mix to a work surface and roll it quickly into a ball.
- Wrap the pastry in cling film and place in the refrigerator for at least 20 minutes or until it has slightly hardened.
- Roll out the pastry to the required size and thickness on a floured board.
- Cook in a preheated oven at 170/180 °C for 15 to 25 minutes according to the recipe

BASIC CAKE RECIPE (SPONGE) – 1.6 KG

350 g butter at room temperature

350 g sugar

4 eggs (65/70 g each)

10 yolks (approx. 200 g)

250 g 0 flour

150 g potato starch

1 sachet powdered raising agent for cakes

1 pinch salt

Flavourings (vanilla or almond essence or lemon or orange zest, etc.)

- Add the butter, sugar, salt and flavourings to the bowl.
- Use the whisk (F) and beat at speed “3” for 5 minutes.
- Pass to speed “4” and beat for 5 minutes more.
- Continue to beat the mix, adding one whole egg or 2 yolks at a time, at intervals of one minute or until each egg is thoroughly incorporated into the mix.
- Add the flour, potato starch and raising agent, and mix at speed “2” for 2 minutes.
- Pour the mix into greased and lightly floured baking tins.
- Bake in an oven preheated to 170 °C for 35/45 minutes.
- Remove from the oven and leave in the tin for 5 minutes.
- Turn out onto a wire rack and leave to cool thoroughly before use.

BASIC MERINGUE RECIPE – 900 G (8 EGG WHITES)

300 g egg whites (7/8)

300 g granulated sugar

300 g icing sugar

1 pinch salt

- Add the whites (room temperature) and the salt to the bowl.
- Use the whisk (F) and beat egg whites at speed “6” for 5 minutes.
- Pass to speed “7” and add the granulated sugar a little at a time.
- Continue to beat the egg whites for 5 more minutes.
- Switch off the appliance and take out the bowl.
- Using a spatula, incorporate the previously sifted icing sugar with a folding movement from bottom to top.
- Use an icing bag or two spoons to form meringues onto baking sheets covered with lightly greased baking paper.
- Bake in an oven preheated to 40/50 °C for a few hours, leaving the oven door slightly open (a couple of centimetres) to allow the moisture to escape and the meringues to dry thoroughly.
- Smaller meringues may need 3-4 hours and larger ones, up to 8-10 hours.

SCHIACCIATA TUSCANY – 2.4 KG

1500 g flour

10 g fresh yeast

900ml cold water

10 g salt

30 g olive oil

- Add flour, yeast and water to the bowl.
- Use the dough hook (G) and start mixing at speed “1” for 10s
- Pass to speed “3” for max 2 minutes
- Switch off the appliance and take out the bowl.
- Transfer the mix to a work surface and roll it into a ball.
- Place the ball in a bowl, cover it with plastic wrap and leave at room temperature for 120 minutes.
- Divide the ball in 3 smaller balls (each one is usually for 3-4 people).
- Grease a large pan with olive oil. Gently stretch the dough into the pan. Leave the dough in the pan, allowing some time between every attempt to roll it out, pressing your fingers and gently stretching it, so that the dough will relax. Let it rise for about two hours.
- Preheat oven to 200°C, drizzle more olive oil onto the surface, sprinkle the schiacciata with some salt.
- Bake the schiacciata for at least 20-25 minutes, until golden brown.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo elétrico não entre em contato com superfícies quentes.
7. O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, somente quando supervisionadas por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e os perigos presentes durante o uso do aparelho.
8. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção por parte do usuário não devem ser efetuadas por crianças.
9. Quando inserir líquidos quentes no recipiente, preste atenção para que o líquido e o vapor não saiam e não seja possível o contato com os mesmos.
10. Desligar o aparelho e desligar o plugue da tomada de corrente antes de substituir os acessórios e antes de aproximar as mãos das partes em movimento.
11. Nunca passe o corpo do aparelho, o plugue e o cabo elétrico por água ou outros líquidos, use um pano úmido para a limpeza destas partes.
12. Mesmo com o aparelho desligado, retire o plugue da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os componentes para efetuar a limpeza.
13. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar o plugue na tomada e efetuar as ligações de alimentação.
14. Para desligar o plugue, segurá-lo diretamente e retirá-lo da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-o pelo cabo.

15. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
16. O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio. Ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.
17. Manter o aparelho e seu cabo longe do alcance das crianças.
18. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
19. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
20. Este aparelho está em conformidade com a diretiva (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contato com os alimentos.
21. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem ocasionar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo usuário.
22. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe seguras as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
23. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
24. Nunca toque nas partes em movimento.
25. Não deixe o aparelho funcionar em vazio.
26. Para evitar lesões pessoais ou danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das partes em movimento.
27. Não introduza os alimentos com as mãos durante o funcionamento; use as aberturas apropriadas.
28. Não remova os alimentos das paredes da tigela com o aparelho em funcionamento. Desligue o aparelho, retire o plugue da tomada e use sempre uma espátula.




GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)


- A Corpo
- B Alavanca de inclinação do corpo
- C Botão de regulação da velocidade
- D Base
- E Tigela
- F Batedor de claras
- G Batedor para massas (massa dura)
- H Batedor para misturar (massa mole)
- I Tampa antirrespingos

MODO DE USO

CAPACIDADE E VELOCIDADE MÁXIMAS PERMITIDAS

Capacidade máxima de farinha a não ser superada	1 kg
Capacidade máxima total a não ser superada (Para mais detalhes, vide RECEITAS)	1,7 Kg
Velocidade máxima permitida com o batedor para massas (G) 	3
Velocidade máxima permitida com o batedor para misturar (H) 	4
Velocidade máxima permitida com o batedor de claras (F) 	7

ADVERTÊNCIA: *Depois de ter retirado o aparelho da embalagem, antes da primeira utilização lave bem com água e detergente neutro todas as partes em contato com os alimentos.*

- Abaixe a alavanca (B) e coloque-a em  para erguer o corpo (A) até ouvir o clique de bloqueio (Fig. 2).
- Monte a tigela (E) na base da base (D) de modo que as fendas presentes na tigela se encaixem perfeitamente nas marcas presentes no corpo do aparelho. Rode a tigela no sentido horário para bloqueá-la (E) (Fig. 3).
- Inserir a tampa antirrespingos (I), que impede a saída de líquidos, no corpo (A), rodando até quando estiver totalmente bloqueada (Fig. 4).
- Com base no tipo de alimento, monte o acessório batedor apropriado no eixo do motor do aparelho (A) (Fig. 5) e rode-o no sentido anti-horário para bloqueá-lo de modo que o pino do eixo se encaixe perfeitamente na fenda presente no engate do batedor (Fig. 6).

O aparelho contém três tipos de batedores:

Batedor de claras (F): para bater claras, natas, pudins instantâneos, misturas prontas para doces; para bater margarina/manteiga e açúcar (use a margarina ou a manteiga à temperatura ambiente); para misturar os ovos, para pão de ló e doces macios.

Batedor para massas (G): para todos os tipos de massas duras (massa para pizza, pão etc.).

Batedor para misturar (H): para massas consistentes com ovos e manteiga, como a massa “podre”.

- Com o corpo (A) erguido, coloque os ingredientes na tigela (E).
- Abaixe novamente a alavanca (B) e simultaneamente o corpo (A) (Fig. 7).
- Insira o plugue na tomada e ligue o aparelho girando o botão (C) para a velocidade “1”.

- Aumente a velocidade se necessário ou de acordo com a receita.
- Para obter um resultado mais homogêneo, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada e erga o corpo (A) como descrito acima. Com a ajuda de uma espátula, empurre para o centro o alimento das paredes da tigela (E).
 - No fim do trabalho ou no caso de querer mudar o tipo de batedor, desligue o aparelho girando o botão (C) para a posição "0" e retire o plugue da tomada; erga o corpo (A) como antes descrito e remova o batedor puxando-o para fora depois de o ter desbloqueado rodando-o no sentido horário.
 - Retire a tigela (E) rodando-a no sentido anti-horário.

ATENÇÃO:

Antes de utilizar o aparelho, verifique se montou corretamente todos os acessórios.

Quando utilizar o batedor para massas (G) e o para misturar (H), não acione o aparelho por mais de 5 minutos seguidos; depois deixe o aparelho esfriar pelo menos por 20 minutos.

Quando utilizar o batedor de claras (F), não acione o aparelho por mais de 10 minutos seguidos; depois deixe o aparelho arrefecer pelo menos por 20 minutos.

Não seguir estas observações pode provocar um dano no produto não contemplado pela garantia.

Se durante o funcionamento for necessário adicionar mais ingredientes na tigela (E), desligue o aparelho pelo botão (C), colocando-o na posição "0" e coloque os ingredientes na tigela.

Para evitar lesões pessoais e danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das partes em movimento.

Não remova os alimentos das paredes da tigela (E) com o aparelho em funcionamento. Desligue antes o aparelho da tomada de alimentação.

CONSELHOS ÚTEIS

- Aconselha-se bater os ovos à temperatura ambiente para obter um melhor resultado.
- Antes de bater as claras, verifique se não há resíduos de gordura ou de gema nos batedores ou na tigela.
- Para a massa "podre", os ingredientes devem estar frios, exceto se especificado na receita.
- Se sentir que o aparelho trabalha com esforço quando acionado, desligue-o, retire o plugue da tomada e reduza a quantidade do alimento na tigela.
- Para uma mistura ideal dos ingredientes, sempre adicione os líquidos primeiro.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Remova todos os acessórios utilizados, operando no sentido contrário do descrito anteriormente para a montagem.
- A tigela (E) e o batedor de claras (F) podem ser lavados na máquina; os batedores para misturar (H) e para massas (G) devem ser lavados à mão com água quente e detergente neutro.
- Para a limpeza do corpo (A) e da base (D) use um pano ligeiramente úmido.

ATENÇÃO:

Após a limpeza, deixe secar bem todas as partes antes de montá-las novamente.

RECEITAS

RECEITA BÁSICA DE PÃO – 1,6 KG.

600 ml de água morna

30 g de fermento fresco ou 14 g de fermento seco

2 colherzinhas de açúcar

1 colherzinha de sal

30 g de óleo

450 g de farinha “00”

450 g de sêmola de trigo fina

- Misture na tigela o fermento, a água e o açúcar. Deixe descansar por 15 minutos.
- Junte o sal e o óleo.
- Usando o batedor para massas (G), bater com, amassar com a velocidade “1” adicionando gradualmente as farinhas.
- Continue na velocidade “1” até 2 minutos desde o início.
- Passe para a velocidade “2” e bata mais 4 minutos.
- Transfira a massa para uma tigela ligeiramente untada e cubra com filme plástico também untado.
- Deixe a massa descansar em temperatura ambiente e longe de correntes de ar durante 1 hora até que dobre de tamanho.
- Numa bancada enfarinhada, trabalhe a massa e dê o formato de pão desejado.
- Coloque o pão na assadeira untada com óleo ou forrada com papel manteiga, cubra com um pano de prato e deixe descansar por mais 30 minutos.
- Asse no forno pré-aquecido a 220° C durante 25-35 minutos, dependendo do formato ou quando, batendo a base do pão, ouvir um som surdo, de vazio.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA FRESCA COM OVOS – 800 GR.

500 g de farinha “00”

4 ovos de 65/70 g

50 ml de água fria

5 g de óleo

- Coloque na tigela todos os ingredientes.
- Usando o batedor para massas (G), bater com a velocidade “2” por 5 minutos.
- Transfira a massa para uma tigela enfarinhada e cubra-a com filme plástico. Deixe descansar por 30 minutos em local morno.
- Estique a massa com a mão ou na máquina e corte segundo a receita.
- Cozinhe a massa em água fervente salgada de 5 a 8 minutos, conforme o formato.

RECEITA BÁSICA PARA MASSA “PODRE” – 1,6 KG.

800 g de farinha “00”

400 g de manteiga fria em pedaços

240 g de açúcar

4 gemas

100 ml de água fria

Uma pitada de sal

Aromas (baunilha, raspas de limão, de laranja, etc.)

- Coloque na tigela todos os ingredientes.

- Usando o batedor para misturar (H), bater com a velocidade “2” por 5 minutos.
- Transfira a massa para uma bancada e forme rapidamente uma bola.
- Enrole com filme plástico e guarde no refrigerador durante 20 minutos ou até ficar ligeiramente endurecida.
- Estenda a massa numa bancada enfarinhada na altura e no tamanho desejado.
- Asse no forno pré-aquecido a 170/180° C de 15 a 25 minutos, de acordo com a receita.

RECEITA BÁSICA PARA BOLOS (BOLO PÃO-DE-LÓ) – 1,6 KG.

350 g de manteiga à temperatura ambiente

350 g de açúcar

4 ovos de 65/70 gr.

10 gemas (cerca de 200 gr.)

250 g de farinha “0”

150 g de fécula de batata

1 saquinho de fermento em pó para bolos

1 pitada de sal

Aromas (essência de baunilha, amêndoa ou raspa de limão, laranja, etc.).

- Coloque na tigela, a manteiga, o açúcar, o sal e os aromas.
- Usando o batedor para massas (G), bater com a velocidade “3” por 5 minutos.
- Passe para a velocidade “4” e bata mais 5 minutos.
- Continuando a bater, coloque um ovo inteiro ou 2 gemas de cada vez, com intervalos de 1 minuto ou até o ovo ficar bem incorporado.
- Adicione a farinha, a fécula e o fermento e misture na velocidade “2” por 2 minutos.
- Coloque a massa em forma untada e enfarinhada.
- Asse no forno pré-aquecido a 170° C por 35/45 minutos.
- Retire do forno e deixe repousar 5 minutos dentro da forma.
- Desenforme e deixe esfriar.

RECEITA BÁSICA DE SUSPIRO – 900 GR (8 CLARAS)

300g de claras (7/8 claras)

300g de açúcar refinado

300g de açúcar de confeiteiro

1 pitada de sal

- Coloque na tigela as claras em temperatura ambiente e o sal.
- Usando o batedor de claras (F), bater em neve com a velocidade “6” por 5 minutos.
- Passe para a velocidade “7” e coloque aos poucos o açúcar refinado.
- Continue batendo mais 5 minutos.
- Desligue o aparelho e retire a tigela.
- Com uma espátula e com movimentos de cima para baixo, incorpore o açúcar de confeiteiro peneirado.
- Com a ajuda de uma bisnaga de confeiteiro ou com duas colheres, forme os suspiros numa forma forrada com papel manteiga ou ligeiramente untada.
- Asse no forno pré-aquecido a 40/50° C por algumas horas, depois deixe a porta do forno aberta uns 2 cm para a umidade sair e os suspiros ficarem sequinhos.
- O tempo de cozimento pode ir de 3-4 horas para os suspiros mais pequenos e de 8-10 horas para os maiores.

SCHIACCIATA TUSCANY – 2.4 KG

1500 g de farinha

10 g de fermento fresco

900 ml de água fria

10 g de sal

30 g de azeite

- Adicionar a farinha, o fermento e a água à tigela
- Utilizar o gancho para massa (G) e começar a misturar na velocidade “1” por 10s
- Passar para a velocidade “3” para até 2 minutos
- Desligar o aparelho e extrair à tigela
- Transferir a mistura para uma superfície de trabalho e enrolar em uma bola
- Coloque a bola em uma tigela, cubra com filme plástico e deixar em temperatura ambiente por 120 minutos
- Dividir a bola em 3 bolas mais pequenas (cada uma é geralmente para 3-4 pessoas)
- Untar uma bandeja grande com azeite. Esticar suavemente a massa para dentro da bandeja. Deixar a massa na bandeja, deixando passar algum tempo entre cada tentativa de a estender, pressionando os dedos e esticando-a suavemente, para que a massa relaxe. Deixar levedar por cerca de duas horas
- Pré-aquecer o forno a 200°C, regar mais azeite na superfície, polvilhar a schiacciata com um pouco de sal
- Cozer a schiacciata por pelo menos 20-25 minutos, até ficar dourada

COD. 6215100600

REV. 0 del 21/06/2024

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada – Itajaí/SC – CEP 88307-302
CNPJ 88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@ariete.net.br
www.ariete.net.br

827070