

Mixer ou liquidificador?

<https://sem lactose.com/index.php/2015/08/06/mixer-ou-liquidificador/>

Última atualização em: 7/09/15

Adoro vários tipos de engenhocas culinárias, mas de uma coisa não abro mão: o produto precisa ser prático e funcional. Há dezenas de opções no mercado que prometem triturar, moer, amassar em segundos e possuem diversas de pecinhas que, apenas para montar, já dá uma canseira, imagine lavar tudo aquilo! Aos poucos você começa a ver que o que parecia tão prático virou um transtorno na sua cozinha!

Por isso amo liquidificadores e uso-os para diversos fins: fazer sucos, bater massas, triturar alimentos, e por aí vai. Porém, tenho que admitir que para algumas coisas ele deixa muito a desejar. Eu preparo, com frequência, pastas e purês e essas massas mais pesadas exigem demais do motor, o que me faz, muitas vezes, preparar a receita em duas ou três etapas para que ele dê conta do recado.

Sim, tenho um processador, mas ele entra na categoria engenhoca trabalhosa, com diversas lâminas e outras pecinhas que precisam ser lavadas. Quero curtir meu tempo na cozinha!

Foi aí que eu resolvi experimentar um mixer. Pesquisei diversos modelos e marcas, nacionais e importadas. Há inúmeras opções no mercado que variam em potência e número de peças. Os mais simples possuem potência baixa (até 200w) e funcionam bem apenas para bater coisas leves como sucos, vitaminas, sopas e claras em neve. (Apenas como referência, o liquidificador possui, em média, 600w).

Os modelos mais caros, como o da KitchenAid, possui 5 velocidades e são acompanhados de uma maleta com 9 acessórios. O acabamento é excelente, mas a potência de 250w deixa a desejar.

Minha escolha foi pelo modelo Eletrolux Chef IBC30. Ele é comercializado nas versões 100v e 220v, possui 2 velocidades e atinge até 600w na versão 220v. E o melhor, ele é acompanhado de apenas 3 acessórios que eu realmente acho úteis: um miniprocessador, que é nota 10 para triturar pequenas quantidades de alimento, um batedor de claras e uma jarra de 600 ml para bater sucos e vitaminas. Sem falar que ele tem certamente o melhor custo x benefício entre todos que pesquisei.

Mas afinal, por que o mixer é mais prático que o liquidificador?

- Para fazer um purê de abóbora, por exemplo, você vai cozinhar a abóbora, colocá-la no liquidificador, bater e depois retornar à panela para continuar o cozimento e finalizar o seu purê. Com o mixer nós pulamos esta etapa e fazemos o purê na própria panela. O mesmo processo se dá com consomês e outras sopas cremosas. Tudo muito mais prático e rápido.
- Para bater claras em neve é só trocar a peça e em alguns minutinhos está pronto.
- E para picar cebola, tomates, e outros ingredientes que usamos no nosso dia a dia, o miniprocessador pica tudo em segundos.

O mixer se tornou um item indispensável na minha cozinha e tenho certeza que depois que você experimentar, vai lembrar desta nossa conversa.