


COOKING CHEF

KENWOOD

www.kenwoodcookingchef.com

Welcome kit

Il Welcome kit di Cooking Chef Kenwood ti offre le informazioni fondamentali relative al prodotto. Consiste in:

- 1 In dotazione
- 2 Guida rapida di consultazione
- 3 Le prime ricette
- 4 Le attrezzature

Questo materiale ti consente di scoprire e di imparare ad utilizzare al meglio il tuo Cooking Chef Kenwood. Inoltre, con Le mie prime ricette puoi realizzare i piatti che ti suggeriamo, accompagnandoti passo passo nell'esecuzione.



Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com



EVERYTHING KENWOOD + °C O O K I N G

Introduzione

Kenwood ti ringrazia per aver acquistato Cooking Chef Kenwood. E' stato curato ogni dettaglio estetico e funzionale di questo prodotto e siamo certi che possa soddisfare le tue aspettative. Cooking Chef Kenwood è molto più di un semplice elettrodomestico! Scopri la ricchezza della sua dotazione che lo rende così unico.

Vieni a conoscere il tuo Cooking Chef Kenwood!





Frusta a filo grosso

Insostituibile per ottenere dei preparati spumosi e soffici, montati in modo uniforme. Ideale per montare a neve albumi, pastelle, meringhe, soufflè...



Frusta K in acciaio inox

Ideale per impasti semiduri e composti resistenti. Amalgama perfettamente aria ed ingredienti. Indispensabile per impastare pasta frolla, dolci, ripieni dei tortellini o polpettoni di carne, ...



Gancio a spirale in acciaio inox

Necessario per impastare ed ottenere un composto compatto ed elastico, una palla liscia che non si attacca, in caso di impasti per pane, pasta, focacce, ...



Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com

→ Nella Guida Rapida di consultazione puoi trovare maggiori informazioni su come utilizzare il kit di miscelazione.



Gancio con spatola a spirale

In acciaio inox, è specifico per mescolare durante la cottura. La spatola centrale a spirale mescola con il movimento planetario. Il braccio esterno segue perfettamente il contorno della ciotola girando delicatamente, per staccare il cibo ma senza rovinarlo.



Frusta gommata per la cottura

In acciaio inox, ricoperto da speciale materiale plastico con alette flessibili removibili per aderire perfettamente alle pareti e al fondo della ciotola. Può essere utilizzato sia nelle lavorazioni a caldo che a freddo. Ideale per la cottura di creme e salse, in quanto cuoce mescolando e staccando perfettamente gli ingredienti dalle pareti. Viene fornita con 2 alette flessibili separabili, una da usare per cuocere i cibi dolci e una per i cibi salati e non mescolare così i sapori.



Paraschizzi

Evita la fuoriuscita degli schizzi durante la cottura e protegge dai vapori. Grazie alla pratica apertura, è possibile introdurre comodamente gli ingredienti. In fase di cottura a vapore, viene usato come il coperchio di una pentola tradizionale per trattenere l'umidità all'interno della ciotola.





Protezione termica

La pratica protezione termica protegge il motore dal vapore e dagli schizzi in cottura. Va inserita nella testa della macchina ed è indispensabile durante la fase di cottura: se non è inserita, scatta il segnale acustico e appare il messaggio di sicurezza.



Tappetino salva calore ed antiscivolo

Per appoggiare il recipiente quando è caldo e proteggere la superficie del piano di lavoro.



Spatola e raschietto

Resistente alle alte temperature, la spatola può essere utilizzata anche con i cibi appena cotti. Il raschietto, invece, è ideale con gli impasti dolci, per toglierli facilmente dalla ciotola e lavorarli sul piano lavoro.



Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com



Cestello per la cottura a vapore

Inserito nella ciotola, consente di cucinare in modo sano e naturale carne, pesce, verdura... La ciotola viene coperta con il Paraschizzi e questo permette di trattenere il vapore all'interno, proprio come in una tradizionale pentola.



→ Il Cestello per la cottura a vapore NON è in dotazione in tutti i modelli di Cooking Chef.

→ Alcune attrezzature opzionali potrebbero essere inclusi nell'imballo del tuo Cooking Chef. **Per avere maggiori informazioni in merito puoi consultare il fascicolo **4** relativo alle attrezzature.**



6.7
LITRES

1500W



+



EVERYTHING KENWOOD + °COOKING



Introduzione

Questa Guida rapida di consultazione ti servirà per imparare in poco tempo ad utilizzare con facilità il tuo Cooking Chef Kenwood.

La macchina è sicura e molto semplice da usare. Basta seguire questi primi veloci consigli per conoscere le potenzialità del prodotto, come funziona e cosa significano i messaggi che appaiono sul display. E inoltre, grazie ai nostri suggerimenti e consigli puoi imparare ad utilizzare al meglio le attrezzature in dotazione.

Con Cooking Chef Kenwood potrai preparare dai piatti più semplici a quelli più elaborati: per principianti o esperti chef, con Cooking Chef non ci sono più limiti in cucina...pensa a tutto lui!

Conosci il pannello di controllo

- 1 Presa motore ad alta velocità:** Questa presa motore lavora ad alta velocità, necessaria per frullare, spremere, centrifugare, affettare e sminuzzare.
- 2 Presa motore a media velocità:** Questa presa motore lavora a media velocità e viene utilizzata per il Food processor.
- 3 Presa motore a bassa velocità:** Questa presa motore lavora a bassa velocità ed è usata per tutte quelle operazioni per cui serve meno potenza, come per esempio tritare la carne, estrarre la pasta, tirare la sfoglia,...

➔ **Vedi libro 4 Per le attrezzature opzionali**

- 4 Kit di miscelazione:** Cooking Chef Kenwood, come tutte le kitchen machine Kenwood, è un'impastatrice con movimento planetario. Questo consiste in un sistema di miscelazione costituito da due distinti e combinati movimenti rotatori eseguiti dalla frusta che gira sul proprio asse (primo movimento). L'asse, a sua volta, ruota intorno alla verticale del centro della ciotola (secondo movimento). Questa sequenza di movimenti fa sì che gli utensili ruotino mentre si spostano all'interno della ciotola. I due diversi e completi movimenti rotatori consentono di ricondurre l'impasto sempre al centro della ciotola, permettendo così di miscelare, amalgamare ed impastare al meglio gli ingredienti.
- 5 Manici della ciotola:** Termoisolanti e antiscivolo.
- 6 Ciotola:** Nuovo recipiente in acciaio inox, con manici termoisolanti, e capacità max. di 6,7 litri. La base ha una particolare struttura in acciaio inox e alluminio, adatta per la cottura ad induzione. Il termostato posto nella base consente di avere un controllo preciso della temperatura. Inoltre, nella base è inserito uno speciale sensore per segnalare il malposizionamento della ciotola.
- 7 Cottura ad induzione:** Cooking Chef Kenwood impiega la cottura ad induzione, per preparare e cucinare velocemente, risparmiando ed in completa sicurezza.





- 8 **Display LCD:** Permette di vedere la temperatura, il tempo oppure i messaggi di sicurezza.
- 9 **Timer:** Timer con display digitale per programmare fino a 3 ore i tempi di lavorazione e di cottura. L'impostazione del tempo è a crescere o decrescere con frazione di 5 secondi.
- 10 **Pulsante per verificare il timer o la temperatura:** Consente di vedere il tempo oppure la temperatura impostati.
- 11 **Spia di controllo della temperatura:** Lampeggia quando è attiva la funzione cottura.
- 12 **Manopola impostazione temperatura:** Termostato per selezionare la temperatura di cottura da 20°C a 140°C con 2 gradi di precisione.
- 13 **Pulsante per mescolare a bassissima velocità:** Consente di effettuare 2 giri e ½ a bassissima velocità per incorporare delicatamente gli ingredienti e poi ripartire automaticamente con la velocità impostata. Molto utile, ad esempio, quando si aggiungono gli albumi a neve, che vanno incorporati un po' alla volta, oppure quando si versa la farina, per evitare che sbuffi fuori dalla ciotola.
- 14 **Funzione Pulse:** Indicato per frullare ad altissima velocità in un periodo di tempo molto limitato. Oppure può essere utilizzato per mescolare in cottura ad alte temperature, tenendolo premuto per più di 5 secondi.
- 15 **Spia di controllo della velocità:** Lampeggia quando è attiva la funzione di mescolamento.
- 16 **Selettore delle velocità di rimescolamento:**
 - 1 **Velocità di rimescolamento 1:** movimento continuo in cottura, per mescolare delicatamente gli ingredienti.
 - 2 **Velocità di rimescolamento 2:** movimento in cottura per 2 giri e ½ con intervallo di 5 secondi.
 - 3 **Velocità di rimescolamento 3:** movimento in cottura per 2 giri e ½ con intervallo di 30 secondi.
- 17 **Selettore delle velocità di lavorazione:** Come tutte le kitchen machine, anche Cooking Chef Kenwood ha un selettore delle velocità, selezionabili in continuo da un minimo di 0 fino ad un max di 6.



E adesso
si cucina!
Segui questi
semplici
passaggi
per iniziare:

Per iniziare



1 Alzare la testa della macchina.



2 Fissare la protezione termica.



3 Inserire uno degli utensili di miscelazione (Frusta a K, ...).

Per cuocere



7 Inserire la spina.



8 Aggiungere gli ingredienti.



9 Selezionare la temperatura.

Per spegnere



13 Riportare la manopola di selezione delle velocità in posizione '0'.



14 Rimuovere il paraschizzi.



15 Alzare la testa.



4 Posizionare la ciotola.



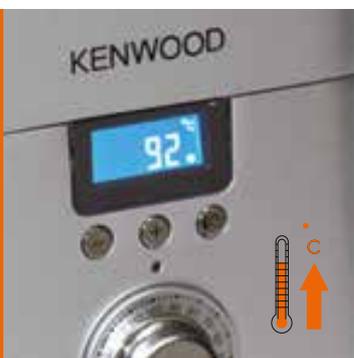
5 Abbassare la testa.



6 Inserire il paraschizzi.



10 Selezionare la velocità.



11 Inizia la cottura.



12 Abbassare la temperatura.



16 Togliere l'utensile per mescolare.



17 Rimuovere la protezione termica.



18 Appoggiare la ciotola sopra l'apposito tappetino.

Messaggi di sicurezza



Messaggi di sicurezza:

Questi messaggi di sicurezza compaiono sul display quando è attiva la funzione cottura e hanno lo scopo di garantire la massima sicurezza di utilizzo. Ogni messaggio compare sul display LCD e infomra di un mal posizionamento di una parte della macchina. Il messaggio è sempre accompagnato da un segnale acustico. Qui di seguito i possibili messaggi:



E: 01 – La testa della macchina

Il messaggio E:01 appare quando è impostata la funzione cottura e la testa della macchina non è abbassata correttamente.

Soluzione: Abbassare la testa. Portare il selezionatore delle velocità a '0' e iniziare di nuovo.



E: 03 – La protezione termica

Il messaggio E:03 appare quando è impostata la funzione cottura e la protezione termica non è fissata correttamente.

Soluzione: Sistemare la protezione termica, facendo pressione verso la testa della macchina.



E: 02 – La ciotola

Il messaggio E:02 appare quando la ciotola di Cooking Chef Kenwood non è inserita correttamente.

Soluzione: Sistemare la ciotola, facendo attenzione che il logo sia sempre sul fronte della macchina.



E: 04 – La copertura delle prese motore

Il messaggio E:04 appare quando il copri presa dell'attacco della media-alta velocità (quello sopra la parte alta della macchina) non è fissato correttamente. In questo caso la funzione cottura si ferma. E' comunque possibile utilizzare Cooking Chef Kenwood anche senza il copri presa per mescolare, ma non si può cuocere.

Soluzione: Sistemare correttamente il copri presa. Riportare il selettore delle velocità alla posizione '0' e poi proseguire con la velocità desiderata.

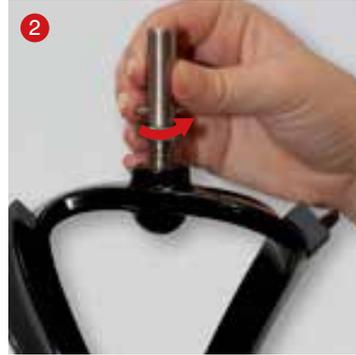


Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com

Come usare i ganci di miscelazione:

Per poter utilizzare al meglio la Frusta a filo grosso, la Frusta a K e il Gancio con spatola a spirale, è consigliabile che la punta dell'accessorio sfiori il fondo della ciotola. Per fare questo viene data in dotazione una brugola.

Attenzione: le attrezzature di miscelazione devono stare circa 5 mm dal fondo della ciotola, quindi fare in modo che non siano troppo basse da grattare la superficie del recipiente.



Consiglio: Si può usare un foglio di carta per assicurarsi che la Frusta a filo sia all'altezza giusta, posizionando il foglio tra il fondo della ciotola e la frusta. Se è la frusta è posizionata correttamente, si dovrebbe riuscire a infilare e a sfilare il foglio senza strapparlo, perchè la frusta va posizionata sopra al fondo, ma senza toccarlo.

Gancio con spatola a spirale: Per inserire questo gancio, va prestata attenzione a posizionare correttamente il perno per infilarlo come gli altri ganci, ma a differenza degli altri va aggiustato anche l'anello, in modo che si infili nella testa della macchina. Per semplificare l'operazione, prima centrare l'anello e poi prendere la spatola centrale e ruotarla fino a quando non si inserisce bene nell'apposito alloggiamento.



Frusta gommata: Per inserire le alette flessibili separabili è sufficiente inserire la base delle alette nel solco della frusta. Inoltre, viene fornito in dotazione anche uno scovolino per pulire all'interno delle alette.

Attenzione: le alette flessibili sono removibili per una miglior pulizia.



Paraschizzi: Il Paraschizzi può essere utilizzato in 2 modi diversi. Uno per coprire la ciotola durante la lavorazione, aggiungendo gli ingredienti attraverso il tubo di inserimento. L'altro per tenere il vapore e gli schizzi, proprio come il tradizionale coperchio di una pentola.

Attenzione: quando si cuoce a vapore, assicurarsi che il Paraschizzi sia ben posizionato e il tubo di inserimento sia chiuso. Questo per trattenere al meglio il calore e il vapore all'interno della ciotola.



Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com

Cestello per la cottura a vapore: Il Cestello è formato da 2 parti: la base in metallo e l'anello in plastica con in manici. Questo semplifica l'uso e la pulizia. L'anello di plastica va posizionato inserendolo nella base in metallo, facendo attenzione che i manici siano infilati negli appositi punti "V" per fissarli correttamente. Quando si usa il cestello, si alzano i manici, mentre quando si ripone, i manici si possono appiattare sul fondo.

Attenzione: Per cuocere a vapore è necessario avere almeno 500 - 650 ml di acqua sul fondo della ciotola (la quantità di acqua dipende dalla quantità di cibo da cuocere).



Zabaione



Ingredienti

Tuorli d'uovo	6
Zucchero	75 g
Succo d'arancia	½ bicchiere
Buccia grattugiata di limone	
Buccia grattugiata di arancia	

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	10 min
Porzioni:	da 4 a 6

- 1 Inserire la Frusta a filo grosso  e sbattere insieme lo zucchero e i tuorli fino a quando diventeranno un composto chiaro e spumoso.
velocità di lavorazione: **max**
- 2 Aggiungere il succo d'arancia e la buccia grattugiata degli agrumi.
- 3 Impostare la temperatura a 50° e il tempo di cottura per 10 min e continuare a montare.
tempo di cottura: **10 min** | temperatura: **50°C**
- 4 Servire direttamente.



Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com

Beef Bourguignon



Ingredienti

Carne (lombo di manzo)	800 g
Cipolle	500 g
Carote	500 g
Vino rosso	300 ml
Burro	75 g
Mazzetto di aromi	1
Farina	1 cucchiaio

Tempo di preparazione: **10 min**
Tempo di cottura: **dalle 3 alle 5 ore**
Porzioni: **dalle 4 alle 6**

- 1 Tagliare la carne in cubetti da ca 3 cm. Affettare a velocità 3 le cipolle e le carote nel Food processor  usando il disco per affettare sottile.
velocità di lavorazione: **3**
- 2 Attaccare il Gancio con spatola a spirale  e aggiungere il burro alla ciotola. Impostare la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 3 .
tempo di cottura: **2 min** | temperatura: **140°C** | velocità di mescolamento: **(3)**
- 3 Quando il burro si sarà sciolto, aggiungere le cipolle e le carote e cuocere per ca 8 min a velocità di mescolamento 1.
tempo di cottura: **8 min** | temperatura: **140°C** | velocità di mescolamento: **(1)**
- 4 Aggiungere la carne e impostare la temperatura a 140°C. Selezionare la velocità di mescolamento in cottura 3 e cuocere per 5 min.
tempo di cottura: **5 min** | temperatura: **140°C** | velocità di mescolamento: **(3)**
- 5 Aggiungere lentamente il vino e il mazzetto di aromi e la farina. Inserire il Paraschizzi  e far sobbollire a 85°C per almeno 3 ore, lasciando la velocità di mescolamento a 3.
tempo di cottura: **3 ore** | temperatura: **85°C** | velocità di mescolamento: **(3)**
- 6 Se la carne richiede una cottura prolungata, lasciare la temperatura a 85°C e continuare a mescolare a velocità 3 per altre 2 ore ca.
tempo di cottura: **2 ore** | temperatura: **85°C** | velocità di mescolamento: **(3)**
- 7 Insaporire se necessario, lasciare a riposare la carne per 30 min oppure per tutta una notte. Poi riscaldare e servire.

Risotto



Ingredienti

Riso	200 g (oppure 80 g per porzione)
Brodo di pollo (preferibile) oppure vegetale	500 ml
Vino bianco secco (facoltativo)	40 ml
Burro	25 g

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	dai 20 ai 25 min
Porzioni:	2 o 3

-  Inserire la Frusta gommata per la cottura e aggiungere il burro. Impostare la temperatura a 140°C e mescolare a velocità 1. Dopo 1 min, il burro dovrebbe essersi sciolto.
tempo di cottura: **1 min** | temperatura: **140°C** | velocità di mescolamento: **1**
- Aggiungere il riso e cuocere per 2 min mantenendo la temperatura, ma spostando la velocità di mescolamento a 2.
tempo di cottura: **2 min** | temperatura: **140°C** | velocità di mescolamento: **2**
- Abbassare la temperatura a 100°C. Aggiungere il vino e mescolare finché non è completamente assorbito.
tempo di cottura: **2 min** | temperatura: **100°C** | velocità di mescolamento: **2**
- Aggiungere il brodo e le patate e impostare il timer per 18 min.
tempo di cottura: **18 min** | temperatura: **100°C** | velocità di mescolamento: **2**
- Aggiustare il sale se necessario e servire.
- Il risotto può essere a base di funghi, verdure di stagione, pesce,...



Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com



Ingredienti

Patate, pelate e tagliate in quarti	1 kg
Burro	75 g
Condimenti	
Acqua	1.5 l
Latte (facoltativo)	50 ml

Tempo di preparazione:	10 min
Tempo di cottura:	20 min
Porzioni:	6 o 8

1 Inserire le patate e l'acqua nella ciotola e non infilare nessun gancio di miscelazione. Posizionare il Paraschizzi  e impostare la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 3. Far bollire per 20 min o fino a quando saranno tenere.

tempo di cottura: **20 min** | temperatura: **140°C** | velocità di mescolamento: 

2 Spegner tutto.
temperatura: **0°C**

3 Rimuovere delicatamente il Paraschizzi e scolare le patate. Svuotare l'acqua e rimettere le patate nella ciotola. Posizionare la ciotola nella macchina.

4 Aggiungere il burro. Se si desidera una consistenza più soffice, si possono aggiungere anche 50 ml di latte. A piacere si può insaporire anche con del parmigiano grattugiato.

5 Inserire la Frusta a K  e montare fino a quando il composto diventerà gonfio e spumoso.
tempo di cottura: **3 min** | velocità di lavorazione: **4**

6 Aggiustare con sale e pepe.

Attenzione: Se sul display LCD compare una temperatura superiore ai 60°C mentre stai mescolando, porta il selettore di velocità alla velocità desiderata e tieni premuto il tasto Pulse. Man mano che la velocità aumenta, si sentirà un segnale sonoro. Una volta terminato l'avviso acustico, rilasciare il tasto Pulse e la macchina continuerà a lavorare alla velocità impostata.

Lemon Curd



Ingredienti

Burro	200 g
Zucchero	400 g
Succo di limone	300 ml
Uova	4

Tempo di preparazione:	5-10 mins
Tempo di cottura:	5-10 mins
Porzioni:	1 kg

- 1 Inserire la Frusta gommata  e versare tutti gli ingredienti nella ciotola. Impostare la temperatura a 90°C e la velocità di rimescolamento a 1.
temperatura: **90°C** | velocità di mescolamento: 
- 2 Quando la temperatura ha raggiunto i 90°C, impostare il timer per 5 min e continuare a cuocere mescolando con velocità di rimescolamento a 1.
tempo di cottura: **5 min** | temperatura: **90°C**
- 3 Verificare che il lemon curd abbia raggiunto il grado di consistenza desiderata. Quindi passarlo al setaccio e versarlo in barattoli sterilizzati.



Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com

Crema inglese



Ingredienti

Tuorli d'uovo	6
Latte (preferibilmente intero)	500 ml
Zucchero	60 g
Stecca di vaniglia	1

Tempo di preparazione:	1 min
Tempo di cottura:	12 min
Porzioni:	1 litro

- 1 Aggiungere lo zucchero e i tuorli nella ciotola e inserire la Frusta gommata . Montare a velocità 4 per 1 min o fino a quando il composto diventa chiaro e spumoso.
tempo di lavorazione: **1 min** | velocità di mescolamento: **4**
- 2 Aprire la stecca di vaniglia con il coltello, togliere i semi e buttarli nella ciotola con il latte.
- 3 Impostare la temperatura a 85°C e la velocità di mescolamento a 1.
temperatura: **85°C** | velocità di mescolamento: 
- 4 Quando la temperatura ha raggiunto gli 85°C, impostare il timer per 5 min e continuare a cuocere, sempre a velocità di mescolamento impostata a 1.
tempo di cottura: **5 min** | temperatura: **85°C** | velocità di mescolamento: 
- 5 Verificare che la crema si sia rappresa e poi riporla in frigo.



Vieni a scoprire Cooking Chef su: oppure visita
www.kenwoodworld.com

Salmone al vapore con asparagi



Ingredienti

Filetti di salmone a tranci	2
Mazzetto di asparagi	1
Acqua	500 ml
Vino bianco	500 ml
Spicchi d'aglio (schiacciati)	2
Buccia di mezzo limone	

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	15 min
Porzioni:	2

- 1 Mescolare insieme il vino, l'aglio e la scorza di limone.
- 2 Spalmare il composto all'interno del pesce. Se possibile, sarebbe meglio lasciarlo a marinare per almeno 30 min.
- 3 Assemblare il Cestello per la cottura a vapore  inserendo le maniglie negli appositi spazi sul vassoio del cestello e sistemando l'anello di supporto.
- 4 Mettere l'acqua nella ciotola e posizionare il pesce e gli asparagi sul vassoio del cestello. Inserire il Cestello all'interno della ciotola.
- 5 Inserire la Protezione termica  ed abbassare la testa.
- 6 Impostare la temperatura a 110°C e la velocità di mescolamento alla velocità 3. Impostare il timer per 15 min e inserire il Paraschizzi .
tempo di cottura: **15 min** | temperatura: **110°C** | velocità di mescolamento: 
- 7 Aggiustare con sale e pepe e servire.



Vieni a scoprire **Cooking Chef su**: oppure visita
www.kenwoodworld.com

Marmellata di fragole



Ingredienti

Fragole fresche, tagliate a metà	800 g
Zucchero	600 g
Limone	1

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	1 ora
Porzioni:	1,5 kg

- 1 Inserire le fragole nella ciotola, inserire il Gancio con spatola a spirale  ed abbassare la testa. Inserire il Paraschizzi , impostare la temperatura a 90°C la velocità di miscelazione a 1. Far sobbollire a fuoco moderato per 15 min.
tempo di cottura: **15 min** | temperatura: **90°C** | velocità di mescolamento: 
- 2 Portare la temperatura a '0' e aggiungere lo zucchero e il succo di limone. Riportare la velocità di miscelazione a 1 per 5 min. Continuare a mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero.
tempo di cottura: **5 min** | temperatura: **0°C** | velocità di mescolamento: 
- 3 Lasciare la velocità di mescolamento a 1, alzare la temperatura a 120°C e far bollire per 10 min.
tempo di cottura: **10 min** | temperatura: **120°C** | velocità di mescolamento: 
- 4 Riportare la velocità di mescolamento a 1 e cuocere a 105°C.
tempo di cottura: **45 min** | temperatura: **105°C** | velocità di mescolamento: 
- 5 Se la marmellata non ha ancora raggiunto il grado di consistenza desiderata, far bollire per altri 10 min. Poi, versare ancora bollente nei vasi sterilizzati e lasciar raffreddare.
tempo di cottura: **10 min**

Il punto di solidificazione: è la cosa più importante di cui tenere conto durante la preparazione della marmellata. Per controllarlo, una volta raggiunta la temperatura di solidificazione versa un cucchiaino di marmellata su un piatto freddo. Raffredda per un minuto e prova a spingere la superficie della marmellata: se raggrinzisce significa che la marmellata è pronta. Altrimenti, continua a far bollire ancora per qualche minuto. Se proprio non solidifica, mescola un po' di pectina a una cucchiainata di zucchero e versa il tutto nella marmellata mescolando.

