

## TABELLA VELOCITA'

TM31	TM21
1	1
2	2
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	9
SOFT+ ANTIORARIO	FARFALLA

*Di seguito una lista di quelle che sono le vere e proprie novità introdotte da TM31 come la velocità soft e la funzione antiorario.*

**SOFT** : per un mescolare delicato e leggero

**ANTIORARIO**: utilizza le lame in senso antiorario, così che le lame non possano agire tagliando o tritando, utilissimo per la cottura della pasta.

**ANTIORARIO+SOFT**: unendo le due funzioni avrai risultati unici, per i risotti, le verdure trifolate, e tutte le ricette che vogliono un lento ma costante mescolare

Per adattare questa funzione al modello TM21 puoi utilizzare la FARFALLA

**TURBO**: per non compromettere la salute e la durata del tuo bimby, potrai attivare questa funzione partendo dalla velocità 4 mai prima, ottima per omogeneizzare

## CUOCERE - TEMPERATURE-

TM31	TM21
------	------

Tutte le cotture delicate, come la fusione del cioccolato o il montare le uova, che prevedevano per il TM21 l'uso di una temperatura impostata sui 40° portano il TM31 a 37°, una regola generale per regolarti sui tempi di cottura passando da TM21 a TM31 è impostare una temperatura di 40° e togliere 15 secondi

### COTTURE DELICATISSIME (FONDERE IL CIOCCOLATO)

**DA 37° (-15 secondi)**

**A 40° (+15 secondi)**

**Per le altre temperature non ci sono differenze, in allegato una semplice tabella riassuntiva**

*Per tutte le ricette a base di uova e latte, che prevedono quindi una cottura delicata, è rimasto invariato l'uso di una temperatura tra i 50° e gli 80°*

### COTTURE DELICATE (A BASE DI UOVA E LATTE)

**TRA 50° E 80°**

*Per le cotture normali, come i primi e le verdure useremo invece una temperatura che varia dai 90° ai 100°*

### COTTURE NORMALI (TUTTE LE COTTURE - PRIMI E VEDURE)

**TRA 90° E 100°**

Per cuocere a vapore, per cuocere contemporaneamente più piatti o per addensare sughi, marmellate e creme usiamo la temperatura VAROMA, ovviamente nel caso di cottura a vapore i tempi di cottura partono da quando il vapore è pienamente attivo.

**COTTURE A VAPORE O ADDENSANTI  
VAROMA (100° COSTANTI)**

**CUOCERE A VAPORE**

**CARNI E POLLAME**

**Interi** : poco più o poco meno di un Kg. → 1lt. Di acqua per un'ora e più di cottura **Stracetti e Polpettine**: 500 ml. di acqua per 25 minuti di cottura.  
**Polpettoni** : 750 ml. di acqua per 30 minuti di cottura

**PESCI**

**Crostacei di media grandezza**: 500 ml di acqua per 20 minuti di cottura  
**Mitili** (solo per farli aprire) : 300 ml di acqua per 3-6 minuti di cottura  
**Molluschi di media grandezza**: 500 ml di acqua per 15-30 minuti  
**pesci medi o piccoli** : 500 ml di acqua per 10- 15 minuti di cottura **pesci grandi**: 500 ml di acqua per 25 minuti di cottura

**ORTAGGI**

**legumi freschi**: 500 ml di acqua per 10-15 minuti di cottura  
**ortaggi** : 750 ml di acqua per 30-35 minuti di cottura  
**ortaggi a pezzi**: 500 ml di acqua per 20+ minuti di cottura  
**verdure in foglia**: 500 ml di acqua per 10-15 minuti di cottura

**FRUTTA FRESCA**

**Intera** : 500 ml di acqua per 25 minuti di cottura **A**  
**Pezzi** : 400 ml di acqua per 20 minuti di cottura.

**IMPASTARE - SPIGA -**

*Per ottenere degli impasti di alta qualità entrambi i modelli sono dotati della funzione SPIGA che alterna a 5 impasti in senso orario uno in senso antiorario, per darti così sempre il miglior risultato. In entrambi i casi però è buona regola amalgamare prima tutti gli ingredienti e poi azionare questa funzione. E' opportuno usare la funzione SPIGA con boccale freddo o almeno attendere che la temperatura sia la di sotto dei 60°*

**IMPASTI CON TASTO SPIGA**

velocità 4 per 25- 30 secondi, dopo velocità SPIGA fino ad un massimo di 3 minuti	velocità 5- 6 per 25- 30 secondi, dopo velocità SPIGA per 60 - 90 secondi
---	---

**MONTARE/MANTECARE - FARFALLA**

Strumento validissimo per entrambi i modelli, lo usiamo per

montare gli albumi a neve

montare la panna

preparare creme e dessert in crema

mantecare primi e secondi

cuocere risotti senza farli attaccare

cuocere verdure tenere senza tritarle e senza farle attaccare sul fondo