

DMIX

Mescolatrice planetaria

Dmix è una mescolatrice planetaria di piccole dimensioni dalla struttura armoniosa e compatta che offre prestazioni professionali a un prezzo conveniente.

In linea con i più alti standard professionali, è facile da usare e da pulire: tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono amovibili e lavabili in lavastoviglie.



Schermo di protezione trasparente rinforzato, lavabile in lavastoviglie



Vasca da 5,5 l ergonomica, con doppio manico, in acciaio inossidabile, lavabile in lavatrice



Manopola facile da usare per regolare la velocità tra 40 e 240 giri/min per la massima flessibilità



Accessori 100% in acciaio inossidabile (uncino semi spiralato, spatola e frusta), resistenti e lavabili in lavastoviglie



Robusta presa accessori in metallo adatta a un uso intensivo



Accessori opzionali: tritacarne e kit pasta



DMIX

Tutto il giorno, tutti i giorni



Con ricette!



ETABLISSEMENT AUBUSSON
Z.I. du Mont - 23200 AUBUSSON - France
Tel: +33 (0)5 55 83 23 23 - Fax: +33 (0)5 55 83 23 40

Per la nostra gamma completa visita il sito web www.ditosama.com

L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza preavviso. I prodotti possono differire dalle immagini, che hanno carattere meramente illustrativo.

Oltre 50 anni di esperienza nella produzione di mescolatrici planetarie

DMIX

Design ergonomico ed efficiente

Mescolatrice planetaria compatta dalle prestazioni professionali, ideale per impastare, mescolare e montare.



Dito Sama Dmix garantisce risultati eccellenti grazie a:

- un **design esclusivo** del meccanismo planetario, per un movimento unico
- proporzioni ottimali tra la forma e le dimensioni degli accessori e la vasca, per risultati uniformi anche con piccole quantità di ingredienti



- Schermo di protezione ergonomico per aggiungere facilmente gli ingredienti senza dover fermare l'apparecchiatura durante l'uso



- Nuovo sistema "a clip" senza viti per rimuovere facilmente la protezione per la pulizia



- Esclusivo movimento dello schermo di protezione che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca



- **100% lavabile in lavastoviglie:** accessori, vasca e schermo di protezione

3 accessori per prestazioni al 100%

Accessori 100% in acciaio inossidabile di alta qualità
100% resistenti per uso intensivo e lunga durata
100% lavabili in lavastoviglie



Uncino semi spiralato	Spatola	Frusta
Ideale per:	Ideale per:	Ideale per:
• Pasta da pane	• Bignè	• Albumi
• Pasta per pizza	• Pastafrolla	• Panna montata
• Pasta	• Pasta sfoglia	• Mousse al cioccolato
• Pan brioche	• Carne macinata	• Crêpes
• Croissant		• Meringhe
		• Crema Chantilly



Uncino	max	Spatola	max	Frusta	max	min
Pasta per pizza (60% umidità)	800 g farina	Bignè	800 g farina	Albumi d'uovo	10	2
Pasta da pane (50% umidità)	700 g farina	Pastafrolla	800 g farina	Panna montata	1,5 l	0,3 l
Pasta da pane (60% umidità)	800 g farina	Burro alle erbe	2000 g	Uova intere per impasto per biscotti	8	2

Torta marmorizzata



Preparazione:

- **Mescolare la margarina e lo zucchero a velo con la frusta** fino a ottenere un composto spumoso, quindi aggiungere i **tuorli**, lo **zucchero vanigliato**, il **sale** e la **scorza di limone** grattugiata. **Sbattere gli albumi con una frusta** e incorporare, quindi incorporare la farina setacciata e il lievito in polvere. **Mescolare 1/3 del composto** con il cacao in polvere e l'olio.
- **Inserire 2/3 del composto** in uno stampo imburrato e cosparso di farina e posarvi **sopra la parte al cioccolato**. Lavorare il composto con una forchetta. Cuocere in forno a **180 °C** per circa **45 minuti**.

Ingredienti:

- 240 g margarina
- 90 g zucchero a velo
- 6 tuorli
- 6 albumi
- 150 g zucchero
- 260 g farina di grano
- 6 g lievito in polvere
- 15 g cacao in polvere
- 9 ml olio di semi di girasole

Sacher



Preparazione:

- **Sciogliere il cioccolato** a bagnomaria. Separare le uova, quindi sbattere **gli albumi e il sale con la frusta**, aggiungere gradualmente 250 g di **zucchero** e montare a neve ferma. **Sbattere il burro** e lo **zucchero** rimasto **con la frusta** fino a ottenere un composto spumoso. **Mescolare** gradualmente **i tuorli nel composto di burro**. Aggiungere il **cioccolato** sciolto e mescolare per uno o due minuti. Quindi sbattere gli albumi e incorporare delicatamente in tre porzioni. Incorporare gli ingredienti asciutti setacciati in due o tre porzioni. Cuocere nel forno preriscaldato a **170 °C** per **50/60 minuti**. Far raffreddare la base, quindi **tagliare a metà**. Spruzzare poco rum su entrambe le parti, spalmarvi circa metà della marmellata e ricomporre la torta.
- Per la **glassatura al cioccolato**, bollire la panna con il burro e versarvi il cioccolato a pezzetti. Mescolare con una frusta a foglia fino a ottenere un composto omogeneo.
- Spalmare la **marmellata** sulla torta in modo uniforme e lasciare raffreddare per 5 minuti. Quindi **versare la glassa** sulla torta e far raffreddare per circa 2 ore.

Base della torta Ingredienti:

- 200 g cioccolato fondente
- 8 uova
- 1 presa di sale
- 200 g burro
- 300 g zucchero
- 1 cucchiaino lievito in polvere
- 300 g farina
- 20 g cacao
- 300 g marmellata di albicocche

Glassa Ingredienti:

- 200 ml panna
- 30 g burro
- 200 g cioccolato fondente