

**S M E G**

**RECIPE BOOK  
HIGH PERFORMANCE  
BLENDER**



# S M E G

Click on your language:



Dansk



Suomen kieli



Deutsch



Svenska



English



Norsk



Español



Polski



Français



Português



Italiano



Русский



Nederlandse

**S M E G**

**OPSKRIFTSBOG**  
**BLENDER MED HØJ YDEEVNE**

[WWW.SMEG.COM](http://WWW.SMEG.COM)

# Legend



Sværhedsgrad



Portioner



Tilberedningstid



Smoothie



Grøn smoothie



Frossen dessert



Isknusning



Selvrensning



Pulsefunktion



9 manuelle blenderhastigheder

# Rækkefølge på indsættelse af ingredienser



Is/Frosne ingredienser 5



Frugter/Grøntsager/Tørrede frugter 4



Bredbladede grøntsager 3



Sødemidler 2



Væsker 1



	Stærk karrysuppe med kikærter og græskar	4
	Frossen Aperol Spritz	6
	Snurrer med hasselnøddecreme	8
	Pumpkin Spice Latte	10
	Grøn smoothie med spinat og kiwi	12
	Is-sandwich med cookies og jordbær	14



Nem



4 personer



10 minutter

## INGREDIENSER

500 g kikærter

300 g dampet græskar

500 g grøntsagsbouillon

200 g kokosmælk

20 g ekstra jomfruolivenolie

1 knivspids salt

2 tsk. karry

# STÆRK KARRYSUPPE MED KIKÆRTER OG GRÆSKAR

Hæld grøntsagsbouillon, kokosmælk, kikærter, dampet græskar, 1 knivspids salt og 2 tsk. karry i blenderkanden.

Vælg blenderhastighed 9, og tryk på start. Efter 5 minutter er suppen klar til at blive serveret.

Hæld suppen op i skåle, og pynt med solsikkefrø.







Nem



4 personer



10 minutter

## INGREDIENSER

500 ml frisk appelsinjuice

500 ml Aperol

350 ml prosecco

Appelsin

# FROSSEN APEROL SPRITZ

Brug friske appelsiner til at lave 500 ml frisk appelsinjuice. Bland Aperol og den friske appelsinjuice sammen i en kande. Hæld blandingen op i isterningbakker, og lad dem fryse i mindst 6 timer før brug.

Hæld 350 ml prosecco op i blenderen sammen med den frosne blanding.

Vælg isknusnings-funktionen, og tryk på start. Til slut kan du bruge pulsefunktionen for at opnå en mere jævn konsistens.

Hæld den frosne Aperol Spritz i et stort glas, og pynt med en skive appelsin.

Server med det samme.



PULSE





Middelsvær



4 personer



10 minutter

## INGREDIENSER

### Til hasselnødscremen:

500 g hasselnødder

4 spsk. kakaopulver

50 g sukker

30 ml vegetabilsk olie

### Til dejen:

4 æg

115 g sukker

80 g hvedemel

1 tsk. vanilje-ekstrakt

# SNURRER MED HASSELNØDDECREME

Pisk æggene og vaniljeekstrakt sammen til en skummende masse i en skål. Tilsæt sukkeret lidt af gangen, og bliv ved med at piske til blandingen er klar og luftig. Tilsæt melet langsomt, og vend blandingen forsigtigt med en dejskraber, så luftigheden ikke går tabt.

Hæld dejen op i en 30x40 cm-form beklædt med bagepapir, glat dejen ud med dejskraberen, og bag ved 220 °C i 8-9 minutter.

Når dejen er bagt, vendes den over på et stykke bagepapir for at køle af.

Tilbered hasselnødscremen ved at hælde alle hasselnødderne i blenderkanden. Vælg blenderhastighed 5, og tryk på start. Brug tamperen til at opnå en glat tekstur. Når hasselnødderne har en smøragtig konsistens, tilsættes sukker, 30 ml vegetabilsk olie og til sidst 4 spsk. kakaopulver. Blend til en ensartet masse. Hæld hasselnødscremen ned i en glasbeholder.

Fordel en god mængde ovenpå den afkølede dej, og rul den. Skær den i skiver, og server.





Nem



2 personer



10 minutter

## INGREDIENSER

### Til mandelmælken:

200 g smuttede mandler

1 l vand

### Til Pumpkin Spice Latte:

200 g græskarpuré

30 g sukker

60 g kaffe

1 tsk. honning

2 tsk. kanel

Flødeskum

# PUMPKIN SPICE LATTE

Hæld mandler og vand op i en kande. Dæk til med et låg, og lad hvile i mindst én time.

Kom blandingen i blenderkanden, vælg blenderhastighed 7, og tryk på start. Blend i minimum ét minut.

Filtrér med ostelærred, og hæld mælken på flaske.

Bland græskarpuré med kanel, honning, sukker og 600 ml mandelmælk i en gryde.

Sørg for at opvarme det hele godt.

Hæld op i et glas eller en kop, tilsæt kaffen og den varme mandelmælk efter behag. Pynt med flødeskum og et drys kanel.



S M E G



Nem



2 personer



10 minutter

## INGREDIENSER

500 ml kokosmælk

300 g frisk spinat

4 kiwier

30 g mandler og hasselnødder

# GRØN SMOOTHIE MED SPINAT OG KIWI

Skyl spinatbladene grundigt. Hæld kokosmælken op i blenderkanden, tilsæt spinatbladene, kiwierne (skåret i stykker), mandlerne og hasselnødderne. Sæt vakuumpumpen på kandens låg, og tryk på den øverste knap for at suge luften ud. Når du er færdig, skal du fjerne vakuumpumpen og vælge grøn smoothie-funktionen. Tryk på start, og når programmet er færdigt, skal du slippe luften ud. Hæld den grønne smoothie op i et stort glas, og server med det samme.

For at rense blenderkanden skal du tilsætte 200 ml vand og en dråbe opvaskesæbe. Vælg selvrensings-funktionen, og tryk på start. Skyl blenderkanden med rent vand og tør efter.









Nem



2 personer



10 minutter

## INGREDIENSER

### Til jordbærisen:

500 g jordbær  
200 g yoghurt  
2 spsk. honning

### Til cookies:

100 g smør i stuetemperatur  
100 g hvedemel  
100 g mandler  
150 g sukker  
1 tsk. vanilje-ekstrakt  
1 æg  
8 g natron  
1 knivspids salt

# IS-SANDWICH MED COOKIES OG JORDBÆR

Vask og skær jordbærerne i stykker, og frys dem i mindst 6 timer.

Forbered småkagerne ved først at lave mandelmelet. Kom mandlerne i blenderkanden. Vælg blenderhastighed 8, og tryk på start. Efter cirka 30 sekunder er mandelmelet klar. Bland mandelmel med hvedemel, natron og en knivspids salt. I en anden skål piskes smør, sukker, vaniljeekstrakt og æg sammen. Bland det herefter sammen med melet. Når dejen er glat, skal du bruge en isske til at lave småkagerne. Bag ved 190 °C i 10 minutter. Når de er færdigbagte, skal de køles af på en bagerist.

Kom de frosne jordbær, yoghurt og honning i blenderkanden. Brug frossen dessert-funktionen, og tryk på start. Når isen er færdig, hældes den over i en bøtte og opbevares i fryseren, indtil den skal nydes.

Saml sandwichene, og server med det samme.



8



**S M E G**

REZEPTBUCH  
HIGH PERFORMANCE  
STANDMIXER

[WWW.SMEG.COM/DE](http://WWW.SMEG.COM/DE)

# Legende



Schwierigkeitsgrad



Portionen



Zubereitungszeit



Smoothie



Grüner Smoothie



Gefrorenes Dessert



Eis-Crushen



Automatische Reinigung



Pulsfunktion



9 Geschwindigkeitsstufen

# Reihenfolge der Zutaten



Eis/gefrorene Zutaten 5



Obst/Gemüse/Trockenfrüchte 4



Salate/Spinat 3



Süßstoffe 2



Flüssigkeiten 1



	Scharfe Suppe mit Kichererbsen, Kürbis und Curry	4
	Gefrorener Aperol Spritz	6
	Haselnusscreme-Rolle	8
	Pumpkin Spice Latte	10
	Grüner Smoothie mit Spinat und Kiwi	12
	Erdbeereis-Keks-Sandwiches	14



Einfach



4 Personen



10 Minuten

## ZUTATEN

500 g Kichererbsen

300 g gedünsteter Kürbis

500 g Gemüsebrühe

200 g Kokosmilch

20 g natives Olivenöl

1 Prise Salz

2 TL Curry

# SCHARFE SUPPE MIT KICHERERBSEN, KÜRBIS UND CURRY

Gemüsebrühe, Kokosmilch, Kichererbsen, gedünsteter Kürbis, 1 Prise Salz und 2 Teelöffel Curry in den Krug des High Performance Standmixers geben.

Wähle Stufe 9 und drücke auf Start. Nach 5 Minuten Pürierzeit ist die Suppe heiß und kann serviert werden.

Die Suppe in eine Schüssel geben und mit Sonnenblumenkernen garnieren. Genießen!







Einfach



4 Personen



10 Minuten

## ZUTATEN

500 ml frisch gepresster  
Orangensaft

500 ml Aperol

350 ml Prosecco

Orangen

# GEFRORENER APEROL SPRITZ

Für 500 ml Orangen auspressen.

Den Orangensaft mit 500 ml Aperol im Krug des High Performance Standmixers kurz mixen.

Gieße die Mischung in Eiswürfelformen und friere sie für mindestens 6 Stunden ein. Gieße 750 ml Prosecco und der gefrorenen Mischung in den Krug des Mixers.

Wähle den Modus für das Zerkleinern von Eis und drücke Start.

Nach Programmende kann der Pulsmodus für eine glattere Konsistenz verwendet werden.

Gieße den halb gefrorenen Aperol Spritz in vier Gläser und füge eine Orangenscheibe hinzu.

Sofort servieren und genießen!







Mittel



4 Personen



10 Minuten

## ZUTATEN

### Für die Haselnusscreme:

500 g Haselnüsse  
4 EL Kakaopulver  
50 g Zucker  
30 ml Pflanzenöl

### Für die Rolle:

4 Eier  
115g Zucker  
80 g Mehl  
1 TL Vanilleextrakt

# HASELNUSSCREME-ROLLE

In einer Schüssel Eier und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Zucker nach und nach hinzufügen und weiter schlagen, bis die Mischung klar und schaumig ist.

Das Mehl langsam hinzufügen und vorsichtig mit einem Spatel vermischen, um die Mischung zusammenzuhalten.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30x40 cm) gießen, glattstreichen und bei 220°C für 8 bis 9 Minuten backen.

Nach dem Backen den Teig auf Backpapier stürzen und abkühlen lassen.

Für die Haselnusscreme alle Haselnüsse in den Krug des High Performance Standmixers geben und auf Stufe 5 mixen.

Zucker, 30 ml Pflanzenöl und 4 EL Kakaopulver hinzufügen und gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.

Die Haselnusscreme auf dem abgekühlten Teig großzügig verteilen und diesen zu einer Rolle aufrollen.

Die Rolle in Scheiben schneiden, servieren und genießen!





Einfach



2 Personen



10 Minuten

## ZUTATEN

### Für die Mandelmilch:

200 g geschälte Mandeln

1 l Wasser

### Für den Pumpkin Spice Latte:

200 g Kürbispüree

30 g Zucker

60 g Kaffeepulver

1 TL Honig

2 TL Zimt

Schlagsahne

# PUMPKIN SPICE LATTE

Mandeln und Wasser in einen Behälter geben, abdecken und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Die Mischung in den Krug gießen, Geschwindigkeitsstufe 7 wählen und für mindestens eine Minute mixen.

Die Mandelmilch mit einem Geschirrtuch filtern und in eine Flasche gießen.

Kürbispüree in einem Topf mit Zimt, Honig, Zucker und 600 ml Mandelmilch erhitzen.

Die Mischung in ein Glas oder eine Tasse geben und nach Belieben Kaffee und heiße Mandelmilch hinzufügen.

Mit Schlagsahne und einer Prise Zimt garnieren. Genießen!



SMEG

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a smooth, bright yellow puree, likely pumpkin.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, possibly ricotta cheese.

A glass cup filled with coffee, topped with a swirl of white cream and a drizzle of yellow puree.

A glass cup filled with coffee, topped with a swirl of white cream and a drizzle of yellow puree.

A plate with several slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing a brown powder, likely cinnamon, with a wooden spoon.



Einfach



2 Personen



10 Minuten

## ZUTATEN

500 ml Kokosmilch

300 g frischen Spinat

4 Kiwis

30 g Mandeln und Haselnüsse

# GRÜNER SMOOTHIE MIT SPINAT UND KIWI

Spinatblätter gründlich waschen.

Kokosmilch, Spinatblätter, in Stücke geschnittene Kiwis, Mandeln und Haselnüsse in den Krug des High Performance Standmixers geben.

Die Vakuumpumpe am Deckel befestigen und die Luft entfernen, indem die obere Taste gedrückt wird.

Den Modus für grüne Smoothies auswählen, Start drücken und nach Abschluss des Programms die Vakuumpumpe vom High Performance Standmixer entfernen.

Den grünen Smoothie in ein großes Glas gießen und sofort servieren.  
Genießen!

Zur Reinigung des Behälters 200 ml Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel hinzufügen.

Den automatischen Reinigungsmodus auswählen und auf Start drücken.

Den Behälter mit sauberem Wasser ausspülen und anschließend trocknen.









Einfach



2 Personen



10 Minuten

## ZUTATEN

### Für das Erdbeereis:

500 g Erdbeeren

200 g Joghurt

2 EL Honig

### Für die Kekse:

100 g Butter auf Raumtemperatur

100 g Weizenmehl

100 g Mandeln

150 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 Ei

8 g Backpulver

1 Prise Salz

# ERDBEEREIS-KEKS-SANDWICHES

Erdbeeren waschen, in Stücke schneiden und für mindestens 6 Stunden einfrieren.

Mandelmehl herstellen: Mandeln in den Krug des High Performance Standmixers geben, Geschwindigkeitsstufe 8 wählen und mixen, bis Mandelmehl entsteht.

Mandelmehl mit Weizenmehl, Backpulver und einer Prise Salz mischen.

In einer Schüssel Butter, Zucker, Vanilleextrakt und Ei verrühren und mit dem Mehl vermengen.

Mit einem Eisportionierer Kekse formen und bei 190°C für 10 Minuten backen. Kekse auf einem Blech abkühlen lassen.

Gefrorene Erdbeeren, Joghurt und Honig in den Krug geben. Modus für gefrorene Desserts wählen und Start drücken.

Fertiges Eis in eine Dose umfüllen und im Gefrierschrank aufbewahren.

Die Sandwiches zusammenstellen, sofort servieren und genießen!





**S M E G**

**RECIPE BOOK**  
**HIGH PERFORMANCE BLENDER**

[WWW.SMEG.COM](http://WWW.SMEG.COM)

# Legend



difficulty



serves



preparation time



smoothie



green smoothie



frozen dessert



ice crush



auto clean



pulse function



9 manual speeds

# Ingredients insertion sequence



Ice/Iced Ingredients 5



Fruits/Vegetables/Dry Fruits 4



Wide Leaf Vegetables 3



Sweeteners 2



Liquids 1



	Chickpeas, pumpkin and curry hot soup	4
	Frozen Aperol spritz	6
	Hazelnut cream rolls	8
	Pumpkin spice latte	10
	Spinach and kiwi green smoothie	12
	Strawberries ice cream cookie sandwiches	14



Easy



4 people



10 minutes

## INGREDIENTS

500 g chickpeas

300 g steamed pumpkin

500 g vegetable broth

200 g coconut milk

20 g extra virgin olive oil

1 pinch of salt

2 tsp curry

# CHICKPEAS, PUMPKIN AND CURRY HOT SOUP

In the blender jug pour the vegetable broth, coconut milk, chickpeas, steamed pumpkin, 1 pinch of salt and 2 tsp of curry.

Select speed 9 and press start. After 5 minutes of blending, the soup will be hot and ready to serve.

Pour the soup in a bowl and garnish with sunflower seeds.







Easy



4 people



10 minutes

## INGREDIENTS

500 ml fresh orange juice

500 ml Aperol

350 ml prosecco

Orange

# FROZEN APEROL SPRITZ

Use fresh oranges to make 500 ml of fresh orange juice. In a jug mix together Aperol and the fresh orange juice. Pour the mix in ice cube trays and freeze for at least 6 hours before use.

In the blender jug pour 350 ml of prosecco and half of the frozen mixture.

Select the ice crush mode and press start. At the end of the program, you can use the pulse mode to obtain a smoother texture.

Pour the frozen Aperol spritz in a large glass and add a slice of orange.

Serve immediately.



PULSE





Medium



4 people



10 minutes

## INGREDIENTS

### For hazelnut cream:

500 g hazelnuts  
4 tbsp cocoa powder  
50 g sugar  
30 ml seed oil

### For the roll:

4 eggs  
115 sugar  
80 g all-purpose flour  
1 tsp vanilla extract

# HAZELNUT CREAM ROLLS

In a bowl whip the eggs with vanilla extract until frothy. Add the sugar little by little and keep whipping until the mix is clear and frothy. Add the flour slowly and mix with a spatula without deflating the mix.

Pour the dough in a 30x40 cm baking tray lined with parchment paper, level the dough with a spatula and bake at 220° C for 8/9 minutes.

Once baked, overturn the dough on parchment paper and let it cool.

Prepare the hazelnut cream pouring all the hazelnuts in the blender jug. Select speed 5 and press start. Use the tamper to get a smooth texture. Once the hazelnuts have a buttery texture, add sugar, 30 ml of seed oil and for last 4 tablespoons of cocoa powder. Mix until homogeneous. Pour the hazelnut cream in a jar.

Spread a good amount on the cooled dough and roll it. Cut it in slices in serve.





Easy



2 people



10 minutes

## INGREDIENTS

### For the almond milk:

200 g peeled almonds

1 l water

### For the pumpkin spice latte:

200 g pumpkin puree

30 g sugar

60 g coffee

1 tsp honey

2 tsp cinnamon

Whipped cream

# PUMPKIN SPICE LATTE

In a jug add the almonds and the water. Cover with a lid and let it rest for at least one hour.

Pour the mix in the blender jug, select speed 7 and press start. Blend for at least 1 minute.

Filter with cheesecloth and pour the milk in a bottle.

In a saucepan mix the pumpkin puree with cinnamon, honey and sugar and 600 ml of almond milk.

Heat everything well.

Pour in a glass or a cup, add the coffee and hot almond milk to pleasure. Garnish with whipped cream and a sprinkle of cinnamon.



SMEG

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a smooth, orange puree, likely pumpkin.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, possibly ricotta cheese.

A glass cup containing a coffee drink with a layer of orange puree and a swirl of white cream on top.

A glass cup containing a coffee drink with a layer of orange puree and a swirl of white cream on top.

A plate containing several slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing a brown powder, likely cinnamon, with a wooden spoon resting on it.



Easy



2 people



10 minutes

## INGREDIENTS

500 ml coconut milk

300 g fresh spinach

4 kiwi

30 g almonds and hazelnuts

# SPINACH AND KIWI GREEN SMOOTHIE

Wash well the spinach leaves. Pour the coconut milk in the blender jug, add the spinach leaves and the kiwi cut in pieces and for last the almonds and hazelnuts. Attach the vacuum pump to the jug lid and press the upper button to start extracting the air. Once finished remove the vacuum pump and select the green smoothie mode. Press start and once the program is finished release the air. Pour the green smoothie in a large glass and serve immediately.









Easy



2 people



10 minutes

## INGREDIENTS

### For the strawberry ice cream:

500 g strawberries  
200 g yogurt  
2 tablespoons honey

### For the cookies:

100 g butter room temperature  
100 g all-purpose flour  
100 g almonds  
150 g sugar  
1 tsp vanilla extract  
1 egg  
8 g baking soda  
1 pinch of salt

# STRAWBERRIES ICE CREAM COOKIES SANDWICHES

Wash and cut the strawberries in pieces and freeze them for at least 6 hours.

Prepare the cookies by making the almond flour first. Add the almond in the blender jug. Select speed 8 and press start. After about 30 seconds the almond flour is ready. Mix the almond flour with the all-purpose flour, baking soda, pinch of salt. In another bowl whisk together butter, sugar, vanilla extract and egg. Mix with the flour. Once the dough is smooth, use an ice cream scoop to make the cookies. Bake at 190° C for 10 minutes. Once cooked, let the cookies cool on a tray.

In the blender jug add the frozen strawberries, yogurt and honey. Use the frozen dessert mode and press start. Once finished, transfer the ice cream in a can and keep in the freezer until ready to use.

Assemble the sandwiches and serve immediately.





**S M E G**

**RECETARIO**  
**BATIDORA DE ALTO RENDIMIENTO**

[WWW.SMEG.COM/ES](http://WWW.SMEG.COM/ES)

# Leyenda



Dificultad



Comensales



Tiempo de preparación



Smoothie



Smoothie verde



Postre helado



Hielo picado



Auto limpieza



Función pulse



9 velocidades manuales

# Ingredientes por pasos



Hielo/Ingredientes congelados 5



Frutas/Verduras/Frutos secos 4



Verduras de hoja verde 3









Edulcorantes 2



Líquidos 1



	Sopa caliente de garbanzos, calabaza y curry	4
	Aperol Spritz granizado	6
	Rollitos de crema de arvejanas	8
	Leche con especias de calabaza	10
	Batido verde de espinacas y kiwi	12
	Sandwiches de galleta y helado de fresa	14



Fácil



4 personas



10 minutos

## INGREDIENTES

500 g garbanzos

300 g calabaza al vapor

500 g caldo de verduras

20 g leche de coco

20 g aceite de oliva virgen extra

1 pizca de sal

2 cucharaditas de curry

1 puñado de pipas de girasol

# SOPA CALIENTE DE GARBANZOS, CALABAZA Y CURRY

Vierta en la jarra de la batidora el caldo de verduras, la leche de coco, los garbanzos, la calabaza al vapor, 1 pizca de sal y 2 cucharaditas de curry.

Seleccione la velocidad 9 y pulse Inicio. Tras 5 minutos de batido, la sopa estará caliente y lista para servir.

Vierta la sopa en un bol y adórnela con las pipas de girasol.







Fácil



4 personas



10 minutos

## INGREDIENTES

500 ml zumo de naranja natural

500 ml Aperol Spritz

350 ml Prosecco

1 o 2 Naranjas

# APEROL SPRITZ GRANIZADO

Prepare 500 ml de zumo de naranja con naranjas frescas. Mezcle en una jarra el Aperol y el zumo de naranja natural. Vierta la mezcla en cubiteras y congélela durante al menos 6 horas antes de utilizarla.

En la jarra de la batidora, vierta 350 ml de Prosecco y la mezcla congelada.

Seleccione el modo picador de hielo y pulsa start. Al final del programa, puede utilizar el modo de pulsación para obtener una textura más suave.

Vierta el Aperol Spritz congelado en un vaso y añada una rodaja de naranja.

Sírvalo inmediatamente.



PULSE





Media



4 personas



10 minutos

## INGREDIENTES

### Para la crema de avellanas:

500 g avellanas

4 cucharadas de cacao en polvo

50 g azúcar

30 ml aceite de girasol

### Para el rollo:

4 huevos

115 azúcar

80 g harina

1 cucharadita de extracto de vainilla

# ROLLOS DE CREMA DE AVELLANA

En un bol, bata los huevos con el extracto de vainilla hasta que estén espumosos. Añada el azúcar poco a poco y siga batiendo hasta que la mezcla esté clara y espumosa. Añada la harina poco a poco y mezcle con una espátula sin desinflar la mezcla.

Vierta la masa en una bandeja de horno de 30x40 cm forrada con papel vegetal, nivele la masa con una espátula y hornee a 220° C durante 8/9 minutos.

Una vez horneada, vuelque la masa sobre papel vegetal y deje enfriar.

Prepare la crema de avellanas vertiendo todas las avellanas en la jarra de la batidora. Seleccione la velocidad 5 y pulse Inicio. Utilice el tamper para obtener una textura suave. Una vez que las avellanas tengan una textura mantecosa, añada el azúcar, 30 ml de aceite de semillas y por último 4 cucharadas de cacao en polvo. Mezcle hasta obtener una mezcla homogénea. Vierta la crema de avellanas en un tarro.

Extienda una buena cantidad sobre la masa enfriada y enróllela. Córtele en rodajas y sirva.





Fácil



2 personas



10 minutos

## INGREDIENTES

### Para la leche de almendras:

200 g almendras sin piel

1 l agua

### Para el café con leche y especias:

200 g puré de calabaza

30 g azúcar

60 g café

1 cucharadita de miel

2 cucharadita de canela

Crema batida

# CAFÉ CON LECHE Y ESPECIAS DE CALABAZA

En una jarra añada las almendras y el agua. Cubra con una tapa y déjelo reposar durante al menos una hora.

Vierta la mezcla en la jarra de la batidora, seleccione la velocidad 7 y pulse Inicio. Bata durante al menos 1 minuto.

Filtre con una gasa y vierta la leche en un biberón.

En un cazo mezcle el puré de calabaza con la canela, la miel y el azúcar y 600 ml de leche de almendras.

Caliente todo bien.

Vierta en un vaso o una taza, añada el café y la leche de almendras caliente al gusto. Decore con nata montada y una pizca de canela.





Fácil



2 personas



10 minutos

## INGREDIENTES

500 ml leche de coco

300 g espinacas frescas

4 kiwis

30 g almendras y avellanas

# BATIDO VERDE DE ESPINACAS Y KIWÍ

Lave bien las hojas de espinaca. Vierta la leche de coco en la jarra de la batidora, añada las hojas de espinacas y el kiwi cortados en trozos y, por último, las almendras y las avellanas. Acople la bomba de vacío a la tapa de la jarra y pulse el botón superior para empezar a extraer el aire. Una vez terminado retire la bomba de vacío y seleccione el modo batido verde. Pulse start y una vez finalizado el programa libere el aire. Vierta el batido verde en un vaso grande y sírvalo inmediatamente.

Para limpiar la jarra, añada 200 ml de agua y una gota de detergente para vajillas. Seleccione el modo autolimpieza y pulse start. Aclare la jarra con agua limpia y séquela.









Fácil



2 personas



10 minutos

## INGREDIENTES

### Para el helado de fresa:

500 g fresas

200 g yogur

2 cucharadas de miel

### Para las galletas:

100 g mantequilla a temperatura ambiente

100 g harina

100 g almendras

150 g azúcar

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 huevo

8 g bicarbonato de sodio

1 pizca de sal

# SÁNDWICHES DE GALLETA Y HELADO DE FRESA

Lave y corte las fresas en trozos y congélelas durante al menos 6 horas.

Prepare las galletas haciendo primero la harina de almendra. Añada la almendra en la jarra de la batidora. Seleccione la velocidad 8 y pulse start. Al cabo de unos 30 segundos, la harina de almendra estará lista. Mezcle la harina de almendra con la harina común, el bicarbonato y una pizca de sal. En otro bol, bata la mantequilla, el azúcar, el extracto de vainilla y el huevo. Mezcle con la harina. Una vez que la masa esté lisa, utilice una cuchara de helado para hacer las galletas. Hornee a 190° C durante 10 minutos. Una vez cocidas, deje enfriar las galletas en una bandeja.

En la jarra de la batidora, añada las fresas congeladas, el yogur y la miel. Utilice el modo postre helado y pulse start. Una vez terminado, pase el helado en un recipiente y guárdelo en el congelador hasta el momento de utilizarlo.

Monte los sándwiches y sirva inmediatamente.





**S M E G**

**RESEPTIKIRJA**  
**SUORITUSKYKYINEN**  
**TEHOSEKOITIN**

[WWW.SMEG.COM](http://WWW.SMEG.COM)

# Selite



vaikeustaso



annokset



valmistusaika



smoothie



vihreä smoothie



jälkiruokajäädäyke



jäämurska



automaattipuhdistus



pulssitoiminto



9 manuaalista nopeusasetusta

# Ainesten lisäysjärjestys



Jää / pakastetut ainekset 5



Hedelmät / vihannekset /  
kuivatut hedelmät 4



Suurilehtiset vihannekset 3



Makeutusaineet 2



Nesteet 1



	Lämmin kikherne-kurpitsa-currykeitto	4
	Jääkylmä Aperol Spritz	6
	Hasselpähkinärullat	8
	Kurpitsamaustelotte	10
	Vihreä pinaatti-kiivi-smoothie	12
	Mansikkajäätelökeksit	14



Helppo



4 annosta



10 minuuttia

## AINEKSET

500 g kikherneitä

300 g höyrytettyä kurpitsaa

500 g kasvislientä

200 g kookosmaitoa

20 g extra virgin -oliiviöljyä

hyppysellinen suolaa

2 tl currya

# LÄMMIN KIKHERNE-KURPITSA-CURRYKEITTO

Lisää sekoitusastiaan kasvisliemi, kookosmaito, kikherneet, höyrytetty kurpitsa, hyppysellinen suolaa ja 2 tl currya.

Valitse nopeus 9 ja paina käynnistyspainiketta. Keitto on 5 minuutin sekoittamisen jälkeen lämmintä ja tarjoiluvalmista.

Kaada keitto keittolautaselle ja koristele auringonkukansiemenillä.







Helppo



4 annosta



10 minuuttia

## AINEKSET

500 ml vastapuristettua  
appelsiinimehua

500 ml Aperolia

350 ml proseccoa

appelsiineja

# JÄÄKYLMÄ APEROL SPRITZ

Purista tuoreista appelsiineista 500 ml mehua. Sekoita kannussa keskenään Aperol ja tuore appelsiinimehu. Kaada seos jääpalalokeroihin ja pakasta vähintään 6 tuntia ennen tarjoilua.

Kaada sekoitusastiaan 350 ml proseccoa ja aiemmin pakastamastasi seoksesta.

Valitse jäänmurskaustila ja paina käynnistyspainiketta. Voit ohjelman päätyttyä halutessasi pehmentää rakennetta pulssitilan avulla.

Annostele jääkylmä Aperol Spritz suuriin laseihin ja lisää pinnalle appelsiiniviipale.

Tarjoile välittömästi.



PULSE





Keskitaso



4 annosta



10 minuuttia

## AINEKSET

### Hasselpähkinälevite:

500 g hasselpähkinöitä

4 rkl kaakaojauhetta

50 g sokeria

30 ml siemenöljyä

### Rullat:

4 kananmunaa

115 g sokeria

80 g vehnä jauhoja

1 tl vaniljauutetta

# HASSELPÄHKINÄRULLAT

Vatkaa munat ja vaniljauute kulhossa vaahdoksi. Lisää sokeria hiljalleen ja jatka vatkaamista, kunnes seos on kirkasta ja kuohkeaa. Lisää jauhot hitaasti ja sekoita seosta lastalla antamatta sen latistua.

Kaada taikina 30 x 40 cm:n kokoiseen, leivinpaperilla vuorattuun paistovuokaan. Tasoita taikina lastalla ja paista 220 °C:ssa 8–9 minuuttia.

Kun taikina on kypsynyt, kaada se jäähtymään leivinpaperille.

Valmista hasselpähkinälevite kaatamalla kaikki hasselpähkinät sekoitusastiaan. Valitse nopeus 5 ja paina käynnistyspainiketta. Käytä survinta, jotta seoksesta tulisi tasaista. Kun hasselpähkinäseos on koostumukseltaan voimaista, lisää joukkoon sokeri, 30 ml siemenöljyä ja lopuksi 4 ruokalusikallista kaakaojauhetta. Sekoita tasaiseksi. Kaada hasselpähkinälevite kannuun.

Levitä levitettä runsaasti jäähtyneen taikinan päälle ja kääri taikina rullalle. Viipaloi ja tarjoile.





Helppo



2 annosta



10 minuuttia

## AINEKSET

### Mantelimaito:

200 g kuorittuja manteleita

1 l vettä

### Kurpitsamaustelatte:

200 g kurpitsasosetta

30 g sokeria

60 g kahvia

1 tl hunajaa

2 tl kanelia

kermavaahtoa

# KURPITSAMAUSTELATTE

Kaada mantelit ja vesi kannuun. Peitä kannella ja anna vetäytyä vähintään tunti.

Kaada seos sekoitusastiaan, valitse nopeus 7 ja paina käynnistyspainiketta. Sekoita vähintään minuutti.

Suodata seos harson läpi ja kaada maito pulloon.

Sekoita kattilassa kurpitsasose, kaneli, hunaja ja sokeri sekä 600 ml mantelimaitoa.

Kuumenna ainekset hyvin.

Kaada seos lasihin tai kahvikuppeihin ja lisää joukkoon kahvi sekä kuumaa mantelimaitoa maun mukaan. Koristele kermavaahtolla ja ripottele pinnalle kanelia.



SMEG

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a smooth, yellow puree, likely pumpkin.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, possibly ricotta cheese.

A glass cup containing coffee with a layer of white cream and a swirl of yellow puree on top, dusted with brown powder.

A glass cup containing coffee with a layer of white cream and a swirl of yellow puree on top, dusted with brown powder.

A plate containing two slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing brown powder and a wooden spoon.



Helppo



2 annosta



10 minuuttia

## AINEKSET

500 ml kookosmaitoa  
300 g tuoretta pinaattia  
4 kiivi  
30 g manteleita ja  
hasselpähkinöitä

# VIHREÄ PINAATTI-KIIVI-SMOOTHIE

Huuhtele pinaatinlehdet huolellisesti. Kaada kookosmaito sekoitusastiaan, lisää joukkoon pinaatinlehdet sekä paloitettu kiivi ja lopuksi vielä mantelit ja hasselpähkinät. Kiinnitä tyhjiöpumppu astian kanteen ja käynnistä ilmanpoisto painamalla ylempää painiketta. Kun ilma on poistettu, irrota tyhjiöpumppu kannesta ja valitse vihreiden smoothieiden tila. Paina käynnistyspainiketta, ja kun ohjelma on päättynyt, vapauta ilma. Annostele smoothie suuriin lasihin ja tarjoile heti.

Pese sekoitusastia 200 ml:lla vettä, johon on lisätty tippa tiskiainetta. Valitse automaattipuhdistustila ja paina käynnistyspainiketta. Huuhtele astia puhtaalla vedellä ja kuivaa se.









Helppo



2 annosta



10 minuuttia

## AINEKSET

### Mansikkajäätelö:

500 g mansikoita

200 g jogurttia

2 rkl hunajaa

### Keksit:

100 g huoneenlämpöistä voita

100 g vehnäjauhoja

100 g manteleita

150 g sokeria

1 tl vaniljauutetta

1 kananmuna

8 g ruokasoodaa

hyppysellinen suolaa

# MANSIKKAJÄÄTELÖKEKSIT

Huuhtelee ja pilko mansikat ja pakasta niitä vähintään 6 tuntia.

Aloita keksien leipominen valmistamalla mantelijauhot. Lisää mantelit sekoitusastiaan. Valitse nopeus 8 ja paina käynnistyspainiketta. Mantelijauhot ovat valmiita 30 sekunnissa. Sekoita mantelijauhot vehnäjauhoihin, ruokasoodaan ja hyppyselliseen suolaan. Vatkkaa toisessa kulhossa voi, sokeri, vaniljauute ja muna. Sekoita ne jauhoihin. Kun taikina on tasaista, muotoile keksit jäätelökauhalla. Paista 10 minuuttia 190 °C:ssä. Kun keksit on paistettu, anna niiden jäähtyä pellillä tai tarjottimella.

Lisää pakastemansikat, jogurtti ja hunaja sekoitusastiaan. Valitse pakastejäälkiruokatila ja paina käynnistyspainiketta. Kun ohjelma on päättynyt, siirrä jäätelö purkkiin ja säilytä pakastimessa tarjoiluun asti.

Kokoa keksit ja tarjoile välittömästi.



8



**S M E G**

**LIVRE DE RECETTES  
BLENDER HAUTE  
PERFORMANCE**

[WWW.SMEG.COM](http://WWW.SMEG.COM)

# Légende



Difficulté



Portion



Temps de préparation



smoothie



Smoothie vert



Dessert glacé



Glace pilée



Autonettoyage



Fonction pulse



9 vitesses manuelles

# Séquence d'insertion des ingrédients



Glace/Ingrédients glacés 5



Fruits/Légumes/Fruits secs 4



Légumes à feuilles larges 3



Edulcorant (sucre) 2



Liquides 1



■	Soupe chaude aux pois chiches, citrouille et curry	4
■	Aperol Spritz glacé	6
■	Rouleaux à la crème de noisettes	8
■	Latte à la citrouille et aux épices	10
■	Smoothie vert aux épinards et kiwis	12
■	Sandwichs cookies glacés à la fraise	14



Facile



4 personnes



10 minutes

## INGRÉDIENTS

500 g de pois chiches

300 g de citrouille cuite à la vapeur

500 g de bouillon de légumes

200 g de lait de coco

20 g d'huile d'olive extra vierge

1 pincée de sel

2 cuillères à café de curry

# SOUPE CHAUDE AUX POIS CHICHES, CITROUILLE ET CURRY

Dans la carafe du blender verser le bouillon de légumes, le lait de coco, les pois chiches, la citrouille cuite à la vapeur, la pincée de sel et les 2 cuillères à café de curry.

Sélectionner la vitesse 9 et appuyer sur Start. Après 5 minutes de mélange, la soupe va être chaude et prête à servir.

Verser la soupe dans un bol et la garnir de graines de tournesol.







Facile



4 personnes



10 minutes

## INGRÉDIENTS

500 ml de jus d'orange frais

500 ml d'Aperol

350 ml de Prosecco

Orange

# APEROL SPRITZ GLACÉ

Utiliser des oranges pour faire 500 ml de jus d'orange frais. Dans la carafe mixer ensemble l'Aperol et le jus d'orange frais. Verser le mélange dans un bac à glaçons et laisser geler au moins 6 heures avant utilisation.

Dans la carafe verser 350 ml de prosecco et la mixture glacée.

Sélectionner le mode glace pilée et appuyer sur Start. A la fin du programme, il est possible d'utiliser le mode pulse pour obtenir une texture plus lisse.

Verser l'Aperol Spritz glacé dans un grand verre et ajouter une tranche d'orange.

Servir immédiatement.



PULSE





Moyen



4 personnes



10 minutes

## INGRÉDIENTS

### Pour la crème à la noisette:

500 g de noisettes

4 cuillères à soupe de poudre de cacao

50 g de sucre

30 ml d'huile végétale

### Pour le rouleau:

4 œufs

115 g de sucre

80 g de farine

1 cuillère à café d'extrait de vanille

# ROULEAUX À LA CRÈME DE NOISETTES

Dans un bol fouetter les œufs avec l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter le sucre petit à petit et continuer de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mousseux. Ajouter lentement la farine et mélanger avec une spatule sans faire retomber la préparation.

Verser la pâte sur une plaque de cuisson 30x40 cm recouverte de papier sulfurisé, égaliser la pâte avec une spatule et faire cuire à 220°C pour 8/9 minutes.

Une fois cuite, retirer la pâte du papier sulfurisé et la laisser reposer.

Préparer la crème de noisette en versant toutes les noisettes dans la carafe du blender. Sélectionner la vitesse 5 et appuyer sur Start. Utiliser l'accessoire tasseur pour obtenir une texture bien lisse. Une fois que les noisettes ont une texture crémeuse, ajouter le sucre, 30 ml d'huile végétale puis 4 cuillères à soupe de poudre de cacao. Mixer jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser la crème de noisettes dans un bocal.

Étaler une belle quantité sur la pâte refroidie et la rouler. Couper en tranches pour servir.





Facile



2 personnes



10 minutes

## INGRÉDIENTS

### Pour le lait d'amandes:

200 g d'amandes épluchées

1 l d'eau

### Pour le latte à la citrouille et aux épices:

200 g de purée de citrouille

30 g de sucre

60 g de café

1 cuillère à café de miel

2 cuillères à soupe de cannelle

Crème fouettée

# LATTE À LA CITROUILLE ET AUX ÉPICES

Dans une carafe ajouter les amandes et l'eau. Couvrir avec un couvercle et laisser reposer au moins 1 heure. Verser le mélange dans la carafe du blender, sélectionner la vitesse 7 et appuyer sur Start. Mixer pendant au moins 1 minute. Filtrer avec une étamine et verser le lait dans une bouteille.

Dans une casserole mélanger la purée de citrouille avec la cannelle, le miel, le sucre et 600 ml de lait d'amandes.

Bien chauffer le tout.

Verser dans un verre ou dans une tasse, ajouter le café et le lait d'amandes chaud. Garnir avec de la crème fouettée et une pincée de cannelle.





Facile



2 personnes



10 minutes

## INGRÉDIENTS

500 ml de lait de coco

300 g d'épinards frais

4 kiwis

30 g d'amandes et de noisettes

# SMOOTHIE VERT AUX ÉPINARDS ET KIWIS

Bien laver les feuilles d'épinards. Verser le lait de coco dans la carafe du blender, ajouter les feuilles d'épinards et les kiwis coupés en morceaux et enfin les amandes et noisettes. Placer la pompe sous vide sur le couvercle de la carafe et presser le bouton du dessus pour commencer à extraire l'air. Une fois fini retirer la pompe sous vide et sélectionner le mode smoothie vert. Appuyer sur Start et lorsque le programme est terminé libérer l'air.

Verser le smoothie vert dans un grand verre et servir immédiatement.

Pour nettoyer la carafe, ajouter 200 ml d'eau et une goutte de liquide vaisselle. Sélectionner le mode autonettoyage et appuyer sur Start. Rincer la carafe à l'eau claire et la sécher.









Facile



2 personnes



10 minutes

## INGRÉDIENTS

### Pour la glace à la fraise:

500 g de fraises

200 g de yaourts

2 cuillères à café de miel

### Pour les cookies:

100 g de beurre mou

100 g de farine

100 g d'amandes

150 g de sucre

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 œuf

8 g de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

# SANDWICHS COOKIES GLACÉS À LA FRAISE

Laver et couper les fraises en morceaux puis les congeler pendant au moins 6 heures.

Préparer les cookies en faisant d'abord la farine d'amande. Ajouter les amandes dans la carafe du blender. Sélectionner la vitesse 8 et appuyer sur Start. Après environ 30 secondes la farine d'amandes est prête.

Mélanger la farine d'amandes avec la farine, le bicarbonate de soude, la pincée de sel. Dans un autre bol fouetter ensemble le beurre, le sucre, l'extrait de vanille et l'œuf. Mélanger avec la farine. Lorsque la pâte est fluide, utiliser une cuillère à glace pour faire les cookies. Cuire à 190°C pendant 10 minutes. Une fois cuits, laisser les cookies reposer sur une plaque.

Dans la carafe du blender ajouter les fraises glacées, le yaourt et le miel. Utiliser le mode dessert glacé et appuyer sur Start. Lorsque la préparation est terminée, transférer la glace dans un pot et la placer au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit prête à être utilisée. Assembler les sandwichs et servir immédiatement.





**S M E G**

**RICETTARIO**  
**FRULLATORE AD**  
**ALTE PRESTAZIONI**

[WWW.SMEG.IT](http://WWW.SMEG.IT)

# Legenda



difficoltà



persone



tempo di preparazione



frullati



green smoothie



frozen dessert



funzione tritagliaccio



pulizia automatica



funzione pulse



9 velocità

# Ingredienti e sequenza di inserimento



Ghiaccio/alimenti congelati 5



Frutta/Verdura/Frutta secca 4



Verdure a foglia larga 3



Dolcificanti 2



Liquidi 1



	Zuppa calda di ceci, zucca e curry	4
	Frozen Aperol spritz	6
	Rotoli di crema di nocciole	8
	Pumpkin spice latte	10
	Frullato verde di spinaci e kiwi	12
	Biscotti gelato alle fragole	14



Facile



4 persone



10 minuti

## INGREDIENTI

500 g ceci

300 g zucca cotta al vapore

500 g brodo vegetale

20 g latte di cocco

20 g olio extra vergine d'oliva

1 pizzico di sale

2 cucchiaini di curry

# ZUPPA CALDA DI CECI, ZUCCA E CURRY

Nella caraffa del frullatore ad alte prestazioni versare il brodo vegetale, il latte di cocco, i ceci, la zucca al vapore, 1 pizzico di sale e 2 cucchiaini di curry.

Selezionare la velocità 9 e premere start. Dopo 5 minuti, la zuppa sarà calda e pronta da servire.

Versare la zuppa in una ciotola e guarnire con semi di girasole.







Facile



4 persone



10 minuti

## INGREDIENTI

500 ml succo d'arancia fresco

500 ml Aperol

350 ml prosecco

Arancia

# FROZEN APEROL SPRITZ

Preparare 500 ml di succo di arancia fresco. In una caraffa mescolare insieme Aperol e il succo di arancia appena spremuto. Versare poi nelle vaschette per cubetti di ghiaccio e congelare per almeno 6 ore.

Nella caraffa del frullatore ad alte prestazioni versare 350 ml di prosecco e metà del composto precedentemente congelato.

Selezionare la funzione tritaggiaccio e premere start.

Al termine del programma, si può utilizzare la funzione Pulse per amalgamare ulteriormente il composto a proprio piacimento.

Versare il Frozen Aperol Spritz in un bicchiere con una fetta di arancia e servire subito.



PULSE





Media



4 persone



10 minuti

## INGREDIENTI

### Per la crema di nocciole:

500 g nocciole

4 cucchiaini di cacao in polvere

50 g zucchero

30 ml olio di semi

### Per il rotolo:

4 uova

115 zucchero

80 g farina 00

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

# ROTOLI DI CREMA DI NOCCIOLE

In una ciotola montare le uova con l'estratto di vaniglia, aggiungere lo zucchero a poco a poco e continuare a montare fino a quando il composto è chiaro e spumoso. Aggiungere la farina lentamente e mescolare con una spatola senza sgonfiare il composto.

Versare l'impasto in una teglia da 30x40 cm rivestita con carta forno, livellare l'impasto con una spatola e infornare a 220°C per 8/9 minuti.

Una volta cotto, capovolgere l'impasto su un foglio di carta forno e lasciarlo raffreddare.

Preparare la crema di nocciole versando tutte le nocciole nella caraffa del frullatore ad alte prestazioni. Selezionare la velocità 5 e premere start. Aiutarsi con il pressino per ottenere una consistenza liscia. Una volta che le nocciole avranno raggiunto una consistenza burrosa, aggiungere lo zucchero, 30 ml di olio di semi e i 4 cucchiaini di cacao in polvere. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare la crema di nocciole in un barattolo per conservarla.

Stendere una buona quantità di crema di nocciole sull'impasto precedentemente raffreddato e arrotolarlo. Tagliare a fette e servire.





Facile



2 persone



10 minuti

## INGREDIENTI

### Per il latte di mandorle:

200 g mandorle pelate

1 l acqua

### Per il pumpkin spice latte:

200 g purea di zucca

30 g zucchero

60 g caffè

1 cucchiaino di miele

2 cucchiaini di cannella

Panna montata

# PUMPKIN SPICE LATTE

In una caraffa mettere le mandorle e l'acqua. Coprire con un coperchio e lasciare riposare per almeno un'ora.

Versare il mix nella caraffa del frullatore, selezionare la velocità 7 e premere start. Frullare per almeno 1 minuto.

Filtrare con una garza e versare il latte di mandorla ottenuto in una bottiglia.

In una casseruola mescolare la purea di zucca con cannella, miele e zucchero e 600 ml di latte di mandorla. Riscaldare tutto bene.

Versare in un bicchiere o una tazza, aggiungere il caffè e il latte caldo di mandorle a piacere. Guarnire con panna montata e una spolverata di cannella.



SMEG

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a yellow puree, likely pumpkin puree.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, likely ricotta cheese.

A glass cup containing coffee with a layer of white cream and a swirl of yellow puree on top.

A glass cup containing coffee with a layer of white cream and a swirl of yellow puree on top.

A plate containing two slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing a brown powder, likely cinnamon, with a wooden spoon.



Facile



2 persone



10 minuti

## INGREDIENTI

500 ml latte di cocco

300 g spinaci freschi

4 kiwi

30 g mandorle e nocciole

# FRULLATO VERDE DI SPINACI E KIWI

Lavare bene le foglie di spinaci. Versare il latte di cocco nella caraffa del frullatore ad alte prestazioni, aggiungere le foglie di spinaci, il kiwi tagliato a pezzi e per ultime le mandorle e le nocciole. Collegare la pompa per il sottovuoto al coperchio della caraffa e premere il pulsante superiore per iniziare a estrarre l'aria. Una volta terminato, rimuovere la pompa per il sottovuoto e selezionare la modalità Green Smoothie. Premere start e, una volta terminato il programma, rilasciare l'aria. Versare il frullato ottenuto in un bicchiere capiente e servire subito.

Per pulire la caraffa, aggiungere 200 ml di acqua e una goccia di sapone per i piatti. Selezionare la modalità di pulizia automatica e premere start. Risciacquare la caraffa con acqua pulita e asciugarla.









Facile



2 persone



10 minuti

## INGREDIENTI

### Per il gelato alla fragola:

500 g fragole

200 g yogurt

2 cucchiari di miele

### Per i biscotti:

100 g burro a temperatura ambiente

100 g farina 00

100 g mandorle

150 g zucchero

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 uovo

8 g bicarbonato

1 pizzico di sale

# BISCOTTI GELATO ALLE FRAGOLE

Lavare e tagliare le fragole a pezzi e congelarle per almeno 6 ore.

Preparare i biscotti preparando prima la farina di mandorle: aggiungere le mandorle nella caraffa del frullatore ad alte prestazioni. Selezionare la velocità 8 e premere start. Dopo circa 30 secondi la farina di mandorle è pronta. Mescolare la farina di mandorle con la farina 00, il bicarbonato di sodio, un pizzico di sale. In un'altra ciotola mescolare insieme burro, zucchero, estratto di vaniglia e uova. Aggiungere a poco a poco la farina. Una volta che l'impasto è liscio ed uniforme, utilizzare un porzionatore da gelato per fare i biscotti. Infornare a 190°C per 10 minuti. Una volta cotti, lasciare raffreddare i biscotti su un vassoio.

Nella caraffa del frullatore aggiungere le fragole congelate, lo yogurt e il miele. Selezionare la modalità frozen desserts e premere start. Una volta terminato il programma, trasferire il gelato in una lattina e conservarlo in freezer fino al momento dell'uso.

Creare i panini utilizzando i biscotti e farcendoli con il gelato e servire immediatamente.





**S M E G**

**RECEPTENBOEK  
HIGH PERFORMANCE  
BLENDER**

[WWW.SMEG.NL](http://WWW.SMEG.NL)

# Legenda



moeilijkheid



porties



bereidingstijd



smoothie



green smoothie



frozen dessert



ice crush



auto clean



pulse functie



9 handmatige snelheden

# Ingrediënten invoegvolgorde



Ijs / Koude ingrediënten 5



Fruit / Groenten / Gedroogd fruit 4



Bladgroenten 3






Zoetstoffen 2



Vloeistoffen 1



	Kikkererwtten-, pompoen- en kerriesoep	4
	Frozen Aperol spritz	6
	Hazelnoot crème broodjes	8
	Pumpkin spice latte	10
	Spinazie en kiwi smoothie	12
	Aardbeien ijs koekjes sandwich	14



Makkelijk



4 personen



10 minuten

## INGREDIËNTEN

500g kikkererwten

300 g gestoomde pompoen

500 g groentebouillon

200 g kokosmelk

20 g extra virgin olijfolie

1 snufje zout

2 theelepels kerrie

# KIKKERERWTEN-, POMPOEN- EN KERRIESOEP

Doe de groentebouillon, kokosmelk, kikkererwten, gestoomde pompoen, 1 snufje zout en 2 theelepels kerrie in de blenderkan.

Kies snelheid 9 en druk op start. Na 5 minuten blenden is de soep heet en klaar om te serveren.

Giet de soep in een kom en garneer met zonnebloempitten.







Makkelijk



4 personen



10 minuten

## INGREDIËNTEN

500 ml verse jus d'orange

500 ml Aperol

350 ml prosecco

Sinaasappel

# FROZEN APEROL SPRITZ

Gebruik verse sinaasappels om 500 ml vers sinaasappelsap te maken. Meng in een kan de Aperol en het verse sinaasappelsap. Giet het mengsel in ijsblokjesbakjes en vries minstens 6 uur in voor gebruik.

Giet 350 ml prosecco en het bevroren mengsel in de blenderkan.

Selecteer de ijscrusherstand en druk op start. Aan het einde van het programma kun je de pulsmodus gebruiken om een gladdere textuur te krijgen.

Giet de bevroren Aperol spritz in een groot glas en voeg een schijfje sinaasappel toe.

Serveer direct.



PULSE





Gemiddeld



8 personen



10 minuten

## INGREDIËNTEN

### Voor hazelnootcrème:

500 g hazelnoten

4 el cacapoeder

50 g suiker

30 ml zaadolie

### Voor de broodjes:

4 eieren

115 g suiker

80 g bloem

1 theelepel vanille-extract

# HAZELNOOT CRÈME BROODJES

Klop in een kom de eieren met het vanille-extract schuimig. Voeg beetje bij beetje de suiker toe en blijf kloppen tot het mengsel helder en schuimig is. Voeg langzaam de bloem toe en meng met een spatel zonder de mix te laten leeglopen.

Giet het deeg in een bakvorm van 30x40 cm bedekt met bakpapier, strijk het deeg vlak met een spatel en bak het 8/9 minuten op 220° C.

Eenmaal gebakken, draai je het deeg om op bakpapier en laat je het afkoelen.

Bereid de hazelnootcrème door alle hazelnoten in de blenderkan te gieten. Selecteer snelheid 5 en druk op start. Gebruik de stamper om een gladde textuur te krijgen. Zodra de hazelnoten een boterachtige textuur hebben, voeg je suiker, 30 ml zaadolie en als laatste 4 eetlepels cacapoeder toe. Meng tot een homogene massa. Giet de hazelnootcrème in een pot.

Smeer een flinke hoeveelheid op het afgekoelde deeg en rol het op. Snijd het in plakjes en serveer.





Makkelijk



2 personen



10 minuten

## INGREDIËNTEN

### Voor de amandelmelk:

200 g geschilde amandelen

1 l water

### Voor de pumpkin spice latte:

200 g pompoen puree

30 g suiker

60 g koffie

1 theelepel honing

2 theelepels kaneel

Slagroom

# PUMPKIN SPICE LATTE

Doe de amandelen en het water in een kan. Dek af met een deksel en laat minstens een uur rusten.

Giet het mengsel in de blenderkan, selecteer snelheid 7 en druk op start. Blend minstens 1 minuut.

Filter met een zeefdoek en giet de melk in een fles.

Meng in een steelpan de pompoenpuree met kaneel, honing en suiker en 600 ml amandelmelk.

Verwarm alles goed.

Giet in een glas of een kopje, voeg de koffie en warme amandelmelk toe om te genieten. Garneer met slagroom en een snufje kaneel.



S M E G

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a smooth, orange puree.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, possibly ricotta cheese.

A glass containing a layered coffee drink with a base of orange puree, a middle layer of white foam, and a top layer of whipped cream dusted with brown powder.

A second glass, identical to the first, containing a layered coffee drink.

A plate with several slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing brown powder (likely cinnamon) and a wooden spoon.



Makkelijk



2 personen



10 minuten

## INGREDIËNTEN

500 ml kokosmelk

300 g verse spinazie

4 kiwi's

30 g amandelen en hazelnoten

# SPINAZIE EN KIWI GROENE SMOOTHIE

Was de spinazieblaadjes goed. Giet de kokosmelk in de blenderkan, voeg de spinazieblaadjes en de in stukjes gesneden kiwi toe en als laatste de amandelen en hazelnoten. Bevestig de vacuümpomp aan de deksel van de kan en druk op de bovenste knop om de lucht eruit te zuigen. Eenmaal klaar verwijder je de vacuümpomp en selecteer je de groene smoothie modus. Druk op start en zodra het programma klaar is laat je de lucht eruit. Giet de groene smoothie in een groot glas en serveer direct.

Om de kan schoon te maken, voeg je 200 ml water en een druppel afwasmiddel toe. Selecteer de autoclean modus en druk op start. Spoel de kan om met schoon water en droog hem af.









Makkelijk



2 personen



10 minuten

## INGREDIENTS

### Voor het aardbeienijs:

500 g aardbeien  
200 g yoghurt  
2 eetlepels honing

### Voor de koekjes:

100 g boter (op kamertemperatuur)  
100 g bloem  
100 g amandelen  
150 g suiker  
1 theelepel vanille-extract  
1 ei  
8 g baking soda  
1 snuifje zout

# AARDBEIEN IJS KOEKJES SANDWICH

Was en snijd de aardbeien in stukjes en vries ze minstens 6 uur in.

Bereid de koekjes voor door eerst het amandelmeel te maken. Doe de amandelen in de blenderkan. Kies snelheid 8 en druk op start. Na ongeveer 30 seconden is het amandelmeel klaar. Meng het amandelmeel met de bloem, baking soda en een snufje zout. Klop in een andere kom boter, suiker, vanille-extract en ei door elkaar. Meng met de bloem. Zodra het deeg glad is, gebruik je een ijsschep om de koekjes te maken. Bak ze 10 minuten op 190°C. Laat de koekjes afkoelen op een bakplaat.

Doe de bevroren aardbeien, yoghurt en honing in de blenderkan. Gebruik de bevroren dessertmodus en druk op start. Eenmaal klaar, doe je het ijs in een kan en bewaar je het in de vriezer tot gebruik.

Zet de broodjes in elkaar en serveer direct.



8



**S M E G**

**KOKEBOK  
EFFEKTIV BLENDER**

[WWW.SMEG.COM](http://WWW.SMEG.COM)

# Tegnforklaring



vanskelighetsgrad



porsjoner



tilberedningstid



smoothie



grønn smoothie



frossen dessert



knuse is



automatisk rengjøring



pulseringsfunksjon



9 manuelle hastigheter

# Innsettingsrekkefølge for ingredienser



Is / frosne ingredienser 5



Frukt / grønnsaker / tørket frukt 4



Bladgrønnsaker 3



Søtningsmidler 2



Væsker 1



	Varm suppe med kikerter, gresskar og karri	4
	Frossen Aperol spritz	6
	Rullekake med hasselnøttkrem	8
	Latte med gresskarkrydder	10
	Grønn smoothie med spinat og kiwi	12
	Iskremsandwich med jordbæris og cookies	14



Enkel



4 porsjoner



10 minutter

## INGREDIENSER

500 g kikerter

300 g dampet gresskar

500 g grønnsaksbuljong

200 g kokosmelk

20 g extra virgin olivenolje

1 klype salt

2 ts karri

# VARM SUPPE MED KIKERTER, GRESSKAR OG KARRI

Hell grønnsaksbuljong, kokosmelk, kikerter, dampet gresskar, 1 klype salt og 2 ts karri i blenderen.

Velg hastighet 9 og trykk på start. Suppen er varm og klar til servering etter 5 minutter i blenderen.

Hell suppen i en skål og pynt med solsikkefrø.







Enkel



4 porsjoner



10 minutter

## INGREDIENSER

500 ml fersk appelsinjuice

500 ml Aperol

350 ml prosecco

Appelsin

# FROSSEN APEROL SPRITZ

Bruk appelsiner til å lage 500 ml fersk appelsinjuice. Bland sammen Aperol og den ferske appelsinjuicen i en mugge. Hell blandingen i isbitbrett og frys i minst 6 timer før bruk.

Hell 350 ml prosecco og den frosne blandingen i blenderen.

Velg modusen med isknusing og trykk på start. Når programmet er ferdig, kan du bruke pulseringsmodus for å oppnå en jevnere konsistens.

Hell den frosne Aperol spritz i et stort glass, og tilsett en skive appelsin.

Serveres umiddelbart.







Middels



8 porsjoner



10 minutter

## INGREDIENSER

### Til hasselnøttkremen:

500 g hasselnøtter

4 ss kakaopulver

50 g sukker

30 ml vegetabilsk olje

### Til kaken:

4 egg

115 g sukker

80 g hvetemel

1 ts vaniljeekstrakt

# RULLEKAKE MED HASSELNØTTKREM

Pisk sammen eggene og vaniljeekstrakt til skum i en bolle. Tilsett sukkeret litt etter litt, og fortsett å piske til blandingen er klar og skummende. Tilsett melet sakte, og bland det inn med en slikkepott uten å miste luften i blandingen.

Hell deigen på et 30x40 cm stort stekebrett med bakepapir. Fordel deigen med en slikkepott og stek ved 220 °C i 8–9 minutter.

Når den er stekt, snur du deigen på bakepapiret og lar den avkjøles.

Tilbered hasselnøttkremen ved å helle alle hasselnøttene i blenderen. Velg hastighet 5 og trykk på start. Bruk matstapperen for å få en jevn konsistens. Når hasselnøttene har en smøraktig konsistens, tilsetter du sukker, 30 ml vegetabilsk olje og de siste 4 ss med kakaopulver. Bland godt. Hell hasselnøttkremen i en krukke.

Fordel en god mengde på den avkjølte kakebunnen, og rull den sammen. Skjær den i skiver, og server.





Enkel



2 porsjoner



10 minutter

## INGREDIENSER

### Til mandelmelken:

200 g skrellede mandler

1 l vann

### Til latten med gresskarkrydder:

200 g gresskarpuré

30 g sukker

60 g kaffe

1 ts honning

2 ts kanel

Pisket krem

# LATTE MED GRESSKARKRYDDER

Tilsett mandlene og vannet i en mugge. Sett på lokket, og la det hvile i minst en time.

Hell blandingen i blenderen, velg hastighet 7 og trykk på start. Bland i minst 1 minutt.

Sil med musselin, og hell melken på en flaske.

Bland gresskarpureen med kanel, honning, sukker og 600 ml mandelmelk i en kasserolle.

Varm alt godt opp.

Hell i et glass eller en kopp, og tilsett kaffe og varm mandelmelk etter smak. Topp med krem og et dryss kanel.



SMEG

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a smooth, yellow puree, likely pumpkin.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, possibly ricotta cheese.

A glass cup containing coffee with a layer of white cream and a swirl of yellow puree on top, dusted with brown powder.

A glass cup containing coffee with a layer of white cream and a swirl of yellow puree on top, dusted with brown powder.

A plate containing several slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing brown powder and a wooden spoon.



Enkel



2 porsjoner



10 minutter

## INGREDIENSER

500 ml kokosmelk

300 g fersk spinat

4 kiwier

30 g mandler og hasselnøtter

# GRØNN SMOOTHIE MED SPINAT OG KIWI

Vask spinaten godt. Hell kokosmelken i blenderen, tilsett spinatbladene og kiwien skjært i biter, og tilsett til slutt mandler og hasselnøtter.

Fest vakuumpumpen til lokket på kannen og trykk på den øvre knappen for å begynne å trekke ut luften. Når du er ferdig, fjerner du vakuumpumpen og velger modusen for grønn smoothie. Trykk på start. Slipp ut luften når programmet er ferdig. Hell den grønne smoothien i et stort glass og server umiddelbart.

For å rengjøre kannen, tilsett 200 ml vann og en dråpe oppvaskmiddel. Velg modusen for automatisk rengjøring og trykk på start. Skyll kannen med rent vann og tørk den.









Enkel



2 porsjoner



10 minutter

## INGREDIENSER

### Til jordbærisen:

500 g jordbær

200 g yoghurt

2 ss honning

### Til cookies:

100 g smør, romtemperert

100 g hvetemel

100 g mandler

150 g sukker

1 ts vaniljeekstrakt

1 egg

8 g natron

1 klype salt

# ISKREMSANDWICH MED JORDBÆRIS OG COOKIES

Vask og skjær opp jordbærene i biter, og frys dem i minst 6 timer.

Tilbered cookies ved å først lage mandelmelet. Hell mandlene i blenderen. Velg hastighet 8 og trykk på start. Mandelmelet er klart etter ca. 30 sekunder. Bland mandelmelet med hvetemel, natron og en klype salt. I en annen bolle visper du sammen smør, sukker, vaniljeekstrakt og egg. Bland dette sammen med melet. Når deigen er glatt, bruk en isskje til å lage cookies av den. Stekes på 190 °C i 10 minutter. La cookiene avkjøles på et brett når de er ferdigstekt.

Tilsett frosne jordbær, yoghurt og honning i blenderen. Bruk modus for frossen dessert og trykk på start. Etterpå har du iskremen over i en boks og oppbevarer den i fryseren til den skal brukes.

Sett sammen iskremsandwichene og server umiddelbart.





**S M E G**

**KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI  
BLENDER WYSOKOOBROTOWY**

[WWW.SMEG.PL](http://WWW.SMEG.PL)

# Legend



poziom trudności



liczba porcji



czas przygotowania



smoothie



zielone smoothie



mrożone desery



kruszony lód



funkcja auto clean



funkcja puls



9 poziomów prędkości

# Kolejność dodawania składników



Lód/Mrożone składniki 5



Owoce/Warzywa/Suszone owoce 4



Warzywa o dużych liściach 3



Słodziki 2



Płyny 1



	Pikantna zupa curry z ciecierzycą i dynią	4
	Mrożony Aperol spritz	6
	Bułeczki z kremem orzechowym	8
	Pumpkin spice latte	10
	Zielone smoothie ze szpinakiem i kiwi	12
	Lodowa kanapka z truskawkami	14



Łatwy



4 osoby



10 minut

## SKŁADNIKI

500 g ciecierzycy

300 g dyni ugotowanej na parze

500 ml bulionu warzywnego

200 ml mleczka kokosowego

20 ml oliwy z oliwek extra virgin

1 szczypta soli

2 łyżeczki curry

# PIKANTNA ZUPA CURRY Z CIECIERZYCĄ I DYNIĄ

Do dzbanka blendera dodaj wszystkie składniki.

Wybierz 9 poziom prędkości i naciśnij przycisk start. Po 5 minutach blendowania zupa będzie gorąca i gotowa do serwowania.

Zupę podawaj posypaną pestkami słonecznika.







Łatwe



4 osoby



10 minut

# MROŻONY APEROL SPRITZ

## SKŁADNIKI

500 ml świeżo wyciśniętego soku  
pomarańczowego

500 ml likieru Aperol

350 ml prosecco

Pomarańcza

Wyciśnij 500 ml soku z pomarańczy, a następnie zblenduj go razem z likierem Aperol. Gotową mieszankę wlej do foremek do lodu i wstaw do zamrażarki na co najmniej 6 godzin. Następnie przygotuj pierwszą porcję koktajlu.

Do blendera wlej 350 ml prosecco i dodaj soku z likierem. Wybierz funkcję kruszenia lodu i naciśnij start. Pod koniec cyklu blendowania możesz użyć funkcji puls, aby uzyskać gładszą teksturę.

Rozlej zmrożony drink Aperol Spritz do wysokich kieliszków i ozdób plasterkiem pomarańczy.



PULSE





Średni



8 osoby



10 minut

## SKŁADNIKI

### Krem orzechowy:

500 g orzechów laskowych

4 łyżki kakao

50 g cukru

30 ml oleju

### Rolada:

4 jajka

115 g cukru

80 g mąki

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

# ROLADA Z KREMEM ORZECHOWYM

W misce ubij jajka z ekstraktem waniliowym aż do uzyskania piany. Wciąż ubijając dodawaj po łyżce cukru aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie, dodawaj powoli mąkę delikatnie mieszając.

Przelej gotowe ciasto do foremki o wymiarach 30x40 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 8/9 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220°C.

Po upieczeniu odwróć ciasto na papier do pieczenia i pozostaw do ostygnięcia.

Przygotuj krem z orzechów laskowych, wsypując wszystkie orzechy laskowe do dzbanka blendera. Wybierz prędkość 5 i naciśnij przycisk start. Używaj specjalnego popychacza, aby uzyskać gładką konsystencję. Gdy orzechy laskowe nabiorą maślanej konsystencji, dodaj cukier, 30 ml oleju i na koniec 4 łyżki kakao w proszku. Miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji. Przelej krem z orzechów laskowych do słoika. Rozsmaruj krem na ostudzonym cieście i zroluj je, a następnie pokrój ciasto w plastry i podawaj.





Łatwy



2 osoby



10 minut

# PUMPKIN SPICE LATTE

## SKŁADNIKI

### Mleko migdałowe:

200 g obranych ze skórki migdałów

1 l wody

### Pumkin spice latte:

200 g puree z dyni

30 g cukru

60 ml kawy

1 łyżeczka miodu

2 łyżeczki cynamonu

Bitą śmietaną

Do blendera wsyp migdały i dodaj wodę. Przykryj dzbanek pokrywką i pozostaw na co najmniej godzinę. Następnie wybierz 7 poziom prędkości blendera i naciśnij start. Blenduj przez co najmniej 1 minutę. Gotową mieszankę przecedź przez gazę i wlej mleko do butelki.

W rondelku wymieszaj 600 ml mleka migdałowego z puree dyniowym, cynamonem, miodem i cukrem a następnie podgrzej.

Gotową mieszankę przelej do kubków i dodaj kawę. Udekoruj bitą śmietaną i posyp cynamonem.



S M E G

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a smooth, orange puree, likely pumpkin.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, possibly ricotta cheese.

A glass cup containing coffee with a layer of orange puree and a swirl of white cream on top.

A glass cup containing coffee with a layer of orange puree and a swirl of white cream on top.

A plate containing several slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing a brown powder, likely cinnamon, with a wooden spoon resting on it.



Łatwy



2 osoby



10 minut

## SKŁADNIKI

500 ml mleka kokosowego

300 g świeżych liści szpinaku

4 kiwi

30 g migdałów i orzechów  
laskowych

# ZIELONE SMOOTHIE ZE SZPINAKIEM I KIWI

Dokładnie umyj liście szpinaku. Wlej mleko kokosowe do dzbanka blendera, dodaj liście szpinaku, pokrojone kiwi oraz orzechy. Przymocuj pompkę próżniową i naciśnij górny przycisk, aby odessać powietrze. Po zakończeniu zdejmij pompkę próżniową i wybierz funkcję zielonego smoothie. Naciśnij przycisk start, a po zakończeniu programu zwolnij przycisk powietrza. Rozlej zielony koktajl do dużych szklanek i natychmiast podawaj.

Aby wyczyścić dzbanek, dodaj 200 ml wody i kroplę płynu do naczyń. Wybierz tryb automatycznego czyszczenia i naciśnij przycisk start. Po skończonym cyklu wypłucz dzbanek czystą wodą i wysusz go.









Łatwy



2 osoby



10 minut

## SKŁADNIKI

### Lody truskawkowe:

500 g truskawek  
200 g jogurtu naturalnego  
2 łyżki miodu

### Ciasteczka:

100 g masła w temperaturze pokojowej  
100 g mąki  
100 g migdałów  
150 g cukru  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
1 jajko  
8 g proszku do pieczenia  
1 szczypta soli

# LODOWA KANAPKA Z TRUSKAWKAMI

Umyj i pokrój truskawki na kawałki a następnie mroź je przez co najmniej 6 godzin

Przygotuj ciasteczka, najpierw przygotowując mąkę migdałową. Dodaj migdały do dzbanka blendera. Wybierz prędkość 8 i naciśnij przycisk start. Po około 30 sekundach mąka migdałowa jest gotowa. Wymieszaj mąkę migdałową z mąką pszenną, sodą oczyszczoną i szczyptą soli. W innej misce utrzyj masło z jajkiem, cukrem i ekstraktem waniliowym. Następnie wymieszaj z mąką. Gdy ciasto będzie gładkie, użyj łyżki do lodów, aby uformować ciasteczka. Piecz w temperaturze 190°C przez 10 minut. Po upieczeniu pozwól ciasteczkom ostygnąć.

Do dzbanka blendera dodaj mrożone truskawki, jogurt i miód. Wybierz funkcję mrożonego deseru i naciśnij przycisk start. Po zakończeniu przełóż lody do pojemnika i wstaw do zamrażalnika, do czasu aż będą gotowe do użycia.

Posmaruj ciasteczka lodami i złoż w formie kanapki. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.



8



**S M E G**

**LIVRO DE RECEITAS  
LIQUIDIFICADOR DE ALTA  
PERFORMANCE**

[WWW.SMEG.COM](http://WWW.SMEG.COM)

# Legenda



dificuldade



quantidade



tempo de preparação



smoothie



smoothie verde



sobremesa gelada



tritador de gelo



limpeza automática



função pulse



9 velocidades manuais

# Sequência de inserção de ingredientes



Gelo/Ingredientes congelados 5



Frutas/Legumes/Fruta desidratada 4



Legumes de folha grande 3









Adoçante 2



Líquidos 1



	Sopa condimentada de grão, abóbora e caril	4
	Aperol Spritz gelado	6
	Torta de creme de amêndoa	8
	Latte de abóbora e especiarias	10
	Smoothie verde de espinafres e kiwi	12
	Sanduíches de bolacha com gelado de morango	14



Fácil



4 pessoas



10 minutos

## INGREDIENTES

500 g grão

300 g abóbora cozida

500 ml caldo de legumes

200 ml leite de coco

20 ml azeite virgem extra

1 pitada de sal

2 colheres de chá de caril

# SOPA CONDIMENTADA DE GRÃO, ABÓBORA E CARIL

No jarro do liquidificador, coloque o caldo de legumes, leite de coco, grão, abóbora cozida, 1 pitada de sal e 2 colheres de chá de caril.

Selecione a velocidade 9 e prima Start. Após 5 minutos de mistura, a sopa está condimentada e pronta a servir.

Sirva a sopa numa tigela e decore com sementes de girassol.







Fácil



4 pessoas



10 minutos

## INGREDIENTES

500 ml sumo de laranja fresco

500 ml Aperol

350 ml Prosecco

Laranja

# APEROL SPRITZ GELADO

Use laranjas frescas para fazer 500 ml de sumo. Num jarro, misture o Aperol e o sumo de laranja fresco. Verta a mistura em cuvetes de cubos de gelo e leve ao congelador durante pelo menos 6 horas antes de usar.

No jarro do liquidificador, coloque 350 ml de Prosecco e mistura congelada.

Selecione a função Triturador de gelo e prima Start. No final do programa, pode usar a função Pulse para obter uma textura mais cremosa.

Verta o Aperol Spritz gelado num copo largo e adicione uma rodela de laranja.

Sirva de imediato.



PULSE





Médio



8 pessoas



10 minutos

## INGREDIENTES

### Para o creme de avelã:

500 g avelãs

4 colheres de sopa de cacau em pó

50 g açúcar

30 ml óleo de sementes

### Para a torta:

4 ovos

115 g açúcar

80 g farinha de trigo

1 colher de chá de extrato de baunilha

# TORTA DE CREME DE AVELÃ

Numa taça, bata os ovos com o extrato de baunilha até a mistura ficar espumosa. Adicione o açúcar aos poucos e continue a bater até que a mistura fique homogênea e espumosa. Adicione a farinha lentamente e envolva com uma espátula sem desfazer a mistura.

Coloque a massa num tabuleiro de 30x40 cm forrado com papel vegetal, nivele a massa com uma espátula e leve ao forno a 220° C durante 8/9 minutos.

Assim que estiver cozida, vire a massa no papel vegetal e deixe arrefecer.

Prepare o creme de avelã colocando todas as avelãs no jarro do liquidificador. Selecione a velocidade 5 e prima Start. Use o calcador para obter uma textura cremosa. Assim que as avelãs tiverem uma textura amanteigada, adicione o açúcar, 30 ml de óleo de sementes e as 4 colheres de sopa de cacau em pó. Misture até ficar homogêneo. Coloque o creme de avelã num jarro.

Barre uma quantidade generosa na massa arrefecida e enrole a massa. Corte a torta em fatias para servir.





Fácil



2 pessoas



10 minutos

## INGREDIENTES

### Para o leite de amêndoa:

200 g amêndoas sem pele

1 l água

### Para o latte de abóbora e especiarias:

200 g puré de abóbora

30 g açúcar

60 g café

1 colher de chá de mel

2 colher de chá de canela

Chantilly

# LATTE DE ABÓBORA E ESPECIARIAS

Num jarro, adicione as amêndoas e a água. Tape com a tampa e deixe repousar durante, pelo menos, 1 hora.

Coloque a mistura no jarro do liquidificador, selecione a velocidade 7 e prima Start. Misture durante pelo menos 1 minuto.

Filtre com um morim e verta o leite numa garrafa.

Numa caçarola, misture o puré de abóbora com a canela, mel e açúcar e 600 ml de leite de amêndoa.

Aqueça tudo uniformemente.

Verta num copo ou chávena, adicione o café e o leite de amêndoa quente a gosto. Decore com chantilly e uma pitada de canela.



S M E G

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a yellow puree, likely pumpkin puree.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, likely ricotta cheese.

A glass cup containing coffee with a layer of pumpkin puree and a swirl of cream on top.

A glass cup containing coffee with a layer of pumpkin puree and a swirl of cream on top.

A plate containing two slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing a brown powder, likely cinnamon, with a wooden spoon.



Fácil



2 pessoas



10 minutos

## INGREDIENTES

500 ml leite de coco

300 g espinafres frescos

4 kiwis

30 g amêndoas e avelãs

# SMOOTHIE VERDE DE ESPINAFRES E KIWI

Lave bem as folhas de espinafre. Verta o leite de coco no jarro do liquidificador, adicione as folhas de espinafre, os kiwis cortados e, por fim, as amêndoas e avelãs. Monte a bomba de vácuo na tampa do jarro e prima o botão superior para começar a extrair o ar. Quando terminar, remova a bomba de vácuo e selecione a função Smoothie. Prima Start e, assim que o programa terminar, liberte o ar. Verta o smoothie verde num copo grande e sirva de imediato.

Para limpar o jarro, adicione 200 ml de água e uma gota de detergente da loiça. Selecione a função de limpeza automática e prima Start. Lave o jarro com água limpa e seque.









Fácil



2 pessoas



10 minutos

## INGREDIENTES

### Para o gelado de morango:

500 g morangos

200 g iogurte

2 colheres de sopa de mel

### Para as bolachas:

100 g manteiga à temperatura ambiente

100 g farinha de trigo

100 g amêndoas

150 g açúcar

1 colher de chá de extrato de baunilha

1 ovo

8 g bicarbonato de sódio

1 pitada de sal

# SANDUÍCHES DE BOLACHA COM GELADO DE MORANGO

Lave e corte os morangos e leve-os ao congelador durante, pelo menos, 6 horas.

Prepare as bolachas começando por fazer a farinha de amêndoa.

Adicione as amêndoas ao jarro do liquidificador. Selecione a velocidade 8 e prima Start. A farinha de amêndoa estará pronta ao fim de cerca de 30 segundos. Misture a farinha de amêndoa com a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e a pitada de sal. Noutra taça, bata a manteiga, o açúcar, o extrato de baunilha e o ovo. Misture com a farinha. Assim que a massa estiver macia, use uma colher de gelado para fazer as bolachas. Leve ao forno a 190° C durante 10 minutos. Depois de cozidas, deixe as bolachas arrefecerem num tabuleiro.

No jarro do liquidificador, adicione os morangos congelados, o iogurte e o mel. Use a função de sobremesa gelada e prima Start. Assim que terminar, coloque o gelado numa lata e mantenha no congelador até servir.

Monte as sanduÍCHes e sirva de imediato.





**S M E G**

**КНИГА РЕЦЕПТОВ  
ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЙ  
БЛЕНДЕР**

[WWW.SMEG.COM/RU](http://WWW.SMEG.COM/RU)

# Описание



Уровень сложности



Количество порций



Время приготовления



Смузи



Зеленый смузи



Замороженный десерт



Измельчение льда



Функция автоочистки



Импульсный режим



9 скоростей

# Последовательность добавления ингредиентов



Лед/замороженные ингредиенты 5



Фрукты/овощи/сухофрукты 4



Листовой салат 3



Подсластители 2



Жидкости 1



	Горячий суп из нута, тыквы и карри	4
	Замороженный Aperol spritz (Апероль шпритц)	6
	Рулетки с ореховым кремом	8
	Тыквенный латте со специями	10
	Смузи из шпината и киви	12
	Сэндвич с клубничным мороженым и печеньем	14



Легкий



4 порции



10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г нута

300 г вареной тыквы

500 г овощного бульона

200 г кокосового молока

20 г оливкового масла «Extra Virgin»/«Экстра вирджин»

1 щепотка соли

2 ч. л. карри

# Горячий суп из нута, тыквы и карри

В кувшин блендера залейте овощной бульон и кокосовое молоко, добавьте нут, вареную тыкву, 1 щепотку соли и 2 ч.л. карри.

Выберите скорость 9 и нажмите старт. Через 5 минут смешивания суп будет готов к подаче.

Разлейте суп по тарелкам.







Легкий



4 порции



10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл свежевыжатого  
апельсинового сока

500 мл Апероль

350 мл Просекко

Апельсин

# Замороженный Апероль Спритц

Из свежих апельсинов приготовьте 500 мл свежевыжатого сока. В кувшине блендера смешайте Аперол (Апероль) и свежевыжатый апельсиновый сок. Разлейте смесь по формочкам для кубиков льда и заморозьте минимум на 6 часов перед использованием.

В чашу блендера налейте 350 мл просекко и замороженной смеси.

Выберите режим «Измельчение льда» и нажмите кнопку Пуск. В конце программы вы можете использовать «Импульсный режим» для получения более гладкой текстуры.

Налейте Аперол spritz (Апероль-шпритц) в большой бокал и добавьте дольку апельсина.

Наслаждайтесь!

Используйте свежие апельсины, чтобы сделать 500 мл свежевыжатого апельсинового сока. В кувшине блендера смешайте Аперол (Апероль) и свежевыжатый апельсиновый сок. Разлейте смесь по формочкам для льда и заморозьте не менее чем на 6 часов перед использованием.

В чашу блендера налейте 350 мл просекко и половину замороженной смеси.

Выберите режим измельчения льда и нажмите «Старт». В конце программы можно использовать импульсный режим для получения более мягкой текстуры.

Налейте замороженный Аперол spritz (Апероль шпритц) в большой стакан и добавьте дольку апельсина.

подавайте немедленно.



PULSE





Средний



4 порции



10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для орехового крема:

500 г фундука

4 столовые ложки какао-порошка

50 г сахара

30 мл масла семян

### Для ролла:

4 яйца

115 г сахара

80 г муки

1 чайная ложка ванильного  
экстракта

# Рулетики с Ореховым Кремом

В миске взбейте яйца с ванильным экстрактом до пышной пены. Понемногу добавляйте сахар и продолжайте взбивать, пока смесь не станет прозрачной и пенистой. Медленно добавьте муку и перемешайте лопаткой.

Вылейте тесто на противень размером 30x40 см, застеленный пергаментной бумагой, разровняйте тесто лопаткой и выпекайте при температуре 220°C в течение 8-9 минут.

После выпечки переверните тесто на пергаментную бумагу и дайте ему остыть.

Приготовьте ореховый крем, высыпав все орехи в чашу блендера. Выберите скорость 5 и нажмите «Старт». Используйте темпер, чтобы получить гладкую текстуру. Как только фундук приобретет маслянистую текстуру, добавьте сахар, 30 мл растительного масла и в конце 4 столовые ложки какао-порошка. Смешайте все ингредиенты до однородной текстуры. Перелейте ореховый крем в банку.

Выложите достаточное количество крема на остывшее тесто и сверните в рулет. При подаче нарежьте рулет ломтиками.



S M E G



Легкий



2 порции



10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для миндального молока:

200 г очищенного миндаля

1 л воды

### Для тыквенного латте со специями:

200 г тыквенного пюре

30 г сахара

60 г кофе

1 чайная ложка меда

2 чайные ложки корицы

Взбитые сливки

# Тыквенный Латте со Специями

В кувшин добавьте миндаль и воду. Накройте крышкой и дайте настояться не менее часа.

Перелейте смесь в чашу блендера, выберите скорость 7 и нажмите «Старт». Взбивайте не менее 1 минуты.

Процедите через марлю и перелейте молоко в бутылку.

В кастрюле смешайте тыквенное пюре с корицей, медом и сахаром и 600 мл миндального молока. Все хорошо прогрейте.

Налейте пюре в стакан или чашку, добавьте кофе и горячее миндальное молоко. Украсьте взбитыми сливками и щепоткой корицы.



SMEG

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a smooth, orange puree, likely pumpkin.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, possibly ricotta cheese.

A glass cup containing coffee with a layer of orange puree and a swirl of white cream on top.

A glass cup containing coffee with a layer of orange puree and a swirl of white cream on top.

A plate containing several slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing a brown powder, likely cinnamon, with a wooden spoon resting on it.



Легкий



2 порции



10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл кокосового молока

300 г свежего шпината

4 киви

по 30 г миндаля и фундука

# Смузи из Шпината и Киви

Хорошо промойте листья шпината. Налейте кокосовое молоко в чашу блендера, добавьте листья шпината и нарезанный кусочками киви, а в последнюю очередь миндаль и фундук. Прикрепите вакуумный насос к крышке кувшина и нажмите верхнюю кнопку, чтобы начать откачку воздуха. Когда закончите, снимите вакуумный насос и выберите режим «Зеленый смузи». Нажмите «Старт», а после завершения программы выпустите воздух. Перелейте зеленый смузи в большой стакан и сразу же подавайте.

Чтобы очистить кувшин, добавьте 200 мл воды и каплю средства для мытья посуды. Выберите режим автоочистки и нажмите «Старт». Промойте кувшин чистой водой и высушите его.









Легкий



2 персоны



10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для клубничного мороженого:

500 г клубники

200 г йогурта

2 столовые ложки меда

### Для печенья:

100 г сливочного масла (комнатной температуры)

100 г муки

100 г миндаля

150 г сахара

1 чайная ложка ванильного экстракта

1 яйцо

8 г пищевой соды

1 щепотка соли

# Сэндвич из Печенья и Клубничного Мороженого

Вымойте и нарежьте клубнику на кусочки и заморозьте не менее чем на 6 часов.

Приготовьте миндальную муку. Для этого добавьте миндаль в чашу блендера. Выберите скорость 8 и нажмите «Старт». Примерно через 30 секунд миндальная мука будет готова. Смешайте миндальную муку с обычной мукой, пищевой содой и щепоткой соли. В другой емкости смешайте масло, сахар, ванильный экстракт и яйцо. Соедините ингредиенты из двух чашек. Когда тесто станет гладким, используйте ложку для мороженого, чтобы сделать печенье. Выпекайте печенье при 190°C 10 минут. После приготовления дайте печенье остыть на противне.

В чашу блендера добавьте замороженную клубнику, йогурт и мед. Используйте режим замороженного десерта и нажмите «Старт». Переложите готовое мороженое в банку и храните в морозильной камере до момента использования.

Соберите сэндвич из печенья и мороженого, и сразу же подавайте.



8



**S M E G**

**RECEPTBOK**  
**HÖGPRESTERANDE MIXER**

[WWW.SMEG.COM](http://WWW.SMEG.COM)

# Förklaring



svårighetsgrad



portioner



tillagningstid



smoothie



grön smoothie



frost dessert



iskross



automatisk rengöring



pulsfunktion



9 manuella hastigheter

# Ordning för tillsättning av ingredienser



Is/fryssta ingredienser 5



Frukt/grönsaker/torkad frukt 4



Bredbladiga grönsaker 3



Sötningemedel 2



Vätska 1



	Varm currysoppa med kikärter och pumpa	4
	Frozen Aperol Spritz	6
	Rullar med hasselnötskräm	8
	Pumpakryddad latte	10
	Grön smoothie med spenat och kiwi	12
	Kaksandwichar med jordgubbsglass	14



Enkelt



4 personer



10 minuter

## INGREDIENSER

500 g kikärter

300 g ångkokt pumpa

500 g grönsaksbuljong

200 g kokosmjölk

20 g olivolja extra virgin

1 nypa salt

2 tsk curry

# VARM CURRYSOPPA MED KIKÄRTOR OCH PUMPA

Häll grönsaksbuljong, kokosmjölk, kikärter, ångkokt pumpa, 1 nypa salt och 2 tsk curry i mixerkannan.

Välj hastighet 9 och tryck på start. Efter 5 minuters mixning är soppan varm och färdig att serveras.

Häll upp soppan i en skål och garnera med solrosfrön.







Enkelt



4 personer



10 minuter

## INGREDIENSER

500 ml färskpressad apelsinjuice

500 ml Aperol

350 ml prosecco

Apelsin

# FROZEN APEROL SPRITZ

Pressa 500 ml färsk apelsinjuice på färskapelsiner. Blanda Aperol och den färskpressade apelsinjuicen i en kanna. Häll blandningen i iskubsformar och frys i minst 6 timmar före användning.

Häll 350 ml prosecco och den frysta blandningen i mixerkannan.

Välj iskrossningsläget och tryck på start. I slutet av programmet kan du använda pulsläget för att få en slätare struktur.

Häll upp den frysta Aperol Spritzen i ett stort glas och lägg i en apelsinskiva.

Servera genast.







Medel



8 personer



10 minuter

## INGREDIENSER

### Till hasselnötskrämen:

500 g hasselnötter  
4 msk kakaopulver  
50 g socker  
30 ml fröolja

### Till rullen:

4 ägg  
115 g socker  
80 g vetemjöl  
1 tsk vaniljextrakt

# RULLAR MED HASSELNÖTSKRÄM

Vispa äggen med vaniljextrakt i en skål tills det blir skummigt. Tillsätt sockret lite i taget och fortsätt vispa tills blandningen är klar och skummig. Tillsätt mjölet långsamt och blanda med en slickepott utan att blandningen sjunker ihop.

Häll ut smeten på en 30 x 40 cm stor bakplåt med bakplåtspapper, jämna till smeten med en slickepott och grädda i 220° C i 8–9 minuter.

Stjälp upp kakan på bakplåtspapper och låt den svalna.

Gör hasselnötskrämen genom att lägga alla hasselnötter i mixerkannan. Välj hastighet 5 och tryck på start. Använd packaren för att få en jämn konsistens. När hasselnötterna har fått en smörig konsistens tillsätter du socker, 30 ml fröolja och till sist 4 matskedar kakaopulver. Blanda till en homogen massa. Häll över hasselnötskrämen i en skål.

Bred ut en rejäl klick på den avsvainade kakan och rulla ihop den. Skär upp i skivor vid servering.





Enkelt



2 personer



10 minuter

## INGREDIENSER

### Till mandelmjölken:

200 g skalade mandlar

1 liter vatten

### Till den pumpakryddade latten:

200 g pumpapuré

30 g socker

60 g kaffe

1 tsk honung

2 tsk kanel

Vispad grädde

# PUMPAKRYDDAD LATTE

Häll mandlarna och vattnet i en kanna. Täck med lock och låt vila i minst en timme.

Häll blandningen i mixerkannan, välj hastighet 7 och tryck på start. Mixa i minst 1 minut.

Filtrera med ostduk och häll mjölken i en flaska.

Blanda pumpapurén med kanel, honung och socker och 600 ml mandelmjök i en kastrull.

Hetta upp det hela ordentligt.

Häll upp i ett glas eller en mugg, tillsätt kaffet och varm mandelmjök efter smak. Garnera med vispad grädde och lite kanel.



SMEG

A glass bottle with a metal clasp, containing a white liquid, likely milk.

A white ceramic pitcher.

A small white bowl containing a yellow puree, likely pumpkin puree.

A larger orange bowl containing a white, crumbly substance, likely ricotta cheese.

A glass cup containing coffee with a layer of pumpkin puree and a swirl of cream on top.

A glass cup containing coffee with a layer of pumpkin puree and a swirl of cream on top.

A plate containing two slices of roasted pumpkin.

A small white dish containing a brown powder, likely cinnamon, with a wooden spoon.



Enkelt



2 personer



10 minuter

## INGREDIENSER

500 g kokosmjölk

300 g färsk spenat

4 kiwi

30 g mandlar och hasselnötter

# GRÖN SMOOTHIE MED SPENAT OCH KIWI

Skölj spenatbladen noga. Häll kokosmjölken i mixerkannan, tillsätt spenatbladen och kiwin i bitar och till sist mandlar och hasselnötter. Fäst vakuumpumpen på kannans lock och tryck på den övre knappen för att börja suga ut luften. När du är klar tar du bort vakuumpumpen och väljer läget för grön smoothie. Tryck på start och släpp ut luften när programmet är klart. Häll upp den gröna smoothien i ett stort glas och servera genast.

Rengör kannan genom att tillsätta 200 ml vatten och en droppe diskmedel. Välj autorengöringsläget och tryck på start. Skölj kannan med rent vatten och torka den.









Enkelt



2 personer



10 minuter

## INGREDIENSER

### Till jordgubbsglassen:

500 g jordgubbar

200 g yoghurt

2 msk honung

### Till kakorna:

100 g rumstempererat smör

100 g vetemjöl

100 g mandel

150 g socker

1 tsk vaniljextrakt

1 ägg

8 g bakpulver

1 nypa salt

# KAKSANDWICHAR MED JORDGUBBSGLASS

Tvätta och skär jordgubbarna i bitar och frys dem i minst 6 timmar.

Gör kakorna genom att börja med mandelmjölet. Lägg mandeln i mixerkannan. Välj hastighet 8 och tryck på start. Efter ca 30 sekunder är mandelmjölet klart. Blanda mandelmjölet med vetemjölet, bakpulver och en nypa salt. Vispa ihop smör, socker, vaniljextrakt och ägg i en annan skål. Blanda med mjölet. När degen är slät är det dags att forma kakorna med hjälp av en glasskopa. Grädda i 190 °C i 10 minuter. Låt kakorna svalna på en bricka när de är färdiggräddade.

Lägg frysta jordgubbar, yoghurt och honung i mixerkannan. Använd läget för fryst dessert och tryck på start. När glassen är klar häller du över den i en burk och förvarar den i frysen tills den ska användas.

Montera sandwicharna och servera genast.



8



smeg.com

