

Teste completo do Kenwood Cooking Chef (minha opinião & código promocional exclusivo)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Código promocional: ILETAITUNGATEAU / 3 acessórios oferecidos na compra de um Cooking Chef / Link de afiliado.
2. Algumas semanas atrás, tive a sorte de receber o novíssimo processador Cooking Chef da Kenwood.
3. Trata-se de um processador de alimentos multifuncional, mas não só; de fato, ele permite cozinhar diretamente na tigela (cozimento por indução), aquecer preparações, bater, misturar, amassar.
4. um processador de alimentos amplamente melhorado graças ao seu cozimento por indução.
5. Outro detalhe importante é que permite pesar diretamente na tigela, muito prático para adicionar ingredientes conforme a preparação.
6. Obviamente, o Cooking Chef também permite montar um chantilly ou até preparar uma massa doce simples para uma torta.
7. Quando o recebi, quis imediatamente testar a função de temperagem de chocolate para fazer chocolates de Páscoa; trata-se de uma temperagem por sementeira, que leva apenas alguns minutos e permite ter chocolate pronto para ser moldado em esculturas, tabletes, bombons, coberturas.
8. A temperagem faz parte das receitas básicas incluídas "dentro" do processador, nas versões branco, leite ou preto, com outras preparações de confeitaria (brownie, biscoitos, cookies, bolos, cakes, brioches.
9.) mas também muitas preparações salgadas (pizzas, quiches, risotos, massas, receitas de peixes ou carnes, receitas vegetarianas, pães.
10.).
11. Isso já permite uma ampla escolha para começar e se familiarizar com o processador antes de adicionar suas próprias receitas.
12. E claro, no modo "manual", o processador pode ser usado para fazer inúmeras receitas, como por exemplo o flan pâtissier : nem precisa mais de panela, o processador cuida de fazer o creme pâtissière (e claro, a massa doce também), só falta espalhar a massa e levar ao forno para se deliciar Além do próprio processador, a Kenwood oferece uma ampla gama de acessórios compatíveis que permitem ampliar ainda mais as preparações possíveis: sorveteira, espremedor de frutas, lamina de massas, máquina de ravioli, liquidificador, centrífuga e muitos outros!
13. Em termos de funcionamento, o processador opera via wifi, permitindo a conexão com um aplicativo no celular que possibilita adicionar receitas, mesmo já havendo um certo número delas incluídas no processador.
14. Só estou com ele há alguns dias, mas por enquanto posso dizer que estou muito satisfeita: este processador é muito versátil, permite cozinhar e não apenas confeitaria (ao contrário do meu Chef Titanium que comprei em 2017 e que uso exclusivamente para confeitaria), ele não é muito barulhento nem muito grande, apesar de ter uma tigela grande com mais de 4 litros.