



Foie con jalea de moscatel, crema de invierno, gulas, volcán de chocolate, pudding de espárragos verdes, flan de turrón, goxua, pastel de verduras, minestrone, choux de queso... Y además el queso o el besugo.

# Recetas especiales

QR - Versión PDF





***Thermomix***, la cocina más pequeña e inteligente del mundo.  
[www.todotmx.com](http://www.todotmx.com)

# Editorial

## Recetas especiales... para momentos únicos

Preparar una cena o una comida con invitados siempre es una fuente de tensión. ¿Quedará bien? ¿Gustará a todos?

Como bien sabe con Thermomix no hay experimentos... simplemente debe seguir las instrucciones, los pasos, uno a uno y el resultado siempre será formidable.

En este número queremos ayudarle en esos momentos de “tensión”. Para ello hemos recopilado algunas de las recetas que más éxito han tenido en los últimos años en el universo Thermomix. Así pues en esta revista podrá encontrar recetas como un exclusivo Foie con jalea de moscatel o unas gulas sin olvidarnos de recetas con un excelente resultado y un muy bajo coste como una crema de invierno o un pudding de espárragos verdes. Y para los amantes del dulce... le invitamos a descubrir el flan de turrón o el volcán de chocolate.

Esperamos que disfrute de estas recetas y de los otros contenidos de la revista como el análisis del queso, del besugo o la presentación del nuevo modelo de Thermomix, el Thermomix TM5 con la “Cocina Guiada” como principal novedad... para llegar a concluir que la Thermomix, simplemente cocina!





Nuestros clientes dicen que lo hacemos bien, que somos amables y pacientes, que entregamos más fotografías que otras empresas, que somos muy rápidos y que nuestras tarifas están muy bien.

*¿Por qué no lo pruebas?*



Contrata tu reportaje fotográfico a domicilio por sólo 149€.

Tienda on-line: [www.tienda.riomarfotografos.com](http://www.tienda.riomarfotografos.com)

Pago seguro con PayPal (VISA, Mastercard y American Express)





## *Un alimento*

### *El queso*

El queso es uno de los alimentos de referencia en España y es recomendado por los nutricionistas.

Pág. 08

## *Las recetas...*

### *Recetas especiales*

Flan de turrón, Foie con jalea de moscatel, choux de queso, cebollas confitadas, goxua, pastel de verduras, minestrone, volcán de chocolate, pudding de espárragos verdes, crema de invierno, gulas... un sinfín de recetas especiales para explotar al máximo su Thermomix

Pág. 12



## *Especial*

### *Nueva Thermomix TM5*

Cocina Guiada, más capacidad, más seguridad... Seguro que ha oído hablar mucho de la nueva Thermomix TM5. Ahora tiene la oportunidad de descubrir este nuevo modelo de Thermomix.

Pág. 31



*La cocina regional española*  
**por sólo 9,90€/unidad**



## *Un poco de protocolo...*

### *Una comida con invitados*

Son varios los aspectos que debemos coordinar para recibir a nuestros invitados garantizando una velada exitosa.

En primer lugar es importante confeccionar un menú equilibrado y que nos asegure la satisfacción de todos los asistentes. Para conseguir esto deberemos tener en cuenta las preferencias gastronómicas de los invitados y también las posibles alergias, por ejemplo. Sería un desastre elaborar un pavo relleno de frutos secos si uno de los asistentes es alérgico a ellos o deberíamos evitar harina para ligar una salsa si uno de nuestros invitados es celíaco.

Una vez seleccionado el menú se debe procurar elaborar con una prudente antelación para compartir la mesa con los acompañantes y no tener que levantarse de la mesa cada dos por tres o dejar a los invitados desatendidos. Lo importante de las reuniones es el encuentro y el placer de compartir y disfrutar de la presencia de familiares y amigos.

Respecto a la decoración del hogar es bueno rodearse de ciertas referencias que recuerden al evento. Esto creará un ambiente festivo que puede realzar su pequeña aportación a la celebración. Para ello procuraremos no sobrecargar los ambientes y no abusar de los elementos decorativos. Debemos poner atención a la hora de escoger los centros de mesa. Lo óptimo será seguir un patrón cromático, siguiendo gamas de cálidas para el otoño e invierno, y gamas de colores fríos para la primavera y verano.

Recuerde que recibir en casa o compartir celebraciones debe ser un momento de disfrute y relax. Haga que esto sea también un momento de felicidad y afronte tal tarea con dedicación, buen humor y sobre todo... mucho cariño.



# Un alimento...

## El queso

El queso es uno de los alimentos de referencia en España y es recomendado por los nutricionistas y doctores en todas las etapas de la vida. ¿Quiere conocer los motivos?



En cualquiera de sus variedades, el queso es un alimento fundamental que aporta proteínas, calcio, minerales, grasas y vitaminas A, D y E que completan nuestra dieta de forma rica y sana.

Resulta de la coagulación de la leche, por lo que sus cualidades son básicamente las mismas que las de su materia prima.

El aporte energético depende tanto del tipo de leche como de su tratamiento en el proceso de elaboración. Así pues un queso curado elaborado a partir de leche entera será más graso que un queso fresco preparado con leche parcialmente descremada.

Contiene caseína, lo que supone que 100 gramos de queso aportan del 35 al 45% de las proteínas que necesita un adulto.

La alimentación y la forma en la que se haya criado los animales pueden condicionar la tasa de ácidos grasos de la leche y el queso resultantes. Si se han movido libremente alimentándose de pastos naturales, el contenido en ácidos grasos insaturados (sobre todo, ácido oleico) será mayor, y los quesos, además de más aromáticos y de mejor sabor, serán más saludables. En cambio, una alimentación a base de concentrados proteicos se traducirá en un mayor contenido de ácidos grasos saturados.



# *Un alimento...*

## *El queso*

El calcio de la leche, y por tanto del queso, por su composición, se absorbe mejor que el procedente de otros alimentos.

Durante la niñez se necesita un mayor aporte de calcio, ya que de él depende el crecimiento y fortalecimiento de la masa ósea. Conforme crecemos, las necesidades de calcio deben apartarse a nuestras necesidades, que son mayores durante períodos como el embarazo o la menopausia.

Un aporte adecuado de calcio evita posibles pérdidas de masa ósea y problemas como fracturas y osteoporosis.

Las cantidades recomendadas de calcio son de 1.200 miligramos al día para los niños y 1.500 miligramos para adultos, esto es, de dos a cuatro raciones de productos lácteos.

### **¿Cómo degustar el queso?**

Nadie duda que el queso puede ser muy suave o muy fuerte. Pero, ¿cómo se debe degustar? Si se sirven varios tipos de queso es importante guardar un orden en la degustación, de los más suaves a los de sabor más fuerte. El orden además, puede afectar no sólo a su sabor, sino también a su origen: primero de vaca, después los de mezclas suaves y los de cabra, a continuación, los de oveja y por último los azules y ahumados. Es importante en este punto destacar que los quesos de textura blanda tendrán preferencia.

Lo normal es no pasar de 8 ó 10 variedades, pero incluir todos los tipos de leche y texturas. La ración personal de cada queso no debe superar los 20 gramos.





*Riomar*  
FOTOGRAFOS

[www.riomarfotografosdeboda.com](http://www.riomarfotografosdeboda.com)  
Tel: 91 101 71 61

*En breve...*

## *El besugo*

Este pez, rey de las cenas de Nochebuena, es en la actualidad una de las viandas marinas más reputadas en toda España, de forma especial en Cantabria y el País Vasco.

A grandes rasgos el besugo no es especialmente graso y es bastante rico en proteínas. Su carne fina y suave es muy digerible, salvo que los condimentos que lo acompañen produzcan los efectos contrarios, por lo que hay que moderar el uso de los mismos para no perder el sabor natural del besugo, y conseguir un efecto contrario al esperado.

Su carne, fina, pero prieta, admite cualquier tipo de cocción, aunque son famosas sus preparaciones al horno.

La recomendación es no utilizar una gran variedad de especias o el acompañamiento con salsas pues el propio besugo tiene un sabor muy interesante.

Debido a su gran tamaño, y sin entrar a analizar el tipo de cocción que se realice, se recomienda practicar dos o tres hendiduras con el cuchillo en sus costados para que el calor penetre bien en su interior.

✦ Sin embargo, hay grandes jefes de cocina que prefieren no hacerlos para reservar mejor los jugos durante su cocción. Si desea practicar estos cortes, lo recomendable es envolverlo en papillote.

# Foie con jalea de moscatel

Thermomix TM31

 30 m  4  Media

## Ingredientes:

Para el foie:

- 1 hígado de pato fresco de 500 a 600 gr.
- Pimienta recién molida.
- Sal.
- ½ cucharadita de azúcar.
- 1 cucharada de Oporto.
- 2 cucharadas de brandy.

Para la jalea:

- 3 hojas de gelatina.
- 100 gr. de caldo de ave natural.
- 100 gr. de moscatel.
- 100 gr. de uvas para adornar.

## Preparación:

1. Prepare el hígado. Una vez limpio retire las arterias de los lóbulos (no importa que se deshaga) y extiéndalo en una bandeja. Rocíelo con los condimentos, el Oporto y el brandy, y déjelo macerar unas horas en el frigorífico.
2. Para prepararlo, escurra el líquido de la maceración y airéelo un poco. A continuación póngalo en el vaso del Thermomix y programe 3 minutos, 37° y velocidad 2. Rectifique el punto de sal.
3. Vierta la preparación en un molde forrado de film transparente o haya un rulo bien apretado, ayudándose del film, y manténgalo en el congelador.
4. Prepare la jalea. Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría y reserve.
5. Mientras tanto, ponga en el vaso el caldo y el Moscatel y programe 3 minutos, 37°, velocidad 1. Acabado el tiempo, escurra bien las hojas de gelatina, ponga la máquina en marcha en velocidad 3 y añada la gelatina a través del bocal de la tapadera. Deje unos 5 segundos girando y compruebe que se ha disuelto bien, de no ser así, mezcle unos segundos más a la misma velocidad. Vierta en un recipiente y deje cuajar en el frigorífico.
6. Saque el foie del congelador, pártalo en rodajas y sívalo con la jalea en trocitos y las uvas.



# Choux de queso

Thermomix TM31 – TM5

 30m  4  Baja

## Ingredientes:

- 150 gr. de queso emmenthal.
- 160 gr. de harina.
- 130 gr. de leche.
- 120 gr. de agua.
- 100 gr. de mantequilla.
- 1 pellizco de sal.
- 1 pellizco de azúcar.
- 4 huevos.

## Preparación:

1. Ralle el queso programando 15 segundos, velocidad progresiva 5-10. Reserve.
2. Pese la harina y reserve.
3. Ponga en el vaso la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y programe 5 minutos, 90°, velocidad 1.
4. Agregue la harina de golpe y programe 15 segundos, velocidad 4. Deje templar retirando el vaso de la máquina.
5. Bata los huevos ligeramente, ponga el vaso de nuevo en la máquina, programe velocidad 4 y añada los huevos, poco a poco a través del bocal de la tapadera.
6. Incorpore 100 gr. de queso rallado y mezcle 15 segundos, velocidad 3 terminando de envolver con la espátula si hiciera falta.
7. Ponga la masa en una manga pastelera y forme montoncito sobre una placa de horno engrasada o cubierta de papel vegetal. Espolvoree con el queso rallado restante, introduzca en el horno precalentado a 200° y hornee durante 20 minutos aproximadamente. Retire y espolvoree con pimentón, si lo desea.



# Crema de invierno

Thermomix TM31 – TM5

 30m  10  Media

## Ingredientes:

Paso 1:

- 600 gr. de patatas.
- 300 gr. de cebolla.
- 4 dientes de ajo.
- 2 ½ pastillas de Avecrem.
- 1 litro de agua.

Paso 2:

- 0,2 l. de agua.
- 50 gr. de aceite de oliva.

## Preparación:

1. Trocee las cebollas y los ajos 4 segundos, velocidad 4, saque y reserve. Trocee las patatas 4 segundos, velocidad 4, eche el resto de los ingredientes del paso 1, incluidas las cebollas y ajos reservados y programe 30 minutos, 100°, velocidad 1.
2. Terminado el tiempo, tritúrelo 30 segundos, velocidad 5 y 1 minuto velocidad 7. Verifique que esté homogénea la crema, añada el agua de este paso y el aceite y mezcle 20 segundos, velocidad 2 ½.
3. Sirva con algún detalle decorativo (picatoste, huevo duro, troceado, cebolla caramelizada, perejil...).

*Variante:* Si tiene sobrantes de espárragos crudos troceados (la parte más dura), échelos en el vaso, cúbralos con agua y triture 30 segundos, velocidad 6 y 1 minuto, velocidad 7. A continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 1. Cuele por un colador fino y utilice esta agua para hacer cualquier crema o sopa.

*Nota:* Cuando tenga lechuga, no tire las hojas verdes, añádalas a la crema al principio del paso 2 y obtendrá un bonito color y un delicioso sabor.



# Gulas

Thermomix TM31 – TM5



20m



6



Media

## Ingredientes:

- 300 gr. de gulas.
- 1 diente de ajo.
- ½ guindilla seca.
- 100 gr. de aceite de oliva.
- ½ cucharadita de pimentón dulce.

## Para el puré:

- 300 gr. de patatas peladas y troceadas.
- 50 gr. de mantequilla.
- 200 gr. de leche entera.
- Sal.

## Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes del puré en el vaso y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 3 ½. Reserve.
2. Seque bien el vaso e introduzca el aceite de oliva, el diente de ajo, el trozo de guindilla y la cucharada de pimentón. Programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 3.
3. Una vez finalizado el paso anterior, baje los restos adheridos a las paredes del vaso con la ayuda de la espátula y coloque la mariposa en las cuchillas. Añada las gulas y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
4. Disponga el puré en el fondo del plato o la cazuela donde vaya a servir y encima las gulas con la salsa.





# Volcán de chocolate

Thermomix TM31 – TM5



25m



4



Media

## Ingredientes:

- 170 gr. de chocolate fondant.
- 170 gr. de mantequilla.
- 3 huevos.
- 3 yemas de huevo.
- 60 gr. de azúcar.
- 50 gr. de harina de repostería.

## Preparación:

1. Precaliente el horno a 240°.
2. Ponga en el vaso el chocolate en trozos grandes y rállelo programando 20 segundos, velocidad progresiva 5-10.
3. Incorpore la mantequilla y programe 3 minutos, 80°, velocidad 2.
4. Añada los huevos, las yemas y el azúcar. Mezcle todos los ingredientes programando 30 segundos, velocidad 3.
5. Por último agregue la harina y programe 15 segundos, velocidad 3.
6. Coloque la mezcla en moldes individuales previamente engrasados o moldes de silicona. El tamaño idóneo es redondo, de unos 6 cm. de diámetro y 4 cm. de alto.
7. Introduzca en el horno durante 7 minutos. Saque, desmolde y sirva. Una de las presentaciones más utilizadas es junto a un helado de vainilla o fresa.

*Nota:* En vez de usar un molde redondo del tamaño mencionado anteriormente puede usar moldes de magdalenas. Dado que el tamaño del molde es inferior el tiempo de cocción en el horno también lo será. En este caso, utilizando los moldes de magdalenas, programe 5 minutos.







**PARA TU THERMOMIX**

**91 101 70 04**  
[www.decotmx.com](http://www.decotmx.com)

# Podding de espárragos verdes

Thermomix TM21 – TM31 – Tm5

 15m  6  Media

## Ingredientes:

- 300 gr. de espárragos verdes cocidos.
- 1 bote grande de leche ideal.
- Sal y pimienta al gusto.
- Un poco de nuez moscada
- 5 huevos.

## Preparación:

1. Escorra los espárragos dejándolos sobre papel cocina para que absorba el líquido. Córtelos las puntas a todos los espárragos reservándolas para la decoración.
2. Eche en el vaso del Thermomix la leche, los espárragos, la pimienta, la sal y la nuez moscada, y programe 1 minuto, velocidad 7. Compruebe que ha quedado bien triturado. De no ser así, repita la operación.
3. Incorpore los huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 3, a continuación programe 7 minutos, 90°, velocidad 4.
4. Al terminar, quite la temperatura y programe 2 minutos en velocidad 7 para que quede muy fino.
5. Vuelque rápidamente en un molde y alise con la espátula. El molde puede ser individual o de gran capacidad. Cúbralo con film transparente y déjelo reposar un mínimo de 3 horas en el frigorífico.
6. Desmóldelo y decórelo con las puntas reservadas.

*Nota:* Puede cambiar las espárragos por alcachofas cocidas, brécol, coliflor, etc...



# Flan de turrón

Thermomix TM31 – TM5

 40m  4  Media

## Ingredientes:

- 200 gr. de turrón de Jijona.
- 0,5 l. de leche.
- 250 gr. de nata líquida.
- 100 gr. de azúcar.
- 2 sobres de cuajada.

## Preparación:

1. Ponga el turrón en el vaso y tritúrelo programando 5 segundos, velocidad 5.
2. Incorpore el resto de los ingredientes y programe 8 minutos, 100°, velocidad 2 (en este paso es recomendable que los primeros 10 segundos estén programados a velocidad 5 y después bajar a velocidad 2).
3. Vierta la mezcla en un molde y deje enfriar en el frigorífico antes de desmoldar.





## Trituradores **Teka**

El triturador Teka es un sencillo y práctico electrodoméstico que elimina de forma rápida y eficaz los desperdicios alimenticios, foco de infecciones, malos olores, gérmenes y bacterias ayudando a mantener la limpieza en la cocina

Su distribuidor



[www.trituradoraorganica.com](http://www.trituradoraorganica.com)

# Cebollas confitadas

Thermomix TM21 – TM31 – TM5



10m



6



Media

## Ingredientes:

- 700 gr. de cebollas.
- 70 gr. de mantequilla.
- 30 gr. de aceite.
- 2 pastillas de caldo de carne.
- 30 gr. de caramelo líquido.
- 200 gr. de buen vino tinto.
- 50 gr. de agua.
- Pimienta.

## Preparación:

1. Trocee la cebolla (en dos veces) durante unos 6 segundos en velocidad 3 ½. Saque y reserve.
2. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos a 100° en velocidad 1.
3. Cuando termine, añada el caramelo líquido, el vino, la pimienta, las dos pastillas de caldo y el agua o jugo del asado. Programe 5 a 7 minutos a 100° en velocidad 1.





Tete Tarta  
[www.tetetarta.com](http://www.tetetarta.com)







20m



4



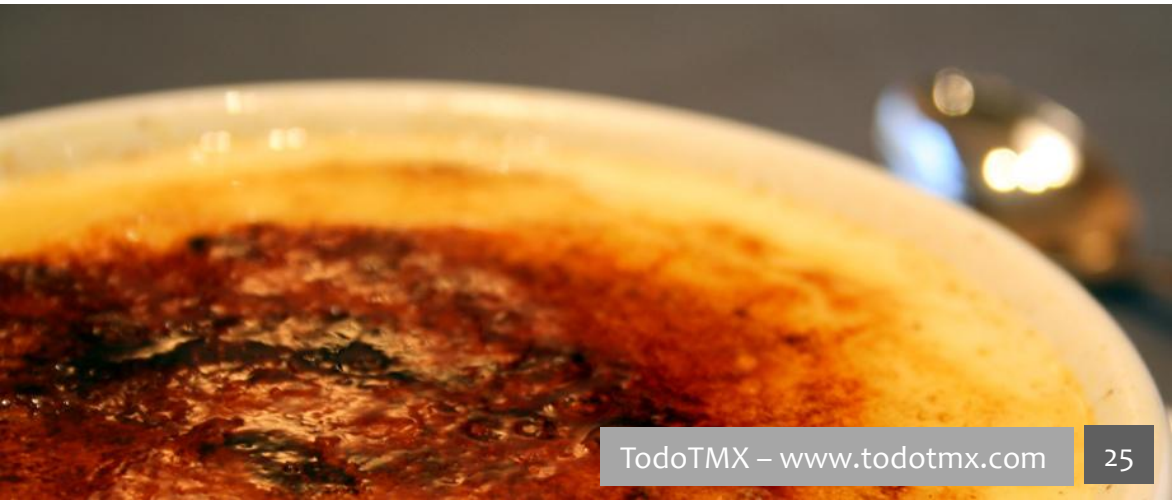
Media

## Ingredientes:

- 250 ml. de nata.
- 1 bizcocho de soletilla.
- 250 ml. de leche.
- 30 gr. de maicena.
- 1 Yema de huevo.
- 1 huevo entero.
- 150 gr. de azúcar glas.
- 2 cubiletes de licor.
- 1 rama de canela.

## Preparación:

1. Ponga la mariposa en el vaso, monte la nata con 60 gramos de azúcar, a velocidad 3 ½. Sirva un poco en el fondo de cada recipiente que se va a utilizar para servir.
2. Espolvoree una capa de canela sobre la nata, por encima el bizcocho de soletilla recortado con su forma y riegue con una mezcla de licor y un poco de leche.
3. Con la mariposa en el vaso, añada la leche y el azúcar restantes, la maicena y las yemas de huevo. Bátalo todo a velocidad 3 ½ unos pocos segundos. Programe 10 minutos, 90°, velocidad 3 ½. Deje templar y vierta por encima del bizcocho. Sirva bien frío, decorado con caramelo líquido. Otra opción en este paso es poner una cucharada de azúcar y caramelizarlo con un quemador.



# La receta del mes: Pastel de verduras

Thermomix TM21 – TM31 – TM5



30m



4



Media

## Ingredientes:

- 6 zanahorias finas.
- 200 gr. de judías verdes.
- 6 puerros finos.
- 250 gr. de brécol.
- 2 calabacines pequeños.
- 300 gr. de nata.
- 200 gr. de tomate frito.
- 5 huevos.
- Sal.
- Pimienta.

## Para la salsa de champiñones:

- 300 gr. de champiñones.
- ½ cebolla.
- 200 gr. de leche.
- 200 gr. de nata líquida.
- Sal.
- Pimienta.

## Preparación:

1. Ponga 1 l. de agua en el vaso y programe 40 minutos, temp. varoma, vel. 2.
2. Pele las zanahorias y pártalas a lo largo en dos mitades. Parta el calabacín de la misma forma. Retire las hebras y las puntas de las judías. Lave bien los puerros y corte el brécol en ramilletes. Coloque las verduras en el varoma. Póngalas sobre el vaso cuando empiece a generar vapor. Programe 20-30 minutos, temp. varoma, vel. 1. La idea es que las verduras queden al dente.
3. Limpie el vaso y mezcle en él la nata, la salsa de tomate, los huevos, la sal y la pimienta durante unos 15 segundos, velocidad 5.
4. Forre un molde con papel de aluminio. Engráselo con mantequilla y vaya intercalando capas de batido de nata y huevos con capas de verduras. Termine con una capa de batido. Tape con papel de aluminio untado con mantequilla y métalo al baño María en el horno durante una hora y media durante 180 °. Déjelo enfriar.

## Preparación de la salsa de champiñón:

1. Pique la cebolla 5 seg., velocidad 5. Añada aceite y sofría 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Añada los champiñones limpios y cortados, triture 4 segundos, velocidad 5. Programe 10 minutos aprox., temperatura varoma, velocidad 2. El fin de este paso es lograr evaporar el agua.
2. Añada la leche y la nata. Programe 10 minutos, temp. varoma, vel. 2. Triture durante 1 minuto, velocidades 5-7-9 progresivas. Ponga a punto de sal.



# La receta internacional: Minestrone

Thermomix TM21 - TM31 - TM5



45m



4



Media

## Ingredientes:

- 75 gr. de acelgas.
- 30 gr. de judías verdes.
- 1 Tomate.
- ½ Calabacín.
- 75 gr. de alubias blancas cocidas.
- 30 gr. de pasta (si puede ser integral).
- 0,75 l. de caldo de verdura.
- 1 Cebolla.
- 1 Ajo.
- 1 Rama de apio.
- 1 Zanahoria.
- 1 Hoja de laurel.
- Albahaca fresca.
- Perejil.
- ½ cubilete de aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.

## Preparación:

1. Pique la cebolla, el ajo, la zanahoria, el apio y el calabacín pulsando turbo hasta que queden trocitos no demasiado finos. Añada el aceite y programe 10 minutos, varoma, velocidad 2.
2. Agregue el caldo de verduras y programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
3. Incorpore el tomate y el calabacín en daditos, las judías, la albahaca y las acelgas cortadas en trozos junto con el laurel y la pasta. Sazone y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
4. Por último, añada las alubias y un poco de perejil picado y sirva esta sopa bien caliente.





PIPPA  JEAN



# Especial nueva Thermomix TM5



# Especial nueva Thermomix TM5

## Las principales novedades

¿Quiere saber las principales novedades del modelo TM5 sobre los modelos anteriores? Descubra todo lo que aporta la nueva Thermomix TM5 a su cocina:

### Cocina Guiada

Los libros digitales son la principal novedad de este nuevo modelo. Introduzca el libro en el puerto lateral y navegue por la pantalla táctil. De una forma sencilla podrá escoger la receta que desee preparar. Simplemente deberá introducir los alimentos que le indiquen. Su Thermomix TM5 se encargará de todo lo demás. Si desea ver la Cocina Guiada en funcionamiento haga click aquí.

### Panel de control tácil con un sólo control

La pantalla táctil le permitirá controlar de una forma sencilla y cómoda la velocidad, temperatura y tiempo de sus recetas. Y si en vez de programar su Thermomix prefiere utilizar alguna receta del libro digital simplemente debe seguir los pasos que verá en la pantalla.

### Tiempos, temperaturas...

El tiempo máximo de programación pasa de 60 minutos a 90 minutos. Además aparecen nuevas temperaturas: 98°C, 105°C, 110°C, 115°C y 120°C. Además el modo de calentamiento, dependiendo de la velocidad, podrá seleccionarse entre suave, estándar y varoma... siendo más lento o más rápido dependiendo del modo.





# Especial nueva Thermomix TM5

## Las principales novedades

### El mismo tamaño, más capacidad

El tamaño externo no ha sufrido grandes incrementos pero las capacidades sí. El vaso ha pasado de 2l. de capacidad a 2,2 (una ración más) y el varoma ha pasado a tener un 10% más de capacidad llegando al 3,3 litros.

### Nuevos accesorios

La tapa ha sido modificada para tener una mayor seguridad, el cubilete tiene un nuevo diseño y permite un perfecto cierre y la espátula tiene un acabado más suave en la pala para poder arrastrar mejor todos los alimentos adheridos a la pared del vaso. Además la mariposa tiene un nuevo diseño para mover mejor los alimentos dentro del vaso.



### Más seguridad

El nuevo sistema de seguridad del cierre de la tapa lo convierte en el robot más seguro del mercado. Este bloqueo de la tapa asegura la tapa durante la preparación de la receta, detecta intentos de aperturas inesperadas durante el funcionamiento e impide trabajar sin el conjunto tapa + junta. Además la salida de aire posterior permite una mejor refrigeración de la Thermomix evitando sobrecalentamientos.

# Especial nueva Thermomix TM5

## La cocina guiada

Cocina Guiada de Thermomix es una de las principales novedades del nuevo modelo Thermomix TM5. Descubra cómo funciona y vea un interesante vídeo demostrativo.

La forma más fácil para conseguir una preparación perfecta con su nueva Thermomix es utilizar la Cocina Guiada.

Para ello es necesario insertar uno de los libros digitales en el orificio del lateral izquierdo de su Thermomix.

Una vez introducido simplemente debe navegar desde su pantalla indicando primero la búsqueda de la receta y después seleccionando la receta que se quiere elaborar.

Sólo tendrá que introducir los alimentos en las cantidades que se le indican.

Cuando acabe de introducir una cantidad se le indicará el siguiente alimento y la cantidad, mostrando en la pantalla la báscula para que vea el peso exacto.

Una vez que haya terminado de introducir los alimentos, Thermomix le indicará la velocidad que debe seleccionar, con el control indique la velocidad y cuando llegue a el su Thermomix se activará programando la temperatura, la velocidad y el tiempo.

### **Así de fácil!**

Olvídese por completo de programar cada paso. Una vez que termine el paso, Thermomix le avisará indicando el siguiente paso con sus ingredientes.

# Eres presentadora de Thermomix?

Consigue nuestros productos al mejor precio.

Interesantes descuentos por volumen de compras.

Beneficios económicos de la forma más fácil.

Tu datos... en la Thermomix de la forma más divertida!

Y ahora... adhesivos especiales para libros y TMX desde 0,65euros!!



Llámanos al 91 101 70 04 o escribenos a [dist@decotmx.com](mailto:dist@decotmx.com) y te informaremos de todo.



**Thermomix... Simplemente cocina**  
**[www.todotmx.com](http://www.todotmx.com)**