

Изменение текстуры
при сохранении вкуса и
пользы



robot coupe®

Содержание

ЗАКУСКИ

Морковь Свежесть.....	6
Свекла с салатом под заправкой.....	8
Витамины краснокочанной капусты и сельдерей.....	10
Вариации на тему огурцы и томаты.....	12
Табуле.....	14

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рагу из телятины под белым соусом.....	16
Говядина по-бургундски	18
Кускус.....	20
Куриное филе и макароны	22
Жаркое из индюшки.....	24
Бифштекс и картофельная запеканка.....	26
Рыбное филе под соусом песто и кнели из редиски	28
Лосось жареный в белом соусе, брюссельская капуста со шпиком..	30

СЫРЫ

Камамбер – Хлеб из пшеницы твердых сортов.....	32
Козий сыр – Хлеб, салат.....	34

ДЕСЕРТЫ

Суфле Груша с миндалем	36
Пирог Татен	38
Лимонный пирог.....	40
Пюре из свежих яблок.....	42

Здоровое питание - приоритет компании Robot-Coupe

Факты

При растущей продолжительности жизни значительно растет и процент населения страдающий от различных расстройств питания

• ДИСФАГИЯ

Затрудненное пережевывание и проглатывание пищи требуют питания продуктами с измененной текстурой однородной или тонко перемолотой консистенции

НЕДОСТАТОЧНЫЙ ВЕС

Около 50% людей, поступающих в дома престарелых, страдают от недостаточного веса. На сегодняшний день питание лиц пожилого возраста в больницах или домах престарелых зачастую является:

- Повторным • Монотонным • Несбалансированным
- Лишенным витаминов

Эта проблема может также встречаться в учреждениях для детей, инвалидов и больных в послеоперационный период.

Какое решение для приготовления блюд с изменённой текстурой является наилучшим?

Решение от Robot-Coupe – гамма из 21 Бликсера, гарантирующих приготовление блюд из вареных или сырых продуктов с измененной текстурой без потери пищевой ценности.

Бликсер является единственным аппаратом, который не требует добавления жидкости при приготовлении сырых или готовых продуктов. Таким образом сохраняются все питательные ценности.

ЗАКУСКИ



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



СЫР



ДЕСЕРТЫ





Бликсер гарантирует экономию времени Шеф-повара, позволяя приготовить одинаковые блюда для всех.



Цели питания

Благодаря Бликсеру питание становится:

1- ПОЛЕЗНЫМ

Изо дня в день, потребности, связанные с питанием каждого постояльца – соблюдены и восстановлены :

Калории	Витамин С	Белки	Кальций	Витамин D
Такое же кол-во как и для здорового человека	Необходим для организма	Больше протеинов	Для борьбы с остеопорозом	

2- ПРИНОСЯЩИМ УДОВОЛЬСТВИЕ

Кулинарное удовольствие это – особый момент в жизни пансионера:

- Сохранен вкус
- Красивое оформление блюда вызывает аппетит
- Ароматы блюд прельщают

3- ЗРИТЕЛЬНЫМ УДОВОЛЬСТВИЕМ

Приготовление блюд в зале перед обедающими

Улучшить пищевую ценность

- Для людей особенно страдающими от недостаточного веса важно увеличить пищевую ценность со следующими продуктами:



- Плавленный сырок « La Vache qui rit » формула Плюс , насыщенный протеинами, кальцием, витамином D.



Оформление блюд с измененной текстурой

- Подбирать соответствующую емкость для каждого вида блюд :

- Стаканчик
- Тарелка
- ...



- Оформление :

- Кондитерский мешок



- Ложка (кнели)



- Кружки из нерж. стали

- Формы из нерж. Стали



Выбрать Blixer®

РАССЧИТАТЬ ВЕС БЛЮД С ИЗМЕНЕННОЙ ТЕКСТУРОЙ

Первое или десерт	Вес порции		Кол-во блюд с изм. текстурой			
		гр	X		Блюдо =	гр

Пример: 80 гр X 10 блюд = 800 гр

Основное блюдо	Вес порции		Кол-во блюд с изм. текстурой			
		гр	X		Блюдо =	гр

Пример: 300 гр X 10 блюд = 3000 гр

Какова ваша производительность за операцию?

Небольшие порции

300 гр
-
2 кг

400 гр
-
3 кг

500 гр
-
3,5 кг

600 гр
-
4,5 кг

Имеется ли у вас трехфазное напряжение?

X

X

✓

X

X

✓

X

✓

X



Blixer 2



Blixer 3



Blixer 4



Blixer 4-3000



Blixer 4 V.V.



Blixer 5 Plus



Blixer 5 V.V.



Blixer 6



Blixer 6 V.V.

Какова ваша производительность за операцию?

1 кг
-
5 кг

2 кг
-
6,5 кг

3 кг
-
10 кг

3 кг
-
13 кг

Имеется ли у вас трехфазное напряжение?

✓

X

✓

X

✓

✓



Blixer 8



Blixer 8 V.V.



Blixer 10



Blixer 10 V.V.



Blixer 15/15 V.V.



Blixer 20/20 V.V.

Свежая морковь

Состав

На 20 человек: • 1,6 кг моркови • 160 гр заправки для салата

Приготовление

Положить кусочки свежей моркови в чашу.

Измельчить при помощи кнопки пульсация. 

Включить Бликсер на 60-90 сек. поворачивая скребок.

Добавить заправку для салата через отверстие в крышке.

Попробовать и добавить специи по вкусу.

Сервировать кнелями в пиалках или стаканчиках.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 194кДж (46 Ккал)
- Белки: 0,7г
- Жиры : 2,3г
- Углеводы : 5,6г
- Кальций : 25,5 мг
- Витамин С: 4,5 мг



Наш совет

Для получения идеальной эмульсии – добавить заправку в конце приготовления



Неизмененная текстура



Измененная текстура

+ Рецепт богатый протеинами, кальцием и витамином D

Свекла с салатом под заправкой

Состав

На 20 человек

1ый уровень : • 600 гр вареной свеклы • 6 яиц вкрутую

• 150 гр плавленного сырка «La Vache qui rit® Formule Plus» • 40 гр хлеба
• 80 гр заправки для салата

2ой уровень: • 300 гр салата • 200 гр полужирного молока • 100 гр
плавленного сырка «La Vache qui rit® Formule Plus» • 100 гр хлеба

• 100 гр заправки для салата

Приготовление

Поместить вареную свеклу и яйца с плавленным сырком и хлебом в Бликсер®.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить заправку через отверстие в крышке. Попробовать и добавить специй по вкусу.

Сервировать в стаканчиках выдавив смесь с помощью кондитерского мешка.

Положить салат с молоком, хлебом и плавленным сырком в аппарат.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить заправку через отверстие в крышке. Попробовать и добавить специй по вкусу.

Выдавить смесь с помощью кулинарного мешка поверх свеклы.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 449 кДж (107 Ккал)
- Белки: 5.3 г
- Жиры: 6,1 г
- Углеводы: 7.8 г
- Кальций: 157 мг



Наш совет

Благодаря этому рецепту Вы можете приготовить, измельченный салат, редкость среди блюд с измененной текстурой.





Неизменная текстура



Измененная текстура

Красная капуста и сельдерей

Состав

На 20 человек: •800 гр краснокочанной капусты
• 800 гр сельдерея •160 гр заправки • 2 ст. ложки горчицы

Приготовление

Поместить кусочки краснокочанной капусты в чашу.

Измельчить при помощи кнопки пульсация 

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить заправку через отверстие в крышке.

Попробовать и добавить специй по вкусу.

Сервировать в стаканчиках.

Таким же образом сервировать сельдерей, добавив немного горчицы.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность:
154кДж (37 Ккал)
- Белки: 1,3 г
- Жиры : 2,3 г
- Углеводы : 2,6 г
- Кальций : 34,5мг
- Витамин С= 27 мг



Наш совет

Чтобы смягчить вкус,
замените горчицу на
майонез



Огурцово-помидорные вариации

Состав

На 20 человек: • 1,2 кг огурцов • 600 гр томатов
• 60 гр лука • 180 гр заправки для салата • сгуститель на основе кукурузного крахмала

Приготовление

Поместить четвертинки томатов и лука в чашу.
Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить сгуститель.
Добавить заправку через отверстие в крышке.
Попробовать и добавить специй по вкусу.
Сервировать в стаканчиках с помощью кондитерского мешка.
Повторить операцию с очищенными огурцами и, затем, с неочищенными.
Разложить слоями по стаканчикам.

Содержит

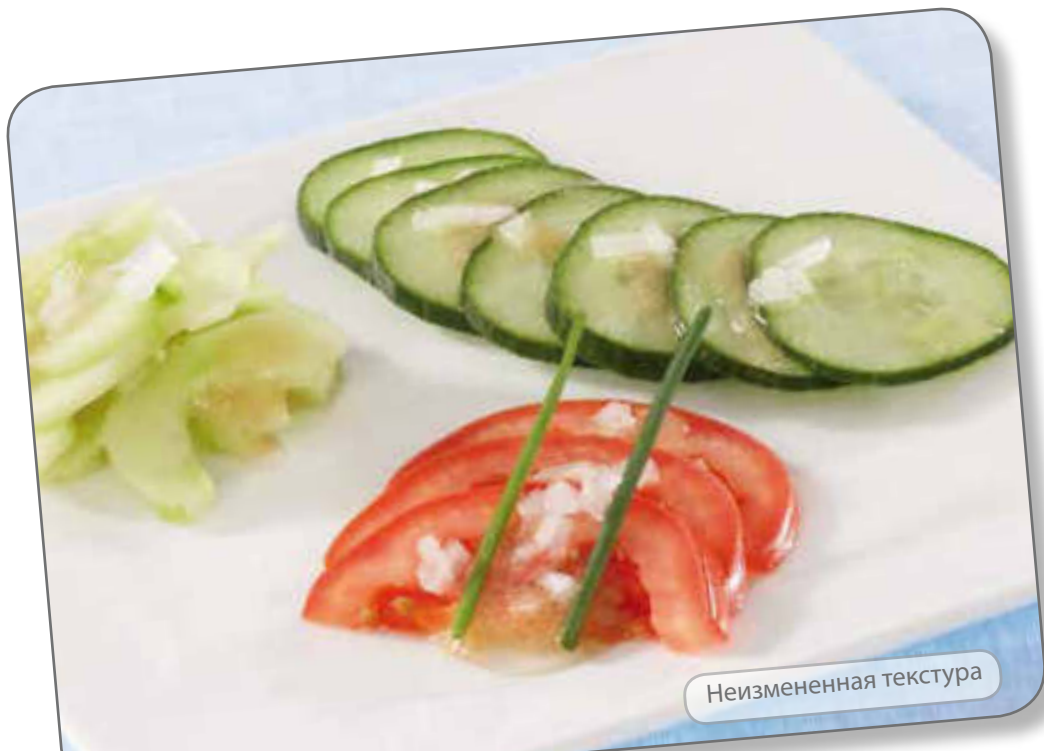
Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 149 кДж (35 Ккал)
- Белки: 0.7 г
- Жиры : 2,6 г
- Углеводы : 2,3 г
- Кальций : 12 мг
- Витамин С = 7 мг



Наш совет

Вместо крахмального сгустителя, можно также использовать хлебную мякоть.



Неизменная текстура



Измененная текстура

Табуле

Состав

На 20 человек: • 500 гр томатов • 500 г огурцов • 200 гр болгарского перца • 100 гр репчатого лука • Мята (по вкусу) • Петрушка (по вкусу) • 100 гр оливкового масла • 60 гр лимона • 600 гр пшеничной крупы • Вода • Соль и перец (по вкусу)

Приготовление

Приготовьте табуле, по Вашему рецепту.

Поместите его в Бликсер®.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить заправку через отверстие в крышке.

Попробовать и добавить специй по вкусу.

Сервировать в стаканчиках.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 675

кДж

(161.5 Ккал)

- Белки: 4.4 г

- Жиры : 5.7 г

- Углеводы : 22.5 г

- Кальций : 16 мг

- Витамин С= 17 мг



Наш совет

Если результат получается слишком тестообразным, добавьте томатного сока или воды.



Неизменная текстура



Измененная текстура

Рагу из телятины под белым соусом

Состав

На 20 человек: • 2,8 кг говяжьей лопатки • 1 кг моркови
• 1 кг картофеля • 2 веточки тимьяна • 1 лавровый лист
• 2 стебля сельдерея • 2 чесночные головки
Соус :
• 300 мл сметаны • 2 яичных желтка • Лимонный сок

Приготовление

Приготовить рагу из телятины по Вашему рецепту.
Сперва, поместить в Бликсер мясо.
Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить соус для получения нежной текстуры.
Попробовать и добавить специй по вкусу.
Отложите мясо.
Проведите ту же операцию с морковью.
С помощью протирки для пюре CL 50 приготовьте картофельное пюре.
Сервируйте мясо в форме кнелей , а овощи с помощью ложки.
При подаче добавить соус.



Содержит

Энергетическая ценность на чел. :
- Энергетическая ценность:
1239.5 кДж (296.5 Kkal)
- Белки: 28.6 гр.
- Жиры : 14.5 гр.
- Углеводы : 12.7 гр.
- Кальций : 53 мг



Наш совет

Для картофельного пюре рекомендуется использовать горячий картофель.



Неизменная текстура



Измененная текстура

Говядина по-Бургундски

Состав

На 20 человек: • 2,8 кг мяса • 300 гр репчатого лука
• 2,4 кг моркови • 1 пучок душистых трав • 750 мл красного вина
• 100 гр сливочного масла • Соль • Перец

Приготовление

Приготовить говядину по-Бургундски по Вашему рецепту.

Сперва, поместить в Бликсер мясо.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить соус для получения нежной текстуры.

Попробовать и добавить специй по вкусу.

Отложите мясо.

Проведите ту же операцию с морковью.

Сервировать мясо с помощью металлической формочки, а овощи с помощью кулинарного мешка.

При подаче добавить соус.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 1489 кДж (356 Ккал)
- Белки: 43 гр.
- Жиры: 16 гр.
- Углеводы : 9 гр.
- Кальций : 59 мг



Наш совет

Чтобы мясо не пересушилось в духовке, добавьте достаточное количество соуса.



Неизменная текстура



Измененная текстура

Кускус

Состав

На 20 человек: • 20 острых сосисок • 3 курицы • 500 гр кабачков
• 300 гр сельдерея • 500 гр брюквы • 500 гр моркови
• 1 кг пшеничной крупы • 400 гр турецкого гороха • Специи для кускуса.

Приготовление

Приготовить кускус по Вашему рецепту.

Сперва, поместить в Бликсер курицу.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок.

Добавить бульон для получения нежной текстуры.

Попробовать и добавить специй по вкусу.

Отложите мясо.

Проведите ту же операцию с сосисками, а затем с овощами и крупой.

Сервируйте мясо с помощью кулинарного мешка, а овощи и пшеничную крупу – с помощью ложки.

При подаче добавить сок от жарки.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 1898 кДж (454 Ккал)
- Белки: 35 г
- Жиры : 15.5 г
- Углеводы : 43 г
- Кальций : 72 мг



Наш совет

Пшеничную крупу рекомендуется измельчать при высокой температуре и на малой скорости аппарата. По необходимости, добавить горячий бульон.



Неизмененная текстура



Измененная текстура

Куринное филе с макаронами

Состав

На 20 человек: • 2,5 кг куриного филе • 1,6 кг макарон • 200 гр яичных белков

Приготовление

Приготовить курицу и макароны по Вашему рецепту.

Сперва, поместить в Бликсер курицу.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить овощной бульон для получения нежной текстуры.

Попробовать и добавить специй по вкусу.

Поместить в Бликсер макароны.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить яичные белки.

Завернуть в фольгу и готовить на пару в течении 15 мин. при 100°C.

Выложить курицу с помощью формочки из нерж. стали.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 2167 кДж (518 Ккал)
- Белки: 39 г
- Жиры: 12.5 г
- Углеводы: 58 г
- Кальций: 31 мг



Наш совет

добавьте горячий бульон.



Неизменная текстура



Измененная текстура

Жаркое из индюшки

Состав

На 20 человек: • 2,5 кг индюшки

Овощное рагу: 1,5 кг помидоров • 2 луковицы репчатого лука

• 1,5 кг кабачков • 500 гр болгарского перца • 500 гр

Приготовление

Приготовить жаркое из индюшки и овощное рагу по Вашему рецепту. Сперва, поместить в Бликсер мясо.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно

поворачивая скребок. Добавить соус для получения более нежной текстуры.

Попробовать и добавить специй по вкусу.

Отложить мясо.

Поместить в Бликсер овощное рагу

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно

поворачивая скребок. Сервировать с помощью металлической формочки сначала слой мяса затем, слой овощного рагу.

При подаче добавить сок от жарки.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 1197 кДж (286 Ккал)
- Белки: 39 г
- Жиры : 11.5 г
- Углеводы : 5.5 г
- Кальций : 51 мг



Наш совет

Дайте стечь лишней жидкости из овощного рагу для получения идеальной консистенции



Неизмененная текстура



Измененная текстура

Бифштекс и картофельная запеканка

Состав

На 20 человек: • 2,5 кг бифштекса • 3,5 кг картофеля
• 1250 мл молока • 1000 мл сливок • 6 головок чеснока • Соль
• Перец • 400 гр яичных белков

Приготовление

Приготовить бифштекс и картофельную запеканку по Вашему рецепту. Сперва, поместить в Бликсер мясо. Включить Бликсер на 60 - 90 сек. регулярно поворачивая скребок.

Добавить овощной бульон для получения нежной текстуры.

Попробовать и добавить специй по вкусу.

Отложить мясо.

Поместить в Бликсер картофельную запеканку.

Включить Бликсер на 60-90 сек регулярно поворачивая скребок. Добавить яичные белки.

Заполните алюминиевую форму и готовьте на пару 15 мин при температуре 100°C.

Сервируйте бифштексы рядом с картофельной запеканкой.

При подаче добавить соус.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 2495 кДж 7 Ккал
- Белки: 33г
- Жиры : 36г
- Углеводы : 36г
- Кальций : 130 мг



Наш совет

Приготовление на пару картофельной запеканки - более интересный способ приготовления, чем традиционное пюре.



Рыбное филе с соусом песто и кнели из редиски

Состав

На 20 человек: • 3 кг филе белой рыбы

• 1,5 кг редиски • 1,5 кг сырой свеклы

Соус песто: • 5 чесночных зубчиков • 2 пучка базилика

• 300 гр пармезана • ½ литра оливкового масла

Приготовление

Приготовьте блюдо по Вашему рецепту.

Сперва, поместить в Бликсер рыбу. Включить Бликсер на 60 - 90 сек. регулярно поворачивая скребок.

Добавить овощной бульон для получения нежной текстуры.

Попробовать и добавить специй по вкусу.

Отложить рыбу.

Таким же образом приготовить свеклу и редиску.

Сервировать овощи в форме кнелей, а рыбу – с помощью металлических формочек

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность : 1856
кДж

(444 Ккал)

- Белки: 35 г

- Жиры : 30.5 г

- Углеводы : 7 г

- Кальций : 240 мг



Наш совет

Вырванные редиски и свекла придают особую оригинальность этому рецепту



Рецепт богатый протеинами, кальцием и витамином D

Лосось жареный в белом соусе

Состав

На 20 человек: • 2 кг свежего лосося • 200 гр плавленого сырка La Vache qui rit® Formule Plus • 500 гр полужирного молока • 300 гр яичных белков • 4 кг вареной Брюссельской капусты • 200 гр шпика.

Соус из сливочного масла : 200 гр белого вина • 100 гр лука • 400 гр сливочного масла

Приготовление

Приготовьте этот рецепт по Вашему рецепту.

Измельчите в Бликсере лосось и сырок Vache qui rit® Formule Plus в течении 60 - 90 сек., регулярно поворачивая скребок

Добавьте специй

Добавьте молока и, по необходимости – специй.

Введите яичные белки.

Положите массу в формочки, смазанные маслом, исходя из расчета 100 гр на порцию.

Готовить на пару в течении 10 минут при температуре 95°C.

Для приготовления соуса, взбейте сливочное масло с помощью Бликсера.

Для гарнира, порубите брюссельскую капусту со шпиком и сырком La Vache qui rit® Formule Plus.

Осторожно выньте массу из формочек, рядом положите брюссельскую капусту в форме кнелей.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 1822

кДж

(436 Ккал)

- Белки: 30 г

- Жиры: 32 г

- Углеводы: 8 г

- Кальций : 206 мг



Наш совет

Для разнообразия вкуса, добавьте 10 % копченого лосося





Неизменная текстура



Перемолотая структура



Измененная текстура

Камамбер – Хлеб из пшеницы твердых сортов

Состав

*На 20 человек: • 800 гр сыра Камамбер • 400 гр хлеба из пшеницы
твердых сортов • Молоко*

Приготовление

Сперва пропустите хлеб через Бликсер®.

Включите Бликсер в течении 60 - 90 сек., регулярно поворачивая скребок.

Добавьте молока для того, чтобы получить более нежную текстуру. Отложите.

Таким же образом приготовьте сыр.

Добавьте молока для того, чтобы получить более нежную текстуру.

Сервируйте в стаканчиках с помощью кулинарного мешка.

Наполните стаканчики сначала хлебом, затем сыром.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность : 690 кДж (165 Ккал)
- Протиды: 10.5 г
- Жиры : 9 г
- Углеводы 10 г
- Кальций : 202 мг



Наш совет

Вы можете заменить сыр Камамбер на любой другой мягкий сыр.



Неизменная текстура



Измененная текстура

Козий сыр – Хлеб, салат

Состав

На 20 человек: • 800 гр козьего сыра • 400 гр хлеба без корки
 • Молоко • 400 гр зеленого салата • 100 гр хлеба
 • 50 гр заправки для салата

Приготовление

Сперва поместите в Бликсер 400 гр хлеба без корки.
 Включите Бликсер на 60 - 90 сек., регулярно поворачивая скребок.
 Добавьте молока для того, чтобы получить более нежную текстуру.
 Отложите.
 Таким же образом приготовьте козий сыр.
 Добавьте молока для того, чтобы получить более нежную текстуру.
 В оставшиеся в аппарате 100 г хлеба добавьте салат.
 Включите Бликсер на 60 - 90 сек., регулярно поворачивая скребок.
 Введите через отверстие в крышке. заправку для салата.
 Попробовать и добавить специи по вкусу.
 Сервируйте в стаканчиках с помощью кондитерского мешка.
 Сперва хлеб, затем салат и в конце сыр.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :
 - Энергетическая ценность : 829 кДж
 (198 Ккал)
 - Белки: 10 г
 - Жиры : 11 г
 - Углеводы : 14 г
 - Кальций : 70 мг



Наш совет

Этот рецепт позволяет добавить в рацион листовой салат и сыр.



Неизмененная текстура



Измененная текстура

Суфле груша с миндалем

Состав

На 20 человек: • 1250 г миндаля • 1250 г сахарной пудры
• 1250 г муки • 500 гр сливочного масла • 20 яиц • 10 груш
• 500 мл воды

Приготовление

Приготовьте суфле по Вашему рецепту.

Поместите в Бликсер®, включите его на 1 минуту, регулярно поворачивая скребок.

Отложите.

Таким же образом приготовьте груши.

Поместите в Бликсер®, включите его на 30-60 сек., регулярно поворачивая скребок.

Отложите.

Сервируйте в стаканчиках с помощью кондитерского мешка.

Сначала наполните стаканчик основой, затем перетертой грушей.

Украсьте шоколадом.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность : 4759

кДж

(1138.5 Ккал)

- Белки: 28 г

- Жиры: 59 г

- Углеводы: 120 г

- Кальций: 210 мг



Наш совет

Можно добавить миндальную эссенцию или сироп.



Неизменная текстура



Измененная текстура

Пирог Татэн

Состав

На 20 человек:

Для пирога :

• 600 гр песочного теста • 3 кг яблок • 100 гр сахара • молока

Для карамели :

• 300 гр тростникового сахара • Немного воды

Приготовление

Приготовьте пирог Татэн по Вашему рецепту.

Поместите его в Бликсер®.

Включите Бликсер на 1 минуту – 1 минуту 30 сек. регулярно поворачивая скребок.

Для получения нежной текстуры- добавьте немного молока. Отложите.

Таким же образом приготовьте яблоки.

Сервируйте тесто с помощью ложки , а яблочное пюре с помощью кулинарного мешка.

Украсьте карамелью.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 1153 кДж (276 Ккал)
- Белки: 2.5 г
- Жиры : 7 г
- Углеводы : 50 г
- Кальций : 9.5 мг



Наш совет

Подавайте пирог Татэн со слегка подтаявшим ванильным мороженым. Посыпьте корицей. Вы также можете заменить яблоки на груши или фиги. Посыпьте корицей



Неизмененная текстура



Измененная текстура

Лимонный пирог

Состав

На 20 человек:

Основа : • 12 лимонов • 450 гр сахара • 9 яиц • 200 г сливочного масла

Безе : • 200 гр яичных белков • 300 гр сахара

Тесто: 600 гр песочного теста

Приготовление

Приготовьте лимонный пирог по Вашему рецепту.

Сперва, поместите в Бликсер основу пирога.

Включите Бликсер на 1 минуту – 1 минуту 30 сек. регулярно поворачивая скребок.

Добавьте сироп для получения нежной текстуры.

Сервируйте в стаканчиках, сначала заполняя их, с помощью кулинарного мешка, основой и, в последнюю очередь безе.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 2310 кДж (552 Ккал)
- Белки: 8,2 г
- Жиры : 21,6 г
- Углеводы : 77 г
- Кальций : 37 мг



Наш совет

Любители лимонов предпочтут цедру KumBawa – мексиканского лимона, либо нарезанную мелиссу для более выраженного вкуса.



Неизменная текстура



Измененная текстура

Пюре из свежих яблок

Состав

На 20 человек: • 1 кг красных яблок • 1 кг зеленых яблок • лимон

Приготовление

Для того, чтобы получить 2 разных пропустите через Бликсер красные и зеленые яблоки отдельно.

Положите ломтики зеленых яблок с кожурой в чашу, измельчите с помощью функции пульсация.

Включите Бликсер на 1 минуту – 1 минуту 30 сек. регулярно поворачивая скребок.

Чтобы яблочное пюре не чернело и не окислялось - добавьте лимонного сока.

Сервируйте в прозрачных стаканчиках.

Таким же образом приготовьте пюре из красных яблок.

Содержит

Энергетическая ценность на чел. :

- Энергетическая ценность: 189 кДж (45 ккал)
- Белки: 0.2 г
- Жиры: 0.2 г
- Углеводы: 10 г
- Кальций: 2.5 мг
- Витамин С : 3.5 мг



Наш совет

Можно также добавить корицу, лакрицу или же имбирь.

А также, чтобы яблочное пюре не окислялось Вы можете заменить лимон аскорбиновой кислотой



Неизмененная текстура



Измененная текстура

Соковыжималка J80 Ultra

Благодаря своей автоматической воронке Соковыжималка J80 Ultra в считанные секунды приготовит большой объём свежего сока. Витамины и полезные вещества, содержащиеся в овощах и фруктах – доступны всем.



J80 Ultra рекомендуется группой GEMRCN

(Группа по изучению рынков коллективного питания) чьей задачей является улучшение качества общественного питания

(аккредитована французской гос. программой «Здоровое питание»)

Одной из основных задач GEMRCN является увеличение потребления фруктов и овощей, минимум 1 фрукт и 1 овощ в день.

Преимущества использования соковыжималки J80 Ultra

- Улучшается ежедневное потребление жидкостей.

- Увеличивается потребление витаминов.

- Появляется дополнительный фактор развлечения:

1. Соки можно готовить и раздавать в столовой непосредственно перед пациентами;

2. Компоненты сока можно варьировать ежедневно и в соответствии с индивидуальными вкусами каждого пациента.

Ручные миксеры

Гамма из 21 прочных и надежных ручных миксеров приготавливают из сезонных овощей вкуснейшие супы-пюре на радость всем!



Прочность: насадка из нерж. стали

Идеальная гигиена: полностью съемные и разборные трубка и нож
просты в использовании и легко чистятся.

Увеличивается производительность: более быстрое перемешивание при меньшем количестве отходов.

Достоинства ручных миксеров :

- Обеспечивается рекомендуемая суточная доза волокон
- Сохраняются органолептические качества
- Гарантируется контроль над расходами по сырью.

Советы по использованию вашего Бликсера

- Если вам приходится перерабатывать сырые или твердые продукты, для начала снимите скребок. Затем используя пульсовый режим порубите продукт, чтобы уменьшить его объем в чаше. Установите скребок обратно, когда можно будет перейти к тонкому измельчению.
- Сырые продукты должны измельчаться 60-90 секунд для достижения тонкой текстуры.
- Всегда добавляйте специи и заправки только после измельчения.
- Пациентам, имеющим трудности с глотанием, требуются исключительно гладкие и мягкие текстуры, поэтому добавляйте достаточное количество жидкости.
- Вы можете оборудовать свою машину вторым комплектом чаши (чаша, крышка, нож, скребок) чтобы не тратить время на очистку рабочих частей между приготовлениями (нож, скребок) для облегчения смены видов приготовлений.

Советы по техобслуживанию за Бликсером:

- регулярно проверяйте остроту лезвий, поменяйте нож, если необходимо.
- следите за состоянием съемных скребков для чаши и крышки и регулярно меняйте их.
- выполняйте ежегодное сервисное обслуживание у вашего дилера.

Советы по приготовлению рубленой/ пюрированной пищи

1. Используйте качественные продукты
2. Рассчитайте общий вес ваших ингредиентов:

Вес порции x Количество порций

Например:

мясо – 100 г,

рыба – 100 г,

яйца – 100 г,

овощи – 150 г,

хлебобулочные изделия – 100 г

на порцию в соответствии с меню.

3. Добавьте вкуса и аромата вашим базовым ингредиентам, например, с помощью моркови, лука, чеснока и т.д.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ – ПОДДЕРЖАНИЕ ГОРЯЧЕЙ – РАЗДАЧА

Всегда готовьте продукты при температуре выше 75 градусов

Цельсия.

Готовьте продукты обычно, в соответствии с рецептом (жарка, варка, тушение).

Измельчайте при температуре 75 градусов.

После измельчения поддерживайте температуру не ниже 63 градусов.

Измельчайте по возможности ближе к месту раздачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ – ОХЛАЖДЕНИЕ – РАЗОГРЕВ – ПОДДЕРЖАНИЕ ГОРЯЧЕЙ – РАЗДАЧА

2 Возможности использования

Первый вариант

**Хранение в холодном помещении
измельчение в день приготовления**

Приготовление
(в конце температура + 65°C)

Измельчение и упаковка

Охлаждение

Хранение

T > 65°C

Второй вариант

**Хранение в холодном помещении
измельчение в день приготовления**

Приготовление
(в конце температура + 65°C)

Охлаждение

Хранение

Измельчение

Упаковка

T > 65°C

КОММЕНТАРИИ:

При измельчении горячей пищи температура должна оставаться не ниже 65 градусов.

- При измельчении холодной пищи ее начальная температура должна быть от 0 до 3 градусов и в конце измельчения не превышать 10 градусов.

- Готовьте пищу как обычно, в соответствии с рецептом (жарка, варка, тушение).

- Пища должна быть упакована в пищевую пленку, с проставлением даты, и храниться в холодильнике при температуре 3 градуса.

- Пища хранится охлажденной или охлажденной после измельчения в день приготовления.

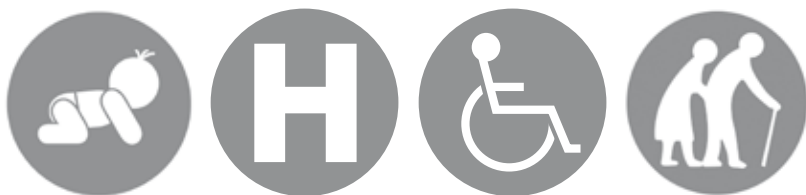
Советы по очистке и гигиене

- После использования снимите, разберите и вымойте чашу, нож, скребок и крышку.
- Замочите на 5 минут в дезинфицирующем растворе и тщательно ополостните.
- Дайте высохнуть, соберите чашу и оберните в пищевую пленку.
- Храните чашу в сборе в холодильнике.

Руководящие принципы НАССР

Источник опасности	Критическая точка	В чём выражается опасность	Причина опасности	Критические пределы	Превентивные меры	Как избежать?
Оборудование	Да	Заражение	Грязные чаша и лезвие		Соблюдение процедуры очистки	Повторная очистка. Повторная тепловая обработка
Оборудование	Да	Размножение микробов	Слишком низкая температура по окончании тепл. обработки.	Температура выше 75 °.	Использование термо-датчика для измерения температуры приготовления	Длительная тепловая обработка
Оборудование	Да	Размножение микробов	Температура продукта менее 63 ° по окончании измельчения.	Температура больше или равна 73 °.	Замер температур. Хранение на тележках.	Новая тепловая обработка (пастеризация)
Оборудование	Да	Размножение микробов	Температура продукта выше 10 ° в течении 2 часов.	Температура ниже 10 ° менее в течении 2 часов.	Охлаждение в холодильной камере. Замер температуры с помощью термо-датчика	Новая тепловая обработка (пастеризация)

Выражаем благодарность Nathalie Massit, диетологу , которая помогла нам в расчёте пищевой ценности наших рецептов



robot coupe®

**Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

Тел.: + 33 1 43 98 88 33 - Факс: + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - FRANCE

www.robot-coupe.com/rus

Email : russia@robot-coupe.eu - ukraine@robot-coupe.eu