

Mini Plus



magimix



STOP

AUTO

PULSE

Mini Plus
AUTO

magimix

Modo de empleo

Consignas de seguridad.....	2
Descripción	4
Capacidades de trabajo máximas.....	5
Accesorios	8 a 10
Recomendaciones	12
Consejos y trucos.....	14





CONSIGNAS DE SEGURIDAD

El empleo de un aparato eléctrico requiere tomar las precauciones elementales necesarias, como las siguientes:

1. Leer atentamente todas las instrucciones.
2. No sumergir nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido para evitar los riesgos de choque eléctrico.
3. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o bien sin experiencia ni conocimientos, a condición de estar debidamente vigiladas o si se les ha dado las instrucciones para utilizar el aparato con toda seguridad y si han comprendido los riesgos posibles.
4. Los niños no deben utilizar este aparato. Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben utilizar este aparato como un juguete. Solamente en lo referente al exprimidor: el presente aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años como mínimo, a condición de estar vigilados o de haber recibido instrucciones relativas al uso del aparato con total seguridad y que comprendan bien los peligros posibles. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser efectuados por niños, a menos que tengan 8 años como mínimo y que estén bajo la vigilancia de un adulto. Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación se daña o si el aparato presenta una avería, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona con calificación similar para evitar peligros.
6. Desenchufar el aparato siempre si se deja sin vigilancia, para el montaje y desmontaje de los accesorios y antes de lavarlo.
7. Antes de enchufar el aparato, verificar que la tensión indicada en el aparato corresponda a la tensión de la red eléctrica utilizada.
8. En el caso de los modelos cromados, el aparato debe enchufarse siempre a una toma de tierra con el cordón de alimentación original.
9. No dejar el cordón colgando de la mesa de trabajo o de un mostrador y evitar que entre en contacto con superficies calientes.
10. No introducir nunca las manos o un utensilio en la tolva cuando los discos o la cuchilla estén funcionando para evitar riesgos de heridas graves o dañar el aparato.
11. Se puede emplear una espátula, pero solamente cuando el aparato no esté en funcionamiento.
12. No poner nunca las cubas en un horno de microondas.
13. Manipular siempre los discos y las cuchillas con precaución, pues tienen un filo muy cortante.
14. Para evitar los riesgos de herida, no instalar nunca las cuchillas ni los discos en el eje antes de haber colocado correctamente la cuba.



15. Como la hoja es muy cortante, no utilizar nunca el disco rebanador si no se ha terminado el montaje.
16. Este aparato está equipado con un protector térmico que para automáticamente el motor en caso de funcionamiento demasiado prolongado o de carga excesiva. Si es el caso, poner el aparato en posición de parada y esperar que se enfríe por completo antes de ponerlo nuevamente en marcha.
17. Este aparato debe utilizarse bajo vigilancia, a pesar de que puede funcionar sin mantener pulsado el interruptor.
18. Comprobar que la tapa esté debidamente colocada y bloqueada antes de poner el aparato en marcha.
19. No tratar nunca de bloquear los mecanismos de seguridad.
20. Pulsar la tecla STOP y esperar la parada completa de las piezas en movimiento antes de hacer girar la tapa.
21. No utilizar nunca el aparato al aire libre.
22. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico.
23. El empleo del aparato no está cubierto por la garantía en los siguientes casos: en kitchenettes reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales, en granjas, por clientes de hoteles, moteles y demás entornos de alojamiento o en establecimientos de tipo pensión.

CONSERVAR ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD – APARATO RESERVADO A UN USO DOMÉSTICO



Este símbolo indica que este producto no debe procesarse con los residuos domésticos. Debe llevarse a un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Para saber dónde encontrar dichos puntos de recolección, puede preguntarse al ayuntamiento o a un punto limpio.

DESCRIPCIÓN



Mazo



Cuchilla

Tolva



BlenderMix

Tapa



Batidor de huevos



Cuchilla pequeña*

Cuba pequeña



Prolongador

+ disco rebanador-rallador 2 mm y 4 mm



Cuba



Exprimidor

Eje del motor



Bloque motor

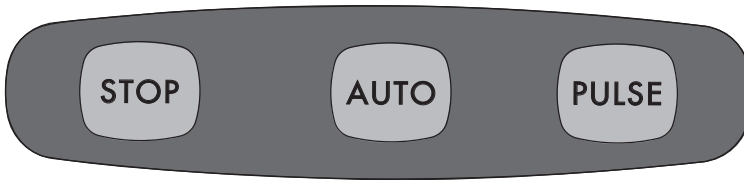


Espátula



Caja de accesorios

* Funciona únicamente con el prolongador y la cuba pequeña.



STOP: tecla de parada del aparato.

AUTO: tecla de funcionamiento continuo para obtener una textura más homogénea. Para picar, licuar y mezclar de manera fina. Amasar, montar claras, cortar finamente y rallar.

PULSE: tecla de funcionamiento intermitente. El aparato se detiene automáticamente al dejar de presionar la tecla cuando se desea picar o mezclar de manera gruesa o para controlar perfectamente el principio y el final de las preparaciones. Para ciertas preparaciones (purés, sopas, etc.), empezar a mezclar con PULSE y trabajar después en marcha continua.

De esta manera se obtendrá una mezcla más homogénea.

1 pulsación = 1 presión de 1 o 2 segundos en la tecla PULSE



No desbloquear nunca la tapa sin haber pulsado antes la tecla STOP.

Este aparato está equipado con un protector térmico que detiene automáticamente el motor en caso de carga excesiva o de funcionamiento demasiado prolongado.

Pulsar la tecla «STOP» y esperar que el aparato se enfríe por completo antes de ponerlo nuevamente en marcha.

CAPACIDADES DE TRABAJO MÁXIMAS

	MINI PLUS
Brioche	0,4 kg
Masa de pan	0,4 kg
Pasta quebrada	0,5 kg
Sopa cremosa	0,6 l
Carne picada	0,5 kg
Zanahoria	0,6 kg
Claros montadas	2 a 4



Peso total, cantidades calculadas para la cuba principal.

MONTAJE DE LA CUBA

Antes de la primera utilización, lavar con cuidado todos los elementos (salvo el bloque motor).



Colocar la cuba sobre el eje motor, con el asa a la izquierda.



Girar la cuba a la derecha hasta que se bloquee. El asa debe encontrarse entonces en el centro del bloque motor.



Colocar el accesorio deseado en la cuba (ver el detalle en la página siguiente).



Colocar la tapa bien horizontal, situando la tolva a la izquierda del asa.



Girar la tapa hasta que se bloquee.

ATENCIÓN

- Doble seguridad: el aparato solo puede funcionar si la cuba y la tapa están correctamente bloqueadas.
- Durante los periodos en que no se use el aparato, dejar la tapa puesta, sin bloquearla.

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS



CUCHILLA METÁLICA: colocar la cuchilla directamente en la cuba, sobre el eje motor.
Posicionar y presionar la tapa.



BLENDERMIX : colocarlo en la cuba, con su cuchilla metálica.



DISCOS: colocar el disco elegido sobre el prolongador y fijarlo haciéndolo girar ligeramente a la izquierda, sin forzar.



RALLADOR : colocar las perforaciones de rallado hacia arriba.



REBANADOR : colocar la cuchilla hacia arriba.



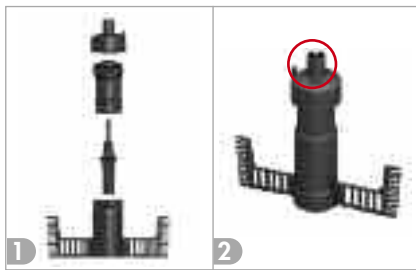
Encajar el prolongador con su disco en el centro de la cuba, sobre el eje. Colocar la tapa.



Manipular siempre los discos y las cuchillas con precaución, pues tienen un filo muy cortante.

Sujetar la parte superior de la cuchilla, o retirarla, antes de verter la preparación.

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS



BATIDOR DE HUEVOS : ensamblar correctamente las 4 partes. Verificar que el eje metálico esté bien encajado. Debe sobresalir ligeramente.



Colocarlo directamente en la cuba, sobre el eje. Posicionar y bloquear la tapa.



CUBA PEQUEÑA : se coloca dentro de la cuba grande, sobre sobreelevación central.



Su cuchilla metálica se coloca sobre el prolongador y se fija con una ligera rotación a la izquierda.



Colocar el conjunto sobre el eje, en la cuba pequeña.

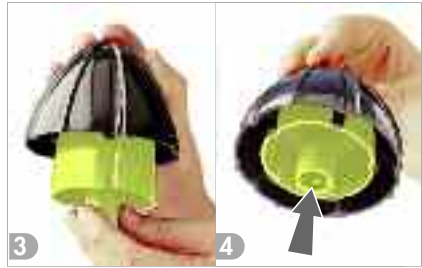


Colocar la tapa bien horizontal y bloquearla.

UTILIZACIÓN DEL EXPRIMIDOR



Colocar la rejilla del exprimidor sobre la cuba y hacerla girar hasta que se bloquee.



Elegir el cono en función del tamaño de los cítricos. **El cono grande siempre debe fijarse sobre el cono pequeño.**



Colocar el cono sobre el eje motor. Posicionar el brazo prensador al lado opuesto del punto de bloqueo y enganchar la lengüeta en el fondo de la rejilla.



Posicionar la fruta sobre el cono, presionando ligeramente.



Bajar el brazo. Poner el aparato en marcha y presionar ligeramente el brazo hasta la extracción completa del zumo.



Parar el aparato al final de la operación, antes de levantar el brazo para evitar las proyecciones.

Para obtener una mejor extracción de los pomelos, aligerar un poco la presión de vez en cuando.

DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS Y LAS CUBAS



Retirar obligatoriamente la tapa haciéndola girar a la izquierda.



Retirar la cuba pequeña levantándola y sujetando la cuchilla pequeña en su interior.



Retirar la cuchilla pequeña con precaución antes de colocar la cuba pequeña.



Retirar el disco con precaución, tomándolo por los bordes, a la altura el agujero.



Retirar el prolongador haciéndolo girar y sujetando fuertemente el disco al mismo tiempo.



CAJA DE ACCESORIOS : los accesorios se guardan horizontalmente y se fijan en los emplazamientos previstos con tal fin.

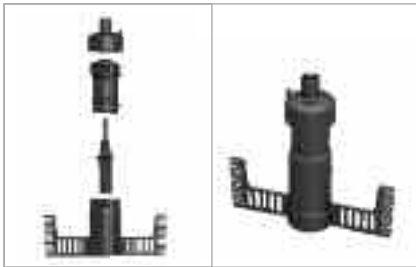
Desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo.



Lavar todo inmediatamente después de su utilización (agua + producto lavavajillas).



Para lavar la base de la cuchilla metálica y del batidor de huevos, utilizar una escobilla.



El batidor de huevos consta de 4 partes, que hay que ensamblar con cuidado después de lavarlas.



BLOQUE MOTOR : limpiarlo con un trapo suave húmedo.

Para preservar el aspecto y la longevidad de los elementos amovibles, deben respetarse las siguientes condiciones:

- Lavavajillas: seleccionar la temperatura mínima (< 40 °C) y suprimir el ciclo de secado (por lo general > 60 °C).
- Lavado a mano: no dejar remojando demasiado tiempo los elementos en agua con detergente. Evitar los productos abrasivos (por ej.: esponjas metálicas o el lado abrasivo de una esponja para vajilla).
- Detergentes: verificar en los consejos de uso su compatibilidad con los artículos de plástico.

No dejar remojar los elementos. Secarlos después de lavarlos. Secar bien las piezas de acero inoxidable para evitar las marcas de oxidación. Estas marcas no alteran en absoluto la calidad de las cuchillas, los discos, las cubas, etc.

Algunos alimentos, como la zanahoria, tiñen el plástico: utilizar un papel absorbente embebido con aceite vegetal para atenuar esta coloración.



Atención: manipular siempre las cuchillas y los discos con precaución, pues tienen un filo muy cortante.

No sumergir nunca el bloque motor en el agua.

RECOMENDACIONES



No empujar nunca los ingredientes con la mano.



No introducir nunca un objeto en la cuba a través de la tolva.



No tratar nunca de moler huesos (incluso pequeños), pues el aparato, no está destinado a ello. De hacerlo, se dañará la cuchilla metálica irremediablemente.



LÍQUIDOS : no llenar nunca la cuba más de un tercio. Debe permanecer por debajo del nivel de la sobreelevación central.



SÓLIDOS : no llenar nunca más de los dos tercios de la cuba.



No dejar nunca el empujador en la tolva para montar las claras, pues éstas no se podrían airear.



La tolva permite añadir ingredientes o líquidos directamente.



Hay que desbloquear la tapa antes de retirar la cuba. Si esta permanece bloqueada, quiere decir que no se ha desbloqueado la tapa.



Debido a la presión que ejerce un alimento blando, el disco puede funcionar más lentamente. En este caso, no forzar el mazo empujador.



Es posible cortar y rallar en una sola operación, sin vaciar a cuba. Basta voltear el disco reversible.



Gracias a la cuba pequeña, se puede encadenar otra preparación. Basta colocar la cuba pequeña dentro de la grande, por encima de las hortalizas.



Sujetar la cuchillas al verter el contenido de la cuba.

SENCILLEZ

- Tecla AUTO: el motor se adapta a la preparación que se está efectuando.
- Tecla PULSE: para controlar mejor el resultado final. Esta función permite picar y licuar con precisión.
- Para obtener un resultado óptimo al picar, rallar o rebanar alimentos blandos (carne, pescado, quesos de pasta blanda, etc.), colocarlos unos minutos en el congelador antes de procesarlos.
Cuidado: los alimentos deben estar firmes, pero no congelados.

FUNCIONALIDAD

- Para optimizar el uso del robot y minimizar las operaciones de limpieza, trabajar primero con la cuba pequeña y después con la grande. Empezar a procesar los ingredientes duros o secos antes que las preparaciones líquidas.
- Si el aparato se pone a vibrar, hay que limpiar las patas y secarlas cuidadosamente o verificar las cantidades máximas en la pág. 5.



CUBA PEQUEÑA

- La cuba pequeña es ideal para las pequeñas preparaciones: picar cebollas, carne o hierbas frescas, batir salsa para aperitivos, o una vinagreta, emulsionar mayonesa, etc.
- Antes de picar las hierbas frescas, verificar que la cuba y las hierbas estén perfectamente limpias y secas. De este modo, el resultado será mejor y las hierbas se conservarán más.
- Se puede utilizar la cuba pequeña directamente como recipiente tras retirar la cuchilla metálica.
- La cuba pequeña es ideal para preparar comida para bebés (purés, compotas, etc.).



CUBA GRANDE

- **Para los líquidos**, no llenar nunca la cuba más de 1/3 de su capacidad.
- **Para los sólidos**, no llenar nunca más de los 2/3 de la cuba.



CUCHILLA METÁLICA

- **En caso de grandes cantidades**, cortar los alimentos como la carne y las hortalizas en dados de 2 cm.
- **Carne y pescado**: para picar carne o pescado, utilizar la función PULSE para controlar mejor el resultado final.
- **Puré de hortalizas**: Colocar en la cuba los alimentos cocidos, cortados en grandes dados, y estrujarlos con la cuchilla metálica. Proceder primero en modo PULSE y después en marcha continua (AUTO) hasta obtener la consistencia deseada.
- **Pastas elásticas (brioche, pasta choux, etc.)**: el robot Magimix utiliza el principio del amasado dinámico. Las pastas se amasan entre 30 segundos y 1 minuto. El amasado varía en función de las cantidades y los tipos de pasta.
Seguir las instrucciones para cada receta.



- **Pastas y masas** : dejar levantar o reposar las pastas a temperatura ambiente, e incluso tibia, para que levanten más pronto.
Como la harina es muy volátil, algunas recetas provocarán proyecciones de harina. Para evitar este fenómeno, poner todos los ingredientes (sal, harina, mantequilla, huevos, etc.) en la cuba y verter los líquidos (agua o leche, por ejemplo) antes de empezar a amasar.
- Las pastas se conservan muy bien envolviéndolas en papel de plástico de cocina y guardándolas en el congelador (unos 2 meses). Para utilizarlas, hay que pensar en sacarlas la víspera.



BLENDERMIX

- **Sopas, masa de crepes, cócteles** : colocar la cuchilla metálica y añadir todos los ingredientes en la cuba. Colocar entonces el BlenderMix en la cuba y ponerlo en marcha.



DISCOS

- **Para cortar frutas y hortalizas alargadas** (pepino, zanahoria, puerros, etc.), meterlas en la tolva, llenando esta hasta el máximo para que estas frutas u hortalizas permanezcan rectas.
- **Para cortar frutas y hortalizas pequeñas** (fresas, kiwis, nabos, etc.), colocarlas una por una en la tolva.
- **Para rallar frutas y hortalizas alargadas** (zanahorias, calabacines, por ejemplo) y queso, colocarlos horizontalmente en la tolva.
- **Para las frutas y hortalizas redondas** (tomates, manzanas, etc.), cortarlas en 2 o en 4 si es necesario.



BATIDOR DE HUEVOS

- La cuba debe estar limpia y seca.
- No olvidar **retirar el pulsador dosificador** de la tapa para que el aire se incorpore a la preparación.
- **Claras montadas** : para que monten mejor, utilizar huevos a temperatura ambiente.
- **Nata montada** : no utilizar nata light, porque no montará. Utilizar únicamente crema líquida entera muy fría (con un mínimo de 35 % de materia grasa). Antes de comenzar la receta, colocar la cuba unos 10 minutos en el congelador. Si se añade una bolsita de Chantifix® a la nata, se podrá conservar la nata montada varias horas en el frigorífico. Aconsejamos vigilar la preparación para evitar que se convierta en mantequilla.



EXPRIMIDOR

- 2 conos: el pequeño para los limones y el grande para las naranjas y pomelos.



CÓMO LEER LAS RECETAS

Con el fin de ser accesibles para todos, las recetas seleccionadas son fáciles de realizar y poco costosas. Además, no necesitan ninguna habilidad particular. Para facilitar la utilización del Mini Plus, junto a cada receta se encuentran las siguientes indicaciones:

Medidas: c.= cucharadita - C.= cucharada - 1 bol = 250 - 300 g

1 pulsación = 1 presión de 1 o 2 segundos en la tecla PULSE



Cuchilla metálica



Rallador 2 mm



BlenderMix



Rallador 4 mm



Batidor de huevos



Rebanador 2 mm



Exprimidor



Rebanador 4 mm



Cuba pequeña

PESOS Y MEDIDAS

Equivalencias

			Líquidos
	Cucharadita	Cucharada	
azúcar granulado	4 g	15 g	1 vaso = 20 cl = 200 ml
harina	3 g	10 g	1 l = 1 litro = 100 cl = 1000 ml
arroz	4 g	20 g	1 g = 1 gramo
sémola	4 g	12 g	1 kg = 1 kilogramo = 1000 g
			1 bol = 300 g



Preparación: 5 min
Sin cocción

Ingredientes
(Para 1 bol)

- 1 yema
- 250 ml de aceite
- 1 cucharada de mostaza fuerte
- 2 cucharada de vinagre (opcional)
- sal, pimienta

Mayonesa

En la cuba pequeña, colocar la yema, 1 C. de aceite y la mostaza.

Poner en marcha 20 segundos y añadir la mitad del aceite por la tolva en chorrito fino primero y más grueso después, cuando la mezcla empieza a espesar.

Añadir la sal y la pimienta. Poner en marcha, echar por la tolva el resto de aceite poco a poco, sin detener el aparato. Al final, si se desea, echar el vinagre.

Consejo del chef: todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Para hacer una mayonesa más aireada, utilizar el huevo entero.



Preparación: 5 min
Sin cocción

Ingredientes
(Para 1 bol)

- 250 g de aceitunas sin hueso
- 1 cucharada de alcaparras
- 2 cucharadita de mostaza
- 1 limón
- 20 ml de aceite de oliva
- Pimienta

Tapenade

En la cuba pequeña, poner todos los ingredientes salvo el aceite. Batir unos 30 segundos hasta obtener una pomada.

Poner en marcha en continuo entre 10 y 20 segundos e incorporar el aceite por la tolva, poco a poco hasta su absorción completa.

Consejo del chef: delicioso en tostadas de pan payés. Para que la tapenade sea más gustosa, sustituir las aceitunas negras por aceitunas a la griega sin hueso o condimentadas





Preparación: 10 min
Cocción: 5 min
Material: 1 sartén,
bandeja de servicio

Ingredientes
(para 4 personas)

- 1 zanahoria
- 2 calabacines medianos
- 2 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de estragón picado
- sal, pimienta



Preparación: 15 min
Sin cocción

Ingredientes
(para 4 personas)

- 2 manzanas "red delicious"
- 2 ramas de apio
- 80 ml de mayonesa con bastante limón
- 50 g de nueces en mitades
- unas hojas de lechuga

Salteado de zanahorias y calabacines

Lavar los calabacines y las zanahorias. Pelar las zanahorias.

En la cuba equipada con el disco rallador de 4 mm, rallar las zanahorias y los calabacines sin pelar, disponiéndolos en la tolva horizontalmente para obtener las julianas más largas posible.

Calentar el aceite en una sartén, añadir las hortalizas en juliana y espolvorear con sal y pimienta. Cubrir y dejar cocer entre 2 y 3 minutos. Las hortalizas deben estar "al dente".

Verter en una bandeja de servicio, verificar la sazón y espolvorear el estragón picado.

Ensalada Waldorf

Pelar las manzanas y cortarlas en dados pequeños. Pelar el apio y cortarlo en redondeles con un disco rebanador.

Preparar la mayonesa en la cuba pequeña (ver la receta en la pág. 16).

Incorporar la preparación en la mayonesa y añadir las nueces.

Servir sobre las hojas de lechuga.





Preparación: 20 min
Cocción: 15 min

Ingredientes
(para 2 personas)

- 2 calabacines pequeños
- ½ cubito de caldo de pollo
- 400 ml de agua
- 60 ml de nata líquida
- Sal, pimienta

Velouté de calabacines

Lavar los calabacines. En la cuba mediana con el disco rebanador de 4 mm, cortar los calabacines. Hacerlos cocer en el caldo de pollo 20 minutos.

En la cuba equipada con la cuchilla metálica y el Blendermix, licuar los calabacines en continuo durante 1 minuto. Añadir las hojas de estragón y la nata por la abertura. Dejar en marcha.

Incorporar poco a poco el caldo por la abertura hasta obtener la textura deseada.

Servir en boles o platos hondos con hojitas de estragón. Echar sal y pimienta al gusto.



Preparación: 10 min
Reposo: 1 h
Cocción: 20 min
Material: molde Ø 28-30 cm

Ingredientes
(para 450 g de masa)

- 250 g de harina T45
- 125 g de mantequilla
- 80 ml de agua fría
- 1 pizca de sal

Pasta quebrada

En la cuba provista con la cuchilla metálica, poner la harina, la sal y la mantequilla cortada en trozos. Añadir el agua por la abertura.

Poner en marcha. Dejar en marcha 20 segundos.

Junta la masa con la espátula de ser necesario. Parar el aparato cuando la masa forme una bola.

Envolverla en papel de plástico de cocina, aplanarla y ponerla en el frigorífico 1 hora.

Precalentar el horno a 180 °C (term. 6). Engrasar y enharinar el molde. Extender la masa. Colocarla en el molde. Picar el fondo con un tenedor.

Colocar encima un disco de papel sulfurizado recubierto con bolitas de cerámica o con habichuelas secas (o arroz).

Hornear a blanco por 20 minutos.

Esta masa es ideal para hacer quiches, pasteles y tartas saladas o dulces.





Preparación: 5 min
Sin cocción

Ingredientes
(para 4 personas)

- 200 ml de nata líquida entera (mínimo 35 % de materia grasa)
- 1 cucharadita de azúcar glas

Nata montada

Colocar la cuba y los ingredientes 1 hora en el frigorífico.

En la cuba con el batidor, verter la nata líquida entera. Poner en marcha tras haber retirado el empujador.

Dejar en marcha unos 2 minutos y medio vigilando la preparación para evitar que la nata se convierta en mantequilla.

Cuando la nata empiece a espesar, añadir el azúcar glas. El tiempo de preparación es indicativo, pues varía en función del tipo de nata que se utilice.



Preparación: 30 min
Reposo: 6 a 24 h
Sin cocción
Material:
molde rectangular,
ensaladera

Ingredientes
(para 4-6 personas)

- 4 huevos
- 1 cucharada de cacao amargo
- 2 cucharada de Amaretto
- 300 g de mascarpone
- 20-24 bizcochos de soletilla
- 80 g de azúcar granulado
- 200 ml de café fuerte

Tiramisu

Sacar el mascarpone del frigorífico 1 hora antes.

Separar las claras de las yemas.

En la cuba con el batidor, blanquear las yemas y el azúcar. Añadir el Amaretto y el mascarpone. Dejar en marcha 2 minutos. Reservar la preparación en una ensaladera. Verificar que la cuba esté limpia y seca.

En la cuba con el batidor, montar las claras tras haber retirado el empujador. Dejar en marcha 5 minutos.

Incorporar las claras montadas delicadamente, con una espátula, en la mezcla anterior.

Mojar rápidamente la mitad de los bizcochos en el café. Disponerlos en el molde y cubrirlos con la mitad de la nata. Espolvorear con cacao con un tamiz. Repetir la operación: una capa de bizcochos con café y una capa de crema.

Espolvorear con cacao amargo. Reservar como mínimo 6 horas en el frigorífico.



Ref. : 460 125 - 10/2015

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin aviso previo las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
© Todos los derechos reservados para todos los países por Magimix S.A.



magimixTM

www.magimix.com