

Cuisinart®

Power Advantage® 7-Speed Hand Mixer

HM-70 SERIES



GARANTÍA DE
TRES AÑOS

Instruction &
Recipe Booklet



For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards.	2
Features and Benefits	3
Use, Care and Maintenance.	4
Quick Reference Guide	4
Warranty	5
Recipes.	6

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.

2. To protect against risk of electrical shock, do not put the hand mixer motor housing or cord in water or other liquids. If hand mixer motor housing or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **Do not reach into the liquid.**

3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
6. Remove beaters from the mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
9. Do not use outdoors or anywhere the cord or mixer might come into contact with water while in use.
10. To avoid possibility of mixer being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the mixer or in personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.

11. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
12. The Chef's Whisk should be used without any other attachment.
13. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

FEATURES AND BENEFITS

220 Watts of Power

Powerful enough to easily cut through a double batch of cookie dough or butter right out of the refrigerator.

Maximum Comfort

Balanced to do more work for you. The shape of the mixer allows for maximum possible power and balance. Stress-free grip provides unparalleled comfort and control, even during extended mixing.

Automatic Feedback

No need for a power boost. An electronic feedback mechanism automatically feeds in extra power when needed. It assures that the mixer will not bog down, even when mixing heavy loads.

SmoothStart®

When the mixer is turned on, the beaters start spinning very slowly to prevent ingredients from splattering.

3 Low Mixing Speeds

Lower mixing speeds provide greater control when folding or mixing dry ingredients.

Easy to Clean

The Power Advantage® Hand Mixer has a smooth, sealed base; wipes clean instantly.

1. One-Step On/Off Button

One-step power button allows you to turn mixer on and off in a single operation.

2. LED Speed Display

Digital speed settings are easy to read.

3. One-Touch Speed Control

Allows you to change speeds quickly while you are mixing.

4. Exclusive Rotating Swivel Cord

Unique swivel cord can be positioned for comfortable right- or left-handed use.

5. Beater Release Lever

Conveniently located for easy ejection of beaters or whisk.

6. Extra-Long Beaters

Extra-long, extra-wide beaters for superior, faster aerating, mixing, and whipping. Designed without center post to prevent ingredients from clogging up beaters. Beaters are easy to clean and dishwasher safe.

7. Chef's Whisk

Professional 3"-diameter whisk adds volume to whipped cream and creates stiff, fine-textured egg whites. Provides superior whipping and aerating.

8. Heel Rest

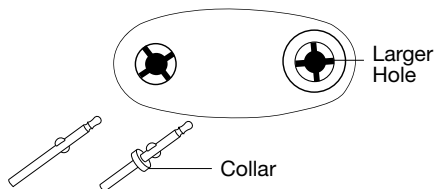
Allows mixer to rest squarely on countertop.



USE, CARE AND MAINTENANCE

Inserting Beaters

1. Be sure the mixer is unplugged and set to the OFF position.
2. Insert beater with collar into the larger hole. Push beater in until it clicks into place. Insert the beater without collar into the smaller hole. Push beater in until it clicks into place.



Inserting Chef's Whisk

1. Be sure the mixer is unplugged and set to the OFF position.
2. Hold Chef's Whisk at stem end, and insert into either hole. Push whisk in until it clicks. **DO NOT PUSH WHISK IN FROM WIRE END, AS YOU MAY DAMAGE WIRES.**

Turning Mixer On/Off

Plug mixer into outlet. Press ON/OFF button to turn mixer On. Mixer will immediately begin to mix on Speed 1. To turn mixer off, press On/Off button again.

Changing Speeds

Press the + button on the digital touchpad to increase the speed. Press the – button to decrease the speed.

Cleaning and Removing Beaters

1. Before cleaning the Power Advantage® Hand Mixer, press the ON/OFF button to ensure mixer is off, and unplug from wall outlet. Lift the beater release lever and remove the beaters from the mixer. Wash the beaters after each use in hot, soapy water or in a dishwasher.
2. **NEVER PUT THE MOTOR HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUIDS TO CLEAN.** Wipe it with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.

NOTE: DO NOT USE NONSTICK COOKWARE WITH THE CUISINART HAND MIXER.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

QUICK REFERENCE GUIDE

Mixing Techniques

The Power Advantage® Hand Mixer should always be set on the lowest speed when you start mixing.

NOTE: The Chef's Whisk attachment is used only for whipping. It is best used with Speeds 4, 6, and 7 see below. For all other mixing tasks, use the beaters.

Speed 1

- Ultra-slow mixing to combine and aerate dry ingredients without splatter
- Add nuts, chips, dried fruit to cookie doughs/cake batters
- Fold delicate creams and egg whites into batters
- Start mixing frostings
- Stir sauces/gravies
- Mix muffins/pancakes
- Start whipping cream and egg whites

Speed 2

- Mash potatoes/squash
- Add dry ingredients to batters/doughs

Speed 3

- Mix cake mixes
- Add eggs to batters/doughs
- Cream softened butter and sugar
- Whip potatoes/squash

Speed 4

- Whip cream
- Complete beating buttercream frostings
- Complete beating cake mixes

Speed 5

- Beat whole eggs/yolks
- Mix thin batters

Speed 6

- Add sugar to whipped egg whites for meringues
- Beat egg yolks until thick and light

Speed 7

- Whip egg whites
- Finish whipping cream

LIMITED WARRANTY

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Advantage® 7-Speed Hand Mixer ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or nonhousehold uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt

outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of God or other events beyond Cuisinart's control;

- Damage caused by you or any nonauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit our website, <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this Limited Warranty will be the date of manufacture.

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is

unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

IMPORTANT: If the nonconforming Product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the Product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

California residents only

The THREE (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another

identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM

EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, LOSS OF GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

**Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190**

RECIPES

Mixing Tips

- Always read entire recipe and measure all ingredients before beginning the mixing process.
- For best results, do not measure flour directly from the bag. Pour into a container or bowl, scoop out the flour and level with the back of a knife or spatula. For flour stored in a container, stir before measuring.
- Eggs, butter and cream cheese combine more thoroughly at room temperature.
- Remove butter for recipe first and cut into ½-inch pieces, then measure out remaining ingredients for recipe. This will hasten the warming process. Do not warm butter for baking in a microwave unless instructed to do so. Microwaving can melt butter; melted butter will change the final product.
- The best cheesecakes are made when the eggs and cream cheese are at a similar room temperature. While the Cuisinart® Power Advantage® Hand Mixer can easily mix cold cream cheese, the trick is not to add too much air, which can cause cracking.
- For best results, use heavy cream, cold from the refrigerator, for whipped cream.
- For best results, whip egg whites in a spotlessly clean stainless steel or glass mixing bowl. If available, use a copper mixing bowl.
- Chocolate chips, nuts, raisins, etc., can be added using Speeds 1 or 2 of your hand mixer.
- To separate eggs for any recipe, break one at a time into a small bowl, gently remove yolk, then

transfer egg white to spotlessly clean mixing bowl. If a yolk breaks into the egg white, reserve that egg for another use. Just a drop of egg yolk will prevent the whites from whipping properly.

- To achieve the highest volume of egg whites, the mixing bowl and Chef's Whisk attachment or beaters must be spotlessly clean and free of any fat, oil, etc. (Plastic bowls are not recommended for whipping egg whites.) The presence of any trace of fat or oil will prevent the egg whites from increasing in volume. Wash bowl and attachments thoroughly before beginning again.
- Occasionally ingredients may stick to the sides of the mixing bowl. When this occurs, turn mixer off and scrape the sides of the bowl with a rubber spatula.

Note: All recipes are mixed with beaters unless recipe specifies using Chef's Whisk.

CINNAMON MUFFINS

These tasty muffins are great for breakfast. You may add blueberries or chopped apple for a fruit muffin.

Makes 12 regular or 24 mini muffins

- nonstick cooking spray**
- 3 tablespoons packed light brown sugar**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 tablespoon baking powder**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon kosher salt**

- 2 large eggs**
- 1 cup evaporated skim milk (not reconstituted), or whole milk**
- ¼ cup unsalted butter, melted and cooled**

Preheat the oven to 375°F. Lightly coat 12 regular or 24 mini muffin cups with cooking spray (even if using nonstick bakeware).

Crumble the brown sugar to remove lumps. Place the brown sugar, flour, baking powder, cinnamon, and salt in a medium bowl. Mix on speed 1 for 30 seconds to combine; reserve.

Place the eggs in a second bowl. Beat on speed 3 until slightly foamy, about 30 seconds. While mixing on speed 3, add the milk and melted butter; mix for 15 seconds. Pour over the dry ingredients, and use speed 1 to fold in until the ingredients are just moistened. Scoop into the prepared muffin cups. Bake in the preheated oven, 18 to 20 minutes for regular muffins, 14 to 16 minutes for mini muffins, until lightly browned and springy to touch in the center. Serve warm with Maple Orange Butter 9 (recipe follows). Muffins may be made ahead and frozen; thaw and warm before serving.

*Nutritional information per serving
(1 regular or 2 mini muffins):*
Calories 155 (29% from fat) • carb. 22g • pro. 5g
• fat 5g • sat. fat 3g • chol. 46mg • sod. 208mg
• calc. 141mg • fiber 1g

MAPLE ORANGE BUTTER

Maple Orange Butter also makes a great spread for pancakes, waffles, biscuits or scones.

Makes ¾ cup

- ½ cup unsalted butter, room temperature**
- 2 tablespoons maple syrup (not pancake or sugar syrup)**
- zest of 1 orange, finely chopped**

Put the butter in to a medium bowl and mix on speed 5 until light and fluffy, about 1 minute. Add maple syrup and orange zest, beat on speed 5 an additional minute until fluffy and completely combined.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 76 (88% from fat) • carb. 2g • pro. 0g
• fat 8g • sat. fat 5g • chol. 21mg • sod. 1mg
• calc. 6mg • fiber 0g

DOUBLE CHOCOLATE GRAHAM OAT COOKIES

Makes about 45 three-inch cookies

- 1 cup graham cracker crumbs**
- 1 cup rolled oats (regular, not quick cooking)**
- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 cup unsalted butter, cut into 16 pieces, at room temperature**
- ¾ cup granulated sugar**

- ¼ cup packed light brown sugar**
- 2 large eggs**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 1½ cups (11-ounce package) semi-sweet or milk chocolate morsels**

Preheat oven to 350°F. Line baking sheets with parchment paper or a nonstick baking sheet liner.

In a small bowl, combine graham cracker crumbs, oats, flour, baking soda, and salt. Mix on speed 1 for 15 seconds; reserve.

Put the butter and both sugars in a large bowl. Mix on speed 1 until creamy, about 45 to 60 seconds. Mix on speed 3 until creamed and smooth, about 1 minute. Mix in eggs and vanilla, 30 seconds on speed 2. Add the flour mixture in 2 additions, mixing on speed 2. Add chocolate morsels, mix on speed 2 until combined, about 20 seconds.

Drop by rounded spoonfuls (2 tablespoons; for ease you may use a #40 ice cream scoop) onto prepared baking sheets. Bake for 9 to 11 minutes, or until set. Cool for 2 minutes on baking sheets, then remove to wire racks to cool completely.

Note: For a cookie with nuts, substitute half or all of the chocolate morsels with chopped nuts.

Nutritional information per cookie:

*Calories 154 (42% from fat) • carb. 21g • pro. 2g
• fat 7g • sat. fat 4g • chol. 20mg • sod. 134mg
• calc. 37mg • fiber 1g*

LEMON WHITE CHOCOLATE CHIP MACADAMIA NUT COOKIES

Makes 40 cookies

- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon finely grated lemon zest (yellow only – no white)**
- ¾ cup granulated sugar**
- ½ cup packed light brown sugar**
- 1 cup unsalted butter, cut into ½-inch slices, at room temperature**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure lemon extract**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup white chocolate chips**
- ¾ cup chopped macadamia nuts, toasted**

Put flour, baking soda, salt and lemon zest in a medium bowl. Mix using speed 1 for 15 seconds. Reserve. Preheat oven to 350°F. Line baking sheets with parchment or nonstick baking sheet liner.

Place granulated and brown sugars in a medium bowl with butter. Cream using speed 1 until light and fluffy, about 1½ minutes. Add eggs and extracts, cream for 30 seconds longer. Add flour mixture; mix on speed 2 until combined, about 45 seconds. Scrape the bowl. Add white chocolate chips and macadamia nuts. Mix on speed 2 until blended, about 30 seconds.

Drop dough by rounded spoonfuls (about 2 tablespoons each – #40 ice cream scoop) onto prepared baking sheets, about 3 inches

apart. Bake for 15 to 16 minutes until golden. Let cool on baking sheets for 2 to 3 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely. Store in an airtight container.

Nutritional information per cookie:

*Calories 143 (56% from fat) • carb. 15g • pro. 2g
• fat 9g • sat. fat 4g • chol. 24mg • sod. 95mg
• calc. 19mg • fiber 1g*

CHOCOLATE CHIP SHORTBREAD COOKIES

Makes about 4 dozen cookies

- 1 cup unsalted butter, room temperature**
- ¾ cup light brown sugar, packed**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup miniature semisweet chocolate chips**
- granulated sugar for garnish**

Preheat oven to 350°F.

Starting on speed 1, cream butter and brown sugar for about 30 seconds. Increase to speed 3 and mix for 3 minutes or until light and fluffy. Scrape bowl and beat in vanilla, about 30 seconds. Sprinkle ½ of the flour over the top and beat on speed 1 until mixed in, about 20 seconds. Sprinkle the remaining flour and beat until a dough begins to form, about 45 seconds. Using speed 1, stir in chocolate chips.

Roll dough into 1¼-inch balls and place about 3 inches apart on ungreased cookie sheets. Using the bottom of a drinking glass which has been smeared with a little bit of butter, dip

it in sugar, and flatten each cookie to about ½-inch. Bake in preheated 350°F oven for about 12 minutes until cookies are just beginning to brown on edges.

Cool on baking sheets for 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely.

Store in an airtight container.

Nutritional information per cookie:

*Calories 79 (57% from fat) • carb. 8g • pro. 1g
• fat 5g • sat. fat 3g • chol. 10mg • sod. 1mg
• calc. 4mg • fiber 0g*

CHOCOLATE ALMOND BISCOTTI

Makes about 4 dozen

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ cup unsweetened cocoa powder (Dutch process preferred)**
- 2 teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ cup unsalted butter, at room temperature**
- ½ cup granulated sugar**
- ½ cup packed light brown sugar**
- 3 large eggs, 1 of them separated**
- 4 ounces bittersweet chocolate, melted and cooled slightly**
- ¼ cup coffee liqueur)**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ teaspoon pure almond extract**
- 1 cup slivered almonds, lightly toasted**

Combine the flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Mix on speed 1 for 15 seconds. In a large bowl, cream the butter and sugars using speed 1, just until incorporated,

5 to 10 seconds. Add the 2 eggs and egg yolk, one at a time, beating for 10 seconds after each addition. Combine the chocolate, liqueur, vanilla and almond extracts; combine with the butter mixture, 15 seconds. Do not overbeat.

Using speed 1, gradually beat in the flour mixture, 1 cup at a time, for 15 seconds after each addition, to form a soft dough. Stir in the nuts. Form dough into a rough 9-inch square, cover with plastic and refrigerate the dough for 1 hour or until it is easy to handle.

Preheat oven to 350°F. Line a baking sheet with parchment paper or a nonstick baking sheetliner. Divide the dough in 3 pieces, and with floured hands, shape each into a 10-inch log. Place on the prepared baking sheet and flatten to 2 inches across. Place the reserved egg white in a small bowl and beat until frothy using speed 2. Brush the logs with the beaten egg white. Bake 30 to 35 minutes until firm.

Remove from oven and cool on a rack for 10 minutes. Lower oven temperature to 250°F. Slice each log into ½-inch pieces using a serrated knife, place the biscotti back on the baking sheet and bake for 15 to 20 minutes, until dry. Let cool completely on a wire rack. Store in an airtight container.

Nutritional information per biscotti:

*Calories 106 (47% from fat) • carb. 12g • pro. 2g
• fat 6g • sat. fat 2g • chol. 18mg • sod. 40mg
• calc. 19mg • fiber 1g*

MOCHA CHOCOLATE CHIP COOKIES

Makes 3½ dozen cookies

- 1½ tablespoons instant coffee granules**

- 1½ tablespoons unsweetened cocoa powder**
- 2 tablespoons hot water**
- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1¼ teaspoons baking soda**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 cup unsalted butter, cut into 8 pieces, at room temperature**
- ¾ cup packed light brown sugar**
- ¾ cup granulated sugar**
- 2 large eggs**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 1½ cups semisweet chocolate morsels (can use half white chocolate morsels)**
- 1 cup pecan halves (may be toasted)**

Preheat oven to 350°F. Line baking sheets with parchment paper or nonstick baking sheet liners. Combine instant coffee granules, cocoa and water in a small bowl; reserve. Combine flour, baking soda and salt in a small bowl; reserve.

In a large mixing bowl, cream butter and sugars on speed 3 until light and fluffy, about 2 minutes. Add coffee/cocoa/water mixture, eggs and vanilla and mix until well blended, about 30 seconds. Using speed 1, add flour mixture and mix until combined, about 30 seconds. Scrape bowl with a spatula and continue mixing until well blended, about 30 seconds. Add chocolate chips and pecans; mix on speed 2 until just combined, about 20 to 30 seconds.

Drop by rounded tablespoonfuls (for ease, you may use a #40 ice cream scoop), 2 inches

apart, on prepared baking sheets. Bake until golden, about 16 to 18 minutes. Cool slightly on baking sheet and then transfer to a wire rack to cool completely. Store in an airtight container.

Nutrition information per cookie:

*Calories 141 (57% from fat) • carb. 14g • pro. 1g
• fat 9g • sat. fat 4g • chol. 17mg • sod. 86mg
• calc. 8mg • fiber 2mg*

CAPPUCCINO CHEESECAKE

Makes 12–16 servings

- nonstick cooking spray**
- 2 tablespoons instant espresso powder**
- ½ cup half-and-half**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into ½-inch pieces**
- 2½ cups granulated sugar, divided**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup unsweetened cocoa**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 large egg yolk**
- 16 ounces cream cheese (regular), room temperature**
- 16 ounces lowfat cream cheese, room temperature**
- 4 large eggs, room temperature**
- 2 tablespoons cornstarch**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- chocolate curls for garnish, optional**

In a small bowl dissolve the espresso powder in the half-and-half; reserve. Preheat oven to

350°F. Lightly coat a 9 x 3-inch springform or cheesecake pan with nonstick cooking spray.

Place the butter and ¼ cup of the sugar in a medium bowl. Mix on speed 3 to cream, about 1 minute. Add flour, cocoa, cinnamon, baking powder, and salt; mix on speed 1 until combined. Add egg yolk and mix on speed 1 until crumbly. Press into bottom of prepared pan. Bake in preheated 350°F oven for 10 minutes, until slightly puffed (crust may have cracked appearance; that is normal). Place on a rack to cool. When the pan is cool to touch, wrap a sheet of aluminum foil around the bottom and sides of the pan so that it comes up at least 2 inches.

Put cream cheeses and remaining sugar in a large mixing bowl. Beat on speed 2 until combined and smooth, about 1½ minutes. Using speed 1, add eggs, one at a time, mixing for 15 seconds after each addition. Scrape the bowl. Add cornstarch, mix on speed 1 to combine. Scrape the bowl. Add half-and-half mixture and vanilla extract; mix on speed 2 until smooth and completely combined. Pour the mixture over the cooled crust. Place the pan in a larger aluminum pan and place in the oven; add enough hot water to the outer pan so that it is ½-inch deep. Bake in the preheated 350°F oven for 60 to 70 minutes, until the cheesecake is pulling away from the sides of the pan; the center will be jiggly. Remove from the oven, remove the foil and let cool completely on a rack. Refrigerate at least 4 hours before serving. Garnish with chocolate curls if desired.

Nutritional information per serving (16 servings):

*Calories 368 (48% from fat) • carb. 41g • pro. 8g
• fat 20g • sat. fat 12g • chol. 116mg • sod. 290mg
• calc. 89mg • fiber 1g*

Variation:

After the cheesecake is mixed, add 3 ounces each chopped white and bittersweet chocolate using speed 1; mix for 15 seconds to combine.

LEMON TEA LOAF

Yields: 1 loaf, sixteen ½-inch slices

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¾ cup unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- 2 cups granulated sugar**
- ¾ cup fresh lemon juice, divided**
- ¼ cup finely chopped lemon zest (about 4 lemons)**
- 4 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup whole milk yogurt**
- ½ cup confectioners' sugar, sifted**

Preheat oven to 350°F. Butter and flour a 9 x 5 x 3-inch (8-cup) loaf pan.

Sift flour, baking powder, and salt together into a medium mixing bowl.

Place the melted butter and sugar in a large mixing bowl and combine using speed 3 for one minute. The mixture will still seem slightly granular. Continue mixing and add the zest and ½ cup of the lemon juice.

Add eggs one at a time and then the vanilla.

Add the dry ingredients and yogurt to the batter alternately in three additions, using speed 2, ending with the yogurt.

Pour batter into prepared loaf pan. Bake on the middle rack for approximately 1 hour 35 minutes, rotating the pan halfway through baking time. Check cake for doneness after 1 hour 20 minutes. Cake is finished when cake tester comes out clean.

While cake is baking, mix remaining $\frac{1}{4}$ cup of the lemon juice with sifted confectioners' sugar until white and glossy; reserve.

Allow cake to rest about 10 minutes, until cool to the touch. Remove from pan and place on a dish with a lip. Prick the cake with a toothpick all over the top, particularly along the cracks. Pour glaze over top of cake, spreading it with a spatula or pastry brush to make sure it covers the top and side surfaces of the loaf. Transfer to a wire rack and allow cake to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving:

Calories 294 (29% from fat) • carb. 49g • pro. 5g
• fat 10g • sat. fat 6g • chol. 75mg • sod. 131mg
• calc. 32mg • fiber 1g

SUNSHINE CHIFFON CAKE

Makes 16–20 servings

- 7 large eggs, separated**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- $1\frac{1}{2}$ cups granulated sugar, divided**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 tablespoon baking powder**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon finely chopped lemon zest**
- 1 tablespoon finely chopped orange zest**
- $\frac{3}{4}$ cup fresh orange juice**

- $\frac{1}{2}$ cup flavorless vegetable oil (or use a nut oil such as almond or walnut)**
- $1\frac{1}{2}$ teaspoons pure vanilla extract**
- 1 teaspoon pure almond extract**
- Confectioners' sugar for dusting and/or Orange Apricot Glaze (recipe follows)**

Preheat oven to 325°F. Have ready a 10-inch angel food or tube pan (preferably one that is one piece).

Put the egg whites in a large, clean stainless or glass mixing bowl. Using the chef's whisk, whip egg whites until frothy and foamy. Start mixing on speed 1 and gradually increase to speed 7, then add lemon juice. Continue to whip until thick and opaque, about 3 minutes, adding $\frac{1}{2}$ cup of the sugar gradually to the egg whites. Continue to whip until stiff and glossy, about 7 minutes total. Reserve.

Put the remaining 1 cup of the sugar, the flour, baking powder, and salt in a large mixing bowl. Insert beaters. Mix on speed 1 to blend, 10 seconds. Put the egg yolks, zests, juice, oil, and extracts in a medium bowl. Mix on speed 3 for 30 seconds; scrape the bowl. Make a well in the center of the dry ingredients. Add the liquid/yolk mixture and mix using speed 3 until batter is smooth, about 1 minute.

Stir 1 cup of the egg whites into the batter using a spatula, then gently fold the remaining egg whites into the batter $\frac{1}{2}$ at a time. Gently spoon into the pan and bake in the preheated oven for 60 minutes, or until a cake tester comes out clean when tested. Invert the pan immediately onto a wire rack and let the cake cool completely in the pan upside down on

the rack. This will take about $2\frac{1}{2}$ to 3 hours. Run a long thin knife around the outer and tube edges of the pan and turn the cake out of the pan onto the rack. Use a long wooden skewer to loosen the cake from the center tube. Remove cake from pan. Wrap in plastic wrap and store at room temperature for up to 2 days or refrigerate up to 4 days. (Cake may also be double wrapped and frozen – thaw before serving.) Dust with confectioners' sugar before serving – serve with a drizzle of the Orange Apricot Glaze.

Nutritional information per serving (based on 18 servings):

Calories 194 (37% from fat) • carb. 27g • pro. 3g
• fat 10g • sat. fat 1g • chol. 83mg • sod. 282mg
• calc. 93mg • fiber 0g

ORANGE APRICOT GLAZE

Makes $\frac{1}{2}$ cup glaze

- $\frac{1}{2}$ cup apricot preserves**
- 2 tablespoons orange liqueur**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**

Put preserves, liqueur and lemon juice in a small bowl. Insert the mixing beaters. Mix on speed 7 for 1 minute. May use as is, or for a smoother glaze, press through a strainer.

Nutritional information per serving (about $1\frac{1}{2}$ teaspoons):

Calories 28 (1% from fat) • carb. 7g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 4mg
• calc. 2mg • fiber 0g

MOCHA CAKE

Makes two 9-inch layers, 12 servings

- $1\frac{1}{4}$ cups unbleached, all-purpose flour, plus 2 tablespoons for pan**

- 2 cups granulated sugar
 - $\frac{3}{4}$ cup unsweetened cocoa powder
 - 2 teaspoons baking soda
 - 1 teaspoon baking powder
 - 1 teaspoon kosher salt
 - 2 large eggs
 - 1 cup strong brewed coffee
 - 1 cup buttermilk
 - 8 tablespoons unsalted butter, melted and cooled, plus 1 tablespoon for pan
 - 1 teaspoon pure vanilla extract
- Deep Mocha Frosting (recipe follows)**

Position rack in center of the oven, and preheat oven to 350°F. Butter two 9-inch round, 2-inch deep cake pans and line each with a round of parchment paper or waxed paper. Butter the parchment and dust the pans with flour, taking care to shake out all excess flour.

Place flour, sugar, cocoa, baking soda, baking powder and salt in a large bowl; mix on speed 1 for 20 seconds. Make a well in the center and add eggs, coffee, buttermilk, butter and vanilla. Beat for 2 minutes on speed 3; batter will be thin. Pour into prepared pans.

Bake for 30 to 40 minutes, until a toothpick inserted into the center comes out clean. Cool for 10 minutes, remove from pans; remove and discard parchment. Place on wire racks to cool completely. Frost with Deep Mocha Frosting.

DEEP MOCHA FROSTING

Makes about 2½ cups, enough for two 9-inch round layers

- $\frac{3}{4}$ cup heavy cream
- $\frac{1}{2}$ cup unsalted butter
- $\frac{1}{2}$ cup granulated sugar
- 12 ounces semisweet chocolate, roughly chopped
- $\frac{1}{2}$ teaspoon espresso powder
- 1 teaspoon pure vanilla extract

Combine all ingredients in saucepan and place over medium heat. Heat mixture until it is almost simmering. Reduce heat to medium low and mix on speed 2, until all the chocolate is melted and mixture is well combined, smooth, creamy and homogenous with no visible bits of chocolate remaining. This process takes approximately 8 minutes.

Before using, transfer to a bowl and refrigerate mixture for about an hour until it sets. Deep Mocha Frosting can be made in advance and refrigerated. Remove from refrigerator about an hour before using to allow frosting to come to a spreadable consistency.

*Nutritional information per serving
(about 3½ tablespoons):*
Calories 151 (76% from fat) • carb. 9g • pro. 0g
• fat 13g • sat. fat 8g • chol. 41mg • sod. 7g
• calc. 12mg • fiber 0g

CHOCOLATE MOUSSE CAKE ROLL

Makes 12 servings

nonstick cooking spray

For the mousse:

- 12 ounces semisweet chocolate, roughly chopped
- 2½ cups heavy cream, divided
- 1 tablespoon coffee liqueur

For the cake:

- 8 ounces semisweet chocolate
- $\frac{1}{4}$ cup brewed coffee
- 6 large eggs
- $\frac{3}{4}$ cup granulated sugar
- $\frac{1}{4}$ cup unbleached, all-purpose flour

For the whipped cream frosting:

- 1 cup heavy cream
- 3 tablespoons confectioners' sugar
- 1 teaspoon pure vanilla extract

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 17 x 12 x 1-inch jelly-roll pan with nonstick cooking spray. Cut a sheet of parchment 3 inches longer than the length of the pan. Fold parchment to fit width. Line the pan with the parchment so that it comes up the short ends of the pan. Lightly coat parchment with nonstick cooking spray.

To prepare the chocolate mousse:

Put the chocolate in a stainless mixing bowl. Put 1 cup of heavy cream in a small saucepan and bring to almost a boil. Pour over chocolate. Stir until chocolate is completely melted and smooth; allow to cool to room temperature. In a separate mixing bowl, put the remaining 1½ cups of heavy cream and the liqueur. Using the chef's whisk whip the cream using speed 4 until it holds firm peaks. Remove the chef's whisk and insert beaters and carefully fold the whipped cream into the chocolate in three additions using speed 1 with the beaters. Cover and refrigerate until ready to use.

To prepare the cake:

Melt chocolate and coffee in a double boiler over barely simmering water. Let cool. Separate eggs into 2 separate mixing bowls. Using speed 4, mix yolks with sugar until the mixture becomes very light and smooth, about 2 minutes. While mixing on speed 2, add the cooled chocolate mixture in a steady stream and mix until totally incorporated. Use the chef's whisk to whip egg whites until soft peaks form, starting on speed 1 and increasing to speed 7, about 1½ minutes. Insert the beaters and fold the whites into the chocolate mixture on speed 1 in 3 additions, as with the mousse. Sift flour into bowl and fold gently but quickly until just incorporated. Scrape the sides and bottom of the bowl with a rubber spatula to make sure ingredients are well incorporated.

Pour batter into prepared jelly roll pan and bake for 15 minutes; turn off oven and let cake remain in hot oven for an additional 5 minutes. Remove from oven and cover with damp paper towels so the cake will not dry out.

To prepare whipped cream frosting:

Whip the cream, sugar and vanilla in a mixing bowl using the chef's whisk on speed 4 until soft peaks form, about 1½ minutes.

Spread enough mousse on the cake roll to cover the entire surface area (there may be mousse left over).

Using the parchment on the long side as a guide, roll the cake into a log shape.

Put in the freezer for an hour to firm. Remove and frost with the whipped cream (using an offset spatula makes this easier).

Return cake roll to freezer to become firm. It will be firm enough to serve in about 30 to 60 minutes. This dessert can be served frozen, similar to a frozen mousse or ice cream cake, or refrigerated for a softer mousse feel. Use a serrated knife to slice. May be garnished with fresh berries, whipped cream and chocolate curls.

Nutritional information per serving:

Calories 562 (64% from fat) • carb. 47g • pro. 7g

• fat 42g • sat. fat 25g • chol. 201mg • sod. 64mg

• calc. 73mg • fiber 3g

CHOCOLATE SOUFFLÉ CAKE

Makes one 10-inch round cake,
sixteen servings

- 2 tablespoons unsalted butter, plus additional for pan**
- 6 ounces bittersweet chocolate**
- 2 ounces semisweet chocolate**
- 9 large eggs**
- 2 large egg whites**
- 1½ cups granulated sugar, divided**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**

Preheat oven to 350°F. Cut a circle of parchment paper to line a 10-inch round cake pan. Butter the bottom and sides of cake pan well. Add enough flour to coat the buttered interior, being sure to tap the pan and remove any excess flour. Place the parchment circle at the bottom of the pan and butter and flour it as well.

Melt the butter and chocolates in a stainless bowl over a double boiler, and set aside.

Separate eggs into two mixing bowls, adding the extra whites to the bowl of egg whites.

Add ¾ cup of the sugar to the bowl of yolks. Mix the yolks and sugar on speed 4 until very pale and thick, for 1½ minutes; reserve. Using the chef's whisk, beat the egg whites on speed 5 for 1 minute; add the remaining ½ cup of sugar and continue beating whites for an additional 2 minutes until it reaches soft peaks. Remove the chef's whisk and insert the beaters. Using speed 1, and reserving about one quarter of the whites, fold whites into the yolk mixture in three additions. Scrape the bottom and sides of bowl to make certain the mixture is evenly blended. Sift the flour into mixture and fold gently. Finally, add the last of the egg whites, again using the same folding technique. To ensure complete incorporation, use a rubber spatula to scrape the bottom and sides of the bowl.

Transfer the batter to the prepared pan and bake in the preheated 350°F oven for about 40 minutes, until cake has puffed and cracked but is still soft to the touch on top.

Turn cake out onto serving plate and remove pan. Sprinkle the top with sifted confectioners' sugar. Serve immediately or at room temperature.

Nutritional information per serving:

Calories 195 (42% from fat) • carb. 25g • pro. 5g

• fat 10g • sat. fat 5g • chol. 123mg • sod. 43mg

• calc. 22mg • fiber 1g

TIRAMISÙ

Makes one 9-inch square pan, 12 servings

For sabayon:

- 3 egg yolks**
- ½ cup granulated sugar**
- ½ cup Champagne**

- 8 ounces mascarpone, room temperature**
- $\frac{3}{4}$ cup heavy cream**
- $\frac{1}{4}$ cup plus $3\frac{1}{2}$ tablespoons coffee liqueur**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon pure vanilla extract**
- 3 cup espresso or strongly brewed coffee**
- 1 recipe génoise (recipe follows)***
- 3 ounces semi sweet chocolate, made into chocolate curls (with vegetable peeler)**

To make sabayon:

Put egg yolks and sugar in mixing bowl. Using the beaters mix yolks and sugar on speed 4 until pale and thick. Put the bowl over a sauce pan of just simmering water. Using the chef's whisk attachment, beat the yolk mixture on speed 2 until thick and fluffy. Add Champagne after about $1\frac{1}{2}$ minutes. Continue beating for as long as 8 minutes, until the mixture has tripled in volume and it is too warm to submerge your finger. Remove bowl from heat and continue beating an additional 30 seconds to cool slightly; set aside.

Put the mascarpone and heavy cream in two separate mixing bowls. Using the beaters, mix the mascarpone until smooth. Fold the mascarpone into the yolk mixture using speed 1. Using the chef's whisk attachment, beat the heavy cream on speed 5 until soft peaks form. After 1 minute add $1\frac{1}{2}$ tablespoons of the liqueur and vanilla. Continue beating until soft peaks form, about 2 minutes total. Fold the whipped cream into the yolk and mascarpone mixture. You should have about $3\frac{1}{2}$ cups of

filling. Fill a shallow dish with remaining liqueur and the coffee.

Slice the génoise into $\frac{1}{2}$ -inch strips. Soak the cake pieces in coffee until saturated. Use soaked cake to line the bottom of a 9-inch square pan. Cover with half of the filling and then chocolate curls. Continue with another layer of soaked cake, the remaining filling and then finally cover with the remaining chocolate curls. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 6 hours before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 382 (53% from fat) • carb. 33g • pro. 5g
• fat 23g • sat. fat 12g • chol. 184mg • sod. 68mg
• calc. 56mg • fiber 1g*

*May substitute 18 to 20 savoiardi (crisp lady fingers), purchased or homemade.

GÉNOISE

Makes one 9-inch round cake, 12 servings

- $\frac{3}{4}$ cup unbleached, all-purpose flour**
- $\frac{1}{4}$ cup cornstarch**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon baking soda**
- 3 large eggs**
- 3 large egg yolks**
- $\frac{3}{4}$ cup granulated sugar**
- 4 tablespoons unsalted butter, melted and cooled**

Preheat oven to 350°F. Butter and flour a 9-inch round cake pan; reserve. Sift together dry ingredients into a mixing bowl; reserve.

Put eggs, yolks, and sugar in a large heatproof (stainless or heatproof glass) mixing bowl. Place over a pan of simmering water and mix

on speed 2 until the egg mixture is tepid and slightly frothy, about 5 minutes. Remove the bowl from heat and using the chef's whisk, beat on speed 5 until the eggs double in volume and are light and fluffy, about $1\frac{1}{2}$ minutes.

Carefully, with a large spatula, fold in dry ingredients and then the butter. Be careful to scrape the bottom and sides of the bowl while mixing. Finish by scraping the bottom and sides of bowl one last time with the spatula to ensure even incorporation.

Pour into the prepared cake pan and bake for about 30 to 35 minutes until the top puffs and is golden brown and spongy to the touch. Let cool in pan for 2 to 3 minutes, then turn out onto a wire rack to cool completely.

Nutritional information per serving:

*Calories 146 (39% from fat) • carb. 19g • pro. 3g
• fat 6g • sat. fat 3g • chol. 117mg • sod. 64mg
• calc. 14mg • fiber 0g*

ORANGE WHIPPED CREAM

Makes about 2 cups

- 1 cup heavy cream**
- $\frac{1}{4}$ cup confectioners' sugar, sifted**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon pure vanilla extract**
- 3 tablespoons orange liqueur**

Put heavy cream in mixing bowl. Using the chef's whisk, whip the cream on speed 5 for about 1 minute. Add the sifted sugar, vanilla, and liqueur. Whip for an additional minute until soft peaks form.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
 Calories 64 (76% from fat) • carb. 3g • pro. 0g
 • fat 6g • sat. fat 3g • chol. 20mg • sod. 6mg
 • calc. 13mg • fiber 0g

COFFEE WHIPPED CREAM

Makes about 2 cups

- 1 cup heavy cream**
- ¼ cup confectioners' sugar, sifted**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup strong brewed coffee, chilled**

Put heavy cream in a cold mixing bowl. Using the chef's whisk, whip the cream on speed 5 for about a minute. Add the sifted confectioners' sugar and vanilla and 1 teaspoon of coffee. Continue beating, adding one teaspoon of coffee at a time to taste until cream reaches soft peak stage, about 2 to 3 minutes. (If you add too much coffee at once, the whipped cream will break down.)

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
 Calories 59 (83% from fat) • carb. 23g • pro. 0g
 • fat 6g • sat. fat 35g • chol. 20mg • sod. 6mg
 • calc. 10mg • fiber 0g

HERBED CHEESE

Instead of purchasing expensive herb-flavored cheeses, you can easily prepare your own.

Makes about 2 cups

- 8 ounces cream cheese (may use regular or lowfat), room temperature**
- 5 ounces chèvre or other goat**

- cheese (soft type, not aged), room temperature**
- 1 garlic clove, peeled and finely chopped**
- 1 tablespoon finely chopped shallot**
- 1 tablespoon finely chopped fresh parsley**
- 1 teaspoon herbes de Provence**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground white pepper**
- dash hot sauce to taste**

Put the cream cheese, chèvre, garlic, shallot, parsley, herbes de Provence, and salt in a medium bowl. Mix for 1 minute on speed 3, then increase to speed 5 to whip for an additional 2 minutes, until light and fluffy. Add white pepper and hot sauce to taste, whip on speed 5 for 30 seconds longer. Allow cheese spread to stand at least 30 minutes before serving, to allow flavors to meld. Transfer to a resealable container and refrigerate. Remove from refrigerator 15 minutes before serving to soften. Serve with crackers, pita or bagel chips. It also makes a good topping for a baked potato.

Nutritional information per serving
(2 tablespoons, made with lowfat cream cheese):
 Calories 58 (69% from fat) • carb. 1g • pro. 3g
 • fat 4g • sat. fat 3g • chol. 9mg • sod. 156mg
 • calc. 35mg • fiber 0g

SMOKED SALMON SPREAD

The ultimate spread for your bagel.

Makes 2 cups

- 8 ounces cream cheese, room temperature**

- ¼ cup sour cream**
- 2 teaspoons fresh lemon juice**
- 4 ounces smoked salmon, chopped**
- 2 tablespoons chopped fresh dill**
- 2 teaspoons finely chopped green onion**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

Mix the cream cheese with sour cream and lemon juice on speed 3 until creamy and fluffy, about 1 minute. Add the remaining ingredients and continue to mix on speed 2 until evenly incorporated. Transfer to a decorative bowl and allow to rest in refrigerator for at least an hour to allow flavors to meld before serving. May be prepared a day ahead. Keep refrigerated in a covered container until ready to use.

Nutritional information per serving (¼ cup):
 Calories 133 (81% from fat) • carb. 2g • pro. 5g
 • fat 12g • sat. fat 6g • chol. 36mg • sod. 215mg
 • calc. 31mg • fiber 0g

ROASTED RED PEPPER AND SUN-DRIED TOMATO DIP

Serve this dip with crackers, bagel chips or pita chips. Or, try it as a spread on sandwiches, or as a topping for baked potatoes.

Makes 2 cups

- 8 ounces cream cheese (lowfat or regular), cut into 8 pieces, room temperature**
- ½ cup sour cream**
- 1 roasted red pepper, cut into 1-inch**

- pieces
- $\frac{1}{8}$ cup chopped sun-dried tomatoes (not oil packed)
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- 1 garlic clove, chopped
- $\frac{1}{2}$ teaspoon dried basil
- $\frac{1}{8}$ teaspoon freshly ground black pepper

Combine all ingredients in a medium bowl. Mix on speed 3 until well blended and smooth, 2 minutes. Mix on speed 5 to lighten, 1 minute. Transfer to a resealable container and refrigerate for 30 minutes or longer to allow flavors to blend before serving.

Nutritional information per serving (2 tablespoons), made with lowfat products:
 Calories 54 (52% from fat) • carb. 4g • pro. 2g
 • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 7mg • sod. 111mg
 • calc. 43mg • fiber 0g

CUCUMBER YOGURT DIP WITH MINT

This dip is ideal for both fresh vegetables and grilled meats or chicken.

Makes 3 cups

- 1 cup cucumber, peeled, seeded, and finely chopped
- 1 cup plain yogurt
- 6 tablespoons sour cream
- 1 teaspoon fresh lemon juice
- $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{2}$ teaspoon granulated sugar
- $\frac{1}{4}$ teaspoon freshly ground black pepper

- 1 teaspoon finely chopped garlic
- 3 teaspoons chopped fresh mint
- 1 teaspoon chopped fresh parsley
- 2 tablespoons finely chopped green onion

Put the chopped cucumber in a strainer and allow water to drain for about 15 minutes. Place in a clean towel and squeeze dry.

In a large mixing bowl, mix together the yogurt, sour cream, lemon juice, salt, and sugar on speed 2, until ingredients are incorporated. Add remaining ingredients, cucumber being the last. Mix on speed 2 until well mixed.

Transfer to a small bowl, cover and refrigerate for 30 to 60 minutes before serving to allow flavors to meld. Keep unused portion in a resealable container in the refrigerator for up to 5 days.

Nutritional information per serving ($\frac{1}{4}$ cup):
 Calories 30 (53% from fat) • carb. 2g • pro. 1g
 • fat 2g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 115mg
 • calc. 46mg • fiber 0g

GINGER SOY BUTTER

This butter gives an Asian twist to steamed vegetables, rice, or fish.

Makes 1 stick of butter, 16 slices

- 8 tablespoons unsalted butter, softened
- $1\frac{1}{2}$ teaspoons finely chopped fresh ginger
- pinch finely chopped fresh garlic
- 2 teaspoons soy sauce

- $\frac{1}{2}$ teaspoon fresh lemon juice

Put the butter in a mixing bowl, mix on speed 1 until smooth and slightly fluffy, about 30 seconds. Add ginger, garlic, soy sauce, and lemon juice; mix on speed 2 until well blended, about 30 to 40 seconds longer.

Using a sheet of plastic wrap or waxed paper as an aid, shape butter into a log, about 1 inch in diameter. Wrap butter in plastic wrap twisting the ends to form a log. Chill until firm enough to slice. Place slices of Ginger Soy Butter on top of grilled or broiled seafood or chicken, baked sweet potatoes, rice, or steamed vegetables.

Note: Ginger Soy Butter can be wrapped in a whole log or wrapped in smaller sizes and kept in freezer. Double wrap using an outer wrap of aluminum foil to prevent absorption of freezer odors.

Nutritional information per slice ($\frac{1}{2}$ tablespoon):
 Calories 52 (98% from fat) • carb. 0g • pro. 0g
 • fat 6g • sat. fat 4g • chol. 16mg
 • sod. 44mg • calc. 2mg • fiber 0g

GORGONZOLA BUTTER

Serve a slice of this savory compound butter on top of your favorite steak – it will melt and impart an incredible flavor.

Makes 1 roll compound butter, 16 slices

- $\frac{1}{2}$ cup unsalted butter, softened
- $\frac{1}{4}$ cup Gorgonzola, crumbled
- pinch freshly ground black pepper

Put butter in a mixing bowl, mix on speed 1 until smooth and slightly fluffy, about 30

seconds. Add Gorgonzola and mix until well blended, about 30 to 40 seconds longer.

Using a sheet of plastic wrap or waxed paper as an aid, shape butter into a log, about 1 inch in diameter. Wrap butter in plastic wrap twisting the ends to form a log. Chill until firm enough to slice. Place slices of Gorgonzola butter on top of grilled or broiled steak, a fluffed baked potato, or steamed vegetables.

Note: Butter can be wrapped in a whole log or wrapped in smaller sizes and kept in freezer. Double wrap using an outer wrap of aluminum foil to prevent absorption of freezer odors.

Nutritional information per slice (½ tablespoon):
Calories 52 (96% from fat) • carb. 0g • pro. 0g
• fat 6g • sat. fat 4g • chol. 16 mg • sod. 5mg
• calc. 2mg • fiber 0g

BALSAMIC VINAIGRETTE

Makes 1½ cups

- 1 shallot, peeled and finely chopped (approximately 1 tablespoon)**
- ¼ cup balsamic vinegar**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- ½ teaspoon granulated sugar**
- 3 teaspoons Dijon mustard**
- ¾ cup extra virgin olive oil**
- ¼ cup vegetable oil**

Put the shallot, vinegar, salt, pepper, sugar, and Dijon in a mixing bowl. Mix ingredients until well incorporated.

Add olive oil and then vegetable oil in a slow stream to the bowl with the mixer running on speed 1 to 3 to ensure emulsification.

Adjust seasoning to taste.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 166 (96% from fat) • carb. 2g • pro. 0g
• fat 22g • sat. fat • chol. 0g • sod. 153mg
• calc. 1mg • fiber 0g

CREAMY BLUE CHEESE DRESSING

This version is much lower in fat than traditional blue cheese dressings. Try it as a dip for celery the next time you serve Buffalo Wings.

Makes about 2 cups dressing

- 1 garlic clove, peeled and chopped**
- ½ ounce shallot, peeled and chopped**
- ½ cup lowfat buttermilk**
- 1 cup nonfat yogurt**
- ½ cup lowfat mayonnaise**
- ¾ teaspoon dry mustard powder**
- ½ teaspoon Worcestershire sauce**
- ¼ teaspoon ground white pepper**
- 3 ounces crumbled blue cheese**
- dash hot sauce to taste**

Put the garlic, shallot, buttermilk, yogurt, mayonnaise, dry mustard, Worcestershire, and pepper in a medium bowl. Mix using Speed 3 until smooth and creamy, 30 to 40 seconds.

Add the crumbled blue cheese and hot sauce. Mix using Speed 3 for 20 to 30 seconds longer. Let stand for 30 minutes before using to allow flavors to

develop. Cover and refrigerate all unused portions. Keeps 1 week.

Nutritional information per serving (4 teaspoons):
Calories 27 (54% from fat) • carb. 1g • pro. 1g
• fat 1g • sat. fat 0g • chol. 2mg • sod. 47mg
• calc. 29mg • fiber 0g

PARMESAN PEPPERCORN DRESSING

This dressing is not only good on salads, but is a perfect spread for sandwiches, from smoked turkey to roast beef. It can be used as a dip for vegetables or even served alongside roasted meats.

Makes 1½ cups

- ½ cup reduced fat mayonnaise**
- ½ cup reduced fat sour cream**
- ½ cup finely grated Parmigiano Reggiano**
- 1 teaspoon crushed black peppercorns**
- 2 tablespoons chopped fresh basil**
- 1 tablespoon red wine vinegar**
- 1 teaspoon Dijon mustard**
- 1 tablespoon finely chopped fresh parsley**
- 1½ teaspoons finely chopped shallot**
- ½ teaspoon lemon juice**

Put all ingredients in a medium mixing bowl and mix on Speed 2 until thoroughly combined, about 1 minute.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 61 (65% from fat) • carb. 3g • pro. 2g
• fat 4g • sat. fat 1g • chol. 8mg • sod. 169mg
• calc. 66mg • fiber 0g

MISO GINGER DRESSING

This dressing is wonderful to make an Asian Slaw using shredded cabbage, bok choy, carrots, daikon, cucumbers and green onions, as well as to dress a traditional salad.

Makes about 2 cups

- 1½ tablespoons miso***
- ¼ cup rice vinegar**
- ½ teaspoon mirin****
- 1 teaspoon soy sauce**
- 1 tablespoon finely chopped fresh ginger**
- ½ teaspoon finely chopped fresh garlic**
- 1 teaspoon light brown sugar**
- 1¼ cups vegetable oil**
- 1 teaspoon sesame oil**

In a medium mixing bowl, mix miso and vinegar until well blended, smooth and homogenous using speed 2, about 1 to 2 minutes. Add mirin and soy sauce and mix to combine, about 20 seconds. Add ginger, garlic, and brown sugar and mix well, about 30 seconds.

With mixer on speed 1, add the vegetable oil and then the sesame oil in a slow, steady stream into the bowl and mix until totally emulsified and homogenous. Let stand 30 minutes or longer to allow flavors to blend before using. Store in an airtight container in the refrigerator. If dressing separates, mix on speed 2 until emulsified.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 158 (97% from fat) • carb. 1g • pro. 0g
• fat 17g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 80mg

• calc. 2mg • fiber 0g

*Miso (Japanese fermented soybean paste) can be purchased in most Asian/Japanese markets, natural food stores and in many well-stocked grocery stores. It is kept refrigerated in an airtight container.

**Mirin is a low-alcohol sweet wine made from glutinous rice, also known as "rice wine." It is available in Asian/Japanese markets, and in the gourmet section of well-stocked grocery stores.

CAPONATA

Serve Caponata as an appetizer spread with pita chips or thinly sliced French bread. It is also a good dressing to use on a wrap-type sandwich.

Makes 1¼ cups

- 1 medium eggplant, about 1½ pounds**
- 2 tablespoons capers, drained**
- 1 tablespoon finely chopped celery**
- ½ teaspoon finely diced red bell pepper**
- 1 tablespoon finely chopped green onion**
- 1 teaspoon chopped fresh basil**
- 1 teaspoon chopped fresh mint**
- ½ teaspoon finely chopped fresh parsley**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- dash red pepper flakes**
- 1 teaspoon honey (if eggplant seems bitter)**

Preheat oven to 400°F.

Pierce eggplant with fork all around the eggplant (about 8 times) and wrap in aluminum foil. Roast eggplant for approximately 45 minutes to 1 hour, until the eggplant is very soft and has collapsed. Unwrap and let cool.

When eggplant is cool to the touch (about 15 minutes) cut in half and spoon the soft eggplant flesh into a mixing bowl; there will be approximately 1½ cups of eggplant.

With mixer on speed 3, mix for about 2 minutes until the eggplant turns into an almost smooth consistency.

Add remaining ingredients and mix on speed 1 until just blended. Let stand 30 minutes before serving to allow flavors to blend. May be made ahead and refrigerated in an resealable container.

Nutritional information per serving (¼ cup):
Calories 72 (55% from fat) • carb. 7g • pro. 1g
• fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0g • sod. 112mg
• calc. 15mg • fiber 3g

SMASHED POTATOES

Makes 4 cups / eight ½-cup servings

- 2 pounds red potatoes, scrubbed**
- 2½ ounces herbed goat cheese cut into 8 pieces**
- 2 tablespoons unsalted butter**
- ¼ cup whole milk**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

Cut unpeeled potatoes into 1-inch pieces as uniform as possible. Put in a large saucepan. Add cold water to cover and a large pinch of salt. Over high heat, bring to a boil. When boiling, reduce heat to medium low and simmer until potatoes are very soft, about 25 minutes.

Drain potatoes and return to saucepan, mix on speed 3 until completely mashed, about 2 minutes. Add cheese, butter, milk, salt, and pepper and mix on speed 4 until fully incorporated and fluffy, about 1 minute.

Transfer to a warm bowl and serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 167 (36% from fat) • carb. 24g • pro. 4g
• fat 7g • sat. fat 5g • chol. 19mg • sod. 258mg
• calc. 27mg • fiber 2g*

TWICE-BAKED POTATOES WITH PARMESAN

Makes 8 servings

- 8 baking potatoes (8 ounces each), scrubbed**
- 2 teaspoons olive oil**
- 2 tablespoons unsalted butter**
- 1 cup chopped onion (about 3 ounces)**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 1 cup part skim ricotta**
- 1 cup shredded provolone (4 ounces)**
- ½ cup freshly grated Parmesan**
- 1 tablespoon Italian herb blend**

Preheat oven to 400°F. Pierce each potato several times with a fork or a knife tip; rub each potato with ¼ teaspoon of the olive oil. Bake the potatoes in preheated oven until fork-tender, about 1 hour. While potatoes are baking, prepare onion mixture (below). Remove potatoes from oven and place on a rack until cool enough to handle. Reduce oven temperature to 375°F.

Onion Mixture: Melt butter over medium heat in an 8-inch skillet, add chopped onions and sauté until softened, 10 minutes. Season with ¼ teaspoon salt and ½ teaspoon pepper. Reduce heat to low and cook for 30 to 40 minutes, or until nicely browned and caramelized. Reserve.

When potatoes are cool enough to handle, cut off the top third of each potato and scoop all the flesh from tops. Scoop out bottoms leaving a ¼-inch shell, reserving potato skin shells. Place the potato pulp in a large mixing bowl.

Using speed 3, add ricotta to potatoes and mix for 1 minute. Add onions, mix on speed 2 for 1 to 2 minutes or until well mixed. Add provolone, Parmesan, Italian herb blend, remaining salt and pepper, and mix 30 seconds on speed 1 or until incorporated.

Divide the mixture among the reserved potato shells. Potatoes may be made up to this point, covered and refrigerated until ready to bake.

Arrange the potatoes on a jelly roll pan that has been lined with aluminum foil. Bake uncovered, until potatoes are hot and tops are golden brown and puffed, about 30 to 35 minutes (add 5 to 10 minutes for cold potatoes). Serve hot.

Nutritional information per serving:

*Calories 301 (47% from fat) • carb. 25g • pro. 16g
• fat 16g • sat. fat 9g • chol. 41mg • sod. 548mg
• calc. 401mg • fiber 2g*

PARMESAN PEPPER BISCOTTI WITH WALNUTS

These biscotti are a perfect companion to a glass of red wine.

Makes about 3 dozen

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 teaspoon baking powder**
- 4 tablespoons unsalted butter, room temperature**
- ¼ cup extra virgin olive oil**
- 1½ tablespoons granulated sugar**
- 1½ cups grated Parmigiano Reggiano**
- 4 eggs, divided**
- ¼ cup whole milk**
- 2½ teaspoons chopped fresh rosemary**
- ½ cup walnuts, toasted kosher salt (optional)**

Preheat oven to 350°F.

Put flour, salt, pepper, and baking powder in a small mixing bowl and set aside.

In a large mixing bowl, beat the butter with the olive oil using speed 2. Add the sugar and Parmesan and mix on speed 3 until the consistency is smooth. Add 3 of the eggs, one at a time, mixing until each egg is incorporated before adding the next. Slowly add dry ingredients in 3 additions, mixing

on low speed. Once all the dry ingredients are incorporated, add milk in a slow stream while the mixer is running. The mixture should resemble a soft dough. Finally, mix in the rosemary and walnuts. Turn dough out onto lightly floured surface and knead with your hands for a few minutes. Cut dough into 2 equal pieces, shaping each into 12 x 2 x 1-inch logs. Place on baking sheet with parchment. Beat final egg with 1 tablespoon of water and brush all over logs, and if you wish, sprinkle the tops with kosher salt.

Bake for 35 to 40 minutes until golden.

Remove from oven and slice the logs with a serrated knife into $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ " slices. Return slices to baking sheet and bake for an additional 35 minutes on bottom rack of oven, flipping the biscotti halfway through baking so both sides are golden. Transfer to a wire rack and cool. When completely cooled, place in an airtight container to store.

Nutritional information per biscotti:
Calories 94 (53% from fat) • carb. 8g • pro. 3g
• fat 6g • sat. fat 2g • chol. 30mg • sod. 148mg
• calc. 57mg • fiber 0g

GORGONZOLA SOUFFLÉ

Makes one 8-cup soufflé

- $\frac{1}{4}$ **cup walnuts, toasted and ground**
- 5 eggs, whites and yolks separated into two mixing bowls**
- 5 tablespoons unsalted butter**
- $\frac{1}{2}$ **cup unbleached, all-purpose flour**
- $1\frac{1}{2}$ **cups whole milk**
- 1 cup crumbled Gorgonzola cheese**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon kosher salt**

$\frac{1}{4}$ **teaspoon freshly ground black pepper**

$\frac{1}{2}$ **cup shredded mozzarella**

Preheat oven to 350°F. Butter an 8-cup soufflé dish well, and coat with toasted ground walnuts; set aside.

Beat egg yolks using speed 1 for 30 seconds; reserve.

Melt butter in a saucepan. Add flour and stir with a wooden spoon until smooth and cook over medium heat for 2 minutes, stirring occasionally. Mix on speed 1 while adding the milk, about $1\frac{1}{2}$ minutes, beating until smooth. Cook slowly, allowing the mixture to thicken, while mixing on speed 2 until the mixture becomes smooth and thick, approximately 5 minutes total. Add Gorgonzola and mozzarella and stir until melted and smooth. Remove from heat.

While mixing egg yolks on speed 1, spoon a small amount of the warm cheese mixture into the yolks and mix until smooth. Continue adding the warm cheese mixture slowly to the yolks, while mixing (the mozzarella will be stringy).

Using the chef's whisk, beat the egg whites until soft peaks form, about $1\frac{1}{2}$ minutes starting on speed 1, gradually increasing to speed 5.

Using a large spatula fold the whites into the yolk/cheese mixture in three additions.

Pour into prepared soufflé dish and bake in the middle of oven until puffed over the rim of soufflé dish and golden, approximately 40 to 45 minutes. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 207 (70% from fat) • carb. 7g • pro. 8g
• fat 16g • sat. fat 7g • chol. 118mg • sod. 315mg
• calc. 139mg • fiber 0g

SOUFFLÉ ROLL WITH CHICKEN AND SPINACH FILLING

Although this recipe may be slightly time-consuming, the results are well worth it for a perfect luncheon or brunch dish.

Makes 12 servings

- nonstick cooking spray**
- 4 tablespoons unsalted butter**
- $\frac{1}{2}$ **cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 cups whole milk**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon kosher salt**
- ground white pepper**
- 5 large eggs, separated**
- 1 recipe Chicken and Spinach Filling (recipe follows)**

Preheat oven to 400°F. Prepare 12" x 17" pan by coating the pan with nonstick cooking spray and dusting with flour to cover surface, discarding any excess. Line with a sheet of parchment paper.

Melt butter over medium low heat in a 2 $\frac{1}{4}$ -quart saucepan. Add flour and stir with a wooden spoon, creating a roux – do not brown. Mix on speed 1 while adding the milk in a stream. Mix until smooth and blended, about 30 seconds. Stir in salt and pepper. Let the mixture warm slowly, allowing it to thicken, about 2 minutes, stirring occasionally. This makes a béchamel sauce.

While the béchamel is thickening, mix the yolks in a mixing bowl until smooth. Return the beaters to the béchamel on the stove and mix for about 2 minutes until the mixture is very thick and smooth. Very carefully, spoon about ½ cup of the béchamel into the yolks while mixing so that they will be tempered (this will keep them from curdling when added to the hot sauce). Continue adding the béchamel in small additions to the yolks until the mixture is fully incorporated.

Using the chef's whisk beat the egg whites until soft peaks form, using speed 1, gradually increasing to speed 7 for 1½ minutes.

Fold the whites carefully with a large rubber spatula into yolk mixture in 3 additions, taking care to scrape the sides and bottom of the bowl. Finally, use the spatula to incorporate the mixture fully (scraping sides and bottom of bowl). Pour batter into prepared jelly-roll pan and gently spread evenly in the pan.

Bake for 20 to 25 minutes until the soufflé roll is evenly browned. Remove from oven and cover with wet paper towels to keep moist until you are ready to fill and roll.

To finish soufflé roll:

With a rubber spatula spread the filling so that the surface area is evenly covered. Using the parchment as a guide, roll the soufflé lengthwise to resemble a log. Serve immediately or wrap and refrigerate. Before serving, wrap in buttered aluminum foil and warm slowly at 350°F for 20 minutes.

*Nutritional information per serving of soufflé roll,
no filling per serving:*

*Calories 109 (61% from fat) • carb. 6g • pro. 5g
• fat 7g • sat. fat 4g • chol. 104mg • sod. 144mg
• calc. 60mg • fiber 0g*

CHICKEN AND SPINACH FILLING FOR SOUFFLÉ ROLL

Makes 6 cups

- 8 cups chicken stock**
- 4 cups vermouth**
- 5 garlic cloves, peeled and smashed**
- 1 sprig fresh basil**
- 1½ pounds boneless chicken breast**
- 3 tablespoons unsalted butter**
- ½ cup chopped onion**
- 3 cloves finely chopped fresh garlic**
- 4 cups fresh mushrooms, sliced**
- 2 packages frozen spinach (10 ounces each), thawed, excess water squeezed out**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly grated nutmeg**
- 8 ounces cream cheese, room temperature**
- 2 ounces shredded mozzarella**

Bring chicken stock, vermouth, garlic and basil to a boil. Reduce to a simmer; add chicken and poach until just cooked through, about 25 to 30 minutes. Remove from poaching liquid and cut into ½-inch pieces; reserve.

While chicken is poaching, melt butter in a large sauté pan. Add onion and garlic and sweat for about 5 minutes. Add mushrooms and sauté for another 5 to 8 minutes until mushrooms are soft. Mix in spinach and continue cooking on low heat. Mix in salt, nutmeg, chicken, cream cheese, and mozzarella.

Adjust seasoning to taste. If not using immediately, place in a resealable container and refrigerate.

*Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 258 • carb. 7g • pro. 20g • fat 12g
• sat. fat 6g • chol. 64mg • sod. 598mg
• calc. 110mg • fiber 2g*

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	22
Piezas y características	23
Uso, limpieza y mantenimiento	24
Guía de referencia rápida	24
Garantía	25
Recetas	27

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.

2. Para reducir el riesgo de electrocución, no ponga el cuerpo del aparato, el cable o la clavija en agua u otro líquido. Si el aparato o el cable cayeran al agua, desconecte el cable de la toma de corriente inmediatamente; **no toque el agua**.
3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños. No

permita que los niños jueguen con este aparato.

4. Apague (“OFF”) y desenchufe el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento.
6. Expulse los batidores antes de lavarlos.
7. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el agua; llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde se pueda jalar o tropezar.
11. No permita que el cable haga contacto con superficies calientes, incluso hornillas; esto

podría dañar el cable y provocar un incendio o un choque eléctrico.

12. El batidor profesional debe usarse solo; no lo utilice junto con otro accesorio.
13. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invírtala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Potencia de 220 vatios

Suficientemente potente como para mezclar masas densas o batir mantequilla fría.

Máxima comodidad

Diseño ergonómico, para eficacia máxima y comodidad. La forma de la batidora ha sido estudiada para combinar máxima potencia y perfecto equilibrio. Su diseño ergonómico proporciona mayor comodidad y control, incluso durante las tareas largas.

Sistema de retroalimentación automático

Más potencia, sin necesidad de oprimir un botón. Un sistema electrónico de retroalimentación incrementa el poder automáticamente para que la batidora nunca haga fuerza, incluso cuando mezcle masas muy densas.

SmoothStart®

Sistema de arranque lento que previene las salpicaduras.

Tres velocidades bajas

Las velocidades bajas proporcionan más control al incorporar o combinar ingredientes secos.

Fácil de limpiar

Bloque-motor sellado, limpio en segundos.

1. Botón de encendido/apagado

La batidora se enciende y se apaga usando el mismo botón, para mayor facilidad.

2. Pantalla LED

Indica claramente la velocidad elegida.

3. Control de velocidad con un solo toque

Permite cambiar la velocidad rápidamente, sin dejar de mezclar.

4. Cable giratorio

Cable único que puede posicionarse donde desea para que nunca le moleste durante el batido, que sea diestro o zurdo.

5. Palanca de expulsión de los batidores

Permite expulsar fácilmente los batidores.

6. Batidores extra largos

Batidores extra largos y anchos, para ofrecer resultados más rápidos. Diseñados sin poste central, para no atascar los ingredientes. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas.

7. Batidor profesional

Batidor profesional de 1¾ pulgada de diámetro, perfecto para montar nata o claras. Ideal para batir e incorporar aire.

8. Soporte

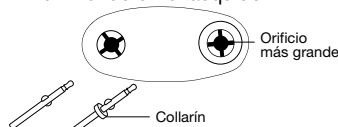
Para reposar la batidora sobre la encimera de manera segura.



USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cómo instalar los batidores

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca el eje del batidor con collarín en el orificio más grande. Empújelo hasta que calce emitiendo un chasquido. Introduzca el eje del batidor sin collarín en el orificio más pequeño. Empújelo hasta que calce emitiendo un chasquido.



Cómo instalar el batidor profesional

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Agarre el batidor por el eje e introduzca éste en cualquiera de los dos orificios. Empújelo hasta que calce, emitiendo un chasquido. NO APIRIETE LOS ALAMBRES; ESTO PODRÍA DAÑARLOS.

Cómo encender/apagar el aparato

Conectar el cable a la toma de corriente. Oprima el botón ON/OFF para encender el aparato. La batidora se pondrá en marcha automáticamente a la velocidad 1. Para apagarla, vuelva a oprimir el botón ON/OFF.

Cómo cambiar la velocidad

Oprima el botón “+” para incrementar la velocidad. Oprima el botón “-” para reducir la

velocidad.

Cómo retirar y limpiar los batidores

1. Apague (OFF) y desconecte el aparato. Alce la palanca de expulsión y jale los batidores. Lave los batidores en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas después de cada uso.
2. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO**
Límpielo con un paño o una esponja ligeramente humedecida. No utilice limpiadores abrasivos; esto puede rayar la superficie.

NOTA: NO UTILICE LA BATIDORA DE MANO CUISINART® EN CACEROLAS/OLLAS ANTIADHERENTES.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Selección de la velocidad

Siempre empiece a batir usando la velocidad más baja, y luego aumente progresivamente la velocidad al nivel deseado.

NOTA: utilice el batidor profesional para batir mezclas ligeras solamente, y preferiblemente con las velocidades 4, 6 y 7 (véase la información a continuación). Para todas las otras tareas, utilice los batidores regulares.

Velocidad 1

- Para combinar muy lentamente e incorporar aire a mezclas de ingredientes secos sin salpicar
- Para agregar chispas de chocolate, nueces o frutas secas a mezclas/masas
- Para incorporar cremas delicadas o claras montadas a mezclas
- Para empezar a mezclar las coberturas/glaseados
- Para revolver salsa y aliños
- Para combinar mezclas hechas con harina preparada para muffins/panqueques
- Para empezar a batir crema y claras

Velocidad 2

- Para hacer puré de patatas/calabacitas
- Para incorporar ingredientes secos en masas/mezclas

Velocidad 3

- Para mezclar mezclas hechas con harina preparada
- Para incorporar huevos a las mezclas/masas
- Para batir mantequilla y azúcar en forma de crema
- Para batir patatas/calabacitas

Velocidad 4

- Para batir crema
- Para terminar de mezclar glaseados de mantequilla y crema
- Para terminar de mezclar mezclas hechas con harina preparada

Velocidad 5

- Para batir huevos enteros o yemas
- Para batir mezclas muy líquidas/ligeras

Velocidad 6

- Para agregar azúcar a claras montadas para preparar merengue
- Para batir yemas hasta que estén claras y espesas

Velocidad 7

- Para montar claras
- Para terminar de batir crema/nata

GARANTÍA LIMITADA

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/ Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que la batidora de mano con 7 velocidades Power Advantage® ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por

compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;

- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a:
(1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Daños causados por usted o terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html> a fin de facilitar la

verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/> o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

IMPORTANTE: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al 1-800-

726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo, y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

Residentes de California solamente

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA

INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/ LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES:

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTenga EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS

ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR para ti. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

**Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190**

RECETAS

Consejos

- Siempre lea la receta entera y prepare los ingredientes antes de empezar.
- Para obtener resultados óptimos, no mida la harina al salir del paquete. Póngala en un tazón y mézclela antes de medirla. Si guarda la harina en un recipiente hermético, tamícela antes de medirla.
- Utilice huevos, mantequilla y queso crema a temperatura ambiente; esto producirá resultados más homogéneos.
- Si una receta incluye mantequilla, sáquela del refrigerador antes de empezar y córtela en pedacitos; esto le dará tiempo de llegar a temperatura ambiente. No derrita la mantequilla, a menos que la receta lo especifique; esto cambiaría el resultado final.
- Las mejores tortas de queso se preparan con huevos y queso crema a temperatura ambiente. Aunque su batidora es capaz de batir queso crema frío, hacerlo puede incorporar demasiado aire y hacer que la torta se agriete.
- Para preparar deliciosas natas montadas/cremas batidas, utilice crema líquida para batir ("heavy cream") fría.
- Monte las claras en un tazón de acero inoxidable o de cristal muy limpio. No se recomienda montar claras en un recipiente de plástico. Si es posible, utilice un recipiente de cobre.
- Utilice la velocidad 1 ó 2 para agregar ingredientes secos como chispas de chocolate,

nueces o pasas a una mezcla.

- Separe las claras en otro recipiente que el recipiente donde piensa batirlas. Si cae yema en la clara, guarde el huevo para otro uso. El mínimo rastro de yema puede impedir que monten las claras.
- Lave el recipiente y los batidores cuidadosamente antes de montar claras. Rastros de grasa pueden impedir que monten las claras. Lave el recipiente y los accesorios cuidadosamente antes de empezar.
- Si los ingredientes pegan al tazón, apague la batidora y raspe el tazón con una espátula de goma.

Nota: a menos que una receta especifique que se debe utilizar el batidor profesional, siempre utilice los batidores regulares.

"MUFFINS" DE CANELA

Estos sabrosos "muffins" son perfectos para el desayuno. Si desea, puede agregar arándanos azules o manzana picada a la receta.

Rinde 12 "muffins" o 24 mini "muffins"

spray vegetal

- 3** cucharadas llenas (15 g) de azúcar rubia
- 2** tazas (250 g) de harina común
- 1** cucharada de polvo de hornear
- 1** cucharadita de canela en polvo
- 1/4** cucharadita de sal kosher

2 huevos grandes

1 taza (235 ml) de leche evaporada baja en grasa o leche entera (no utilice leche en polvo)

1/4 taza (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C) y engrasar moldes para muffins (incluso si son antiadherentes) con spray vegetal.

Desmenuzar el azúcar moreno. Poner el azúcar, la harina, el polvo de hornear, la canela y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos para combinar; reservar.

Romper los huevos en un tazón mediano. Batir a velocidad 3 durante aproximadamente 30 segundos. Sin dejar de batir, agregar la leche y la mantequilla; seguir batiendo a velocidad 3 durante 15 segundos. Incorporar ligeramente la mezcla a los ingredientes secos, usando la velocidad 1. Echar cucharadas de la mezcla en los moldes preparados. Meter al horno 18–20 minutos para "muffins" regulares o 14–16 minutos para mini "muffins". Servir tibios, con mantequilla de jarabe de arce y naranja (receta a continuación). Si desea, puede congelar los "muffins" (descongelarlos y recalentarlos antes de servir).

Información nutricional por porción

(1 "muffin" regular o 2 mini "muffins"):

*Calorías 155 (29% de grasa) • Carbohidratos 22 g
• proteínas 5 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g
• Colesterol 46 mg • Sodio 208 mg • Calcio 141 mg
• Fibra 1 g*

MANTEQUILLA DE JARABE DE ARCE Y NARANJA

Deliciosa crema para untar en panqueques, gofres/waffles, bizcochos o "scones".

Rinde $\frac{3}{4}$ taza

- $\frac{1}{2}$ **taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2 cucharadas de jarabe de arce puro (no utilice jarabe de azúcar o jarabe para panqueques) ralladura de una naranja**

Colocar la mantequilla en un tazón mediano y batir a velocidad 5 durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Agregar el jarabe de arce y la ralladura; batir a velocidad 5 durante 1 minuto adicional, hasta obtener una consistencia homogénea.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
 Calorías 76 (88% de grasa) • Carbohidratos 2 g
 • proteínas 0 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g
 • Colesterol 21 mg • Sodio 1 mg • Calcio 6 mg
 • Fibra 0 g

GALLETAS "GRAHAM" DE AVENA Y CHOCOLATE

Rinde aproximadamente 45 galletas de 3 pulgadas (7 cm)

- 1 taza (50 g) de galletas "Graham" molidas**
- 1 taza (80 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- $1\frac{1}{2}$ taza (185 g) de harina común**
- 1 cucharadita de bicarbonato de**

sodio

- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de sal kosher**
- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, cortada en 16 pedacitos**
- $\frac{3}{4}$ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- $\frac{3}{4}$ **taza llena (150 g) de azúcar rubio**
- 2 huevos grandes**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- $1\frac{2}{3}$ taza (290 g) de chocolate semi-dulce ("semisweet") o con leche picado**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

Combinar las galletas molidas, la avena, la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño. Mezclar a velocidad 1 durante 15 segundos para combinar; reservar.

Poner la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 durante 45–60 segundos, hasta obtener una mezcla cremosa. Seguir mezclando a velocidad 3 durante aproximadamente 1 minuto. Agregar el huevo y la vainilla; mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos. Agregar la mezcla de harina, en dos veces, y luego el chocolate; mezclar durante 20 segundos, hasta que todos los ingredientes estén combinados.

Formar galletas de 2 cucharadas de mezcla (también se podrá usar una cuchara para servir helado no. 40) y disponerlas sobre las placas. Meter al horno por 9–10 minutos. Dejar enfriar sobre las placas durante 2 minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

Nota: si desea agregar nueces a la receta, sustituya nueces a la mitad del chocolate.

Información nutricional por galleta:
 Calorías 154 (42% de grasa) • Carbohidratos 21 g
 • proteínas 2 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g
 • Colesterol 20 mg • Sodio 134 mg • Calcio 37 mg
 • Fibra 1 g

GALLETAS DE LIMÓN CON CHOCOLATE BLANCO Y NUECES DE MACADAMIA

Rinde 40 galletas

- $2\frac{1}{4}$ tazas (280 g) de harina común**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharada de ralladura de limón (parte amarilla únicamente)**
- $\frac{3}{4}$ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- $\frac{1}{2}$ **taza llena (100 g) de azúcar rubia**
- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos de $\frac{1}{2}$ pulgada**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 cucharadita de extracto natural de limón**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- $\frac{3}{8}$ **taza (115 g) de chispas de chocolate blanco**
- $\frac{2}{8}$ **taza (80 g) de nueces de Macadamia tostadas, picadas**

Poner la harina, el bicarbonato, la sal y la ralladura en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante 15 segundos. Reservar.

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

Poner los dos tipos de azúcar y la mantequilla en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante aproximadamente 1½ minuto, hasta conseguir una mezcla suave y ligera. Agregar los huevos y los extractos; seguir mezclando durante 30 segundos. Agregar la mezcla de harina; mezclar a velocidad 2 durante 45 segundos, hasta que todos los ingredientes estén combinados. Raspar el tazón. Agregar las chispas de chocolate blanco y las nueces de Macadamia. Mezclar a velocidad 2 durante aproximadamente 30 segundos.

Formar galletas de 2 cucharadas de mezcla (también se podrá usar una cuchara para servir helado no. 40) y disponerlas sobre las placas, a una distancia de 3 pulgadas (7 cm) una de otra. Meter al horno por 15–16 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar sobre las placas durante 2–3 minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 143 (56% de grasa) • Carbohidratos 15 g
• proteínas 2 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g
• Colesterol 24 mg • Sodio 95 mg • Calcio 19 mg
• Fibra 1 g*

GALLETAS DE MANTEQUILLA CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Rinde aproximadamente 4 docenas de galletas

- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- ¾ taza llena (150 g) de azúcar rubio**
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1 taza (175 g) de mini chispas de chocolate**
- un poco de azúcar granulada para esparcir**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 3 y mezclar durante 3 minutos adicionales, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Raspar el tazón, agregar la vainilla y mezclar durante 30 segundos adicionales. Esparcir la mitad de la harina encima de la mezcla y mezclar a velocidad 1 durante 20 segundos. Espolvorear el resto de la harina y seguir mezclando durante aproximadamente 45 segundos, hasta conseguir una masa. Incorporar las chispas de chocolate, usando la velocidad 1.

Formar bolitas de masa de 1¼ pulgada (3 cm) y disponerlas en la bandeja, 3 pulgadas (7 cm) aparte una de otra. Meter el fondo de un vaso enmantecado en azúcar y aplastar cada galleta hasta que tenga ¾ pulgada (1 cm) de espesor. Meter al horno durante 12 minutos, hasta que las orillas empiecen a dorarse.

Dejar enfriar sobre las placas durante 2 minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

Conservar en un recipiente hermético.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 79 (57% de grasa) • Carbohidratos 8 g •
proteínas 1 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g •
Colesterol 10 mg • Sodio 1 mg • Calcio 4 mg • Fibra
0 g*

"BISCOTTI" DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Rinde aproximadamente 4 docenas

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- ¾ taza (80 g) de cacao amargo en polvo (preferiblemente Dutch process)**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- ½ taza llena (100 g) de azúcar rubia**
- 3 huevos grandes**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), derretido y ligeramente enfriado**
- ¼ taza (60 ml) de licor de naranja**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ cucharadita de extracto natural de almendra**
- 1 taza (105 g) de palitos de almendras ("slivered almonds"), ligeramente tostados**

Poner la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante 15 segundos. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande; mezclar a velocidad 1 durante 5–10 minutos, hasta conseguir una mezcla ligera y clara. Agregar los huevos y la yema, uno a la vez, mezclando durante 10 segundos después de cada adición. Combinar el chocolate, el licor, la vainilla y los extractos. Agregar a la mezcla

de mantequilla/huevo y mezclar durante 15 segundos (no mezclar demasiado).

Agregar la harina una taza a la vez, mezclando durante 15 segundos después de cada adición. Seguir mezclando hasta obtener una masa suave. Agregar las nueces. Formar un cuadro de masa de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm). Cubrir con una película de plástico y refrigerar durante 1 hora, o hasta que esté firme.

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado. Dividir la masa en tres porciones iguales, enharinarse las manos y formar una barra de 10 pulgadas (25 cm) de largo con cada porción. Disponer las barras sobre la placa para horno y aplastarlas hasta que tengan aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) de ancho. Poner la clara en un tazón pequeño y batir a velocidad 2 hasta que esté espumosa. Cepillar las barras con la clara batida. Meter al horno por 30–35 minutos, hasta que estén firmes.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos. Ajustar la temperatura del horno a 450 °F (230 °C). Cortar cada barra en tiras diagonales de ½ pulgada (1.5 cm) y meter al horno por 15–20 minutos adicionales, hasta que los "biscotti" estén completamente secos. Dejar enfriar, sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

Información nutricional por "biscotti":

*Calorías 106 (47% de grasa) • Carbohidratos 12 g
• proteínas 2 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 18 mg • Sodio 40 mg • Calcio 19 mg
• Fibra 1 g*

GALLETAS MOCA CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Rinde 3½ docenas de galletas

- 1½** **cucharada de café/expreso instantáneo**
- 1½** **taza (180 g) de cacao amargo en polvo**
- 2** **cucharadas de agua caliente**
- 2¼** **tazas (280 g) de harina común**
- 1¼** **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¼** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **taza (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, cortada en 8 pedacitos**
- ¾** **taza llena (150 g) de azúcar rubio**
- ¾** **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 2** **huevos grandes**
- 1½** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1½** **taza (250 g) de chispas de chocolate semi-dulce ("semisweet") (también puede usar la mitad de chocolate blanco)**
- 1** **taza (100 g) de mitades de pacana (tostadas o no)**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Combinar el café instantáneo, el cacao y el agua en un tazón pequeño; reservar. Combinar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño; reservar.

Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande; mezclar a velocidad 3 durante 1–2 minutos, hasta conseguir una mezcla

suave y ligera. Agregar la mezcla de café, los huevos y la vainilla; ajustar la velocidad al nivel 4 y batir durante aproximadamente 30 segundos para combinar. Agregar la harina y mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Raspar el tazón con una espátula y mezclar durante 30 segundos adicionales. Agregar las chispas de chocolate y las pacanas; mezclar a velocidad 2 durante 20–30 segundos.

Formar galletas de una cucharada de mezcla (también se podrá usar una cuchara para servir helado no. 40) y disponerlas sobre las placas. Meter al horno por 16–18 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar ligeramente sobre la placa, y luego sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 141 (57% de grasa) • Carbohidratos 14 g
• proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g
• Colesterol 17 mg • Sodio 86 mg • Calcio 8 mg
• Fibra 2 mg*

TARTA DE QUESO "CAPPUCCINO"

Rinde 12-16 porciones

- spray vegetal**
- 2** **cucharadas de café expreso instantáneo**
- ½** **taza (120 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema)**
- 3** **cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- 2½** **tazas (500 g) de azúcar granulada**
- ¾** **taza (95 g) de harina común**
- ¼** **taza (30 g) de cacao amargo en polvo**
- ½** **cucharadita de canela en polvo**

- ¼** **cucharadita de polvo de hornear**
- ⅙** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **yema de huevo grande**
- 16** **onzas (465 g) de queso crema regular, a temperatura ambiente**
- 16** **onzas (465 g) de queso crema bajo en grasa, a temperatura ambiente**
- 4** **huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 2** **cucharadas de maicena**
- 2** **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- virutas de chocolate para decorar (opcional)**

Combinar el café en polvo y la crema líquida en un tazón pequeño; reservar. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar un molde desmontable de 9 x 3 pulgadas (42 x 30 cm) con spray vegetal.

Poner la mantequilla y ¼ taza (30 g) del azúcar en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 3 durante aproximadamente 1 minuto. Agregar la harina, el cacao, la canela, el polvo de hornear y la sal; mezclar a velocidad 1 para combinar. Agregar la yema; mezclar a velocidad 1 durante hasta que la mezcla adquiera la textura de una masa que se desmigaja. Comprimir la masa en el fondo del molde. Meter al horno por 10 minutos, hasta hincharse ligeramente. Nota: puede que el fondo de tarta se agriete; esto es normal. Dejar enfriar sobre una rejilla. Una vez frío, forrar el exterior del molde con papel de aluminio.

Colocar el queso crema y el azúcar remanente en un tazón grande. Mezclar a velocidad 2 durante 1½ minuto, hasta obtener una mezcla

suave. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 1 durante 15 segundos después de cada adición. Raspar el tazón. Agregar la maicena y mezclar a velocidad 1 para combinar. Raspar el tazón. Agregar la mezcla de crema/café y la vainilla; mezclar a velocidad 2 hasta obtener una mezcla homogénea. Echar la mezcla sobre el fondo de tarta enfriado. Colocar el molde en una bandeja grande, meter al horno y agregar ½ pulgada (1.5 cm) de agua caliente a la bandeja. Meter al horno por 60–70 minutos, hasta que la tarta se desprege de los lados del molde. Nota: el centro de la tarta estará suave y se moverá. Retirar del horno, quitar el papel de aluminio y dejar enfriar sobre una rejilla. Refrigerar durante 4 horas o más antes de servir. Decorar con virutas de chocolate si desea.

Información nutricional por porción (basada en 16 porciones):

*Calorías 368 (48% de grasa) • Carbohidratos 41 g
• proteínas 8 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 12 g
• Colesterol 116 mg • Sodio 290 mg • Calcio 89 mg
• Fibra 1 g*

Variación:

después de mezclar los ingredientes, agregar 3 onzas (85 g) de chocolate blanco picado y 3 onzas (85 g) de chocolate amargo picado; mezclar durante 15 segundos, usando la velocidad 1.

BIZCOCHO DE LIMÓN

Rinde 16 porciones (una barra)

- 3** **tazas (250 g) de harina común**
- 2** **cucharaditas de polvo de hornear**
- ½** **cucharadita de sal kosher**

- ⅔** **taza (150 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 2** **tazas (400 g) de azúcar granulada**
- ¾** **taza (175 ml) de jugo de limón fresco**
- ¼** **taza (30 g) de ralladura fina de limón (aproximadamente 4 limones)**
- 4** **huevos grandes**
- 1** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1** **taza (235 ml) de yogur de leche entera**
- ½** **taza (60 g) de azúcar glasé, tamizado**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Preparar un molde de barra de 9 x 5 pulgadas (22 x 12 cm) con mantequilla y harina.

Tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano; reservar.

Poner la mantequilla derretida y el azúcar en un tazón grande; mezclar a velocidad 3 durante 1 minuto. La mezcla tendrá una textura granulosa. Agregar ½ taza (120 ml) de jugo de limón y la ralladura, sin dejar de mezclar.

Añadir los huevos, uno por uno, y luego la vainilla.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos y el yogur, en tres adiciones, alternándolos y terminando con el yogur.

Verter la mezcla en el molde. Meter al horno, en el centro. Hornear durante 1 hora y 35 minutos, girando el molde a la mitad del tiempo. Averiguar si el pastel está listo

después de 1 hora y 20 minutos. El pastel está listo cuando un probador sale limpio.

Mientras el pastel está en el horno, preparar el glaseado: combinar ¼ taza (60 ml) de jugo de limón con el azúcar glasé. Mezclar hasta que la mezcla adquiera un color uniforme blanco; reservar.

Permitir que el pastel enfríe durante aproximadamente 10 minutos. Desmoldarlo y ponerlo sobre un plato con un borde. Pinchar la parte superior del pastel, especialmente las grietas, con un palillo. Esparcir el glaseado encima del pastel, repartiéndolo con una espátula o una brocha para que cubra completamente la parte superior y los lados. Poner el pastel sobre una rejilla y permitir que se enfríe completamente antes de cortarlo.

Información nutricional por porción:

*Calorías 294 (29% de grasa) • Carbohidratos 49 g
• proteínas 5 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
• Colesterol 75 mg • Sodio 131 mg • Calcio 32 mg
• Fibra 1 g*

TORTA "CHIFFON" DE CÍTRICOS

Rinde 16–20 porciones

- 7** **huevos grandes**
- 1** **cucharadita de jugo de limón fresco**
- 1½** **taza (300 g) de azúcar granulada**
- 2** **tazas (250 g) de harina común**
- 1** **cucharadita de polvo de hornear**
- ¼** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **cucharada de ralladura fina de limón**
- 1** **cucharada de ralladura fina de naranja**
- ¾** **taza (175 ml) de jugo de naranja fresco**

- ½** **taza (120 ml) de aceite vegetal sin sabor o de aceite de almendra o de nuez**
- 1½** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1** **cucharadita de extracto natural de almendra**
azúcar glasé y glaseado de naranja y albaricoque (receta a continuación) para decorar

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Preparar un molde para pastel de ángel o un molde de rosca de 10 pulgadas (25 cm), preferiblemente de una pieza.

Colocar las claras en un tazón de acero inoxidable o de vidrio grande. Instalar el batidor profesional sobre la batidora. Batir las claras hasta que estén ligeras y espumosas (empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 7); agregar entonces el jugo de limón. Seguir batiendo durante aproximadamente 3 minutos, agregando gradualmente ½ taza (100 g) del azúcar, hasta que las claras estén espesas y opacas. Seguir batiendo durante aproximadamente 7 minutos, hasta obtener picos firmes. Reservar.

Colocar el azúcar remanente, la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Instalar los batidores. Mezclar a velocidad 1 durante 10 segundos. Colocar las yemas, la ralladura, el jugo, el aceite y los extractos en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 3 durante 30 segundos; raspar el tazón. Formar un pozo en el centro de los ingredientes secos. Agregar la mezcla de yemas; mezclar a velocidad 3 durante 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.

Incorporar 1 taza (235 ml) de las claras batidas, usando una espátula, y luego incorporar delicadamente el resto de las claras, un tercio a la vez. Echar la mezcla en el molde y meter al horno durante 60 minutos, hasta que un probador salga limpio. Retirar del horno e invertir el molde inmediatamente sobre una rejilla. Dejar enfriar al revés durante 2½–3 horas. Desmoldar la torta, pasando el filo de un cuchillo largo alrededor del molde. Utilizar un pincho largo para soltar el pastel del orificio central. Desmoldar la torta. Envolver en plástico y conservar a temperatura ambiente durante hasta 2 días (o hasta 4 días en el refrigerador). Para congelar, envolver en dos capas de plástico. Espolvorear con azúcar glasé y rociar con glaseado de naranja y albaricoque antes de servir.

Información nutricional por porción (basada en 18 porciones):

*Calorías 194 (37% de grasa) • Carbohidratos 27 g
• proteínas 3 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g
• Colesterol 83 mg • Sodio 282 mg • Calcio 93 mg
• Fibra 0 g*

GLASEADO DE NARANJA Y ALBARICOQUE

Rinde ½ taza (120 ml)

- ½** **taza (115 g) de mermelada de albaricoque/chabacano/damasco**
- 2** **cucharadas de licor de naranja**
- 1** **cucharadita de jugo de limón fresco**

Combinar la mermelada, el licor y el jugo de limón en un tazón pequeño. Instalar los batidores. Batir a velocidad 7 durante 1 minuto. Usar como es o colar.

*Información nutricional por porción
(aproximadamente 11/3 cucharadita):*

*Calorías 28 (1% de grasa) • Carbohidratos 7 g
• proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
• Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Calcio 2 mg
• Fibra 0 g*

PASTEL MOCA

Rinde 12 porciones; dos capas de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro

- 1¾ taza (220 g) de harina común, más un poco más para espolvorear**
- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada**
- ¾ taza (90 g) de cacao amargo en polvo**
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 2 huevos grandes**
- 1 taza (235 ml) de café preparado**
- 1 taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada (+ 1 cucharada para engrasar el molde)**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- glaseado moca (receta a continuación)**

Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 pulgadas (22 cm) con mantequilla y cubrir el fondo con un círculo de papel sulfurizado o papel encerado. Engrasar el papel sulfurizado

con mantequilla y espolvorear con harina, sacudiendo el exceso.

Colocar la harina, el azúcar, el cacao, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano; mezclar a velocidad 1 durante 20 segundos. Hacer un pozo en el centro y agregar los huevos, el café, el suero de leche, la mantequilla y la vainilla. Batir a velocidad 3 durante 2 minutos (la mezcla estará líquida). Echar la mezcla en los moldes.

Meter al horno por 30–40 minutos, o hasta que un probador salga limpio. Dejar enfriar durante 10 minutos, y luego desmoldar. Dejar enfriar sobre una rejilla. Cubrir con glaseado moca.

GLASEADO MOCA

Rinde aproximadamente 2½ tazas (590 ml), suficiente para cubrir dos capas de 9 pulgadas (22 cm)

- ¾ taza (175 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- 12 onzas (340 g) de chocolate semidulce ("semisweet"), picado grueso**
- ½ cucharadita de café expreso instantáneo**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

Poner todos los ingredientes en una cacerola, a fuego medio. Calentar hasta que la mezcla empiece a hervir. Reducir el fuego y batir a velocidad 2 hasta que el chocolate esté completamente derretido y que la mezcla esté

suave, cremosa y homogénea. Esto debería tomar aproximadamente 8 minutos.

Colocar la mezcla en un tazón limpio, cubrir y refrigerar durante una hora antes de usar. Nota: el glaseado puede prepararse por adelantado y conservarse en el refrigerador. Sacarlo el refrigerador una hora antes de usar.

*Información nutricional por porción
(aproximadamente 31/3 cucharadita):
Calorías 151 (76% de grasa) • Carbohidratos 9 g
• proteínas 0 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g
• Colesterol 41 mg • Sodio 7 g • Calcio 12 mg
• Fibra 0 g*

BRAZO DE GITANO DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Rinde 12 porciones

spray vegetal

Mousse:

- 12 onzas (340 g) de chocolate semidulce ("semisweet"), picado grueso**
- 2½ tazas (590 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 1 cucharada de licor de naranja**

Pastel:

- 8 onzas (225 g) de chocolate semidulce ("semisweet")**
- ¼ taza (60 ml) de café preparado**
- 6 huevos grandes**
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada**
- ¼ taza (30 g) de harina común**

Cobertura:

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 3 cucharadas de azúcar glasé**

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar una charola para hornear de 17 x 12 pulgadas (42 x 30 cm) con spray vegetal. Cortar una hoja de papel sulfurizado de 20 pulgadas (50 cm) de largo. Doblar la hoja para que quepa a lo ancho. Forrar la bandeja con el papel sulfurizado. Engrasar el papel levemente con spray vegetal.

Para preparar la mousse de chocolate:

Colocar el chocolate en un tazón de acero inoxidable. Calentar 1 taza (235 ml) de la crema hasta que empiece a hervir. Echarla encima del chocolate. Mezclar hasta que el chocolate esté completamente derretido; dejar enfriar a temperatura ambiente. Combinar el resto de la crema y el licor en un tazón mediano. Batir la mezcla a velocidad 4, usando el batidor profesional, hasta obtener picos firmes. Retirar el batidor profesional e instalar los batidores regulares. Usando la velocidad 1, incorporar delicadamente la crema batida a la mezcla de chocolate, en tres veces. Cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

Para preparar el pastel:

Calentar el chocolate y el café a baño María hasta que el chocolate esté derretido. Dejar enfriar. Romper los huevos, separando las yemas y las claras en tazones diferentes. Agregar el azúcar a las yemas y batir a velocidad 4 durante aproximadamente 2 minutos, hasta obtener una mezcla clara y suave. Sin dejar de batir, agregar el chocolate derretido. Usar el batidor profesional para montar las claras a punto de nieve. Empezando a velocidad 1 y aumentando

progresivamente la velocidad al nivel 7, batir las claras durante aproximadamente 1½ minuto, hasta obtener picos firmes. Instalar los batidores sobre la batidora. Usando la velocidad 3, incorporar las claras a la mezcla de chocolate, en tres adiciones. Agregar la harina, tamizándola, y seguir mezclando *justo* hasta incorporarla. Raspar el tazón con una espátula de caucho para asegurarse de que los ingredientes estén completamente incorporados.

Esparcir la mezcla en el fondo de la charola preparada y meter al horno por 15 minutos. Después de 15 minutos, apagar el horno y dejar el pastel adentro del mismo durante 5 minutos adicionales. Retirar del horno y cubrir con toallitas de papel humedecidas para que el pastel no se seque.

Para preparar la cobertura de crema batida:

Colocar la crema, el azúcar y la vainilla en un tazón y batir a velocidad 4 durante 1½ minuto, hasta obtener picos suaves.

Esparcir la mousse encima del pastel, cubriendo toda la superficie (puede que sobre mousse).

Enrolle el pastel, con la ayuda del papel sulfurizado.

Congelar durante una hora, hasta que esté firme. Después de este tiempo, cubrir el pastel con la cobertura de crema, usando una espátula larga.

Congelar otra vez, hasta que esté firme. Servir después de 30–60 minutos, congelado (como helado o mousse helada), o frío (como mousse suave). Cortarlo con un cuchillo

bien afilado. Decorar con frutas del bosque frescas, crema batida y rizos de chocolate.

Información nutricional por porción:

Calorías 562 (64% de grasa) • Carbohidratos 47 g • proteínas 7 g • Grasa 42 g • Grasa saturada 25 g • Colesterol 201 mg • Sodio 64 mg • Calcio 73 mg • Fibra 3 g

"SOUFFLÉ" DE CHOCOLATE

Rinde 16 porciones (un pastel redondo de 10 pulgadas/25 cm)

- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal + 1 cucharada (15 g) adicional para engrasar el molde**
- 6 onzas (170 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"),**
- 2 onzas (55 g) de chocolate semi-dulce ("semisweet")**
- 9 huevos grandes**
- 2 claras de huevo grande**
- 1¼ taza (250 g) de azúcar granulada**
- ½ taza (40 g) de harina común**

Precalentar el horno a 350°F (180 °C). Cortar un círculo de papel sulfurizado de 10 pulgadas (25 cm). Engrasar el fondo y las paredes de un molde de 10 pulgadas (25 cm). Espolvorear con harina, sacudiendo el exceso. Cubrir el fondo del molde con el papel sulfurizado; engrasar y espolvorear con harina.

Derretir la mantequilla y el chocolate a baño María; reservar.

Romper los huevos, separando las claras y las yemas en tazones diferentes. Agregar la clara extra a las claras. Agregar ¾ taza (150 g) de azúcar a las yemas. Mezclar a velocidad

4 durante 1½ minutos, hasta conseguir una mezcla clara y espesa; reservar. Usando el batidor profesional, batir las claras a velocidad 5 durante 1 minuto. Agregar el azúcar remanente y seguir batiendo durante 2 minutos adicionales, hasta conseguir picos suaves. Retirar el batidor profesional e instalar los batidores regulares. Usando la velocidad 1, incorporar aproximadamente un cuarto de las claras a la mezcla de yemas, en tres veces. Raspar el fondo y las paredes del tazón para cerciorarse que los ingredientes están bien combinados. Tamizar la harina en la mezcla e incorporarla delicadamente. Agregar el resto de las claras, usando la misma técnica y raspando el fondo y las paredes del tazón con una espátula de caucho para cerciorarse que los ingredientes están bien combinados.

Echar la mezcla en el molde y meter al horno por aproximadamente 40 minutos, hasta que el pastel se hinche y que la superficie se agriete, pero que el pastel esté suave al toque.

Desmoldar el pastel, volteando el molde sobre un plato. Espolvorear con azúcar glasé tamizado. Servir caliente o tibio.

Información nutricional por porción:

*Calorías 195 (42% de grasa) • Carbohidratos 25 g
• proteínas 5 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 5 g
• Colesterol 123 mg • Sodio 43 mg • Calcio 22 mg
• Fibra 1 g*

TIRAMISÚ

Rinde 12 porciones (un pastel de 9 x 9 pulgadas/22 x 22 cm)

Sabayón de champaña:

- 3** yemas de huevo
- 1½** **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1½** **taza (120 ml) de champaña**
- 8** **onzas (225 g) de queso Mascarpone, a temperatura ambiente**
- ¾** **taza (175 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- ¼** **taza + 3½ cucharadas (75 ml) de licor de café**
- ¼** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 3** **tazas (710 ml) de café expreso o café fuerte**
- 1** **receta de "génoise" (receta a continuación)***
- 3** **onzas (85 g) de chocolate semi-dulce ("semisweet"), hechos rizos con un pelador de vegetales**

Para preparar el sabayón:

Poner las yemas y el azúcar en un tazón. Usando los batidores, mezclar a velocidad 4 hasta obtener una mezcla clara y espesa. Poner el tazón en una cacerola llena de agua hirviendo. Usando el batidor profesional, batir a velocidad 2 ó 3, hasta obtener una mezcla espesa y ligera. Después de 1½ minuto, agregar la champaña. Seguir batiendo durante 8 minutos, hasta que la mezcla haya triplicado en volumen y esté tibia. Retirar el tazón del agua y seguir batiendo durante 30 segundos para enfriar ligeramente; reservar.

Poner el queso Mascarpone en un tazón, y la crema en otro tazón. Batir el queso, usando los batidores, hasta que esté suave. Incorporar delicadamente a la mezcla de huevo, usando la velocidad 1. Usando el

batidor profesional, batir la crema a velocidad 5, hasta conseguir picos suaves. Después de 1 minuto, agregar 1½ cucharada del licor y la vainilla. Seguir batiendo durante aproximadamente 2 minutos, hasta conseguir picos suaves. Agregar la crema batida a la mezcla de yemas/Mascarpone. Obtendrá aproximadamente 3½ tazas (830 ml) de relleno. Echar el resto del licor y el café en una fuente poca profunda.

Cortar la "génoise" en tiras de ½ pulgada (1.5 cm). Remojar las tiras en la mezcla de café hasta que estén saturadas. Disponer la mitad de las tiras en el fondo de un molde de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm). Cubrir con la mitad del relleno y la mitad de los rizos de chocolate. Disponer el resto de las tiras encima, y luego cubrir con el resto del relleno y de los rizos de chocolate. Cubrir con una película de plástico y refrigerar durante 6 horas o más antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 382 (53% de grasa) • Carbohidratos 33 g
• proteínas 5 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 12 g
• Colesterol 184 mg • Sodio 68 mg • Calcio 56 mg
• Fibra 1 g*

*Puede sustituir galletas de champaña/ bizcochos de soletilla (Savoardi) a la "génoise".

CREMA BATIDA CON SABOR A NARANJA

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1** **taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- ¼** **taza (30 g) de azúcar glasé, tamizado**

- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 3 cucharadas de licor de naranja**

Colocar la crema líquida en un tazón grande. Usando el batidor profesional, batir la mezcla a velocidad 5 durante aproximadamente 1 minuto. Agregar el azúcar tamizado, la vainilla y el licor. Batir durante un minuto adicional, hasta conseguir picos suaves.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 64 (76% de grasa) • Carbohidratos 3 g
• proteínas 0 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
• Colesterol 20 mg • Sodio 6 mg • Calcio 13 mg
• Fibra 0 g

CREMA BATIDA DE CAFÉ

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- ¼ taza (30 g) de azúcar glasé, tamizado**
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ taza (60 ml) de café preparado**

Colocar la crema líquida en un tazón grande. Usando el batidor profesional, batir la mezcla a velocidad 5 durante aproximadamente 1 minuto. Agregar el azúcar glasé, la vainilla y 1 cucharadita del café. Seguir batiendo, agregando una cucharadita de café a la vez, durante 2–3 minutos, hasta obtener picos suaves. Nota: no agregar más de una cucharadita de café a la vez, o la crema no montará.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 59 (83% de grasa) • Carbohidratos 23 g
• proteínas 0 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 35 g
• Colesterol 20 mg • Sodio 6 mg • Calcio 10 mg
• Fibra 0 g

GÉNOISE

Rinde 12 porciones (un pastel redondo de 9 pulgadas/22 cm)

- ¾ taza (85 g) de harina común**
- ⅓ taza (65 g) de maicena**
- ⅓ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 3 huevos grandes**
- 3 yemas de huevo grande**
- ¾ taza (135 g) de azúcar granulada**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro con mantequilla; reservar. Tamizar los ingredientes secos juntos, en un tazón grande; reservar.

Poner los huevos, las yemas y el azúcar en un tazón grande a prueba de calor (por ej. de acero inoxidable o de vidrio). Colocar el tazón en una cacerola de agua hirviendo a fuego lento; mezclar a velocidad 2 durante aproximadamente 5 minutos, hasta que la mezcla de huevos esté tibia y ligeramente espumosa. Retirar del fuego. Instalar el batidor profesional y batir a velocidad 5 durante 1½ minuto, hasta que la mezcla esté suave y ligera y haya doblado en volumen.

Usando una espátula grande, incorporar delicadamente los ingredientes secos, y luego la mantequilla. Nota: raspar el tazón con los batidores durante la mezcla. Al final, raspar el tazón con una espátula de caucho para cerciorarse que todos los ingredientes están bien incorporados.

Echar la mezcla en el molde y meter al horno por 30–35 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar en el molde durante 2–3 minutos, luego dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Información nutricional por porción:
Calorías 146 (39% de grasa) • Carbohidratos 19 g
• proteínas 3 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
• Colesterol 117 mg • Sodio 64 mg • Calcio 14 mg
• Fibra 0 g

QUESO CON HIERBAS

¿Por qué comprar este delicioso queso con hierbas cuando lo puede preparar en casa tan fácilmente?

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 8 onzas (225 g) de queso crema regular o bajo en grasa, a temperatura ambiente**
- 5 onzas (140 g) de Chèvre u otro queso de cabra suave, a temperatura ambiente**
- 1 diente de ajo, finamente picado**
- 1 cucharada de chalote finamente picado**
- 1 cucharada de perejil fresco finamente picado**
- 1 cucharadita de hierbas provenzales (Herbes de Provence)**

- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta blanca recién molida**
- 1 **pizca de salsa picante, al gusto**

Poner el queso crema, el Chèvre, el ajo, el chalote, el perejil, las hierbas provenzales y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 3 durante 1 minuto, y luego batir a velocidad 5 durante 2 minutos, hasta obtener una mezcla ligera. Agregar la pimienta y la salsa picante, al gusto; batir a velocidad 5 durante 30 segundos adicionales. Deje reposar durante 30 minutos antes de servir para combinar los sabores. Conservar en el refrigerador, en un recipiente hermético. Sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir para que se suavice. Servir con galletas saladas o chips de pita o "bagels". También es excelente con patatas al horno.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas (usando queso crema bajo en grasa):

*Calorías 58 (69% de grasa) • Carbohidratos 1 g
• proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 3 g
• Colesterol 9 mg • Sodio 156 mg • Calcio 35 mg
• Fibra 0 g*

CREMA PARA UNTAR DE SALMÓN AHUMADO

La última crema para untar "bagels".

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 8 **onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- ¼ **taza (60 ml) de crema agria**
- 2 **cucharaditas de jugo de limón fresco**

- 4 **onzas (115 g) de salmó ahumado, picado**
- 2 **cucharadas de eneldo fresco picado**
- 2 **cucharaditas de cebolleta ("green onion") finamente picada**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**

Colocar el queso crema, la crema agria y el jugo de limón en un tazón mediano y batir a velocidad 3 durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla cremosa y ligera. Agregar los ingredientes remanentes y mezclar a velocidad 2 para combinar. Colocar en un cuenco decorativo, cubrir con plástico y refrigerar durante una hora o más antes de servir para combinar los sabores. Puede prepararse el día anterior. Refrigerar hasta el momento de usar.

*Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):
Calorías 133 (81% de grasa) • Carbohidratos 2 g
• proteínas 5 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 6 g
• Colesterol 36 mg • Sodio 215 mg • Calcio 31 mg
• Fibra 0 g*

SALSA DE PIMIENTO ROJO ASADO Y TOMATES SECADOS AL SOL

Deliciosa salsa para mojar, ideal para servir con galletas saladas, o chips de pita o "bagels". También puede acompañar patatas al horno o usarse en sándwiches.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 8 **onzas (225 g) de queso crema (regular o bajo en grasa), cortado en 8 pedazos, a temperatura ambiente**
- ½ **taza (160 ml) de crema agria**

- 1 **pimiento dulce rojo asado, en pedazos**
- ⅓ **taza (35 g) de tomates secados al sol (no en aceite) picados**
- 1 **cucharada de perejil fresco picado**
- 1 **diente de ajo, picado**
- ½ **cucharadita de albahaca seca**
- ⅓ **cucharadita de pimienta negra recién molida**

Combinar todos los ingredientes en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 3 durante 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave, y luego batir a velocidad 5 durante aproximadamente 1 minuto adicional para suavizar. Refrigerar durante 30 minutos o más antes de servir para combinar los sabores.

*Información nutricional por porción de 2 cucharadas (usando ingredientes bajos en grasa):
Calorías 54 (52% de grasa) • Carbohidratos 4 g
• proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 7 mg • Sodio 111 mg • Calcio 43 mg
• Fibra 0 g*

SALSA PARA MOJAR DE YOGUR Y PEPINO CON MENTA

Ideal para mojar verduras crudas o acompañar carne o pollo asado.

Rinde 3 tazas

- 1 **taza de pepino sin semillas finamente picado**
- 1 **taza (235 ml) de yogur natural**
- 6 **cucharadas de crema agria**
- 1 **cucharadita de jugo de limón fresco**
- ½ **cucharadita de sal kosher**

- ½ **cucharadita de azúcar granulada**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ **cucharadita de ajo finamente picado**
- 3 cucharaditas de menta fresca picada**
- 1 cucharadita de perejil fresco picado**
- 2 cucharadas de cebolleta ("green onion") finamente picada**

Poner el pepino picado en un colador de malla fina y dejar escurrir durante 15 minutos. Colocarlo entonces en una toalla limpia y exprimir el líquido remanente.

Poner el yogur, la crema agria, el jugo de limón, la sal y el azúcar en un tazón grande y mezclar a velocidad 2 hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar el resto de los ingredientes, terminando con el pepino. Mezclar a velocidad 2 para combinar.

Poner en un tazón pequeño, cubrir y refrigerar durante 30–60 minutos antes de servir para combinar los sabores. La salsa podrá conservarse en el refrigerador durante hasta 5 días, en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):
 Calorías 30 (53% de grasa) • Carbohidratos 2 g
 • proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
 • Colesterol 4 mg • Sodio 115 mg • Calcio 46 mg
 • Fibra 0 g

MANTEQUILLA DE JENGIBRE Y SOYA

Esta sabrosa mantequilla le dará a sus vegetales cocidos al vapor, su arroz o su pescado un distintivo sabor asiático.

Rinde 16 porciones (1 barra/115 g de mantequilla)

- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 1½ cucharadita de perejil fresco finamente picado**
- 1 pizca de ajo finamente picado**
- 2 cucharaditas de salsa de soya**
- ½ cucharadita de jugo de limón fresco**

Colocar la mantequilla en un tazón y mezclar a velocidad 1 durante aproximadamente 30 segundos, hasta que esté suave y ligera. Agregar el jengibre, el ajo, la salsa de soya y el jugo de limón; mezclar a velocidad 2 durante 30–40 segundos.

Formar una barra de mantequilla de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm) de diámetro, usando una película de plástico o papel encerado. Enrollar la barra en una película de plástico, torciendo las extremidades. Refrigerar hasta que esté firme. Cortar en rodajas y servir con pollo, pescado o mariscos asados, camote/batatas al horno, arroz o verduras al vapor.

Nota: la mantequilla podrá conservarse en el congelador, envuelta en doble capa de papel de aluminio.

Información nutricional por porción (½ cucharada/5 g):
 Calorías 52 (98% de grasa) • Carbohidratos 0 g
 • proteínas 0 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g

• Colesterol 16 mg • Sodio 44 mg • Calcio 2 mg
 • Fibra 0 g

MANTEQUILLA DE GORGONZOLA

Sirva una rodaja de esta deliciosa mantequilla sobre su bistec favorito. Se derretirá y le dará un sabor intenso.

Rinde 16 porciones

- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- ¼ taza (35 g) de queso Gorgonzola desmenuzado**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**

Colocar la mantequilla en un tazón y mezclar a velocidad 1 durante aproximadamente 30 segundos, hasta que esté suave y ligera. Agregar el queso y la pimienta y mezclar durante 30–40 segundos adicionales.

Formar una barra de mantequilla de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm) de diámetro, usando una película de plástico o papel encerado. Enrollar la barra en una película de plástico, torciendo las extremidades. Refrigerar hasta que esté firme. Cortar en rodajas y servir con carne asada, patatas al horno o verduras al vapor.

Nota: la mantequilla podrá conservarse en el congelador, envuelta en doble capa de papel de aluminio.

Información nutricional por porción (½ cucharada/5 g):
 Calorías 52 (96% de grasa) • Carbohidratos 0 g
 • proteínas 0 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g
 • Colesterol 5 mg • Calcio 2 mg • Fibra 0 g

VINAGRETA BALSÁMICA

Rinde 1½ taza (355 ml)

- 1** chalote, finamente picado (aproximadamente 1 cucharada)
- 1** taza (60 ml) de vinagre balsámico
- ½** cucharadita de sal kosher
- ½** cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½** cucharadita de azúcar granulada
- 3** cucharaditas de mostaza de Dijon
- ¾** taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra
- ¼** taza (60 ml) de aceite vegetal

Poner el chalote, el vinagre, la sal, la pimienta y el azúcar en un tazón. Combinar los ingredientes.

Encender la batidora a velocidad 1–3 y agregar lentamente el aceite de oliva, y luego el aceite vegetal, sin dejar de mezclar.

Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 166 (96% de grasa) • Carbohidratos 2 g
• proteínas 0 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 9 g
• Colesterol 0 g • Sodio 153 mg • Calcio 1 mg
• Fibra 0 g

ADEREZO CREMOSO DE QUESO AZUL

Esta versión tiene mucho menos grasa que el aderezo de queso azul tradicional. Pruébalo con apio la próxima vez que sirve "alitas" de pollo picantes.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1** diente de ajo, picado
- ½** onza (15 g) de chalote, picado
- ½** taza (125 g) de suero de leche ("buttermilk")
- 1** taza (120 ml) de yogur sin grasa/ descremado
- ⅓** taza (80 ml) de mayonesa baja en grasa
- ¾** cucharadita de mostaza seca
- ½** cucharadita de salsa Worcestershire
- ¼** cucharadita de pimienta blanca recién molida
- 3** onzas (85 g) de queso azul desmenuzado
- 1** pizca de salsa picante, al gusto

Poner el ajo, el chalote, el suero de leche, el yogur, la mayonesa, la mostaza seca, la salsa Worcestershire y la pimienta en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 3 durante 30–40 segundos, hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregar el queso azul desmenuzado y la salsa picante. Mezclar a velocidad 3 durante 20–30 segundos adicionales. Dejar reposar durante 30 minutos para que los sabores se concentren. Cubrir y refrigerar las porciones no utilizadas. Conservar durante hasta una semana.

Información nutricional por porción (4 cucharaditas):
Calorías 27 (54% de grasa) • Carbohidratos 1 g
• proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
• Colesterol 2 mg • Sodio 47 mg • Calcio 29 mg
• Fibra 0 g

ADEREZO DE QUESO PARMESANO Y PIMIENTA

Esta salsa multiuso es ideal para aliñar ensalada, preparar sándwiches de pavo ahumado o rosbif, mojar verduras o acompañar carne asada.

Rinde 1½ taza (355 ml)

- ½** taza (120 ml) de mayonesa baja en grasa
- ½** taza (120 ml) de crema agria baja en grasa
- ½** taza (50 g) de queso Parmesano finamente rallado
- 1** cucharada de granos de pimienta machacados
- 2** cucharadas de albahaca fresca picada
- 1** cucharada de vinagre de vino tinto
- 1** cucharadita de mostaza de Dijon
- 1** cucharada de perejil fresco finamente picado
- 1½** cucharada de chalote finamente picado
- ½** cucharadita de jugo de limón

Poner todos los ingredientes en un tazón grande y batir a velocidad 2 durante 1 minuto.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 61 (65% de grasa) • Carbohidratos 3 g
• proteínas 2 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
• Colesterol 8 mg • Sodio 169 mg • Calcio 66 mg
• Fibra 0 g

ADEREZO DE MISO Y JENGIBRE

Ideal para acompañar ensalada de col asiática (col, repollo chino, zanahorias, daikon, pepinos y cebolletas) o ensalada tradicional.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1½ cucharada de miso***
- ⅓ taza (120 ml) de vinagre de arroz**
- ½ cucharadita de mirín****
- 1 cucharadita de salsa de soya**
- 1 cucharada de jengibre fresco finamente picado**
- ½ cucharada de ajo finamente picado**
- 1 cucharadita de azúcar rubia**
- 1¼ taza (295 ml) de aceite vegetal**
- 1 cucharadita de aceite de sésamo**

Poner el miso y el vinagre en un tazón mediano; mezclar a velocidad 2 durante 1–2 minutos para combinar. Agregar el mirín y la salsa de soya; mezclar durante 20 segundos adicionales. Agregar el jengibre, el ajo y el azúcar moreno; mezclar durante 30 segundos más.

Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente el aceite vegetal, y luego el aceite de sésamo; seguir mezclando hasta obtener una mezcla homogénea y completamente emulsionada. Dejar reposar durante 30 minutos o más para combinar los sabores. Refrigerar, en un recipiente hermético. Volver a mezclar antes de usar si es necesario, usando la velocidad 2.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 158 (97% de grasa) • Carbohidratos 1 g
• proteínas 0 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 1 g
• Colesterol 0 mg • Sodio 80 mg • Calcio 2 mg
• Fibra 0 g

*El miso es una pasta aromatizante fermentada hecha con semillas de soya. Está disponible en las tiendas asiáticas/japonesas, las tiendas especializadas, y la sección étnica de algunos supermercados. Conservar en el refrigerador, en un recipiente hermético.

**El mirín es una clase de vino de arroz bajo en alcohol. Está disponible en las tiendas asiáticas/japonesas, las tiendas especializadas, y la sección étnica de algunos supermercados.

"CAPONATA"

La "Caponata" es una ensalada clásica de la cocina siciliana que se elabora principalmente con berenjena, apio y alcaparras. Nuestra versión es perfecta para servir con rebanadas finas de pan francés o chips de pita. También acompaña deliciosamente los "wraps".

Rinde 1¼ taza

- 1 berenjena mediana de aproximadamente 1½ libra (680 g)**
- 2 cucharadas de alcaparras, escurridas**
- 1 cucharada de apio finamente picado**
- ½ cucharadita de pimienta dulce rojo picado**
- 1 cucharada de cebolleta ("green onion") finamente picada**
- 1 cucharadita de albahaca fresca**

picada

- 1 cucharadita de menta fresca picada**
- ½ cucharadita de perejil fresco finamente picado**
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco**
- 1 pizca de hojuelas de pimienta roja**
- 1 cucharadita de miel (si la berenjena parece amarga)**

Precalentar el horno a 400°F (200 °C).

Pinchar la berenjena todo alrededor (aproximadamente 8 veces) con los dientes de un tenedor y envolverla en papel de aluminio. Asar durante 45–60 minutos, hasta que esté suave. Abrir el envoltorio y permitir que se enfríe.

Después de aproximadamente 15 minutos, cortar la berenjena a la mitad y sacar la pulpa con una cuchara; poner la carne en un tazón.

Mezclar a velocidad 3 durante 2 minutos, hasta que la berenjena adquiera una consistencia casi suave.

Agregar el resto de los ingredientes y mezclar a velocidad 1 para combinarlos ligeramente. Dejar reposar durante 30 minutos o más para combinar los sabores. Conservar en el refrigerador, en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):
Calorías 72 (55% de grasa) • Carbohidratos 7 g
• proteínas 1 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g
• Colesterol 0 g • Sodio 112 mg • Calcio 15 mg
• Fibra 3 g

PURÉ DE PATATAS CON QUESO DE CABRA

Rinde 8 porciones (4 tazas/945 ml)

- 2 libras (910 g) patatas nuevas rojas, restregadas**
- 2½ onzas (70 g) de queso de cabra con hierbas, en pedazos**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**
- ¼ taza (60 ml) de leche entera**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

Cortar las patatas (no peladas) en cubos uniformes. Colocarlas en una olla. Cubrir con agua y agregar una pizca de sal. Cocer a fuego alto hasta que empiece a hervir. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego y seguir cociendo a fuego medio-lento durante aproximadamente 25 minutos, hasta que las patatas estén muy suaves.

Ecurrir y regresar las patatas en la olla. Batir a velocidad 3 durante 2 minutos para hacer puré. Agregar el queso, la mantequilla, la leche, la sal y la pimienta; batir a velocidad 4 durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave y ligera.

Poner en un cuenco caliente y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 167 (36% de grasa) • Carbohidratos 24 g
• proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g
• Colesterol 19 mg • Sodio 258 mg • Calcio 27 mg
• Fibra 2 g

PATATAS RELLENAS AL HORNO CON QUESO PARMESANO

Rinde 8 porciones

- 8 patatas "Russet" grandes, restregadas**
- 2 cucharadas de aceite de oliva**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**
- 1 taza (85 g) de cebolla picada**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 taza (245 g) de queso Ricotta semi-descremado**
- 1 taza (120 g) de queso Provolone rallado**
- ½ taza (40 g) de queso Parmesano finamente rallado**
- 1 cucharada de hierbas italianas**

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Perforar cada patata en varios lugares con los dientes de un tenedor o la punta de un cuchillo; cepillar cada patata con ¼ cucharadita de aceite de oliva. Meter al horno por 1 hora, hasta que estén tiernas. Mientras tanto, preparar la mezcla de cebolla (ver más abajo). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C).

Mezcla de cebolla: Derretir la mantequilla a fuego medio, en un sartén mediano. Agregar la cebolla picada y saltear durante 10 minutos, hasta que esté suave. Sazonar con ¼ cucharadita de sal y ⅛ cucharadita de pimienta. Reducir el fuego y seguir cociendo

durante 30–40 minutos adicionales, hasta que estén doradas y caramelizadas. Reservar.

Cuando las patatas estén tibias, cortar la parte superior y sacar la pulpa, dejando "cáscaras" de ¼ pulgada (5 mm) de espesor. Colocar la pulpa en un tazón grande.

Agregar el queso Ricotta y batir a velocidad 3 durante 1 minuto. Agregar la cebolla; mezclar a velocidad 2 durante 1–2 minutos para combinar. Agregar el queso Provolone, el queso Parmesano, las hierbas italianas, y el resto de la sal y de la pimienta; mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos para incorporar.

Repartir la mezcla entre las "cáscaras". Refrigerar hasta el momento de usar.

Disponer las patatas en una charola para hornear forrada con papel sulfurizado. Meter al horno por 30–35 minutos, hasta dorarse (añadir 5–10 minutos de cocción si las patatas están frías). Servir caliente.

Información nutricional por porción:
Calorías 301 (47% de grasa) • Carbohidratos 25 g
• proteínas 16 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 9 g
• Colesterol 41 mg • Sodio 548 mg • Calcio 401 mg
• Fibra 2 g

"BISCOTTI" DE QUESO PARMESANO Y NUECES

Estos "biscotti" acompañan deliciosamente un vaso de vino tinto.

Rinde aproximadamente 3 docenas

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 1 cucharadita de sal kosher**

- ½** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1** **cucharadita de polvo de hornear**
- 4** **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- ¼** **taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 1½** **cucharada de azúcar granulada**
- 1½** **taza (110 g) de queso Parmigiano Reggiano rallado**
- 4** **huevos**
- ¼** **taza (60 ml) de leche entera**
- 2½** **cucharaditas de romero fresco picado**
- ½** **taza (60 g) de nueces tostadas picadas (opcional)**

Precalentar el horno a 350°F (180 °C).

Colocar la harina, la sal, la pimienta y el polvo de hornear en un tazón pequeño; reservar.

Colocar la mantequilla y el aceite en un tazón grande; revolver, usando la velocidad 2. Agregar el azúcar y el queso Parmesano y mezclar a velocidad 3 hasta conseguir una mezcla suave. Agregar 3 huevos, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Agregar lentamente los ingredientes secos, en 3 adiciones, mezclando a velocidad baja. Una vez incorporados, agregar lentamente la leche, sin apagar la batidora. La mezcla debería parecerse a una masa suave. Finalmente, agregar el romero y las nueces. Poner la masa sobre una superficie enharinada y amasar a mano durante unos minutos. Dividir la masa en 2 porciones iguales y formar una barra de 12 x 2 x 1 pulgada (30 x 5 x 2.5 cm) con cada porción. Colocar sobre placas para horno

cubiertas con papel sulfurizado. Batir el último huevo con el agua y cepillar las barras con la mezcla. Rociar con sal kosher.

Meter al horno por 35–40 minutos, hasta dorarse.

Retirar del horno y, usando un cuchillo afilado, cortar en tajadas de ½–¾ pulgadas (aproximadamente 5 mm). Regresar las tajadas sobre la placa y meter al horno por 35 minutos adicionales, en la parte inferior del horno, volteando los "biscotti" a la mitad del tiempo para que ambos lados se doren. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

Información nutricional por "biscotti":
 Calorías 94 (53% de grasa) • Carbohidratos 8 g
 • proteínas 3 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 2 g
 • Colesterol 30 mg • Sodio 148 mg • Calcio 57 mg
 • Fibra 0 g

"SOUFFLÉ" DE GORGONZOLA

Rinde un "soufflé" de 8 tazas (2 L)

- ¾** **taza (100 g) de nueces tostadas picadas**
- 5** **huevos**
- 5** **cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal**
- ½** **taza (60 g) de harina común**
- 1½** **taza (355 ml) de leche entera**
- 1** **taza (140 g) de queso Gorgonzola desmenuzado**
- ½** **cucharadita de sal kosher**
- ¼** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½** **taza (40 g) de coco rallado**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar un molde para "soufflé" de 8 tazas (2 L) con mantequilla y espolvorear con las nueces molidas; reservar.

Batir las yemas a velocidad 1 durante 30 segundos; reservar.

Derretir la mantequilla en una cacerola. Agregar la harina, revolver con una cucharada de madera hasta que esté suave, y cocer a fuego medio, durante 2 minutos, revolviendo de vez en cuando. Encender la batidora a velocidad 1 y agregar la leche; mezclar durante 1½ minuto, hasta obtener una mezcla suave. Seguir cocinando, mezclando a velocidad 2, durante aproximadamente 5 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar el Gorgonzola y la Mozzarella; revolver hasta que se derritan. Retirar del fuego.

Encender la batidora a velocidad 1 y, mientras mezcla las yemas, agregar una pequeña cantidad de la mezcla de queso caliente; seguir mezclando hasta obtener una mezcla suave. Seguir añadiendo queso caliente lentamente a las yemas, sin dejar de mezclar (la Mozzarella formará hilos).

Usando el batidor profesional, batir las claras durante aproximadamente 1½ minuto, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5, hasta obtener picos suaves.

Usando una espátula grade, incorporar las claras a la mezcla de yemas/queso, en tres adiciones.

Echar la mezcla en el molde, colocar éste en el centro del horno y hornear por 40–45

minutos, hasta que el "soufflé" esté hinchado y dorado. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (1 taza):

*Calorías 207 (70% de grasa) • Carbohidratos 7 g
• proteínas 8 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 7 g
• Colesterol 118 mg • Sodio 315 mg • Calcio 139 mg
• Fibra 0 g*

ROLLO DE "SOUFFLÉ" CON RELLENO DE POLLO Y ESPINACA

Esta receta es algo larga, pero el resultado, perfecto para una merienda o un desayuno almuerzo memorables, vale la pena.

Rinde 12 porciones

- spray vegetal**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- ½ taza (60 g) de harina común**
- 2 tazas (475 ml) de leche entera**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta blanca recién molida**
- 5 huevos grandes**
- 1 receta de relleno de pollo y espinaca (receta a continuación)**

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar una bandeja para hornear con spray vegetal y espolvorear con harina, sacudiendo el exceso. Forrar con una hoja de papel sulfurizado.

Derretir la mantequilla a fuego medio-lento, en una cacerola mediana. Agregar la harina y cocer sin permitir que se dore, revolviendo con una cuchara de madera. Encender la batidora a velocidad 1 y agregar lentamente la

leche. Mezclar durante aproximadamente 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Agregar la sal y la pimienta. Cocer la mezcla por aproximadamente 2 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que espese. Obtendrá una besamel.

Mientras la besamel está cociendo, colocar las yemas en un tazón y mezclarlas hasta que estén suaves. Seguir mezclando la besamel durante aproximadamente 2 minutos, hasta que esté muy espesa y suave. Con mucho cuidado, agregar aproximadamente ½ taza (120 ml) de la besamel a las yemas, sin dejar de mezclar. Seguir agregando besamel poco a poco, mezclando entre cada adición para incorporarla completamente.

Usando el batidor profesional, batir las claras, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 7, durante aproximadamente 1½ minuto, hasta obtener picos firmes.

Usando una espátula de caucho grande, incorporar delicadamente las claras a la mezcla de yemas, en 3 adiciones, cerciorándose de raspar el fondo y las paredes del tazón. Terminar de incorporar la mezcla con la espátula. Esparcir uniformemente la mezcla en la charola.

Meter al horno por 20–25 minutos, hasta dorarse uniformemente. Retirar del horno y cubrir con toallas de papel húmedas para mantener húmedo hasta el momento de rellenar y enrollar.

Para armar: esparcir el relleno (receta a continuación) uniformemente sobre la masa, usando una espátula de goma. Enrollar el "soufflé" a lo largo. Servir inmediatamente

o envolver en plástico refrigerar. Antes de servir, envolver en aluminio enmantecado y recalentar a 350 °F (180 °C) por 20 minutos.

Información nutricional por porción (sin relleno):

*Calorías 109 (61% de grasa) • Carbohidratos 6 g
• proteínas 5 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g
• Colesterol 104 mg • Sodio 144 mg • Calcio 60 mg
• Fibra 0 g*

RELLENO DE POLLO Y ESPINACA PARA ROLLO DE "SOUFFLÉ"

Rinde 6 tazas

- 8 tazas (2 L) de caldo de pollo**
- 4 tazas (945 ml) de vermicelli**
- 5 dientes de ajo, machacados**
- 1 ramita de albahaca fresca**
- 1½ libra (685 g) de pechuga de pollo, deshuesada y sin piel**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal**
- ½ taza (50 g) de cebolla picada**
- 3 dientes de ajo, finamente picados**
- 4 tazas (600 g) de rodajas de champiñones frescos**
- 20 onzas (580 g) de espinaca congelada, descongelada y exprimida**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- 8 onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- 2 onzas (55 g) de queso Mozzarella rallado**

Poner el caldo de pollo, el vermú, el ajo y la albahaca en una cacerola y calentar hasta que empiece a hervir. Reducir el fuego, agregar el pollo y cocer a fuego lento durante 25–30 minutos, hasta que esté cocido. Retirar el pollo del líquido de cocción y cortarlo en cubitos de ½ pulgada (1.5 cm); reservar.

Mientras el pollo está cociendo, derretir la mantequilla en una salteadora grande. Agregar la cebolla y el ajo; rehogar durante aproximadamente 5 minuto. Agregar los champiñones; saltear durante 5–8 minutos, hasta que estén suaves. Agregar la espinaca y seguir cocido a fuego bajo. Agregar la sal, la nuez moscada, el pollo, el queso crema y la Mozzarella.

Ajustar la sazón al gusto. Usar inmediatamente o refrigerar, en un recipiente hermético, hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción de ½ taza:

Calorías 258 • Carbohidratos 7 g

*• proteínas 20 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 6 g
• Colesterol 64 mg • Sodio 598 mg • Calcio 110 mg
• Fibra 2 g*

©2025 Cuisinart, a division of Conair LLC
7475 North Glen Harbor Boulevard
Glendale, AZ 85307

Printed in China

Impreso en China

19CE064890

IB-7731-ESP-E