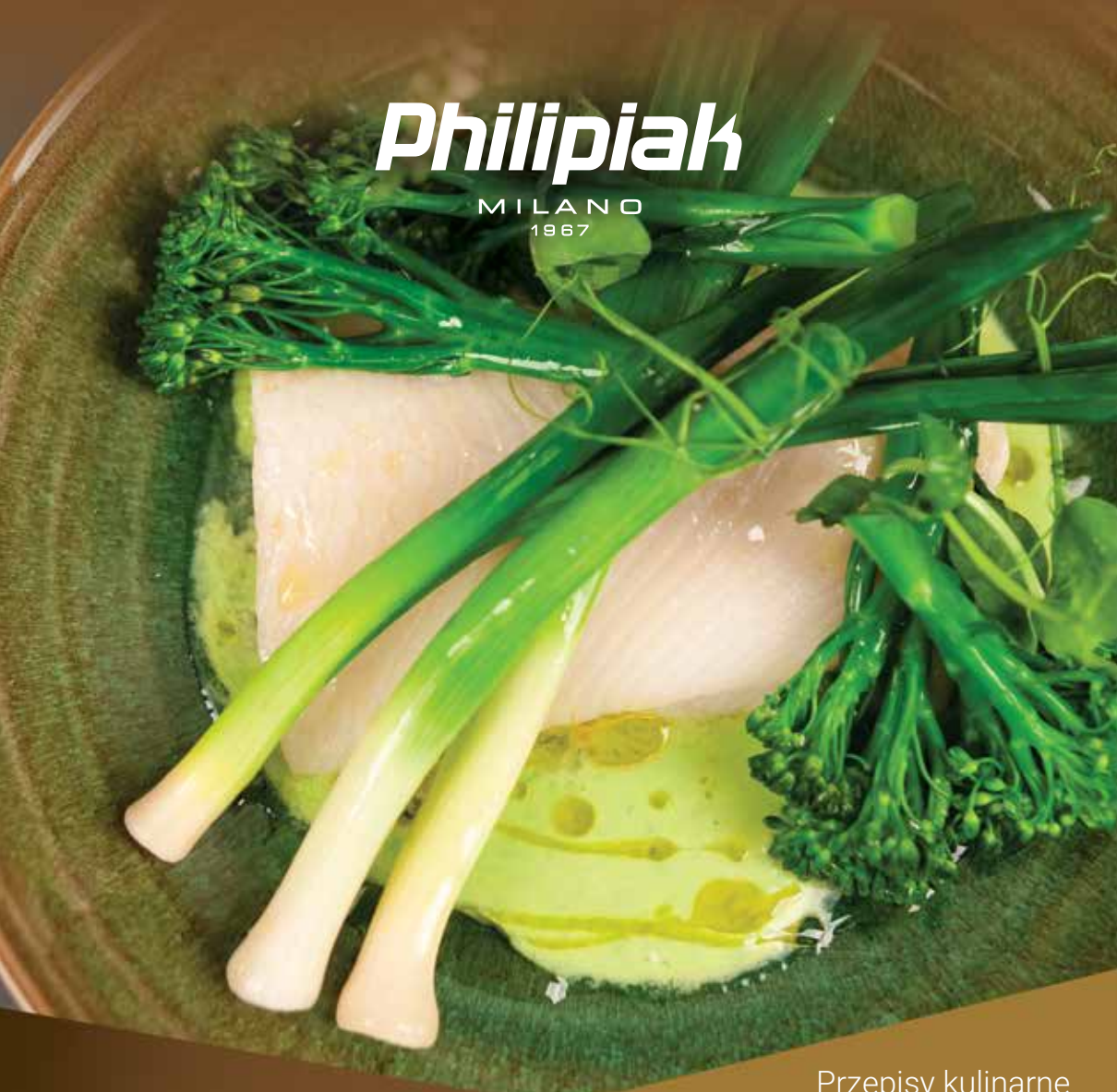




Philipiak

MILANO
1967

Przepisy kulinarne
Dawid Budzich



STORM₂

Mistrzostwo
zmiksowanego
smaku



Drodzy Odkrywcy Kulinarni

Zapraszam w podróż po zmiksowanym i ugotowanym świecie pyszności, w którym towarzyszyć nam będzie wysokiej jakości blender wielofunkcyjny High Speed Storm Philipiak Milano.

Podstawą zdrowej i smacznej kuchni jest obok dobrze wybranych składników, sposób przyrządzania potraw.

Wiele ze zdrowotnych właściwości pokarmów tracimy poprzez smażenie w tłuszczu czy gotowanie w dużej ilości wody.

Nowoczesna technologia, która wkracza do naszych kuchni ułatwia pokonanie niezdrowych przyzwyczajeń i ograniczeń dotychczasowych urządzeń.

Blender High Speed Storm Philipiak Milano jest tego najlepszym przykładem.

W swojej praktyce miałem okazję pracować z wykorzystaniem wielu sprzętów kuchennych i mogę z całą odpowiedzialnością powiedzieć, że nowy produkt Philipiak Milano wpisuje się w najlepsze trendy nowoczesnych rozwiązań.

Dwadzieścia siedem moich autorskich receptur zaprezentowanych w tej książce zostało przyrządzonych tylko za pośrednictwem tego urządzenia.

Gotuję w nim na parze świetnego łososia, miksuję doskonałe gazpacho, wyciskam soki, wyrabiam świetne pasty i przygotowuję koktajle, a to tylko część z inspirujących przepisów na nieszablonowe kompozycje smakowe.

Otwórzcie książkę i wspólnie ze mną odkrywajcie kulinarne możliwości nowego blendera marki Philipiak Milano.

Gorąco polecam mistrzowskie miksy,

Ambasador Marki Philipiak Milano.



SPIS TREŚCI

WSTĘP	5
ARBUZOWE MOJITO	7
LEMONIADA OGÓRKOWA	9
ZIELONE SMOOTHIE	11
SZOK POMARAŃCZOWY	13
CHOWDER KUKURYDZIANY Z CHORIZO	15
KLOPSIKI PO BOŁOŃSKU	17
ORIENTALNY KREM Z DYNI	19
ZUPA JARZYNOWA	21
ZUPA PIECZARKOWA	23
GAZPACHO	25
KREM Z BROKUŁA	27
JAGŁANKA CHAŁWOWA	29
OWSIANKA ŻURAWINOWA	31
KOKOSOWY PUDDING CHIA Z JAGODAMI	33
SHAKE ORKISZOWO-KAROBOWY	35
MLEKO MIGDAŁOWE	37
CZEKOLADOWA GRYCZANKA	39
NUTELLA Z AWOKADO	41
SZARLOTKA SMOOTHIE	43
MLEKO Z NERKOWCÓW	45
MANGO LASSI	47
PASTA Z ŁOSOSIA	49
HUMUS	51
PASTA Z TUŃCZYKA	53
PESTO Z RUKOLI	55
MASŁO	57
DOMOWY MAJONEZ	59

UŻYJ FUNKCJI:



ARBUZOWE MOJITO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**1 kg miąższu z arbuza / garść liści mięty / 2 łyżki brązowego cukru
sok z limonki**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Miąższ z arbuza kroimy na mniejsze kawałki i zamrażamy.
- 2 /** Wszystkie składniki przekładamy do kielicha i mielimy korzystając z **funkcji smoothie** do uzyskania konsystencji granity.
- 3 /** Podajemy w zmrożonym szkle z cząstkami limonki i gałązką mięty.



Komentarz Dawida:

Podobną granitę możemy przygotować również z innych mięsistych owoców np. gruszek, melona czy brzoskwiń.

UŻYJ FUNKCJI:

SOK

LEMONIADA OGÓRKOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

2 ogórki szklarniowe / 1/2 pęczka melisy / 3 żółte jabłka
200 g lodu / 3 cytryny

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Ogórki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki, jabłka obieramy, kroimy na ćwiartki i usuwamy gniazda nasienne.
- 2** / Przekładamy do kielicha wraz z liśćmi melisy, lodem i sokiem z trzech cytryn.
- 3** / Mielimy korzystając **z funkcji sok**.

Komentarz Dawida:

Przygotowywanie zimnych napoi na bazie lodu, to doskonały sposób na gaszenie pragnienia i nawadnianie organizmu w upalne dni.

UŻYJ FUNKCJI:

SMOOTHIE

ZIELONE SMOOTHIE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 ml soku ananasowego / 3 banany / 1 awokado
4 duże liście sałaty**

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Awokado kroimy na pół, wyjmujemy pestkę i wydrążamy miąższ.
- 2** / Banany, miąższ z awokado i umyte liście sałaty przekładamy do blendera, zalewamy sokiem ananasowym i mielimy na pełnej mocy (**prędkość 9**), do gładkiej konsystencji.

Komentarz Dawida:

*To pyszny sposób
na wprowadzanie
często nie lubianych warzyw
do codziennej diety.*

UŻYJ FUNKCJI:



SZOK POMARAŃCZOWY

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

4 pomarańcze / 250 ml wody mineralnej

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Pomarańcze obieramy i kroimy na mniejsze kawałki.
- 2** / Przekładamy do blendera, dolewamy wodę i mielimy korzystając z **funkcji sok**.
- 3** / Jeżeli lubimy soki bez miąższu możemy przecedzić przez drobne sitko.

Komentarz Dawida:

Przygotowując sok metodą opierającą się na mieleniu zachowujemy więcej składników odżywczych i błonnika niż w przypadku tradycyjnego wyciskania.

UŻYJ FUNKCJI:



CHOWDER KUKURYDZIANY Z CHORIZO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**3 kolby młodej kukurydzy / 100 g chorizo / 100 g cebuli szalotki / 100 ml białego wytrawnego wina / 25 g kaparów / 1 cebulka dymka / 200 g polędwicy z dorsza
3-4 krewetki**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Ziarna kukurydzy ścinamy z kolb.
- 2 /** Do kielicha przekładamy posiekaną szalotkę i pokrojone w kostkę chorizo, dodajemy połowę kukurydzy, białe wino, 100 ml wody i włączamy **funkcję kukurydza** (10 min).
- 3 /** Po około 8 minutach dodajemy pozostałą kukurydzę oraz kapary.
- 4 /** Na talerz układamy chowder, posypujemy grubo pokrojoną dymką. Podajemy jako dodatek do ryb i owoców morza.

Komentarz Dawida:

*Storm nie jest to zwykły blender,
to wielofunkcyjne urządzenie,
w którym w kilka chwil
możemy przygotować danie
jak z najlepszej restauracji.*

UŻYJ FUNKCJI:

GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE

KLOPSIKI PO BOŁOŃSKU

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

250 g mięsa mielonego z indyka / 1 cebula / 1 łodyga selera naciowego / 1 marchew
4 ząbki czosnku / 5-6 pomidorów / garść natki pietruszki / garść liści bazylii

Sposób przyrządzenia:

- 1 / Mięso wyrabiamy około 3-4 minuty aż nabierze zwartej konsystencji, można też dodać nieco zimnej wody do masy.
- 2 / Formujemy niewielkie kulki i odstawiamy do lodówki.
- 3 / Uprzednio sparzone i obrane pomidory przekładamy do kielicha i mielimy (**prędkość 9** / 2 minuty).
- 4 / Pozostałe warzywa kroimy w bardzo drobną kostkę, czosnek możemy przecisnąć przez praskę, dodajemy do zmielonych pomidorów i włączamy **funkcję gotowanie** (90 stopni C).
- 5 / Po około 15 minutach dodajemy klopsiki i gotujemy kolejne 6 minut w zależności od wielkości klopsików.
- 6 / Na koniec dodajemy liście bazylii, nakładamy porcję i posypujemy siekaną natką pietruszki.

Komentarz Dawida:

Gdy nie macie pomysłu i czasu
na obiad z odsieczą przychodzą
szybkie i sycące
dania jednogarnkowe.

UŻYJ FUNKCJI:



ORIENTALNY KREM Z DYNI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

250 g dyni / 100 g ziemniaków / 1 mała cebula / 2 ząbki czosnku
600 ml bulionu warzywnego / 400 ml mleka kokosowego / 1/2 papryczki chili
bez pestek / 1 cm imbiru / 1/2 łyżeczki kuminu / 1/2 łyżeczki kurkumy
1/2 łyżeczki mielonej kozieradki / 1/2 łyżeczki curry / 1 łyżeczka słodkiej papryki
w proszku / garść świeżej kolendry

Sposób przyrządzenia:

- 1 / Dynię, cebulę i ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, przekładamy do blendera wraz ze wszystkimi pozostałymi składnikami i gotujemy (**funkcja zupa**) około 20 min.
- 2 / Korzystając z **manualnej funkcji** mielenia na najwyższych obrotach lub **funkcji zupa** miksujemy do uzyskania aksamitnej konsystencji.
- 3 / Podajemy obficie posypane świeżą kolendrą.

Komentarz Dawida:

*Ta sycąca i rozgrzewająca zupa
jest obowiązkową pozycją
w okresie jesiennym, nie tylko
wybornie smakuje ale wzmacnia
odporność i dodaje energii
nawet gdy pogoda
nie sprzyja.*

UŻYJ FUNKCJI:

ZUPA

GOT. NA PARZE
/ GOTOWANIE

ZUPA JARZYNOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

1/4 kalafiora / 1/4 brokuła / 100 g fasolki szparagowej / 100 g mrożonego lub świeżego zielonego groszku / 1 duży ziemniak / garść szpinaku / 800 ml wywaru warzywnego lub rosołu / 150 ml śmietanki 30% / 100 ml zalewy z kiszonych ogórków / pęczek kopru

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Do kielicha wlewamy wywar i korzystając z **funkcji gotowanie** doprowadzamy do wrzenia.
- 2 /** Dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy 8 minut.
- 3 /** Po tym czasie dodajemy podzielony na mniejsze różyczki kalafior i brokuł, a także pokrojoną na mniejsze kawałki fasolkę szparagową i gotujemy kolejne 5 minut.
- 4 /** Na koniec dodajemy, liście szpinaku, groszek, zalewę z kiszonych ogórków i śmietanę, doprawiamy do smaku i mieszamy.

Komentarz Dawida:

Funkcja zupa została zaprojektowana z myślą o aksamitnych kremach, jeżeli jednak macie ochotę na tradycyjną wersję, polecam korzystać z funkcji gotowanie/gotowanie na parze.

UŻYJ FUNKCJI:

ZUPA

ZUPA PIECZARKOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

400 g pieczarek / 100g ziemniaków / 1 ząbek czosnku
800 ml wywaru drobiowego / 150 ml śmietanki 30% / garść natki
garść koperku / pieprz

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Połowę pieczarek kroimy w cienkie plastry, drugą połowę, wraz z czosnkiem i obranymi, pokrojonymi w kostkę ziemniakami zalewamy wywarem.
- 2** / Korzystając z **funkcji zupa**, gotujemy 15 min.
- 3** / Mielimy na gładki krem, dodajemy plastry pieczarek, śmietankę i gotujemy kolejne 5 minut.
- 4** / Dodajemy siekane zioła i doprawiamy do smaku.

Komentarz Dawida:

Funkcja gotowanie/gotowanie na parze pozwala również na przygotowywanie tradycyjnych potraw jak ta prosta, domowa zupa.

UŻYJ FUNKCJI:



GAZPACHO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**700 g pomidorów malinowych / 400 g ogórka szklarniowego / 1 czerwona papryka
1 papryczka chili – opcjonalnie / 2 ząbki czosnku / 125 ml oliwy / garść mięszu
z czerstwego chleba / 50 ml białego octu winnego / pieprz / garść liści bazylii
garść lodu w kostkach**

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Pomidory parzymy i obieramy ze skórki, ogórki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki, usuwamy gniazdo nasienne w papryce, obieramy czosnek i siekamy chili.
- 2** / Wszystkie składniki przekładamy do kielicha i korzystając z **funkcji smoothie** lub wybierając z ustawień manualnych **prędkość 9** mielimy do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 3** / Odstawiamy na minimum 2 godziny do lodówki, najlepiej smakuje na drugi dzień.



Komentarz Dawida:

*Taki chłodnik przygotujecie
w zaledwie kilka minut.*

*Zabrany do pracy będzie stanowił
pełnowartościowy lekki posiłek.*

UŻYJ FUNKCJI:

ZUPA

TURBO
MYCIE

KREM Z BROKUŁA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**1 brokuł / 2 ziemniaki / 1 cebula / 700 ml wywaru warzywnego lub bulionu
120 ml śmietany 30% / 120 g sera gorgonzola / 30 g orzechów włoskich**

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Ziemniaki obieramy i kroimy w mniejsze kawałki, brokuł dzielimy na części, siekamy cebulę w pióra.
- 2** / Wstępnie przygotowane warzywa przekładamy do kielicha i rozdrabniamy je **prędkość 9**.
- 3** / Dodajemy wywar i korzystając z **funkcji zupa** gotujemy około 10 minut.
- 4** / Dodajemy śmietanę i ser, ponownie mielimy do uzyskania jedwabistej konsystencji.
- 5** / Podajemy posypane prażonymi orzechami.

Komentarz Dawida:

Niezawodną metodą na aksamitnie gładką zupę krem jest dodanie jednego ziemniaka, niezależnie czy przygotowujemy krem warzywny, grzybowy czy inny.

UŻYJ FUNKCJI:



JAGŁANKA CHAŁWOWA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**120 g płatków jaglanych / 400 ml mleka / 80 g chałwy
20 g sezamu / 20 g białej czekolady**

Sposób przyrządzenia:

- 1 / Mleko, płatki jaglane i chałwę przekładamy do blendera, włączamy **funkcję owsianka** i gotujemy około 5 minut.
- 2 / Można podawać na ciepło lub na zimno, posypane sezamem i kawałkami siekanej czekolady.

Komentarz Dawida:

Owsianka to doskonała forma zagospodarowania również innych zbóż takich jak proso czy gryki.



UŻYJ FUNKCJI:



OWSIANKA ŻURAWINOWA

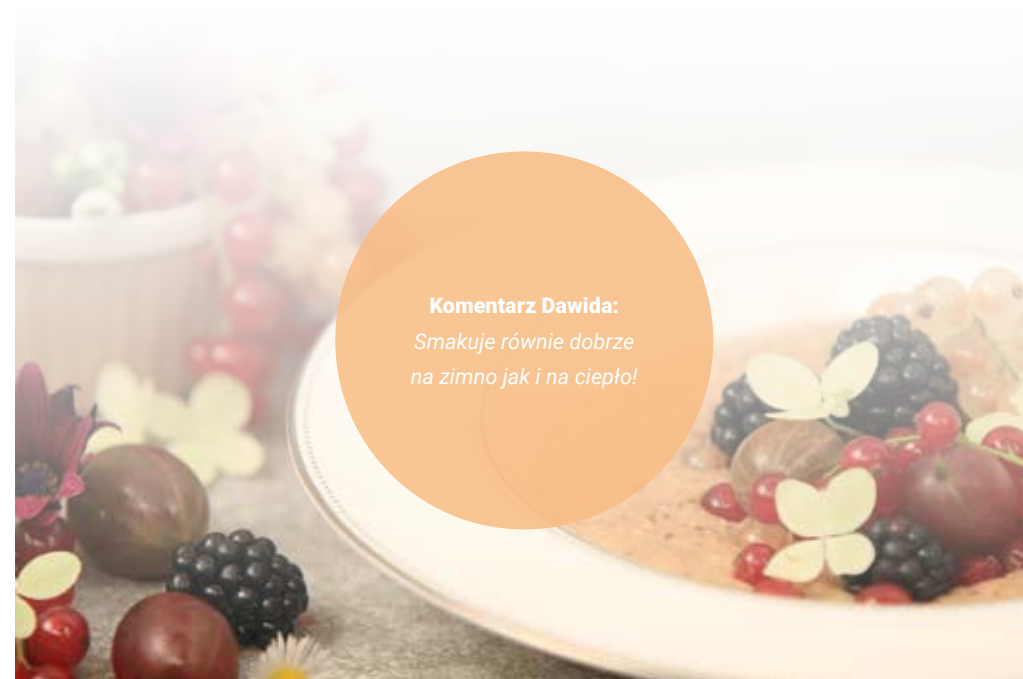
WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 ml mleka / 100 g płatków owsianych / 2 łyżki miodu / 25 g suszonej żurawiny
100 g jeżyn / 100 g porzeczek**

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Mleko, płatki, miód i żurawinę przekładamy do kielicha, włączamy **funkcję owsianka** i gotujemy około 3-5 minut w zależności od ulubionej konsystencji.
- 2** / Owsiankę przekładamy do miseczki i dekorujemy świeżymi jeżynami i porzeczkami.



Komentarz Dawida:

*Smakuje równie dobrze
na zimno jak i na ciepło!*

UŻYJ FUNKCJI:

OWSIANKA

KOKOSOWY PUDDING CHIA Z JAGODAMI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

400 ml mleka kokosowego / 3 łyżki wiórek kokosowych / 4 łyżki nasion chia
1 łyżka syropu z agawy / 2 łyżki konfitury jagodowej
100 g świeżych borówek

Sposób przyrządzenia:

1 / Mleko kokosowe przelewamy do kielicha, dodajemy wiórki kokosowe i mielimy około 2 minuty **prędkość 9**.

2 / Do tak przygotowanej bazy dodajemy nasiona chia i syrop z agawy, odstawiamy do lodówki na co najmniej 1-2 godziny i podajemy z łyżką konfitury oraz świeżymi borówkami.

Komentarz Dawida:

*Najlepiej smakuje
gdy przygotujecie go
dzień wcześniej i odstawicie
na noc do lodówki.*

UŻYJ FUNKCJI:

MLEKO
ROŚLINNE

SHAKE ORKISZOWO-KAROBOWY

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

70 g płatków orkiszowych / 3-4 łyżki melasy karobowej
(można zastąpić 2 łyżkami karobu w proszku lub kakao) / 1 l mleka

Sposób przyrządzenia:

- 1 / Wszystkie składniki umieszczamy w kielichu.
- 2 / Gotujemy korzystając z **funkcji mleko roślinne** około 10 minut.
Mielimy **prędkość 9** / 3 minuty.

Komentarz Dawida:

*Ten shake jest mój
ale może być także Wasz.
Uwaga, bo gdy go skosztujecie,
nie będzie już odwrotu.*

UŻYJ FUNKCJI:



MLEKO MIGDAŁOWE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

120 g migdałów / 1 l wody / 2 łyżki syropu z agawy

Sposób przyrządzenia:

1 / Wszystkie składniki umieszczamy w kielichu.

2 / Gotujemy korzystając z **funkcji mleko roślinne** około 10 minut.

Mielimy **prędkość 9** / 3 minuty.



Komentarz Dawida:

*Mleka roślinne świetnie nadają się
jako baza pysznych owsianek,
puddingów czy koktajli.*

UŻYJ FUNKCJI:



CZEKOŁADOWA GRYCZANKA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**100 g płatków gryczanych / 300 ml mleka / 3 łyżki kakao
garść orzechów włoskich / łyżka miodu / 2 figi**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Płatki, mleko, kakao i orzechy przekładamy do kielicha i wybierając **funkcję owsianka** gotujemy około 5 minut.
- 2 /** Podajemy z pokrojoną na ćwiartki figą, posypane orzechami i polane cienką strugą miodu.

Komentarz Dawida:

*Śniadania na słodko
kojarzą nam się z mnóstwem kalorii
lecz wcale tak nie musi być,
a oto zdrowa alternatywa.*

UŻYJ FUNKCJI:



NUTELLA Z AWOKADO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

2 dojrzałe awokado / 4 łyżki kakao / 3 łyżki ksylitolu

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Miąższ z awokado, kakao i ksylitol przekładamy do kielicha.
- 2** / Mielimy na gładką masę korzystając z **funkcji manualnej prędkość 5** ale uwaga, by nie miksować zbyt długo, ponieważ będzie płynna.

Komentarz Dawida:

Brzmi zaskakująco? Sam byłem zdziwiony gdy po raz pierwszy spróbowałem tego kremu. Od tamtej pory, gdy mam ochotę na odrobinę kulinarnej rozpusty, niezmiennie sięgam po awokado.



UŻYJ FUNKCJI:

SMOOTHIE

SZARLOTKA SMOOTHIE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**300 g jogurtu / 100 ml mleka / 1/2 łyżeczki cynamonu
4 łyżki konfitury jabłkowej / 4 herbatniki**

Sposób przyrządzenia:

1 / Wszystkie składniki przekładamy do kielicha.

2 / Mielimy do uzyskania idealnie kremowej konsystencji,
korzystając z **funkcji manualnej o pełnej mocy** lub używając **funkcji smoothie**.

Komentarz Dawida:

*To sycący koktajl, który może
posłużyć za szybkie śniadanie
lub dodać nieco energii
przed treningiem.*

UŻYJ FUNKCJI:

MLEKO
ROŚLINNE

MLEKO Z NERKOWCÓW

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

150 g nerkowców / 1 l wody / 2 łyżki brązowego cukru

Sposób przyrządzenia:

1 / Wszystkie składniki umieszczamy w kielichu.

2 / Włączamy **funkcję mleko roślinne** 10 minut, mielimy **prędkość 9** / 3 minuty.

Komentarz Dawida:

*Pamiętajcie, że tak przygotowane
mleko roślinne przechowujemy
w lodówce do 48h.*

UŻYJ FUNKCJI:

MLEKO
ROŚLINNE

MANGO LASSI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

2 dojrzałe mango / 1 l kefiru / szczypta mielonego kardamonu

Sposób przyrządzenia:

1 / Mango obieramy usuwamy pestkę, miąższ kroimy na mniejsze kawałki.

2 / Mango, kefir i kardamon umieszczamy w kielichu i korzystając z **funkcji smoothie** mielimy na gładki koktajl.

Komentarz Dawida:

*W przypadku smoothie najlepiej
sprawdzą się lekko przejrzałe owoce,
soczyste i pełne smaku.*

UŻYJ FUNKCJI:



PASTA Z ŁOSOSIA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

150 g wędzonego łososia – świetnie sprawdzą się brzuszki / 250 g twarogu
1/2 awokado / 1 cebulka dymka / pieprz / pieczywo

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Twaróg i mięso z łososia przekładamy do kielicha i krótko mielimy
prędkość 6 / 2 minuty, doprawiamy do smaku.
- 2** / Awokado kroimy w plastry i układamy na paście, całość obficie posypujemy grubo krojoną dymką.

Komentarz Dawida:

Pamiętajcie nie należy zbyt długo mielić pasty, wówczas będzie miała przyjemną, bardziej zróżnicowaną konsystencję.

UŻYJ FUNKCJI:

PASTA

HUMUS

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

700 g ciecierzycy z puszki / 180 ml oliwy / 100 ml wody / 3 łyżki pasty sezamowej tahini / 1 łyżeczka mielonego kuminu / 3 ząbki czosnku / 1 cytryna / 1 limonka / garść świeżej kolendry / garść oliwek

Sposób przyrządzenia:

- 1 / W kielichu umieszczamy ciecierzycę, czosnek, tahini, wodę i oliwę.
- 2 / Mielimy **prędkość 6** do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 3 / Na koniec doprawiamy mielonym kuminem i sokiem z cytrusów.
- 4 / Przed podaniem dekorujemy świeżą kolendrą i oliwkami.



Komentarz Dawida:

*To wspaniała przekąska,
która doskonale się przechowuje
i zawsze dobrze się sprawdza
na wypadek
niespodziewanych gości.*

UŻYJ FUNKCJI:



PASTA Z TUŃCZYKA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

4 ugotowane na półtwardo jajka / 200 g tuńczyka w sosie własnym / 3 filety anchois / 1 łyżka jogurtu greckiego / garść natki pietruszki / pieprz

Sposób przyrządzenia:

1 / Tuńczyka, jajka i anchois przekładamy do kielicha i rozdrabniamy **prędkość 4 / 3 min.**

2 / Dodajemy jogurt, drobno posiekaną natkę pietruszki i doprawiamy do smaku.
Najlepiej smakuje podana na świeżej bagietce.

Komentarz Dawida:

Nie rozdrabniajcie jej zbyt długo, by były wyczuwalne poszczególne elementy i ciescie się smakiem lekkiej pasty.

Ps. doskonale smakuje z czarnymi oliwkami.



UŻYJ FUNKCJI:

PASTA

PESTO Z RUKOLI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**100 g migdałów / 100 g rukoli / 150 ml oliwy / 3 ząbki
czosnku / 1 papryczka chili / garść liści bazylii**

Sposób przyrządzenia:

1 / Migdały, czosnek i chili rozdrabniamy używając **funkcji turbo**.

Dodajemy pozostałe składniki.

2 / Mielimy **prędkość 7** / 1 min do uzyskania konsystencji ziarnistej pasty.

Komentarz Dawida:

*Możecie przyrządzić takie pesto
używając ulubionych orzechów,
sera, dowolnej zieleniny czy nawet
z dodatkiem suszonych pomidorów.*

*Wszystko zależy od was,
to po prostu nie może się
nie udać.*

UŻYJ FUNKCJI:



MASŁO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

1,2 l zimnej słodkiej śmietanki 30%

Sposób przyrządzenia:

- 1** / Śmietanę przelewamy do kielicha i korzystając z **funkcji smoothie** mielimy do momentu wybicia się masła.
- 2** / Przelewamy przez gęste sito lub gazę i odciskamy masło, przechowujemy w lodówce.

Komentarz Dawida:

Jeżeli zapomnieliście już jak smakuje domowe masło, to musicie je przygotować. Wspaniale smakuje również z dodatkiem ziół, czarnuszki czy czosnku.

UŻYJ FUNKCJI:



DOMOWY MAJONEZ

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**2 żółtka / 1 łyżeczka musztardy dijon / 3 łyżki białego octu winnego
10 g cukru pudru / 450 ml oleju słonecznikowego**

Sposób przyrządzenia:

- 1 /** Żółtko, musztardę, cukier i ocet przekładamy na dno kielicha, zamykamy pokrywę i mielimy wykorzystując **funkcję manualną prędkość 4-5**.
- 2 /** Korzystając z górnego korka, do miksującej się masy cienką strugą dolewamy olej, masa powinna gęstnieć i nabierać jasnej barwy.
- 3 /** Gotowy majonez przekładamy do słoika i przechowujemy w lodówce.

Komentarz Dawida:

Majonez to doskonała klasyczna baza do tworzenia autorskich wariantów smakowych.





Dawid Budzich

Gotuję od czternastego roku życia.

Gotowanie definiuję jako sztukę z miłości do ludzi i hołd darom natury.

Swoją przygodę zacząłem od popularnego telewizyjnego talent show – MasterChef, pomimo iż byłem najmłodszym uczestnikiem programu (18 lat) dotarłem do półfinału.

Miałem okazję gotować dla Gordona Ramsay-a i Michela Roux (3 gwiazdki Michelin od ponad 30 lat).

W swojej intensywnej drodze zawodowej gotowałem w restauracjach uhonorowanych gwiazdkami Michelin i prowadziłem m.in. autorski program w Telewizji Polskiej.

Na co dzień studiuję wzornictwo o specjalności FOOD DESIGN, zdobywając tam niedocenianą wiedzę teoretyczną.

Rozwijałem swoje umiejętności kulinarne w najlepszej restauracji w Polsce wg Michelin i Gault&Millau, pod okiem Andrei Camastra.



Philipiak

MILANO
1967

ICSD Philipiak Spółka Akcyjna Sp.K.
ul. Strażacka 63/65, 04-462 Warszawa
tel. (22) 479 45 50

www.philipiakmilano.pl