Comment l'utiliser?

HACHOIR VIANDE

- HACHER
  - **Bolognaise**
    - Viande
  - Poisson
  - **Houmous**
    - Poids chiches
  - **PARMESAN**
    - Fromage à pate dure
  - Amandes
- MIXER GROSSIÈREMENT
  - soupe campagnarde
- MOUDRE
  - Chapelure

BATTEUR PLAT

- Le + employé
- Consistance normale à épaisse
- Biscuits
  - patisseries
    - crèmes
  - Pates sablée
- purées de légumes
- Monter sauces froides
- Mélanger boulettes
  - pains de viandes
- Crème au beurre
- Pâte d'amande
- Macarons

MIX

- 1 BATTEUR PLAT
  - HOMOGÈNE
    - mélanger les solides
- 2 PETRISSEUR
  - incorporer liquides
- Pâtes à crêpes
  - Pâtes à gaufre

FOUET A FIL

- incorpore maximum air ds préparation
- VITESSE LENTE pour éviter d'incorporer trop d'air
- Crème fouettée
  - blancs en neige
- crème glacée
- mousses
  - meringues
- Sauce hollandaise
- **Mayonnaise**
- Rattraper si trop de grumeaux
  - sauce
  - crème anglaise
- Madeleines
- ILes flottantes

PETRISSEUR

- PÂTES à PAINS et à PIZZA
- Incorporer fruits ds cake

By Aurore , Varsovie 2012