

Offensive für den Turbostab



Der Turbostab (rechts) schafft ein noch feineres Ergebnis als der Mixstab (links) / Foto: Dynamic Professional

Der Turbostab von Dynamic Professional verspricht feine Emulsionen und ist mit vielen Serien des Herstellers kombinierbar. Für Anwendungen mit dem Turbostab hat das Unternehmen nun ein spezielles Rezeptheft erarbeitet und stellt dieses kostenlos zur Verfügung.

Das Unternehmen bietet eine große Auswahl an professionellen Stabmixern und eine umfangreiche Zubehörpalette. Stabmixer mit abnehmbaren Werkzeugen geben durch die Wechsellmöglichkeiten viel Flexibilität. Neben dem Standardmixstab können die Mixer von Dynamic mit einem Rührbesen, einem Pürierstab speziell für Kartoffelpüree und einem Kutter ausgestattet werden. Als Zubehör für feine Emulsionen ist außerdem der Turbostab lieferbar. Diesen gibt es als Zubehör für die Serien Dynamix, Junior, Master, SMX und Gigamix, also für kleine Mengen bis hin zur Anwendung in Geräten der Gemeinschaftsverpflegung.

Die Kreationen des Rezeptheftes stammen aus der Feder von Gregor Raimann (raimannConcepts), der als Praktiker eng mit Dynamic zusammenarbeitet und von den Turbostäben überzeugt ist. ?Mit dem Turboblender können wir sehr leichte und cremige Emulsionen herstellen. Wir erhalten sehr stabile, luftige und feine Bindungen ohne Zusätze nutzen zu müssen. Ich bin von den Ergebnissen und den Möglichkeiten begeistert?, schreibt er im Editorial des Rezeptheftes. Bei der Arbeit mit dem Turbostab wird die Masse von unten angezogen, zerschnitten und mit dem Emulgierwerkzeug zerkleinert. Anschließend wird alles mit hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke ausgestoßen. Für eine

optimale Hygiene sind die Stäbe komplett zerlegbar und entsprechend konform zu allen HACCP-Anforderungen.

Das Rezeptheft wird auf Wunsch in Papierform zugeschickt, steht aber auch auf der Website zum Download zur Verfügung.

