

30 Ricette





Panetteria

Pane di campagna
Preparazione: 10 min. - Riposo: 3 ore - Calore: 200°C

Per 10 persone

- 500 g di farina 0
- 100 g di acqua
- 10 g di lievito di birra fresco

Preparazione:

- Sciogliere il lievito in acqua tiepida (30°C) con un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale. Lasciare riposare per 10 minuti.
- Unire la farina e l'acqua e impastare con le mani fino a ottenere un impasto liscio e elastico.
- Formare una palla e lasciare riposare per 30 minuti.
- Dividere l'impasto in 10 pezzi uguali e formare delle pagnocche.
- Lasciare riposare per 1 ora.
- Infornare a 200°C per 20 minuti.



Dolci

Gelato express al mango
Preparazione: 5 min.

Per 2 persone

- 100 g di mango
- 100 g di yogurt
- 10 g di zucchero

Preparazione:

- Tagliare il mango a cubetti e metterlo in un mixer.
- Unire lo yogurt e lo zucchero e frullare tutto insieme.
- Confezionare in coppette e congelare.



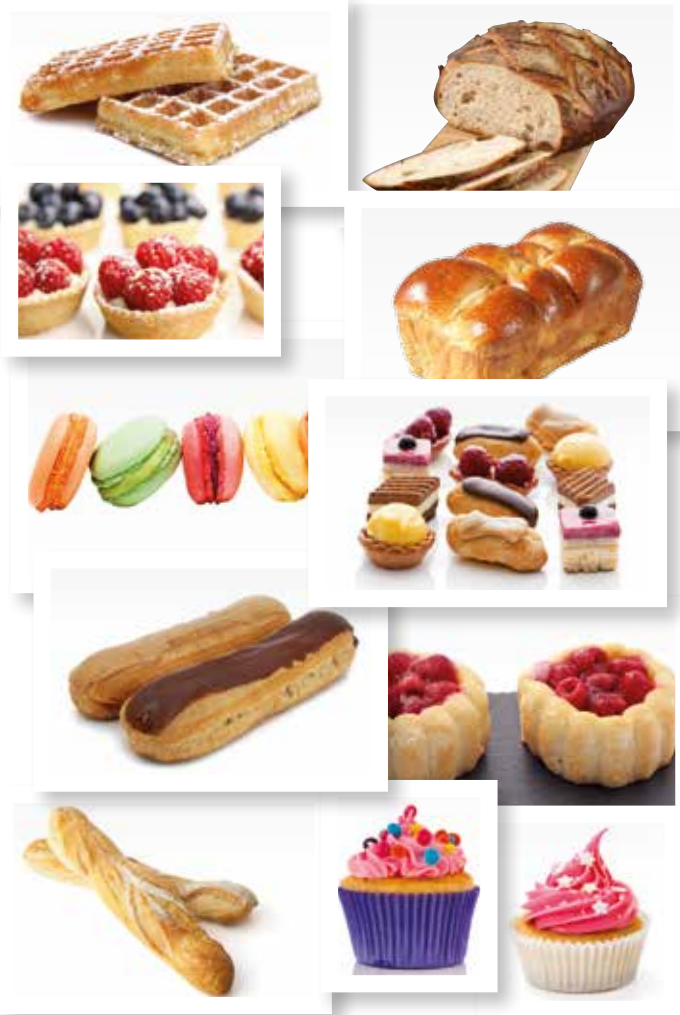
Muffin pera e cioccolato
Preparazione: 10 min. - Calore: 200°C

Per 10 persone

- 100 g di farina di semola di grano duro
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 100 g di uova
- 100 g di latte
- 100 g di cacao
- 100 g di frutta secca tritata
- 100 g di cioccolato

Preparazione:

- Preparare il cacao e il latte in un mixer.
- Unire la farina, lo zucchero, il burro e le uova.
- Unire la frutta secca e il cioccolato.
- Confezionare in muffin e cuocere a 200°C per 20 minuti.



Maino Carlo SRL - Via G.Piazzi,1
20159 Milano
Phone: +39 02 66 86 294
info@mainocarlo.it - www.magimix.it

magimix

I "Vantaggi" Magimix

Pasticciere e Multifunzionale senza più bisogno di scegliere !

Grazie alla sua esperienza con i professionisti, Magimix innova nell'universo culinario con il suo robot Pasticciere e Multifunzionale!

Multifunzione

Non c'è ricetta che gli possa resistere: preparare gli impasti per il pane, la pizza o le crostate, montare a neve gli albumi o la panna montata, grattugiare le carote e le patate, tagliare a fettine i cetrioli o i pomodori, tritare la carne, frullare le minestre, realizzare frullati, emulsionare le salse.



Semplice

3 tasti per accedere a tutte le funzioni. 30 ricette dall'antipasto al dessert. Accessori facili da utilizzare.



Un coperchio adatto a una lavorazione sicura e pulita.

Una scatola che permette di mettere via gli accessori standard per un ingombro ridotto.



Efficace

Cucinare tutto, dall'antipasto al dessert:

1 bacinella in inox dedicato alla pasticceria e alla panetteria,

3 bacinelle per continuare con le altre preparazioni, accessori di precisione, e un motore professionale.



Robusto

Le Pâtissier è fabbricato in Francia.

Il suo motore professionale 1500W, consuma poca energia ed è ultra-silenzioso, è garantito 30 anni.

Gli accessori di precisione sono in acciaio Sabatier, fabbricati a Thiers per garantire un taglio perfetto.



* Rispetto alla movimento planetario - Laborago prova



Impasto dinamico in meno di 1 minuto



- 1 **Impasta** perfettamente qualsiasi tipo d'impasto, dalle crostate ai dolci, brioche e pasta per il pane in meno di un minuto.
- 2 **Grattugia o affetta** 1,4 kg di carote, di cetrioli.
- 3 **Realizza** cubetti o bastoncini di frutta e di verdura.
- 4 **Spreme** i succhi di agrumi.

- 5 **Monta gli albumi** a neve per le meringhe, mousse al cioccolato, amaretti. **Amalgama** le creme...
- 6 **Trita** fino a 1,4 kg di carne, di pesce.
- 7 **Frulla** 1,8 l di zuppa, di frullati.
- 8 **Centrifuga** frutta e verdura.



3 bacinelle + 1 bacinella inox pasticciere

Un risultato da professionisti in un batter d'occhio



1,6 kg di pane



1,8 kg di paste



Dolci



1,3 kg di brioche



12 albumi