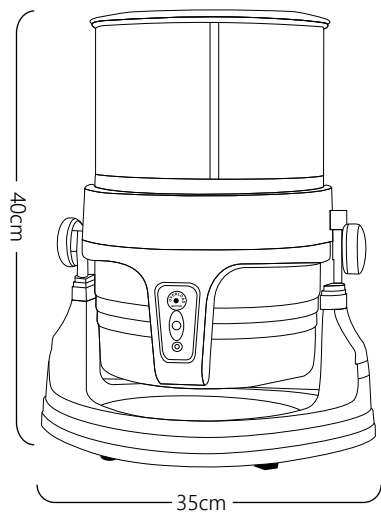




ÁREA DE CONTACTO **EXTRA GRANDE**
MAYOR PRODUCCIÓN A MENOR TEMPERATURA



TAMBOR DE
ACERO INOXIDABLE
Ø 25 cm

MOTOR DE
ALTO RENDIMIENTO
130 RPM · 200 W

FUSIBLE TÉRMICO
DE SEGURIDAD

GRAN PRECISIÓN
DE TRABAJO

INCLINABLE

¡Retirar el producto
es mucho más fácil!

Disponible en 230 V y 110 V

Soporte Técnico y piezas de recambio oficiales



PIEDRAS Y
BASE DEL TAMBOR DE
GRANITO
Ø 10 cm

Sus 2 piedras
de granito
actúan como
un molino...
... ¡para crear
emulsiones
y texturas
perfectas!

- Masas finas ·
- Pralinés ·
- Giandujas ·
- Mielles saborizadas ·
- Mermeladas ·
- Pastas puras de frutos secos ·

TASTE-TO-BAR

Saborice intensamente coberturas de chocolate
tanto como su imaginación pueda crear,
utilizando liofilizados y especias.

Creaciones para bombonería, grágeas, esculturas
de chocolate, decoraciones, coberturas para
bollería, fuentes de chocolate, fondues, ...

BEAN-TO-BAR

Elabore sus propios chocolates a partir del grano
de cacao aportando su toque personal.

COCINA

Elabore sus propias salsas, emulsiones en
aceites saborizados, mostazas de autor,
además de otras pastas de legumbres o
cereales sin gluten o levadura.



Twin Stones Distribuido por:



Twin Stones

**Conchadora basculante
de sobremesa**



**Invente
coberturas de
chocolate** con
sabores inéditos
como la albahaca o
el curry

Convierta sus
garrapiñados de
frutos secos en
**una pasta de
praliné única**

Realice
**pastas de
legumbres,
salsas y
emulsiones
innovadoras**

Gran capacidad (**2Kg** con producto espeso
3Kg con producto cremoso

MÁS INFORMACIÓN, RECETAS Y VÍDEOS EN:

www.100X100chef.com

100%Chef®

SALSAS

Mostaza Antigua

225 g semilla de mostaza amarilla
330 ml cerveza Pilsen
10 g mostaza en polvo
3 g cebolla en polvo
300 ml vinagre de manzana
50 g sal
50 g azúcar
10 g pimienta negra entera

Colocar todos los ingredientes en un frasco.
Macerar durante 30 días agitando una vez por semana.
Colocar en el Twin Stones y moler hasta lograr la textura y granulometría deseada.

Chimichurri en pasta

200 g ají molido	50 g cebolla
90 g azúcar	15 g ajo
50 g sal	1 g comino
250 g vinagre blanco	0,5 g tomillo seco
310 g agua	15 g lecitina en polvo
2,5 g orégano seco	150 g aceite neutro
0,5 g laurel seco	200 g aceite de oliva

Moler los ingredientes secos, menos la lecitina, en un molinillo de especias.
Colocar todos los ingredientes en el Twin Stones.
Refinar hasta lograr la textura y granulometría deseada.



PRALINÉS Y MERMELADAS

Praliné de almendra y café

760 g almendra tostada
500 g caramelo seco cocido 180°C
70 g café tostado en grano

Moler los ingredientes en un molinillo de especias. Colocar todos los ingredientes en el Twin Stones. Refinar hasta lograr la textura y granulometría deseada.

Praliné de pistacho verde

1000 g pistacho verde crudo pelado
500 g azúcar

Deshidratar los pistachos en la Excalibur a 60°C durante 24 horas. Molerlos en un molinillo de especias. Colocar todos los ingredientes en el Twin Stones. Refinar hasta lograr la textura y granulometría deseada.

Praliné de avellana y vainilla

1100 g avellana tostada
500 g azúcar
1 vaina de vainilla

Moler los ingredientes en un molinillo de especias. Colocar todos los ingredientes en el Twin Stones. Refinar hasta lograr la textura y granulometría deseada.

Mermelada de arándano rojo y guinda sin azúcar añadido

250 g arándano rojo seco sin azúcar
240 g puré de guinda Boiron

Picar el arándano rojo a cuchillo.
Colocar los ingredientes en el Twin Stones.
Moler hasta conseguir la textura y granulometría deseada.

CHOCOLATES SABORIZADOS

Frambuesa

1000 g cobertura de chocolate blanco
200 g liofilizado de frambuesa en polvo
140 g manteca de cacao

Fundir el chocolate y conchar junto con el liofilizado durante 1 hora. Añadir la manteca fundida y trabajar durante 1 hora.

Yuzu

1000 g cobertura de chocolate blanco
200 g liofilizado de yuzu en polvo
100 g manteca de cacao

Fundir el chocolate y conchar junto con el liofilizado durante media hora. Añadir la manteca fundida y trabajar durante 1 hora.

Albahaca

1000 g cobertura de chocolate blanco
40 g liofilizado de albahaca en polvo

Fundir el chocolate y conchar junto con el liofilizado durante 1 hora.

