



FONCTIONS BASIQUES AVEC LE THERMOMIX

ALIMENTS	QUANTITE	DUREE	VITESSE	CONSEILS/VARIANTES
HERBES	20 GR	3 SEC	8	
AIL	1 GOUSSE	2- 4 SEC	8	
OIGNONS	50-200 GR	3-5 SEC	5	
GLACONS	200 GR	3-8 SEC	5	* la duree dépend de la taille des glacons et de la finesse de la galce que l'on veut obentir. il est possible d'augmentere la quantité de glace au maximum du repere 1 litre du bol.
viande (PORC /BŒUF/POULET)	300 GR de morceaux (5 CM)et en partie congeler ou tres froid aussi		6	*mettre la vitesse 6 en route sans mettre les secondes et lancer votre viande dans le bol par le trou , tous simplement.
NOIX (AMANDES-NOISETTES)	200 GR	10-12 SEC	6	
CAROTTES	700 GR COUPE EN MORCEAUX	4-5 SEC	5	
PAIN	100 GR PAIN FRAIS COUPE EN MORCEAUX 3 CM	9-10 SEC	4	
POMME DE TERRES	1000 GR COUPE EN MORCEAUX	12-15 SEC	7	
GUYERE -EMMENTAL	200 GR COUPE	10-12 SEC	5	
SUCRE EN MORCEAUX OU POUVRE	200 GR	15-20 SEC	9	ET VOUS OBTENEZ UN SUCRE GLACE MAISON
CHOCOLAT EN MORCEAUX / POUR FAIRE DES PEPITES	200 GR EN MORCEAUX DANS LE BOL	4-5 SEC	7	ET VOILA VOS PETITES DE CHOCOLAT
CHOCOLAT EN MORCEAUX DU CHOCOLAT EN POUVRE	200 GR COUPE	6-8 SEC	8	LE CHOCOLAT EST PRÊT