SO GELINGT ES IMMER

Oliver Jacoby ist Küchenprofi und großer Grillfan.
Mixer von Dynamic setzt er in der Praxis vielfältig ein.

„Ich arbeite seit Jahren mit Mixern von Dynamic und bin begeistert von den Geräten. Die verschiedenen Aufsätze und die Stufenregulierung machen mir das Einsetzen in vielen Bereichen möglich."

Oliver Jacoby
Küchenchef im Parkhotel Surenburg in Hörstel

Dynamic®

GÖNNEN SIE SICH DAS ORIGINAL!

Groupe NADIA GMBH
Dynamic Professional
Robert-Koch-Straße 7
77694 Kehl
Tel.: +49 (0) 78 51 - 88 64 5-0
Fax: +49 (0) 78 51 - 88 64 5-32
info@dynamic-professional.de

Die Gerätewelt von Dynamic Professional!

www.dynamic-professional.de

Katalog Dynamic
Mixer und andere innovative Geräte für die Speisenzubereitung

Katalog Santos
Saftpressen, Zentrifugen, Blender und weitere Geräte für Trendgetränke und Bar

Dynamic®

MARINADEN
SAUCEN
CREMES

PERFEKT GEMIXT – BASIS

Homemade Tomatenketchup
1 kg Tomaten
15 cl Honig
50 g Zucker
20 cl weißer Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
1 Nelke
1 Stange Zimt
Ingwer
Salz

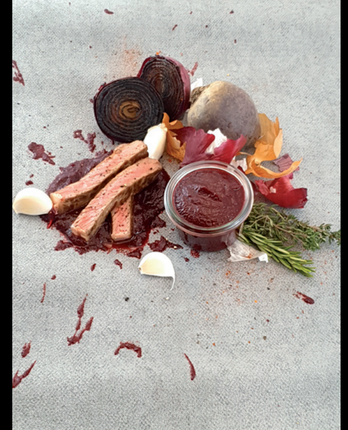
Die Haut der Tomaten abziehen und Tomaten in Stücke schneiden. Knoblauch in einen Topf mit etwas Öl anrösten und die restlichen Zutaten dazugeben. Für ca. 4 Stunden köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.
Zum Schluss die Zimtstange und die Nelke herausnehmen und den Tomatenketchup mit dem Mixstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das ist die Basis für jede Grillsauce.

PERFEKT GEMIXT – BEISPIEL

Rote Bete BBQ Sauce

500 g Rote Bete	10 cl Apfelessig
1,5 L Rote Bete Saft	20 cl Cola
600 g Homemade Ketchup	1 TL Paprikapulver
110 g Rübensirup	1 TL Ingwerpulver
50 g Räucherspeck	Pflanzenöl
4 Knoblauchzehen	Salz
3 rote Zwiebeln	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Senf	

Zwiebeln, Knoblauch, Rote Bete und Thymian auf einem Blech in den Grill schieben und für ca. 1 Stunde garen, damit die Raucharomen einziehen. So erhalten Sie die Basis für diese BBQ-Sauce. Den Rote Bete Saft mit dem Räucherspeck und dem Rübensirup auf 300 cl reduzieren.
Das Gemüse aus dem Grill nehmen, schälen und klein schneiden. Dann in etwas Öl anrösten, danach die Gewürze und den Senf hinzugeben. Mit Cola und Essig ablöschen und reduzieren, bis das Gemüse karamellisiert.
Unseren Homemade Ketchup und die passierte Reduktion (Rote Bete Saft, Räucherspeck, Rübensirup) hinzufügen. Ca. 1 Stunde köcheln lassen und zum Schluss mit dem Mixstab fein mixen.



GÖNNEN SIE SICH DAS ORIGINAL!

Dynamic Standard

- Betrieb mit Anschlusskabel
- Mixstab abnehmbar
- Messer mit vier Klingen
- stufenlose Drehzahlregulierung
- Drehzahl 0 - 13.000 U/min
- Mixstab 160 mm oder 190 mm

Weitere Rezepte und eine Übersicht über die professionellen Mixer von Dynamic finden Sie auf
www.dynamic-professional.de

Dynamic Nomad

- Akkuversion für leichtes Arbeiten (inkl. einem Akku und Ladestation)
- Mixstab abnehmbar
- Messer mit zwei Klingen
- Drehzahl 10.000 U/min
- Mixstab 160 mm oder 190 mm