



delimano®

Mașina de copt pâine Joy

•brutăria ta de acasă și chiar mai mult!!



Întotdeauna. Sărbătorile. În fiecare zi.

www.delimano.ro

Tuturor ne place pâinea proaspătă. Mirosul, gustul, senzația primei îmbucături... Însă, coacerea pâinii e un proces plictisitor și îndelungat.

În vremurile în care #staiacasă, timpul este tot mai scurt deoarece lucrăm de acasă, ne educăm copiii de acasă și gestionăm treburile gospodăriei. Dacă vrem pâine proaspătă pe masă în fiecare zi, avem două opțiuni:

- să mergem în fiecare dimineață la magazin (cea ce încercăm cu toții să evităm).
- sau să ne facem pâinea acasă (Perfect! Dacă nu ai de lucru, copii și un câine de care să ai grijă).

Avem o soluție pentru tine - **Mașina de copt pâine Delimano Joy.**



DE CE AI NEVOIE DE MAȘINA DE COPT PÂINE?

De ce Mașina de copt pâine Delimano Joy dacă deja ai deja un cuptor? Iată **9 motive!**

Automat și ușor de folosit – Coace cam orice fel de pâine vă place – de la pâine albă clasică sau franțuzească până la pâine mai densă care se coace repede. Este foarte ușor – doar pune ingredientele înăuntru, alege dintr-o vastă varietate de programe și îl pornești.



Îți permite să faci multi-tasking – te poți concentra pe sarcini mai importante ca prepararea altor mâncăruri, grija copiilor și alte treburi gospodărești.

Un proces mai curat prin comparație cu cuptoarele – Toate operațiile se petrec în mașina de

copt pâine – fără dezordine în bucătărie!

Ai controlul asupra pâinii – pâinea ta, regulile tale. Nu tolerezi glutenul? Nicio problemă. Are un program pentru tine! Preferi pâine albă sau neagră? Nicio problemă. Îți poți alege culoarea.



Alege dimensiunea, alege crusta.



700g sau 900g



Albă, medie sau neagră

Economisește bani pe termen lung – Cuptoarele consumă multă energie electrică ceea ce înseamnă o factură mai ridicată, astfel, mașina de pâine Delimano este mai eficientă

energetic. De asemenea, cumpărarea de ingrediente proaspete reprezintă o opțiune mai ieftină și mai sănătoasă decât să cumperi pâine din magazin.



Poate să facă și alte mâncăruri alese – wow – cu mult mai mult decât pâine delicioasă!

SETĂRI PROGRAM

Învăț programele și alege programul potrivit pentru pâinea sau desertul tău preferat.

SETĂRI PROGRAM PROCES DE ROTIRE	1. Normală		2. Franțuzească		3. Făină integrală		4. Rapidă	5. Dulce		6. Aluat
	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g		900 g	700 g	
	03:10	03:03	04:00	03:50	03:55	03:47	02:25	03:05	03:00	01:30
	h / m	h / m	h / m	h / m	h / m	h / m	h / m	h / m	h / m	h / m
FRĂMĂNTARE/ AMESTECARE	10	9	18	16	10	9	10	10	10	18
DOSPIRE/ FERMENTARE	20	20	40	40	25	25	12	5	5	72
FRĂMĂNTARE/ AMESTECARE (în această etapă adăugați fructe sau nucii)**	15	14	22	19	20	18	13	20	20	
DOSPIRE/ FERMENTARE	65	65	75	75	95	95	30	70	70	
COACERE/GĂTIRE	80	75	85	80	85	80	80	80	75	
PĂSTRAȚI CALD DUPĂ ÎNCHEIERE	60		60		60		60	60		
ÎNTĂRZIERE	13:00		13:00		13:00**		13:00	13:00		13:00

SETĂRI PROGRAM PROCES DE ROTIRE	7. Fără gluten		8. Prăjitură	9. Gem	10. Iaurt	11. Frământare	12. Coacere
	900 g	700 g					
	03:35	03:30	02:55	01:20	10:00	00:18	01:00
	h / m	h / m	h / m	h / m	h / h	h / m	h / m
FRĂMĂNTARE/ AMESTECARE	12	12	10	15 min. de gătit		18	
DOSPIRE/ FERMENTARE	20	20	5				
FRĂMĂNTARE/ AMESTECARE (în această etapă adăugați fructe sau nucii)**	13	13	20				
DOSPIRE/ FERMENTARE	90	90	65	45 min. amestecare și gătit	10:00*** (ore)		
COACERE/ GĂTIRE	80	75	75	20 min. pauză			60 ****
PĂSTRAȚI CALD DUPĂ ÎNCHEIERE	60		60				60
ÎNTĂRZIERE	13:00		13:00				

*Valabil pentru toate programele cu excepția: rapid, aluat, prăjitură, gem, iaurt, frământare.

**Pentru acest program, însă, nu recomandăm folosirea funcției întârziere deoarece s-ar putea să nu dea cele mai bune rezultate.

***Timp implicit; dar poate fi ajustat 6-12 ore.

****Implicit, dar poate fi ajustat de la 10 la 60 de minute.

Pâinea este gata dar tu nu ești – nicio problemă, va rămâne caldă.

Mașina ta de copt pâine e foarte inteligentă. Imediat după coacere va intra în modul PĂSTREAZĂ CĂLDURA și va păstra pâinea proaspăt coaptă următoarele 60 de minute.

Pâine cu Întârziere – dar exact la timp.

Multe aparate casnice au funcție de întârziere, dar chiar o folosim? Mulți dintre voi probabil că nu. De ce? Pentru că nu prea știm cum, când și de ce să o folosim.

Iată, deci, un exemplu pentru tine:

Este acum 8:30 p.m. și ai dori să savurezi pâine proaspătă dimineața următoare la 7:00 a.m. – adică în 10 ore și 30 de minute.

Alege programul dorit, culoarea crustei și dimensiunea apoi apasă "+" pentru a seta timpul până apare 10:30 pe LCD. Apoi doar dă-i drumul. Va activa acest program cu întârziere. Vei vedea cum pe LCD va începe numărătoarea inversă și va afișa timpul rămas.

La 7:00 dimineața pâinea va fi gata! Și dacă te vei hotărî să îți prelungești somnul, mașina de copt pâine va păstra pâinea caldă încă 60 de minute.

Însă, ține minte, nu orice fel de pâine e potrivită cu funcția pentru întârziere – așa că nu folosi rețete de pâine care includ ingrediente perisabile precum ouăle, laptele proaspăt, fructele, ceapa etc.



SFATURI PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE CÂND FOLOSEȘTI MAȘINA DE COPT PÂINE DELIMANO JOY

Folosește ingrediente proaspete

Asigură-te întotdeauna că ingredientele sunt proaspete.

- Făina – Dacă ai depozitat făina mult timp, e posibil să se fi umezit sau să fie prea uscată. Îți recomandăm să folosești făină proaspătă.
- Drojdia – Drojdia proaspătă este, probabil, cel mai important ingredient la coacerea pâinii. Dacă drojdia nu e proaspătă, pâinea ar putea să nu crească. Mai bine cumperi altă drojdie decât să riști cu o drojdie depozitată mult timp.

Dacă ești nesigur de prospețimea drojdiei, o poți testa:

- Umple o cană cu apă și amestecă în ea 2 lingurițe de zahăr.
- Presară câteva lingurițe de drojdie pe suprafața apei și așteaptă.
- După 15 minute, drojdia ar trebui să facă spumă și să producă un miros distinct. Dacă nu se întâmplă vreuna din reacții, drojdia e veche și ar trebui aruncată.

Folosește cantități exacte

Este cel mai important secret al coacerii pâinii. Măsoară întotdeauna precis ingredientele.

Ordinea în care adaugi ingredientele contează

Adaugă ingredientele în cuva de copt în ordinea exactă din rețetă. În general, regula e să ții minte:

- PRIMA DATĂ: ingredientele lichide

- ÎN AL DOILEA RÂND: ingredientele uscate
- LA FINAL: drojdia – scobește o mică gaură în ingredientele uscate și așează drojdia acolo astfel încât să nu fie nici un contact între drojdie și vreun lichid sau sare. Aceasta e cu atât mai important când folosești funcția Întârziere.

Ce făină să alegi

Decât să folosești o făină generică, alege, mai degrabă, varietăți cu un conținut mai mare de proteine care va produce o pâine cu o textură mai plăcută. Cerne întotdeauna făina indiferent pe care o alegei. Aceasta aerează făina iar drojdia are nevoie de aer pentru a acționa optim. Va face și aluatul să crească uniform.

Făină fără gluten

Proteina din gluten e necesară pentru ca pâinea să ajungă la textura și forma dorită. Dar dacă scoți glutenul din ecuație, vei avea rezultate nedorite de fiecare dată. Ca să nu se întâmple aceasta, în făina fără gluten se adaugă alte ingrediente.

Acestea sunt, de obicei rășină de xanathan, rășină de guar, hidroxipropilmetilceluloză (HPMC), amidon de porumb sau ouă. Deși aceste ingrediente sunt considerate neprimejdioase, te rugăm să te consulți cu un doctor sau un specialist când le folosești. Iată, mai jos, o rețetă universală pentru un mix de făină fără gluten potrivită pentru copt pâine folosind amidon drept înlocitor pentru gluten.

Volum: 4 căni

- **O cană și jumătate de făină integrală**
- Poți să alegi din următoarele tipuri de făină integrală: făină de orez brun, făină de hrișcă, făină de mei, făină de ovăz,

faină de quinoa, făină de sorg sau făină de teff. Dacă dorești un amestec de făină albă atunci înlocuiește făina de cereale integrale cu făina din orez alb

- **O cană și jumătate de amidon**
 - Poți să alegi din următoarele tipuri de amidon: din cartofi, făină de orez dulce, făină de tapioca, făină de arorut sau amidon din porumb
- **O jumătate de cană de făină albă**
 - Poți să alegi din următoarele tipuri de făină albă: făină de orez alb, făină de migdale, făină de alune de pădure, masa harina
- **O jumătate de cană de făină de boabe**
 - Poți să alegi din următoarele tipuri de făină de boabe: făină de năut, făină de urad, făină de fasole fava, făină de soia

Ingrediente adiționale

Fruite și nuci ar trebui adăugate mai târziu în proces – după ce aparatul va fi crescut prima dată alauatul. Așează fructele uscate, legumele și condimentele uscate departe de ingredientele lichide din cuva pentru pâine. Dacă sunt adăugate prea devreme (înainte de prima frământare), se îmbibă cu apă compromițând amestecul pentru pâine.

Temperatura ingredientelor

Pentru a asigura o acțiune optimă a drojdiei, aveți grijă ca ingredientele să fie la temperatura camerei (adică, între 27° și 32° C), dacă rețeta nu menționează altfel. Dacă temperatura ingredientelor e prea mare sau prea mică aceasta poate afecta creșterea și coacera pâinii.

Verificați bila de aluat

S-ar putea uneori, să dorești să verifici consistența bilei de aluat după ce ai pus-o deja în mașina de copt pâine.

- Acest lucru poate fi făcut doar în timpul ciclului de frământare, de obicei, după cam 10 minute (sau 35 de minute pentru Pâinea de Cereale Integrale deoarece trebuie să stea 25 de minute).
- NU scoate cuva, PĂSTREAZ-O închisă în aparat.
- NU opri mașina de pâine pentru a ajusta aluatul.
- **lată ce ar trebui să faci:**
- Deschide capacul mașinii de pâine în timpul celui de-al doilea ciclu de frământare și verifică consistența aluatului
- **Aluatul e “numai bun”** când este fin ca aspect și la atingere, lasă o urmă ușoară pe deget iar fundul cuvei de coacere e curat, fără urme de aluat. Dacă rămâne făină pe marginile cuvei folosește o spatulă de silicon ca să îndepărtezi făina.
- **Bila de aluat e prea umedă** - Dacă aluatul e foarte lipicios sau umed, se lipește de marginile cuvei și e mai degrabă ca amestecul de clătite decât aluat, presară făină, câte o lingură odată, până ce aluatul arată neted, rotund și uscat și, se rotește frumos, uniform în cuvă.
- **Bila de aluat e prea uscată** - Dacă aluatul arată rigid, solzos sau uscat, dacă mașina de copt pâine pare să funcționeze greoi sau începe să producă sunete ca niște bătăi, aluatul e prea uscat. Pentru a corecta problema, stropește-o, pur și simplu cu apă caldă (adică, între 27° și 32° C), câte o linguriță odată până ce aluatul arată neted, rotund și uscat și, se rotește frumos, uniform în cuvă.

Regula de 15 minute

Pentru cele mai bune rezultate, așteaptă 15 minute înainte de a tăia felii; pâinea are nevoie de timp să se răcească.

Depozitarea – Cum îți păstrezi pâinea proaspătă pentru mai mult timp

- Nu sunt conservanți în pâinea ta de casă așa că depozitează-o într-o pungă de plastic închisă până la 3 zile. Dacă dorești, pune o tulpină de țelină în pungă pentru a păstra pâinea proaspătă mai mult timp.
- Depozitarea pâinii în frigider provoacă uscarea mai rapidă a pâinii.
- După prima dospire aluatul poate fi congelat; formați bile și congelați-le separat. Odată congelate puneți-le în pungi cu fermoar. După dezghețare urmează pașii de preparare de după prima dospire.
- Pentru a congela pâinea, las-o mai întâi să se răcească complet și apoi pune-o în pungă. Folosiți două pungi de plastic.
- Scoate pâinea din congelator și las-o la dezghețat în frigider până nu mai e congelată (cel puțin 6 ore sau peste noapte pentru o bucată și 2 până la 3 ore pentru felii individuale). Încălzește cuptorul la 190° C și "reîmprospătează" pâinea timp de la 3 până la 5 minute.
- Poți să păstrezi în congelator aluatul timp de 6 luni iar pâinea timp de 3 luni.

SFATURI IMPORTANTE

Întotdeauna, mai întâi, pune ingredientele lichide în vas (apă, lapte, lapte bătut, smântână, miere, grăsimi), toarnă făina peste și la final aditivii.

Ingredientele lichide ar trebui să fie răcite (din frigider).

Drojdia, zahărul și sarea nu trebuie să fie în contact una cu alta înainte de frământarea aluatului (cel mai bine e să le turnați în vas la colțuri opuse).



REȚETE - CUPRINS



- 14 Pâine albă simplă
- 16 Pâine din făină integrală de grâu
- 18 Pâine din grâu și secară cu iaurt
- 20 Pâine de hrișcă cu alune de pădure
- 22 Pâine LCHF fără gluten
- 24 Chifle
- 26 Pâine cu lapte și merișoare
- 30 Iaurt preparat în mașina de pâine
- 32 Gem de afine
- 34 Cel mai bun aluat de pizza
- 36 Aluat de croissant

NOTĂ: Rezultatele finale ar putea varia în funcție de ingredientele folosite și de mediu. Dacă e necesar, le puteți modifica puțin pentru a obține cele mai bune rezultate.





PÂINE ALBĂ SIMPLĂ



Ingrediente:

- 150 ml de apă
- 150 ml de lapte
- 30 g de unt topit
- 270 g de făină pentru pâine de grâu (tipul 750)
- 270 g de făină de grâu tipul 250
- 1 lingură de sare
- 1 lingură de zahăr
- 1 pachet de 7 g de drojdie uscată

Preparare:

- Așează, mai întâi, ingredientele lichide (apă, lapte și unt) în forma de copt pâine.
- Adaugă amestecul celor două făini, apoi sare într-o parte și zahărul și drojdia din cealaltă parte a formei.
- Alege **Programul Rapid**.

PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU



Ingrediente:

- 150 ml de apă
- 150 ml de lapte
- 2 linguri de ulei de măsline
- 350 g de făină pentru pâine de grâu (tipul 750)
- 150 g de făină integrală de grâu (tipul 2000)
- 40 g tărâțe de grâu
- 1 lingură de sare
- 1 lingură de zahăr
- 7 g, 1 pachet de drojdie uscată

Preparare:

- Amestecă cele două tipuri de făină.
- Pune, mai întâi, în cuvă ingredientele lichide (apă, lapte și ulei de măsline).
- Adaugă amestecul de făină.
- Adaugă sare într-o parte și zahărul și drojdia în cealaltă parte a cuvei.
- Selectează **Programul de Bază, greutatea 900 g.**

NOTĂ: Pentru această rețetă vă recomandăm folosirea funcției de întârziere pentru rezultate optime.



PÂINE DIN GRÂU ȘI SECARĂ CU IAURT



Ingrediente:

- 100 ml de apă
- 2 linguri de ulei din semințe de rapiță
- 200 ml de iaurt natural
- 450 g de făină de grâu (tipul 500)
- 75 g de făină integrală de secară (tipul 2000)
- 7 g, 1 pachet de drojdie uscată
- 1 lingură de sare
- 1 lingură de zahăr

Preparare:

- Amestecă cele două tipuri de făină.
- Pune, mai întâi, în cuvă ingredientele lichide (apă, iaurt și ulei).
- Adaugă amestecul de făină.
- Adaugă sare într-o parte și zahărul și drojdia în cealaltă parte a cuvei.
- Selectează **Programul de Bază, greutatea 900 g.**

PÂINE DIN HRIȘCĂ CU ALUNE DE PĂDURE



Ingrediente:

- 150 ml de apă
- 150 ml de lapte
- 2 linguri de ulei de măsline
- 450 g de făină de grâu (tipul 750)
- 70 g de făină de hrișcă
- 7 g, 1 pachet de drojdie uscată
- 1 lingură de sare
- 1 lingură de zahăr de trestie
- 1 lingură de melasă din zahăr de trestie*
- 80 g de alune de pădure zdrobite

Preparare:

- Amestecă cele două tipuri de făină.
- Pune, mai întâi, în cuvă ingredientele ude (apă, iaurt și ulei).
- Adaugă amestecul de făină.
- Adaugă sare într-o parte și zahărul și drojdia în cealaltă parte a cuvei.
- Presară alunele de pădure zdrobite la final
- Selectează **Programul de Bază, greutatea 700g**

* Orice altă melasă poate fi folosită sau poate fi omisă complet.



PÂINE LCHF FĂRĂ GLUTEN



Ingrediente:

- 200 ml de apă
- 6 linguri de ulei de cocos
- 2 linguri de oțet din cidru de mere
- 4 ouă
- 60 g de făină de cocos măcinată grosier
- 100 g de făină de migdale
- 180 g de sămânță de in măcinată
- 2 linguri de praf de copt
- 1 lingură de sare
- 2 linguri de semințe de psyllium
- 70 g de semințe de floarea soarelui

Preparare:

- Amestecă toate ingredientele uscate într-un bol (cocos, făina de migdale, sămânța măcinată de in, psyllium, praful de copt și sarea).
- Pune ouăle, uleiul de cocos, apa și oțetul în forma de pâine.
- Adaugă amestecul ingredientelor uscate deasupra celor lichide.
- Selectează **Programul Pâine fără Gluten.**



CHIFLE



Ingrediente:

- 120 ml de apă
- 120 ml de lapte
- 25 ml de ulei de floarea soarelui
- 400 g de făină de grâu (tipul 500)
- 7 g, 1 pachet de drojdie uscată
- 1 lingură de sare
- 1 lingură de zahăr

Preparare:

- Amestecă cele două tipuri de făină.
- Pune, mai întâi, în cuvă ingredientele lichide (apă, iaurt și ulei).
- Adaugă făina.
- Adaugă sare într-o parte și zahărul și drojdia în cealaltă parte a cuvei.
- Selectează **Programul Aluat de Pâine**.



PÂINE CU MERIȘOARE ȘI LAPTE



Ingrediente:

- 250 ml de lapte
- 2 linguri de miere
- 50 g de unt
- 500 g de făină de grâu (tipul 500)
- 7 g, 1 pachet de drojdie uscată
- 1 lingură de sare
- 1 lingură de zahăr
- 50 g de merișoare uscate

Preparare:

- Taie merișoarele
- Pune, mai întâi, în cuvă ingredientele lichide (lapte, unt și miere).
- Adaugă făina și apoi sarea într-o parte iar zahărul și drojdia în cealaltă parte a cuvei.
- La final adaugă merișoarele.
- Selectează **Programul de Bază, greutatea 700**



PRĂJITURI, IAURT, GEM & ALTE DELICATESE PE CARE NU LE-AI AȘTEPTA DE LA O MAȘINĂ DE COPT PÂINE





IAURT PREPARAT LA MAȘINA DE PÂINE



Ingrediente:

- 1 L de lapte integral
- 100 de ml de iaurt cu bacterii vii

Preparare:

- Pune laptele și adaugă iaurtul cu bacterii în cuvă.
- Selectează Programul iaurt și apasă butonul START/ STOP.
- Odată făcut, împarte iaurtul în borcane, depozitează-l în frigider și consumă-l în termen de 2 zile.

NOTĂ: Pe durata preparării nu deschide sau scutura capacul superior, acest lucru va afecta procesul de fermentație.



GEM DE AFINE



Ingrediente:

- 500 g de afine
- 300 g de zahăr granulat
- 1 lingură de suc de lămâie
- 1 lingură de pectină

Preparare:

- Spală și clătește afinele.
- Mai întâi adăugăm afinele în cuvă, apoi zahărul, sucul de lămâie și pectina, amestecă bine.
- Selectează programul Gem și apasă butonul START/ STOP.
- Odată făcut, împarte gemul în borcane sterilizate.
- Pune capac și depozitează în frigider. Consumă după câteva zile.



CEL MAI BUN ALUAT DE PIZZA



Ingrediente:

- 200 ml de apă
- 1 lingură de ulei de măsline
- 400 g de făină de grâu (tipul 500)
- 7 g, 1 pachet de drojdie uscată
- 1 lingură de sare
- 1 lingură de zahăr

Preparare:

- Adaugă, mai întâi ingredientele lichide în cuvă, apoi pe cele uscate și formează o cavitate pentru drojdie.
- Selectează Programul **Aluat de Pâine**.
- Verifică aluatul după câteva minute. Asigură-te că ingredientele sunt combinate precis iar aluatul nu este prea umed sau prea uscat – dacă e prea uscat adaugă o lingură de apă, dacă e prea lipicios adaugă o lingură de făină.
- După ce mașina de pâine a terminat (ciclul pentru aluat durează cam 90 de minute) pune aluatul pe o suprafață ușor presărată cu făină și frământă pâinea până obții forma de pizza dorită și aranjează ingredientele preferate.



ALUAT PENTRU CROISSANTE



Ingrediente:

- 120 ml de lapte
- 80 g de smântână
- 40 ml de ulei de floarea soarelui
- 2 ouă
- 400 g de făină de grâu (tipul 500)
- 7 g, 1 pachet de drojdie uscată
- 1 lingură de sare
- 50 g de zahăr
- Umplutura preferată (cremă de ciocolată, gem etc.)

Preparare:

- Pune, mai întâi, în cuvă ingredientele lichide (lapte, smântână, ouă și ulei)
- Adaugă făina.
- Adaugă sare într-o parte și zahărul și drojdia în cealaltă parte a cuvei.
- Selectează **Programul Aluat de Pâine**.

Aparat de clătite **XXL Joy**



Aparat de înghețată **Joy**



Aparat pentru iaurt **Joy**



Aparat de clătite **Utile**



Aparat pentru gustări, **Delimano Joy Family**



Deshidratator alimentar **Joy**



Devino mai independent cu aparatele do-it-yourself Delimano

Aparat de Vidat **Joy**



Aparat de Fiert Ouă **PRO Utile**



Grill & Aparat de făcut Sanvișuri **Joy**



Mașină de tocat carne **Joy**

