Bauanleitung Zubehör-Regal

Idee und Bauanleitung von Rene Werner

Download (PDF, Unknown)

Tipp: Kondenswasser läuft an CC runter

Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Edith Vogel

Problematik: Kondenswasser läuft nach Kochen die Maschine hinunter.

Diesen Tipp haben wir kürzlich bei einem CC-Kochevent erhalten:
Bevor man nach dem Kochen die Maschine öffnet, erstmal den Spritzschutz senkrecht stellen, dann läuft der größte Teil des Kondenswassers bereits in den Kessel zurück.

Mohn mit Stahlgetreidemühle mahlen

Foto: Gisela Martin

Tipp:
Zum Mohn mahlen eignet sich die Stahlgetreidemühle hervorragend.

Spickzettel Cooking Chef – Welches Zubehör für was und mit welcher Geschwindigkeit und Schüsselgewichte.

Private Aufstellung von Sabine Dorn. Für die angegebenen Geschwindigkeitsstufen und sonstigen Angaben wird keinerlei Haftung übernommen.

Kommentare/Ergänzungen sind erlaubt

Teig

K-Rührer

- Verrühren von Fett und Zucker Mit minimaler ***Geschwindigkeitsstufe*** beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- Eier in cremige Mischungen Einrühren 4-‘Max’.
- Mehl, Obst etc. unterheben Min-1.
- Für Kuchenteig (alle Zutaten gleichzeitig): Mit min. starten und stufenweise auf „max“ erhöhen
- Verkneten von Fett und Mehl Min-2.

Ballonschneebesen

- ***Geschwindigkeitsstufe*** allmählich bis Max steigern.**Schneebesen**

Knethaken

- ***Geschwindigkeitsstufe*** mit ‘Min’ beginnend stufenweise auf ‘1’ erhöhen.

Koch-/Rühr Element

- Nur mit Rühreinstellungen 1-3 (Symbole mit Pfeile!)

Hochtemperatur-Flexirührer

- Zum Schaumig schlagen von Fett und Zucker: Mit „Min“ starten und stufenweise auf 3 erhöhen
- Zum Abschaben heißer und kalter Mischungen von den Schüsselwänden: Mit „Min“ starten und stufenweise auf 3 erhöhen
- Zum Anbraten von Gemüse, Rühren von Risotto und Polenta usw.: Einstellung r1

Maximale Menge:

- Knetteig: 910g Mehl
- Fester Hefeteig: 1,5kg Mehl, 2,4kg Gesamtgewicht
- Weicher Hefeteig: 2,6kg Mehl, 5 kg Gesamtgewicht
- Rührteig: Gesamtgewicht 4,55kg
- Eiweiß: 16
- Kochmodus: 3 Liter

Mixer / Blender:

- ***Geschwindigkeit*** immer höchste Stufe oder Puls
- ***Rührstab nur für kalte Flüssigkeiten!***
- Kalte Flüssigkeit: Max 1,6 Liter; „max“, 30-60Sek.
- Smoothies: 1l, „max“, 60 Sek., mit Rührstab
- Suppen mit Brühe: 1,2l, stufenweise bis „max“, 30Sek
- Suppen mit Milch: 1l, stufenweise bis „max“, 30Sek
- Eis zerkleinern: 10 Eiswürfel (200g), Puls, 30Sek.

Multi

Messer

- ***Geschwindigkeit*** 2-5
- Messer zum Hacken von rohem und gek. Fleisch, gek. Eiern, Gemüse, Nüssen, Pates und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen.
- Mürbteig und Streussel
- Fassungsvermögen Teig (Mehl) 400g, Fleisch 500g, nie höher als Max-Markierung

Scheiben

- ***Geschwindigkeit*** 1-2 (für mehr Leistung auch bis 3)
- ***Erst starten, dann Zutaten einlegen!***
- Scheibe 1: extrafeine Reibe, Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel
- Scheibe 2: feine Reibe: Für Käse, feines Obst und Gemüse, (Schokolade & Nüsse)
- Scheibe 3: grobe Reibe: Für Käse, festes Obst und Gemüse

- Scheibe 4: dünne Scheiben: Für Käse und festes Obst und Gemüse
- Scheibe 5: dicke Scheiben: Für Käse und festes Obst und Gemüse
- Scheibe 6: Schnitzelscheibe (Julienne): Kartoffeln für Pommes, Zutaten für Eintöpfe, Salate und Dips (wie Karotten, Äpfel und Birnen)

Multi vom Antrieb lösen: Auf der Maschine ein Strückchen weiter nach links (gegen den Uhrzeigersinn) drehen bis sich der Topf vom Antrieb löst. Aufpassen, der Antrieb sitzt dann ganz lose auf der Maschine und fällt leicht runter.

Trommelraffel

- ***Geschwindigkeit*** 3-4
- Trommel 1: für feines Raspeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse
- Trommel 2: für grobes Raspeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse
- Trommel 3: für dünnes Schneiden: Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln und Schokolade
- Trommel 4: für dickes Schneiden: Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Schokolade und rote Beete
- Trommel 5 (eigentl. Reibetrommel): für das Reiben von Parmesankäse sowie Kartoffeln für Kartoffelknödel

Gewürz-/Multimühle

- ***Geschwindigkeit*** Max (maximal 2Min.)
- ***Messerwerk – Unterseite muss beim Reinigen trocken bleiben!***
- Sahne schlagen: Max 100ml (ohne Zucker) Stufe 3-4 max. 12-30Sek.

Würfler

- ***Geschwindigkeit*** 4

- ***Erst starten, dann Zutaten einlegen!***

Geschirrspüler:

Standardzubehör:

- Schüssel
- Rührelemente und Flexirührer
- Spritzschutz

Mixer / Blender:

- Mixbecher
- Einfüllkappe, Deckel und Sockel
- (Messerwerk nicht! Dessen Unterseite darf beim Handreinigen nicht nass werden!)

Multi + Wüfler

- Alle Teile (bis auf das Verbindungsstück) – oberstes Fach!

Trommelraffel:

- **NICHT** in den Geschirrspüler!

Gewürz-/Multimühle:

- Gläser, Deckel, Sockel (Messerwerk nicht! Dessen Unterseite darf beim Handreinigen nicht nass werden!)

Schüsselgewichte:

1.585g Kochschüssel CC 6,7L Griffe
1.559g Kochschüssel Gourmet 6,7L Griffe
972g Schüssel 6,7L Major, Griffe
922g 6,7L Schüssel ohne Griffe
561g Kenlyte 6,7L für CC

Chef Titanium 4.6l:
Edelstahlschüssel 4.6L mit Henkel (mit Skalierung) 802g, (ohne

Skalierung) 818g
Kunststoffschüssel 4.6L Kenlyte 412g

Chef XL Sense
1057g Edelstahl 6,7l Schüssel

Multizerkleinerer Antrieb 545g Kunststoffschüssel 508g
Gewürzmühle Glasbehälter 285g

Herstellung von LM – Lievito madre

Foto von Sylvia Angermann

Abhandlung von Sylvia Angermann, gesammelte Erfahrungen aus dem Gemeinschaftsprojekt LM der Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" aus 2015.
Die Namen der erwähnten Personen haben wir abgekürzt:

Ich schreibe einen möglichen Ansatz, ein paar Varianten zum googeln und einige Anregungen auf. Ich habe einige Personen erwähnt, die Antworten oder Erfahrungen beigesteuert haben.

Ich hoffe, das ist ok.
Bitte verzeiht mir die epische Darstellung, aber ich versichere euch, dies ist eine Kurzfassung!

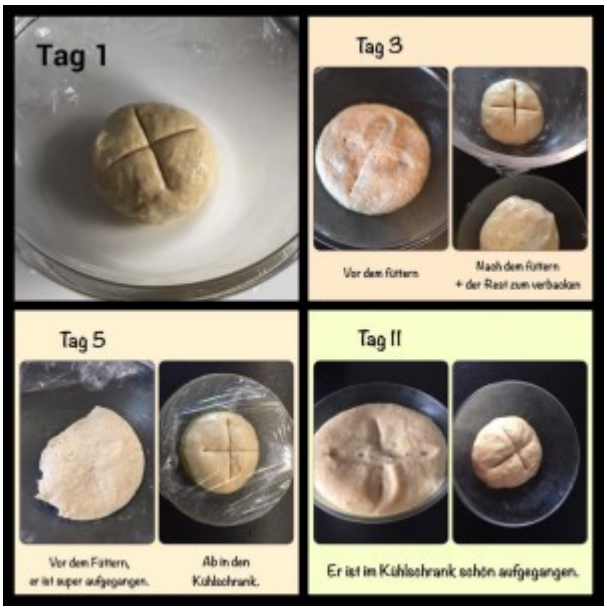
LM ist ein Weizensauerteig, der die Hefe in Hefeteigen unterstützt. Man kann die Hefemenge im Rezept reduzieren und der Teig wird leichter und crosser. Ich benutze ihn für Pizza, Baguette magique oder Brot.
Anwendung: Zugabe von LM 10-20% der Teigmenge; Reduktion der Hefezugabe bis zur Hälfte.

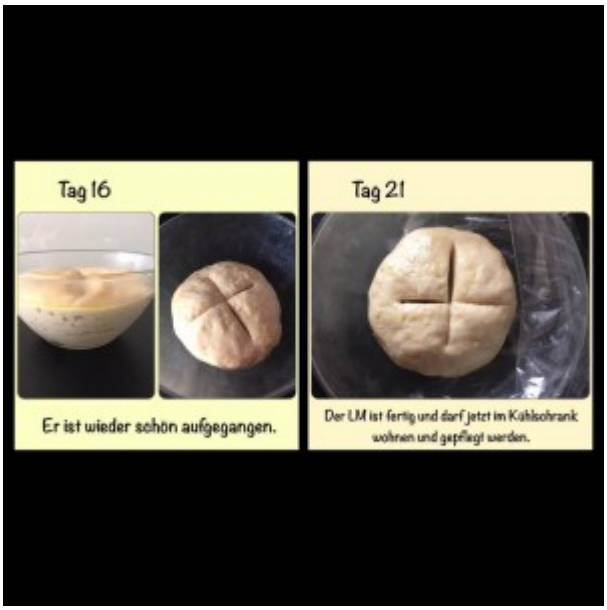
Einige Varianten (bitte selbst googeln):
-boulancheriechen (unten aufgeführtes Rezept)
-brotdoc
-leckertipps
-die kluge Hausfrau
Die Varianten unterscheiden sich in den Mengenverhältnissen von Mehl und Wasser, den Ruhezeiten und der Zugabe der Starterkulturen aus: Honig, Joghurt, Luft
An den unterschiedlichen Methoden erkennt man schon, dass man eigentlich nicht viel falsch machen kann…

Ansatz: (nach boulancheriechen)
1.) Tag 1- 200g Weizenmehl type 550, 100g Wasser, 1EL Olivenöl und 1EL Honig mit der Hand verkneten. Aus dem glatten Teig eine Kugel formen, diese mit Olivenöl einreiben und in eine Glasschüssel legen. Kugel kreuzförmig einschneiden, mit Folie abdecken, 48 h bei RT (Raumtemperatur; 22-25°C) gehen lassen. (Vorsicht, Fruchtfliegen lieben die Gäraromen!)
Kugel verdoppelt sich und riecht leicht säuerlich.
2.) Tag 3- 100g des Ansatzes mit 100g Mehl und 45g lauwarmen Wasser verkneten. Wie unter 1.) beschrieben die Kugel formen, einölen und kreuzförmig einschneiden, in die Schüssel, abdecken, 48h/RT.
3.) Tag 5- wie 2.), bis zur geölten und kreuzförmig eingeschnittenen Kugel. Jetzt aber die Schüssel für 5 Tage in den Kühlschrank stellen.
4.) Tag 11- wie 3.)

5.) Tag 16- wie 3.)
6.) Tag 21- der LM ist fertig.

Der LM riecht mild nach Wein und Honig und hat eine Konsistenz wie Rohmarzipan.
Die jeweils anfallenden Reste können schon verwertet werden. Achtung, auch zu Beginn hat der LM schon Triebkraft, die z.B. Billa W. den herben Verlust eines Deckels einbrachte.
Pflege: Der LM sollte ab und zu aufgefrischt werden: 1Teil LM+1Teil Mehl+1/2 Teil Wasser. Wenn er “müde” ist, kann man eine Messerspitze Honig zugeben.





Fotos Dokumentation Tag 1-21 von Birte Ri

Fragen, die gestellt wurden:

• kann ich ein anderes Mehl verwenden?
-ja, ich habe type 405 verwendet.
Es wurde auch Dinkelmehl verwendet (Billa W., Sandra B., Yvon N. und Alexandra B.)
T65 (Christiane H.)
Manitoba (Rosemarie Sch., Petra M.)

• Erfahrung mit dem Joghurtansatz haben u.a. Petra M., Fiametta M., Petra W., Ma R. oder Christiane H..

• Muss das Glas verschlossen sein oder offen? – am Anfang Druckausgleich ermöglichen (stärkere Gasbildung), im Kühlschrank ruhig fest verschließen. (Ab und zu Druck rauslassen)
Ich habe das Gefühl, wenn man den LM regelmäßig füttert, verzeiht er einem fast alles.

• Warum immer nur 100g eines Ansatzes nehmen?- weil man sonst zum Schluss einige kg LM im Kühlschrank hat. (Mit einem ungünstigen Verhältnis vom Volumen zur Außenfläche.)

• kann ich den LM mit Roggensauerteig verwenden? -manche sagen nein, ich habe ein Roggenmischbrot mit beiden gebacken und bin mit einem riesigen Brotlaib belohnt worden, der sehr gut geschmeckt hat.

Anregungen:

• der LM scheint Glasbehälter gegenüber Plastikgefäßen zu bevorzugen.

• Man kann den LM trocknen: (Methode nach Angelika H.) etwas frisch gefütterten LM mit Wasser flüssig rühren, auf Backpapier streichen und an warmen Ort trocknen lassen. Flocken in Schraubdeckelglas aufbewahren, bei Bedarf mit Mehl und Wasser wieder anziehen.

So, dann wünsche ich euch viel Spaß beim Ansetzen oder Kommentieren…

PastaFresca-Ring – in welche Richtung öffnen?

Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Der Pasta Fresca Ring muss zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, vgl. Foto.

Mandeln schälen / Mandeln enthäuten mit der Kenwood Cooking Chef

Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 3

Tipp von Angelika Haindl:

Wie enthäutet man Mandeln?

Etwas Wasser, ca 250 ml, in den CC-Topf geben und zum Kochen bringen.
Mit dem Flexi rühren.
Die Mandeln (hier waren es genau 100 gr.) in den Topf schütten, auf die P-Taste drücken und den Flexi schnell laufen lassen.
Ich lasse ca. 90 sec. laufen. Dann das Wasser aus dem Topf schütten, die Mandeln wieder zurück und den Flexi nochmals per P-Taste schnell laufen lassen.

2. Bild: Hier sieht man, wie die Mandeln dann herauskommen.

3. Bild: Ergebnis, wenn man die Mandeln einfach in ein Geschirrtuch verpackt und mit den Händen hin- und her rollt.. nur noch die restliche Haut entfernen und fertig sind die gehäuteten Mandeln.

Zeitfaktor: ca. 5 Minuten.

Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 1

Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 2

Kenwood Cooking Chef Zubehör aufbewahren

Fotos der obigen Aufbewahrungsbeispiele von Matthias Brunner

Rührelemente können auch an Schrankdecken mit “Tidychef Hook” befestigt werden.
Tidychef Hook ist eine 3D-gedruckte Knethakenhalterung von Dominik Röttsches.
Weitere Informationen zu diesem System gibt es unter: https://tidychef.roettsch.es/ “

Diese Rubrik wurde geschaffen, um Anregungen zu sammeln, wie das Zubehör aufbewahrt werden kann.

Bitte postet mittels Kommentarfunktion euere Umsetzungen mit Foto.

Wir freuen uns über zahlreiche Anregungen

Foto von Jane Nierlein

Fotos Marie Rott

Foto Louisa Wagner

Kartoffelpuffer mit Entsafter oder Kronenreibe der Trommelraffel

Tipp von Oliver Böttcher

Kartoffelpuffer kann man mit dem Entsafter oder der Trommelraffel (Kronenreibe) machen.

Bzgl. Entsafter:
Den Saft auffangen und etwas absetzen lassen. Das Wasser weg gießen und die Stärke zu den Kartoffeln hinzufügen.

Bzgl. Trommelraffel:
Die Kronenreibe sieht wie folgt aus:

Danach andere Zutaten (wie gewohnt) zugeben und in Pfanne herausbraten.

Benützt man z.B. den Multizerkleinerer oder eine andere Raffel der Trommelraffel, erhält man Rösti, aber keinen

Kartoffelpuffer.

Kuvertüre temperieren Schokolade schmelzen

Nachstehende Tipps wurden uns von Petra Wohlers in der Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood zur Verfügung gestellt.

Ziel des Temperieren ist es, die Kakaobutter in der Kuvertüre dazu zu bringen, bestimmte, erwünschte, Kristallformen zu bilden, anderen aber nicht.Das geschieht, indem die Kuvertüre zunächst geschmolzen, dann abgekühlt und schließlich auf die Verarbeitungstemperatur gebracht wird.Beim Temperieren durchläuft die Kuvertüre also **drei verschiedene Temperaturen**, die für die einzelnen Sorten (Zartbitter, Vollmilch, weiss) jeweils unterschiedlich sind.Ich halte mich an folgende Temperaturen:

Zartbitterkuvertüre: Schmelzen bei 40-45 Grad, Abkühlen auf 28-30 Grad, Verarbeitungstemperatur 31-32 Grad

Vollmilch: schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 27 bis 28 Grad, Verarbeitungstemperatur 29-30 Grad

Weisse Schokolade: schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 26-27 Grad, Verarbeitung bei 28-29 Grad.

Ich stelle an der CC die jeweils niedrigste angegebene Temperatur ein, denn Schäden durch zu hohe Temperaturen kann man nicht mehr ausgleichen. Ich habe die Temperaturanzeige immer im Blick, um ggf. nachzujustieren. Beim Temperieren soll immer leicht gerührt werden, ich lasse das mit dem Flexi bei

Stufe 1 machen.

Bei Mischungen aus verschiedenen Kuvertüren (z. B. ein Überzug aus Bitter- und Vollmilchkuvertüre, die gemischt werden) ist die jeweils niedrigere Temperatur zu wählen, in diesem Fall also die für Vollmilch.