Jupiter Anwendungsfilme finden Sie auf: www.jupiter-gmbh.de/medien/videos







Jetzt auf facebook

Die Vielseitigkeit macht den Mycook zum ultimativen Traumpartner in der Küche. Von einer leichten Suppe zur Vorspeise, über einen opulenten Hauptgang, bis hin zum raffinierten Dessert, mit dem Mycook zaubern Sie ein schnelles Gericht genauso souverän wie das vollendete Menü mit mehreren Gängen.



Jupiter Küchenmaschinen GmbH · Raiffeisenstr. 8 · D-73249 Wernau Fon +49(0)7153/55930-0 · Fax +49(0)7153/55930-29 info@jupiter-gmbh.de · www.jupiter-gmbh.de



Ein feiner Start für Ihre Gäste

Champignoncremesuppe

Zutaten für 4 Portionen

30 g Parmesan

50 ml Öl

250 g Champignons

1 EL Butter

1 EL Mehl

Zubereitung

Geben Sie den Parmesan am das Mehl in den Topf: 3 Min. bei Stück in den Mycook, zerkleinern 100° C auf Stufe 2. Sie den Käse: 30 Sek. auf Stufe 10, bis der Käse fein gerieben ist.

2 Stellen Sie den zerkleinerten Parmesan zur Seite und spülen Sie den Topf kurz aus.

Geben Sie das Öl in den Topf: 1 Min. bei 100° C auf Stufe 2.

4 Geben Sie die geputzten und geviertelten Champignons und den Gewürzen ab.

Muskatnuss, frisch gemahlen

Pfeffer, frisch gemahlen

500 ml Gemüsebrühe

100 g Frischkäse

6 Geben Sie die Gemüsebrühe in den Topf: 10 Min. bei 100° C auf Stufe 3.

6 Geben Sie Frischkäse und Parmesan in den Topf, drücken Sie die Turbotaste, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

7 Schmecken Sie die Suppe mit

Für die ganze Familie

Hackfleischbällchen

mit Kartoffeln und Senfsauce

Zutaten für 4 Personen

Hackfleischbällchen & Kartoffeln

1 Zwiebel

400 g Hackfleisch (gemischt)

25 g Kräuter (gemischt, gefroren)

2 Eier

50 g Paniermehl

20 g Milch 600 g mittelgroße Kartoffeln, geschält und geviertelt

Salz und Pfeffer

Zutaten für 4 Personen

Senfsauce

300 ml Wasser oder Fleischfond

40 g Senf

125 ml Weißwein, trocken

20 g Mondamin oder heller Saucenbinder

Salz und Pfeffer



Zubereitung

- 1 Geben Sie die geschälte und halbierte Zwiebel in den Topf: 30 Sek. auf Stufe 10.
- 2 Geben Sie die restlichen Zutaten in den Topf: 1,5 Min. auf Stufe 4.
- **3** Geben Sie die Hackfleischmasse in eine separate Schüssel
- 4 Geben Sie 1 1,5 Liter Wasser in den ungespülten Topf, salzen Sie es. Einstellung Mycook: 2,5 Min. bei 120° C auf Stufe 2.
- **6** Geben Sie die Kartoffeln in den Garkorb, setzen Sie diesen in den Topf ein und setzen Sie den Deckel auf den Topf: 5 Min. bei 110° C auf Stufe 2. Sollte das Wasser überkochen reduzieren Sie die Hitze auf 100° C.
- 6 Während die Kartoffeln vorgaren, formen Sie nun aus der

Hackfleischmasse kleine Hackfleischbällchen und legen Sie diese in den Dampfgareinsatz.

- 7 Sobald die 5 Min. vorbei sind, setzen Sie den Dampfgaraufsatz auf den Topf: 15 Min. bei 110° C auf Stufe 2.
- 8 Stellen Sie die fertig gegarten Kartoffeln und Hackfleischbällchen warm.
- Behalten Sie 300 ml vom Kochwasser im Topf, geben Sie den Senf und den Wein hinzu: 2 Min. bei 120° C auf Stufe 2.
- Geben Sie den Saucenbinder in den Topf: 1 Min. bei 110° C
- 11 Servieren Sie die Hackfleischbällchen mit den Kartoffeln und der Senfsauce.

Sie können die Senfsauce auch mit 200 ml Sahne abrunden. Dann wird Sie ein wenig milder.

Ein gelungener Auftakt für den Nachmittag

Windbeutel

Zutaten für 15 Stück

375 ml Wasser 100 g Butter

200 g Mehl, gesiebt 5 Eier

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

TIPP

Salz ist eine interessante Kombination mit einer süße - üllung. Wer es süßer mag gibt zu der Prise Salz auch Vanillezucker in den Teig.



Zubereitung

- 1 Geben Sie das Wasser, die Butter und das Salz in den Topf: 4 Min. bei 120° C auf Stufe 2.
- Stellen Sie den Mycook für 2 Min. bei 120° C auf Stufe 2 und geben Sie das Mehl nach

und nach zu.

- 3 Stellen Sie den Mycook für 2 Min. bei 40° C auf Stufe 2. Die Mehlmasse sollte sich nun zu einem festen Kloß formen
- 4 Geben Sie 1 Ei zum heißen Teig: 1,5 Min. auf Stufe 1.

und vom Topf lösen.

- 6 Lassen Sie den Teig kurz abkühlen. Dann: 2,5 Min. auf Stufe 1. Geben Sie nun die restlichen Eier und das Backpulver hinzu.
- 6 Formen Sie mit einem Spritzbeutel oder zwei Löffeln mittel-

große Teigbällchen und setzen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Lassen Sie zwischen den Bällchen genügend Platz, da diese stark aufgehen.

- 7 Geben Sie das Backblech in den vorgeheizten Backofen für ca. 35 Min. bei 180° C. Öffnen Sie den Backofen die ersten 20 Min. nicht, da die Windbeutel sonst zusammenfallen.
- Backen Sie die Windbeutel bis sie goldgelb sind und lassen Sie sie danach auf einem Kuchengitter auskühlen.
- Füllen Sie die Windbeutel nach Belieben mit geschlagener Sahne.
- O Schlagen Sie dafür gekühlte Sahne und Vanillezucker im kühlen Topf des Mycooks auf der Stufe 5.



Mycook Kochen mit Leichtigkeit

Die All-in-One Küchenmaschine zum Kochen, Zerkleinern, Wiegen, Kneten

Die All-in-One Küchenmaschine

zum Kochen, Zerkleinern, Wiegen und Kneten

Erleben Sie die neue Dimension des Kochens – die Dimension der Leichtigkeit. Der Mycook ist zuverlässig, vielseitig und arbeitet weitgehend selbstständig.

Er gart und dämpft, mahlt und püriert, mixt und rührt, wiegt und knetet für ein perfektes Ergebnis. Das Beste daran, die Bedienung ist ganz einfach, denn die Einstellung der verschiedenen Funktionen ist selbsterklärend. Und mehr noch: Der Mycook heizt mit Induktion. Die Induktionstechnik sorgt für schnelles, gleichmäßiges und energiesparendes Garen.

Das Erfolgsrezept

Damit wird schon das Kochen zum Genuß

Kochen mit Induktion

Geichmäßiges, energiesparendes und schnelles Kochen von 40° bis 120° C

Integrierte digitale Waage

mit Zuwiegefunktion (Tara), Feinteilung 10 g

mit 2 Litern Fassungsvermögen, spülmaschinengeeignet

Einfache Bedienung

Die logische Menüführung sorgt dafür, dass die Bedienung komfortabel und schnell von der Hand geht.

Clevere Funktionen

- · Zeiteinstellung mit Alarmfunktion
- · Knetfunktion, Turbo-Taste und integrierte Waage
- · 9 Temperaturstufen
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- · Darstellung der Einstellungen auf LCD-Display

Einfache Bedienung und logische Menüführung

Komfortabel und schnell – das Geheimnis der neuen Leichtigkeit



Mit vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten

Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt



Schroten und Mahlen Teigwaren, Süßspeisen



Zerkleinern Suppen, Saucen, Püree, Crush-Eis, Kompotte, Babynahrung, Seniorennahrung



Saucen, Dips, Süßspeisen



Schäume, Saucen, Teigwaren, Süßspeisen



Saucen, Dips, Shakes, Smoothies, Cocktails, Babynahrung, Seniorennahrung



Teigwaren, Süßspeisen



Gemüse, Fleisch, Fisch



Kochen und Erwärmen Suppen, Brühen, Saucen, Eintöpfe, Kompotte, Marmeladen, Schmelzen von

Schokolade



Mit Zuwiegefunktion



Saucen, Dips, Cremesuppen

So einfach geht's



1. Rezept auswählen



2. Vorbereiten und wiegen der Zutaten



3. Zeiteinstellung



4. Temperatureinstellung



5. Geschwindigkeitseinstellung



6. Servieren und genießen

Die Mycook Ausstattung

Dank der Ausstattung des Mycooks sind zusätzliche Küchenhelfer nicht mehr nötig. Bereits mit einem einzigen Kochvorgang können Sie eine komplette Mahlzeit zubereiten. Die Ausstattung umfasst einen Edelstahltopf mit Deckel, Messer

und Messbecher sowie einen dreiteiligen Dampfgaraufsatz, einen Edelstahlgarkorb, Mischflügel und Spatel. Das umfangreiche Rezeptbuch mit einer Vielfalt an Tipps und Anregungen ist ebenfalls im Lieferumfang enthalten.

Änderungen in Design vorbehalten