

yämmi

A Yämmi dá-lhe as boas-vindas e agradece a sua confiança.

As notas positivas que têm chegado responsabilizam-nos cada vez mais.

Considere que existe um tempo de aprendizagem e adaptação à sua Yämmi. Continue a partilhar connosco as suas sugestões, dúvidas e sucessos.

Saiba como nos contactar em www.yammi.pt



ERRATA - livro de receitas

Para melhorar a consistência da massa na receita do pão caseiro:

Pão Caseiro (página 260): Reduza a quantidade de farinha para **400 g** e **programe 1 minuto** na velocidade 4 (em vez de 2 minutos).

Como indicado no manual de instruções da Yämmi, o acessório misturador só deve ser utilizado nas velocidades 1, 2, 3 e 4, o que resultou na retificação das seguintes receitas:

Puré de Batata (página 135): Por fim, adicione a manteiga, o leite e os temperos e programe 1 minuto na **velocidade 4**.

Espuma de Abacaxi (página 162): Insira o misturador no copo e coloque as natas e o açúcar. Bata 2 minutos na velocidade 4. **Retire o acessório misturador da lâmina** e reserve as natas.

Mousse de Chocolate (página 178): Sem lavar o copo e com o misturador inserido sobre a lâmina, introduza as gemas, o açúcar e bata **2 minutos** na **velocidade 4**.

Bavaroise de Laranja (página 180): Monte o misturador sobre a lâmina, junte as natas e bata 2 minutos na velocidade 4. **Retire o acessório misturador da lâmina**, deite as natas numa taça e reserve no frigorífico.

Mousse de Chocolate e Menta (página 181): Retire as claras e reserve. **Retire o misturador da lâmina** e, sem lavar o copo, deite o chocolate de culinária partido em pedaços e pressione a tecla turbo 3 vezes.

Maravilha de Chocolate (página 182): Pré-aqueça o forno a **180°C** (...) Sem lavar o copo, com o misturador sobre a lâmina, introduza as gemas e o açúcar e programe 3 minutos na velocidade 4 (...) Junte a farinha e programe **20 segundos** na **velocidade 4**.

Gelado de Chocolate e Menta (página 227): Monte o misturador sobre a lâmina e deite as natas e o sumo de limão. Bata 2 minutos na velocidade 1 a 100°C. **Retire o acessório misturador** da lâmina e reserve as natas no frigorífico. Lave bem o copo e introduza a água e o açúcar. Programe 8 minutos, velocidade na temperatura máxima (ST). Deixe arrefecer até ficar morno. **Volte a inserir o misturador**. Junte as gemas e regule 4 minutos na velocidade 3 a 80°C. Acrescente metade do chocolate, deixe amolecer e misture **30 segundos** na **velocidade 4**. (...) Com o copo lavado e seco (**e sem o misturador montado**) pique o chocolate reservado no congelador, programando 15 segundos na velocidade 6.

ALGUMAS DICAS

Broa de Milho mais saborosa: aumente a quantidade de água para **600 ml** e a quantidade de sal para **2 colheres**.

Bacalhau com Broa e Salsa mais cremoso: aumente a quantidade de leite para **650 ml** e reduza a quantidade de broa de milho para **400 g**. Quando acrescentar o preparado de bacalhau ao molho bechamel, junte **200 g** da mistura de broa e salsa reservadas.

Pode alterar a quantidade de alguns ingredientes (como o açúcar) de acordo com a sua preferência e necessidades pessoais. O tempo de cozedura (dos legumes, carne ou peixe) também poderá variar consoante a qualidade, o tamanho e o tempo de maturação dos alimentos.

CONSELHOS ÚTEIS

Alguns condimentos, como o caril, são compostos de várias especiarias com uma coloração forte. Esta característica própria do condimento pode dar aos utensílios de cozinha a mesma coloração.

Aconselhamos que, depois da confeção de receitas com este tipo de condimentos, limpe de imediato as peças da sua Yämmi.

A mensagem E3 que pode aparecer no visor LCD não é um erro mas sim uma função de proteção da Yämmi que evita que se danifique por sobreaquecimento. Se surgir esta mensagem, bastará deixar a Yämmi arrefecer durante algum tempo, que voltará a funcionar normalmente.

Como agradecimento por ser pioneiro juntamos 3 receitas extra novas!

CAMARÃO com Alho e Piri-piri

INGREDIENTES:

50 ml de azeite
6 dentes de alho
800 g de miolo de camarão grande descongelado pré-cozido

Sal e piri-piri moído q.b.
Sumo de 1/2 limão
10 g de coentros ou salsa

PREPARAÇÃO

Coloque no copo o azeite e programe **7 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST)**.

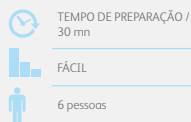
Através do orifício da tampa, deite os alhos no copo e pique-os durante **15 segundos na velocidade 5**.

Retire o preparado do copo e reserve.

Troque a lâmina de corte pela **lâmina de mistura** e recoloque o preparado no copo. Adicione o miolo do camarão, o sal e o piri-piri a gosto. Programe **22 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST)**.

Junte o sumo de limão e envolva com a **espátula**.

Salpique com coentros (ou salsa) picados antes de servir.



OMELETE AO VAPOR com Legumes

INGREDIENTES:

50 g de cebola
30 g de cenoura
30 ml de azeite
30 g de bacon em cubos
30 g alho-francês cortado às rodelas finas
30 g de curgete cortada em cubos pequenos
Sal e pimenta q.b.
6 ovos
Salsa ligeiramente picada q.b.
10 g de farinha
1/2 colher de chá de fermento para bolos
800 ml de água
Azeite para untar q.b.
Papel vegetal q.b.

PREPARAÇÃO

Coloque no copo a cebola, a cenoura e o azeite e pique **10 segundos na velocidade 5**. Retire o preparado do copo de mistura e reserve.

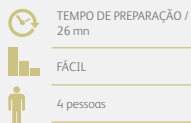
Troque a lâmina de corte pela **lâmina de mistura**.

Volte a colocar o preparado no copo e acrescente o *bacon*, o alho-francês, a curgete e o sal e pimenta a gosto. Programe **5 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST)**. Adicione os ovos, a salsa, a farinha, o fermento e regule **15 segundos na velocidade 4**.

Entretanto, forre o **tabuleiro inferior da bandeja de vapor** com uma folha de papel vegetal ligeiramente humedecida e untada com azeite e verta o preparado sobre a mesma. Cubra a bandeja de vapor com a respetiva tampa.

Lave o copo e deite 800 ml de água. Monte a bandeja de vapor e programe **20 minutos, velocidade 2 na temperatura máxima (ST)**.

Dica: Esta refeição leve é tão saudável quanto económica.



FRANGO com Cerveja

INGREDIENTES:

1 cebola
2 dentes de alho
100 g de pimento
100 g de tomate
50 ml de azeite
1 kg de frango cortado aos pedaços, sem osso
250 ml de cerveja preta
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Coloque no copo a cebola, o alho, o pimento, o tomate e o azeite e pique **15 seg na velocidade 5**. De seguida, programe **10 minutos, na velocidade 1 a 100°C**. Retire o preparado do copo de mistura e reserve. Troque a lâmina de corte pela **lâmina de mistura** e recoloque o preparado no copo. Adicione o frango e refogue durante **7 minutos na velocidade 1 a 100°C**. Acrescente a cerveja, o sal e a pimenta a gosto e programe **15 minutos, na velocidade 1 a 100°C**. Bloqueie o copo de medição para evitar salpicos.

Nota: O tempo de cozedura do frango poderá variar consoante o tamanho dos pedaços: não os corte demasiado pequenos para que a carne não se desfaça ou, se for necessário, programe mais 5 minutos, à mesma velocidade e temperatura.

