

# CONVERSIONE (ricette da Tm-21 a Tm-31)

## Preparazione

1. Dove era prevista la farfalla per primi e secondi viene utilizzata la velocità soft antiorario.
2. Per gli impasti dopo avere messo la farina si deve mettere subito la vel. Spiga (prima era previsto la vel. 6 per 20/30 sec.). Premendo il tasto spiga si azionerà una lavorazione alternata (5 volte in senso orario ed 1 volta in senso antiorario). Si tratta di unimitazione della speciale procedura di impastatura utilizzata nell'industria per ottenere una pasta da pane di alta qualità. La modalità spiga è azionabile solo se il boccale è freddo o dopo che la sua temperatura è scesa sotto i 60C.
3. La farfalla per il tm31 si usa solo per montare gli albumi, la panna e per la preparazione di dessert, vellutate o creme.
4. La velocità 1 - 2 sono invariate.
5. La vel. 3 viene sostituita dalla vel. 4
6. La vel. 5 viene sostituita dalla vel. 6
7. La vel. 7 viene sostituita dalla vel. 8
8. La vel. 8 viene sostituita dalla vel. 9
9. La vel. Soft (simbolo cucchiaio che mescola) unita alla funzione antiorario (simbolo freccia che ruota, si tratta di far girare le lame al contrario in modo che la parte tagliente non sia a contatto con i cibi) permette la cottura di risotti, carne con osso, involtini, verdure trifolate, pizzaiola e per tutte le preparazioni che richiedono un lento rimescolamento.
10. La funzione Turbo (che coincide con la velocità massima) viene attivata soltanto tenendo premuto il tasto relativo. E attivabile solo da velocità 4 in poi. Serve per l'omogeneizzazione.
11. Utilizzo delle temperature:  
37 C per cotture delicatissime (es. fusione del cioccolato) e per montare uova o impasti di torte.  
50-80C per cotture delicate : creme, zabaione, prodotti in genere a base di uova e latte  
90-100C per tutte le cotture (dai primi alle verdure) Varoma (= 100C costanti) per cotture a vapore, cotture contemporanee di più piatti e per addensare sughì.

## Tabella dei tempi di cottura a vapore

### Carni E Pollame pezzi

*interi* (1 kg o più)-1000\1200gr. d'acqua per un'ora o più di cottura;

*pezzi piccoli o polpette*-500gr. d'acqua per 20\25min. di cottura;

*polpettoni*-750gr. d'acqua per 25\30min. di cottura.

### Pesci

*crostacei* di grandezza media- 500gr. d'acqua per 15\20min. di cottura;

*mitili*(solo apertura)-300gr. d'acqua per 3\6 minuti di cottura;

*molluschi* di grandezza media- 500gr. d'acqua per 15\30min. di cottura;

*pesci medio-piccoli*-500gr. d'acqua per 10\15min. di cottura;  
*pesci grandi*- 500gr. d'acqua per 20\25 minuti di cottura.

### **Ortaggi E Legumi**

*Legumi freschi*-500gr. d'acqua per 8\15min. di cottura;  
*ortaggi interi*(grandezza media)- 750gr. d'acqua per 25\35min. di cottura;  
*ortaggi a pezzi*-500gr. d'acqua per 15\20min. di cottura;  
*verdure in foglia*-500gr. d'acqua per 8\15min. di cottura.

### **Frutta Fresca**

*frutta intera*-500gr. d'acqua per 20\25min. di cottura;  
*frutta a pezzi*-400gr. d'acqua per 15\20min. di cottura.

### **Suggerimenti**

**!! La cottura è calcolata da quando il vapore diventa operante !!**