

 **smeg**



VITALITY SYSTEM



SMEG VITALITY SYSTEM

LA RICETTA SMEG PER IL CIBO SANO E DI QUALITÀ

Vitality System è la ricetta SMEG per un'alimentazione sana: consumare sempre cibo fresco e genuino, privo di sofisticazioni e conservanti, pieno di gusto e vitalità.

Un sistema composto da 3 prodotti rivoluzionari:

- **ABBATTITORE DI TEMPERATURA**
per preservare tutta la freschezza e le qualità dei cibi
- **CASSETTO SOTTOVUOTO**
per conservarne l'integrità nel tempo
- **FORNO A VAPORE COMBINATO**
per realizzare piatti genuini esaltando al massimo i sapori



ABBATTITORE

7



**CASSETTO
SOTTOVUOTO**

37



**FORNO
A VAPORE
COMBINATO**

53



ABBATTITORE

L'abbattitore di temperatura è uno strumento per la conservazione della qualità del cibo. Attraverso il raffreddamento rapido di ogni genere di pietanza permette di bloccare la proliferazione batterica e aumentare fino al 70% la vita utile dell'alimento.

SURGELAZIONE

Surgelare rapidamente permette di mantenere **inalterate** le caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti freschi, che potranno essere consumati tutto l'anno senza perdita di gusto e consistenza.

ABBATTIMENTO

L'abbattimento porta il cibo in **meno di 90 minuti** dalla **temperatura di cottura a +3°C**, livello ideale per la conservazione del prodotto in frigorifero. Raffreddare rapidamente un alimento assicura qualità e freschezza inalterate.

-18°

+3°

ABBATTITORE

UN PRODOTTO MULTIFUNZIONE

L'abbattitore Smeg è un prodotto di derivazione professionale dalle **molteplici funzionalità**: oltre a raffreddare rapidamente, offre anche funzioni calde. Consente infatti di ottenere impasti perfettamente lievitati, realizzare yogurt, cuocere a bassa temperatura e riscaldare le pietanze.



ALIMENTI SANI PER CRESCERE I BAMBINI

La frutta e la verdura sono fondamentali nell'alimentazione di un bambino sin da piccolo. In particolare, gli alimenti di stagione hanno la massima concentrazione di **sali minerali** e **vitamine**.

La surgelazione consente di organizzare una scorta di frutta e verdura di stagione da poter consumare nei mesi a venire, scegliendo i migliori ingredienti ed evitando qualsiasi tipo di conservante.





SURGELAZIONE

Nel processo di **surgelazione** la temperatura dell'alimento scende a -18°C in tempi rapidissimi (al massimo 270 minuti). L'acqua all'interno dell'alimento gela rapidamente formando microcristalli di ghiaccio. Al momento dello scongelamento non ci saranno quindi perdite di liquidi, le condizioni originarie dell'alimento saranno mantenute inalterate e il cibo potrà essere passato direttamente dal freezer alla padella.

La surgelazione e la successiva conservazione per almeno 24 ore a -18°C , eliminano i rischi legati al pericoloso parassita Anisakis consentendo il consumo di pesce crudo in sicurezza.



CONGELAMENTO

Nel caso del **congelamento** con il freezer tradizionale il raffreddamento è molto lento (circa 24 ore) e l'acqua all'interno dell'alimento ghiaccia formando dei macrocristalli che lacerano le fibre.

Al momento dello scongelamento l'alimento perderà molti liquidi, vitamine e nutrienti e la qualità sarà irrimediabilmente persa.

VANTAGGI

ABBATTITORE



smeg



PIÙ QUALITÀ

Qualità inalterata e cibo sano

Il raffreddamento a temperatura ambiente (tra 65 e 10°C) crea le condizioni ottimali per la proliferazione batterica. L'abbattitore Smeg blocca lo sviluppo di batteri, ma soprattutto conserva la freschezza, il colore vivo, il profumo e la consistenza del cibo fresco o appena cucinato, che risulterà più appetitoso e più salutare.



OTTIMIZZARE IL TEMPO

Cucinare organizzati

L'abbattitore Smeg è il prodotto ideale non solo per chi ama cucinare ma soprattutto per chi esige mangiare cibo fresco, di qualità e per chi vuole garantire un'alimentazione sana ai propri bambini. Si può preparare cibo in quantità e conservarlo già porzionato, per servirlo a distanza di tempo come appena cucinato.



PIÙ RISPARMIO

Rispetto per la materia prima, senza sprechi

L'utilizzo dell'abbattitore permette di conservare più a lungo cibi freschi e di stagione. L'abbattimento e la surgelazione mantengono infatti inalterate le caratteristiche organolettiche degli alimenti. L'abbattitore consente inoltre una più consapevole gestione degli avanzi e riduzione degli sprechi.

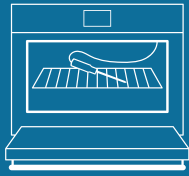


FUNZIONI

ABBATTITORE

- > ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA
- > SURGELAZIONE RAPIDA
- > CONSERVAZIONE PERSONALIZZATA
- > SCONGELAMENTO CONTROLLATO
- > LIEVITAZIONE NATURALE
- > RAFFREDDAMENTO BEVANDE
- > COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA
- > READY TO EAT

Abbattente
di temperatura



ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA

Abbattere rapidamente la temperatura fino a +3°C consente di conservare a lungo e in modo inalterato alimenti gustosi come appena fatti, pronti da portare in tavola.

Il vapore sprigionato dai cibi caldi quando si raffreddano è costituito dall'umidità della pietanza che evapora e disperde gran parte dei nutrienti dell'alimento: il cibo si impoverisce di vitamine, proteine, sali minerali e di gusto.

CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO



Media



45 minuti
2 ore di raffreddamento



8 persone

INGREDIENTI

PER LA BASE:

300 g Biscotti secchi
200 g Burro

PER LA CREMA:

250 g Formaggio fresco
spalmabile
250 g Ricotta
70 g Zucchero a velo
200 g Panna fresca
liquida
16 g Gelatina in fogli
1 Baccello di vaniglia

PER LA COPERTURA:

350 g Frutti di bosco
60 g Zucchero di canna
8 g Gelatina

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattente con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Frullare finemente i biscotti e unirli con il burro fuso, mescolando fino a ottenere un composto umido. Versare il composto di biscotto in una teglia e compattarlo bene per formare la base della torta.

Porre il tutto in abbattente per 20 minuti attivando la **funzione abbattimento di temperatura +3°C a tempo**.

Ammollare con acqua fredda i fogli di gelatina per circa 10 minuti. Scaldare la panna, quindi sciogliere insieme la gelatina preventivamente strizzata e mescolare con una frusta per non formare grumi; aromatizzare con i semi del baccello di vaniglia e lasciare raffreddare.

In una bowl, versare la ricotta, il formaggio spalmabile, la panna, lo zucchero a velo e poi montare fino a quando il composto non sarà morbido e spumoso.

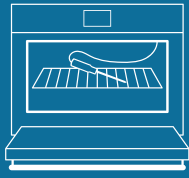
Riempire con la crema lo stampo con la base di biscotto e lasciare rassodare per almeno 1 ora in abbattente selezionando la **funzione abbattimento di temperatura +3°C a tempo**.

Lavare e asciugare i frutti di bosco, unirli allo zucchero di canna e cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda e aggiungerla strizzata ai frutti di bosco.

Riprendere la cheesecake e distribuire la frutta sulla superficie. Riporre nuovamente in abbattente a rassodare per 90 minuti con la **funzione abbattimento di temperatura +3°C a tempo**, poi servire.



Abbattitore
di temperatura



SURGELAZIONE RAPIDA

La surgelazione è un processo molto rapido che porta la temperatura al cuore dell'alimento a -18°C .

A differenza del congelamento, la surgelazione attiva un processo di microcristallizzazione che non danneggia le fibre dell'alimento, permettendo di mantenere inalterate le qualità organolettiche, il sapore, l'aroma e l'aspetto degli alimenti.

GELATO STECCO YOGURT, LIME E FRAGOLA



Facile



3 ore



10 persone

INGREDIENTI

- 250 g Yogurt al naturale
- 100 g Fragole
- 40 g Zucchero
- 40 g Succo di lime
- 140 g Latte intero

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C** .

In una bowl, versare lo yogurt, aggiungere lo zucchero, il succo di lime e il latte.

Amalgamare il composto, quindi dividerlo metà in una brocca e metà in una ciotola alla quale andranno aggiunte le fragole fresche.

Frullare yogurt e frutta fino a ottenere una salsa omogenea e versarla in uno stampo per ghiaccioli.

Riempire ciascuno stampo fino a metà e riporlo in abbattitore con **funzione surgelazione a -18°C per 20 minuti**.

Una volta che si saranno solidificati, riempire con la restante dose di preparato e inserire gli stecchi negli appositi fori.

Riporre in abbattitore a **surgelare a -18°C per 150 minuti con programma automatico** – surgelazione – dolci – gelati / ghiaccioli.



Abbattitore di temperatura



CONSERVAZIONE PERSONALIZZATA

L'abbattitore Smeg consente di mantenere le preparazioni alla temperatura desiderata.

Al termine di ogni ciclo di raffreddamento l'abbattitore si mette automaticamente in modalità di conservazione della temperatura, mantenendo alla gradazione corretta la pietanza.

La funzione di conservazione è utile anche per mantenere i dessert e i gelati alla corretta temperatura prima di servirli in tavola, permettendo di esaltarne il gusto e la consistenza.

SEMIFREDDO AL CAFFÈ



Media



3 ore



6 persone

INGREDIENTI

60 ml	Caffè
80 g	Tuorli (circa 5)
80 g	Zucchero
350 ml	Panna fresca liquida
100 g	Mascarpone

PER GUARNIRE:

50 g	Cioccolato fondente o cacao in polvere
------	--

Panna fresca liquida q.b.

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Versare il caffè in un pentolino, aggiungere lo zucchero e mescolare fino a bollore, tenendo la temperatura sotto controllo.

Nel frattempo, trasferire i tuorli in una bowl e montarli con una frusta.

Non appena lo sciroppo avrà raggiunto 120° e i tuorli saranno spumosi, versare il caffè a filo continuando a montare il tutto fino a quando la crema non sarà ben ferma e il composto non si sarà raffreddato.

Montare la panna fresca. Aggiungere il mascarpone e mescolare con una spatola facendo dei movimenti rotatori dal basso verso l'alto per non smontarla.

Aggiungere il composto al caffè e mescolare nuovamente sempre dal basso verso l'alto.

Ottenuto un composto omogeneo, trasferirlo all'interno di un sac à poche e utilizzarlo per riempire 6 bicchierini.

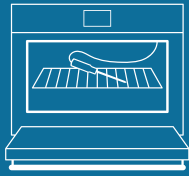
Riporre in abbattitore a **surgelare a -18°C per 150 minuti con programma automatico** – surgelazione – dolci – tiramisù.

Prima di servire, **conservare in abbattitore a 4°C per 1 ora** selezionando la **funzione conservazione personalizzata manuale**.

Guarnire a piacere con panna montata fresca e cioccolato fondente sciolto a bagnomaria o una spolverata di cacao in polvere.



Abbattitore
di temperatura



SCONGELAMENTO
CONTROLLATO

L'abbattitore di temperatura Smeg consente di scongelare qualsiasi tipo di alimento, rispettandone le caratteristiche e le proprietà. Il processo infatti mantiene il prodotto idratato, evitando fenomeni di ossidazione, alterazione del colore e consistenza.

I sistemi casalinghi più diffusi prevedono l'utilizzo dell'acqua a discapito della sicurezza sanitaria, o l'utilizzo delle microonde, che possono causare parziali cotture dell'alimento, alterandone irrimediabilmente la qualità.

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO



Facile



20 minuti



4 persone

INGREDIENTI

- 150 g Tonno (4 filetti)
- 10 g Semi di sesamo nero
- 10 g Semi di sesamo bianco
- 20 g Carciofi
- 4 Artichokes
- Succo di 1 limone

PER LA CITRONETTE:

- 35 g Olio evo
- 35 g Succo di limone
- Sale e pepe q.b.
- Pepe nero

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con funzione preraffreddamento a -30°C. Surgelare a -18° C i tranci di tonno con programma automatico – surgelazione – pesce – tranci/filetti.

Conservare poi in freezer per almeno 96 ore.

Procedere allo scongelamento a peso in abbattitore indicando il peso del tonno.

Pulire i carciofi e immergerli in una ciotola con acqua fredda e il succo di un limone. Tagliare il gambo lasciando un paio di centimetri dalle foglie e sfogliare i carciofi mantenendo solo il cuore più tenero.

Eliminare lo strato più superficiale del gambo e dividere i carciofi a metà estraendo la barbetta interna.

Preparare la citronette spremendo il succo di limone ed emulsionandolo con un filo d'olio evo.

Salare, pepare e tenere da parte. Tagliare a julienne i carciofi e condirli con metà della citronette.

Prendere il tonno e passarlo sui semi per impanarlo da entrambi i lati con i semi di sesamo bianco e i semi di sesamo neri. Scaldare una padella antiaderente, adagiare i filetti di tonno impanati e cuocere a fuoco alto per 1 minuto. Girare i filetti e proseguire la cottura ancora per un altro minuto.

È possibile prolungare la cottura in base alle preferenze.

Una volta cotti, trasferire i filetti e tagliarli subito a fettine guarnendo il tonno al sesamo con la restante citronette. Accompagnarlo poi con l'insalata di carciofi.



Abbattitore di temperatura



↑↑↑ LIEVITAZIONE NATURALE

L'abbattitore di temperatura Smeg permette di ottenere un risultato di lievitazione ottimale per qualsiasi tipo di impasto.

La possibilità di impostare un ciclo di lievitazione differenziato fino a 3 passaggi consente di ottenere impasti estremamente leggeri e digeribili utilizzando una minima quantità di lievito.

PANE CON FARINA INTEGRALE E SEMI



Medio



2 ore
(oltre la lievitazione)



8 persone

INGREDIENTI

250 g	Farina Manitoba
100 g	Farina integrale
50 g	Farina di farro integrale
320 ml	Acqua (tiepida)
10 g	Sale fino
4 g	Lievito di birra
30 g	Gherigli di noci

A PIACERE:

Semi di zucca decorticati
Semi di papavero
Semi di girasole
Semi di sesamo
Semi di sesamo nero

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina manitoba, la farina integrale e quella di farro. Aggiungere il lievito di birra sciolto in acqua tiepida e mescolare.

Versare il sale nell'impasto e impastare molto velocemente fino a formare una palla.

Lievitare l'impasto in abbattitore con 3 fasi di lievitazione:

funzioni speciali – lievitazione - impostare primo step temperatura **3°C per 4 ore** – impostare secondo step **21°C per 6 ore** - impostare terzo step **28°C per 14 ore**.

Dopo le prime 10 ore, estrarre l'impasto dall'abbattitore e piegarlo per dare la giusta spinta alla lievitazione, alzando delicatamente i lembi esterni e riportandoli verso il centro.

Ripetere questa operazione 8 volte per tutta la circonferenza della pasta, quindi formare una pallina.

Riporre nuovamente in abbattitore lasciando riposare ancora per 14 ore a 28 gradi.

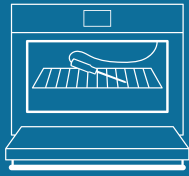
Riprendere l'impasto lievitato, manipolarlo nuovamente per renderlo sempre più elastico e incorporare una manciata di noci tritate e semi misti e formare con le mani un filoncino.

Trasferire il pane su una leccarda e lasciare riposare **30 minuti a 28°C** in abbattitore con la funzione lievitazione.

Cospargere l'impasto con gli ultimi semi rimasti e cuocere in forno a vapore ventilato a 230° per 20 minuti con vapore 30%. Abbassare la temperatura a 180°, lasciando cuocere per altri 30 minuti.



Abbattitore di temperatura



RAFFREDDAMENTO BEVANDE

La funzione raffreddamento bevande permette di abbattere la temperatura delle bottiglie di 1 °C al minuto.

Non sarà quindi più necessario conservare in frigorifero le bottiglie per ore: in pochi minuti i vini o le bevande potranno essere portate alla temperatura desiderata consentendo quindi di raffreddare anche grandi quantità.

COCKTAIL BELLINI CON CUBETTI DI PESCA



Facile



10 minuti
2 ore di raffreddamento



4 persone

INGREDIENTI

400 ml Prosecco
3 Pesche bianche

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Lavare le pesche sotto abbondante acqua corrente e asciugarle. Tagliarle a spicchi senza eliminare la buccia, togliendo solo il nocciolo centrale.

Frullare gli spicchi di pesca fino ad ottenere una fine purea.

Versare la polpa ottenuta in uno stampo per ghiaccio e surgelare in abbattitore con **funzione surgelazione a -18°C per 2 ore**.

Versare la restante polpa in uno shaker ed aggiungere il prosecco precedentemente raffreddato in abbattitore con la **funzione raffredda bevande** – automatica – vino bianco/bollicine.

Servire il cocktail aggiungendo i cubetti di pesca ghiacciati.



Abbattitore di temperatura



COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA

L'abbattitore di temperatura Smeg offre la possibilità di cuocere la carne a bassa temperatura (75°C), monitorando la cottura con l'appostia sonda.

Cuocere a bassa temperatura esalta i sapori, senza stressare la materia prima e preservandone fragranza e consistenza.

ROAST BEEF

COTTO A BASSA TEMPERATURA



Facile



30 minuti



8 persone

INGREDIENTI

- 1,5 kg Scamone
- 4 Cucchiaini di sale grosso
- 1 Cucchiaino di aglio in polvere
- 1 Cucchiaino di pepe sichuan

Trito di erbe aromatiche (rosmarino, salvia e timo freschi tritati finemente)

Olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Massaggiare la carne un filo di olio evo e il sale grosso. Mescolare le erbe tritate con l'aglio e il pepe e cospargere la carne con il trito in modo da coprirlo completamente.

Selezionare sull'abbattitore **Funzioni speciali – cottura a bassa temperatura - roast beef** ed eseguire il preriscaldamento.

Scaldare bene una padella con un filo d'olio e, quando sarà ben calda, rosolare la carne da tutti i lati.

Cuocere a bassa temperatura in abbattitore con la sonda al cuore.

Prima del servizio, tagliare il roast beef a fettine sottili e condire con un filo d'olio evo.



Abbattitore di temperatura



READY TO EAT

La funzione Ready to Eat dell'abbattitore Smeg permette di conservare alla temperatura di frigorifero una pietanza e riscaldarla automaticamente per trovarla pronta al momento richiesto.

Per assicurarsi il piacere di un pasto già pronto e caldo al rientro a casa, senza compromessi sulla sicurezza alimentare.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE



Media



2 ore



8 persone

INGREDIENTI

- 20 Sfoglie fresche di Lasagne Verdi all'uovo
- 250 g Parmigiano Reggiano da grattugiare

PER RAGÙ ALLA BOLOGNESE:

- 250 g Carne di suino macinata
- 500 g Polpa di manzo macinata
- 250 g Passata di pomodoro
- 50 g Carote
- 50 g Cipolle
- 50 g Sedano
- 40 g Latte intero
- 250 g Vino bianco
- 3 l Acqua
- Olio evo q.b.
- Sale e pepe q.b.

PER LA BESCIAMELLA:

- 1 l Latte intero fresco
- 100 g Burro
- 100 g Farina 00
- 1 pizzico di sale fino
- Noce moscata grattugiata

PROCEDIMENTO

Scaldare l'olio e aggiungere il trito di sedano, carote e cipolla, stufandolo per una decina di minuti a fuoco dolce, fino ad appassire. Unire la carne di manzo macinata grossa ed il macinato di maiale. Rosolare lentamente per una decina di minuti, quindi sfumare con il vino bianco.

Versare la passata di pomodoro e 1 litro di acqua, poi aggiungere un pizzico di sale, mescolare e lasciare cuocere a fiamma medio-bassa per un'ora. Trascorsa la prima ora, aggiungere il secondo litro d'acqua e proseguire la cottura per un'altra ora; lo stesso per il terzo litro d'acqua. A fine cottura regolare di sale e di pepe e unire il latte.

Preparare la besciamella scaldando il latte in un pentolino. Sciogliere a parte il burro a pezzetti a fuoco dolce e aggiungere la farina setacciata.

Mescolare energicamente e cuocere il composto fino a quando non diventa dorato. Aggiungere il latte caldo a filo, mescolando, per ottenere un composto senza grumi.

Aromatizzare con noce moscata grattugiata e un pizzico di sale e addensare a fuoco dolce per circa 5-6 minuti fino a quando non sarà cremoso.

Per comporre le lasagne: prendere una teglia rettangolare dalle dimensioni di 30x20 cm. Distribuire un filo di besciamella su tutto il fondo e adagiare le lasagne verdi. Versare un sottile strato di besciamella e uno di ragù con il Parmigiano grattugiato e così via fino a riempire la teglia. Terminare con uno strato di besciamella, ragù e parmigiano grattugiato.

Cuocere in forno ventilato a 180° per circa 25 minuti fino al formarsi di una leggera crosticina dorata in superficie.

Sfornare e portare in tavola.

Le porzioni che non vengono consumate immediatamente possono essere surgelate o abbattute per un consumo successivo. Per abbattere a +3°C le lasagne con sonda utilizzare i **Programmi automatici - abbattimento - pasta - lasagne e pasta al forno.**

Per la Surgelazione: **Programmi automatici - surgelazione - pasta - lasagne e pasta al forno.**

Con la **funzione 'Ready to Eat'** basterà inserire una porzione di lasagne in abbattitore impostando l'ora in cui si desidera consumarla: l'abbattitore regolerà la temperatura di conservazione per il tempo necessario, quindi avvierà il riscaldamento per far trovare la pietanza calda fumante al momento richiesto.







CASSETTO SOTTOVUOTO

Il cassetto sottovuoto Smeg offre prestazioni professionali. È in grado di garantire un livello di vuoto pari al 99,9% e consente di rallentare il rapido deperimento e l'ossidazione degli alimenti mantenendone inalterate le caratteristiche.

Il cibo può essere confezionato sottovuoto, anche in piccole porzioni, pronto per essere consumato quando necessario. Sarà possibile confezionare sottovuoto sia alimenti solidi che liquidi.



VANTAGGI

CASSETTO SOTTOVUOTO



PROTEZIONE

Cibo protetto dai batteri

La conservazione sottovuoto protegge il cibo dalle contaminazioni batteriche e dall'ossidazione causata dal contatto con l'aria.



INTEGRITÀ

Mantenere tutto il sapore e il profumo del cibo

I sapori e gli aromi vengono imprigionati all'interno dell'alimento e conservati per lungo tempo.

VANTAGGI

CASSETTO SOTTOVUOTO



LUNGA CONSERVAZIONE

Conservare il cibo più a lungo limitando gli sprechi

Conservare gli alimenti sottovuoto permette di prolungarne la vita utile fino a 4 volte rispetto ai metodi tradizionali di conservazione. I prodotti sottovuoto potranno essere riposti in dispensa, frigorifero o freezer a seconda dell'alimento.



COTTURA SOUS VIDE

Ottimi risultati di cottura nel rispetto degli alimenti

Cuocere un alimento confezionato sottovuoto in forno a vapore preserva le sue caratteristiche nutritive. Le proprietà, il colore e la consistenza delle pietanze verranno conservate e i sapori esaltati.





FUNZIONI

CASSETTO SOTTOVUOTO

- SOTTOVUOTO IN BUSTA
- SOTTOVUOTO IN CONTENITORE
- FUNZIONE CHEF

Cassetto
sottovuoto



SOTTOVUOTO
IN BUSTA

Questa funzione permette di confezionare gli alimenti sottovuoto nelle apposite buste scegliendo tra 3 livelli di intensità nel rispetto di ogni alimento. Il livello più intenso garantisce un vuoto del 99,9% in busta, ideale per la cottura Sous Vide.

FILETTO DI MANZO CON VERDURE CROCCANTI SOUS VIDE



Facile



60 minuti



2 persone

INGREDIENTI

- 2 Filetti di manzo (150/200 g cad)
 - 50 g Pomodorini ciliegia
 - 250 g Asparagi
 - 2 Rametti di rosmarino
- Olio, sale, pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In una busta per cottura sottovuoto inserire gli asparagi e i pomodorini, precedentemente lavati e puliti, un filo di olio evo e un pizzico di sale.

Inserire nel **cassetto sottovuoto** la busta e confezionare con **livello di vuoto in busta 3 e sigillatura 2**.

Preriscaldare il forno a 70°C e preraffreddare l'abbattitore con la funzione **preraffreddamento a -30°C**.

Cuocere la busta in forno 100% vapore, 30 minuti a 70°C.

Abbatte poi la busta in abbattitore a +3°C con il **programma automatico relativo alle verdure cotte**.

Per la carne, inserire in una busta per cottura sottovuoto i filetti di manzo, olio, sale, pepe e un rametto di rosmarino.

Confezionare **sottovuoto in busta (livello di vuoto 3 e sigillatura 2)**.

Cuocere la busta in forno 100% vapore, 20/30 minuti a 70°C.

Le buste possono essere inserite nella stessa cavità e cotte contemporaneamente. Non si ha infatti alcuna contaminazione di odori e sapori.

Prima di servire, scottare il filetto e saltare le verdure con un filo di olio per donare croccantezza.



Cassetto sottovuoto



SOTTOVUOTO IN CONTENITORE

I tre livelli di sottovuoto in contenitore permettono di conservare qualsiasi alimento, anche i più delicati. La conservazione in contenitore preserva aromi e consistenze e protegge il cibo da parassiti e batteri.

ZUPPETTA DI PESCE IN VASOCOTTURA



Facile



60 minuti



Per 6 vasetti da 250 ml con diametro 70 mm

INGREDIENTI

- 2 Scampi
- 200 g Cozze
- 200 g Vongole
- 200 g Mazzancolle
- 200 g Coda di rospo
- 2 Spicchi di aglio fresco
- 20 g Olio evo
- Prezzemolo tritato
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire il pesce e tagliare a pezzetti la coda di rospo. Distribuire il pesce nei vasetti di vetro, aggiungere olio extravergine d'oliva e gli spicchi d'aglio a pezzettini. Chiudere i barattoli e confezionarli sottovuoto nel cassetto, utilizzando la **funzione sottovuoto in contenitore, livello 3**. Cuocere in forno 100% vapore a 100°C per 15 minuti.



Cassetto
sottovuoto



FUNZIONE CHEF

Il cassetto sottovuoto Smeg presenta la speciale funzione Chef: l'alternanza di cicli di compressione e decompressione accelerano il processo di marinatura e di infusione.

Sarà possibile realizzare in pochi minuti preparazioni che, con i metodi tradizionali, richiederebbero molti giorni, come ad esempio bevande alcoliche, infusi, marinature.

CARNE SALADA



Facile



30 minuti
2/3 ore di raffreddamento



4 persone

INGREDIENTI

- 1 kg Fesa di manzo
- 30 g Sale
- 5 g Zucchero
- 300 ml Olio evo
- 1 Spicchio di aglio senza anima
- 1 Rametto di rosmarino
- 1 Foglia di salvia
- 1 Foglia di alloro

PER GUARNIRE:

- Scaglie di parmigiano
- Pomodorini ciliegia
- Capperi

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

In una pirofila, versare l'olio e aggiungere sale, zucchero, rosmarino, salvia e alloro.

Ripulire la fesa dal grasso e riporla nella pirofila per massaggiarla in modo che i sapori e l'olio si distribuiscano uniformemente.

Raffreddare la fesa in abbattitore con **funzione abbattimento di temperatura +3°C con sonda**.

Trasferire poi il tutto in una busta per conservazione sottovuoto, porre nel cassetto senza che i lembi della busta tocchino la barra saldante. Ripiegarli su sé stessi per non far fuoriuscire il liquido.

Attivare la **funzione Chef** e ripetere l'operazione 3 volte. Solo l'ultima volta mettere i lembi sulla barra saldante in modo che la busta venga sigillata (livello sigillatura 2).

Lasciare riposare la fesa in frigo per 2/3 ore prima di tagliarla a fettine sottili.

Servire a piacere con scaglie di parmigiano, capperi e pomodorini freschi.







FORNO A VAPORE COMBINATO

I forni compatti a vapore combinato Smeg affiancano, alle funzioni di cottura tradizionale, l'utilizzo del vapore ; una tipologia di cottura estremamente salutare e genuina.

La funzione Sous Vide, dedicata alle cotture di alimenti sottovuoto, è il metodo migliore per non alterare le proprietà nutritive e la qualità degli alimenti.

VITALITY SYSTEM

Abbattitore di temperatura



+

Cassetto sottovuoto



+

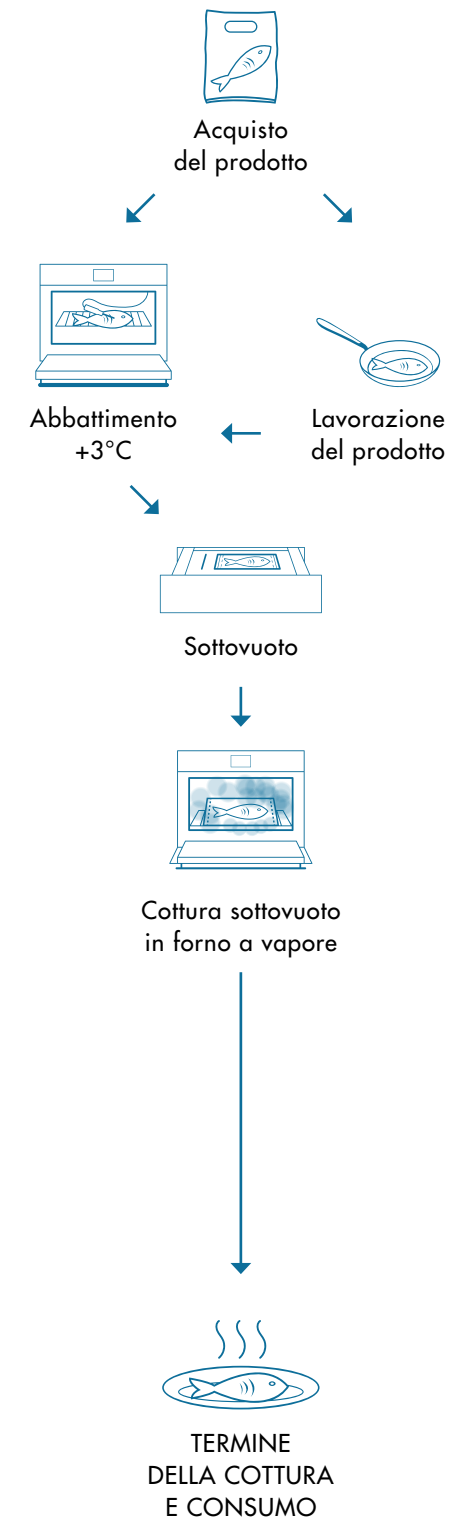
Forno a vapore combinato



1.

COTTURA SOTTOVUOTO

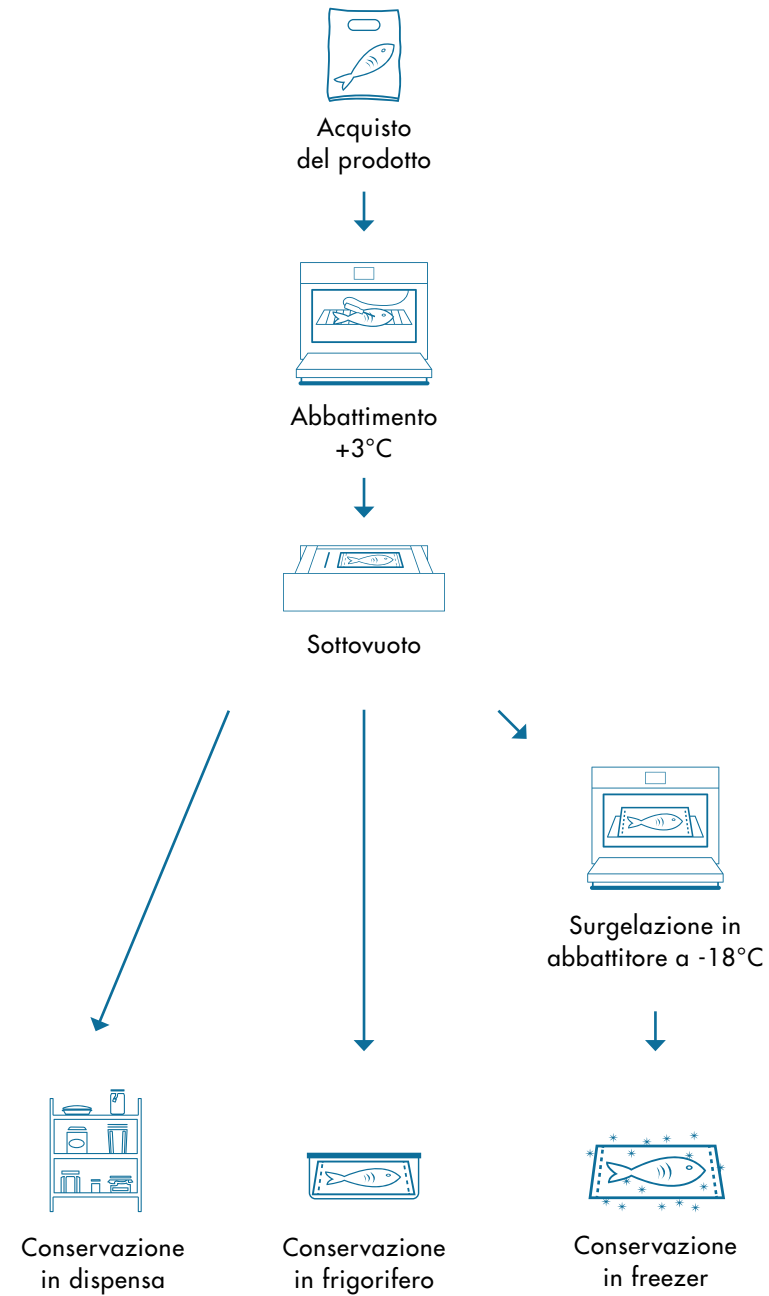
- Cottura a bassa temperatura
- Mantenimento delle caratteristiche del prodotto
- Esaltazione dei sapori



2.

CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

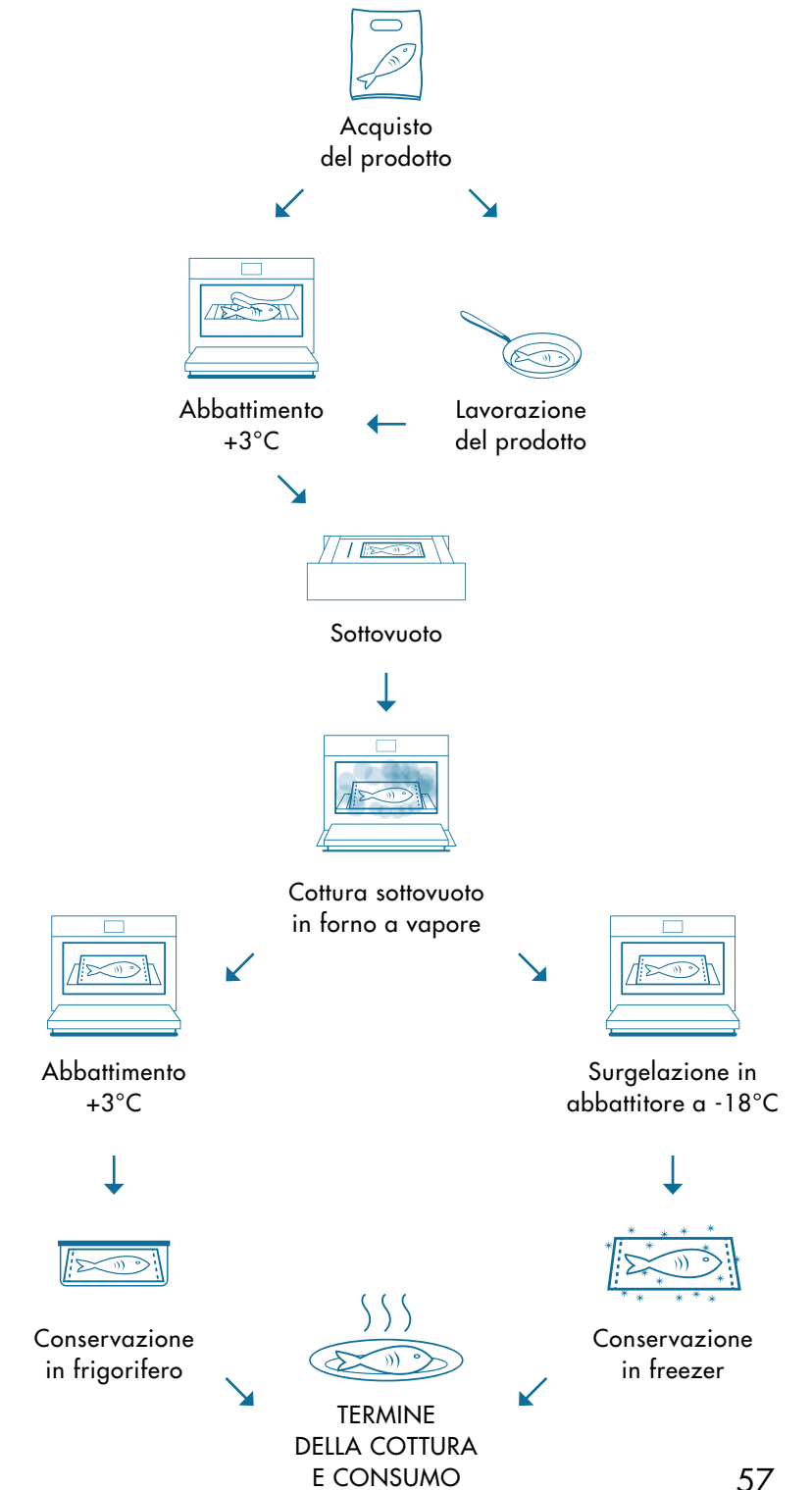
- Conservazione del cibo protetto dai batteri
- Prolungamento della vita utile del prodotto



3.

COTTURA E CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

- Prodotti cotti e conservati mantenendone inalterate le caratteristiche, **pronti all'uso**
- A casa come al ristorante
- Cucino quando ho tempo e consumo cibi freschi come appena lavorati



Abbattitore
di temperatura



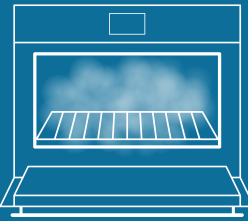
+

Cassetto
sottovuoto



+

Forno a vapore
combinato



LASAGNETTA DI GAMBERI



Facile



1,5 ore



4 persone

INGREDIENTI

- 4 Sfoglie fresche di lasagne all'uovo
- 50 g Burro
- 50 g Farina
- 300 g Gamberi interi
- 100 ml Brandy
- 1 Spicchio di aglio
- 1 Zeste di arancia
- 1 Carota
- 1 Gambo di sedano
- ½ Cipolla
- 1 Cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 8 Cubetti di ghiaccio
- Pomodorini semi-dry q.b.
- Dragoncello q.b.
- Noce moscata q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale e pepe q.b.

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

- Preraffreddamento -30°C
- Abbattimento di temperatura +3°C

FORNO A VAPORE COMBINATO

- Cottura in forno a vapore 90°C

PROCEDIMENTO

Pulire i gamberi separando le teste ed eliminando i carapaci e l'intestino. Con le teste dei gamberi preparare una bisque. In una casseruola, cuocere le teste gamberi e schiacciarle. Aggiungere sedano, carota, cipolla, tagliati grossolanamente, la scorza di arancia, il concentrato di pomodoro e continuare la cottura. Unire i cubetti ghiaccio e cuocere per altri 10/15 minuti con coperchio chiuso.

Preparare la besciamella mescolando burro e farina.

Cuocere il composto in un pentolino fino a doratura e aggiungere la bisque filtrata ottenuta schiacciando le teste dei gamberi. Continuare a mescolare fino a quando il composto non si è rassodato, diventando cremoso. Aggiustare di sale e pepe. In una padella versare un filo d'olio extra vergine di oliva, uno spicchio di aglio, portare a temperatura e saltare i gamberi molto velocemente, sfumando con il brandy. Aggiungere del dragoncello rotto a mano e togliere dal fuoco. Passare i gamberi al coltello e inserirli nella salsa besciamella tiepida. In un contenitore creare una base di besciamella, deporre una sfoglia di lasagna, coprire con altra salsa e gamberetti, aggiungere qualche pomodorino semi-dry e richiudere. Cuocere la lasagnetta così ottenuta in **forno vapore ventilato a 90°C** per 20 minuti livello di vapore 25%. Servire. Se la lasagna non viene immediatamente consumata, **preraffreddare l'abbattitore a -30°C** con l'apposita funzione e poi **abbattere a +3°C con sonda** e conservare in frigorifero.

Consumare a piacimento, scaldando il piatto con la funzione "Ready to eat" impostando l'ora di fine funzione.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA



SALMONE CON RISO COTTO SOTTOVUOTO



Difficile



1,5 ore



2 persone

INGREDIENTI

- 2 Tranci di salmone
- 1/2 Gambo di sedano
- 1/2 Carota
- 1/2 Cipolla
- 160 g Riso basmati

Sale e pepe q.b.

PER GUARNIRE:

- Erba cipollina
- Semi di papavero

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

- Preraffreddamento -30°C
- Surgelazione -18°C
- Abbattimento di temperatura +3°C

CASSETTO SOTTOVUOTO

- Sottovuoto in busta

FORNO A VAPORE COMBINATO

- Cottura in forno a vapore 90°C

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Pulire i tranci di salmone e **surgelare a -18°C in abbattitore per 2 ore**, con la funzione surgelazione, per eliminare ogni rischio derivato da eventuali parassiti. Conservare poi in freezer per almeno 96 ore.

Scongelare i tranci a peso in abbattitore prima del consumo e tagliarlo a piccoli dadini per ottenere una tartare attraverso la funzione speciale di scongelamento a peso.

Preraffreddare nuovamente l'abbattitore a -30°C.

In una casseruola, aggiungere sedano, cipolla, tagliati grossolanamente, scarti del salmone e 400 ml di acqua e cuocere, per ottenere un fumetto.

Portare il composto a **+3°C con la funzione abbattimento di temperatura con sonda**.

Filtrare il contenuto e trasferire 160 ml di fumetto in una busta per cottura sottovuoto.

Aggiungere il riso e **confezionare sottovuoto (livello di vuoto 3 e sigillatura 2)**.

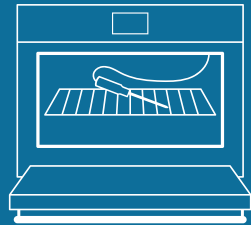
Cuocere la busta sigillata in forno 100% vapore a 90°C per 35 minuti.

Impiattare il riso a specchio, guarnire con erba cipollina fresca, semi di papavero e la tartare di salmone.



CLICCA PER SEGUIRE LA VIDEORICETTA

Abbattitore di temperatura



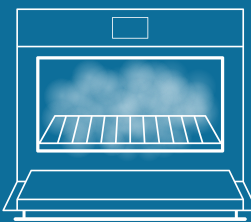
+

Cassetto sottovuoto

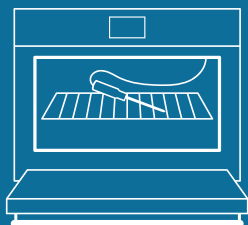


+

Forno a vapore combinato



Abbattitore
di temperatura



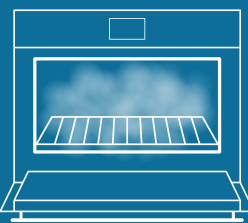
+

Cassetto
sottovuoto



+

Forno a vapore
combinato



RIGATONI DI KAMUT

CON PECORINO ROMANO E PEPE



Facile



1 ora



3 persone

INGREDIENTI

250 g	Rigatoni di kamut
200 g	Pecorino Romano
5 g	Pepe misto
160 ml	Acqua calda
62 g	Olio evo
3 g	Sale Maldon

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA



Preraffreddamento -30°C



Abbattimento di temperatura +3°C

CASSETTO SOTTOVUOTO



Sottovuoto in busta

FORNO A VAPORE COMBINATO



Cottura in forno a vapore 90°C

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

In una bowl grattugiare il pecorino romano di diverse stagionature.

Frullarlo aggiungendo pepe macinato, acqua calda e olio extra vergine d'oliva.

Versare il composto in una busta per cottura sottovuoto, aggiungere i rigatoni crudi e il sale.

Raffreddare il composto in abbattitore a **+3°C per 40 minuti con la funzione di abbattimento a tempo**.

Confezionare sottovuoto la busta (livello di vuoto 2 e sigillatura 2) e procedere alla cottura in forno 100% vapore a 90°C per 50 minuti circa.

Durante la cottura "shakerare" il sacchetto ed amalgamare il contenuto in più riprese.

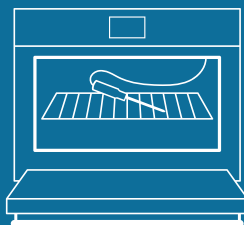
Aprire e servire.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA



Abbattitore
di temperatura



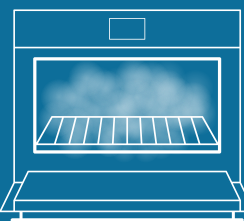
+

Cassetto
sottovuoto



+

Forno a vapore
combinato



ROAST BEEF SOTTOVUOTO



Media



5 ore



4 persone

INGREDIENTI

- 1,5 kg Scamone di manzo
- 2 Foglie di alloro
- 1 Spicchio di aglio
- 1 Rametto di rosmarino

Sale e pepe q.b.

PER GUARNIRE:

- Ravanelli
- Aceto balsamico
- Olio evo

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

- Preraffreddamento -30°C
- Abbattimento di temperatura +3°C

CASSETTO SOTTOVUOTO

- Sottovuoto in busta

FORNO A VAPORE COMBINATO

- Cottura in forno a vapore 70°C - 170°C -250°C

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Mettere la carne sul tagliere, massaggiarla con un trito aromatico di sale, pepe e olio e poi procedere alla legatura. Con uno spago da cucina legare le due estremità nel lato lungo con due giri ben tirati. Lo spago va poi arrotolato orizzontalmente in modo da sigillare ogni fessura della carne e ottenere la maggiore compattezza possibile. Aggiungere una foglia di alloro e il rametto di rosmarino.

Abbatte la carne a +3°C con l'utilizzo della sonda e poi inserire in una busta alimentare per cottura sottovuoto insieme al pepe e uno spicchio di aglio.

Sigillare nel **cassetto sottovuoto con livello di vuoto 3 e sigillatura 2**.

Cuocere la busta in forno 100% vapore a 70°C per 2 ore.

Successivamente estrarre il prodotto dalla busta, porlo su una teglia e continuare la cottura in forno statico a 170°C per 1 ora.

Concludere la cottura con la funzione grill a 250°C per qualche minuto, fino a doratura della carne.

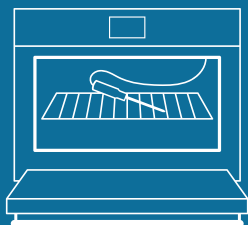
Lasciare riposare la carne, tagliare a fette sottili e condire con rondelle di ravanelli freschi e aceto balsamico.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA



Abbattitore
di temperatura



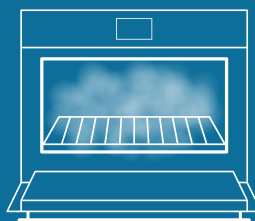
+

Cassetto
sottovuoto



+

Forno a vapore
combinato



STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA

CON ALBICOCCHES



Difficile



4 ore



2 persone

INGREDIENTI

- 1 kg Stinco di maiale
- 1 Carota
- ½ Gambo di sedano
- ½ Cipolla
- 1 Rametto di rosmarino
- 1 Foglia di alloro
- 200 ml Birra
- Amido di mais
- Sale e pepe q.b.

PER GUARNIRE:

- Bacche di ginepro
- Albicocche secche

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

- Preraffreddamento -30°C
- Abbattimento di temperatura +3°C

CASSETTO SOTTOVUOTO

- Funzione Chef

FORNO A VAPORE COMBINATO

- Cottura in forno a vapore 100°C - 170°C - 250°C

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Posizionare la carne sul tagliere e massaggiarla con un trito aromatico (sale, pepe, rosmarino, olio). Inserire lo stinco in una bowl, aggiungere gli odori (carote, sedano, cipolla, bacche di ginepro, alloro) e la birra.

Abbatte a +3°C la carne con l'aiuto della sonda in abbattitore e poi travasare il tutto in una busta per cottura sottovuoto.

Inserire nel cassetto sottovuoto e marinare con la **funzione Chef** per 5 minuti (livello sigillatura 2).

Al termine della funzione, procedere alla cottura in forno 100% vapore a 100°C per 2 ore.

Successivamente estrarre lo stinco dalla busta, separandolo dal suo liquido di cottura, e continuare la cottura in forno statico a 170°C per 45 minuti.

Concludere la cottura con la funzione grill a 250°C fino a doratura.

Nel frattempo, preparare una glassa in una padella capiente. Ridurre il liquido di cottura dello stinco con l'amido di mais e aggiungere delle albicocche secche.

Procedere all'impattamento dello stinco guarnendo con la glassa e le albicocche.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA



FILETTO DI MAIALE CON VERDURE CROCCANTI



Facile



5 ore



4 persone

INGREDIENTI

- 2 Filetti di maiale (circa 800g)
- 1 Cipollotto
- 1 Cipolla rossa
- 1 Carota
- 2 Gambi di sedano
- 50 g Punte di asparago
- 100 ml Vino rosso o aceto balsamico
- Semi di finocchio q.b.
- Sale e pepe q.b.

PER GUARNIRE:


- Olio evo q.b.
- Semi di chia q.b.
- Rucola q.b.

FUNZIONI

CASSETTO SOTTOVUOTO

-  Sottovuoto in busta

FORNO A VAPORE COMBINATO

-  Cottura in forno a vapore 100°C

PROCEDIMENTO

Posizionare la carne sul tagliere e massaggiare con sale, pepe e semi di finocchio. Ungere con dell'olio extra vergine di oliva su tutti i lati. Inserire la carne in una busta per cottura sottovuoto ed aggiungere del cipollotto tagliato a metà per la sua lunghezza e pepe in grani.

Nel frattempo, procedere con la preparazione delle verdure croccanti. Sul tagliere lavorare una cipolla rossa tagliata a spicchi e delle punte di asparago intere. Affettare una carota per la sua lunghezza e dei gambi di sedano. Inserire cipolla, asparagi, sedano e carote in quattro buste per cottura sottovuoto ordinatamente.

Sigillare le buste nel **cassetto sottovuoto*** (vuoto livello 3 e sigillatura 2).

Procedere poi alla cottura della busta con il filetto in forno 100% a vapore a 100°C per 1 ora.

A 7 minuti dalla fine della cottura del maiale, inserire in forno anche la busta con le carote confezionate sottovuoto. Terminare con la cottura delle restanti verdure, inserendo le restanti buste a 3 minuti dal termine.

Estrarre il filetto dalla busta, tagliarlo a medaglioni e condirlo con semi di chia. Ultimare il piatto con una riduzione di vino rosso o, a piacimento, con aceto balsamico, una foglia di rucola fresca e guarnire con le verdure cotte sottovuoto.

**Tip: le 3 buste possono essere sigillate contemporaneamente nel cassetto, sovrapponendo i tre lembi sulla barra saldante e attivando un ciclo di sottovuoto livello 3 e sigillatura 3.*



**CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA**

Abbattitore
di temperatura



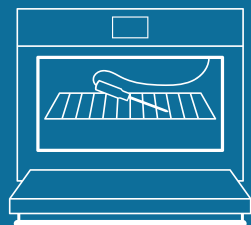
Cassetto
sottovuoto



Forno a vapore
combinato



Abbattitore
di temperatura



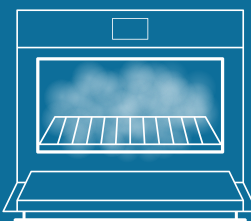
+

Cassetto
sottovuoto



+

Forno a vapore
combinato



FILETTO DI SGOMBRO CRUDO/COTTO

CON CREMA DI ZUCCA E PUNTARELLE



Medio



1 ora






2 persone

INGREDIENTI


- 1 Sgombro
- 500 g Zucca
- 1 Rametto di rosmarino
- 2 Filetti di alici
- 1 Spicchio di aglio
- Puntarelle q.b.
- Colatura di alici q.b.
- Aceto di lamponi q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale e pepe q.b.

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

-  Preraffreddamento -30°C
-  Scongellamento a peso
-  Abbattimento di temperatura +3°C

FORNO A VAPORE COMBINATO

-  Cottura in forno a vapore 220°C

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Prendere lo sgombro, ripulirlo e ricavare due filetti.

Portare i filetti a una temperatura di **-18°C in abbattitore per 2 ore, con la funzione surgelazione**, per eliminare ogni rischio derivato da eventuali parassiti. Conservare poi in freezer per almeno 96 ore.

Scongellare i filetti a peso in abbattitore prima del consumo con l'utilizzo della funzione speciale – scongelamento a peso.

Per la crema di zucca: pulire e tagliare la zucca. Appoggiare la zucca su un foglio di alluminio, condire con timo, aglio, olio, sale, pepe e cuocere al cartoccio in forno statico a 220°C per 15 minuti.

Passare la zucca cotta in un passa verdure e frullare aggiungendo olio evo a filo. Aggiustare di sale e pepe secondo i propri gusti.

Ungere la pelle del filetto di sgombro con olio evo e scottare in una padella calda fino a che non diventi croccante. Impiattare disponendo sul fondo del piatto la salsa di zucca e sopra il filetto di sgombro con la pelle croccante rivolta verso l'alto. Guarnire con puntarelle condite con colatura di alici, aceto di lamponi e filetti di alici tritati al coltello.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA

FILETTO DI TONNO

IN Crosta di Sesamo e Senape



Facile



45 minuti



2 persone

INGREDIENTI

2 Tranci di tonno
2 Uova
Semi di sesamo q.b.

PER GUARNIRE:

Senape in grani di Digione
Germogli di porro
Olio evo
Sale e pepe

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA



Preraffreddamento -30°C



Surgelazione -18°C



Scongelamento a peso

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Pulire i tranci di tonno, avendo cura di rimuovere la pelle. **Surgelare in abbattitore a -18°C** per 2 ore, con la funzione surgelazione, per eliminare ogni rischio derivato da eventuali parassiti. Conservare poi almeno 96 ore in freezer.

Al momento della lavorazione, **scongelare a peso i tranci in abbattitore con l'utilizzo della funzione speciale – scongelamento a peso**.

Una volta scongelato, in un recipiente battere gli albumi con una frusta e immergervi completamente i tranci di tonno. Impanare con semi di sesamo su tutti i lati.

Scottare il trancio impanato in una padella antiaderente per circa un minuto* per lato.

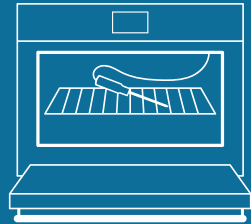
Impiattare guarnendo con senape di Digione in grani e germogli di porro.

**Tip: Il tempo dipende dallo spessore del trancio. Il tempo indicato di un minuto per lato si riferisce a un trancio di almeno due centimetri.*



**CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA**

Abbattitore
di temperatura



Cassetto
sottovuoto



Forno a vapore
combinato



PANE INTEGRALE



Difficile



25 ore



4/6 persone

INGREDIENTI


500 g Farina 00
500 g Farina integrale
12 g Lievito madre
550 ml Acqua fredda
20 g Sale
Olio evo q.b.
Semi di sesamo q.b.

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

 Lievitazione

FORNO A VAPORE COMBINATO

 Cottura in forno a vapore ventilato a 220°C - statico a 170°C - vapore termoventilato a 170°C

PROCEDIMENTO

In una bowl, inserire la farina 00 e la farina integrale, il lievito madre e acqua a più riprese. Impastare sul piano, aggiungere il sale, creare un panetto. Porre in una bowl oliata e coprire l'impasto con una pellicola alimentare, non a contatto.

Inserire l'impasto nell'abbattitore e attivare la **funzione lievitazione**.

Impostare 3 step di lievitazione: **+3°C per 6 ore, 19°C per 6 ore ed infine 28°C per altre 6 ore.**

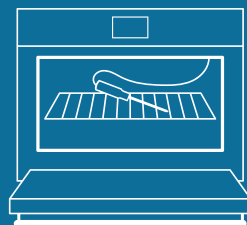
Estrarre l'impasto e procedere con la cottura in forno vapore ventilato a 220°C per 10 minuti, livello di vapore 25%.

Successivamente, continuare la cottura in forno statico a 170°C per 20 minuti e terminare con forno a vapore termoventilato a 170°C per 10 minuti con livello di vapore 25%.



**CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA**

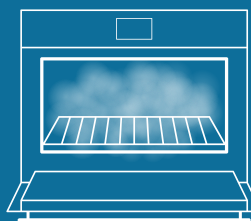
Abbattitore
di temperatura



Cassetto
sottovuoto



Forno a vapore
combinato



CHEESECAKE CON MARMELLATA DI FRUTTA



Medio



3 ore



5 persone

INGREDIENTI

300 g Biscotti integrali
150 g Burro

PER LA CREMA:

250 g Formaggio spalmabile
250 g Ricotta
100 g Panna fresca
10 g Gelatina in fogli
Succo e zeste di 1 arancia
1/4 Bacca di vaniglia

PER LA MARMELLATA:

6 Arance
100 g Zucchero

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

- Preraffreddamento -30°C
- Abbattimento di temperatura +3°C

CASSETTO SOTTOVUOTO

- Funzione Chef

FORNO A VAPORE COMBINATO

- Cottura in forno a vapore 100°C

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**. In un mixer frullare i biscotti integrali e aggiungere il burro precedentemente sciolto in un pentolino. Portare a consistenza sabbiosa e compattare il tutto all'interno di uno stampo antiaderente.

Riporre in abbattitore e **abbattere a +3°C per 30 minuti con la funzione abbattimento a tempo**.

Per la crema: amalgamare il formaggio spalmabile con la ricotta e aggiungere la panna fresca, la scorza e il succo di un'arancia, la gelatina in fogli fredda, precedentemente ammollata e sciolta in un pentolino, e i semi di 3/4 di bacca di vaniglia. Estrarre lo stampo dall'abbattitore, riempire con il composto di formaggi e riporre in abbattitore a rassodare per **10 minuti con la funzione abbattimento a +3°C a tempo**. Per la marmellata: pulire e tagliare a pezzi 6 arance, aggiungere lo zucchero e 1/4 di bacca di vaniglia, precedentemente aperta. Mettere il tutto in una busta per cottura sottovuoto e confezionare nel cassetto sottovuoto con la **funzione Chef (livello sigillatura 2)**. Cuocere la busta in forno 100% vapore a 100°C per 50 minuti circa.

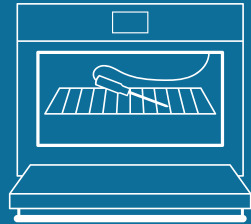
A cottura ultimata, frullare il composto e riporre in **abbattitore a +3°C per 45 minuti circa, utilizzando la funzione abbattimento +3°C a tempo**.

In ultimo guarnire la torta con la marmellata e conservare in abbattitore (con la funzione conservazione personalizzata - frigorifero).



CLICCA PER SEGUIRE LA VIDEORICETTA

Abbattitore di temperatura



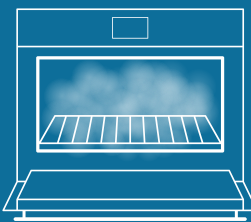
+

Cassetto sottovuoto

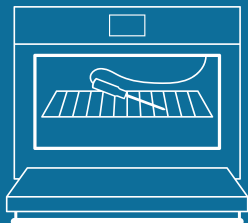


+

Forno a vapore combinato



Abbattitore
di temperatura



+

Cassetto
sottovuoto



+

Forno a vapore
combinato



GELATO FIORDILATTE AL ROSMARINO



Facile



1 ora



4 persone

INGREDIENTI

- 1 l Panna liquida
- 3 Rametti di rosmarino
- 1 Limone
- ½ Bacca di vaniglia
- 200 ml Latte condensato
- Sale Maldon q.b.

PER GUARNIRE:
Fiori edibili

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA



Preraffreddamento -30°C



Surgelazione -18°C

CASSETTO SOTTOVUOTO



Funzione Chef

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Mettere in una busta per conservazione sottovuoto la panna liquida fredda, il rosmarino, la scorza di limone, il latte condensato e i semi della bacca di vaniglia.

Riporre la busta nel cassetto sottovuoto ed attivare la **funzione Chef con livello di sigillatura 2**.

Aprire poi la busta, filtrare il composto e riporlo in uno stampo in silicone.

Riporre lo stampo in abbattitore e **surgelare a -18°C per 150 minuti** con programma automatico – surgelazione – dolci – gelati/ghiaccioli.

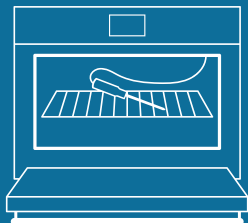
Terminato il programma automatico, estrarre il gelato dallo stampo e guarnire con i fiori edibili. Servire o conservare in congelatore.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA



Abbattitore
di temperatura



+

Cassetto
sottovuoto



+

Forno a vapore
combinato



SEMIFREDDO AGLI AMARETTI

E CIOCCOLATO FONDENTE



Facile



4 ore



5 persone

INGREDIENTI

5	Uova
80 g	Zucchero
200 g	Amaretti
400 g	Panna fresca
35 g	Cioccolato fondente 95%

PER GUARNIRE:

1 Rametto di ribes
Sale Maldon q.b.
Zucchero a velo q.b.

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA



Preraffreddamento -30°C



Surgelazione -18°C

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con funzione **preraffreddamento a -30°C**.

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema leggera e spumosa. Aggiungere gli amaretti sbriciolati.

Separatamente montare la panna fresca fredda e incorporarla al composto di uova, zucchero e amaretti ed infine aggiungere gli albumi precedentemente montati a neve ben ferma e il cioccolato a scaglie.

Versare il composto in uno stampo e porlo in abbattitore. Impostare la **funzione surgelazione a -18°C** per 3 ore.

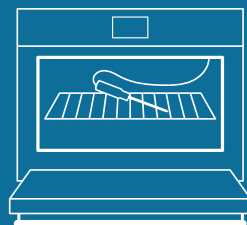
Estrarre il semifreddo dallo stampo, decorare con briciole di amaretto e scaglie di cioccolato fondente 95% e servire.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA



Abbattitore
di temperatura



+

Cassetto
soffovuoto



+

Forno a vapore
combinato



GHIACCIOLO ALL'ARANCIA



Facile



1,5 ore



3 ghiaccioli

INGREDIENTI

3 Arance
Foglie di menta fresca q.b.

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

 Preraffreddamento -30°C

 Surgelazione -18°C

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Recuperare le zeste di una arancia e successivamente pelarla al vivo. Separare con cura tutti gli spicchi e pulirli dai filamenti. Ottenere il succo dalle restanti due arance e passarlo in un colino a maglia fine.

In uno stampo per ghiaccioli, versare il succo d'arancia per un terzo della capienza e **surgelare in abbattitore con la funzione surgelazione a -18°C per 1 ora**.

Una volta congelato deporre, all'interno di ogni stampo, uno spicchio intero di arancia e colmare con il resto del succo.

Aggiungere le zeste e **surgelare in abbattitore a -18°C per altre 2 ore e mezza**.

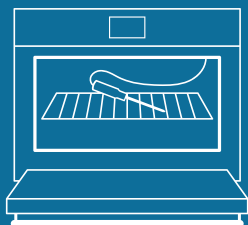
Servire oppure conservare in freezer.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA



Abbattitore
di temperatura



+

Cassetto
sottovuoto



+

Forno a vapore
combinato



GRANATINA KIWI E MENTA

CON PROSECCO



Facile



2,5 ore



1 persona

INGREDIENTI

- 2 Kiwi
- 3 Foglie di menta fresca
- 1 Pompelmo
- 200 ml Prosecco

PER GUARNIRE:

- 1 Fettina di kiwi disidratato

FUNZIONI

ABBATTITORE DI TEMPERATURA



Preraffreddamento -30°C



Surgelazione -18°C



Raffredda bevande

PROCEDIMENTO

Preraffreddare l'abbattitore con **funzione preraffreddamento a -30°C**.

Pulire i kiwi e frullare la polpa aggiungendo alcune foglie di menta fresca. Passare in un colino a maglia fine e **surgelare il composto in abbattitore a -18°C per 2 ore e mezza**, utilizzando la funzione surgelazione.

Ogni mezz'ora, estrarre il composto, grattare delicatamente la superficie e riporlo in abbattitore.

Il composto deve raggiungere una consistenza "sabbiosa".

Nel frattempo, raffreddare una bottiglia di prosecco in abbattitore utilizzando la **funzione raffredda bevande** – automatica – vino bianco/bollicine.

Adagiare in un bicchiere la granatina ottenuta e versare il prosecco freddo.

Guarnire con un twist di pompelmo e una fettina di kiwi disidratato.



CLICCA PER SEGUIRE
LA VIDEORICETTA



DOLCE STIL NOVO

ABBATTITORE

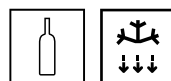


SAB4604NR Rame
Codice EAN: 8017709250188

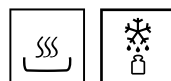
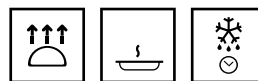


SAB4604NX Inox
Codice EAN: 8017709250195

Funzioni fredde



Funzioni calde



5 FUNZIONI FREDE

Abbattimento, Surgelazione, Conservazione, Reffredda bottiglie, Pre-raffreddamento

5 FUNZIONI CALDE

Lievitazione, Ready-to-eat, Scongellamento a peso, Cottura a bassa temperatura

60 programmi automatici

COMANDI

Display TFT grafico a colori
Touch Screen
Interfaccia **EasyGuide**

OPZIONI

Cottura con sonda
Abbattimento con sonda
Programmatore con partenza differita

CARATTERISTICHE

Temperatura **da -35°C a 75°C**
1 lampada alogena (40 W)
Porta con chiusura **Soft Close**

ACCESSORI INCLUSI

1 griglia con stop posteriore
1 griglia con porta bottiglie
1 sonda di temperatura
1 panno in microfibra

CASSETTO SOTTOVUOTO



CPV615NR Rame
Codice EAN: 8017709260569



CPV615NX Inox
Codice EAN: 8017709260576

Funzioni



FUNZIONI

3 livelli di sottovuoto in busta
3 livelli di sottovuoto in contenitore
3 livelli di sigillatura
Funzione Chef

COMANDI

Touch control

CARATTERISTICHE

Meccanismo di apertura:
Push-Pull
Saldatura: **Doppia fase**
Sensore di vuoto assoluto
Vuoto finale raggiunto: **2-10 mBar**
Capacità: **6,5 L**

ACCESSORI INCLUSI

50 buste 20x30 per conservazione e cottura sottovuoto
50 buste 25x35 per conservazione e cottura sottovuoto
Adattatore per creare il vuoto nei contenitori esterni

FORNO A VAPORE COMBINATO



SF4604VCNR1 Rame
Codice EAN: 8017709236175



SF4604VCNX1 Inox
Codice EAN: 8017709236182

Funzioni



9 FUNZIONI DI COTTURA

Turboventilato, Termoventilato, Ventilato, Statico, Eco, Grill, Grill ventilato, Base, Base ventilata
Altre funzioni: Scongellamento a tempo, Scongellamento a peso, Lievitazione

3 FUNZIONI A VAPORE

Vapore, Vapore Termoventilato, Vapore Ventilato
Altre funzioni: Riscaldamento e Rigenerazione, Pulizia serbatoio, Scarico acqua, Carico acqua, Programma di decalcificazione

Sistema **Smart Cooking**
50 programmi automatici e 10 ricette personalizzabili

SISTEMA DI PULIZIA

Vapor clean

COMANDI

Display TFT grafico a colori **Touch Screen**
Interfaccia **EasyGuide**

OPZIONI

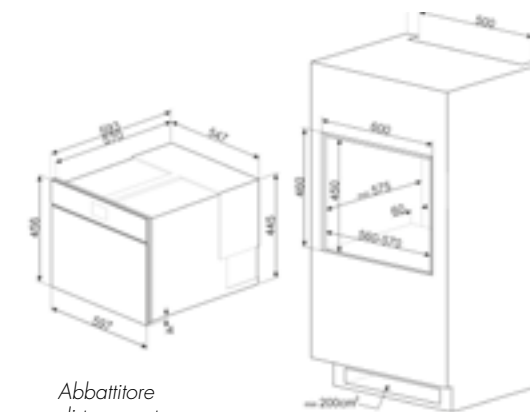
Programmatore con partenza differita
Fine cottura con spegnimento automatico
Opzione **Eco-logic**
Modalità **Showroom**

CARATTERISTICHE

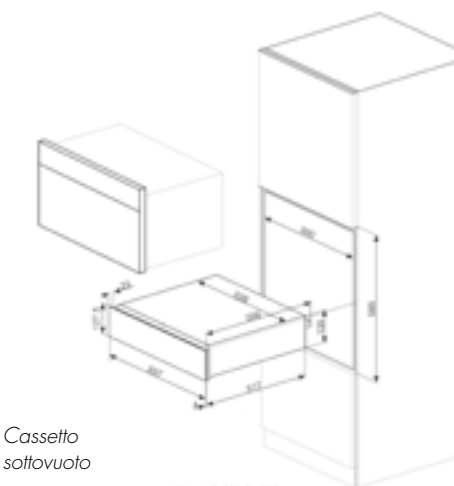
Temperatura **da 30°C a 250°C**
Capacità serbatoio acqua: **1,2 litri**
1 lampada alogena (40 W)
Porta con chiusura **Soft Close**

ACCESSORI INCLUSI

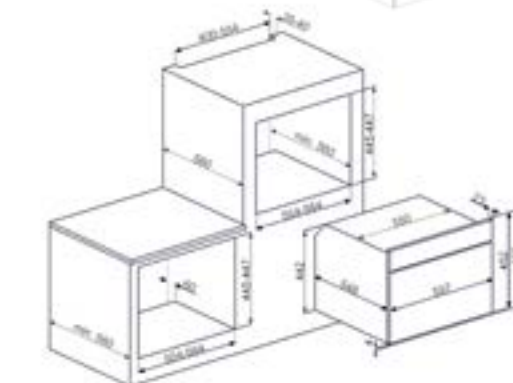
1 bacinella smaltata profonda 40 mm
1 bacinella inox profonda 40 mm
1 griglia con stop posteriore
1 inserto per bacinella
1 guida telescopica ad estrazione parziale
1 bacinella inox - 1 caraffa
1 spugna - 1 coperchio caldaia



Abbattitore di temperatura



Cassetto sottovuoto



Forno a vapore combinato

LINEA

ABBATTITORE



SAB4104S Silver glass
Codice EAN: 8017709250218

5 FUNZIONI FREDE

Abbattimento, Surgelazione, Conservazione, Reffredda bottiglie, Pre-raffreddamento

5 FUNZIONI CALDE

Lievitazione, Ready-to-eat, Scongelamento a peso, Scongelamento a peso, Cottura a bassa temperatura

60 programmi automatici

COMANDI

Display TFT grafico a colori
Touch Screen
Interfaccia **EasyGuide**

OPZIONI

Cottura con sonda
Abbattimento con sonda
Programmatore con partenza differita

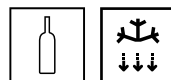
CARATTERISTICHE

Temperatura **da -35°C a 75°C**
1 lampada alogena (40 W)
Porta con chiusura **Soft Close**

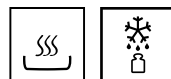
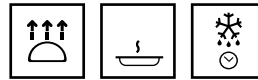
ACCESSORI INCLUSI

1 griglia con stop posteriore
1 griglia con porta bottiglie
1 sonda di temperatura
1 panno in microfibra

Funzioni fredde



Funzioni calde



CASSETTO SOTTOVUOTO



CPV115S Silver glass
Codice EAN: 8017709260590

FUNZIONI

3 livelli di sottovuoto in busta
3 livelli di sottovuoto in contenitore
3 livelli di sigillatura
Funzione Chef

COMANDI

Touch control

CARATTERISTICHE

Meccanismo di apertura:

Push-Pull

Saldatura: **Doppia fase**

Sensore di vuoto assoluto

Vuoto finale raggiunto: **2-10 mBar**

Capacità: **6,5 L**

ACCESSORI INCLUSI

50 buste 20x30 per conservazione e cottura sottovuoto
50 buste 25x35 per conservazione e cottura sottovuoto
Adattatore per creare il vuoto nei contenitori esterni

Funzioni



FORNO A VAPORE COMBINATO



SF4104VCS Silver glass
Codice EAN: 8017709255534

9 FUNZIONI DI COTTURA

Turboventilato, Termoventilato, Ventilato, Statico, Eco, Grill, Grill ventilato, Base, Base ventilata

Altre funzioni: Scongelamento a tempo, Scongelamento a peso, Lievitazione

3 FUNZIONI A VAPORE

Vapore, Vapore Termoventilato, Vapore Ventilato

Altre funzioni: Riscaldamento e Rigenerazione, Pulizia serbatoio, Scarico acqua, Carico acqua, Programma di decalcificazione

Sistema Smart Cooking

50 programmi automatici e 10 ricette personalizzabili

SISTEMA DI PULIZIA

Vapor clean

COMANDI

Display TFT grafico a colori **Touch Screen**
Interfaccia **EasyGuide**

OPZIONI

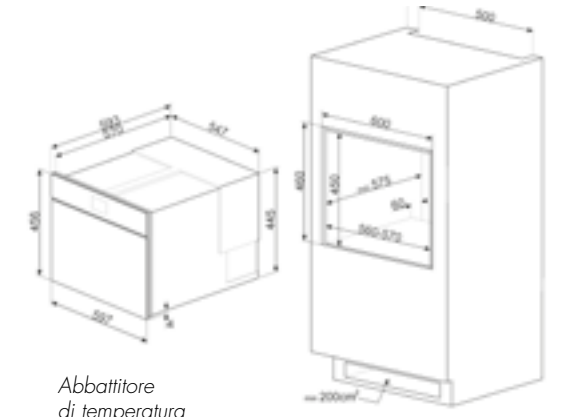
Programmatore con partenza differita
Fine cottura con spegnimento automatico
Opzione **Eco-logic**
Modalità **Showroom**

CARATTERISTICHE

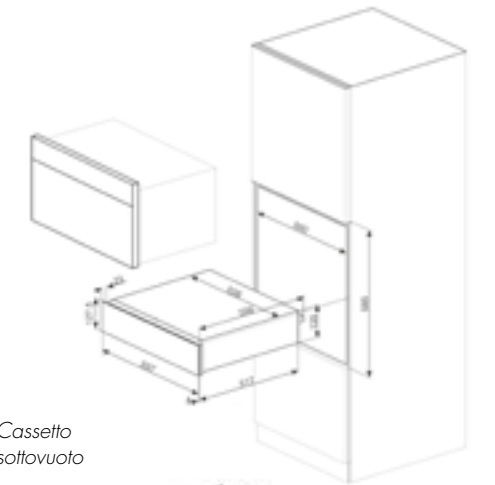
Temperatura **da 30°C a 250°C**
Capacità serbatoio acqua: **1,2 litri**
1 lampada alogena (40 W)
Porta con chiusura **Soft Close**

ACCESSORI INCLUSI

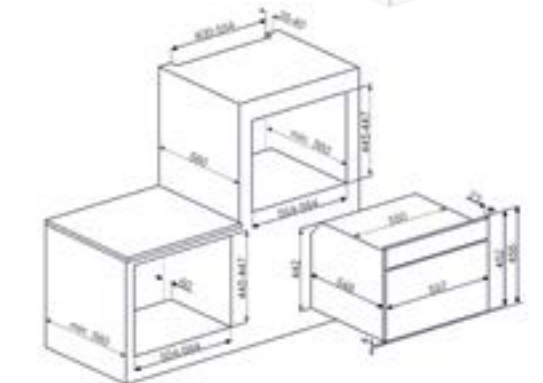
1 bacinella smaltata profonda 40 mm
1 bacinella inox profonda 40 mm
1 griglia con stop posteriore
1 inserto per bacinella
1 guida telescopica ad estrazione parziale
1 bacinella inox - 1 caraffa
1 spugna - 1 coperchio caldaia



Abbattitore di temperatura



Cassetto sottovuoto



Forno a vapore combinato

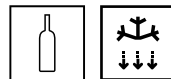
CLASSICA

ABBATTITORE

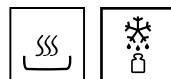
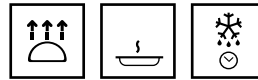


SAB4304X *Inox*
Codice EAN: 8017709250201

Funzioni fredde



Funzioni calde



5 FUNZIONI FREDE

Abbattimento, Surgelazione, Conservazione, Raffredda bottiglie, Pre-raffreddamento

5 FUNZIONI CALDE

Lievitazione, Ready-to-eat, Scongellamento a tempo, Scongellamento a peso, Cottura a bassa temperatura

60 programmi automatici

COMANDI

Display TFT grafico a colori
Touch Screen
Interfaccia **EasyGuide**

OPZIONI

Cottura con sonda
Abbattimento con sonda
Programmatore con partenza differita

CARATTERISTICHE

Temperatura **da -35°C a 75°C**
1 lampada alogena (40 W)
Porta con chiusura **Soft Close**

ACCESSORI INCLUSI

1 griglia con stop posteriore
1 griglia con porta bottiglie
1 sonda di temperatura
1 panno in microfibra

CASSETTO SOTTOVUOTO



CPV315X *Inox*
Codice EAN: 8017709260583

Funzioni



FUNZIONI

3 livelli di sottovuoto in busta
3 livelli di sottovuoto in contenitore
3 livelli di sigillatura
Funzione Chef

COMANDI

Touch control

CARATTERISTICHE

Meccanismo di apertura:
Push-Pull

Saldatura: **Doppia fase**

Sensore di vuoto assoluto
Vuoto finale raggiunto: **2-10 mBar**

Capacità: **6,5 L**

ACCESSORI INCLUSI

50 buste 20x30 per conservazione e cottura sottovuoto
50 buste 25x35 per conservazione e cottura sottovuoto
Adattatore per creare il vuoto nei contenitori esterni

FORNO A VAPORE COMBINATO



SF4390VCX1 *Inox*
Codice EAN: 8017709235888

Funzioni



9 FUNZIONI DI COTTURA

Turboventilato, Termoventilato, Ventilato, Statico, Eco, Grill, Grill ventilato, Base, Base ventilata
Altre funzioni: Scongellamento a tempo, Scongellamento a peso, Lievitazione

3 FUNZIONI A VAPORE

Vapore, Vapore Termoventilato, Vapore Ventilato
Altre funzioni: Riscaldamento e Rigenerazione, Pulizia serbatoio, Scarico acqua, Carico acqua, Programma di decalcificazione

Sistema **Smart Cooking**
50 programmi automatici e 10 ricette personalizzabili

SISTEMA DI PULIZIA

Vapor clean

COMANDI

Display TFT grafico a colori **Touch Screen**
Interfaccia **EasyGuide**

OPZIONI

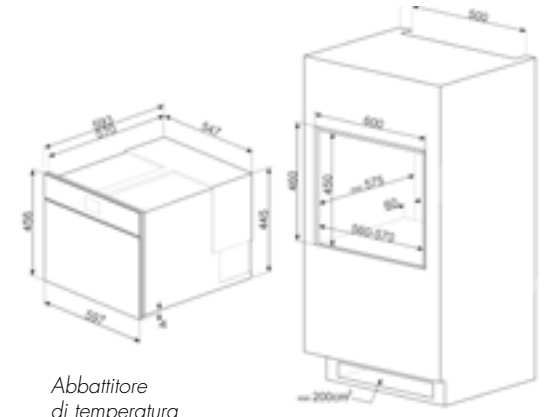
Programmatore con partenza differita
Fine cottura con spegnimento automatico
Opzione **Eco-logic**
Modalità **Showroom**

CARATTERISTICHE

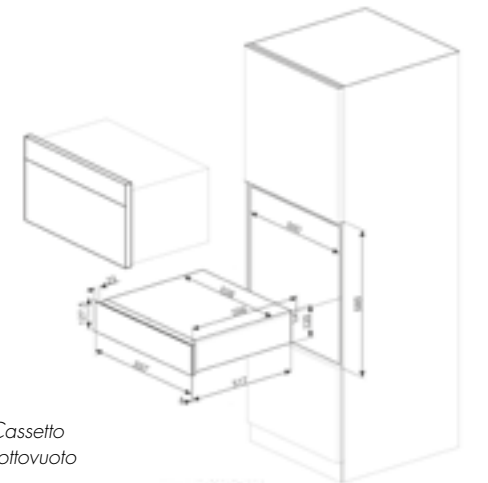
Temperatura **da 30°C a 250°C**
Capacità serbatoio acqua: **1,2 litri**
1 lampada alogena (40 W)
Porta con chiusura **Soft Close**

ACCESSORI INCLUSI

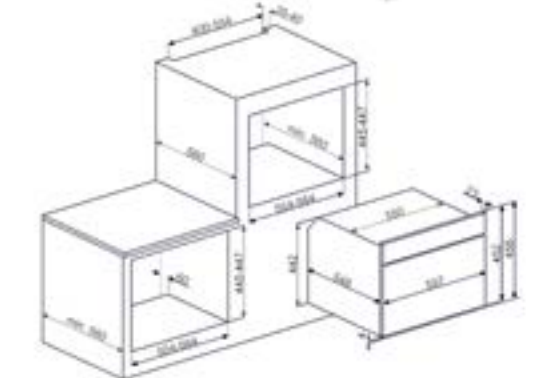
1 bacinella smaltata profonda 40 mm
1 bacinella inox profonda 40 mm
1 griglia con stop posteriore
1 inserto per bacinella
1 guida telescopica ad estrazione parziale
1 bacinella inox - 1 caraffa
1 spugna - 1 coperchio caldaia



Abbattitore di temperatura



Cassetto sottovuoto



Forno a vapore combinato



 **f**  **in**
smeg.it