

robot coupe®

Кулинарные рецепты для куттеров



НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР

Емкость наших куттеров варьируется от 2,9 до 60 литров. Модели разработаны для измельчения, приготовления фаршей тонкого помола, эмульсий, взбитых сливок, соусов ; размалывания и перемешивания за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта. Вся гамма куттеров имеет режим пульсации для повышенной точности нарезки.



Измельчение



Размалывание



Соусы и эмульсии



Замешивание теста



Коротко: Куттер Robot-Coupe позволяет готовить любые смеси, приправы и соусы, измельчать мясо и зелень, замешивать тесто. Эффективность аппарата откроет вам новые возможности в кулинарии.

СОДЕРЖАНИЕ

Первое блюдо

Борщ	2
------------	---

Закуски

Блинчики	3
Салат Оливье	4
Яйца фаршированные.....	5
Террин из лосося с раками.....	6
Паштет деревенский.....	7
Томаты, фаршированные кремом из укропа.....	8
Шведский паштет.....	9

Основные блюда

Пельмени	10
Котлеты мясные с зеленью	11
Куриные ножки с картофельным пюре.....	12

Десерты

Шоколадный мусс с оливковым маслом	13
Вафли с фруктами и взбитыми сливками	14
Ореховая баба	15
Frittata dolce con fragole (сладкий крем с клубникой).....	16



Борщ

Ингредиенты

2 л воды, 500 г мяса, 500 г капусты, 5 картофелин, 1 свекла, 1 луковица, 2 средних моркови, 1 помидор, 1 ст. л. уксуса, соль, перец, укроп, кориандр, лавровый лист, сметана.

Приготовление

Для приготовления бульона в большую кастрюлю положить мясо и залить водой.

После закипания воды проварить мясо на медленном огне 30-40 мин. С помощью овощерезки Robot-Coupe нашинковать слайсером 2 мм капусту, разрезанную пополам луковицу порезать полукольцами тем же ножом, нарезать картофель кубиком 14 мм и помидор кубиком 10 мм. Натереть свеклу и морковь тёркой 3 мм.

Обжарить лук на сковороде с добавлением небольшого количества масла до золотистого цвета. Добавить в сковороду помидор, морковь и свеклу и потушить, добавив ложку уксуса. Добавить в бульон капусту и картофель и проварить еще 15 мин. Затем добавить в кастрюлю заправку из тушеных овощей, соль и пряности. Готовить борщ на медленном огне 20 мин.

Подавать на стол со сметаной.



Блинчики

Ингредиенты

2 стакана просеянной муки, 1, 5 ст. молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу

Приготовление

Белки яиц взбить в куттере Robot-Coupe и отложить. Желтки растереть в куттере с солью, добавить в чашу куттера молоко и муку. перемешать. В приготовленное тесто добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Тесто должно быть густым, как сметана. На разогретую сковороду со сливочным маслом налить столовую ложку теста и поджарить с двух сторон. Подавать блинчики со сметаной, украсив рубленой зеленью, красной икрой или семгой.



Салат «Оливье по-домашнему»

Ингредиенты

4 картофелины и 1 морковь сваренные «в мундире», 4 яйца сваренных вкрутую, 100 г. ветчины, 1 банка консервированного горошка, 1 зелёное яблоко, 2 маринованных огурца, соль.

Для соуса майонез: 2 желтка, соль и перец по вкусу, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 л оливкового масла.

Приготовление

Отваренные картофель и морковь остудить, очистить. С помощью овощерезки Robot-Coupe, оснащённой комплектом для нарезки кубиками 10x10x10 мм, последовательно загрузить в овощерезку и нарезать яйца, картофель, морковь, очищенное яблоко и огурец. Добавить предварительно нарезанную ветчину.

Для майонеза: взбить в куттере Robot-Coupe желтки взбить с горчицей, солью и приправами в течение 10 сек. Не выключая куттера, через крышку добавить несколько капель масла до появления «нахлестов» на стенках чаши куттера.

Далее тонкой струйкой добавлять масло до получения соуса нужной консистенции.

Добавить в салат зеленый горошек и майонез. Хорошо перемешать.



Яйца фаршированные

Ингредиенты

12 яиц, 400 г сливочного масла, 30 г анчоусной пасты, 50 мл уксуса, 60 мл лимонного сока, соль.

Приготовление

Варенные яйца разрезать пополам и вынуть желтки. Перемешать желтки, анчоусную пасту, размягченное сливочное масло в куттере Robot-Coupe. Добавить уксус, лимонный сок и соль. Фаршировать яйца полученной массой.



Террин из лосося с раками

Ингредиенты

1 кг филе лосося, 1,5 кг раков, рыбное желе, 5 лукович-шалот, 20 г соли, 2 г перца, 4 яйца, 1 л подогретых сливок, 50 г рубленого резанца, 10 г укропа

Приготовление

Промыть филе лосося, удалить косточки и нарезать крупными кусками, положить в холодное место.

Раков очистить и отварить с пряностями около 3 минут, снять панцирь.

Процедура приготовления

Измельчить в куттере Robot-Coupe половину филе лосося с лукович-шалот, солью и перцем. Добавить яйца и перемешать на той же скорости, долить сливки, положить резанец и укроп. Добавить оставшиеся филе лосося, положить раков и перемешать в пульсовом режиме. Выложить массу в форму для запекания и готовить в духовке на водяной бане около 1 ч 20 минут до получения температуры 64° внутри, затем охладить.

Вынуть террин из горшочка, покрыть желе, украсить зеленью. Охладить, нарезать ломтиками и подавать на блюде.



Деревенский паштет

Ингредиенты

300 г свиной печени, 650 г жирной свиной грудинки, 4 яйца, 200 г молока, Заправка: 20 г соли, 2 г черного молотого перца, 1 г специй, 0,5 г мускатного ореха, 1 зубчик чеснока, 20 г коньяка, 30 г петрушки, 20 г лука

Приготовление

Измельчить все ингредиенты заправки в куттере Robot-Coupe, добавить сырую свиную печень и измельчить все вместе до получения однородной массы.

Добавить в чашу куттера свиную грудинку, порезанную на равные по размеру куски. В пульсовом режиме крупно порубить грудинку. Добавить яйца и молоко и смешать все тщательно в куттере.

Полученную массу вылить в форму и запекать на водяной бане или в комби-режиме при температуре 160 градусов до появления на поверхности паштета капель влаги. Убавить температуру до 100 градусов и продолжать запекать до достижения внутренней температуры продукта 74 градуса.



Томаты, фаршированные кремом из укропа

Ингредиенты

10 томатов, 50 г сливочного масла, 220 г мягкого творога, 50 г сметаны 12% жирности, 15 г маринованного укропа без рассола, соль.

Приготовление

Размягченное сливочное масло с творогом и сметаной взбить в куттере Robot-Coupe, посолить по вкусу. Добавить мелко нарезанный укроп и все перемешать. Твердые помидоры вымыть, срезать «крышечки» и удалить мякоть. Наполнить помидоры кремом из укропа.



Шведский паштет

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 500 г мягкого творога, 50 мл молока, 160 г тресковой печени, 50 г лука, 50 г. маринованных огурцов, 20 г петрушки, ворчестерский соус и соль по вкусу.

Приготовление

Измельчить в куттере Robot-Coupe лук, огурцы и петрушку. Добавить в куттер размягчённое сливочное масло, творог, молоко, печень трески и перемешать. Посолить, добавить ворчестерский соус. Перемешать ещё раз.



Пельмени с мясной и грибной начинкой

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 200 мл очень холодной воды, 200 г мяса (смесь говядины, баранины, свинины), 2 луковицы

Приготовление

Для приготовления теста смешать в куттере Robot-Coupe муку и яйцо. Постепенно добавлять в чашу воду до образования шара из теста. Дать ему вылежаться в течение получаса, накрыв влажным полотенцем.

Начинка мясная:

Одну луковицу измельчить в куттере. Мясо, разрезанное на несколько частей, добавить в чашу куттера и измельчить. Добавить соль и молотый перец по вкусу и еще раз перемешать массу в куттере. Готовому фаршу дать вылежаться 20 минут.

Начинка грибная :

Грибы перебрать, промыть. Измельчить в куттере луковицу, добавить грибы и измельчить в пульсовом режиме до нужного размера. Лук и грибы посолить и пассировать на растительном масле.

Слепить пельмени отдельно с мясной и грибной начинкой. Варить в подсоленной воде, добавив лавровый лист.



Котлеты мясные с зеленью

Ингредиенты

500г говядины, 500г свинины, 100г лука репчатого, 200г шпината, 100г петрушки, 2-3 зубчика чеснока, перец черный (молотый), соль - по вкусу, мука для панировки, растительное масло для жарки

Приготовление

Измельчить лук, чеснок, петрушку и шпинат в куттере Robot-Coupe. Порезать мясо на похожие по размеру куски. Добавить в куттер и порубить сначала свинину, затем говядину. Работать в пульсовом режиме до получения фарша нужной консистенции. Затем добавить в чашу соль и перец и перемешать фарш в куттере. Из приготовленной массы сформировать котлеты, обвалять их в муке и пожарить на растительном масле на хорошо разогретой сковороде.

Подавать котлеты с овощным рататуем (помидоры, баклажаны, болгарский перец, лук и кабачки можно нарезать кубиком в овощерезке Robot-Coupe в указанной последовательности, от мягких к твердым).



Куриные ножки в меду

Ингредиенты

30 г слив. масла, 450 г куриных ножек, 1 лавровый лист, 16 г неочищенного чеснока, 60 г мёда.

Для пюре: 500 г очищенного картофеля, ¼ литра молока, 20 г масла, мускатный орех, соль и перец

Приготовление

На сковороде пожарить на слив. масле куриные ножки до золотистого цвета. Через 5 мин. добавить на сковороду лавровый лист, зубчики чеснока и мёд. Накрыть сковороду крышкой и тушить ножки на медленном огне 35 мин, регулярно перемешивая.

Отварить картофель в солёной воде до полной готовности. Воду слить. Установить насадку для картофельного пюре на овощерезку Robot-Coupe. Включить овощерезку. Постепенно добавлять горячий картофель в воронку, затем перелить горячее молоко.

В полученное пюре добавить масло, тёртый мускатный орех, соль и перец. Всё хорошо перемешать.

Подавать ножки с картофельным пюре



Шоколадный мусс

Ингредиенты

170 г шоколада для выпечки, 3 яйца, 160 г сахарной пудры, 60 мл крепкого кофе, 30 мл ликера, 15 мл оливкового масла, 70 г сливок

Приготовление

Измельчить шоколад в куттере Robot-Coupe, добавить горячие сливки. Перемешать до получения однородной массы и отложить. Смешать в куттере яичный желток с сахарной пудрой до получения кремообразной массы, добавить кофе и ликёр. После влить шоколадную массу. Смесь хорошо взбить до получения однородной консистенции. Влить оливковое масло и ещё раз хорошо всё смешать. Готовую смесь перелить в блюдо, в куттере взбить в пену яичные белки и постепенно вмешать их в шоколадную массу. Готовый мусс разложить в бокалы или стаканы и охладить.



Вафли с фруктами и взбитыми сливками

Ингредиенты

размягченного сливочного масла, 8 яиц, 70 г сахарной пудры, 0,5 л молока, 500 г просеянной муки, щепотка соли, цедра

Приготовление

Размягчённое сливочное масло взбить в куттере Robot-Coupe с сахаром, яичным желтком, щепоткой соли, понемногу добавляя молоко и муку до получения эластичного и клейкого теста. Выложить тесто на блюдо, в куттере взбить в пену яичные белки и постепенно вмешать их в тесто. Из готового теста выпечь вафли до образования золотистой хрустящей корочки. Украсить вафли консервированными фруктами, взбитыми сливками и присыпать какао.



Ореховая баба

Ингредиенты

370 г сахарной пудры, 240 г размягчённого сливочного масла, 6 яиц, 420 г просеянной муки, 1 пекарный порошок, 1 ванильный сахар, 100 г грецких орехов, 0,3 л молока

Приготовление

Размельчить орехи в куттере Robot-Coupe. Добавить сахар и яичный жёлток. Перемешать. Добавить размягчённое сливочное масло. Перемешать ещё раз. Продолжая перемешивать, понемногу добавлять муку, разрыхлитель и молоко. Готовую смесь выложить на блюдо, в куттере взбить в пену яичные белки и вмешать их затем в готовую смесь. Тесто положить в промасленную форму для бабы и выпекать в предварительно разогретой до 150°C духовке около часа.



Frittata dolce con fragole (Сладкий крем с клубникой)

Ингредиенты

На 10 порций: 860 г консервированной клубники с соком, 10 мл бренди, 20 г клубничного пудинга, 240 г сахара, 15 яиц, 100 г сливочного масла, 10 мл сметаны 33% жирности, 2 кусочка ванильного сахара, кожура одного лимона, взбитые сливки для украшения

Приготовление

Клубнику без сока разложить в стаканы, добавить капельку коньяка и присыпать тертой лимонной кожурой. Клубничный сок размешать в куттере или ручном миксере Robot-Coupe с пудинговым порошком, сахаром, сметаной, ванильным сахаром и яйцом. Растопить масло, влить его в смесь и нагревать взбитую массу до получения густого крема. Крем слегка охладить и полить им приготовленные ягоды. Охлажденный крем украсить взбитыми сливками, сверху положить кусочки клубники.

ОВОЩЕРЕЗКА



Robot-Coupe предлагает 12 моделей овощерезок, предназначенных для удовлетворения всех ваших нужд. CL50 Ultra может поставляться с 48 дисками для шинковки, терки, нарезки на ломтики, фигурные ломтики, соломку, брусочки, фри и кубики.



КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР КУТТЕР/ОВОЩЕРЕЗКА

2 аппарата в 1!

Модели 12 кухонных процессоров (с функциями куттер+овощерезка) имеют 2 насадки: куттер для измельчения мяса, размалывания, замешивания теста, приготовления эмульсий и овощерезку для шинковки, терки, нарезки на ломтики, фигурные ломтики, соломку, фри и кубики.



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

Ассортимент из 19 моделей ручных миксеров делится 4 гаммы:

Мини гамма = 2 модели

Компактная гамма = 3 модели

Широкая гамма = 7 моделей

гамма Combi «Миксер + венчик» : 7 моделей



Наши миксеры позволяют обрабатывать до 400 литров жидкости, в зависимости от модели.

Штанга, насадка-измельчитель, нож и насадка-венчик имеют разборную (ноу-хау, запатентованное компанией Robot-Coupe).





Несколько кулинарных рецептов
в подарок к вашему настольному куттеру.
По мере его использования вы откроете
всё многообразие его возможностей.



robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией ROBOT-COUPÉ s.n.c.
Генеральная дирекция, Франция, Международная дирекция и маркетинг:
BP 157 - 94305 Vincennes-Cedex France
Tél. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com - www.robot-coupe.com