Températures et mode de cuisson pour votre Thermomix en mode manuel en fonction des différents aliments

C’est une question qui revient souvent de la part de mes clientes et clients:

Comment savoir quelle température, vitesse et degrés de cuisson à utiliser suivant les aliments quand j’utilise mon Thermomix en mode manuel donc sans suivre une recette en pas à pas où tout est déjà indiqué? C’est pour cela que le document que je vous propose vous aidera énormément et vous guidera en fonction des aliments pour les hacher, broyer, cuire , cuire vapeur.

Pour accéder à l’entièreté du document cliquez sur les petits flèches en bas à gauche de la première page ou téléchargez le pdf complet en cliquant sur le lien en fin de page.

utilisation mode manuel température de cuisson

Télécharger ce document en cliquant ICI.