

PHILIPS

ProMix

Hand blender
Mélangeur à main

Avance Collection

Recipe Book
Livre de recettes



EN Your favorite recipes at the touch of a button
FR Vos recettes préférées sur simple pression d'un bouton
ES Sus recetas favoritas con solo tocar un botón



EN

Contents

Introduction	4
SpeedTouch technology	6
Accessories	8
Vinaigrette & Pesto	10
Hummus	18
Salsa	20
Pumpkin and Chorizo Soup	22
Mushroom Soup	24
Mint Chutney	26
Mashed Potatoes	28
Malaysian Potato Fritters	30
Honey and Lemon Roasted Chicken	32
Cream puff	36
Smoothies	38
Abbreviations	42

FR

Contenu

Introduction	4
SpeedTouch technologie	6
Accessoires	8
Vinaigrette & Pesto	10
Houmous	18
Salsa	20
Soupe à la citrouille et au chorizo	22
Soupe aux champignons	24
Chutney à la menthe	26
Purée de pommes de terre	28
Beignets de pommes de terre à la malaisienne	30
Poulet rôti au miel et au citron	32
Choux à la crème	36
Smoothies	38
Les abréviations	42

ES

Contenido

Introducción	4
SpeedTouch tecnología	6
Accesorios	8
Vinagreta & Pesto	10
Hummus	18
Salsa	20
Sopa de calabaza y chorizo	22
Sopa de champiñones	24
Chutney a la menta	26
Puré de papas	28
Buñuelos de papas estilo Malasia	30
Pollo asado con miel y limón	32
Profiteroles	36
Smoothies	38
Abreviaciones	42

EN

Powerful and easy control, endless meal variety

Congratulations on purchasing your new Philips Avance Collection ProMix hand blender!

Combined with a series of intuitively designed accessories, you can prepare your favorite recipes at the touch of a button. Enjoy great tasting, good-looking homemade food with your family, every day! Discover more in this booklet and by visiting www.philips.com/kitchen

*some accessories may not be available in your country. To purchase in the U.S., visit www.philips.com

FR

Outil très puissant permettant de préparer une grande variété de plats

Félicitations pour l'achat de votre nouveau mélangeur à main ProMix de la collection Philips Avance!

Offert avec plusieurs accessoires très pratiques, il vous permet de préparer vos recettes préférées sur simple pression d'un bouton. Profitez chaque jour de plats maison délicieux et appétissants avec votre famille! Découvrez-en plus sur cet appareil dans le présent livret ou en visitant le site www.philips.com/kitchen

* Certains accessoires peuvent ne pas être offerts dans votre pays. Pour achat aux É.-U., visitez le site www.philips.com

ES

Máxima potencia para crear una variedad infinita de platos

Felicitaciones por comprar su nueva licuadora manual Phillips Avance Collection ProMix.

En combinación con una serie de accesorios de diseño intuitivo, puede preparar sus recetas favoritas con apenas presionar un botón. Disfrute con su familia de alimentos hechos en casa con una gran presentación y un magnífico sabor, todos los días. Descubra más en este folleto y visite la página www.philips.com/kitchen

*Es posible que algunos accesorios no estén disponibles en su país. Para comprar en los Estados Unidos, visite la página www.philips.com



EN

Prepare all your favorite recipes at the touch of a button

The unique SpeedTouch Technology with turbo boost offers you seamless power control and makes processing even the hardest ingredients a piece of cake.

The unique triangular blade guard combined with titanium-coated blades – 6x harder than steel – create optimal food flow and maximum performance for faster, more consistent blending.

FR

Préparez toutes vos recettes préférées sur simple pression d'un bouton

Sa technologie exclusive SpeedTouch avec fonction Turbo Boost vous permet de contrôler la puissance de façon très précise et de préparer facilement même les ingrédients les plus durs.

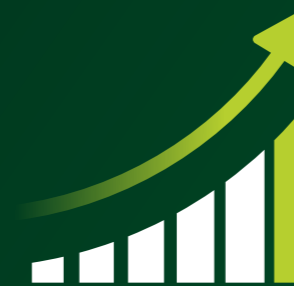
Le couvre-lame triangulaire unique ainsi que les lames recouvertes de titane (six fois plus résistant que l'acier) créent une circulation optimale des aliments et offrent une performance maximale ainsi qu'un mélange plus rapide et plus homogène.

ES

Prepare todas sus recetas favoritas con solo tocar un botón

La exclusiva tecnología SpeedTouch con velocidad turbo le ofrece un perfecto control de la potencia y hace que el procesamiento, incluso de los ingredientes más difíciles, sea pan comido.

La tecnología exclusiva del protector de cuchillas triangular en combinación con las cuchillas recubiertas de titanio, seis veces más sólidas que el acero, crean un flujo óptimo de alimentos y un rendimiento máximo para una mezcla más rápida y uniforme.



SpeedTouch

technology with turbo boost
technologie avec turbo boost
tecnología con aumento de potencia



ProMix

Hand blender with titanium coated blades
Mélangeur à main avec lames recouvertes de titane
Licuadora manual con cuchillas revestidas con titanio



EN Accessories



HR1961

EN

Whisk: Prepare delicious homemade mayonnaise, smooth whipped cream, fluffy eggs, pancakes and more with the Whisk Accessory for your Philips Avance ProMix hand blender.

FR

Fouet : Préparez de délicieuses mayonnaises maison, de la crème fouettée onctueuse, des œufs légers, des crêpes et bien d'autres mets avec l'accessoire fouet de votre mélangeur à main Philips Avance ProMix.

ES

Batidor: Prepare deliciosa mayonesa casera, suave crema batida, huevos esponjosos, panqueques y más con el accesorio para batir de su licuadora manual Philips Avance ProMix.

FR Accessoires



HR1962

EN

Double mixer: Prepare delicious homemade batter for any kind of cake, cupcake or pancake with the Mixer Accessory for your Philips Avance ProMix hand blender.

FR

Batteur double : Préparez de délicieuses pâtes à gâteau maison pour toutes sortes de gâteaux, petits gâteaux ou crêpes avec l'accessoire batteur de votre mélangeur à main Philips Avance ProMix.

ES

Batidora doble: Prepare una deliciosa mezcla casera para cualquier tipo de pastel, pastelillo o panqueques con el accesorio de batidora para su licuadora manual Philips Avance ProMix.

ES Accesorios



HR1966

EN

XL Chopper with Multichopper accessory: Prepare delicious homemade salsas and salads, chop fruits or grind large quantities of meat with your Philips XL Chopper and additional Multichopper Accessory with ChopDrop Technology for your Philips Avance ProMix hand blender.

FR

Hachoir XL Chopper avec accessoire Multichopper : Préparez de délicieuses salsas et salades maison, hachez des fruits ou hachez de grandes quantités de viande avec votre hachoir Philips XL Chopper et l'accessoire Multichopper doté de la technologie ChopDrop pour votre mélangeur à main Philips Avance ProMix.

ES

Accesorio picador extragrande con Multichopper: Prepare deliciosas salsas y ensaladas caseras, pique fruta o muele grandes cantidades de carne con su picador extragrande de Philips y el accesorio adicional Multichopper con la tecnología ChopDrop para su Philips Avance ProMix.

HR1965

EN

Potato masher: Prepare delicious homemade potato mash, silky vegetable puree, soft baby food and more with the Potato Masher Accessory for your Philips Avance ProMix hand blender.

FR

Presse-purée : Préparez des pommes de terre en purée, des purées de légumes lisses, des aliments pour bébés et bien d'autres mets grâce à l'accessoire à purée de votre mélangeur à main Philips Avance ProMix.

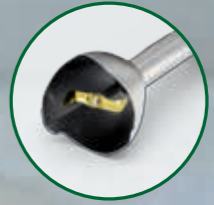
ES

Molador de papas: Puré de papas, puré de verduras aterciopelado, alimentos suaves para bebés y más gracias el accesorio para moler papas de la licuadora manual Philips Avance ProMix.

Important: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
CAUTION: When using the blender bar or XL Chopper and MultiChopper accessory, blades are sharp. Never touch the blade when clearing food caught in blades or cleaning. Handle by touching plastic parts only. Avoid contact with moving parts. Keep hands and fingers away from blades and out of container during operation or while appliance is plugged in to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance. **BLADES ARE SHARP.**

Important : Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des coquillages ou des œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire.
ATTENTION : Faites attention lorsque vous manipulez le pied du mélangeur ou le hachoir XL Chopper et l'accessoire MultiChopper, car leurs lames sont coupantes. Ne touchez jamais aux lames lorsque vous dégagez des aliments pris entre les lames ou lorsque vous les nettoyez. Manipulez les accessoires en touchant uniquement les pièces en plastique. Évitez le contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains et les doigts loin des lames et du contenant durant l'utilisation de l'appareil ou lorsqu'il est branché afin de prévenir les risques de blessures graves ou d'endommagements de l'appareil. **LES LAMES SONT TRANCHANTES.**

Importante: El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos o huevos crudos, o sin cocinar, puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.
PRECAUCIÓN: Cuando use el brazo de la licuadora o el picador extragrande y el accesorio MultiChopper, tenga en cuenta que las cuchillas están muy afiladas. Nunca toque la cuchilla cuando retire los alimentos atrapados entre las hojas o durante la limpieza. Maneje este aparato haciendo contacto únicamente con las piezas de plástico. No toque las piezas en movimiento. Mantenga las manos y los dedos alejados de las cuchillas y fuera del contenedor durante su funcionamiento o mientras el aparato esté conectado a fin de evitar la posibilidad de lesiones graves a las personas o daños en el aparato. **LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS.**



Italian vinaigrette

- 60 mL (¼ c) red wine vinegar
- 180 mL (¾ c) olive oil
- 1 clove garlic, minced
- 2 tsp Italian seasoning
- Pinch of crushed red pepper flakes (optional)
- Salt & fresh pepper to taste

Place all the ingredients into beaker and whisk until blended.

Balsamic mustard vinaigrette

- 60 mL (¼ c) Balsamic vinegar
- 180 mL (¾ c) oil (olive or canola)
- 1 tbsp Dijon mustard
- Pinch of sugar

Place all the ingredients into beaker and whisk until blended.

Raspberry vinaigrette

- 120 mL (½ c) raspberry vinegar
- 120 mL (½ c) olive oil
- 3 tbsp mayonnaise or honey mustard
- Pinch tarragon
- 1 garlic clove, crushed
- Salt & fresh pepper to taste

1. Place oil and vinegar in beaker and whisk until blended.
2. Whisk in mayonnaise.
3. Add garlic and seasoning
4. Refrigerate for several hours.

Celery seed dressing

- 59g (¼ c) sugar
- 1 tsp dry mustard
- 1 tsp salt
- ¼ small onion, grated
- 79 mL (⅓ c) vinegar
- 237 mL (1 c) oil
- 1 tbsp celery seed

1. Place all ingredients in beaker.
2. Blend with blender bar until thick.
3. Refrigerate for several hours for flavors to blend.

Green pesto

- 2 bunches of fresh basil
- 3 cloves garlic
- 20 g (¼ c) grated Parmesan cheese
- 30 g (⅓ c) pine nuts
- 150 mL (⅔ c) olive oil
- Freshly ground salt and pepper

1. Tear the leaves from the basil and put into beaker.
2. Add the garlic, pine nuts, cheese and olive oil and blend into a pesto. Season with freshly ground salt and pepper.

Red pepper pesto

- 5 cloves garlic
- 4 whole red chili peppers, de-seeded
- 100 g (4 c) fresh basil leaves
- 200 g (7 oz) sundried tomatoes, well drained
- 4 broiled red bell peppers
- 150 g (1⅔ c) grated Parmesan cheese
- 15 g (1 tbsp) blanched almonds
- 4 tbsp balsamic vinegar
- 250 mL (1 c) light olive oil
- Freshly ground salt and pepper

Place all the ingredients into beaker and blend into a pesto. Season with freshly ground salt and pepper.

Truffle pesto

- 80 g (3 oz) summer truffle
- 70 g (¾ c) almonds
- 40 g (½ c) Parmesan cheese
- 50 mL (3 tbsp) truffle oil
- 70 mL (5 tbsp) olive oil
- 1 tbsp balsamic vinegar
- 1 tsp fresh thyme

Place all the ingredients into beaker and blend into a pesto.

Mint pesto

- Leaves from 1 bunch of fresh mint
- 100 mL (7 tbsp) olive oil
- 2 tbsp grated Gruyère cheese
- Freshly ground salt and pepper
- 65 g (⅔ c) hazelnuts

Place all the ingredients into beaker and blend into a pesto. Season with freshly ground salt and pepper.

Vinaigrette italienne

- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de vin rouge
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, émincée
- 2 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne
- Une pincée de flocons de piment fort broyés (facultatif)
- Sel et poivre, au goût

Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Vinaigrette à la moutarde et au vinaigre balsamique

- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre balsamique
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile (d'olive ou de canola)
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- Une pincée de sucre

Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Vinaigrette à la framboise

- 120 ml (1/2 tasse) de vinaigre de framboise
- 120 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de mayonnaise ou de moutarde au miel
- Une pincée d'estragon
- 1 gousse d'ail, écrasée
- Sel et poivre, au goût

1. Placer l'huile et le vinaigre dans le bol mélangeur et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Incorporer la mayonnaise en fouettant.
3. Ajouter l'ail et les assaisonnements.
4. Réfrigérer plusieurs heures.

Vinaigrette aux graines de céleri

- 59g (1/4 tasse) de sucre
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à thé de sel
- 1/4 petit oignon, râpé
- 79 ml (1/3 tasse) de vinaigre
- 237 ml (1 tasse) d'huile
- 1 c. à soupe de graines de céleri

1. Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
2. Mélanger avec le bras mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse.
3. Réfrigérer durant plusieurs heures pour laisser les saveurs se marier.

Pesto vert

- 2 bouquets de basilic frais
- 3 gousses d'ail
- 20 g (1/4 tasse) de fromage parmesan râpé
- 30 g (1/3 tasse) de noix de pin
- 150 ml (2/3 tasse) d'huile d'olive
- Sel et poivre fraîchement moulus

1. Détacher les feuilles des tiges de basilic et les placer dans le bol mélangeur.
2. Ajouter l'ail, les noix de pin, le fromage et l'huile d'olive et mélanger jusqu'à l'obtention d'un pesto. Assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulus.

Pesto aux poivrons rouges

- 5 gousses d'ail
- 4 piments chilis rouges entiers, épépinés
- 100 g (4 tasses) de feuilles de basilic frais
- 200 g (7 oz) de tomates séchées au soleil, bien égouttées
- 4 poivrons rouges grillés
- 150 g (1 2/3 tasse) de fromage parmesan râpé
- 15 g (1 c. à soupe) d'amandes blanchies
- 4 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 250 ml (1 tasse) d'huile d'olive légère
- Sel et poivre fraîchement moulus

Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'un pesto. Assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulus.

Pesto à la truffe

- 80 g (3 oz) de truffes d'été
- 70 g (3/4 tasse) d'amandes
- 40 g (1/2 c) Parmesan râpé
- 50 ml (3 c. à soupe) d'huile de truffe
- 70 ml (5 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à thé de thym frais

Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'un pesto.

Pesto à la menthe

- Feuilles d'un bouquet de menthe fraîche
- 100 ml (7 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de fromage gruyère râpé
- Sel et poivre fraîchement moulus
- 65 g (2/3 tasse) de noisettes

Placer tous les ingrédients dans le bol mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'un pesto. Assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulus.

Vinagreta italiana

- 60 ml (¼ t) de vinagre de vino tinto
- 180 ml (¾ t) de aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de condimento italiano
- Una pizca de hojuelas de pimienta morrón triturado (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

Coloque todos los ingredientes en el vaso y bata hasta que se mezclen.

Vinagreta de balsámico a la mostaza

- 60 ml (¼ t) de vinagre balsámico
- 180 ml (¾ t) de aceite (de oliva o de canola)
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Una pizca de azúcar

Coloque todos los ingredientes en el vaso y bata hasta que se mezclen.

Vinagreta de frambuesa

- 120 ml (½ t) de vinagre de frambuesa
- 120 ml (½ t) de aceite de oliva
- 3 cucharadas de mayonesa o mostaza con miel
- Una pizca de estragón
- 1 diente de ajo aplastado
- Sal y pimienta al gusto

1. Coloque el aceite y el vinagre en el vaso y bata hasta que se mezclen.
2. Siga batiendo y agregue la mayonesa.
3. Añada el ajo y el condimento.
4. Refrigere durante varias horas.

Aderezo de semillas de apio

- 59 g (¼ t) de azúcar
- 1 cucharadita de mostaza en polvo
- 1 cdta. de sal
- ¼ de cebolla pequeña, rallada
- 79 ml (⅓ t) de vinagre
- 237 ml (1 t) de aceite
- 1 cucharada de semillas de apio

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso.
2. Mezcle con la batidora hasta que espese.
3. Refrigere durante varias horas para que los sabores se mezclen.

Pesto verde

- 2 manojos de albahaca fresca
- 3 dientes de ajo
- 20 g (¼ t) de queso parmesano rallado
- 30 g (⅓ t) de piñones
- 150 ml (⅔ t) de aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida

1. Corte las hojas de albahaca y póngalas en el vaso.
2. Agregue el ajo, los piñones, el queso y el aceite de oliva, y mezcle hasta formar el pesto. Condimente con sal y pimienta recién molida.

Pesto de pimienta rojo

- 5 dientes de ajo
- 4 pimientos guindilla rojos enteros, sin semillas
- 100 g (4 t) de hojas de albahaca fresca
- 200 g (7 oz) de tomates secos, bien drenados
- 4 pimientos rojos asados
- 150 g (1⅔ t) de queso parmesano rallado
- 15 g (1 cucharada) de almendras blanqueadas
- 4 cdas. de vinagre balsámico
- 250 ml (1 t) de aceite de oliva ligero
- Sal y pimienta recién molida

Coloque todos los ingredientes en el vaso y mezcle hasta que se forme el pesto. Condimente con sal y pimienta recién molida.

Pesto con trufas

- 80 g (3 oz) de trufas de verano
- 70 g (¾ t) de almendras
- 40 g (½ t) de queso parmesano
- 50 ml (3 cucharadas) de aceite de trufas
- 70 ml (5 cucharadas) de aceite de oliva
- 1 cda. de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de tomillo fresco

Coloque todos los ingredientes en el vaso y mezcle hasta que se forme el pesto.

Pesto a la menta

- Hojas de 1 manojo de menta fresca
- 100 ml (7 cucharadas) de aceite de oliva
- 2 cucharadas de queso gruyère rallado
- Sal y pimienta recién molida
- 65 g (⅔ t) de avellanas

Coloque todos los ingredientes en el vaso y mezcle hasta que se forme el pesto. Condimente con sal y pimienta recién molida.



EN

Hummus

Serving size: **6**
Preparation time: **30 min.**

- 5 tbsp sesame seeds
- 3 cloves garlic
- 200 g (1 c) chickpeas (canned), reserve 3 tbsp liquid from can (drain and rinse chickpeas)
- 1 tbsp Greek yogurt
- 2 tbsp olive oil
- 3 tbsp lemon juice
- 1 pinch sugar
- 1 pinch cayenne pepper
- 1 pinch paprika powder
- 2 tbsp chopped fresh parsley (optional)
- 1 sweet red pepper (optional), seeds and white membrane removed

1. Toast the sesame seeds in a dry skillet for two minutes stirring frequently until golden brown. Halve the garlic cloves. Puree the chickpeas with the blender bar, or XL chopper accessory together with 2–3 tablespoons of reserved chickpea can liquid, sesame seeds, garlic, yogurt and 1 tablespoon of oil to form a smooth paste.
2. Add the lemon juice and puree the mixture for a few seconds more. Season the hummus with the sugar, cayenne pepper, salt and pepper.
3. Transfer into a shallow dish and create a spiral shape with a teaspoon. Drizzle with the remaining oil and dust with paprika powder.
4. Garnish with finely chopped parsley and red pepper cut into strips.

Taste tip

Great with naan bread or pita bread.

FR

Houmous

Portions : **6**
Préparation : **30 min.**

- 5 c. à soupe de graines de sésame
- 3 gousses d'ail
- 200 g (1 tasse) de pois chiches (en boîte), réserver 3 c. à soupe du liquide de la boîte (puis égoutter et rincer les pois chiches)
- 1 c. à soupe de yogourt grec
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1 pincée de paprika
- 2 c. à soupe de persil frais haché (facultatif)
- 1 poivron rouge (facultatif), épépiné et la membrane blanche retirée

1. Faire griller les graines de sésame dans une poêle sans huile durant deux minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Couper en deux les gousses d'ail. Réduire en purée les pois chiches en utilisant l'accessoire à purée, le bras mélangeur ou l'accessoire hachoir XL Chopper avec 2 ou 3 cuillères à soupe du liquide réservé de la boîte de pois chiches, les graines de sésame, l'ail, le yogourt et 1 c. à soupe d'huile afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le jus de citron et continuer à réduire en purée le mélange quelques secondes de plus. Assaisonner le houmous de sucre, de poivre de Cayenne, de sel et de poivre.
3. Verser le mélange dans un plat peu profond et créer une forme de spirale sur le dessus avec une cuillère à thé. Verser l'huile restante sur le dessus et saupoudrer de paprika.
4. Garnir de persil finement haché et de poivron rouge coupé en lanières.

Idée d'accompagnement :

Servir le houmous avec du pain naan ou du pain pita.

ES

Hummus

Tamaño de la porción: **6**
Tiempo de preparación: **30 min.**

- 5 cucharaditas de semillas de sésamo
- 3 dientes de ajo
- 200 g (1 t) de garbanzos (enlatados), reserve 3 cucharadas del líquido de la lata (escurra y enjuague los garbanzos)
- 1 cucharadas de yogur griego
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 pizca de azúcar
- 1 pizca de pimienta de cayena
- 1 cucharadita de páprika en polvo
- 2 cucharadas de perejil fresco picado (opcional)
- 1 pimiento rojo dulce (opcional), sin semillas ni membrana blanca

1. En una sartén, tueste las semillas de sésamo durante dos minutos, revuelva con frecuencia hasta que se doren. Parta por la mitad los dientes de ajo. Elabore un puré de garbanzos con el molidor de papas, el brazo de la licuadora manual el o accesorio picador extragrande junto con 2 o 3 cucharadas del líquido que reservó de la lata de garbanzos, las semillas de sésamo, el ajo, el yogur y 1 cucharada de aceite para formar una pasta suave.
2. Agregue el jugo de limón y mezcle unos segundos más. Sazone el hummus con el azúcar, la pimienta de cayena, la sal y la pimienta.
3. Transfiera a un plato hondo y haga una forma en espiral con una cucharita. Rocíe con el aceite restante y espolvoree con paprika en polvo.
4. Decore con perejil finamente picado y pimiento rojo en tiras.

Sugerencia de degustación:

Combina a la perfección con pan naan o pan pita.

EN

Salsa

Serving size: **4**
Preparation time: **10 min.**

- 2 medium tomatoes (not overly ripe, soft to touch)
- ½ onion
- 1 jalapeno chile, stem and seeds removed
- Juice of one lime
- 25 g (½ c) chopped cilantro
- Salt and pepper to taste

1. Cut tomatoes, onion and jalapeno into pieces small enough to be placed into the MultiChopper Accessory basket roughly 2 x 2 cm (¾ x ¾ in) pieces.
2. Process the tomatoes, onion and jalapeno in the XL Chopper with MultiChopper Accessory, making sure to not over stuff the basket.
3. Remove the lid and basket, and stir in the lime juice, cilantro, salt and pepper.
4. Cover and refrigerate for at least 30 minutes before serving, to allow flavors to blend.

FR

Salsa

Portions : **4**
Préparation : **10 min.**

- 2 tomates moyennes (pas trop mûres, tendres au toucher)
- ½ oignon
- 1 piment jalapeno, épépiné et la tige retirée
- Jus d'une lime
- 25 g (½ tasse) de coriandre hachée
- Sel et poivre, au goût

1. Couper les tomates, l'oignon et le piment jalapeno en morceaux suffisamment petits pour être placés dans le panier de l'accessoire MultiChopper, soit des morceaux d'environ 2 x 2 cm (¾ x ¾ po).
2. Hacher les tomates, l'oignon et le piment jalapeno dans le hachoir XL Chopper avec l'accessoire MultiChopper, en veillant à ne pas trop remplir le contenant.
3. Retirer le couvercle et le panier et incorporer le jus de lime, la coriandre, le sel et le poivre en remuant.
4. Couvrir et réfrigérer au moins 30 minutes avant de servir, pour laisser les saveurs se marier.

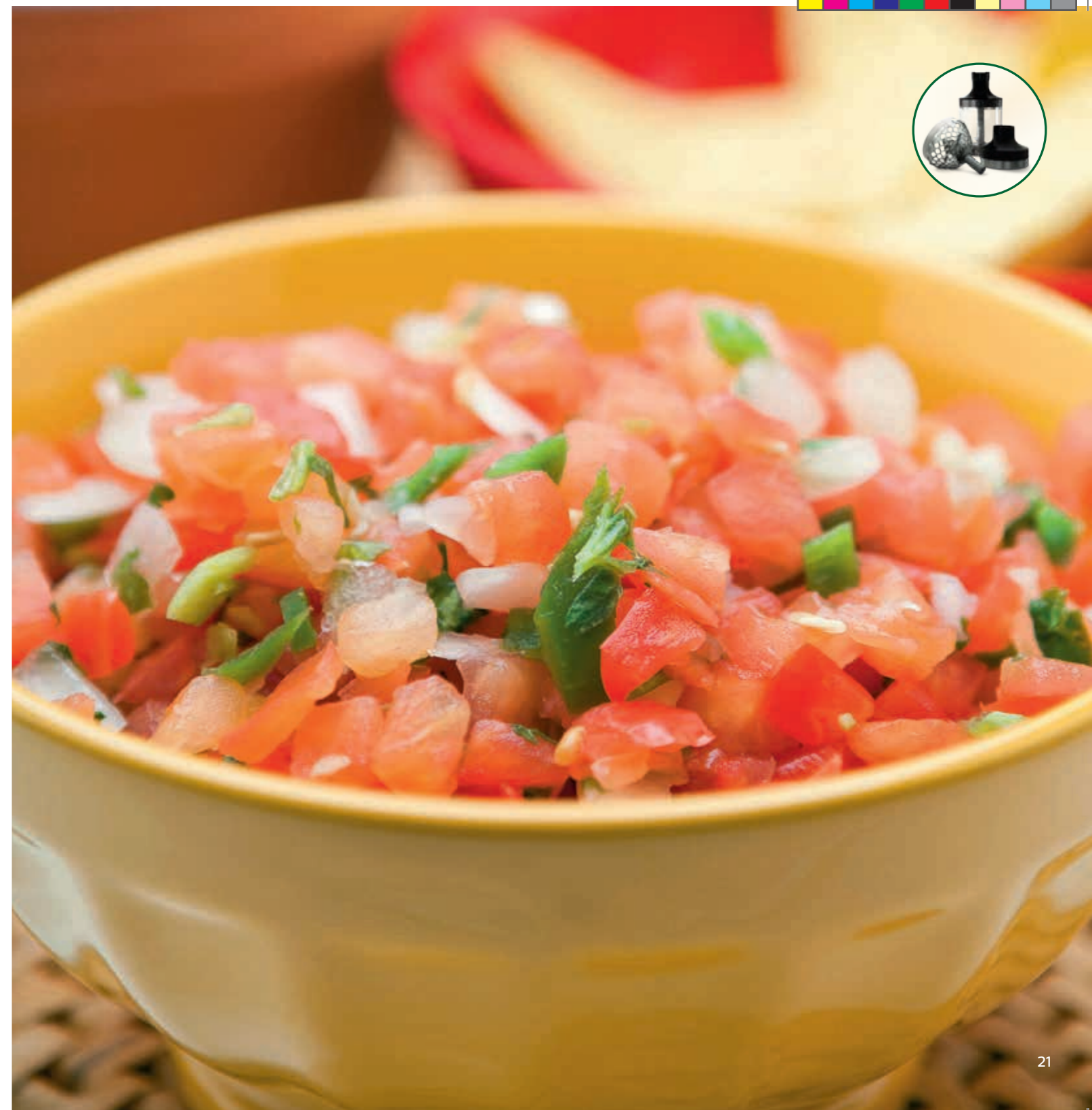
ES

Salsa

Tamaño de la porción: **4**
Tiempo de preparación: **10 min.**

- 2 tomates medianos (no demasiado maduros, suaves al tacto)
- ½ cebolla
- 1 chile jalapeño, retire los tallos y las semillas
- Jugo de un limón
- 25 g (½ t) de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto

1. Corte los tomates, la cebolla y el jalapeño en trozos lo suficientemente pequeños para colocarlos en la cesta del accesorio MultiChopper, trozos de aproximadamente 2 x 2 cm (¾ x ¾ pulg.).
2. Procese los tomates, la cebolla y el jalapeño en el picador extragrande con el accesorio MultiChopper, asegúrese de no llenar en exceso la cesta.
3. Quite la tapa y la cesta, añada el jugo de limón, el cilantro, la sal y la pimienta.
4. Cubra y refrigere por lo menos 30 minutos antes de servir para permitir que los sabores se mezclen.



EN

Pumpkin and chorizo soup

Serving size: **4**
Preparation time: **30 min.**
Cooking time: **20 min.**

- 113 g (1/4 lb) Chorizo
- 450 g (15 oz) pumpkin
- 2 cloves garlic
- Toasted pumpkin seeds
- 1 carrot
- 1 medium onion
- 100 g (1/2 c) chickpeas (drained and rinsed)
- 1/2 red bell pepper, seeds removed
- 1 vegetable bouillon cube
- Water
- Heavy cream to garnish
- Fresh parsley to garnish

1. Peel the pumpkin and remove the seeds. Cut the pumpkin, carrot, onion and bell pepper into 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 in) pieces.
2. Crush the garlic.
3. Place the pumpkin, carrot, garlic, onion, bell pepper and bouillon cube in a pan and add cold water to cover.
4. Simmer until cooked through to fork tender.
5. Chop the chorizo into cubes and saute until cooked through.
6. Toast the left-over pumpkin seeds in a pan.
7. Puree the vegetables in the pan until smooth.
8. Add the chorizo and season the soup to taste.
9. Pour into soup bowls and top with toasted pumpkin seed, fresh parsley and a drop of heavy cream.

FR

Soupe à la citrouille et au chorizo

Portions : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **20 min.**

- 113 g (1/4 livre) de chorizo
- 450 g (15 oz) de citrouille
- 2 gousses d'ail
- Graines de citrouille grillées
- 1 carotte
- 1 oignon moyen
- 100 g (1/2 tasse) de pois chiches (égouttés et rincés)
- 1/2 poivron rouge, épépiné
- 1 cube de bouillon de légumes
- Eau
- Crème épaisse pour garnir
- Persil frais pour garnir

1. Éplucher la citrouille et retirer les graines. Couper la citrouille, la carotte, l'oignon et le poivron en morceaux de 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 po).
2. Écraser les gousses d'ail.
3. Placer la citrouille, la carotte, l'ail, l'oignon, le poivron et le cube de bouillon dans une casserole et ajouter de l'eau froide pour couvrir.
4. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes se défassent à la fourchette.
5. Hacher le chorizo en cubes et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
6. Griller les graines de citrouille dans une casserole.
7. Réduire les légumes en purée dans la casserole jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
8. Ajouter le chorizo et assaisonner la soupe au goût.
9. Verser dans des bols à soupe et garnir de graines de citrouille grillées, de persil frais et d'une goutte de crème épaisse.

ES

Sopa de calabaza y chorizo

Tamaño de la porción: **4**
Tiempo de preparación: **30 min.**
Tiempo de cocción: **20 min.**

- 113 g (1/4 libras) de chorizo
- 450 g (15 onzas) de calabaza
- 2 dientes de ajo
- Semillas de calabaza tostadas
- 1 zanahoria
- 1 cebolla mediana
- 100 g (1/2 t) de garbanzos (escurridos y enjuagados)
- 1/2 pimiento rojo, sin las semillas
- 1 cubo de caldo de vegetales
- Agua
- Crema espesa para decorar
- Perejil fresco para decorar

1. Pele la calabaza y retire las semillas. Corte la calabaza, la zanahoria, la cebolla y el pimiento en trozos de 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 pulg.).
2. Triture los ajos.
3. Coloque la calabaza, la zanahoria, el ajo, la cebolla, el pimiento y el cubo de caldo en una sartén y agregue agua fría hasta que cubra todo.
4. Cueza a fuego lento hasta que las verduras estén suaves.
5. Pique el chorizo en cubos y sofría hasta que esté cocido.
6. Tueste las semillas de calabaza restantes en una sartén.
7. Haga puré las verduras en la sartén hasta que quede suave.
8. Añada el chorizo y sazone la sopa al gusto.
9. Vierta en un tazón para sopa y esparza las semillas de calabaza tostadas, el perejil fresco y una gota de crema espesa.



**EN**

Mushroom soup

Serving size: **4**
 Preparation time: **30 min.**
 Cooking time: **20 min.**

- 500 mL (2 c) water
- 1 clove garlic
- 10 g (1 tbsp) butter
- Flour (1 tbsp)
- 250 mL (1 c) cream
- 500 g (1 lb) white button mushrooms, cleaned
- 1 cube beef bouillon
- 100 g (4 oz) pancetta, chopped
- 1 pinch ground nutmeg
- Fresh parsley

1. Make a roux by melting the butter in a saucepan over low heat. When butter is melted, add flour while whisking to combine. Continue whisking over medium low heat for a few minutes until roux becomes shiny and consistency of paste.
2. Once the roux becomes shiny, take it off the heat and let it cool.
3. Sweat the mushrooms in a pan with a little butter.
4. Add the cream, nutmeg and bouillon. Simmer over a low heat until heated through, approximately 5 minutes.
5. Pour the hot soup over the cooled roux and blend with the hand blender bar.
6. Fry the pancetta in a skillet and add to the soup.
7. Garnish with a drizzle of cream and some parsley.

Tip from The Philips Chef:

The nutmeg enhances the mushrooms and brings out a delicious, deep mushroom flavor.

FR

Soupe aux champignons

Portions : **4**
 Préparation : **30 min.**
 Cuisson : **20 min.**

- 500 ml (2 tasses) d'eau
- 1 gousse d'ail
- 10 g (1 c. à soupe) de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 250 ml (1 tasse) de crème
- 500 g (1 livre) de champignons blancs, nettoyés
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 100 g (4 oz) de pancetta, hachée
- 1 pincée de muscade moulue
- Persil frais

1. Préparer un roux en faisant fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine en fouettant. Continuer à fouetter quelques minutes à feu moyen-doux jusqu'à ce que le roux devienne luisant et ait la consistance d'une pâte.
2. Lorsque le roux devient luisant, le retirer du feu et le laisser refroidir.
3. Faire revenir les champignons dans une casserole avec un peu de beurre.
4. Ajouter la crème, la muscade et le bouillon. Laisser mijoter à feu doux environ 5 minutes, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
5. Verser la soupe chaude sur le roux refroidi et mélanger avec le bras mélangeur.
6. Frire la pancetta dans une poêle et l'ajouter à la soupe.
7. Garnir d'un filet de crème et d'un peu de persil.

Conseil du chef Philips :

La muscade permet de faire ressortir la délicieuse et riche saveur des champignons.

ES

Sopa de champiñones

Tamaño de la porción: **4**
 Tiempo de preparación: **30 min.**
 Tiempo de cocción: **20 min.**

- 500 ml (2 t) de agua
- 1 diente de ajo
- 10 g (1 cda.) de mantequilla
- Harina (1 cucharada)
- 250 ml (1 t) de crema
- 500 g (1 libra) de hongos blanco, limpios
- 1 cubo de caldo de carne
- 100 g (4 onza) de panceta picada
- 1 pizca de nuez moscada molida
- Perejil fresco

1. Prepare un roux derritiendo mantequilla en una sartén a fuego bajo. Cuando se derrita la mantequilla, agregue la harina y bata al mismo tiempo para mezclarlo. Siga mezclando a fuego medio durante unos minutos hasta que el roux se convierta en una pasta brillante y consistente.
2. Una vez que el roux se vuelva brillante, sáquelo del fuego y deje que se enfríe.
3. Sude los champiñones en una sartén con un poco de mantequilla.
4. Añada la crema, la nuez moscada y el caldo. Cocine a fuego lento hasta que se caliente, aproximadamente 5 minutos.
5. Vierta la sopa caliente sobre el roux frío y mezcle con la licuadora manual.
6. Fría la panceta en una sartén y agréguela a la sopa.
7. Decore con un chorrito de crema y unas hojas de perejil.

Sugerencia del chef de Philips:

La nuez moscada resalta los champiñones y extrae un sabor delicioso y profundo a champiñones.

EN

Mint chutney

Preparation time: **20 min.**

- 50 g (3 ½ tbsp.) yogurt
- 1 bunch of mint (leaves only)
- 20 leaves of fresh cilantro
- 1 green chili pepper
- 1 small onion
- 1 small piece of fresh ginger, peeled
- 1 garlic clove
- 1 tsp ground cumin
- 1 tsp masala powder
- Coarse black salt

1. Cut the pepper and onion into pieces small enough to be placed into the MultiChopper accessory basket.
2. Place the pepper into the multichopper accessory and chop into small pieces. Then repeat process for the onion, ginger and garlic clove. Transfer all chopped ingredients into the beaker.
3. Pick the mint and cilantro leaves from the stems and place the leaves in the XL chopper.
4. Blend finely and transfer mint cilantro mix to the beaker. Add all remaining ingredients to the beaker.
5. Blend through once more using the hand blender bar.
6. Season with the black salt, cover and refrigerate the chutney for at least 3 hours to blend flavors before serving.

FR

Chutney à la menthe

Préparation : **20 min.**

- 50 g (3 ½ c. à soupe) de yaourt
- 1 bouquet de menthe (feuilles seulement)
- 20 feuilles de coriandre fraîche
- 1 piment chili vert
- 1 petit oignon
- 1 petit morceau de gingembre frais, épluché
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de masalwa en poudre
- Gros sel noir

1. Couper le piment et l'oignon en morceaux suffisamment petits pour être placés dans le panier de l'accessoire MultiChopper.
2. Placer les morceaux de piment dans l'accessoire MultiChopper et les hacher en petits morceaux. Répéter l'opération pour l'oignon, le gingembre et la gousse d'ail. Transférer tous les ingrédients hachés dans le bol mélangeur.
3. Retirer les feuilles de menthe et de coriandre des tiges et les placer dans le hachoir XL Chopper.
4. Hacher finement le mélange de menthe et de coriandre et transférer le mélange dans le bol mélangeur. Ajouter le reste des ingrédients dans le bol mélangeur.
5. Mélanger une fois de plus en utilisant le bras mélangeur.
6. Assaisonner le chutney de sel noir, le couvrir et le réfrigérer durant au moins 3 heures pour laisser les saveurs se marier avant de le servir.

ES

Chutney a la menta

Tiempo de preparación: **20 min.**

- 50 g (3 ½ cdas.) de yoghurt
- 1 manojo de menta (solo las hojas)
- 20 hojas de cilantro fresco
- 1 pimiento guindilla verde
- 1 cebolla pequeña
- 1 trozo pequeño de jengibre fresco pelado
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de masala en polvo
- Sal de grano negra

1. Corte el pimiento y la cebolla en trozos suficientemente pequeños para que pueda ponerlos en la cesta del accesorio del MultiChopper.
2. Coloque el pimiento en el accesorio Multichopper y pique en trozos pequeños. Luego, repita el proceso con la cebolla, el jengibre y el diente de ajo. Coloque todos los ingredientes troceados en el vaso.
3. Seleccione las hojas de menta y cilantro de los tallos y póngalas en el picador extragrande.
4. Mezcla finamente y transfiera la mezcla de menta y el cilantro en el vaso. Agregue los demás ingredientes al vaso.
5. Vuelva a mezclar una vez más con la licuadora manual.
6. Sazone con sal negra. Tape y refrigere el chutney al menos durante 3 horas para que se mezclen los sabores antes de servir.





EN

Mashed potatoes

Serving size: **4**
Preparation time: **20 min.**

- 605 g (1 1/3 lb) (approximately 4 medium) Russet or Yukon Gold potatoes
- 1 tsp salt
- 2 tbsp butter
- 160 mL (2/3 c) milk

1. Peel potatoes and immediately submerge in a bowl of cold water, to keep them from turning brown while you are chopping them.
2. Cut the potatoes into 5 cm (2-in) cubes so they will cook evenly.
3. Add cut potatoes to a pot large enough to hold them and enough water to cover. Place the pot over high heat and bring to a boil.
4. Reduce heat to simmer, cover and cook 15-20 minutes or until potatoes are tender when pierced with a fork. When done remove from heat and drain immediately.
5. Allow potatoes to sit for a few minutes while excess water drains from the colander. Once fully drained add potatoes back to pot and process with the Potato Masher Accessory.
6. In a separate, small saucepan, heat butter and milk over low heat. Once melted and stirred, pour butter and milk mixture over potatoes and gently mix together until incorporated. Season with salt and pepper to taste.

FR

Purée de pommes de terre

Portions : **4**
Préparation : **20 min.**

- 605 g (1 1/3 livre) (environ 4 moyennes) pommes de terre Russet ou Yukon Gold
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à soupe de beurre
- 160 ml (2/3 tasse) de lait

1. Éplucher les pommes de terre et les immerger immédiatement dans un bol d'eau froide, pour éviter qu'elles ne brunissent pendant que vous les coupez en cubes.
2. Couper les pommes de terre en cube de 5 cm (2 po) afin qu'elles cuisent uniformément.
3. Ajouter les cubes de pommes de terre dans une casserole suffisamment grande pour les contenir et avec assez d'eau pour les couvrir. Chauffer la casserole à feu vif et amener à ébullition.
4. Réduire le feu et laisser mijoter, couvrir et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres lorsqu'on les pique avec une fourchette. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les retirer du feu et les égoutter immédiatement.
5. Laisser les pommes de terre reposer quelques minutes en laissant l'excédent d'eau s'égoutter de la passoire. Une fois les pommes de terre bien égouttées, les remettre dans la casserole et les réduire en purée avec l'accessoire à purée.
6. Dans une autre petite casserole, chauffer le beurre et le lait à feu doux. Une fois le beurre fondu et bien mélangé, verser le mélange de beurre et de lait sur les pommes de terre et mélanger délicatement jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Assaisonner de sel et de poivre, au goût.

ES

Puré de papas

Tamaño de la porción: **4**
Tiempo de preparación: **20 min.**

- 605 g (1 1/3 libra) (aproximadamente 4 medianas) de papas russet o yukon gold
- 1 cdta. de sal
- 2 cdas. de mantequilla
- 160 ml (2/3 t) de leche

1. Pele las papas y sumérgalas de inmediato en un recipiente de agua fría para impedir que se oscurezcan mientras las pica.
2. Corte las papas en cubos de 5 cm (2 pulg.) para que se cuezan de manera uniforme.
3. Agregue las papas cortadas a una olla lo suficientemente grande para que quepan y con suficiente agua para que las cubra. Ponga la olla a fuego alto y deje hervir.
4. Baje el fuego para que hierva a fuego lento, tape y cocine entre 15 y 20 minutos o hasta que las papas estén blandas al clavarles un tenedor. Cuando estén listas, retire del fuego y vacíe inmediatamente.
5. Deje que las papas se asienten por unos minutos mientras se drena el exceso de agua con un colador. Una vez que estén completamente drenadas, devuelva las papas a la olla y procéselas con el accesorio molidor de papas.
6. Aparte, en una cacerola pequeña, caliente la mantequilla y la leche a fuego lento. Una que se derrita la mantequilla y se mezcle con la leche, vierta la mezcla sobre las papas y mezcle suavemente hasta que se incorpore. Sazone con sal y pimienta al gusto.

EN

Malaysian potato fritters

Serving size: **4**
Preparation time: **45 min.**
Cooking time: **25 min.**

- 4 medium potatoes (400 g), peeled and cut into small pieces
- Canola oil
- 100 g (4 oz) cooked chicken
- 1 tbsp chopped fried shallots
- 1 tbsp fresh chopped parsley
- 1–2 tsp salt, or to taste
- White pepper
- 1 egg, beaten

1. Boil the potatoes until just fork tender.
2. Use the potato masher accessory to puree the potatoes with the hand blender. Cut the chicken into small pieces.
3. Place the pureed potatoes into a mixing bowl, mix in the cooked chicken and fried shallots, chopped parsley, salt and pepper and mix well. Form into flat patties.
4. Fry over low heat in canola oil until golden brown.

FR

Beignets de pommes de terre à la malaisienne

Portions : **4**
Préparation : **45 min.**
Cuisson : **25 min.**

- 4 pommes de terre moyennes (400 g), épluchées et coupées en petits morceaux
- Huile de canola
- 100 g (4 oz) de poulet cuit
- 1 c. à soupe d'échalotes frites hachées
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 1 à 2 c à thé de sel, ou au goût
- Poivre blanc
- 1 œuf, battu

1. Faire bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles commencent à se défaire à la fourchette.
2. Utiliser l'accessoire à purée pour réduire en purée les pommes de terre avec le mélangeur à main. Couper le poulet en petits morceaux.
3. Placer les pommes de terre en purée dans un bol, incorporer le poulet cuit, les échalotes frites, le persil haché, le sel et le poivre et bien mélanger. Former des galettes plates.
4. Frire à feu doux dans de l'huile de canola jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

ES

Buñuelos de papas estilo Malasia

Tamaño de la porción: **4**
Tiempo de preparación: **45 min.**
Tiempo de cocción: **25 min.**

- 4 papas medianas (400 g), peladas y cortadas en trozos pequeños
- Aceite de canola
- 100 g (4 onzas) de pollo cocido
- 1 cucharada de chalotes fritos y picados
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1- 2 cucharaditas de sal o al gusto
- Pimienta blanca
- 1 huevo batido

1. Cueza las papas hasta que estén tiernas.
2. Utilice el accesorio molidor de papas para hacerlas puré con la licuadora manual. Corte el pollo en trozos pequeños.
3. Coloque las papas hechas puré en un tazón para mezclar, mezcle el pollo cocido y los chalotes fritos, el perejil picado, la sal y la pimienta y mezcle bien. Forme tortitas planas.
4. Fría a fuego lento en aceite de canola hasta que se doren.





EN

Honey and lemon roasted chicken

Serving size: **3-4**
Preparation time: **60 min.**
Cooking time: **90 min.**

- 1 chicken (approx. 1.5 kg / 3.3 lb)

Stuffing:

- 2 tbsp olive oil
- 2 red onions peeled
- 1 green zucchini
- 1 yellow zucchini
- 1 sweet apple
- 2 apricots
- 2 cloves garlic, finely chopped
- Fresh thyme, chopped
- Freshly ground Himalayan salt, pepper to taste

Marinade:

- 200 g (7 oz) honey
- Juice of 1 large lemon
- 2 tbsp olive oil
- Salt and freshly ground pepper

1. Cut the vegetables for stuffing into pieces small enough to be placed into the MultiChopper.
2. Using the XL Chopper with MultiChopper accessory, chop each of the stuffing ingredients into small pieces. Transfer into a bowl and combine with 2 tbsp of olive oil. Season with salt and pepper.
3. Just prior to roasting, lightly fill the chicken cavity with stuffing, do not pack too tightly. Any leftover stuffing can be baked in a 330° F (170° C) oven in a lightly greased casserole dish for 30 min.

4. Preheat oven to 450° F (230° C). Place the chicken in the preheated oven and roast for 10 min.
5. In a pan, warm the honey with lemon juice over low/medium heat and season with salt and pepper.
6. Reduce oven temp to 350° F (175° C). Brush chicken with the honey lemon marinade and return to oven to roast an additional 90 minutes or 20 min per pound.
7. Every 30 minutes, brush the chicken with the honey marinade until all of the marinade has been used.
8. The chicken should be cooked through after approx. 90 minutes.
9. Garnish with finely chopped parsley.

Tip: The core temperature of the chicken should be 170° F (77° C) in the breast meat, 185° F (85° C) in the thigh meat if you are using a meat thermometer. A stuffed chicken may take longer to cook. If you do not have a thermometer, the chicken is cooked when the juices from the chicken run clear without any traces of pink.

FR

Poulet rôti au miel et au citron

Portions : **3-4**
Préparation : **60 min.**
Cuisson : **90 min.**

- 1 poulet (environ 1,5 kg / 3,3 livres)

Farce :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons rouges épluchés
- 1 courgette verte
- 1 courgette jaune
- 1 pomme douce
- 2 abricots
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- Thym frais, haché
- Sel himalayen et poivre fraîchement moulu, au goût

Marinade:

- 200 g (7 oz) de miel
- Jus d'un gros citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre fraîchement moulu

1. Couper les légumes de la farce en morceaux suffisamment petits pour être placés dans le panier de l'accessoire MultiChopper.
2. En utilisant le hachoir XL Chopper et l'accessoire MultiChopper, hacher en petits morceaux chacun des ingrédients de la farce. Transférer les légumes dans un bol et mélanger avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Avant de rôti le poulet, le farcir délicatement avec la farce, sans trop tasser. Les restes de farce peuvent être cuits au four à 330° F (170° C) durant 30 minutes dans un plat allant au four légèrement huilé.

4. Préchauffer le four à 450° F (230° C). Placer le poulet dans le four préchauffé et le rôti 10 minutes.
5. Dans une casserole, faire chauffer le miel et le jus de citron à feu moyen-doux et assaisonner de sel et de poivre.
6. Réduire le feu du four à 350° F (175° C). Badigeonner le poulet avec la marinade au miel et au citron et le remettre au four pour le laisser rôti 90 minutes de plus ou 20 minutes par livre.
7. Toutes les 30 minutes, badigeonner le poulet avec la marinade au miel jusqu'à ce qu'il ne reste plus de marinade.
8. Le poulet devrait être bien cuit après environ 90 minutes de cuisson.
9. Garnir de persil finement haché.

Conseil : La température centrale du poulet devrait être de 170° F (77° C) au niveau de la poitrine et de 185° F (85° C) au niveau de la cuisse lorsque prise avec un thermomètre à viande. Un poulet farci peut prendre plus de temps à cuire. Si vous n'avez pas de thermomètre, le poulet est cuit lorsque le jus qui s'échappe du poulet est clair et que le poulet n'est plus rosé.

ES

Pollo asado con miel y limón

Tamaño de la porción: **3-4**
Tiempo de preparación: **60 min.**
Tiempo de cocción: **90 min.**

- 1 pollo (aproximadamente 1,5 kg/3,3 libras)

Relleno:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas rojas peladas
- 1 calabacín verde
- 1 manzana dulce
- 2 albaricoques
- 2 dientes de ajo finamente picado
- Tomillo fresco picado
- Sal del Himalaya recién molida y pimienta al gusto

Adobo:

- 200 g (7 onzas) de miel
- El jugo de un limón grande
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molidas

1. Corte las verduras para el relleno en trozos lo suficientemente pequeños para colocarlos en la cesta del accesorio MultiChopper.
2. Use el picador extragrande con el accesorio MultiChopper para cortar cada uno de los ingredientes del relleno en trozos pequeños. Transfiera a un tazón y combine con 2 cucharadas de aceite de oliva. Sazone con sal y pimienta.
3. Justo antes de que se tueste, rellene un poco la cavidad del pollo con el relleno, no apriete demasiado. Puede hornear cualquier sobrante del relleno

- en un horno a 170° C (330° F) en una cazuela ligeramente engrasada durante 30 minutos.
4. Precaliente el horno a 230° C (450° F). Coloque el pollo en el horno precalentado y ase durante 10 minutos.
 5. En una cacerola, caliente la miel con el jugo de limón a fuego bajo o medio y sazone con sal y pimienta.
 6. Reduzca la temperatura del horno a 175° C (350° F). Con una brocha, esparza el adobo de miel con limón y devuelva al horno para asar otros 90 minutos o 20 minutos por cada libra.
 7. Cada 30 minutos, marine el pollo con la miel con limón hasta que se haya utilizado todo el adobo.
 8. El pollo debe estar cocido después de aproximadamente 90 minutos.
 9. Decore con perejil finamente picado.

Sugerencia: La temperatura del centro del pollo debe ser de 77° C (170° F) en la carne de pechuga y de 85° C (185° F) en la carne del muslo, si utiliza un termómetro de carne. Un pollo relleno puede tardar más en cocinarse. Si no tiene un termómetro, el pollo está cocinado cuando los jugos del pollo se tornan claros y sin trazos rosados.

EN

Cream puff

Serving size: **10**
 Preparation time: **25 min.**
 Cooking time: **25 min.**

Cream puff

- 100g (1 c) flour
- 100g (1/2 c) butter
- 200g (3/4 c) water
- 200g (4 large) eggs
- 1/4 tsp of salt

Filling

- 1 package instant vanilla pudding mix
- 240mL (1 c) milk
- 240mL (1 c) heavy cream

1. Combine package of instant vanilla pudding mix with 240mL (1 c) cold milk in a bowl. Beat together with double mixer accessory for 2 minutes. Cover and refrigerate to set for at least 5 min.
2. Whip the heavy cream using the whisk or double mixer accessory. Fold the whipped cream into the pudding mixture. Cover and refrigerate.
3. In a large pot, bring water and butter to a rolling boil. Over medium heat, stir in flour and salt. Stir vigorously until dough forms a ball in center of pan. Transfer the dough to a large mixing bowl and let stand 5 minutes. Using the double mixer accessory, beat in the eggs one at a time, mixing well after each addition. Drop by tablespoonful, 5 cm/2 in apart, onto an ungreased baking sheet.
4. Bake for 25 minutes at 425 °F (218° C) until golden brown. Centers should be dry.
5. When the cream puffs are cool, either split and fill them with the pudding mixture, or use a pastry bag to pipe the pudding into the puffs.

FR

Choux à la crème

Portions : **10**
 Préparation : **25 min.**
 Cuisson : **25 min.**

Choux à la crème

- 100 g (1 tasse) de farine
- 100 g (1/2 tasse) de beurre
- 200 g (3/4 tasse) d'eau
- 200 g (4 gros) œufs
- 1/4 c. à thé de sel

Farce

- 1 emballage de mélange de pudding instantané à la vanille
- 240 ml (1 tasse) de lait
- 240 ml (1 tasse) de crème épaisse

1. Mélanger dans un bol le contenu de l'emballage de pudding instantané à la vanille avec 240 ml (1 tasse) de lait froid. Battre le mélange 2 minutes avec l'accessoire du batteur double. Couvrir et réfrigérer au moins 5 minutes pour laisser le mélange prendre.
2. Battre la crème épaisse en utilisant le fouet ou l'accessoire du batteur double. Incorporer la crème fouettée dans le mélange de pudding. Couvrir et réfrigérer.
3. Dans une grande casserole, amener l'eau et le beurre à vive ébullition. À feu moyen, incorporer la farine et le sel. Mélanger vigoureusement jusqu'à ce que la pâte forme une boule au centre de la casserole. Transférer la pâte dans un grand bol et la laisser reposer 5 minutes. En battant avec l'accessoire à batteur double, incorporer les œufs un à la fois, en mélangeant bien après chaque ajout. Verser des portions de pâte d'une cuillère à soupe sur une plaque de cuisson non huilée, à 5 cm (2 po) les unes des autres.
4. Cuire au four 25 minutes à 425 °F (218° C) jusqu'à ce que les choux soient brun doré. Les centres devraient être secs.
5. Lorsque les choux à la crème ont refroidi, les fendre pour les garnir du mélange de pudding ou encore utiliser une poche à douille pour les garnir du mélange de pudding.

ES

Profiteroles

Tamaño de la porción: **10**
 Tiempo de preparación: **25 min.**
 Tiempo de cocción: **25 min.**

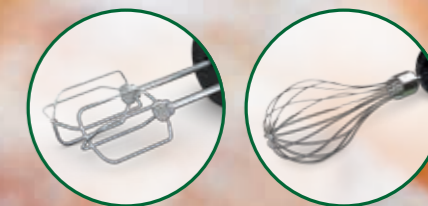
Profiteroles

- 100 g (1 t) de harina
- 100 g (1/2 t) de mantequilla
- 200 g (3/4 t) de agua
- 200 g de huevo (4 piezas grandes)
- 1/4 de cdta. de sal

Relleno

- 1 paquete de mezcla instantánea de flan de vainilla
- 240 ml (1 t) de leche
- 240 ml (1 t) de crema espesa

1. Mezcle el paquete instantáneo de flan de vainilla con 240 ml (1 t) de leche fría en un tazón. Bata con el accesorio mezclador doble durante 2 minutos. Tape y refrigere para que se asiente durante al menos 5 minutos.
2. Bata la crema espesa con la batidora o el accesorio mezclador doble. Envuelva la crema batida con la mezcla de flan. Tape y refrigere.
3. En una olla grande, lleve el agua y la mantequilla hasta el punto de ebullición. A fuego medio, añada la harina y la sal. Agite vigorosamente hasta que la masa forme una bola en el centro de la sartén. Transfiera la masa en un tazón grande y deje reposar por 5 minutos. Con el accesorio mezclador doble, bata los huevos de uno en uno y mezcle perfectamente una vez que lo añada. Ponga gotas hechas con una cuchara de 5 cm/2 pulg. aparte, en una bandeja para hornear sin engrasar.
4. Hornee durante 25 minutos a 218 °C (425 °F) hasta que se doren. El centro debe estar seco.
5. Cuando se enfríen los profiteroles, pártalos y rellénelos con la mezcla de flan o use una manga pastelera para rellenar con el flan los profiteroles.





EN

Green ginger peach smoothie

- 100g (1 c) lightly packed baby spinach
- 1 tsp grated peeled fresh ginger
- 450 g (2 c) frozen sliced peaches
- 2 tsp honey
- 300 mL (1 1/4 c) water

Place ingredients in beaker.
Blend using the blender bar.
Enjoy!

Peanut butter, banana and flax smoothie

- 120 mL (1/2 c) vanilla unsweetened almond milk
- 125 g (3/4 c) low-fat vanilla yogurt
- 2 tbsp ground flaxseed
- 1 tbsp creamy peanut butter
- 1 tsp honey
- 1 ripe banana, sliced

Place ingredients in beaker.
Blend using the blender bar.
Enjoy!

Blueberry smoothie

- 1 frozen banana, sliced
- 120 mL (1/2 c) milk
- 250g (1 c) low-fat vanilla yogurt
- 1 1/2 tsp ground flax seed
- 1 1/2 tsp honey
- 65 g (2/3 c) frozen blueberries

Place ingredients in beaker.
Blend using the blender bar.
Enjoy!

Fruit and oat smoothie

- 166 g (1 c) sliced strawberries
- 1 sliced banana
- 120 mL (1/2 c) unsweetened almond milk
- 48 g (1/2 c) old-fashioned oats
- 190 g (3/4 c) low-fat vanilla yogurt
- 1 tsp maple syrup

Place ingredients in beaker.
Blend using the blender bar.
Enjoy!

Smoothie vert au gingembre et aux pêches

- 100 g (1 tasse) de bébés épinards légèrement tassés
- 1 tasses à thé de gingembre frais épluché et râpé
- 450 g (2 tasses) de pêches tranchées congelées
- 2 tasse à thé de miel
- 300 ml (1 1/4 tasses) d'eau

Placer les ingrédients dans le bol mélangeur. Mélanger en utilisant le bras mélangeur. Dégustez!

Smoothie au beurre d'arachide, à la banane et aux graines de lin

- 120 ml (1/2 tasse) de lait d'amandes non sucré, à la vanille
- 125 g (3/4 tasse) de yaourt à la vanille, faible en gras
- 2 c. à soupe de graines de lin moulues
- 1 c. à soupe de beurre d'arachide crémeux
- 1 c. à thé de miel
- 1 banane mûre, coupée en tranches

Placer les ingrédients dans le bol mélangeur. Mélanger en utilisant le bras mélangeur. Dégustez!

Smoothie aux bleuets

- 1 banane congelée, coupée en tranches
- 120 ml (1/2 tasse) de lait
- 250 g (1 tasse) de yaourt à la vanille faible en gras
- 1 1/2 c. à thé de graines de lin moulues
- 1 1/2 c. à thé de miel
- 65 g (2/3 tasse) de bleuets congelés

Placer les ingrédients dans le bol mélangeur. Mélanger en utilisant le bras mélangeur. Dégustez!

Smoothie aux fruits et à l'avoine

- 166 g (1 tasse) de fraises coupées en tranches
- 1 banane mûre
- 120 ml (1/2 tasse) de lait d'amandes non sucré
- 48 g (1/2 tasse) de flocons d'avoine à l'ancienne
- 190 g (3/4 tasse) de yaourt à la vanille faible en gras
- 1 c. à thé de sirop d'érable

Placer les ingrédients dans le bol mélangeur. Mélanger en utilisant le bras mélangeur. Dégustez!

Batido verde de jengibre y durazno

- 100 g (1 t) de espinaca tierna y fresca ligeramente compacta
- 1 cucharadita de jengibre fresco pelado y rallado
- 450 g (2 t) de duraznos congelados rebanados
- 2 cdtas. de miel
- 300 ml (1 1/4 t) de agua

Coloque los ingredientes en el vaso. Mezcle con el brazo de la batidora. ¡Disfrútelo!

Batido de plátano, mantequilla de cacahuete y linaza

- 120 ml (1/2 t) de leche de almendras sin endulzar, sabor vainilla
- 125 g (1/2 t) de yoghurt de vainilla bajo en grasas
- 2 cucharadas de semillas de linaza molidas
- 1 cucharada de mantequilla de cacahuete cremosa
- 1 cda. de miel
- 1 plátano maduro en rebanadas

Coloque los ingredientes en el vaso. Mezcle con el brazo de la batidora. ¡Disfrútelo!

Batido de arándanos

- 1 plátano congelado en rodajas
- 120 ml (1/2 t) de leche
- 250 g (1 t) de yoghurt de vainilla bajo en grasa
- 1 1/2 cucharaditas de semillas de linaza molidas
- 1 1/2 cdtas. de miel
- 65 g (2/3 t) de arándanos congelados

Coloque los ingredientes en el vaso. Mezcle con el brazo de la batidora. ¡Disfrútelo!

Batido de avena con frutas

- 166 g (1 t) de fresas en rebanadas
- 1 plátano en rebanadas
- 120 ml (1/2 t) de leche de almendras sin endulzar
- 48 g (1/2 t) de avena tradicional
- 190 g (1/2 t) de yoghurt de vainilla bajo en grasas
- 1 cucharada de jarabe de arce

Coloque los ingredientes en el vaso. Mezcle con el brazo de la batidora. ¡Disfrútelo!

EN

Abbreviations

This book uses the following abbreviations:

kg	kilogram
g	gram
L	liter
mL	milliliter
dL	deciliter
cL	centiliter
tbsp	tablespoon
tsp	teaspoon
c	cup
qt	quart
oz	ounce
fl oz	fluid ounce
lb	pound
mm	millimeter
cm	centimeter
in	inch
min	minutes
hr	hour
hrs	hours
F	Fahrenheit
C	Celsius
approx.	approximately

FR

Les abréviations

Ce livret utilise les abréviations suivantes :

kg	kilogramme(s)
g	gramme(s)
l	litre(s)
ml	millilitre(s)
dl	décilitre(s)
cl	centilitre(s)
c. à soupe	cuillère(s) à soupe
c. à thé	cuillère(s) à thé
t	tasse(s)
pte	pinte(s)
oz	once(s)
oz liq	once liquide
lb	livre(s)
mm	millimètre(s)
cm	centimètre(s)
po	pouce(s)
min	minute(s)
h	heure(s)
F	Fahrenheit
C	Celsius
env.	environ

ES

Abreviaciones

Este libro utiliza las siguientes abreviaciones:

kg	kilogramo
g	gramo
l	litro
ml	mililitro
dl	decilitro
cl	centilitro
cda.	cucharada
cdta.	cucharadita
t	taza
ct	cuarto
oz	onza
oz fl	onza líquida
lb	libra
mm	milímetro
cm	centímetros
pulg	pulgada
min	minutos
h	hora
hrs	horas
F	Fahrenheit
C	Celsius
aprox.	Aproximadamente

**EN**

US only: Manufactured for: Philips Consumer Lifestyle a division of Philips Electronics North America Corporation; P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only: Canada: Philips Electronics Ltd. 281 Hillmount Road, Markham, ON L6C 2S3

For assistance visit our website at: www.philips.com/support or in U.S. and Canada only call: 1-866-309-8817

PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.

© Copyright 2016. All rights reserved. No parts of this book may be reproduced, stored in a database of retrieval system, or published, in any form or in any way, electronically, mechanically, by print, photo print, microfilm or any other means without prior written permission from the publishers.

FR

États-Unis seulement fabriqué pour: Philips Consumer Lifestyle Une division de Philips Electronics North America Corporation P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada seulement: Canada: Philips Électronique Ltée 281 Hillmount Road, Markham, ON L6C 2S3

Pour obtenir de l'aide, visitez notre site web: www.philips.com/support ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

PHILIPS et le blason Philips sont des marques de commerce déposées de Koninklijke Philips N.V.

© Copyright 2016. Tous droits réservés. Ce livre ne peut pas, en tout ou en partie, être reproduit, stocké dans la base de données d'un système d'extraction ou publié, sous quelque forme ou de quelque façon que ce soit, sur un support électronique, mécanique, papier, photographique ou sur microfilm ou par tout autre moyen sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.

ES

Sólo en los Estados Unidos fabricado por: Philips Consumer Lifestyle; una división de Philips Electronics North America Corporation; P.O. Casilla 10313, Stamford, CT 06904

Sólo en Canadá fabricado para: Philips Electronics Ltd 281 Hillmount Road, Markham, ON L6C2S3

Para solicitar asistencia, comuníquese al: Colombia: 01-800-700-7445, Costa Rica: 0800-507-7445, República Dominicana: 1-800-751-2673, Ecuador: 1-800-10-1045, El Salvador: 800-6024, Guatemala: 1-800-299-0007, Honduras: 8002-791-9273, México: 01800504 6200, Nicaragua: 1-800-507-0018, Panamá: 800-8300

PHILIPS y el Sello Philips son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V.

© Copyright 2016. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este libro se puede reproducir, almacenar en una base de datos de un sistema de recuperación o publicar, en cualquier formato o de cualquier manera, por vía electrónica, mecánica, en una impresión, fotografía, microfilm o cualquier otro medio sin obtener un permiso por escrito de los editores.

Document order number: 3000 000 9016.1 A