



wizzo



Moulinex®

## Tabla de equivalencias de temperaturas/termostatos

Termostato 1	30 °C 86 °F
Termostato 2	60 °C 140 °F
Termostato 3	90 °C 194 °F
Termostato 4	120 °C 248 °F
Termostato 5	150 °C 302 °F
Termostato 6	180 °C 356 °F
Termostato 7	200 °C 392 °F
Termostato 8	240 °C 464 °F
Termostato 9	270 °C 518 °F

*Truco: Si quiere obtener la equivalencia de un termostato en grados Celsius, multiplique su número por tres.*

## Tabla de equivalencias de velocidades

 <b>4 velocidades 700W</b>	 <b>7 velocidades 1000W</b>
Velocidad 1	Velocidad 1
Velocidad 2	Velocidad 2-3
Velocidad 3	Velocidad 4
Velocidad 4	Velocidad 5-6-7
Pulse	Pulse

## Lista de abreviaturas

c. c.	Cucharadita de café
c. s.	Cucharada sopera



## Imprescindibles

- Masa de crepes
- Masa de profiteroles
- "Scones" (panecillos dulces)
- Masa quebrada
- Masa arenosa
- Pan blanco
- Pan de cereales



## Momentos excepcionales

- Bizcocho de chocolate
- Bizcocho de limón
- Bizcocho mármol
- Tarta de limón y merengue
- Merengues
- "Clafoutis" de frutas



## Aperitivos

- Buñuelos
- "Fougasse"
- Mayonesa
- Vasitos de tomate y albahaca
- Magdalenas de verduras
- Bizcocho salado



## Instantes salados

- "Quiche lorraine"
- "Coleslaw" (ensalada americana de col)
- Relleno
- "Quiche" primavera
- Pastel de pollo
- Masa de pizza
- Pizza reina





# Masa de crepes

“¿Cuál es la mejor forma de pasar una noche perfecta en familia o con amigos? ¡Celebrar una fiesta de crepes! Dulces, saladas o las dos, ¡como usted prefiera!”

Cantidad: 4/6 personas

Preparación: 5 minutos

Cocción: 5 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

4 huevos  
50 cl de leche  
60 g de azúcar  
40 g de mantequilla  
½ vaina de vainilla  
180 g de harina

## Preparación

- 1-** Vierta en el bol de la batidora los huevos, la leche, el azúcar, la mantequilla y las semillas de vainilla extraídas de la vaina\*. Mezcle a velocidad 2 durante 30 segundos.
- 2-** Mientras la batidora sigue en marcha, agregue poco a poco la harina a través del orificio de la tapa hasta obtener una masa homogénea.
- 3-** Deje reposar la masa en un lugar frío durante 1 hora como mínimo.
- 4-** Unte con mantequilla una sartén para hacer crepes. Cocine las crepes de una en una teniendo cuidado con la cocción.
- 5-** ¡Ya está, listo! ¡Que aproveche!

\*Para extraer las semillas de una vaina de vainilla, coja un buen cuchillo y córtela en dos a lo largo. Separe los dos trozos y raspe el interior de la vaina de vainilla con la ayuda del filo del cuchillo.



# Masa de profiteroles

“ Lo difícil no es prepararlos, isino conseguir dejar de comerlos! *¡Estos "chouquettes" caseros recubiertos de perlas de azúcar son una idea perfecta para la merienda!* ”

Cantidad: 40 pastelitos

Preparación: 30 minutos

Cocción: 25 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

170 ml de agua  
130 g de mantequilla  
1 pizca de sal  
200 g de harina  
170 ml de leche

## Preparación

- 1-** Ponga agua en una olla con la mantequilla y la sal, y lleve todo a ebullición. Luego añada la harina y remueva con energía con la ayuda de una espátula de madera. Deseque\* la masa durante 2 minutos a fuego lento y después pásela al bol de acero inoxidable del Wizzo.
- 2-** Instale la amasadora y mezcle la preparación a velocidad 1 durante 5 minutos. Incorpore los huevos uno a uno, pero ahora mezclando a velocidad 3. Reserve esta preparación en un recipiente.
- 3-** Cree pastelitos del tamaño de una nuez con dos cucharas o con una manga pastelera y decórelos con perlas de azúcar.
- 4-** Precaliente el horno a 180 °C e introduzca los pastelitos durante 25 minutos en una bandeja recubierta con papel de hornear.

*\*Desechar una masa significa calentarla a fuego lento para eliminar el agua o la humedad sobrantes. Para conseguirlo, remuévala con energía con una espátula mientras sigue al fuego. La masa estará bien desecada cuando compruebe mediante un movimiento de vaivén que ya no se pega a la cacerola.*



## "Scones" (panecillos dulces)

“ *A la hora del té o en el desayuno, ¡acompañelos con mermelada y nata montada para vivir un momento dulce muy "british"!* ”

Cantidad: 6 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 12 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

50 g de uvas pasas  
1 c. s. de ron  
225 g de harina  
1 c. s. de levadura química  
Sal  
25 g de azúcar  
75 g de mantequilla  
1 huevo  
5 cl de leche

### Para dorar:

1 yema de huevo  
Leche

## Preparación

- 1-** Deje las pasas en remojo en un bol pequeño con una cucharada sopera de ron o de agua durante 15 minutos para conseguir que se hinchen.
- 2-** Ponga la harina, la levadura, la sal, el azúcar y la mantequilla en el bol de acero inoxidable del Wizzo con la amasadora instalada. Mezcle a velocidad 2 durante 3 minutos y después pase a velocidad 1 antes de añadir el huevo, la leche y las pasas escurridas. Siga mezclando hasta que la masa quede homogénea.
- 3-** Cubra con harina la superficie donde va a trabajar y estire la masa con un rodillo hasta conseguir 1 cm de espesor. Después, con la ayuda de un molde o de un vaso, corte círculos de 5 cm de diámetro y deposítelos en una bandeja de horno ya recubierta con papel de hornear.
- 4-** Pinte los "scones" con una mezcla de yema de huevo y leche.
- 5-** Precaliente el horno a 180 °C e introduzca los "scones" durante unos 12 minutos hasta que queden bien dorados y bastante inflados.



# Masa quebrada

“El clásico invencible, una de las recetas básicas de la cocina: la masa quebrada. ¡Las "quiches", pasteles y tartas dejarán de tener secretos para usted gracias a esta receta!”

Cantidad: 6/8 personas

Preparación: 10 minutos

Cocción: 10 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

200 g de harina  
100 g de harina  
Sal  
Pimienta  
50 ml de agua o 1 huevo

## Preparación

- 1-** Vierta la harina, la mantequilla, la sal y la pimienta en el bol de acero inoxidable del Wizzo.
- 2-** Instale la amasadora y la tapa. Luego deje el aparato en marcha a velocidad 1 durante 3 minutos hasta obtener un buen arenado\*.
- 3-** Añada el agua o el huevo mientras el aparato sigue funcionando, hasta conseguir que la masa forme una bonita bola.
- 4-** Cúbrala y déjela reposar al menos una hora en la nevera.
- 5-** Estire la masa con ayuda de un rodillo. Eso es todo, ¡ya puede rellenar o cocinar directamente su masa quebrada!

\* Arenar una masa significa hacer que adquiera una textura quebradiza.



# Masa arenosa

“*El gran clásico de la pastelería, ¡la masa arenosa! Ideal para tartas de frutas del bosque, de chocolate o incluso de cítricos.*”

Cantidad: 8/10 personas

Preparación: 10 minutos:

Cocción: 10 minutos:

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

300 g de harina  
180 g de harina  
110 g de azúcar glas  
1 pizca de sal  
1 huevo

## Preparación

- 1-** Vierta la harina, la mantequilla, el azúcar glas y la sal en el bol de acero inoxidable. Instale la amasadora y la tapa en el Wizzo y ponga en marcha el aparato a velocidad 1 durante 2 minutos.
- 2-** Añada el huevo mientras el aparato sigue funcionando, hasta conseguir que la masa forme una bonita bola.
- 3-** Cúbrela y déjela reposar al menos una hora en frío.
- 4-** Estire la masa con un rodillo antes de recortarla con un molde. Coloque las pequeñas galletas "sablés" al menos 10 minutos en un horno precalentado a 180 °C.
- 5-** Si las "sablés" están un poco blandas al salir del horno retírelas igual, ya que se endurecerán al enfriar... ¡Y ya solo queda probarlas!

*En lugar de "sablés", también puede usar la misma masa para preparar tartas de frutas o de chocolate.*





# Pan blanco

“ *Un alimento básico en las cocinas francesas, ¡descubra cómo hacer sus propias hogazas de pan! Esponjosas o crujientes, lo podrá decidir durante la cocción.* ”

Cantidad: Hogaza de pan de 800 g

Preparación: 15 minutos + 1 h 30 min de reposo

Cocción: 40 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

500 g de harina  
320 ml de agua tibia  
10 g de levadura seca de panadería o 20 g de levadura fresca  
1 c. s. rasa de sal

## Preparación

- 1-** Vierta la harina, la sal y la levadura de panadería en el bol de acero inoxidable, luego instale el gancho para masa y la tapa en el Wizzo. Ponga la máquina en marcha varios segundos a velocidad 1 para que la preparación se mezcle bien.
- 2-** Añada agua templada a través de la abertura de la tapa y luego amase durante 8 minutos, siempre a velocidad 1.
- 3-** Recubra la masa con un paño y déjela reposar a temperatura ambiente alrededor de 30 minutos, hasta que comience a subir.
- 4-** Vuelva a trabajar la masa a mano y forme con ella una bola que luego colocará sobre una bandeja untada con mantequilla y enharinada en el horno. Deje que la masa vuelva a subir por segunda vez en un lugar templado, alrededor de 1 hora.
- 5-** Practique unos cortes en la parte superior de la hogaza con ayuda de un cuchillo y humedézcala con agua templada con un pincel.
- 6-** Introduzca el pan en el horno con un pequeño recipiente lleno de agua al lado; así favorecerá la formación de una hermosa corteza dorada.
- 7-** Deje que se cocine durante 40 minutos en un horno precalentado a 240 °C.

*La levadura de panadería no debe entrar nunca en contacto directo con el azúcar ni con la sal, ya que le impedirán actuar.*



# Pan de cereales

“ *En formato familiar o individual, descubra el sabor del pan hecho en casa. Para darle un toque moderno, añada semillas de amapola o de sésamo antes de la cocción!* ”

Cantidad: Hogaza de pan de 800 g

Preparación: 15 minutos + 1 h 30 min de reposo

Cocción: 30 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

500g de harina especial  
para pan de cereales  
1 c. s. rasa de sal  
10 g de levadura seca de  
panadería  
300 ml de agua tibia  
Copos de avena para  
espolvorear

## Preparación

- 1-** Vierta la harina, la sal y la levadura de panadería en el bol de acero inoxidable, luego instale el gancho para masa y la tapa sobre el Wizzo. Ponga la máquina en marcha varios segundos a velocidad 1 para que la preparación quede bien homogénea.
- 2-** Añada el agua a través de la abertura de la tapa y amase durante 8 minutos a velocidad 1.
- 3-** Tape la masa con un paño y déjela reposar 15 minutos en un lugar cálido hasta que comience a subir.
- 4-** Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Aplástela con la mano formando un cuadrado. Pliegue las puntas hacia el centro y después vuelva a aplastar la masa, antes de repetir la operación por segunda vez.
- 5-** Modele un pan largo. Ponga la hogaza que ha obtenido en un molde de 25 cm de largo. Humedezca ligeramente su superficie y espolvoree copos de avena por encima. Tape el plato con un paño húmedo y deje crecer la masa de nuevo durante 1 hora en un lugar cálido.
- 6-** Realice un corte de 1 centímetro de profundidad a lo largo del pan.
- 7-** Introduzca la hogaza en el horno precalentado a 240 °C, con un pequeño recipiente lleno de agua al lado para obtener una bonita corteza dorada.
- 8-** Cuézala durante 30 minutos, déjelo enfriar, ¡y a probarla!



# Bizcocho de chocolate

“*¡La receta ideal para los amantes del chocolate! Muy tierno y abundante; acompañe este esponjoso dulce con nata montada o natillas para hacerlo más irresistible todavía.*”

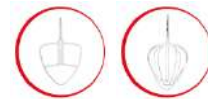
Cantidad: 8 personas

Preparación: 25 minutos

Cocción: 35 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

200 g de chocolate negro  
 125 g de mantequilla  
 4 huevos  
 150 g de azúcar  
 1 pizca de sal  
 20 cl de nata líquida  
 1 sobre de azúcar  
 avainillado  
 1 sobre de levadura química  
 50 g de almendras en polvo  
 125 g de harina

## Preparación

- 1-** Derrita el chocolate con la mantequilla al baño maría o en el microondas. Reserve una capa fina en un recipiente.
- 2-** Separe las claras de las yemas y resérvelas también.
- 3-** Ponga las yemas de los huevos, el azúcar, la sal, la nata, el azúcar avainillado y la mezcla derretida de chocolate y mantequilla en el bol de acero inoxidable del Wizzo, equipado con la amasadora y la tapa. Póngalo en marcha de forma progresiva desde la velocidad 1 a la 3 durante 1 minuto hasta que la masa se vuelva homogénea.
- 4-** Coloque el aparato a velocidad 2 e incorpore la levadura, la almendra en polvo y la harina y mezcle otra vez a velocidad 3. Reserve en una ensaladera grande.
- 5-** Limpie el bol del Wizzo y después instale el batidor. Monte las claras a punto de nieve a velocidad 4 durante 1 minuto y 20 segundos. Con ayuda de una espátula de plástico, incorpórelas con cuidado a la preparación.
- 6-** Vierta la mezcla en un molde para bizcochos que haya untado antes con mantequilla y cubierto de harina e introdúzcalo en un horno precalentado a 180 °C durante 35 minutos.

*Pinche con un cuchillo para comprobar el grado de cocción. Si la hoja sale limpia, ¡el pastel ya está en su punto! Tenga en cuenta que esta técnica no funciona para comprobar la cocción de la "fondant".*



# Bizcocho de limón

“*¡El frescor del limón en un bizcocho esponjoso y ligero! Atrévase a combinarlo con menta añadiendo algunas hojas de menta fresca sobre los trozos listos para servir.*”

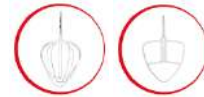
Cantidad: 6 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 45 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

1 limón sin tratamientos químicos

3 huevos

175 g de azúcar

Sal

10 cl de leche

200 g de harina

1 c. s. de levadura química

80 g de mantequilla derretida

## Preparación

**1-** Lave el limón y luego, con ayuda de un pelador o un acanalador de fruta, ralle cuidadosamente la cáscara. Exprímalo para retirarle el zumo.

**2-** Vierta los huevos, el azúcar, la cáscara y la sal en el bol de acero inoxidable equipado con el batidor y la tapa. Póngalo en marcha a velocidad 1 y aumente hasta la velocidad 3 durante 1 minuto.

**3-** Añada la leche y el zumo de limón, después mezcle de nuevo hasta que la preparación se vuelva homogénea.

**4-** Sustituya el batidor por la amasadora y arranque el Wizzo a velocidad 3. Incorpore la harina, la levadura y la mantequilla y después mézclelo durante 1 minuto.

**5-** Vierta la masa en un molde para pan y deje que se cueza unos 45 minutos dentro de un horno precalentado a 180 °C.

*Pinche con un cuchillo para comprobar el grado de cocción. Si la hoja sale limpia, ¡el pastel ya está en su punto!*



# Bizcocho mármol

“ *Un bizcocho que sorprende al cortarlo, ¡y también al probarlo! Gracias a la mezcla de sabores de cacao y vainilla, ¡este bizcocho conquistará a los pequeños y a los mayores!* ”

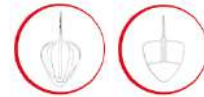
Cantidad: 6 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 55 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

175 g de harina  
1 sobre de levadura química  
200 g de azúcar en polvo  
1 sobre de azúcar  
avainillado  
175 g de mantequilla  
3 huevos  
15 g de cacao en polvo sin  
azúcar

## Preparación

- 1-** Ponga la harina, la levadura, el azúcar, el azúcar avainillado y la mantequilla en el bol de acero inoxidable del Wizzo equipado con la amasadora. Mezcle a velocidad 2 durante 3 minutos.
- 2-** Añada los huevos y pase a velocidad 3 aproximadamente durante 1 minuto hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3-** Cubra un molde para pan con papel para hornear y vierta 2/3 de la mezcla en el molde.
- 4-** Añada el cacao en la mezcla restante y revuélvalo 30 segundos a velocidad 3.
- 5-** Vierta el resto de la mezcla en el molde y revuélvalo rápidamente para que las dos mezclas se combinen.
- 6-** Introdúzcalo durante unos 55 minutos en un horno precalentado a 180 °C.

*Pinche con un cuchillo para comprobar el grado de cocción. Si la hoja sale limpia, ¡el pastel ya está en su punto!*



# Tarta de limón y merengue

“*Descubra la combinación perfecta entre el sabor ácido del limón y el sabor dulce del merengue italiano. ¡Una verdadera delicia que también puede preparar con otros cítricos!*”

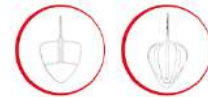
Cantidad: 6/8 personas

Preparación: 30 minutos

Cocción: 40 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

### Para la masa:

250 g de harina

125 g de mantequilla

30 g de almendras en polvo

80 g de azúcar glas

1 pizca de sal

1 huevo

### Para el relleno:

6 huevos

300 g de azúcar

3 limones sin tratamientos químicos

50 g de mantequilla derretida

### Para el merengue:

3 claras de huevo

120 g de azúcar glas

1 pizca de sal

## Preparación

**1- Prepare la masa:** en su bol equipado con la amasadora, ponga la harina, la mantequilla cortada en pequeños dados, las almendras en polvo, el azúcar glas y la sal; luego coloque la tapa sobre el bol. Póngalo en marcha a velocidad 3 durante 3 minutos. Cuando la mezcla empiece a separarse, añada el huevo a la preparación y deje que siga girando hasta que la masa forme una bola. Después deje reposar la masa 1 hora en la nevera.

**2- Prepare la decoración:** lave y seque los limones. Rálleles la corteza y exprímalos. En el bol de acero inoxidable equipado con el batidor y la tapa, ponga los huevos, el azúcar, el zumo y la cáscara de los limones y la mantequilla fundida. A continuación, bata yendo de la velocidad 1 a la velocidad 3 hasta que la mezcla se vuelva homogénea.

**3-** Unte con mantequilla un molde para tartas de 28 cm de diámetro. Estire la masa dentro del molde hasta que alcance 4 mm de espesor y pínchela con un tenedor. Recúbrala de papel para hornear y cubra el propio papel con legumbres. Deje que la masa se hornee en blanco durante 10 minutos en un horno precalentado a 180 °C. Retire el papel y las alubias. Vierta el relleno sobre el fondo de la tarta y continúe el horneado durante 25 minutos, siempre a 180 °C.

**4- Prepare el merengue:** bata las claras de los huevos a velocidad 3 en su bol equipado con el batidor de varillas y la tapa. Al cabo de 45 segundos añada el azúcar sin dejar de batir. Póngalo a velocidad 4 durante 2 minutos. Una vez que se haya cocinado la tarta, recúbrala de merengue con ayuda de una cuchara o de una manga pastelera. Meta de nuevo la tarta en el horno durante unos minutos para dorar el merengue.



# Merengues

“*Ideales para acompañar el café o para picotear cuando le apetezcan, uestos deliciosos merengues franceses le harán la boca agua!*”

Cantidad: 4/6 personas

Preparación: 10 minutos

Cocción: 2 horas

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

3 claras de huevo, zumo de limón  
125 g de azúcar  
1 pizca de sal

## Preparación

- 1-** Bata las claras de los huevos a velocidad 3 en el bol de acero inoxidable del Wizzo, equipado con el batidor de varillas y la tapa.
- 2-** Al cabo de 45 segundos, añada el azúcar sin dejar de batir. Póngalo a velocidad 4 durante 2 minutos.
- 3-** Coloque los merengues con ayuda de una cuchara o de una manga pastelera de forma que alcancen unos 3 cm de diámetro sobre una bandeja de horno recubierta de papel para hornear.
- 4-** Métala durante 2 horas en un horno precalentado a 90 °C.

*Reduzca el tiempo de horneado alrededor de una hora si prefiere una textura esponjosa en el interior y crujiente en el exterior.*



# "Clafoutis" de frutas

“Una receta sorprendente y deliciosa en la que se pueden usar las frutas de temporada. ¡Los más glotones pueden acompañarla de una bola de helado!”

Cantidad: 6/8 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 40 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

300 g de frutas a su elección (manzanas, peras, cerezas, ciruelas...)

2 huevos

15 cl de leche

50 g de azúcar

200 g de nata

75 g de harina

## Preparación

**1-** Lave, quíteles los rabillos y corte las frutas en trozos pequeños. Unte con mantequilla y cubra de harina un molde para bizcochos\* y colóquelas dentro.

**2-** Instale el accesorio de la batidora en el Wizzo, luego añada los huevos, la leche y el azúcar. Póngalo en marcha durante 30 segundos a velocidad 2 y vaya añadiendo la harina poco a poco. Déjelo funcionando unos cuantos segundos.

**3-** Vierta esta preparación sobre las frutas y métala en el horno unos 40 minutos después de precalentarlo a 180 °C.

\*Un molde para bizcochos suele tener forma redonda u ovalada con bordes altos y se utiliza para preparar bizcochos genoveses, pasteles e incluso "clafoutis".





# Buñuelos

“*¡Descubra nuestra receta de buñuelos tradicionales con comté! Piense en calcular cuántos hay antes de ponerlos en la mesa, ¡porque lo más posible es que no duren mucho tiempo en el plato!*”

Cantidad: 4 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 20 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

250 ml de agua  
80 g de harina  
Sal  
150 g de harina  
150 g de queso comté  
rallado  
1 pizca de nuez moscada  
molida

## Preparación

**1-** Ponga agua en una olla con la mantequilla y la sal y espere a que hierva. Añada la harina y remueva con energía con la ayuda de una espátula. Deseque\* la mezcla durante 2 minutos a fuego lento y pásela al bol de acero inoxidable del Wizzo.

**2-** Instale la amasadora en el Wizzo y mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos. Incorpore los huevos uno a uno mientras mezcla a velocidad 3. A continuación, una vez que la preparación esté homogénea, añada 2/3 del queso comté, la nuez moscada y mezcle durante 20 segundos.

**3-** Vaya formando los pastelitos con una cuchara o una manga pastelera sobre una bandeja del horno y espolvoréelos con el comté que queda.

**6-** Introdúzcalo durante unos 20 minutos en un horno precalentado a 180 °C.

*\*Desechar una masa significa calentarla a fuego lento para eliminar el agua o la humedad sobrantes. Para conseguirlo, remuévala con energía con una espátula mientras sigue al fuego. Cuando compruebe mediante un movimiento de vaivén que ya no se pega a la cacerola, querrá decir que ya está bien desecada.*



# "Fougasse"

“*Saboree el verano gracias a esta receta de "fougasse" con aceitunas. Personalízela a su gusto añadiendo tomates secos o incluso queso de cabra.*”

Cantidad: 4/6 personas

Preparación: 10 minutos

Cocción: 20 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

400 g de harina  
5 cl de aceite de oliva  
10 g de levadura seca de panadería o 20 g de levadura fresca  
1 c. c. de sal  
1 c. c. de pimienta  
10 aceitunas sin hueso  
1 c. s. de tomillo  
240 ml de agua tibia

## Preparación

- 1-** Ponga la harina, el aceite de oliva, la levadura, la sal y la pimienta en el bol de acero inoxidable equipado con el gancho para masa. Coloque la tapa en el Wizzo y póngalo en marcha a velocidad 1.
- 2-** Vierta el agua templada y amase durante 5 minutos, siempre a velocidad 1. Añada las aceitunas cortadas en trozos pequeños y el tomillo, después siga amasando otra vez (velocidad 1) durante unos segundos para que todo quede homogéneo.
- 3-** Deje que la masa crezca durante 40 minutos en un lugar templado.
- 4-** Estire la masa con un rodillo y haga cortes por encima con un cuchillo. Deje que vuelva a fermentar otros 40 minutos.
- 6-** Introdúzcalo durante unos 20 minutos en un horno precalentado a 200 °C.



# Mayonesa

“*¡El condimento casero ideal para acompañar hortalizas crudas y embutidos! ¡Añada unas briznas de cebollín o una cáscara de lima y consiga una salsa deliciosa con pescados a la brasa!*”

Cantidad: 4/6 personas

Preparación: 5 minutos

Cocción: -

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

1 yema de huevo  
1 c. s. de mostaza  
1 c. c. de vinagre  
Sal  
Pimienta  
20 cl de aceite

## Preparación

- 1-** En el cuenco de acero inoxidable provisto del batidor de varillas y la tapa, ponga la yema del huevo, la mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta.
- 2-** Póngalo en marcha a velocidad 4 mientras vierte un pequeño chorro de aceite. Una vez que esté bien incorporado a la preparación, déjelo funcionar durante unos segundos para que la mayonesa quede bien montada.
- 3-** ¡Su mayonesa ya está lista! Introdúzcala en un recipiente y resérvela en la nevera antes de servirla.



## Vasitos de tomate y albahaca

“*Deslumbre a sus invitados con este vasito de primavera, ifresco y ligero! Sírvalo con palitos de pan al aceite de oliva para los más glotones.*”

Cantidad: 6/8 personas

Preparación: 20 minutos

Cocción: -

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

400 g de tomates pelados  
y despepitados  
2 pimientos rojos  
14 hojas de albahaca  
3 c. s. de aceite de oliva  
1 c. s. de vinagre de Jerez  
20 cl de nata líquida  
entera con 30 % de  
materia grasa, muy fría  
Sal  
Pimienta

## Preparación

**1-** Instale el accesorio de la batidora en el Wizzo. Añada los tomates pelados\* y despepitados, los pimientos cortados en trozos grandes, el aceite de oliva y la mitad de las hojas de albahaca. Mezcle todo durante 1 minuto aumentando la velocidad poco a poco del 1 al 4. Salpimiente a su gusto.

**2-** Vierta el vinagre de Jerez, la nata, la sal y la pimienta dentro del bol de acero inoxidable equipado con el batidor y la tapa. Colóquelo a velocidad 4 y bátilo hasta que la nata quede bien firme (alrededor de 1 minuto y 30 segundos). Pique fino el resto de la albahaca y añádala a la preparación. Rectifique la condimentación si fuera necesario.

**3-** Vierta el zumo de los tomates en vasitos y añada por encima una cucharadita de crema chantillí antes de servirlo, ¡deslumbre a sus invitados!

*\*Para pelar los tomates, retíreles el tallo y luego realice una incisión en forma de cruz en el lado opuesto. Échelos en agua hirviendo con sal durante 10 segundos. Escúrralos y échelos inmediatamente en agua fría para detener la cocción. ¡Notará que la piel se retira muy fácil!*



# Magdalenas de verduras

“¿Está buscando alguna idea original para una receta de aperitivo con la que sorprender a sus invitados? La hemos encontrado: magdalenas con calabacín, zanahoria y comino... ¡Muy esponjosas!”

Cantidad: 4/6 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 20 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

1 calabacín  
1 zanahoria  
150 g de harina  
3 huevos  
10 cl de aceite  
12 cl de leche  
1 c. c. de comino  
Sal  
Pimienta  
1 c. c. de levadura química,  
queso rallado

## Preparación

- 1-** Corte el calabacín y la zanahoria en dados pequeños.
- 2-** Añada la harina, los huevos, el aceite, la leche, el comino, la sal, la pimienta y la levadura en el bol de acero inoxidable equipado con la amasadora y la tapa. Mezcle pasando de la velocidad 1 a la velocidad 3.
- 3-** Una vez que la masa esté bien homogénea, añada los dados de verdura y mézclelos unos segundos a velocidad 1.
- 4-** Vierta la preparación en los moldes para magdalenas, añada el queso rallado por encima e introdúzcalo durante 20 minutos en un horno precalentado a 180 °C.



# Bizcocho salado

“Una receta de bizcocho salado que se puede adaptar a su gusto. Tiras de pollo, dados de queso, aceitunas e incluso pequeñas verduras al horno, ¡un abanico de sabores que se abre ante usted!”

Cantidad: 6/8 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 45 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

170 g de harina  
4 huevos  
5 cl de aceite de oliva  
10 cl de vino blanco  
10 g de levadura química  
Sal  
Pimienta

### Ingredientes a su elección:

Aceitunas, tiras de pollo,  
dados de queso...

## Preparación

**1-** En el bol de acero inoxidable provisto de la amasadora y de la tapa, vierta la harina, los huevos, el aceite de oliva, el vino blanco y la levadura empezando a velocidad 1 y subiendo luego hasta velocidad 3.

**2-** Añada la guarnición que prefiera (carne, verduras al horno, queso...) y mezcle todo unos cuantos segundos a velocidad 1.

**3-** Vierta la preparación en un molde para pan que haya untado antes con mantequilla y cubierto de harina e introdúzcalo en un horno precalentado a 180 °C durante unos 45 minutos.

*Pinche con un cuchillo para comprobar el grado de cocción. Si la hoja sale limpia, ¡el pastel ya está en su punto!*



# "Quiche lorraine"

“ *Acompañada de una ensalada verde aderezada con un chorro de aceite de oliva, esta receta de "quiche lorraine" con tiras de pollo es ideal para una cena en familia.* ”

Cantidad: 4 personas

Preparación: 10 minutos

Cocción: 30 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

1 lámina de masa quebrada  
300 g de tiras  
200 g de crema fresca espesa  
4 huevos  
1 c. c. de nuez moscada molida  
Sal  
Pimienta  
100 g de gruyer rallado

## Preparación

- 1-** Prepare la masa quebrada siguiendo la receta de Moulinex que se incluye en este libro. Estírela en un molde para tartas de 28 cm de diámetro. Hornéela en blanco\* durante 10 minutos a 180 °C.
- 2-** Dore las tiras de pollo en una sartén muy caliente y póngalas en papel absorbente.
- 3-** Ponga la nata, los huevos, la nuez moscada, la sal y la pimienta en el bol de acero inoxidable equipado con la amasadora y después mezcle todo durante 30 segundos a velocidad 3.
- 4-** Coloque las tiras en el fondo de la tarta, añada la mezcla de nata y huevo y, a continuación, espolvoree con gruyer rallado.
- 6-** Introdúzcalo durante unos 30 minutos en un horno precalentado a 180 °C.

*\*Hornear en blanco significa realizar un primer horneado. Recubra la masa con una hoja de papel para hornear y recubra el propio papel con legumbres, de esta forma conservará su forma inicial.*



# "Coleslaw"

(ensalada americana de col)

“*Ríndase ante la sutil mezcla entre lo crujiente de la zanahoria y la chirivía y la ternura de la remolacha, con todos los sabores ligeramente pronunciados gracias a la mostaza.*”

Cantidad: 4/6 personas

Preparación: 10 minutos

Cocción: -

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

2 zanahorias  
2 chirivías  
1 remolacha  
3 c. s. de mayonesa  
1 c. s. de mostaza dulce  
Sal  
Pimienta

## Preparación

- 1-** Pele las zanahorias, la chirivía y la remolacha.
- 2-** Instale el accesorio para pelar verduras equipado con el tambor de "rallado grueso" en el Wizzo. Pele las verduras a velocidad 3 en la caja de acero inoxidable.
- 3-** Mezcle la mayonesa y la mostaza en un recipiente aparte. Aderece a su gusto y después vierta la salsa sobre las verduras crudas.
- 4-** Cubra la ensaladera con "film" transparente y déjelo reposar 30 minutos en frío antes de servir.





# Relleno

“*Descubra esta receta de relleno de carne, auténtica y original al mismo tiempo gracias al sabor que le aporta el perejil. ¡Es perfecta para sus terrinas o verduras rellenas!*”

Cantidad: 4/6 personas

Preparación: 10 minutos

Cocción: 2 horas

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

1 cebolla  
2 chalotas  
½ manojo de perejil plano  
500 g de panceta de cerdo  
500 g de ternera  
1 c. s. de coñac  
1 c. s. de sal  
1 c. c. de pimienta

## Preparación

- 1-** Comience pelando y picando fino la cebolla y las chalotas.
- 2-** Lave el perejil plano y píquelo de la misma manera.
- 3-** Méntalo todo en el bol de acero inoxidable y colóquelo en el Wizzo.
- 4-** Instale el accesorio de la picadora de carne, equipado con la rejilla de "trozos pequeños" e introduzca los dos tipos de carne (cortados con anterioridad en pequeños dados de unos 2 cm<sup>2</sup>) poco a poco a velocidad 3.
- 5-** Agregue el coñac y añada la sal y la pimienta.
- 6-** Coloque la amasadora y la tapa en el Wizzo, después ponga la máquina en marcha a velocidad 1 durante 1 minuto.
- 7-** Si desea cocerlo en terrina, puede cocer el relleno al baño maría durante 2 horas en un horno precalentado a 160 °C.

*Si tiene el accesorio de la picadora, puede batir la cebolla, las chalotas y el perejil en el modo "pulse".*



# "Quiche" primavera

“ *Un plato para la primavera, ligero y colorido, ideal para una cena con la familia o los amigos. Acompañe esta "quiche" con una ensalada de canónigos, y el plato le encantará a todo el mundo!* ”

Cantidad: 6/8 personas

Preparación: 30 minutos

Cocción: 35 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

1 lámina de masa  
quebrada  
350 g de zanahorias  
350 g de calabacines  
350 g de salmón fresco  
3 huevos  
20 cl de crema fresca  
10 cl de leche  
Pimentón  
Sal  
Pimienta

## Preparación

- 1-** Prepare la masa quebrada siguiendo la receta de Moulinex que se incluye en este libro. Estírela en un molde para tartas de 30 cm de diámetro. Hornéela en blanco\* durante unos 10 minutos a 180 °C.
- 2-** Instale el accesorio para pelar verduras en el Wizzo y equípelo con el tambor de "rallado grueso". Pele las zanahorias y rállelas a velocidad 3. Haga lo mismo con los calabacines.
- 3-** Deposite en una sartén una nuez de mantequilla y cocine las verduras a fuego lento durante 25 minutos.
- 4-** Corte el salmón en láminas, después colóquelo junto con las verduras sobre la mezcla precocinada.
- 5-** Añada los huevos, la crema, la leche, el pimentón, la sal y la pimienta en el bol de acero inoxidable. Coloque la amasadora en el Wizzo y mezcle durante 45 segundos a velocidad 2. Vierta esta preparación sobre las verduras.
- 6-** Introdúzcala en un horno precalentado a 180°C y deje que se cocine durante 35 minutos.

*\*Hornear en blanco significa realizar un primer horneado. Recubra la masa con una hoja de papel para hornear y recubra el propio papel con legumbres, de esta forma conservará su forma inicial.*



# Pastel de pollo

“*¡Rico en sabores, el pastel de pollo con verduras les hará la boca agua a sus invitados! Si quiere impresionarlos, puede coger un tenedor antes de meterlo al horno y dibujar un rosetón sobre la masa.*”

Cantidad: 6 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 45 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

### Para la masa:

250 g de harina  
115 g de mantequilla  
65 g de margarina  
Sal  
50 ml de agua

### Para la salsa:

40 g de mantequilla  
50 g de harina  
25 cl de caldo de ave  
6 cl de nata líquida

### Para el relleno:

1 cebolla  
2 puerros  
50 g de guisantes  
2 ramas de apio  
50 g de champiñones frescos, 450 g de pollo cortado y picado en trozos  
1 huevo batido  
Sal y pimienta

## Preparación

**1- Prepare la masa:** vierta la harina, la mantequilla, la margarina, la sal y la pimienta en el bol de acero inoxidable. Instale la amasadora y la tapa y ponga el aparato en marcha a velocidad 1 durante 3 minutos hasta obtener un buen arenado. Vierta el agua mientras el aparato sigue funcionando, justo hasta conseguir que la masa forme una bonita bola. Cúbrela y déjela reposar al menos una hora en frío antes de extenderla.

**2- Prepare la salsa:** en una olla, derrita la mantequilla, añada la harina y remueva con energía hasta obtener una especie de bechamel. Añádale el caldo de ave y remueva de 2 a 3 minutos. Vierta la nata líquida, rectifique la condimentación y reserve.

**3- Prepare el relleno:** después de haber lavado previamente las verduras, pique las cebollas, corte los puerros y las ramas de apio en rodajas. Lamine los champiñones. Dórelo todo en una sartén con mantequilla durante 10 minutos. Añada los dados de pollo y déjelo cocinarse otros 5 minutos más. Mezcle el contenido de la sartén con la salsa bechamel que tenía reservada.

**4- Preparación:** estire 2/3 de la masa sobre una superficie de trabajo, después colóquela sobre un molde para tartas de 28 cm de diámetro. Rellene el pastel con su preparación. Estire el tercio de masa sobrante y colóquelo sobre el relleno. Presione los bordes del pastel para que queden bien adheridos. A continuación, forme una pequeña chimenea en medio del pastel con papel de hornear. Por último, pinte la masa con huevo batido para que obtenga un bonito color dorado tras hornearla.

**5- Horneado:** introdúzcala en un horno precalentado a 180 °C y deje que se cocine durante 45 minutos aproximadamente.



# Pizza reina

“*¡Viaje a Italia en un recorrido gustativo gracias a nuestra receta de masa para pizza reina! Napolitana, de tres quesos, margarita... ¡le están esperando!*”

Cantidad: 4 personas

Preparación: 10 minutos

Cocción: 10 minutos

Dificultad: ★★★

Accesorios:



## Ingredientes

### Para la masa:

400 g de harina

2 c. s. de aceite de oliva

4 g de levadura seca de panadería

2 c. c. de sal

220 ml de agua tibia

### Para el relleno:

1 bola de mozzarella

2 lonchas de jamón cocido

120 g de champiñones comunes

De 3 a 4 c. s. de salsa de tomate

## Preparación

**1-** Prepare la masa: introduzca la harina, el aceite de oliva, la levadura y la sal dentro del bol de acero inoxidable equipado con el gancho para masa. Coloque la tapa. Póngalo en marcha a velocidad 1.

Vierta el agua tibia y deje funcionar durante 2 minutos hasta que la masa forme una bonita bola.

**3-** Deje que crezca hasta que la masa doble su volumen.

**4-** Prepare la pizza: corte la mozzarella y el jamón en pequeños trozos y los champiñones en láminas. Reparta la salsa de tomate sobre la masa previamente estirada, repartiendo por encima la mitad de los dados de mozzarella y colocando los trozos de jamón y los champiñones.

**4-** Recúbralo todo con el resto de la mozzarella.

**6-** Introdúzcala en un horno precalentado a 260 °C y deje que se cocine durante 10 minutos.

# Moulinex



## WIZZO

*Le va a encantar estar  
acompañado...*