

Thermomix by www.thermo.site



<i>Snelheid</i>	<i>Functie</i>	<i>Bereiding</i>
<i>Lepel</i>	Roeren met een houten lepel	Risotto, rijst, rijstpap, ...
1 - 2	Meer of minder langzaam mengen	Fruiten van ui, look,.. Stoofpotjes
3	Hakken en opkloppen	Hakken van zachte groenten, paddenstoe- len aardappels pureren, room opkloppen.
4 - 6	Hakken en emulgeren	Mayonaise, vinaigrette, ... Hakken van harde groenten, ui, wortelen
7 - 10	Malen of fijnmalen	Bloemsuiker, tarwe, koffie, noten malen
<i>Turbo</i>	Mixen tot een gladde structuur	Romige soepen, smoothies, roomijs, sorbet
<i>Deegstand</i>	Kneden van deeg	Verschillende soorten zware degen kneden.

<i>Temperatuur</i>	<i>Bereiding</i>
37°	Babyvoeding en gist verwarmen. Bearnaise warm houden
40 - 55°	Smelt of verwarmt langzaam, chocolade tempereren.
60 - 80°	Pocheren 80°, Suddereren 60°, pasteuriseren 75°,
80 - 95°	Stoven 90°, sauzen op basis van eieren 80°, reduceren of inkoken van vloeistof 90° (bv: melk)
100°	Koken 100°
105 - 115°	Suikerstroop koken
120°	Fruiten van ui of vlees sauteren om de smaak te bevorderen (maillard reactie)
<i>Varoma</i>	Stomen van ingrediënten met behoud van voedingswaarden



Houd rekening dat werkelijke temperatuur van het voedsel in de mengbeker zelden boven de 100° zal komen, aangezien dit het kookpunt voor water is en de meeste ingrediënten aanzienlijk hoeveelheid water bevatten.

Oventemperaturen

Celsius:	150°	160°	170°	180°	190°	200°	210°	220°
Fahrenheit:	300°F	320°F	340°F	355°F	375°F	390°F	410°F	430°F