Cuisinart®

9-Speed Hand Mixer with Storage Case

HM-190S SERIES

THREE YEAR WARRANTY - CUISINART -
3 YEAR

GARANTÍA DE TRES AÑOS



Instruction & Recipe Booklet

ESPAÑOL INCLUIDO

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 5
Warranty..... 6
Recipes..... 8

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Turn the appliance OFF (to setting 0), 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.
3. To protect against risk of electric 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.
4. To avoid accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, and spatulas and other utensils away from beaters/whisk during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
6. Remove beaters, whisk, or dough hooks 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. Return appliance to the nearest authorized Cuisinart® service facility for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
8. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric 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 come in contact with hot surfaces, including the stove.
12. The chef's whisk should be used without any other attachment; leave second attachment port empty.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. Do not use this appliance for other than intended use.

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

Strong and Comfortable to Use

- **Innovative Handle and Body Design:** Ergonomically designed body and handle for unparalleled comfort and control at any angle.
- **SmoothStart®:** When the mixer is turned on, the accessories start spinning very slowly to prevent ingredients from splattering.
- **Easy to Clean:** Smooth, sealed housing wipes clean easily. Mixing beaters, chef's whisk, dough hooks, and storage case are dishwasher safe.
- **Heel Rest:** Allows mixer to rest on countertop vertically.

Parts

- **Storage Case:** Compact, easy storage. Sturdy case holds mixing beaters, dough hooks and chef's whisk. Accessories fit into case and snaps on for compact storage.
- **Lighted LED Speed Display:** Digital speed settings are easy to read.
- **9-Speed Control:** Allows you to change speeds quickly while you are mixing.
- **Integrated Cord Wrap:** Saves space for easy storage.
- **Beater Release Button:** Conveniently located for easy ejection of mixing beaters or chef's whisk.
- **Mixing Beaters:** Extra-wide beaters allow for superior mixing with faster aeration. Designed without center post to prevent ingredients from clogging beaters. Beaters are easy to clean and dishwasher safe.
- **Chef's Whisk:** 1.75-inch-diameter whisk adds volume to whipped cream and creates stiff, fine-textured egg whites. Provides superior whipping and aerating, is easy to clean, and is dishwasher safe.
- **Dough Hooks:** Great for preparing and kneading yeast doughs such as pizza and breads. Easy to clean and dishwasher safe.



Dough Hooks



Chef's Whisk



Storage Case

Innovative Handle



Mixing Beaters

Use, Care, and Maintenance

To Turn Hand Mixer On/Off
Ensure the dial is all the way to the left and the mixer is off. Plug mixer into outlet. Scroll the dial to the right to the desired speed. Mixer will immediately begin with the SmoothStart® feature at any speed selected. To turn mixer off, Scroll the dial to the right to desired speed to turn mixer off, scroll the dial to the left to reach 0.

To Insert Beaters:
1. Ensure unit is turned off and unplugged.
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.
3. To release attachments, simply push the release button at handle front.

To Insert Chef's Whisk:
1. Ensure unit is turned off and unplugged.
2. Holding chef's whisk by its hub, insert it into either hole and push in until it clicks. **DO NOT HOLD OR PUSH WHISK FROM WIRE END AS IT MAY DAMAGE WIRES.**
3. To release attachment, simply push the release button at handle front.

To Insert Dough Hooks:
1. Ensure unit is turned off and unplugged.
2. Insert dough hook with collar into the larger hole. Push dough hook in until it clicks into place. Insert the dough hook without collar into the smaller hole. Push dough hook in until it clicks into place.
3. To release attachments, simply push the release button at handle front.

Cord Wrap
Slide the cord cover off the mixer to expose the cord storage area. Wrap the cord, making sure to insert plug in as well. Slide cord cover back to cover cord.



To Attach/Detach Storage Case:
1. To attach: Place accessories in case. Slide cord sleeve toward front of mixer to expose cord reel and wrap cord around back of mixer, ensuring plug is at the bottom. Slide cord sleeve toward back of mixer to lock in. Place mixer down onto storage case and press down gently to attach.
2. To detach: Grasp front of storage case firmly with one hand and, with the other hand, hold back of mixer and pull up.

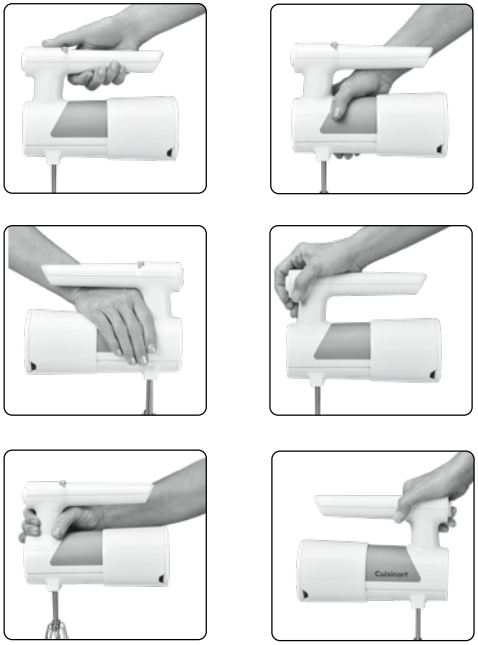


Cleaning
1. Wash all attachments after each use in hot, soapy water or in a dishwasher. Wash storage case in hot soapy water or on the top rack of the dishwasher.
2. **NEVER PUT THE MOTOR HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUIDS TO CLEAN.** Wipe it with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.
3. To clean the hand mixer body, first remove back cover. Spot clean. Do not run body under water. Then slide the cord cover off the mixer, and wash separately by hand.

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

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

Hand Grips



Quick Reference Guide

Mixing Techniques
The hand mixer should always be set on the lowest speed when you start mixing.

NOTE: Use the chef's whisk only for light whipping, such as heavy cream or egg whites. For all other mixing tasks, other than kneading dough, use the beaters.

Speed 1

- Ultra-slow mixing to combine and aerate dry ingredients without splatters
- 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 mixing/whipping liquids

Speed 2

- Cream cold (not frozen) butter and sugar
- Mash potatoes/squash
- Add dry ingredients to batters/doughs

Speed 3

- Start mixing cake mixes
- Add dry ingredients alternately with liquid ingredients
- Start creaming softened butter and sugar

Speed 4

- Mix cookie dough
- Whip potatoes/squash
- Finish creaming softened butter and sugar
- Add eggs to batters/doughs

Speed 5

- Heavy cream cheese
- Finish beating buttercream frostings

Speed 6

- Whip cream
- Finish beating cake mixes

Speed 7

- Beat whole eggs/yolks
- Mix thick batters
- Add sugar to whipped egg white for meringues

Speed 8

- Beat egg yolks until thick and light
- Finish whipped cream

Speed 9

- Finish whipping egg whites
- Finish meringue

Mixing Tips

Measure 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.

When needing softened butter, remove butter for recipe from refrigerator 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® 9-Speed 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.

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. For best results, use a spotlessly clean stainless steel or glass mixing bowl. If available, use a copper mixing bowl. (Plastic bowls are not recommended for whipping egg whites.) The presence of any trace of fat or oil will prevent egg whites from increasing in volume. Wash bowl and attachments thoroughly before beginning again.

LIMITED WARRANTY

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® 9-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).

T**his 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 unauthorized 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; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated.

It is recommended that you visit the 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 (OR JURISDICTIONS) 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

Gluten-Free Banana Muffins 8

Lemon-Thyme Shortbread 9

Edible Cookie Dough 9

Ginger Cookies 10

Pavlova with Blood Orange and Pomegranate 10

Chocolate Cream Pie 11

Yellow Buttermilk Sheet Cake with Fluffy Chocolate Frosting 12

Chocolate Swirl Cheesecake 12

Creamy Mashed Potatoes 13

Buffalo Chicken Dip 13

Pimento Cheese Spread 14

Pizza Dough/Focaccia 14

Gluten-Free Banana Muffins

Gluten-free all-purpose flour blends make gluten-free baking easy and convenient. There are a number of different brands on the market, so try a few and find your favorite.

Makes 12 muffins

Nonstick cooking spray

2 cups gluten-free all-purpose flour

½ cup whole rolled oats (not quick cooking)

⅓ cup granulated sugar

⅓ cup packed light brown sugar

1½ teaspoons baking powder

¼ teaspoon baking soda

½ teaspoon kosher salt

½ teaspoon xanthan gum (optional; use only if flour blend does not include it)

½ teaspoon ground cinnamon

1½ cups mashed, very ripe bananas (about 3 medium bananas)

½ cup vegetable oil

2 large eggs, room temperature

½ teaspoon pure vanilla extract

1. Preheat the oven to 375°F with the rack in the middle position. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the flour, oats, sugars, baking powder, baking soda, salt, xanthan gum (if using), and cinnamon into a mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 3 until fully combined, about 30 seconds.
3. In a separate large mixing bowl, combine the bananas, oil, eggs, and vanilla extract on Speed 5 until smooth and creamy, 1 to 2 minutes. Add the dry ingredients and mix on Speed 3 until fully combined.
4. Divide evenly among the prepared muffin cups. Bake until the tops of the muffins spring back to the touch, about 16 to 18 minutes. Transfer pan to a wire rack. Enjoy muffins warm or at room temperature.

Lemon-Thyme Shortbread

While thyme may seem like an unlikely ingredient for a sweet cookie, you will quickly learn why these are so popular.

Makes about 3 dozen cookies

Cookie Dough:

1¾ cups unbleached all-purpose flour

½ teaspoon kosher salt

16 tablespoons (2 sticks; ½ pound) European-style unsalted butter, cut into 8 pieces, room temperature

⅓ cup granulated sugar

⅓ cup confectioners' sugar, sifted

2 large egg yolks, room temperature

1 to 2 tablespoons fresh thyme leaves

2 tablespoons grated lemon zest

Lemon Icing:

½ cup confectioners' sugar, sifted

2 tablespoons heavy cream

2 teaspoons fresh lemon juice

Pinch fine sea salt

1. Put the flour and salt into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, about 30 seconds. Reserve.
2. Put the butter into a large mixing bowl. Mix on Speeds 3 to 5 until creamy, then add the sugars. Mix on Speeds 3 to 5 until light, then add the egg yolks, and beat until combined. Add the dry ingredients, and mix on Speed 3 until evenly combined. Add the thyme and lemon zest, and gently mix into dough.
3. Divide dough into two disks. Place each piece of dough between two separate pieces of parchment. Roll each out to ¼-inch thickness. Transfer the dough to a baking sheet and cover tightly with plastic wrap. Refrigerate overnight.
4. Preheat the oven to 350°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two rimmed baking sheets with parchment paper.
5. Take the dough out of the refrigerator. Use a 1½-inch round cutter to form small disks. Transfer to the prepared baking sheets. Chill for about 10 minutes. Repeat with remaining dough, reforming and rerolling the scraps as necessary.
6. Bake the chilled dough until just browned around the edges, about 12 minutes, rotating the pans if necessary. Cool the cookies completely.
7. While cookies are cooling, prepare the icing. Put the sugar, cream, lemon juice, and salt into a medium mixing bowl, and then mix on Speed 1 until very smooth and spreadable. If the icing seems too thick, add more cream, 1 teaspoon at a time. If it seems too thin, add more confectioners' sugar, 1 teaspoon at a time. Spread on top of the cooled cookies.

Edible Cookie Dough

Enjoy that dough guilt-free (well, egg-free!) with this edible cookie dough. Eat by the scoop, or even crumble into vanilla ice cream; there are so many possibilities.

Makes about 3½ cups

8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 4 pieces, room temperature

⅔ cup packed light brown sugar

⅓ cup granulated sugar

2 tablespoons milk (any fat variety or nondairy alternative)

1 tablespoon pure vanilla extract

1⅓ cups unbleached all-purpose flour (you can substitute a gluten-free all-purpose flour blend)*

½ teaspoon kosher salt

1 cup semisweet chocolate chips

1. Put the butter and sugars into a large mixing bowl. Mix on Speeds 3 to 7 until very light and creamy, about 2 minutes. Stop to scrape down the bowl as needed.
2. While mixing on Speed 3, add the milk and vanilla extract. Add the flour and salt, and mix on Speed 3 until completely combined. Add the chips and mix on Speed 3.
3. Scoop the dough into desired-size pieces. While the dough can be eaten immediately, it is best chilled. Store in the refrigerator for up to 1 week or in the freezer for up to 1 month.

*It is important to precook flour because it can contain harmful bacteria. It is simple to do in your own home oven. Spread the flour that you will be using on a rimmed baking pan. Put into a 350°F oven and cook for about 5 minutes, stirring halfway through. The flour needs to reach 160°F to be sure that it is safe to eat.

Ginger Cookies

Not your ordinary ginger cookie. We up the zing with chopped crystallized ginger in these chewy and spicy treats.

Makes about 2½ dozen cookies

2¼ cups unbleached all-purpose flour

1 teaspoon baking soda

1 tablespoon ground ginger

1 teaspoon ground cinnamon

½ teaspoon ground allspice

¾ teaspoon kosher salt

¼ cup finely chopped crystallized ginger

12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature

¼ cup molasses

¾ cup packed light brown sugar

¼ cup granulated sugar

1 large egg, room temperature

1 teaspoon pure vanilla extract

⅓ cup turbinado sugar, for rolling

1. Preheat the oven to 350°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two baking sheets with parchment paper.
2. Put the flour, baking soda, spices, and salt into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, at least 30 seconds. Add the chopped ginger and mix on Speed 1 to coat; reserve.
3. Put the butter and molasses into a large mixing bowl. Mix, starting at Speed 3 and increasing to Speed 7, until smooth, about 2 minutes. Scrape down the bowl and then add the sugars. Mix on Speeds 3 to 7 until very light and the sugar has dissolved into the butter and molasses, about 2 minutes. Add the egg, mixing on Speeds 3 to 5, and then the vanilla extract. Add the dry ingredients and mix on Speed 3 until just combined.
4. Put the turbinado sugar into a shallow bowl or baking pan.
5. Scoop the dough into golfball-size pieces. Roll in the turbinado sugar and then place on the prepared baking sheets. Gently flatten each piece of dough with the bottom of a clean glass.
6. Bake until just set at the edges, 12 to 15 minutes. Allow pans to cool between batches of cookies.

Pavlova with Blood Orange and Pomegranate

A showstopping dessert. This gorgeous creation needs to be eaten the day it is made, preferably a day that is not humid!

Makes 12 servings

Meringue:

4 large egg whites

Pinch cream of tartar

Pinch kosher salt

1 cup granulated sugar

2 teaspoons cornstarch, sifted

1 teaspoon white vinegar

¼ teaspoon pure vanilla extract

½ teaspoon grated citrus zest

Topping:

2 blood oranges, peeled and segmented

3 tablespoons pomegranate seeds (arils)

½ cup granulated sugar

½ cup water

1 cup blood orange juice (for a pink-red syrup, substitute with pomegranate juice; blood orange makes a dark orange-colored syrup)

¾ cup heavy cream

¼ cup sifted confectioners' sugar

1 teaspoon pure vanilla extract

Finely grated citrus zest, for garnish (optional)

1. Preheat the oven to 350°F with the rack in the middle position. Line a cookie sheet with parchment paper. (If a cookie sheet is not available, a rimmed baking pan is OK, but be sure to invert it so you are using the bottom. This will make transferring the meringue easier once it has baked.)
2. Prepare the meringue. Put the egg whites, cream of tartar, and salt into a large mixing bowl (make sure it is spotlessly clean). Using the whisk, start mixing on Speed 1 and very gradually increase to Speed 5. Whip until the whites form soft peaks. With the mixer running, gradually add the granulated sugar. Increase to Speed 9 and whip until medium-stiff peaks form. Add the cornstarch, vinegar, vanilla, and zest, and gently mix on Speed 3 to combine.
3. Transfer the meringue to the parchment-lined baking pan. Shape into an 8-inch circle and, using a spatula or knife, scrape the sides upward, from the bottom of the meringue to the top, to create

smooth edges along the sides of the meringue and little peaks at the top.

4. Transfer to the oven and then immediately reduce the temperature to 200°F.
5. Bake for 1½ hours, until the edges and top are dry; the meringue should be very pale. At the end of baking time, turn off the oven, but leave the meringue in the oven until it has cooled completely, about 1 hour.
6. While the meringue is cooling, prepare the topping. Be sure that the oranges have no visible white pith on the segments. Reserve on a plate with the pomegranate seeds.
7. Prepare the orange syrup. Put the sugar and water into a heavy-bottomed saucepan. Cook over medium heat until the sugar has dissolved, then add the juice. Cook until the mixture thickens and coats the bottom of the pan, 20 to 25 minutes. Reserve and cool. **NOTE:** If the syrup seems too thick to use, you can thin it with hot water, adding a teaspoon at a time.
8. Once the meringue is fully cool, prepare the whipped cream. Put the cream into a large mixing bowl. Using the whisk, start whipping the cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 3, for about 1 minute, so that the cream has some body. Add the sugar and vanilla extract, and continue to whip to Speed 4 until cream forms soft peaks.
9. Assemble the pavlova. Put the meringue on a serving plate. Fill with the whipped cream and then, using a slotted spoon, top the whipped cream with the fruit. Drizzle the syrup around the plate. You may garnish with grated zest as well.
10. Serve immediately.

Chocolate Cream Pie

This crowd-pleasing pie is perfect for any holiday or special occasion.

Makes about 12 servings

Crust:

2½ cups chocolate cookie crumbs (from about 24 chocolate sandwich cookies)

5 tablespoons unsalted butter, melted

Filling:

¼ cup packed light brown sugar

¼ cup granulated sugar

3 tablespoons unsweetened cocoa powder

2½ tablespoons cornstarch

¼ teaspoon kosher salt

3 cups half-and-half

3 large eggs, lightly beaten

4 ounces semisweet chocolate, chopped

3 tablespoons unsalted butter, cut into small dice

Topping:

2 cups heavy cream, well-chilled

¼ cup plus 2 tablespoons granulated sugar

Chocolate curls, for garnish

1. Make the crust. Preheat the oven to 350°F with the rack in the middle position.
2. Put the cookie crumbs and melted butter into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 3 to fully combine. Transfer the crumb mixture to a 9-inch pie plate. Press evenly into the bottom and sides.
3. Bake for 10 to 15 minutes, until fully set. Cool completely while preparing the filling.
4. Put the sugars, cocoa powder, cornstarch, and salt into a large, wide saucepan (be sure not to use a nonstick coated pan as the beaters could damage the coating). Using the beaters, mix on Speed 1 to combine. While still mixing on Speed 1, gradually add the half-and-half and then the eggs, and continue to mix until completely smooth.
5. Place the pan over medium-low heat. Mix occasionally on Speeds 1 to 3 to prevent the mixture from sticking to the bottom of the pan (do not leave the pan unattended).
6. Cook the mixture, continuing to mix on Speed 1, until just about boiling and thickened, and then remove from the heat. Using a heatproof spatula or spoon, stir in the chopped chocolate and butter by hand until completely incorporated. Strain the filling through a fine-mesh strainer into a medium bowl, and then transfer the filling into the cooled crust. Cover the filling directly with waxed paper or plastic wrap to prevent a skin from forming. Transfer to the refrigerator, and chill until set.
7. After the filling is set, prepare the whipped cream. Put the cream into a large mixing bowl. Using the whisk, start whipping the cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 5, for about 1 minute so that the cream has some body. Add the sugar and continue to whip to Speed 7 until the cream forms medium peaks.
8. Top the pie evenly with the whipped cream. Garnish with chocolate curls prior to serving.

Yellow Buttermilk Sheet Cake with Fluffy Chocolate Frosting

The go-to cake recipe for all you yellow cake lovers out there. This goes well with just about any frosting, but we especially love it with our chocolate frosting for a classic combination.

Makes one 13x9-inch sheet cake (16 servings)

Cake:

Nonstick cooking spray

3 cups cake flour (not self-rising)

1¾ cups granulated sugar

1 tablespoon baking powder

¾ teaspoon kosher salt

1½ cups buttermilk, room temperature

2 large eggs, room temperature

2 large egg yolks, room temperature

2 teaspoons pure vanilla extract

1 cup vegetable oil

Chocolate Frosting:

4 cups confectioners' sugar, sifted

4 ounces unsweetened chocolate, melted and cooled

2 ounces semisweet chocolate, melted and cooled

8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature

2 teaspoons pure vanilla extract

¼ teaspoon fine sea salt

10 to 12 tablespoons milk or cream

1. Preheat the oven to 350°F with the rack in the middle position. Spray a 13x9-inch cake pan with nonstick cooking spray and line the bottom with parchment paper. Reserve.
2. Put the flour, sugar, baking powder, and salt into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, at least 30 seconds. Reserve.
3. Put the buttermilk, eggs, yolks, and vanilla extract into a medium bowl. Mix on Speed 5.
4. Reduce to Speed 3. Gradually add the oil to the wet ingredients, and mix until combined, then increase to Speeds 5 to 7 and mix until smooth, about 1½ minutes.
5. Gradually add the liquid mixture to the dry ingredients, mixing on, mixing on Speed 3 until completely combined.
6. Pour the batter evenly into the prepared cake pan. Tap gently on the countertop to remove any bubbles, and then place in the oven. Bake until the center springs back to the touch and a cake tester comes out clean when inserted in the center, about 25 minutes.
7. Remove from the oven. Put the pan on a wire rack until cool to the touch, then transfer the cake to a wire cooling rack to cool completely before frosting.
8. While cake is cooling, prepare the frosting. Put the sugar, chocolates, butter, and vanilla extract into a large mixing bowl. Using the whisk, mix on Speed 3 for 2 minutes. Add 10 tablespoons of the milk. Increase speed to 4 and beat until smooth and fluffy, scraping down the bowl as needed, about 4 minutes. If the frosting seems thick or stiff, add milk, 1 tablespoon at a time, until easily spreadable.

CHOCOLATE SWIRL CHEESECAKE

Makes one 9-inch (springform) cheesecake

1 tablespoon unsalted butter,room temperature

Chocolate Cookie Crust:

30 chocolate wafer cookies, finely ground

2 tablespoons granulated sugar

6 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature

Filling:

3 packages (8 ounces each) cream cheese, room temperature

1½ cups granulated sugar

¼ teaspoon kosher salt

5 large eggs, room temperature

2 teaspoons pure vanilla extract

1 cup sour cream, room temperature

4 ounces bittersweet chocolate,melted and cooled slightly

1 tablespoon cocoa powder

1. Preheat oven to 325°F with the rack in the middle of the oven. Place a rimmed baking sheet on the rack; carefully fill it with water. Butter a 9-inch springform pan; reserve.
2. Prepare the crust. Put cookie crumbs, 2 tablespoons sugar and melted butter in a small mixing bowl. Insert the mixing beaters into the

Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 2 until the mixture comes together. Pat crumb crust evenly into bottom and sides of prepared springform pan. Reserve.

3. Prepare the cake. Cut each package of cream cheese into 6 pieces and put into a large mixing bowl. Mix cream cheese on speed 4 until very smooth. Scrape bowl and beaters and continue to beat on speed 2 while adding the sugar and salt. Scrape down bowl and beaters again. Add eggs one at a time, making sure each is incorporated into the batter before adding the next. Mix in vanilla. Reduce to speed 2 and carefully mix in the sour cream in three additions, being sure the batter is homogenous. Reserve 1½ cups of the filling. Pour the remaining filling into prepared pan.
4. Stir the cocoa powder into melted chocolate. Add the chocolate mixture to the reserved filling; stir to combine. Pour on top of the filling in the pan and use knife or spatula to create a swirl design.
5. Put cake into the baking sheet in the preheated oven. Add more water if any has evaporated. Bake for 40 minutes, or until cake is just set. Turn oven off and, with door slightly ajar, leave cheesecake to rest in oven for 30 minutes.
6. Remove cheesecake and place on a cooling rack. Once completely cool wrap well with plastic and refrigerate for at least 6 hours before serving.

Creamy Mashed Potatoes

This recipe is a blank canvas. We keep it simple, but it can easily be changed with mix-ins or toppings, such as chopped chives or scallions, crispy bacon bits, or grated Cheddar.

Makes about 6 cups

2½ pounds Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces

½ cup whole milk, room temperature

3 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature

¾ teaspoon kosher salt

½ teaspoon freshly ground black pepper

½ cup mascarpone cheese or crème fraîche, room temperature

1. Put the potatoes into a medium to large stockpot (be sure not to use a nonstick coated pan as the beaters could damage the coating); add cold water to cover by 2 inches. Set over medium-high heat. Bring to a boil, and then reduce to simmer until the potatoes are very soft, 10 to 15 minutes.
2. Drain the potatoes and then return to the pot. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 3 to mash to desired consistency, about 30 seconds. Add the remaining ingredients and mix on Speed 3 until fully incorporated.
3. Taste and adjust seasoning according to preference.

Buffalo Chicken Dip

For the big game or the next holiday gathering, this dip is sure to please a hungry crowd. The hand mixer makes quick work of shredding cooked chicken. Use this trick for weekly meal prep; shredded chicken can be the foundation for countless meals.

Makes about 6 cups

Nonstick cooking spray or olive oil

1 whole roasted chicken, warm, about 3½ to 4 pounds

16 ounces (2 standard packages) cream cheese, each package cut into 4 pieces, room temperature

1 celery stalk, diced

1 teaspoon kosher salt

½ teaspoon freshly ground black pepper

6 to 8 tablespoons hot sauce*

1 cup crumbled blue cheese

Cut veggies, bread pieces, or tortilla chips, for serving

1. Preheat the oven to 375°F with the rack in the middle position. Lightly coat the inside of a 1½-quart baking dish with cooking spray. Reserve.
2. Remove all meat from the roasted chicken, discarding the skin and bones. Put the chicken meat into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 3 to shred the chicken, about 30 seconds. Once shredded, add the cream cheese, celery, salt, pepper, and hot sauce. Continue to mix on Speed 3 until ingredients are well combined, about 1 minute.
3. Transfer the dip to the prepared baking dish and top with the crumbled blue cheese. Bake until hot and bubbling, about 40 minutes.
4. Serve hot with cut veggies, bread pieces, or tortilla chips.

*We developed this recipe to be on the milder side, so either adjust the hot sauce accordingly or serve with some hot sauce on the side, for those who like it extra spicy.

Pimento Cheese Spread

This recipe stays pretty close to the beloved Southern favorite. It can be spread on crackers or toasted bread, or used as a filling as a twist on a grilled cheese sandwich.

Makes about 2 cups

4 ounces cream cheese, cut into 1-inch pieces, room temperature

¼ cup mayonnaise

2 cups shredded sharp Cheddar

1 jar (7 ounces) pimentos, drained

½ teaspoon onion powder

¼ teaspoon kosher salt

Pinch freshly ground black pepper

2 dashes hot sauce

1. Put the cream cheese into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 3 until softened, about 30 seconds. Add remaining ingredients and mix on Speed 3 to fully combine, about 20 seconds.
2. Serve immediately.

PIZZA DOUGH/FOCACCIA

Makes about 1¾ pounds of dough (enough for four 9-inch pizza crusts, two 14-inch crusts, four calzones or 16 servings of focaccia)

1⅓ cups warm water (105°F to 110°F)

4 teaspoons active dry yeast

2 teaspoons granulated sugar

3⅓ cups unbleached bread or all-purpose flour

1½ teaspoons kosher salt

1½ teaspoons extra virgin olive oil

For focaccia:

1 tablespoon extra virgin olive oil

1 teaspoon dried rosemary

½ teaspoon kosher salt

1. Put the warm water, yeast and sugar in a large mixing bowl. Stir to dissolve the yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive.
2. In a separate bowl combine flour and salt;reserve.
3. Add olive oil and ½ cup flour to the yeast mixture. Insert the dough hooks into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 until smooth, about 30 to 40 seconds.Running on speeds 2 to 3, continue adding the remaining flour mixture, ½ cup at a time, mixing completely, about 30 to 40 seconds, until no flour is visible after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly as the flour is added it will become a dough ball. After all the flour mixture has been incorporated, and the dough has formed a dough ball that cleans the sides of the mixing bowl, knead on speed 3 for an additional 2 to 3 minutes.
4. Lightly dust the dough with flour and place in a resealable food storage bag. Squeeze out the air and seal. Let rise in a warm place for about 45 minutes.
5. Place dough on a lightly floured surface and punch down. Roll into desired crust size(s) and place on baking pans lightly sprayed with vegetable oil cooking spray.
6. For pizza, follow your own favorite pizza recipe. For calzones, see page 15.
7. For focaccia, press dough into a lightly greased rimmed baking pan (17” x 12”) and cover with plastic wrap, allowing to rise for another 40 minutes. Preheat oven to 425°F for 15 minutes before baking. Brush a tablespoon of olive oil on focaccia,sprinkle with rosemary and salt. Bake for 18 to 20 minutes until golden.

Índice

Medidas de seguridad importantes 14
Piezas y características 15
Uso, limpieza y mantenimiento 16
Guía de referencia rápida 17
Garantía 18
Recetas 20

Medidas de seguridad importantes

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálalo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la carcasa del aparato, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. Si el aparato o el cable se caen al agua, desconecte el cable de la toma de corriente inmediatamente. No toque el agua.
4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños al aparato, mantenga las manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento.
6. Siempre expulse los batidores o el batidor de alambre antes de lavarlos.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado. devuélvelo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (mecánico o eléctrico).
8. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
10. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, donde se pueda jalar o tropezar.
11. Para evitar el riesgo de daño al cable, incendio o electrocución, no deje que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluso hornillos.
12. El batidor de alambre debe usarse solo; no lo use junto con otro accesorio.
13. 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 usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
14. Use este producto solo para el uso previsto

Guarde estas instrucciones

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aún así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

Piezas y características

Resistente y cómoda de usar

- **Diseño innovador:** Diseño de carcasa y mango ergonómico para una comodidad y un control inigualables en cualquier ángulo.
- **Sistema de arranque suave SmoothStart®:** Al encender la batidora, los batidores empiezan a girar muy lentamente para evitar las salpicaduras.
- **Fácil de limpiar:** El bloque-motor sellado se limpia con un simple paño. Los batidores, el batidor de alambre y la caja de almacenamiento son aptos para lavavajillas.
- **Soporte trasero:** Permite colocar la batidora verticalmente en la encimera.

Piezas

- **Caja de almacenamiento:** Almacenamiento fácil y compacto. La resistente caja permite guardar los batidores regulares y el batidor de alambre. La caja encaja sobre la batidora para un almacenamiento compacto.
- **Pantalla LED iluminada:** Indica claramente la velocidad elegida.
- **Perilla de control de velocidad con 5 velocidades:** Permite cambiar la velocidad rápidamente, sin dejar de mezclar.
- **Sistema de enrollado del cable:** Ahora espacio para un fácil almacenamiento.
- **Botón de expulsión de los batidores:** Permite expulsar fácilmente los batidores.
- **Batidores:** Batidores extra anchos que incorporan aire más rápido, para un mezclado superior. Diseñados sin eje central para evitar que los alimentos se atasquen. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas.
- **Batidor de alambre:** Batidor de 1¾ in (4.5 cm) de diámetro, perfecto para montar nata o claras. Ideal para batir e incorporar aire. Apto para lavavajillas.

Empuñadura innovadora



Batidor de alambre



Caja de almacenamiento



Batidores

Uso, limpieza y mantenimiento

Para encender/apagar el aparato:
Compruebe que el aparato esté apagado y que el selector de velocidad esté completamente a la izquierda. Enchufe el cable en una toma de corriente. Elija la velocidad deseada; el aparato se encenderá a la velocidad de arranque suave SmoothStart®. Para apagar, gire el selector de velocidad completamente hasta la izquierda.

Cómo insertar los batidores
1. Compruebe que el aparato esté apagado y desenchufado.
2. Introduzca el eje del batidor con collarín en el orificio más grande. Empújelo hasta que encaje. Introduzca el eje del batidor sin collarín en el orificio más pequeño. Empújelo hasta que encaje.

Cómo insertar el batidor de alambre
1. Compruebe que el aparato esté apagado y desenchufado.
2. Sosteniendo el batidor de alambre por el buje, introduzca el eje en cualquiera de los orificios y empuje hasta que encaje. **NO SOTENGA EL BATIDOR POR LOS ALAMBRES, NI LOS APRIETE; ESTO PUEDE DAÑARLOS.**
3. Para quitar los batidores, presione el botón de expulsión situado en el frente de la empuñadura.

Sistema de enrollado del cable
Deslice la tapa del compartimento del cable para exponer el compartimento del cable. Enrolle el cable, procurando introducir también el enchufe. Deslice la tapa del compartimento del cable para cubrir este.



Cómo acoplar/desacoplar la caja de almacenamiento
1. Para acoplar: Coloque los accesorios en la caja. Deslice la cubierta deslizante hacia la parte delantera del aparato en enrolle el cable; comprobando que el enchufe esté abajo. Deslice la cubierta deslizante hacia la parte trasera del aparato hasta que se bloquee. Coloque el aparato sobre la caja de almacenamiento y presione hasta que encaje.
2. Para desacoplar: Agarre firmemente la parte delantera de la caja de almacenamiento. Con la otra mano, sostenga la parte trasera de aparato y jale hacia arriba.



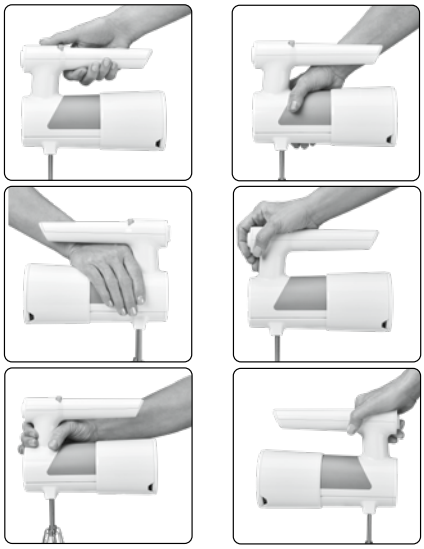
Cómo quitar los batidores
Compruebe que el aparato esté apagado, girando el selector de velocidad hacia la izquierda, y desenchufe el aparato. Presione el botón de expulsión y jale el/los batidor(es).

Limpieza

1. Lave los accesorios en agua caliente con jabón o en el lavavajillas después de cada uso. Lave la caja de almacenamiento en agua caliente con jabón o en la bandeja superior del lavavajillas.
2. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.** Límpielo con un paño o una esponja ligeramente humedecida. No use limpiadores abrasivos; esto puede rayar la superficie.
3. Para limpiar la carcasa del aparato, quite primero la cubierta trasera. Limpiar las zonas sucias con un paño humedecido. No lave la carcasa en agua corriente. La tapa del compartimento del cable puede lavarse a mano, por separado.

NOTA: NO USE LA BATIDORA DE MANO CUISINART® EN CACEROLAS/OLLA/SARTENES ANTIADHERENTES.
Mantenimiento
Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Tipo de agarres



Guía de referencia rápida

Técnicas de mezcla
Siempre empiece a batir usando la velocidad más baja, y luego incremente progresivamente la velocidad al nivel deseado.

NOTA: El batidor de alambre es ideal para montar claras o batir crema. Para todos los otros trabajos, use los batidores regulares.

Velocidad 1

- Para empezar a mezclar la mayoría de los ingredientes
- Para combinar ingredientes secos
- Para empezar a acremar mantequilla con azúcar
- Para empezar a batir crema/nata
- Para empezar a montar claras.
- Para incorporar harina a mezclas , o líquidos a ingredientes secos

Velocidad 2

- Para tamizar e incorporar aire a mezclas de ingredientes secos
- Para hacer puré de papas/calabacitas
- Para mezclar masas de galleta densas
- Para incorporar nueces, chispas de chocolate o frutas secas a masas y mezclas
- Para agregar huevos a masas y mezclas
- Para mezclar ingredientes de budín
- Para agregar mantequilla fría a ingredientes secos (para hacer masa de tarta, galleta y hojaldres)

Velocidad 3

- Para terminar de mezclar mezclas y mezclas preparadas
- Para terminar de mezclar coberturas/glaseados
- Para terminar de hacer puré de papas/calabaza
- Para batir huevos enteros o yemas
- Para acremar mantequilla con azúcar

Velocidad 4

- Para batir mantequilla o queso crema para preparar salsas para mojar o cremas para untar

Velocidad 5

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

Consejos

Mida los ingredientes antes de empezar.

Para obtener resultados óptimos, no mida la harina directamente de la bolsa. Colóquela en un tazón y mézclela antes de medirla.
Si guarda la harina en un recipiente hermético, tamícela antes de medirla.

Si una receta incluye mantequilla suavizada, sáquela del refrigerador antes de empezar y córtela en pedacitos; esto le hará llegar a temperatura ambiente más rápido. 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, use crema líquida para batir (“heavy cream”) fría.

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 se monten las claras.

Lave el tazón y los accesorios cuidadosamente antes de montar claras. Para mejores resultados, use un tazón de acero inoxidable o vidrio (o de cobre si tiene). No se recomienda montar claras en un recipiente de plástico. El mínimo rastro de grasa/aceite puede impedir que se monten las claras. Lave el tazón y los accesorios con cuidado antes de empezar.

Si los ingredientes se pegan al tazón, apague la batidora y raspe el tazón con una espátula de goma.

GARANTÍA LIMITADA

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que la batidora de mano de 5 velocidades Cuisinart® ("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, registrar el producto no es necesario 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 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

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 VARÍAN 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 USTED. 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

Muffins de banana sin gluten 20
Galletas de mantequilla con limón y tomillo..... 21
Masa de galleta cruda comestible 22
Galletas de jengibre..... 22
“Pavlova” con naranja roja y granada..... 22
Tarta de crema de chocolate 23
Pastel amarillo de suero de leche bañado en chocolate..... 24
Puré de papas cremoso..... 25
Salsa para mojar de pollo Búfalo..... 26
Crema para untar de queso con pimentón..... 26

Muffins de banana sin gluten

Las harinas sin gluten hacen que hacer productos sin gluten sea fácil y práctico. Hay muchas marcas entre las cuales elegir, así que pruebe algunas y encuentre su favorita.

Rinde 12 muffins

Aceite en aerosol/rocío vegetal
2 tazas (250 g) de harina sin gluten
½ taza (40 g) de copos de avena (no use avena instantánea)
⅓ taza (65 g) de azúcar granulada
⅓ taza llena (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
1½ cucharaditas de polvo de hornear
¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de goma xantana (opcional; solamente si la harina no tiene)
½ cucharadita de canela en polvo
3 bananas medianas maduras, aplastadas
½ taza (120 ml) de aceite vegetal
2 huevos grandes, a temperatura ambiente
½ cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Colocar la rejilla del horno en el centro de este y precalentar a 375 °F (175 °C). Engrasar ligeramente 12 moldes de muffins con aceite en aerosol/rocío vegetal; reservar.
2. Colocar la harina, la avena, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal, la goma xantana (si la usa) y la canela en un tazón. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 o 2 por aprox. 30 segundos para combinar.
3. Colocar las bananas, el aceite, los huevos y la vainilla en otro tazón grande; mezclar a velocidad 3 por 1-2 minutos, hasta conseguir una mezcla suave y cremosa. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 para incorporar.
4. Dividir uniformemente la mezcla entre los moldes. Hornear por aprox. 16-18 minutos, hasta que un probador salga limpio. Sacar del horno y dejar enfriar, en el molde, sobre una rejilla. Disfrutar tibios o a temperatura ambiente.

Galletas de mantequilla con limón y tomillo

El tomillo puede parecer un ingrediente extraño para galletas dulces, pero pronto verá por qué estas galletas son tan populares.

Rinde aprox. 3 docenas de galletas

Masa de galletas:

- **1¾ tazas (220 g) de harina común**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en 8 pedazos**
- **⅓ taza (65 g) de azúcar granulada**
- **⅓ taza (40 g) de azúcar glasé, tamizado**
- **2 yemas de huevo grande, a temperatura ambiente**
- **1-2 cucharadas de hojas de tomillo fresco**
- **2 cucharadas de ralladura de limón**

Glaseado de limón:

- **½ taza (60 g) de azúcar glasé, tamizado**
- **2 cucharadas (30 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **2 cucharaditas de jugo de limón fresco**
- **1 pizca de sal marina fina**

1. Colocar la harina y la sal en un tazón mediano. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar. Reservar.
2. Poner la mantequilla en un tazón grande. Mezclar a velocidad 2-3 hasta que esté cremosa, y luego agregar los azucares. Mezclar a velocidad 2-3 hasta conseguir una mezcla ligera. A continuación, agregar las yemas y seguir mezclando para combinar. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 para incorporar. Agregar el tomillo y la ralladura, y mezclar suavemente.
3. Dividir la masa en dos porciones iguales y formar un disco con cada porción. Colocar cada porción entre dos hojas de papel sulfurizado. Estirar cada porción de masa con un rodillo hasta formar un disco de ¼ in (5 mm) de espesor. Colocar en una placa para horno y cubrir con papel film/plástico. Refrigerar por una noche.
4. Colocar las rejillas del horno en los tercios inferior y superior de este y precalentar a 350°F (175 °C). Forrar dos placas para horno de bordes altos con papel sulfurizado.
5. Sacar la masa del refrigerador. Cortar discos pequeños usando un cortador de galletas de 1½ in (4 cm). Disponer sobre las placas para horno preparadas. Refrigerar por aprox. 10 minutos. Repetir con el resto de la masa, reusando las sobras.
6. Hornear por aprox. 12 minutos hasta que las horillas estén ligeramente doradas (girar las placas si es necesario). Dejar enfriar completamente.
7. Mientras las galletas se están enfriando, preparar el glaseado. Colocar el azúcar, la crema, el jugo de limón y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 hasta conseguir una mezcla muy suave. Si el glaseado parece demasiado espeso, añadir más crema, 1 cucharadita a la vez. Si parece demasiado líquido, agregar más azúcar glasé, 1 cucharadita a la vez. Esparcir por encima de las galletas enfriadas.

Masa de galleta cruda comestible

Disfruta de esa masa libre de culpa (bueno, ¡libre de huevo!) con una de nuestras recetas de masa de galleta comestible. Cómasela con cuchara o desmenúcela en helado de vainilla... ¡Hay tantas posibilidades!

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

- **8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en 8 pedazos**
- **⅔ taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **⅓ taza (65 g) de azúcar granulada**
- **2 cucharadas de leche (cualquier variedad, incluyendo leche vegetal)**
- **1 cucharada (15 ml) de extracto natural de vainilla**
- **1⅓ tazas (165 g) de harina común (también puede usar harina sin gluten)***
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **1 taza (175 g) de chispas de chocolate semidulce**

1. Colocar la mantequilla y los azucares en un tazón grande. Mezclar por aprox. 2 minutos, usando la velocidad 2-4, hasta obtener una mezcla muy ligera y cremosa. Apagar para raspar el bol cuando sea necesario.
2. Con la batidora encendida en la velocidad 2, agregar lentamente la leche y la vainilla. Agregar la harina y la sal, y mezclar a velocidad 2 para combinar. Agregar las chispas de chocolate y mezclar a velocidad 2.

3. Formar bolas de masa del tamaño deseado, usando una cuchara. La masa puede comerse inmediatamente, pero es aún mejor helada. Conservar en el refrigerador por un máximo de 1 semana, o en el congelador por un máximo de 1 mes.

*Es importante precocinar la harina porque contiene bacterias dañinas. Es fácil de hacer al horno. Esparcir la harina en una placa para horno con bordes altos. Hornear en 350 °F (175 °C) por aprox. 5 minutos, revolviendo a la mitad del tiempo. La harina debe alcanzar una temperatura de 160 °F (71 °C) para que sea apta para el consumo.

Galletas de jengibre

Estas galletas suaves no son sus típicas galletas de jengibre. Usamos jengibre picado y jengibre cristalizado para un toque picante interesante.

Rinde aprox. 2½ docenas de galletas

2¼ tazas (280 g) de harina común

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharada de Jengibre en polvo

1 cucharadita de canela en polvo

½ cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo

¾ cucharadita de sal kosher

¼ taza (30 g) de jengibre cristalizado finamente picado

12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in (2.5 cm)

¼ taza (85 g) de melaza

¾ taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)

¼ taza (50 g) de azúcar granulada

1 huevo grande, a temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

⅓ taza (65 g) de azúcar turbinado, para cubrir las galletas

1. Colocar las rejillas del horno en los tercios inferior y superior de este y precalentar a 350°F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

2. Colocar la harina, el bicarbonato, las especias y la sal en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 por un mínimo de 30 segundos para combinar. Agregar el jengibre picado y mezclar a velocidad 1 para cubrir; reservar.

3. Colocar la mantequilla y la melaza en un tazón grande. Mezclar por aprox. 2 minutos, empezando en la velocidad 2 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 4, hasta conseguir una mezcla homogénea. Raspar el bol y agregar los azúcares. Mezclar a velocidad 2-4 por aprox. 2 minutos, hasta que la mayoría del azúcar se haya disuelto en la mezcla de mantequilla/melaza. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 2-3 después de cada adición, y luego agregar la vainilla. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 para incorporar.

4. Colocar el azúcar turbinado en un cuenco poco profundo o una bandeja de hornear.

5. Formar bolas de masa del tamaño de una pelota de golf, usando una cuchara. Rodar las bolas en el azúcar turbinado y colocarlas en las placas preparadas. Presionar suavemente cada bola con el fondo de un vaso limpio para aplastarlas.

6. Hornear por aprox. 12-15 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente firmes. Dejar que las placas para horno se enfríen antes de hornear más galletas.

"Pavlova" con naranja roja y granada

Un postre espectacular. Esta magnífica creación necesita ser comida el día de su elaboración (¡y mejor si ese día no es húmedo!)

Rinde 12 porciones

Merengue:

4 claras de huevo grande

1 pizca de crémor tártaro

1 pizca de sal kosher

1 taza (200 g) de azúcar granulada

2 cucharaditas de maicena, tamizada

1 cucharadita de vinagre blanco

¼ cucharadita de extracto natural de vainilla

½ cucharadita de ralladura de limón

Guarnición:

2 naranjas rojas, en segmentos

3 cucharadas de semillas (arilos) de granada

½ taza (100 g) de azúcar granulada

½ taza (120 ml) de agua

1 taza (235 ml) de jugo de naranja roja (para conseguir un jarabe naranja oscuro) o de jugo de granada (para conseguir un jarabe rosado-rojo)

¾ taza (175 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

¼ taza (30 g) de azúcar tamizado glasé

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

Ralladura fina de limón/naranja, para decorar (opcional)

1. Colocar la rejilla del horno en el centro de este y precalentar a 350 °F (175 °C). Forrar una placa para galletas con papel sulfurizado. Nota: También puede usar una bandeja invertida, de manera que se use la parte de abajo; esto facilitará sacar el merengue una vez horneado.
2. Preparar el merengue: Colocar las claras, el crémor tártaro y la sal en un tazón grande impecablemente limpio. Usando el batidor de alambre, batir, empezando en la velocidad 1 y aumentando muy progresivamente la velocidad al nivel 3. Batir hasta que las claras formen picos suaves. Sin dejar de batir, agregar lentamente el azúcar granulada. Ajustar la velocidad al nivel 5 y batir por aprox. 8 minutos, hasta que se formen picos firmes. Añadir la maicena, el vinagre, la vainilla y la ralladura, y mezclar suavemente a velocidad 2 para combinar.
3. Colocar el merengue en la placa para horno preparada. Usando una espátula o un cuchillo, formar círculos de 8 in (20 cm); raspar las orillas desde abajo hasta arriba para crear bordes lisos y pequeños picos arriba.
4. Meter al horno y reducir inmediatamente la temperatura a 200 °F (100 °C).
5. Hornear el merengue por 1½ horas, hasta que las orillas y la parte superior estén secos (el color debe ser muy pálido). Después de este tiempo, apagar el horno y dejar el merengue en el horno por aprox. 1 hora, hasta que se enfríe completamente.
6. Mientras el merengue se está enfriando, preparar la cobertura. Cerciorarse de que las naranjas estén completamente segmentadas (sin el albedo/la piel blanca amarga en los segmentos). Reservar en un plato, junto con las semillas de granada.
7. Preparar el jarabe de naranja: Colocar el azúcar y agua en una cacerola de fondo grueso. Cocinar a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto, y luego agregar el jugo. Cocinar por aprox. 20-25 minutos, hasta que el jarabe se espese. Reservar y dejar enfriar. **NOTA:** Si el jarabe parece muy espeso, puede diluirlo con agua caliente, agregando una cucharadita a la vez.
8. Cuando el merengue esté frío, preparar la crema batida. Colocar la crema en un tazón grande. Instalar el batidor de alambre. Batir por aprox. 1 minuto, empezando a velocidad 1 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 3, hasta obtener una mezcla con cuerpo. Agregar el azúcar y la vainilla, y seguir batiendo a velocidad 4 hasta obtener picos suaves.
9. Armar la "pavlova": Colocar el merengue en un plato de servir. Llenar con crema batida cubrir con frutas, usando una cuchara calada. Rociar el jarabe en las orillas del plato. Decorar con ralladura si desea.
10. Servir inmediatamente.

Tarta de crema de chocolate

¡Esta tarta perfecta para cualquier fiesta u ocasión especial les encantará a todos!

Rinde aprox. 12 porciones

Corteza/Base:

2½ tazas (375 g) de galletas de chocolate molidas (aprox. 24 galletas de chocolate)

5 cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal, derretida

Relleno:

¼ taza (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)

¼ taza (50 g) de azúcar granulada

3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar

2½ cucharadas de maicena

¼ cucharadita de sal kosher

3 tazas (710 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema)

3 huevos grandes, ligeramente batidos

4 onzas (115 g) de chocolate semidulce, picado

3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos

Cobertura:

2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") helada

¼ taza + 2 cucharadas (80 g) de azúcar granulada

Virutas de chocolate, para decorar

1. Preparar el fondo/la base de tarta. Colocar la rejilla del horno en el centro de este y precalentar a 350 °F (190 °C).
2. Colocar las galletas molidas y la mantequilla de derretida en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 o 2 por aprox. 30 segundos para combinar. Colocar la mezcla en un molde de tarta de 9 in (23 cm). Comprimir uniformemente en el fondo y los costados del molde.
3. Hornear por 10-15 minutos, hasta que esté firme. Dejar enfriar por completo mientras preparar el relleno.
4. Colocar los azucares, el polvo de cacao, la maicena y la sal en una cacerola ancha grande (no usar cacerola antiadherente o los batidores podrían dañar el revestimiento). Mezclar a velocidad 1, usando los batidores. Sin dejar de mezclar, agregar lentamente la crema líquida, y luego los huevos; seguir mezclando hasta conseguir una mezcla muy suave.
5. Poner la mezcla a calentar a fuego medio-lento, revolviendo ocasionalmente a velocidad 1-2. No dejar la cacerola desatendida.
6. Seguir cocinando, mezclando a velocidad 1, hasta que la mezcla empiece a hervir y se espese. Luego, retirar del fuego. Agregar el chocolate picado y la mantequilla y revolver a mano, usando una espátula resistente al calor, hasta que el chocolate esté completamente incorporado. Colar el relleno con un colador de malla fina y esparcirlo sobre la base enfriada. Cubrir el relleno directamente con papel encerado o papel film/plástico para evitar que se forme una "piel". Refrigerar hasta que esté firme.
7. Cuando el relleno esté firme, preparar la crema batida. Colocar la crema en un tazón grande. Instalar el batidor de alambre. Batir por aprox. 1 minuto, empezando a velocidad 1 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 3, hasta obtener una mezcla con cuerpo. Agregar el azúcar y seguir batiendo a velocidad 4 hasta que se formen picos medio-firmes.
8. Cubrir uniformemente la tarta con crema batida. Decorar con virutas de chocolate antes de servir.

Pastel amarillo de suero de leche bañado en chocolate

Esta receta les encantará a todos los amantes del pastel amarillo tradicional. Queda bien con casi cualquier glaseado, pero nos encanta con nuestro glaseado de chocolate para una combinación clásica.

Rinde 16 porciones; un pastel de 9 x 13 in (23 x 33 cm)

Pastel:

Aceite en aerosol/rocío vegetal

3 tazas (405 g) de harina de repostería sin levadura

1¾ tazas (350 g) de azúcar granulada

1 cucharada de polvo de hornear

¾ cucharadita de sal kosher

1½ tazas (365 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente

2 huevos grandes, a temperatura ambiente

2 yemas de huevo grande, a temperatura ambiente

2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

1 taza (235 ml) de aceite vegetal

Baño de chocolate:

4 tazas (240 g) de azúcar glasé, tamizado

4 onzas (115 g) de chocolate amargo, derretido y ligeramente enfriado

2 onzas (55 g) de chocolate semidulce, derretido y ligeramente enfriado

8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ in (1.5 cm)

2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

¼ cucharadita de sal marina fina

10-12 cucharadas (150-180 ml) de leche o crema

1. Colocar la rejilla del horno en el centro de este y precalentar a 350 °F (175 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 in (23 cm) con aceite en aerosol/rocío vegetal y forrarlos con papel sulfurizado. Reservar.
2. Colocar la harina, los azucares, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 por un mínimo de 30 segundos para combinar. Reservar.

3. Colocar el suero de leche, los huevos, las yemas y la vainilla en un tazón mediano. Batir a velocidad 3.
4. Reducir la velocidad al nivel 2 y agregar lentamente el aceite a la mezcla. Cuando esté bien combinado, incrementar la velocidad al nivel 3-4 y mezclar por aprox. 1½ minutos adicionales, hasta conseguir una mezcla suave.
5. Agregar gradualmente la mezcla líquida a la mezcla de ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 hasta que esté completamente combinado.
6. Verter la mezcla en el molde.. Dar golpecitos en la encimera para eliminar las burbujas y meter al horno. Hornear por aprox. 25 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.
7. Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en el molde) hasta que esté frío al tacto. A continuación, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.
8. Mientras el pastel se está enfriando, preparar el baño de chocolate. Colocar el azúcar, el chocolate, la sal y la vainilla en un tazón grande. Batir a velocidad 2 por 2 minutos, usando el batidor de alambre. Agregar 10 cucharadas (120 ml) de la leche/crema. Ajustar la velocidad al nivel 4 y batir por aprox. 4 minutos, raspando el tazón si es necesario, hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Si el baño de chocolate parece demasiado espeso o duro, agregar leche/crema, 1 cucharada a la vez, hasta conseguir una consistencia untable.

Puré de papas cremoso

Esta receta es un poco como un lienzo en blanco. Es simple, pero puede cambiarse fácilmente añadiendo mezclas o aderezos, tales como cebollinos o cebolletas picadas, trozos de tocino crujientes o queso Cheddar rallado.

Rinde aprox. 6 tazas

2½ libras (1.1 kg) de papas Yukon Gold, peladas y cortadas en pedazos de 1 in (2.5 cm)

½ taza (120 ml) de leche entera, a temperatura ambiente

3 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in (2.5 cm)

¾ cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

½ taza (110 g) de queso Mascarpone o de "crème fraîche" (crema fresca), a temperatura ambiente

1. Colocar las papas en una olla grande y cubrir con 2 in (5 cm) de agua fría. Nota: No usar olla antiadherente o los batidores podrían dañar el revestimiento. Calentar a fuego medio-alto. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego y cocinar a fuego lento por 10-15 minutos, hasta que las papas estén muy suaves.
2. Escurrir las papas y volver a la olla. Usando los batidores, batir a velocidad 1-2 por aprox. 30 segundos para hacer puré. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar a velocidad 2 para combinar.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Salsa para mojar de pollo Búfalo

Esta salsa para mojar les encantará a todos. ¡Sírvala con alitas de pollo picante en su próxima fiesta! La batidora de mano hace que sea rápido desmenuzar pollo cocinado.
Use este truco para la preparación de la comida semanal; el pollo desmenuzado puede ser la base de innumerables comidas.

Rinde aprox. 6 tazas

Aceite en aerosol/rocío vegetal o 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

1 pollo rostizado de aprox. 3½-4 lb (1.5-1.8 kg), tibio

16 onzas (465 g) de queso crema bajo en grasa pedazos, a temperatura ambiente

1 rama de apio, picada

1 cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

6-8 cucharadas de salsa picante*

1 taza (140 g) de queso azul desmenuzado

Vegetales crudos, pedazos de pan o chips de maíz/totopos, para servir

1. Colocar la rejilla del horno en el centro de este y precalentar a 375 °F (175 °C). Engrasar una fuente para horno de 1 L con aceite en aerosol/rocío vegetal. Reservar.
2. Quitar la carne del pollo asado y colocarla en un tazón grande. Usando los batidores, revolver a velocidad 2 por aprox. 30 segundos para triturar. Una vez desmenuzado, agregar el queso crema, el apio, la sal, la pimienta y la salsa picante. Seguir mezclando a velocidad 2 por aprox. 1 minuto para combinar los ingredientes.
3. Colocar la mezcla en la fuente preparada y cubrir con el queso azul desmenuzado. Hornear por 40 minutos, hasta que esté caliente y burbujeante.
4. Servir caliente con vegetales crudos, pan o chips de maíz/totopos.

*Esta receta es medio-picante. Ajustar la receta al gusto, o servir salsa picante al lado para aquellos a quienes les gusta extrapicante.

Crema para untar de queso con pimentón

Esta receta es bastante parecida al amado plato sureño. La crema puede untarse en galletas o pan tostado, o usarse para aderezar sándwiches de queso a la parrilla.

Rinde aprox. 2 tazas

4 onzas (115 g) de queso crema en pedazos de 1 in (2.5 cm), a temperatura ambiente

¼ taza (60 ml) de mayonesa

2 tazas (240 g) de queso Cheddar extrafuerte rallado

1 lata/jarra de 7 oz (200 g) de pimentones, escurridos

½ cucharadita de cebolla en polvo

¼ cucharadita de sal kosher

1 pizca de pimienta negra recién molida

2 pizcas de salsa picante

1. Colocar el queso crema en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 3 por aprox. 30 segundos para suavizar. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar a velocidad 2 por aprox. 20 segundos para combinar.
2. Servir inmediatamente.

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

Printed in China

Impreso en China

25CE200499

IB-XXXX