

bamix[®]
of Switzerland

Sweet Delights

Harika pastalar ve hazırlaması kolay tatlılar



Made in Switzerland
since 1954

•• bamix® aksesuarları ••



Doğrar

Çok Amaçlı Bıçak

Çorbalarda, soslarda ve bebek mamalarında sebzeleri ve pişmiş etleri ezmek için **bamix® çok amaçlı bıçak**; tatlılar, reçeller, dondurmalar ve şerbetler için taze ve donmuş meyve ve çilekleri kıymak için. Çok amaçlı bıçak, serinletici içecekler ve kokteyller için buz küplerini bile kırar.



Karıştırıcı

Çırpıcı Bıçak

bamix® çırpma bıçağı, gözleme karışımları ve yumurta hamurları, salata sosları, mayonez, patates püresi, kokteyller ve shakeler için ideal bir araçtır.



Havalandırıcı

Karıştırıcı Bıçak

bamix® karıştırıcı bıçağı lezzetli köpüklü krem şanti, çırpılmış yumurta akı, frappé, sufle ve diğer tatlıları hazırlar; sosları ve shakeleri karıştırır ve hatta az yağlı sütü mükemmel bir köpük haline getirir.



Parçalar

Et Doğrayıcı

bamix® et doğrayıcı, hem çiğ hem de pişmiş etlerin yanı sıra balık ve uzun lifli sebzeleri keser, doğrar ve püre haline getirir.



Doğrayıcı

Otları ve baharatları seven insanlar için, **bamix® doğrayıcı** kesinlikle bir zorunluluktur: hiçbir şey taze çekilmiş tarçın, hindistan cevizi veya biberden daha iyi ve daha egzotik olamaz.



Toz Haline Getirir

PowderDisc

bamix® PowderDisc, bamix® Doğrayıcı için bir aksesuardır – kuru gıda maddelerinin toz haline getirilmesi için tasarlanmıştır.

 Made in Switzerland
since 1954

YENİ
BAMIX® APP

HEMEN İNDİRİN
App Store

HEMEN İNDİRİN
Google Play

şimdi indir!



Hazne Seti

Kapaklı, 400 ml, 600 ml, ölçek işaretleri, darbeye dayanıklı. Mikrodalgaya uygun değildir.



Sürahi

Kapaklı, 1000 ml, ölçek işaretleri, darbeye dayanıklı. Mikrodalgaya uygun değildir.



Cam Hazne Seti

Borosilikattan yapılmış, siyah PP kapaklı, 400 ml ve 700 ml'lik 2 adet cam hazne seti.



Öğütücü

bamix® öğütücü müslinizi bir ziyafete dönüştürür. Üzerine fındık serpilmiş taze öğütülmüş malzemeler sizi enerjyle doldurur. Taze çekilmiş çekirdeklerden yapılan tam aromalı kahve ile kahvaltınızın tadını çıkarın.



bamix® SliceSy®

Mükemmel **bamix®** aksesuarı. Doğrama, rendeleme, dilimleme, öğütme - hepsi çok kısa sürede yapılır. Karıştırmak için ve hamur karıştırma. Malzemelerin SliceSy® içinde sıkışmasını önlemek için özel ara parça ile. Tüm işlenmiş gıdaları tek seferde SliceSy®'den çıkarmak için kullanışlı ek parça ile.

bamix® SliceSy® Aksesuarları



SliceSy® ince rende no.1



SliceSy® orta rende, no.2



SliceSy® kalın rende, no.3



SliceSy® ince dilimleyici, no.4

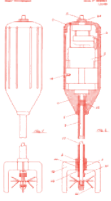


SliceSy® kalın dilimleyici, no.5



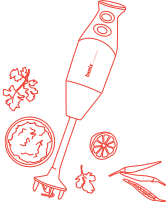
SliceSy® doğrama bıçağı

Türkçe



Mükemmel Sadelik. Sadece Mükemmellik. 1954'ten beri.

Roger Perrinjaquet, ilk taşınabilir mutfak robotu olan yeni bir mutfak aletinin temelini atıyor. O buna "battre" ve "mikser" - çırpma ve karıştırmanın bir kombinasyonu olan **bamix®** diyor. Tasarımcılar Acton Bjørn ve Kont Sigvard Bernadotte, **bamix®**'e dahiyane ergonomik şekli verdiler. Bugün bile **bamix®**, "20. Yüzyılın Klasik Tasarım Yıllığı"na girmesini sağlayan bu kusursuz ikonik tasarıma sahiptir.



100 % İsveç Yapımı

bamix® dayanıklılık ve performans açısından benzersizdir. Elle yapılan işlerin yüksek oranı nedeniyle ömürlük bir üründür ve mutfaktaki en zorlu görevlerin bile üstesinden başarıyla gelir. Tüm parçalar İsviçre'deki tedarikçilerden gelir ve yüksek kaliteli malzemelerden yapılmıştır. %100 İsviçre'de üretilmiştir, sürdürülebilir, onarılabılır ve sonuç olarak kaynak tasarrufu sağlar. Bugüne kadar, İsviçre'deki Mettlen, **bamix®** için tek üretim yeridir.



ÖMÜR BOYU GARANTİ

Sürdürülebilirliği seviyoruz! Bu nedenle, yıllardır İsviçre'de en yüksek kalitede el blenderleri geliştiriyor ve üretiyoruz. Yüksek kalite standartımız sayesinde **bamix®** motorunuz için size ömür boyu garanti veriyoruz.

- **bamix®** özgün ve benzersizdir.
- **bamix®** 25 yılı aşkın kullanım için kalite ve dayanıklılık sunan tek markadır.
- **bamix®** en baştan beri sürdürülebilirlik fikrini benimsemiştir. Bu gerçekler, **bamix®**'in motorda ömür boyu garanti vaadi verebilecek tek marka olmasının temelidir.



bamix® uygulamasıyla her zaman hazırsınız.

bamix® uygulaması size sayısız avantaj sunar. Tariflerimize tam erişime ek olarak, özel Jamie Oliver tariflerinin yanı sıra bir alışveriş listesi özelliği de bulacaksınız.

YENİ TARİFLERE AÇ MISINIZ?

Tüm bamix® Sweet Delights tarifleri
bamix® uygulamasında mevcuttur.

www.bamix.com

Daha fazlası için!



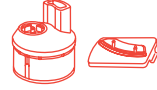


Çıtır Elma ve Yabanmersinli Crumble

25 g un
175 g tereyağı
125 g toz şeker
3 elma

50 g şeker
1 vanilya çubuğu
100 g yaban
mersini

Kolay / 🕒 40 Dakika / 🍴 4 kişilik / 🍳 Alesesuarlar



Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın. Unu bir kaseye koyun, tereyağını ekleyin ve üzerine toz şekeri serpin. Hamuru parça parça oluşturmak için karışımı elinizle parçalayın. Elmaları yıkayın ve 4 numaralı diskli **bamix® SliceSy®** kullanarak dilimler halinde doğrayın.

Vanilya kabuğundaki posayı sıyırın ve şekerle ekleyin; yaban mersinini de karıştırın. Meyve karışımını ısıya dayanıklı kaplara koyun ve ufalanan hamurla cömertçe kaplayın.

100g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
299kcal	38,80g	14,40g	2,50g



Nafif ve Kabarık Çikolatalı ve Kahveli Sufle

4 yumurta sarısı
80 g şeker
1 vanilya kabuğu
130 g bütün sütlü
çikolata

1 fincan sert kahve
6 yumurta beyazı
1 tutam tuz

Orta / 60 Dakika / 4 kişilik / Aksesuarlar



İlk önce fırını 170 °C'ye ısıtın. Fırın tepsisini yaklaşık 1 cm su ile doldurun ve fırına verin. Sufle kaplarını tereyağı ile yağlayın ve şeker serpin; soğutun. Sufle için, önce vanilya çubuğunun içindeki posasını sıyırın. **bamix®** çırpma teli ile posayı yumurta sarısı ve şekerin yarısı ile karıştırın. Ardından çikolatayı **bamix® doğrayıcı** da kalın şekilde doğrayın ve bir kaba aktarın. Su dolu bir tencereyi ısıtın ve üzerine çikolata bulunan kaseyi koyup eritin.

Daha sonra kahve ve eritilmiş çikolatayı yumurta sarısı karışımına karıştırın. **bamix® çırpıcı** ile yumurta aklarını bir tutam tuz ve kalan şeker ile köpük köpük olana kadar çırpın, ardından yumurta sarısı karışımına karıştırın. Bunu tereyağı ve şekerli sufle kaplarına dökün. Önceden ısıtılmış 170°C fırında yaklaşık 25 dakika pişirin ve hemen servis yapın.

100g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
226kcal	24,40g	10,60g	7,70g





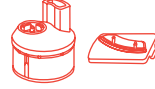


Hindistan Cevizi Kaplama Muz

2 büyük muz
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı
pirinç unu
5 yemek kaşığı
hindistan cevizi
rendesi

5 yemek kaşığı
ayçiçeği yağı
3 yemek kaşığı
şeker
4 yemek kaşığı su

Kolay / 🕒 25 dakika / 🍴 4 kişilik / 🍳 Alesesuarlar



Büyük bir kapta iki unu şekerle karıştırın. 4 yemek kaşığı su ile sıvı bir hamur oluşturmak için **bamix® çok amaçlı bıçağı** kullanın ve derin bir kaba koyun.

Hindistan cevizi rendesini ayrı bir derin kaseye koyun. Tatlı muzları soyun ve 8 eşit parçaya bölün. Önce muz parçalarını kalın hamura daldırın, hamurun biraz damlamasını sağlayın ve ardından muzları hindistan cevizi rendesi ile iyice kaplayın.

Bir tavaya biraz sıvı yağ koyun ve muz parçalarını kızgın yağda altın rengi olana kadar kızartın. Ardından dikkatlice tavadan çıkarın ve fazla yağını alması için kağıt havluya koyun.

100g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
269kcal	29,40g	15,60g	1,20g



Çilekli Turta

Ricotta kreması için

- ½ limon
- 250 gr ricotta
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 1 yemek kaşığı fıstık

Üst kısım için

- 75 g bitter çikolata
- 700 g çilek

Hamur için

- 225 g elenmiş unu
- 50 g badem
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 1 yumurta sarısı
- 125 g tereyağı
- 2 yemek kaşığı su

Orta / 40 Dakika / 12 kişilik / Aksesuarlar



Hamur için

bamix® SliceSy® ve doğrama bıçağı ile bademleri doğrayın. Ardından un, kabartma tozu ve 1 tutam tuzu ekleyip **bamix® SliceSy®** ile karıştırın. Tereyağını parçalar halinde ekleyin ve karıştırın. Ardından soğuk su ve yumurta sarısını un karışımına ekleyin ve **bamix® SliceSy®** ile pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edin. Hamuru hafifçe düzleştirin ve streç filme sararak 1 saat dinlendirin.

Şimdi, hamuru un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde ince bir şekilde açın ve yaklaşık 12 daire kesin. 14 cm çapında. 12 tartolet kalıbını hamur halkalarıyla hizalayın ve iyice bastırın. Tartoletlerin tabanını çatala birkaç kez delin. Fırın tepsinine dizin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 15-20 dakika pişirin. Rafta soğumaya bırakın. Daha sonra kalıplardan çıkarın.

Kaplaması için

Çikolatayı **bamix® doğrayıcı** ile doğrayın ve bir kapta sıcak fakat kaynamayan benmari usulü eritin. Tartoletlerin içini çikolata ile fırçalayın ve soğumaya bırakın. Bu sırada çilekleri yıkayıp temizleyin ve dilerseniz ikiye bölün. Limonun yarısını sıkın.

Ricotta kreması için

bamix® çirpici ile ricotta, limon suyu, pudra şekeri ve akçaağaç şurubunu pürüzsüz olana kadar çirpin. Sıkma torbasına ricotta kremasını doldurun ve kremayı tartoletlerin üzerine yayın. **bamix® doğrayıcı** ile fıstıkları ince ince kıyın. Üzerine çilekleri dizin ve kıyılmış fıstık serpin.

100g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
224kcal	20,70g	13,20g	4,70g





Bisküvi Üzerinde Hindistan Cevizi Pudingi

400 ml hindistan
cevizi sütü
100 ml süt
200 g hindistan
cevizi rendesi
3 yemek kaşığı
mısır nişastası

3 yemek kaşığı
şeker
150 g kurabiye
veya bisküvi
30 g fındık

Kolay | 🕒 25 dakika | 🍴 4 kişilik | 🍷 Çekesuarlar



bamix® çırpıcıyı kullanarak mısır nişastasını şeker ve sütle karıştırın. Hindistan cevizi sütünü bir tencerede kaynatın, ocaktan alın, mısır nişastası karışımını ekleyin ve **bamix® çırpıcı** ile karıştırın. Puding karışımını tekrar kaynatın ve hindistan cevizi rendesini **bamix® çırpıcıyı** da kullanarak karıştırın. **bamix® doğrayıcı** ile kurabiye veya bisküvileri kalın şekilde doğrayın.

Tatlı bardaklarını bisküvilerle hizalayın ve üzerine hindistan cevizli puding karışımını dökün. **bamix® doğrayıcı** ile fındıkları doğrayın ve pudingi onlarla süsleyin. Soğumaya bırakın ve donması için buzdolabına koyun.

100g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
380kcal	22,40g	29,10g	4,20g



Karamelli Fındıklı Gevrek Tatlı

400 ml süt
100 g bütün fındık
50 g ceviz
100 g çekilmiş
fındık
3 yumurta sarısı

50 g şeker
150 g mascarpone
peyniri
200 ml krema
250 g az yağlı lor
peyniri

Orta / 45 dakika / 4 kişilik / Ekseuarlar



Sütü bir tencereye dökün. Ardından orta ateşte yaklaşık 10 dakika sürekli karıştırarak altın sarısı bir renk alana kadar kaynatın. **bamix® doğrayıcı** ile cevizleri doğrayın. Bütün fındıkları yağsız tavada kavurun. Ardından, fındıkları kırıp, cevizlerle karıştırın.

bamix® çırpıcıyı kullanarak yumurta sarılarını şekerle köpürene kadar çırpın, ardından mascarpone ve az yağlı lor peynirini **bamix® çırpıcı** ile karıştırın. **bamix® çırpıcı** ile kremayı sertleşene kadar çırpın. Ardından, kremayı ekleyin. Çekilmiş fındık ve mascarpone kremasını 4 sunum kasesine koyun. Servis yapmadan önce soğutun.

100g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
254kcal	14,70g	18,10g	7,70g



Fıstık Ezmeli Çikolatalı Barlar

120 g yumuşamış tereyağ,
(tava için biraz daha ekleyebilirsiniz)
70 g çekilmiş fıstık
75 g toz şeker
75 g şeker
2 çay kaşığı vanilya özütü
2 yumurta

125 g un
1 çay kaşığı iri tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
60 g fıstık ezmesi
60 g çikolata parçacıkları (sütlü ya da bitter çikolata)
Servis için vanilyalı dondurma

Kolay / 45 Dakika / 4 kişilik / Aksesuarlar

Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın. 24 cm'lik bir dökme demir tava'yı veya kek kalıbını tereyağı ile yağlayın.

bamix® çok amaçlı bıçağı kullanarak tereyağı, fıstık ezmesi ve her iki şekeri bir kaptaki krema kıvamına gelene kadar 1-2 dakika karıştırın. Önce vanilyayı, ardından yumurtaları arka arkaya ekleyin, her bir yumurtanın iyice karışmasını bekleyin. Un, tuz ve kabartma tozunu küçük bir kaptaki karıştırın. Un karışımına ekleyin. Fıstık ezmesini ve damla çikolatayı hamurun içine ekleyin.

Hamuru yağlanmış tepsiye koyun ve 40 ila 45 dakika, hamurun dışının kenarları hafif altın rengi, ancak ortası hala yumuşak ve yapışkan olana kadar pişirin. Tavada soğumaya bırakın ve dikdörtgenler halinde veya istediğiniz herhangi bir şekilde kesin. Vanilyalı dondurma ile sıcak olarak veya tamamen soğuyunca servis yapın.

100g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
457kcal	46,20g	26,40g	8,10g







Kabarak Armutlu Tarçın Ruloları

100 g tereyağı
500 ml süt
1 çay kaşığı vanilya
özü
42 g maya
700 g un
½ çay kaşığı tuz
4 büyük armut
2-3 yemek kaşığı
toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 yumurta

**Fırın tepsisini
yağlamak için**
1 yemek kaşığı
tereyağı
**Krem peynirli krema
için**

100 g krem peyniri
80 g pudra şekeri
(bamix® doğrayıcı
kullanarak kendiniz
yapabilirsiniz)
1 çay kaşığı vanilin
**Krem peynirsiz
krema için**
200 g pudra şekeri
60 g tereyağı
50 ml süt

Kolay | 🕒 40 Dakika | 🍴 4 kişilik | 🍳 Kesesuarlar



Süt ve tereyağını küçük bir tavada tereyağı eriye kadar hafifçe ısıtın. **bamix® çırpıcı** ile vanilya özünü karıştırın.

Büyük bir kaseye mayayı ufalayın. Ilık süt ve eritilmiş tereyağını mayanın üzerine dökün ve **bamix® çok amaçlı bıçakla** karıştırın. **bamix® çok amaçlı bıçakla** hamuru karıştırmaya devam ederken unu porsiyonlar halinde ekleyin. Karışımı pürüzsüz bir hamur oluşana kadar karıştırın. Hamur kaseden kolayca ayrılmalıdır. Gerekirse karışıma biraz daha un ekleyin. Hamurun üzerine biraz un eleyin ve kaseyi ıslak bir bezle örtün. 1 saat dinlenmeye bırakın.

Fırını 220 °C'ye ısıtın ve fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın. Hamuru eşit şekilde açın ve üzerine şeker ve tarçını eşit şekilde yayın.

Armutları soyun, dörde bölün, 2 numaralı diski kullanarak **bamix® SliceSy®** ile rendeleyin ve hamurun üzerine yayın. Daha sonra hamuru sıkıca sarın ve üzerine çırpılmış yumurta sürün. Şimdi, hamur rulosunu yaklaşık 7 cm kalınlığında dilimler halinde kesin ve fırın tepsisine doldurun. Ruloları en alt rafta yaklaşık 25 dakika pişirin.

Krema için

Tüm krema malzemelerini **bamix® çırpıcı** ile karıştırın. "Krem peynirsiz" versiyonu için, sadece biraz sütü dikkatlice karıştırın ve gerekirse biraz daha ekleyerek koyu bir karışım elde edin. Henüz sıcak olan ruloların üzerine kremayı sürün.

100 g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
218kcal	33,10g	6,80g	4,90g



Safranlı & Fıstıklı Dondurma

2 çay kaşığı safran
500 ml hindistan
cevizi sütü
20 ml süt
100 g antep fıstığı

40 ml agave
şurubu
30 g badem
ezmesi
20 g hindistan
cevizi rendesi

Kolay / 🕒 20 Dakika / 🍴 4 kişilik / 🍷 Çesnesuarlar 🍹 🍷

Safranı kaynar suda eritin ve yaklaşık 10 dakika bekletin. **bamix® doğrayıcı** da fıstıklarını ince bir toz haline getirin. Daha sonra, kullanarak **bamix® çirpıcı** ile safran, hindistan cevizi sütü ve agave şurubu ile krema kıvamına gelene kadar karıştırın.

Karışımı dondurucuya dayanıklı bir kalıba dökün ve 2 ila 3 saat veya tercihen gece boyunca soğutun. Biraz badem ezmesi ve hindistancevizi rendesi ile servis yapın.

100g için ortalama değer

Enerji	Karbonhidrat	Yağ	Protein
327kcal	12,50g	27,40g	5,80g





bamix[®]
of Switzerland

**YENİ
BAMIX[®] APP**

HEMEN İNDİRİN
App Store

HEMEN İNDİRİN
Google Play

↑ şimdi indir !

“Sweet Delights - Simple Cakes & Desserts”
tarif kitabımızda herkese uygun bir tarif bulunur.

Tatlı severler için www.bamix.com.tr
web sitemizde daha da fazla tarifimiz var veya
dilerseniz ücretsiz **bamix**[®] uygulamasını
cep telefonunuza indirebilirsiniz.

Yemek pişirirken iyi eğlenceler!

ESGE AG | Hauptstrasse 21 | CH-9517 Mettlen | Switzerland
info@bamix.com | www.bamix.com

