

Wunschrezepte – Garantiert gelungen mit Thermomix® Sensor

1

Mache dich mit dem Thermomix® Sensor vertraut

Im digitalen *Welcome Booklet* findest du hilfreiche Tipps und Tricks zur Verwendung des Thermomix® Sensors und auf *VORyou* findest du ein Online-Training zum Sensor.

2

Stelle sicher, dass der Sensor mit der Cooking Center App und deinem TM6 verbunden ist.



Kräuterfaltenbrot



Vitalbrot



Schnelles Schinken-Käse-Brot



Köstliche Brote

Bei diesen Rezepten eignen sich Kastenformen aus Metall am besten. Führe den Sensor schräg von oben in den Teig ein, sodass sich die Spitze möglichst mittig im Teig befindet und sich die Sicherheitskerbe max. 1 cm oberhalb der Teigoberfläche befindet. Sollte der Teig zu weich sein, verwende den Halter.

3

Sobald der Sensor im Gargut platziert ist, fahre mit dem Rezept fort

Wähle die gewünschte Kerntemperatur aus und starte den Sensor oder starte im Guided-Cooking die Messung der Kerntemperatur direkt auf dem Thermomix® TM6.

Der Sensor misst nun kontinuierlich die Kerntemperatur und gibt dir über das Cooking Center auf dem TM6 oder die Cooking Center App Bescheid, sobald diese erreicht ist.

Reinige den Sensor und den Kontakt am Ende des Sensors nach jedem Gebrauch gründlich!

Achtung:

Der Sensor ist heiß! Entferne ihn am besten mit einem Ofenhandschuh, mit Hilfe des Halters, sofern dieser nicht verwendet wurde, oder lass dein Gargut zunächst abkühlen, bevor du den Sensor entfernst.



Schneller Rüblikuchen



Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern



Stracciatellakuchen



Joghurtkuchen

Himmlisch-leckere Kuchen

Schiebe den Sensor so weit durch die Öffnung, dass sich die Spitze möglichst mittig im Teig befindet und sich die Sicherheitskerbe max. 1 cm oberhalb der Teigoberfläche befindet.

Verwende am besten Backformen aus Metall.

Beachte die richtige Platzierung des Halters:

- Springform: Halter am Rand und Öffnung A
- Gugelhupfform: Halter am inneren Ring der Form und Öffnung B
- Kastenform: Halter an der kurzen Seite der Form und Öffnung A

Fleisch und Fisch in Perfektion

Führe den Sensor horizontal in die dickste Stelle des Filets ein. Sollten sich Knochen oder Gräten im Gargut befinden, achte darauf, dass diese den Sensor nicht berühren.



Hähnchenbrust Metaxa



Schlemmerfilet à la Bordelaise