

S M E G



ROBOT DE COCINA

# ROBOT DE COCINA



## 1 CONEXIÓN FRONTAL PARA ACCESORIOS

Permite la conexión de múltiples accesorios opcionales

## 2 CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE

10 Niveles diferentes de velocidad ajustable, todos a partir de una velocidad reducida (Arranque suave)

## 3 TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE

Tazón de acero inoxidable de 4.8 L.

### AJUSTE VELOCIDAD

### FUNCIÓN

### UTENSILIOS

BAJA 1-3

**AMASAR Y MEZCLAR**  
Amasar los ingredientes.  
Mezclar – preparar masas con levaduras (pan, pizza, pasteles)



MEDIA 4-7

**MEZCLAR**  
Triturar y realizar masas densas.  
Batir azúcar y mantequilla, preparación de pasteles



ALTA 8-10

**MEZCLAR Y MONTAR A PUNTO DE NIEVE**  
Batir pasteles ligeros y densos.  
Montar a punto de nieve la clara, pan y salsas





## Pasta al huevo



 50 minutos

### **Ingredientes:**

- Harina  
300 gr
- 3 huevos
- Agua 3-4 cucharadas (en caso de necesidad)
- Un pellizco de sal

### **Preparación:**

1. Con el batidor de masa, poner los huevos y la harina en el bol y mezclar a velocidad 1.
2. Apagar la máquina y ayudando con una espátula mezclar manualmente.
3. Trabajar la masa hasta obtener una mezcla homogénea (en caso necesario añadir agua).
4. Retire la masa del recipiente, envolver en papel plástico y poner en la nevera para reposar durante 30 minutos antes de manipularla. Estirar la masa a un espesor aproximado 0,5 mm, y cortar la pasta en las formas deseadas.



# Pizza



1



2



3



4



 35 minutos

## Ingredientes:

- Harina tipo 0  
350 gr
- Aceite de oliva  
Virgen 3 cucharadas
- Levadura  
15 gr
- Agua  
200 gr.
- 2 pellizcos de sal

## Preparación:

1. Disolver la levadura en 50 ml de agua tibia y añadirlos a la harina y el aceite. Empezar a trabajar la masa con la varilla a velocidad 2.
2. Poco a poco, vierta el agua restante, a continuación, añadir la sal.
3. Dejar en reposo entre 2/3 minutos hasta que la masa esté elástica y suave. Hacer una bola en forma de pan y dejar que fermente entre 40/50 minutos o hasta que doble su volumen.
4. Divida la masa en dos partes y extenderlas. Colocar en bandejas de horno engrasadas previamente y deje fermentar de nuevo durante unos 20 minutos, Condimentar a gusto y hornear a 200 °C entre 10/15 minutos.



# Pan



1



2



3



4



 15 minutos

## Ingredientes:

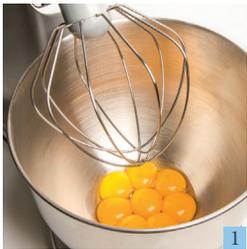
- Harina tipo 0  
500 gr
- Aceite extra virgen  
6 cucharadas
- Levadura 20 gr
- Cucharadita de miel
- Sal 1-2 pellizcos
- Agua 260 gr

## Preparación:

1. En un bol aparte disolver la levadura en 100 ml de agua con miel y añadir a la harina puesta en el recipiente de la máquina, añadir el aceite y la sal.
2. Conectar la máquina a velocidad 1-2 y poco a poco ir añadiendo el agua restante. Dejar la máquina trabajando durante 5/7 minutos a velocidad 1-2.
3. Cuando la masa este suave, retirar el gancho de la máquina y cubrir el recipiente con un film de plástico. Dejar fermentar cerca de 1 hora (debe duplicar el volumen inicial), pasado ese tiempo, volver a conectar la máquina a velocidad 1 durante unos segundos.
4. Modelar la masa en la forma desea y dejar de nuevo fermentar durante una hora. Posteriormente hornear a 200 °C durante 35/40 minutos.



# Mayonesa



15 minutos

## Ingredientes:

- 8 yemas de huevo
- Aceite de girasol 250 gr
- Jugo de un limón
- 1 cucharita de vinagre blanco
- Sal

## Preparación:

1. Con el batidor de varillas batir las yemas de huevo a velocidad 8 añadiendo una pizca de sal y vinagre.
2. Añadir a través de la tapa anti-salpicaduras muy lentamente el aceite a la mezcla, dejando tiempo para absorberla.
3. Una vez añadido la mitad del aceite batir a velocidad 6 y seguir añadiendo el resto del aceite. Verter el jugo de limón poco a poco.
4. Con una espátula colocar la preparación en un bol y posteriormente en el refrigerador hasta su uso.



# Merengue



1



2



3



4



25 minutos

## Ingredientes:

- Clara de huevo  
140 gr
- Azúcar 280 gr

## Preparación:

1. Con el batidor de varillas, poner la clara de huevo y a velocidad 9-10 ir añadiendo lentamente el azúcar.
2. Montar siempre a velocidad 9-10, hasta obtener un merengue brillante y esponjoso.
3. Batir mínimo 5 minutos, para obtener la consistencia necesaria.
4. Transferir la mezcla a una manga pastelera y montar los merengues. Colocar papel de hornear sobre la bandeja del horno. Hornear a 100 ° C durante unos 100 minutos.



# Nata Montada



 5 minutos

## **Ingredientes:**

- Nata fría  
500 gr
- Azúcar Glace  
50 gr

## **Preparación:**

1. Con el batidor de varillas y la tapa anti-salpicaduras colocada, montar la nata a velocidad 6, aproximadamente 30 segundos.
2. Añadir el azúcar Glace.
3. Aumentar la velocidad al 9/10 hasta montar la nata.
4. Cuando consiga la consistencia deseada, retirar la nata



45 minutos

## Ingredients:

- Harina  
300 gr
- Mantequilla  
180 gr
- Azúcar  
100 gr
- 1 huevo
- 1 limón

## Preparación:

1. Con el batidor plano trabajar la harina con el azúcar y la mantequilla a velocidad 1 aproximadamente 1 minuto hasta mezclar los ingrediente realizando una especie de migajas.
2. Añadir el huevo y la ralladura de limón, y luego terminar el amasado a velocidad 2.
3. Seguir amasando hasta obtener una pasta suave.
4. Envuelva la masa en papel plástico y coloque en el refrigerador 30 minutos antes de manipularla. Pasado el tiempo indicado, ablandar con las manos, a continuación, extenderla con espesor de 4 mm. Con un cortador de pastelería hacer las galletas y hornear a 180 ° C durante 13/15 minutos.



 15 minutos

### Ingredientes:

- Mantequilla suave 200 gr
- Azúcar 200 gr
- Harina 200 gr
- Almidón de maíz 50 gr
- Huevo 200 gr
- 1 cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal
- 1 naranja

### Preparación:

1. Con el batidor de varillas poner la mantequilla con el azúcar a velocidad 9, hasta que la mantequilla quede esponjosa.
2. En un cuenco aparte, batir ligeramente el huevo y añadirlo a la mezcla anterior en 3 veces, continuar batiendo la masa a velocidad 7. Rallar la piel de naranja añadir a la masa a velocidad 2, mezclar la harina con el almidón, la levadura y la sal tamizada.
3. Una vez tengamos añadida harina a la masa y esta quede unida a la mezcla, detener la máquina.
4. Con la espátula se vierte la mezcla en un molde de 24 x 11 cm engrasado y enharinado, igualar la superficie, cocer en el horno anteriormente precalentado a 175° durante 50/57 minutos. Retirar del horno, desmoldar pasado 5 minutos sobre una parrilla y dejar enfriar.



# Bizcocho



1



2



3



4



10 minutos

## Ingredientes:

- 300 gr de huevo sin cascara
- Harina 250 gr
- Azúcar 300 gr
- Ralladura de 1 limón

## Preparación:

1. Poner el huevo y el azúcar en el recipiente.
2. Con el batidor de varillas durante aproximadamente 5 minutos a velocidad 10, hasta obtener una masa muy esponjosa. Añadir a la masa la ralladura de limón y desconectar la máquina.
3. A mano incorporar suavemente la harina, mezcla removiendo de abajo hacia arriba con un batidor.
4. Verter la mezcla en el molde de 24 cm de diámetro, engrasado y enharinado. Hornear a 175 ° C durante 30/35 minutos. Retirar del horno, desmoldar pasado 5 minutos sobre una parrilla y dejar enfriar.

# S M E G



Descubra los accesorios  
para su **Robot de cocina** en  
[www.smeg.es](http://www.smeg.es)



## ACCESORIO PARA LAMINAR

Gracias al regulador, se puede seleccionar hasta 6 distancias entre los rodillos para extender la masa a la perfección.



## ACCESORIO PARA FETUCHINI

No puede faltar entre sus recetas, los fettuchini de 6 mm de ancho.



## ACCESORIO PARA FIDEOS

Introduzca la pasta y haga con la máxima comodidad sus fideos de 1,5 mm de ancho.



## ACCESORIO PARA ESPAGUETI

Este accesorio convierte la masa fresca en espagueti de 2 mm de diámetro.