

[WARENKUNDE 10]

Knet Geometrien und ihre Verwendung

In dieser Warenkunde geht es um die Knet Geometrien oder auch Kneteinsätze von Küchenmaschine und wie ich sie verwende und empfehle sie zu verwenden.

Bilder sind von 1 bis 5 nummeriert, entsprechend der Erklärungen.

Hinweis:

alle Bilder stammen von Kenwood und dienen nur des besseren Verständnisses. All diese Einsätze gibt es für jede Maschine, wenn auch in leicht anderer Form oder Aussehen.

1.) Knethaken

Diesen setzte ich für jede Art von Teigen ein.

Bedeutet für Brötchen-Brot-Teige, Hefeteig, Mürbeteige

1



2.) Schneebesen

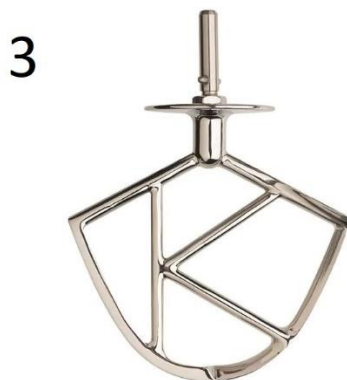
Diesen setze ich für alles ein was aufgeschlagen werden muss.

Bedeutet für: alle Arten von Massen (Bisquit, Wiener, Sandkuchen, Marmorkuchen usw.), zum Butter aufschlagen oder Eier, für Eischnee. Also alles was weich ist und schaumig werden kann. ABER keine Cookies z.B. also alles was nicht zu schaumig werden darf. Bei Sandmassen kann man nach dem Aufschlagen der Butter das Mehl und die Eier auch hiermit unterlaufen lassen.



3.) Flachrührer

Diesen nutze ich zum Untermischen bei schweren Massen oder Teigen und zum "Aufschlagen" von Butter bei Cookies wo die Butter nicht zu schaumig werden darf aber es, doch Zeit braucht um den Zucker unter zu rühren. Auch bei Brandmasse für die Eier unter die abgerührte Teigmasse zu heben, da mit einem Schneebesen die Brandmasse schaumig werden kann was nicht erwünscht ist.



4.) Mischer

Diese Geometrie nutze ich zum Mischen von trockenen Stoffen, z.B. verschiedene Mehle, Gewürzmischungen usw.

Da diese Geometrie perfekt bis zum Rand kommt wird alles vollständig gemischt.

4



5.) Rührer

Diese Geometrie ist z.B. da, um Suppen zu machen bei Geräten mit Induktionsplatte, aber man kann damit auch Mehle unter die aufgeschlagene Masse Rühren.

Ich benutze ihn nie, da das Unterheben von Mehl bei Biscuit und Wiener Masse besser von Hand geht und man mehr Gefühl dabei hat.

5

