

Cuisinart®

INSTRUÇÕES E RECEITAS



Fondue Elétrico

CFO-50CB

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste aparelho, leia com atenção o manual antes de usar o aparelho.

INTRODUÇÃO

Suas festas serão um sucesso com o elegante aparelho de fondue elétrico Cuisinart® em aço inoxidável escovado! A panela anti-adherente com capacidade para ¼ litro acomoda facilmente suas receitas de fondue de chocolate, queijo ou caldo. Chame a família ou os amigos para relaxar saboreando suas receitas favoritas de fondue e desfrute da facilidade de lavar o aparelho na máquina lava-louça.

ÍNDICE

Informações Importantes	2
Preparação da Panela de Fondue	3
Instruções de Uso.	3
Funções Especiais	4
Limpeza e Manutenção.....	5
Temperaturas Sugeridas para os Fondues. .	5
Como Preparar e Servir Fondues.....	5
Dicas e Sugestões	6
Receitas.....	7
Garantia	15

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quando usar aparelhos elétricos, tomar sempre precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções antes de usar.
2. Não toque em superfícies quentes. Use as alças ou botões.
3. Use sempre protetores ao manusear a panela quente.
4. Não mergulhar o controle de temperatura ou o fio elétrico em água ou outros líquidos.
5. Exercer supervisão quando aparelhos elétricos forem usados perto de crianças.
6. Desconectar da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpar. Esperar esfriar antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar.
7. Não operar aparelhos elétricos se o fio ou a tomada estiver danificado, depois do aparelho apresentar mal funcionamento ou

se ele estiver danificado. Levar o aparelho a uma oficina autorizada Cuisinart para ser examinado, consertado ou passar por ajustes.

8. A Cuisinart não recomenda o uso de acessórios ou adaptações, pois isso pode causar ferimentos.
9. Não usar em ambientes externos.
10. Não deixar o fio pendurado sobre a extremidade da mesa e nem tocar superfícies quentes.
11. Não colocar sobre ou perto de queimador quente a gás ou elétrico e nem sobre o forno quente.
12. Tomar muito cuidado ao mover a panela de fondue com líquidos quentes dentro.
13. Sempre desconectar primeiro o plugue do aparelho e em seguida tirar a tomada da parede. Para desconectar, girar o controle até Off e tirar o plugue da tomada da parede.
14. Só usar o aparelho para a finalidade para a qual ele foi projetado.
15. Certifique-se que as alças estão firmes e adequadamente afixadas ao recipiente.
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO.
16. Usar o aparelho apenas sobre superfícies resistentes a calor.
17. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
18. A entrada do aparelho deve estar seca antes que o aparelho seja usado novamente. Usar apenas com o conector apropriado.
19. Usar apenas com o conector apropriado, fornecido com o produto. Ele não foi projetado para ser operado por qualquer tipo de controle remoto ou timer.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE O FIO ELÉTRICO

Não mergulhar o fio ou o controle de temperatura em água ou outro líquido.

Não afixar pinos ou outros objetos pontudos nos orifícios do conjunto de fio.

Este aparelho não contém peças internas que requeiram manuseio do usuário. O controle de temperatura não precisa ser lubrificado. Não tente executar serviços no aparelho. É fornecido fio curto para reduzir o risco que ele enrosque ou seja pisado.

Pode-se usar extensão com cuidado. No entanto, a potência nominal da extensão deve ser pelo menos igual à do aparelho. O fio da extensão não deve ficar pendurado sobre a extremidade do balcão ou mesa, onde poderia ser puxado por crianças ou animais ou onde pessoas poderiam tropeçar sobre ele.

PREPARAÇÃO DA PANELA DE FONDUE

Lavar a panela, o anel e os garfos de fondue em água quente com detergente.

Enxaguar e secar bem.

CUIDADO: Não lavar nem mergulhar o controle de temperatura ou o fio.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, ativar a superfície anti-adherente passando um pouco de óleo vegetal sobre a superfície de cozimento. Aquecer sem cobrir no ajuste 4 por cerca de 5 min. Desligar e deixar esfriar completamente. Esfregar papel toalha para tirar o excesso de óleo.

INSTRUÇÕES DE USO

Colocar o aparelho de fondue sobre uma superfície plana, seca e resistente ao calor.

Ajustar o controle de temperatura na posição Off e conectar o controle no receptáculo apropriado do recipiente de fondue.



O fio deve estar afixado ao soquete.

Conectar o fio a uma tomada AC 127 V ou 220 V, de acordo com a voltagem do seu aparelho. Este produto NÃO É BIVOLT, certifique-se da voltagem antes de conectá-lo à tomada.

Girar o dial de controle de temperatura até a temperatura desejada. A luz indicadora acende e apaga ao atingir a temperatura selecionada. Durante o cozimento, a luz acenderá e apagará indicando que a temperatura está sendo regulada.

Use os garfos de fondue para espantar alimentos. Cuidado para não arranhar a superfície anti-adherente colocando garfos na panela de fondue.

NOTA: Para misturar ingredientes na panela de fondue, usar utensílios de plástico, nylon ou madeira, para não danificar a superfície anti-adherente.

Após preparar ou servir, girar o dial de controle de temperatura até Off. Desconectar o fio da tomada da parede. Depois que o recipiente esfriar, tirar o controle de temperatura.

Colocar a panela de fondue sobre uma superfície seca resistente ao calor. Afixar o controle de temperatura ao receptáculo apropriado.

Depois que a panela de fondue esfriar, girar o dial de temperatura até Off. Esperar a panela de fondue e o anel esfriar completamente antes de mover ou limpar.

AVISO: DESCONECTAR SEMPRE A TOMADA PARA DESLIGAR O APARELHO DE FONDUE. Use apenas o controle de temperatura que acompanha o aparelho. O uso de outro controle pode causar incêndio, choque ou ferimentos.

CUIDADO: O controle de temperatura não deve ser desconectado durante a operação. Se isto acontecer, retire-o imediatamente da tomada. Reconecte o controle à panela e então novamente à tomada.

ATENÇÃO: Posicione a tampa de tal forma que o vapor não seja direcionado para o seu pegador.

FUNÇÕES ESPECIAIS

1. Garfos de fondue

Oito garfos individuais de fondue

2. Tampa de vidro

3. Anel de fondue

4. Panela de fondue

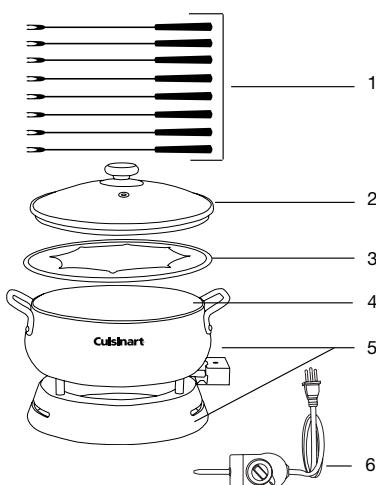
Panela de aço inoxidável com capacidade de $\frac{3}{4}$ l e interior anti-aderece

5. Alojamento e base em aço inoxidável escovado

6. Controle de temperatura ajustável

7. Sem BPA (não mostrado)

Todos os materiais que entram em contato com alimentos não contêm BPA.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO: DESLIGAR SEMPRE O CONTROLE DE TEMPERATURA [OFF]; EM SEGUIDA, DESCONECTAR O PLUGUE DA TOMADA DA PAREDE.

CUIDADO: Não mergulhar o fio ou o controle de temperatura em água ou qualquer outro líquido.

Não afixar pinos ou objetos pontudos nos orifícios do fio.

Girar o dial do controle de temperatura até Off. Depois que a panela de fondue esfriar, desconectar o fio da tomada. Tirar a o controle de temperatura e o fio antes de limpar. Não colocar água fria enquanto a panela estiver quente.

CUIDADO: Não mergulhar o controle de temperatura ou o fio em água ou outros líquidos. Passar um pano úmido e secar.

Lavar bem a panela e o anel de fondue em água e detergente ou na máquina lava-louça. Enxaguar e secar bem. Para remover manchas mais resistentes, usar limpador não abrasivo e esponja de limpeza que não seja de metal.

CUIDADO: Não usar esponjas de metal nem pós abrasivos.

Lavar os garfos de fondue em água quente e detergente ou na máquina lava-louça. Enxaguar e secar bem.

Com o tempo, a superfície anti-aderece pode perder a cor. Isso é normal e não altera seriamente as propriedades anti-aderecentes; para evitar essa descoloração, usar limpador próprio para acabamentos anti-aderecentes. Despejar o limpador na panela, ferver por 1 min. e deixar esfriar; enxaguar em água limpa.

NOTA: Reativar a superfície anti-aderece antes de usar novamente.

TEMPERATURAS SUGERIDAS PARA FONDUE

Os ajustes de temperatura dados abaixo são sugestões e podem ser ajustados para mais ou menos de acordo com a temperatura inicial dos ingredientes e da quantidade e temperatura inicial dos alimentos mergulhados ou cozidos.

COMO PREPARAR E SERVIR FONDUE

Fondue de Chocolate

Aquecer o creme/líquido até que ele atinja uma fervura lenta no ajuste 4½–5. Reduzir a temperatura até o ajuste 3½–4 para adicionar o chocolate gradualmente ao líquido fervendo. Manter o fondue de chocolate no ajuste 3 para servir.

Fondue de Queijo

Fritar cebolas e outros vegetais aromáticos picados finos no ajuste 5½–6. Aumentar a temperatura até o ajuste 6½ para adicionar os líquidos e deixar ferver lentamente. Reduzir o calor para o ajuste .4½–5 até derreter gradualmente os queijos.

Manter o fondue de queijo no ajuste 3 para servir.

Fondue a Base de Caldo

Picar cebolas em sauté fino juntamente com outros vegetais, ervas e temperos aromáticos para aromatizar o caldo no ajuste 5–6. Adicionar o lído e deixar ferver no ajuste 7. Reduzir o calor no ajuste 3½ para o caldo ferver. Manter o fondue a base de caldo no ajuste 3½–4 para servir.

DICAS & SUGESTÕES

Ao preparar fondue, use o vinho ou cerveja que você costuma beber. O sabor e o aroma são importantes – se você não gosta de beber, não use para cozinhar. O mesmo se aplica a destilados e licores. Um Sauvignon Blanc ou um Pinot Grigio é uma boa escolha para fondues de queijo. Champanhe ou Prosecco é tra boa escolha. Chardonnays e vinhos tintos não são recomendados para fondues, pois o sabor do chardonnay pode sobressair e falta aos vinhos tintos o atrativo da cor.

Os alimentos que serão mergulhados não devem ficar à temperatura ambiente por mais de 2 horas. Por segurança, carnes, aves e frutos do mar crus devem ser deixados em recipiente raso sobre camada de gelo para serem mantidos gelados. Tirar cristais de gelo ou água antes de cozinhar no recipiente de fondue.

Cozinhar até 8 pedaços de alimento de cada vez para assegurar um cozimento uniforme e evitar respingos.

Os alimentos mergulhados devem ser cortados em pedaços do tamanho de uma mordida. As carnes devem ser cortadas em cubos ou tiras.

Branquear ou cozinhar os vegetais no vapor para que eles fiquem macios. Isso também realça a cor e ajuda para que eles cozinhem ou aqueçam mais rapidamente. Vegetais como vagens, brócolis e couve-flor devem estar macios mas crocantes. As batatas devem ser cozidas no vapor até estarem macias mas firmes. Não é necessário pré-cozer cebolinhas e tiras de pimentão verde.

Os molhos do fondue podem ser servidos em recipientes com conchas para colocar pequenas quantidades de molho sobre cada prato ou tigelinhas individuais.

Para servir o fondue na mesa de jantar, colocar o aparelho de fondue no centro da mesa sobre um suporte. Pode ser uma boa ideia cobrir a mesa com uma toalha, pois o líquido pode respingar.

Para servir o fondué dar um prato, um garfo de fondué e um guardanapo grande a cada convidado.

A etiqueta para servir fondué indica que o alimento não deve ser comido direto do garfo de fondué, mas transferido para o garfo do convidado. Os garfos de fondué são muito pontudos e ficam muito quentes depois de mergulhados. Se algum molho permanecer no garfo, ele pode “contaminar” o molho, causando um sabor queimado ou estranho.

Nunca se deve mergulhar o alimento uma segunda vez nem colocar a porção mordida de alimento na panela comum de fondué.

Fondué de Chocolate

Ao preparar fondué de chocolate, usar o melhor chocolate disponível, para obter o sabor ideal.

Cortar seu próprio chocolate rapidamente no Processador de Alimentos Cuisinart®. Colocar pedaços pequenos de chocolate gelado no recipiente de trabalho ajustado com a lâmina de metal e processar até picar. Cuidado para não deixar o fondué de chocolate ferver.

Se o fondué de chocolate começar a “quebrar” ou se o chocolate se separar do líquido adquirindo aparência oleosa, o fondué pode ser salvo usando o Misturador Manual Cuisinart® à velocidade lenta na panela de Fondué Cuisinart™ usando um suave movimento para cima e para baixo e mantendo o misturador embaixo da superfície do fondué até ele voltar a ter uma textura homogênea.

Fondué de Queijo

Cortar pão com casca em cubos pequenos para mergulhar – incluir sempre um dos lados com casca em cada cubo. O pão deve ser atravessado por um garfo de fondué e girado em forma de oito para ser coberto pelo queijo. O cabo do garfo não deve tocar o fundo ou as laterais da Panela de Fondué Cuisinart® pois ele arranha a superfície antiaderente.

Comece o fondué de queijo aquecendo o vinho, cerveja ou outro líquido até ferver.

Diminuir o fogo para manter a fervura; adicionar lentamente os queijos picados mexendo até o queijo derreter completamente. Cuidado para não deixar o queijo ferver.

Se o queijo comecar a “quebrar” ou se se arar em queijo com líquido de aparência oleosa, o fondué pode ser salvo usando um Misturador Manual Cuisinart® à velocidade lenta diretamente na Panela de Fondué Cuisinart® com um movimento suave para cima e para baixo, mantendo o misturador embaixo da superfície do fondué até ele voltar a uma textura homogênea.

Não compre os caros queijos já ralados. Obtenha maior variedade e qualidade ralando seus próprios queijos - use o Processador de Alimentos Cuisinart® com o disco médio de ralar (4mm) para ralar rapidamente os queijos e comprando-os a um preço melhor em bloco.

Fondué de Caldo

Ao fazer caldo para fondué, use caldo feito em casa coado ou compre caldo pronto aromatizado, mas com baixo teor de sódio - altos teores de sódio se tornam mais concentrados com o decorrer da noite.

Temperar o caldo com gengibre fresco, cebolinha, temperos e ervas frescas.

Tenha caldo quente adicional pronto para ser adicionado à panela de fondué conforme necessário.

RECEITAS

Fondues de Queijo

Fondue de Queijo Clássico	7
Fondue de Queijo Pesto	8
Fondue de Cheddar, Cebola, Maçã & Cidra.....	8
Fondue de Brie & Cogumelo	9

Fondues a Base de Caldo

Caldo de Galinha com Anis Estrela	9
Caldo de Carne com Aroma de Cebolinha & Gengibre.....	10

Fondues de Sobremesa

Fondue de Chocolate e Framboesa	10
Fondue Quente de Frutas Vermelhas	11

Molhos para Fondue

Molho Asiático de Amendoim	11
Molho de Gengibre e Wasabi.....	12
Molho de Espinafre	12
Dip de Pimentão Vermelho e Tomate Seco.....	13
Aöoli Tapenade de Azeite	13
Molho Tsatziki.....	14
Mostarda de Damasco.....	14

FONDUES DE QUEIJO

Fondue de Queijo Clássico

Rende a 8 porções

450	g de queijo Gruyère ralado (sem processar)
330	g de queijo Emmental ralado
6	colh. chá de amido de milho
1½	colh. chá de mostarda seca
1	dente de alho sem pele cortado ao meio
2¼	xic. vinho branco (exceto Chardonnay)
2½	colh. sopa de Kirschwasser®

Colocar os queijos ralados em uma vasilha grande e misturar. Adicionar o amido de milho e a mostarda seca, misturar e cobrir completamente os queijos ralados, Reservar.

Esfregar o fundo e as laterais da Panela de Fondue Cuisinart® com o alho cortado.

Adicionar o vinho na panela de fondue. Girar a temperatura até o ajuste 5 e deixar o vinho aquecer (até formar bolhas mas não ferver muito). Mexendo sempre com uma colher de pau ou batedor anti-adherente, misturar gradualmente aos queijos ralados, polvilhando uma mão cheia de cada vez; não adicionar mais queijo até que cada mão derreta completamente e fique uniforme.. A mistura engrossará lentamente. Quando todo queijo foi adicionado, adicionar o Kirschwasser® e servir. Diminuir a temperatura da panela de fondue para o ajuste 3. O fondue deverá estar cozinhando lentamente, mas sem ferver.

Esse fondue é tradicionalmente servido com cubos de pão com casca. Para variar, também pode ser servido com vegetais branqueados ou com batatas cozidas mas firmes.

Fondue de Queijo Pesto

Rende 8 porções

450	g d e mussarella semidesnatada ralada
220	g de queijo fontina ralado
170	g de queijo provolone ralado
2	colh. sopa de amido de milho
1	colh. azeite de olioiva extra virgem
30	g de chalotas sem pele picadas
1	dente de alho sem pele picado
2	xic. de vinho branco (Pinot Grigio)
6	colh. sopa de molho pesto (caseiro ou comprado)
	cubos de pão com casca para mergulhar
	v vegetais frescos para mergulhar - floretes de brócolis ou couve-flor branqueados fatiados, cenouras, abobrinha, pimentão vermelho ou amarelo cru cortado em tiras

Colocar os queijos em uma vasilha grande; polvilhar com o amido de milho; misturar para cobrir bem. Reservar.

Aquecer o azeite na Panela de Fondue Cuisinart® no ajuste 5½-6. Fritar as chalotas picadas e o alho até estarem macios e dourados, cerca de 1 minuto. Adicionar o vinho e levar ao fogo. Diminuir a temperatura para o ajuste 3½. Adicionar gradualmente os queijos cobertos com o amido de milho, uma mão cheia de cada vez, mexendo com um misturador de plástico. Adicionar o queijo lentamente, esperando derreter e misturar completamente antes de adicionar mais. Não tenha pressa. Quando os queijos forem totalmente adicionados, misturar o pesto.

Mantar a temperatura no ajuste 3 para servir o fondue. O fondue não deve ferver, apenas cozinhar lentamente. Servir com cubos de pão com casca e vegetais.

Fondue de Cheddar, Cebola, Maçã & Cidra

Rende 8 porções

680	g de queijo cheddar extra-duro ralado
2½	colh. sopa de amido de milho
½	colh. chá de mostarda seca
1	colh. sopa de manteiga sem salutter
30	g de chalotas picadas
½	xic. maçã azeda em fatias finas
2½	xic. de cidra
	cubos de pão com casca
	fatias de maçã (misturadas com suco de limão para não escurecer)

Colocar o queijo ralado em uma vasilha grande e polvilhar com o amido de milho e a mostarda seca; misturar para cobrir.

Aquecer a manteiga na Panela de Fondue Cuisinart® no ajuste 3½. Fritar as chalotas e a maçã na manteiga até amolecerem e estarem douradas, de 3 a 4 minutos. Adicionar 2 xíc. de cidra e levar ao fogo para ferver.

Diminuir o fogo para o ajuste 3-4 e com a cidra cozinhando, adicionar gradualmente o queijo ralado, uma mão cheia de cada vez, misturando com misturador de plástico. Se a mistura estiver muito grossa, misturar mais da cidra reservada. Para servir, manter a temperatura no ajuste 3.

Servir com o pão com casca e as fatias de maçã.

Fondue de Brie & Cogumelo

Rende 6 a 8 porções

680	g de cogumelos porcini secos
1	xíc. de água fervendo
680	g de queijo Brie*
3	colh. sopa de amido de milho
30	g de chalotas sem pele
170	g de cogumelos limpos cortados ao meio
1	colh. sopa de manteiga sem sal
2½	xic. vinho branco (recomenda-se Sauvignon Blanc)

Enxaguar os cogumelos secos e colocá-los em uma vasilha pequena. Cobrir com água e deixar descansar 20 min. até amolecer. Drenar, apertar para secar e cortar em fatias finas. Reservar.

Use uma faca afiada ou descascador para tirar a casca do queijo Brie. Cortar em cubos pequenos. Misturar o amido de milho e refrigerar enquanto prepara o resto da receita.

Colocar a lâmina de metal no Processador de Alimentos Cuisinart®. Com o aparelho funcionando, colocar as chalotas pelo tubo de alimentação e processar por 5 seg. Raspar o recipiente do processador e adicionar os cogumelos; pulsar para picar finamente, cerca de 20 pulsos.

Derreter a manteiga na Panela de Fondue Cuisinart® no ajuste 4½-5½. Adicionar as chalotas picadas e os cogumelos. Misturar e cozinhar os cogumelos até eles liberarem seu líquido e começarem a dourar, de 3 a 4 minutos. Adicionar o vinho e levar ao fogo para ferver. Diminuir para o ajuste 3½-4½ e misturar gradualmente aos pedaços de queijo Brie, uma mão cheia de cada vez, mexendo sempre com um misturador de plástico. Mexer para combinar bem antes de adicionar mais queijo.

Quando todo queijo for adicionado, misturar aos cogumelos rehidratados.

Servir com cubos de pão com casca.

*Para facilitar, cortar em fatias e congelar por 30 min. antes de começar a preparar a receita.

FONDUES A BASE DE CALDO

Fondue de Caldo de Galinha com Anis Estrela

Rende 6 a 8 porções

4½	xic. de caldo de galinha de boa qualidade+ 1-2 xic. de caldo de galinha adicional quente
20	g de anis estrela*
680	g de peito de frango sem pele e sem osso
220	g de cogumelos brancos limpos
1	pimentão vermelho sem a membrana e sementes
1	pimentão amarelo sem a membrana e sementes
1	abobrinha pequena ou 170 g de baby abobrinhas
230	g de espargos ou brócolis frescos
220	g de vagem sem a ponta e sem o fio arroz no vapor, opcional

Misturar o caldo de galinha e o anis na Panela de Fondue Cuisinart®. Posicionar a temperatura no ajuste 6 e levar para ferver. Diminuir o ajuste para 3½ e cozinhar por cerca de 10 minutos.

Cortar e jogar fora toda gordura visível e a cartilagem da galinha. Cortar em pedaços pequenos. Usando uma faca limpa, cortar os pimentões em tiras médias. Cortar a abobrinha em rodelas de cerca de 10 mm de espessura.

Para servir, colocar os pedaços de galinha no espeto e cozinhar até estar firme e cozida no caldo resultante. Cuidado para não cozinhar demais a carnes de galinha; isso leva cerca de 3 min. Colocar os vegetais no espeto e cozinhar a gosto. Pode ser servido com arroz. Adicionar caldo de galinha quente ao fondue, se necessário, para manter o líquido com profundidade suficiente para mergulhar e cozinhar os alimentos.

Molhos sugeridos: Molho Asiático de Amendoim, Molho de Wasabi e Gengibre (receitas na pág. 14).

*Anis estrela é um anis marrom em forma de estrela natural da China. Ele é usado na cozinha asiática e tropical e como aroma para alimentos assados da cozinha ocidental. Pode ser encontrado em mercados orientais e em lojas de especiarias.

Caldo de Carne com Aroma de Cebola & Gengibre

Rende 6 a 8 porções

6	xíc. de caldo de carne de boa qualidade (baixo teor de sódio) + 2 xíc. de caldo quente adicional, se necessário
3	chalotas cortadas em pedaços pequenos
6	fatias de gengibre fresco
1-2	dentes de alho sem pele cortados ao meio
4	grãos de pimenta inteiros
1	colh. sopa de molho de soja com baixo teor de sódio de sódio
1	colh. sopa de vinho de arroz ou xerez meio seco
340	g de filé de boi em bifes finos
340	g de lombo de porco em bifes finos
240	g de baby cenouras no vapor até ficarem macias e crocantes
170	g de nabo em fatias finas
220	g de cogumelos brancos limpos
220	g de tofu cortado em cubos pequenos
8	chalotas picadas
110	g de castanhas em lata drenadas arroz cozido no vapor, opcional

Colocar os filés de boi, as chalotas, gengibre, alho, os grãos de pimenta, molho de soja e o vinho na Panela de Fondue Cuisinart®. Ajustar a temperatura 6 e deixar ferver. Diminuir para o ajuste 3 e cozinhar por 20 a 25 minutos até o caldo extrair todo aroma do gengibre e das chalotas.

Usar espetos para mergulhar os filés, o lombo e os vegetais no caldo. Pode ser servido em vasilhas pequenas com arroz cozido no vapor. Adicionar caldo de carne quente à Panela de Fondue, se necessário para manter o líquido com profundidade suficiente para mergulhar e cozinhar os alimentos.

Molhos sugeridos: Molho Asiático de Amendoim, Molho de Wasabi e Gengibre (receitas na pág. 14).

FONDUES DE SOBREMESA

Fondue de Chocolate e Framboesa

1	pacote de 340 g de framboesa descongelada
1½	xíc. de creme de leite
680	g de chocolate meio-amargo picado
2-3	colh. sopa de licor Chambord® ou Kirschwasser®

Colocar as framboesas no recipiente do Processador de Alimentos Cuisinart® com a lâmina de metal. Processar até virar purê por cerca de 30 segundos. Passar o purê por peneira fina e pressionar o líquido recolhendo-o em uma vasilha. Jogar as sementes fora.

Colocar o creme na Panela de Fondue Cuisinart®. Aquecer no ajuste 4½ até o creme borbulhar. Misturar o chocolate picado, ½ xíc. de cada vez, misturando com misturador de plástico até estar completamente uniforme após cada adição.

Medir 1/3 xíc. de purê de framboesa e misturar ao chocolate. Reservar o restante do purê para outro uso (ou congelar). Misturar o licor.

Para servir, manter o fondue quente usando o ajuste 3.

Este versátil fondue é bom com qualquer fruta que possa ser mergulhada. O acento amargo do purê de framboesa também vai bem com de bolo, bolachas, brownies ou biscoitos.

Fondue Quente de Frutas Vermelhas

Rende 8 porções

- | | |
|-----|--|
| 5-6 | xíc. de frutas vermelhas mistas congeladas |
| 1/2 | xíc. de vinho espumante |
| 4 | colh. sopa de amido de milho + 2 colh. sopa de água combinados |
| 1/3 | xíc. licor (de frutas ou avelã) |

Reservar cerca de 1/4 a metade de xíc. das frutas frescas. Fazer um purê das frutas restantes no Processador de Alimentos Cuisinart®. Passar por peneira fina e pressionar o líquido. Jogar as sementes fora.

Colocar o purê e o vinho espumante em uma panela Cuisinart® de 3½ e aquecer em fogo médio, mexendo sempre até borbulhar. Cozinhar por 4 a 5 min. Incorporar a mistura de amido de milho e cozinhar até Vermelhas engrossar. Colocar na Panela de Fondue Cuisinart® e incorporar o licor. Manter quente no ajuste 3 para servir o fondue.

Este fondue pode ser servido com cubos de bolo de limão, choc olate, pão de ló, borwnies, bananas fatiadas, damasco ou pêssego em fatias ou biscoitos.

MOLHOS PARA FONDUE

Molho Asiático de Amendoin

Rende cerca de 1¾ xíc.

- | | |
|-----|---|
| 4 | fatias pequenas de gengibre fresco sem casca |
| 3 | dentes de alho sem pele |
| 1/2 | xíc. de caldo de galinha com baixo teor de sódio |
| 1/3 | xíc. de molho de soja com baixo teor de sódio ou tamari |
| 1/4 | xíc. de óleo de gergelim |
| 2 | colh. sopa de vinagre de arroz |
| 1-2 | colh. sopa de folhas de coentro fresco |
| 5 | colh. chá de açúcar |
| 1/2 | xíc. manteiga de amendoin |
| 2-4 | gotas de pimenta oriental |

Colocar o gengibre e o alho no recipiente do Processador de Alimentos Cuisinart®. Pulsar 10 vezes para picar; raspar o recipiente. Adicionar os outros ingredientes na ordem acima. Processar 20 a 30 seg. Adicionar a pimenta a gosto; processar por 5 seg. Pode ser usado imediatamente ou refrigerado por até 5 dias. Deixar o molho gelado voltar à temperatura ambiente antes de usar.

Molho de Gengibre e Wasabi

Use este versátil molho para bolinhos chineses ou como uma marinada para carnes e frutos do mar e até mesmo como molho para saladas.

Rende cerca de 2 xíc.

15	g de gengibre fresco sem pele cortado em pedaços pequenos
1	chalota pequena sem pele cortada em pedaços pequenos
1	dente de alho sem pele
3/4	xíc. de mirin ou vinho de arroz*
3/4	xíc. de molho de soja de baixo teor de sódio
1/4	ou tamari
2	colh. sopa de melado
1 1/2	colh. sopa de pasta de wasabi*
1	colh. sopa de açúcar mascavo
1	colh. sopa de óleo de gergelim
1 1/2	colh. chá de gengibre em pó
1/2	colh. chá de pimenta do reino moída

Colocar o gengibre, a chalota e o alho na jarra do liquidificador e cobrir a jarra, selecionar Low e pulsar 5 vezes. Adicionar o resto dos ingredientes na ordem acima. Bater por 20 seg. Transferir para um recipiente selável e deixar descansar por 30 seg. antes de usar para os sabores serem ativados. Porções não usadas podem ser refrigeradas por até uma semana; misturar antes de usar.

* Disponível em mercados de produtos orientais ou na seção de produtos gourmet/étnicos de mercados.

Dica: Para usar como marinada, usar cerca de 1 colh. de sopa de marinada por porção. Carnes como frango sem pele e sem osso, filets e costeletas de porco podem ser colocadas em um saco para freezer coberto com a marinada e serem congeladas. Ao descongelar, as carnes estarão marinadas e prontas para serem preparadas.

Molho de Espinafre

Rende cerca de 1 3/4 xíc.

1	xíc. de iogurte natural desnatado
1	pacote de 280 g de espinafre congelado (descongelar)
30	g de queijo parmesão Reggiano cortado em pedaços pequenos
1-2	dentes de alho sem pele
8	cebolinhas cortadas em pedaços pequenos
1/2	xíc. de salsinha
1/4	xíc. de azeite extra virgem
4-6	gotas de molho Tabasco® ou outro molho picante
3-4	colh. sopa de água (a gosto)

Use um coador para iogurte ou filtro de papel para coar o iogurte durante a noite para remover o soro. O iogurte ficará grosso e perderá cerca da metade de seu volume – jogar o soro fora.

Colocar o espinafre em um guardanapo velho (use um guardanapo velho, pois ele ficará manchado) e aperte para secar. Reservar.

Colocar a lâmina de metal no Processador de Alimentos Cuisinart®. Com o aparelho funcionando, jogar o queijo e o alho pelo tubo de alimentação. Processar 15 a 20 seg. Adicionar a cebolinha, salsinha, o iogurte e o espinafre; processar 45 seg. para combinar. Raspar a vasilha do processador e com o aparelho funcionando, adicionar o azeite pelo tubo de alimentação em um fio uniforme. Raspar a vasilha do processador. Adicionar o molho quente e a água e processar por 20 a 30 seg. O molho ficará grosso; se quiser um

molho menos grosso, adicionar mais água a gosto.

Use the sauce for steamed vegetables, or to spread on steamed chicken or seafood.

Dip de Pimentão Vermelho e Tomate Seco

Rende $\frac{3}{4}$ xíc.

1	dente de alho sem pele
$\frac{1}{2}$	folha de manjericão
1	pimentão vermelho grande grelhado (pode ser em conserva, drenado) cortado em pedaços pequenos
4	tomates secos embalados com o excesso de óleo drenado
1	colh. chá de vinagre balsâmico
50	g de cream cheese desnatado cortado em pedaços pequenos
2	colh. sopa de creme azedo desnatado

Colocar a lâmina (lado cortante) na vasilha do Moedor. Colocar o alho e o manjericão na vasilha; selecionar a Velocidade 4 e pulsar 10 vezes. Raspar a vasilha e adicionar o pimentão, os tomates secos e o vinagre balsâmico; processar por 10 seg. Quando a lâmina parar, processar por mais 10 seg. Adicionar o cream cheese e o creme azedo.

Pulsar 10 vezes para combinar e processar até estar uniforme, 10 a 15 seg. Raspar a vasilha e processar mais 10 seg. Transferir para outra vasilha, cobrir bem e refrigerar por pelo menos 30 min. antes de servir, para que os sabores se misturem. Pode ser coberto e refrigerado por até 5 dias.

Aïoli Tapenade de Azeitonas

1	dente de alho sem pele
12	azeitonas kalamata sem caroço drenadas
1	colh. chá de suco fresco de limão
1	colh. chá de alcaparras drenadas
$\frac{1}{2}$	colh. chá de pasta de anchovas
$\frac{1}{2}$	colh. chá de mostarda tipo Dijon
$\frac{1}{2}$	colh. chá de ervas de Provence
$\frac{1}{3}$	xíc. de maionese light

Colocar o alho na vasilha do Mini-Processador de Alimentos MiniPrep® Cuisinart® e pulsar 5 vezes. Raspar a vasilha do processador e adicionar as azeitonas, o suco de limão, alcaparras, pasta de anchova, mostarda e as ervas de Provence. Pulsar 5 vezes e processar até formar uma pasta por cerca de 30 seg.; raspar as laterais da vasilha do processador, se necessário. Adicionar a maionese e pulsar para combinar. Cobrir e deixar a mistura descansar. O Aïoli Tapenade de Azeitonas pode ser preparado com um dia de antecedência. Manter refrigerado até o momento de servir.

Molho Tzatziki

- | | |
|---|--|
| 1 | quarto de iogurte natural desnatado ou
normal |
| 1 | pepino |
| 1 | dente de alho sem pele |
| 3 | colh. sopa de dill sem semente |
| 3 | colh. sopa de folhas de hortelã |
| 1 | colh. sopa de folhas de orégano fresco |
| 2 | colh. sopa de suco de limão sal e pimenta
a gosto |

Use um coador de iogurte ou coador de papel com filtro de café para drenar o soro do iogurte durante a noite. O iogurte engrossará e perderá cerca de metade de seu volume – jogar o soro fora.

Colocar o disco médio de corte (4mm) no Processador de Alimentos Cuisinart®. Cortar o pepino para ele se ajustar ao tubo de alimentação, mas não tirar a pele. Use pressão média para ralar. Remover e reservar.

Colocar a lâmina de metal. Colocar o alho o dill, a hortelã e o orégano na vasilha e processar 5 seg. Raspar a vasilha e adicionar o iogurte; processar 10 seg. Raspar a vasilha e adicionar o pepino e o suco de limão; pulsar 5 a 10 vezes. Temperar a gosto com sal e pimenta. Cobrir e refrigerar o molho por 30 min. ou mais para que os sabores se misturem.

Mostarda de Damasco

Rende $\frac{2}{3}$ xíc.

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| $\frac{1}{3}$ | xíc. de compota de damasco |
| $\frac{1}{3}$ | xíc. de mostarda tipo Dijon |

Colocar a conserva de damasco e a mostarda Dijon na vasilha do Mini-Processador Mini-Prep® Cuisinart® e processar até a mistura estar uniforme e homogênea.

Certificado de Garantia Cuisinart

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer ação com relação a ele, leiam com atenção todo o manual e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada. Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor. Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto. Este produto Cuisinart é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumirem nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício de seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br

N.º de série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

Cuisinart®

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers



Food Processors



Toasters



Rice Cookers



Cookware



Grills

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life™.

www.cuisinart.com

www.cuisinartbrasil.com.br

©2012 Conair Corporation
Cuisinart® é marca registrada
de Conair Corporation

Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

IB-6792-PT