



DMIX

Für den täglichen, professionellen Einsatz!



mit Rezepten

Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung und Weiterentwicklung von Planetenrührmaschinen.

DMIX

Ergonomisches und effizientes Design

Kompakte Planetenrührmaschine, professionelle Leistung, ideal zum Kneten, Rühren und Aufschlagen von kleineren Mengen.



Dito Sama DMIX garantiert überlegen, dank:

- dem **exklusive Design** des Planetenmechanismus, für eine effiziente Werkzeugbewegung
- den optimale Proportionen zwischen Werkzeug- und Schüsselform und -größe garantieren gleichmäßige Ergebnisse auch bei kleinsten Mengen



- Die innovative Form ermöglicht einfaches Zugeben der Zutaten während des Rührvorgangs.



- Das neue, **schraubenlose Aufstecksystem** erleichtert das Abnehmen der Schutzblende für die Reinigung



- **Einzigartig:** Durch das Anheben/Absenken der Schutzblende wird die Schüssel gesenkt/gehoben.



- **100% geschirrspülmaschinenfest:**
- Rührwerkzeug,
- Schüssel und
- Schutzblende

3 Rührwerkzeuge für 100%-ige Leistung

100% Qualität durch Edelstahlwerkzeuge

100% Widerstandskraft für Langlebigkeit bei intensivem Gebrauch

100% Hygiene geschirrspülmaschinenfest



Kneithaken	Flachrührer	Besen
Ideal für:	Ideal für:	Ideal für:
<ul style="list-style-type: none"> • Brotteig 	<ul style="list-style-type: none"> • Windbeutel 	<ul style="list-style-type: none"> • Eiweiß
<ul style="list-style-type: none"> • Pizzateig 	<ul style="list-style-type: none"> • Mürbeteig 	<ul style="list-style-type: none"> • Schlagsahne
<ul style="list-style-type: none"> • Nudelteig 	<ul style="list-style-type: none"> • Blätterteig 	<ul style="list-style-type: none"> • Schokoladen Mousse
<ul style="list-style-type: none"> • Panbrioche 	<ul style="list-style-type: none"> • Hackfleisch 	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpes
<ul style="list-style-type: none"> • Croissant 		<ul style="list-style-type: none"> • Baiser



Kneithaken	max	Flachrührer	max	Besen	max	min
Pizzateig (60% Flüssigkeit)	800 g Mehl	Windbeutel	800 g Mehl	Eiweiß	10	2
Brotteig (50% Flüssigkeit)	700 g Mehl	Mürbeteig	800 g Mehl	Schlagsahne	1,5 L	0,3 L
Brotteig (60% Flüssigkeit)	800 g Mehl	Herb Butter	2000 g	Eier für Keksteig	8	2

Marmor Kuchen



Zubereitung:

- Margarine mit Staubzucker schaumig rühren, Eigelb, Vanillezucker, Salz und geriebene Zitronenschale zugeben
- Abrieb, Eiweiß + Salz + Kristallzucker
- Schnee, Mehl und Backpulver mischen und einmehlieren, 1/3 der Masse mit dem Kakaopulver-Ölgemisch vermengen, 2/3 der Masse in gebutterte, gemehlte Form geben und die andere Masse oben drauf geben, mit einer Gabel einmehlieren, bei 180 ° ca. 45 min backen.

Zutaten:

- 240 g Margarine
- 90 g Staubzucker
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 150 g Kristallzucker
- 260 g Weizenmehl glatt
- 6 g Backpulver
- 15 g Kakaopulver
- 9 ml Sonnenblumenöl

Sacher



Zubereitung:

- Schokolade im Wasserbad schmelzen, Eier trennen, Eiweiß mit Salz anschlagen und nach und nach 250g Zucker beigegeben und fest schlagen. Butter und restlichen Zucker schaumig schlagen. In die Buttermasse nach und nach die Eigelbe einrühren.
- Die weiche Schokolade zugeben und ein bis zwei Minuten verrühren. Anschließend den Eischnee in drei Portionen vorsichtig und behutsam unterheben. In zwei bis drei Portionen die gesiebten trockenen Zutaten unterheben.
- Im vorgeheizten Ofen bei 170 ° Ober-/Unterhitze 50 bis 60 Minuten backen. Boden Auskühlen lassen, danach halbieren, beide Seiten mit etwas Rum beträufeln und mit ca. der Hälfte der Marmelade bestreichen und wieder zusammenklappen.
- Für den Schokoladenüberzug wird die Sahne mit der Butter aufgekocht und über die gehackte Schokolade gegossen. Mit dem Flachrührer (kein Schneebesens) rühren, bis sich eine gleichmäßige, homogene Schokomasse gebildet hat.
- Den zusammengeklappten Tortenboden rundherum gleichmäßig mit Marmelade bestreichen, 5 min kühl stellen, danach die Glasur gleichmäßig über die Torte gießen. Ca. 2 Stunden Kalt stellen.

Tortenboden Zutaten:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 8 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter
- 300 g Zucker
- 1 Backpulver
- 300 g Mehl
- 20 g Kakao
- 300 g Marillenmarmelade

Glasur Zutaten:

- 200 ml Sahne
- 30 g Butter
- 200 g Zartbitterschokolade

DMIX

Planeten-Rühr- und -Schlagmaschinen

DMIX ist ein kompakte Planetenrührmaschine mit professioneller Leistungen für Ihre kleinen Mengen in der Küche.

Entsprechend den neuesten professionellen Standards ist die Maschine sehr einfach zu bedienen und zu reinigen: Alles, was mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, ist abnehmbar und spülmaschinenfest.



Verstärkt
transparent
Spritzschutz,
spülmaschinenfest



Ergonomisch,
mit 2 Handgriffen,
5,5 Liter
Edelstahlkessel,
spülmaschinenfest



Einfach zu bedienen!
Variable
Geschwindigkeitsregelung
mit 40-240 U/min
über robusten Drehknopf
für maximale Flexibilität



100% rostfrei
Werkzeuge (Kneithaken,
Flachrührer,
Schneebeßen),
beständig und
spülmaschinenfest



Aufstecknabe K
(Zubehör
separat erhältlich)



Optionales Zubehör:
Fleischwolf- und
Nudelmaschinenaufsatz





ELECTROLUX PROFESSIONAL GMBH
Schaffhausenstr. 77 - D-72072 Tübingen
Tel: +49 7071 9300 450

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

Unser Angebot finden Sie online unter: www.ditosama.de