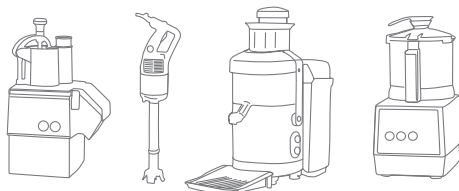


# robot coupe®



## Solutions Nutrition Santé



# Préface

Ce livret s'adresse à vous, professionnels de santé et de nutrition, à la recherche d'inspiration pour apporter de l'équilibre et de la gourmandise aux repas des personnes âgées en milieu médico-social, des personnes handicapées en IME ou encore des enfants en crèches.

Vous y trouverez des recettes salées et sucrées, de saisons, adaptées à la préparation en textures modifiées ou manger-mains.

Il s'agit ici d'une sélection, et les possibilités sont encore plus variées ! N'hésitez-pas à nous contacter pour en savoir plus.

Bonne lecture !

## Comment lire une page recette :

**Produits bruts**

**Astuce du Chef**

**Valeur nutritionnelle de la recette**

**Différents jeux de textures**

**Produits Robot-Coupe utilisés**

**Recette**

**Vitamines de chou rouge & céleri crus**

**Ingrédients**

Pour 20 personnes

- 800 g de chou rouge
- 500 g de céleri
- 100 g de vinaigrette
- 40 g de graines de sésame
- 80 g d'algues brunes et calcium

**Progression**

- Introduire les tronçons de chou rouge dans la cuve.
- Concasser les produits avec le fouoieau pulvé.
- Mettre votre Robot® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 20 en tournant régulièrement le bras rotatif.
- Ajouter le bouillon de légumes et le vinaigrette par le couvercle.
- Cycler et recycler l'assaisonnement si besoin.
- Dessaler en quantités, en vinaigrette ou vinaigre.
- Proposer de même avec le céleri en ajoutant un peu de moutarde.
- Pour la version Manger-Main, ajouter 50 g d'algues brunes et calcium, type Doudoum. Mettre en plaque et refroidir. Découper et dresser.

**Nutrition** Valeur énergétique par personne

• Energie 104 kcal (434 kcal)	• Lipides 2,7 g	• Calcium 342,8 mg
• Protéines 1,9 g	• Glucides 2,8 g	• Vitamine C 27 mg

# Sommaire

02 Introduction à un nouvel équilibre alimentaire.....

## 08 Recettes salées

08 Fraîcheur de carottes crues.....

10 Betteraves en vinaigrette & salade de mâche.....

12 Vitamines de chou rouge & céleri crus.....

14 Variation de concombres & tomates.....

16 Taboulé.....

18 Velouté de chou-fleur & chou Romanesco.....

20 Velouté de potiron.....

22 Blanquette de veau.....

24 Bœuf Bourguignon.....

26 Couscous.....

28 Filet de poulet & délice de macaronis.....

30 Sauté de dinde & ratatouille.....

32 Steak & gratin de pommes de terre.....

34 Filet de poisson & quenelles de radis.....

36 Saumon vapeur, beurre blanc & choux de Bruxelles au lard fumé

38 Camembert, pain de mie complet & roquette.....

40 Bûche cendrée, pain de mie & salade.....

42 Baguette traditionnelle.....

## 44 Recettes sucrées

44 Jus bonne mine.....

46 Jus tropical.....

48 Jus Green vitamines.....

50 Tarte tatin.....

52 Tarte citron.....

54 Soufflé poires amandes.....

56 Pain au chocolat.....

58 Salade de fruits.....

60 Compote de pommes crues.....

62 Les produits Robot-Coupe.....

Blixer® / Extracteurs de jus / Mixer Plongeant / Coupe-Légumes

66 Remerciements.....

# Les Solutions Nutrition Santé

## Le constat

Avec l'accroissement de l'espérance de vie, on constate une augmentation importante de la population se trouvant confrontée à des troubles de l'alimentation.

### Dysphagie

Les troubles de la mastication et la déglutition nécessitent une alimentation à texture modifiée lisse ou hachée en fonction du résident.



### Dénutrition

Près de 50% des personnes qui rentrent en Maison de retraite sont en état de dénutrition.

## Plaisir alimentaire

L'alimentation est au cœur de la stratégie globale du « mieux vieillir ».

Elle joue un rôle dans la santé de la personne âgée : elle est leur 1<sup>er</sup> soin.

Il est important que la prise alimentaire réponde aux besoins nutritionnels des sujets vieillissants. Après 70 ans, une personne a besoin d'apports énergétiques supérieurs de 20% à ceux de ses 30 ans en raison d'un moins bon rendement métabolique des aliments.

### Une attention particulière doit être apportée :

- Sur le plan gustatif et visuel des plats, quelle que soit leur texture.
- A leur mise en valeur par l'ensemble des équipes de restauration ou de soins.

L'objectif nutritionnel chez les personnes âgées est la prévention de la dénutrition.

# Les textures modifiées

Soignez vos patients avec des repas à textures modifiées savoureux.

Afin de ne pas créer de différences entre les résidents, il est important que la texture modifiée se rapproche le plus possible de la texture entière en terme de présentation.

**Adaptez la texture à la pathologie du résident :**

**NORMALE • HACHÉE GROS • HACHÉE FIN • MIXÉE**

## L'importance du petit-déjeuner

**Le petit-déjeuner est un repas à ne pas négliger :**

il permet à l'organisme de se recharger en énergie après la nuit.

Veillez à ce que le jeûne nocturne ne dépasse pas 12 heures après le dîner de la veille.



**TEXTURE  
ENTIÈRE**



**TEXTURE  
MODIFIÉE**

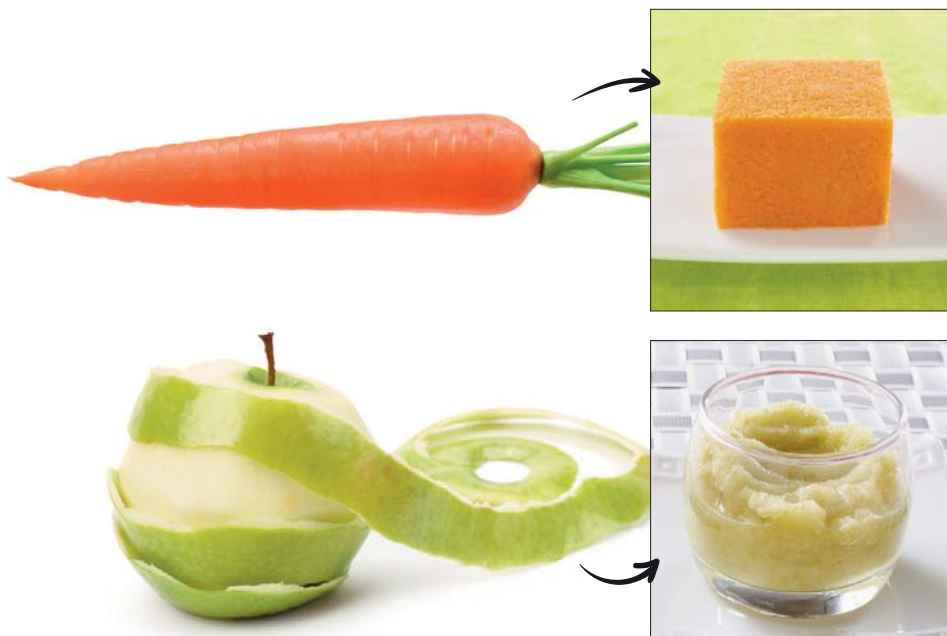
# L'importance des fruits et légumes crus

**Il est primordial pour les sujets âgés de continuer à consommer des fruits et légumes :**

- Sources de multiples vitamines et minéraux, ils sont indispensables au bon fonctionnement du métabolisme de chacun,
- Ils sont également très riches en fibres pour prévenir des problèmes intestinaux et en pigments pour lutter contre le vieillissement cellulaire,
- Aussi très riches en eau, ils participent à la couverture des besoins hydriques des personnes âgées, qui sont plus sujets à la déshydratation.

Les consommer crus leur permet de préserver les vitamines et les micronutriments et ainsi d'optimiser leurs qualités nutritionnelles.

C'est également un repère gustatif pour les personnes âgées qui ont consommées ce type d'aliment tout au long de leur vie. Quelle belle saveur que la carotte en crudité ou la pomme crue en texture modifiée ou en jus !



# Le Manger-Mains en aide aux personnes âgées atteintes de dégénérescence cérébrale

## CARACTÉRISTIQUES

Le **Manger-Mains** est une alimentation normale équilibrée à texture modifiée, dont la forme et la consistance permettent d'être mangée avec les doigts, sous forme de bouchées.



## OBJECTIFS

L'alimentation **Manger-Mains** permet de supprimer les couverts, de simplifier l'action de manger et ainsi de préserver l'autonomie du patient.

Elle a pour but de permettre aux personnes dépendantes et qui ont des difficultés à manier les couverts, de retrouver leur autonomie en se servant de leurs doigts pour manger.

Dans certains cas, les patients atteints de dégénérescence cérébrale ont également des troubles de l'attention et ne peuvent rester suffisamment longtemps à table, ce qui perturbe le déroulement de leurs repas.

L'objectif est aussi de redonner au résident l'accès au plaisir alimentaire et de lui proposer un menu identique à tous les autres convives.

## ENJEU

Il est essentiel de proposer un bon équilibre alimentaire et d'éviter ainsi l'état de dénutrition.

# Repas type d'une journée alimentaire en Ehpad

## PETIT-DÉJEUNER

Page 42 **Baguette  
traditionnelle**

Page 46 **Jus tropical**

Page 60 **Compote  
de pommes  
cruës**

TEXTURE  
ENTÈRE



TEXTURE  
MODIFIÉE



## DÉJEUNER

ENTRÉE  
Page 08 **Fraîcheur  
de carottes  
cruës**

PLAT  
Page 30 **Sauté de dinde  
& ratatouille**

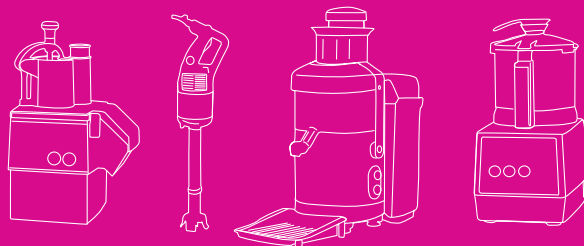
FROMAGE  
Page 40 **Bûche cendrée  
pain de mie,  
salade**

DESSERT  
Page 52 **Tarte  
citron**

TEXTURE  
ENTÈRE







## GOÛTER

Page 56 **Pain au chocolat**

Page 44 **Jus bonne mine**

TEXTURE  
ENTÈRE



TEXTURE  
MODIFIÉE



## DÎNER

ENTRÉE  
Page 18 **Velouté de chou-fleur & chou Romanesco**

PLAT  
Page 34 **Filet de poisson & quenelles de radis**

FROMAGE  
Page 38 **Camembert, pain de mie complet & roquette**

DESSERT  
Page 58 **Salade de fruits**

TEXTURE  
ENTÈRE



TEXTURE  
MODIFIÉE



# Fraîcheur de carottes crues



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 1,6 kg de carottes
- 60 g de jus d'orange ou bouillon de légumes
- 100 g de vinaigrette
- Pour la version Manger-Mains :  
• 55 g de poudre à base d'algues et calcium

## Progression

- Introduire les tronçons de carottes crues dans la cuve.
- Concasser les carottes avec le bouton pulse.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Ajouter le bouillon ou jus d'orange et la vinaigrette par le couvercle.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Dresser les textures modifiées en quenelles, ramequins ou verrines.
- Pour la version Manger-Mains, rajouter 55 g d'algues brunes et calcium, type Crudimains de SENES Solutions. Mettre en plaque et refroidir.  
Découper et dresser.



Astuce  
du Chef

Rajouter la vinaigrette à la fin de la préparation afin de réaliser une émulsion parfaite.



BLIXER



COUPE  
LÉGUMES

# Nutrition Valeur énergétique par personne

• **Energie**  
194 Kj (46 Kcal)

• **Lipides**  
2,3 g

• **Calcium**  
25,5 mg

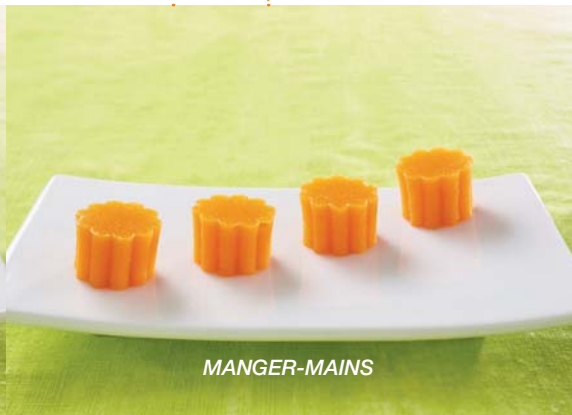
• **Protides**  
0,7 g

• **Glucides**  
5,6 g

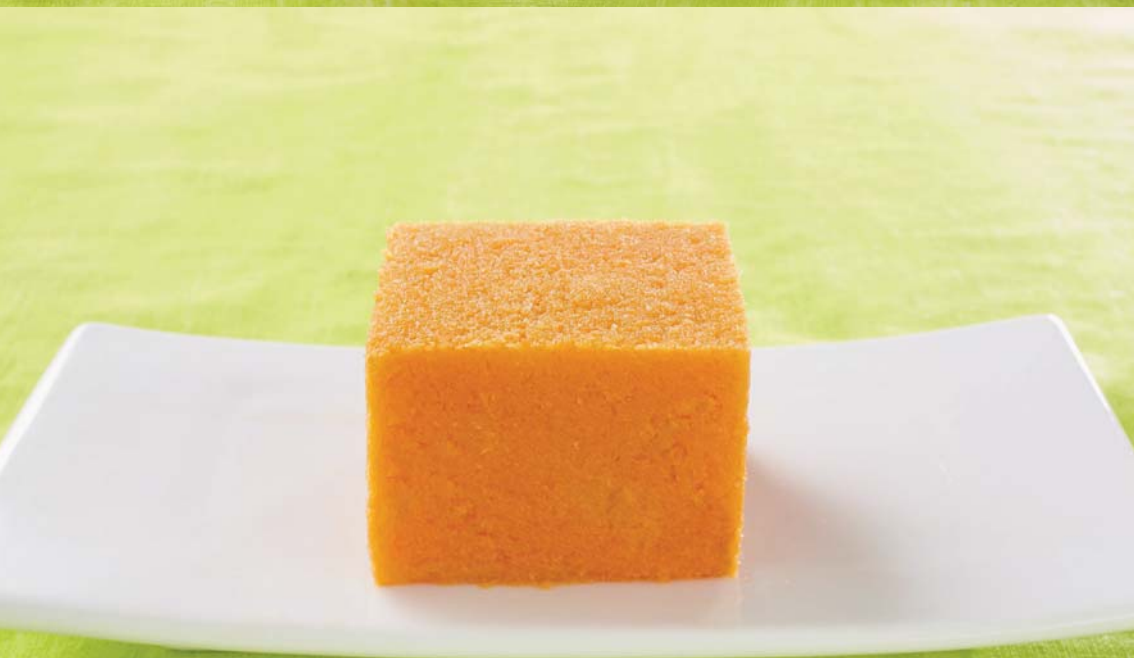
• **Vitamine C**  
4,5 mg



*TEXTURE ENTIÈRE*



*MANGER-MAINS*



*TEXTURE MODIFIÉE*

# Betteraves en vinaigrette & salade de mâche

Recette enrichie en protéine, calcium et vitamine D

## Ingrédients

Pour 20 personnes

### 1<sup>er</sup> ÉTAGE

- 600 g de betteraves cuites
- 6 œufs durs
- 150 g La Vache qui rit® Formule Plus
- 40 g de pain
- 80 g de vinaigrette

### 2<sup>ème</sup> ÉTAGE

- 300 g de salade de mâche
- 200 g de lait ½ écrémé
- 100 g La Vache qui rit® Formule Plus
- 100 g de pain
- 100 g de vinaigrette



## Progression

- Mettre les betteraves cuites avec les œufs durs, La Vache qui rit® Formule Plus et le pain dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Ajouter la vinaigrette par le couvercle. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser en verrines à l'aide d'une poche à douille.
- Mettre la salade de mâche avec le lait, le pain, et La Vache qui rit® Formule Plus dans votre machine.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur. Ajouter la vinaigrette par le couvercle. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Dresser à l'aide d'une poche à douille par-dessus la betterave.



Cette recette permet de faire déguster de la salade mixée, trop rare dans l'alimentation à texture modifiée.



BLIXER



COUPE LÉGUMES

## Nutrition Valeur énergétique par personne

• **Energie**  
449 Kj (107 Kcal)

• **Protides**  
5,3 g

• **Lipides**  
6,1 g

• **Glucides**  
7,8 g

• **Calcium**  
157 mg



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Vitamines de chou rouge & céleri crus



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 800 g de chou rouge
- 800 g de céleri
- 100 g de vinaigrette
- 60 g de bouillon de légumes
- Pour la version Manger-Mains :  
• 55 g d'algues brunes et calcium

## Progression

- Introduire les tronçons de chou rouge dans la cuve.
  - Concasser les produits avec le bouton pulse.
  - Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
  - Ajouter le bouillon de légumes et la vinaigrette par le couvercle.
  - Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
  - Dresser en quenelles, en ramequins ou verrines.
  - Procéder de même avec le céleri en rajoutant un peu de moutarde.
  - Pour la version Manger-Mains, rajouter 55 g d'algues brunes et calcium, type Crudimains de SENES Solutions. Mettre en plaque et refroidir.
- Découper et dresser.



Astuce  
du Chef

Pour le céleri, vous pouvez remplacer votre vinaigrette par une mayonnaise afin de réaliser un céleri rémoulade.



BLIXER



COUPE  
LÉGUMES

# Nutrition

Valeur énergétique par personne

- **Energie**

154 Kj (37 Kcal)

- **Lipides**

2,3 g

- **Calcium**

34,5 mg

- **Protides**

1,3 g

- **Glucides**

2,6 g

- **Vitamine C**

27 mg



TEXTURE ENTIÈRE



MANGER-MAINS



TEXTURE MODIFIÉE

# Variation de concombre & tomates



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 1,2 kg de concombre
- 600 g de tomates
- 60 g d'échalotes
- 100 g de vinaigrette
- 80 g de bouillon de légumes
- **Textures modifiées :**
- Épaississant à base d'amidon de maïs
- **Pour la version Manger-Mains :**
- 70 g d'algues brunes et calcium

## Progression

- Introduire les quartiers de tomates et les échalotes dans la cuve.
  - Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
  - Ajouter de l'épaississant.
  - Ajouter le bouillon et la vinaigrette par le couvercle.
  - Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
  - Dresser en verrine avec la poche à douille.
  - Répéter l'opération pour les concombres pelés et ensuite pour les concombres avec peau.
  - Dresser dans des verrines en faisant différentes couches.
  - Pour la version Manger-Mains, rajouter 70 g d'algues brunes et calcium, type Crudimains de SENES Solutions. Mettre en plaque et refroidir.
- Découper et dresser.



**Astuce  
du Chef**

Vous pouvez utiliser du pain de mie comme épaississant à la place de l'amidon de maïs, pour un bénéfice nutritionnel et gustatif.



BLIXER



COUPE  
LÉGUMES



# Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

149 Kj (35 Kcal)

- **Lipides**

2,6 g

- **Calcium**

12 mg

- **Protides**

0,7 g

- **Glucides**

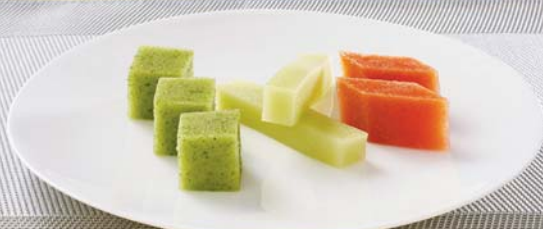
2,3 g

- **Vitamine C**

7 mg



TEXTURE ENTIÈRE



MANGER-MAINS



TEXTURE MODIFIÉE

# Taboulé



## Ingrédients

### Pour 20 personnes

- 500 g de tomates
- 500 g de concombres
- 200 g de poivrons
- 100 g d'oignons
- 60 g de citron
- 100 g d'huile d'olive
- 600 g de semoule
- Menthe & Persil QSP
- Eau (hydratation)
- Sel & Poivre QSP

## Progression

- Réaliser votre taboulé de manière traditionnelle.
- Verser la préparation dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Goûter et rectifiez l'assaisonnement.
- Dresser en quenelles, en ramequins ou verrines.



Astuce  
du Chef

Si la préparation est trop pâteuse, rajouter un jus de tomates ou un bouillon de légumes. Vous pouvez parfumer votre taboulé avec une base d'épices type curry.



BLIXER



COUPE  
LÉGUMES

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

675 Kj (161,5 Kcal)

- **Lipides**

5,7 g

- **Calcium**

16 mg

- **Protides**


4,4 g

- **Glucides**


22,5 g

- **Vitamine C**

17 mg



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Velouté de chou-fleur & chou Romanesco



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 2 choux-fleurs
- 2 choux Romanesco
- 4 oignons émincés
- 10 gousses d'ail
- 2 000 g de fond blanc de volaille
- QS beurre
- Sel & poivre

## Progression

- Détacher le chou-fleur en sommités, les laver.
- Dans une casserole, faire suer l'oignon émincé au beurre, avec les gousses d'ail.
- Ajouter le chou-fleur et cuire sans coloration à couvert.
- Mixer à l'aide du MP350 Ultra muni du couteau, puis détendre avec le fond de volaille bouillant, rectifier l'assaisonnement.



Astuce  
du Chef

Vous pouvez accompagner votre velouté d'un quenelle de crème fouettée salé agrémentée d'épices (curry, muscade, ...) ou de fines herbes (ciboulette, persil, coriandre, ...).



MIXER  
PLONGEANT

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

378,5 Kj (90,8 Kcal)

- **Lipides**

4,8 g

- **Calcium**

56,1 mg

- **Protides**

4,4 g

- **Glucides**

5,5 g

- **Vitamine C**

96,2 mg



TEXTURE MODIFIÉE

# Velouté de potiron



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 1 600 g de potiron
- 6 oignons
- 5 gousses d'ail
- 100 g de beurre
- 2 400 g de fond blanc
- Crème fraîche QS

## Progression

- Éplucher 1 600 g de potiron, le tailler en morceaux puis le faire suer avec 6 oignons ciselés et 5 gousses d'ail épluchées.
- Mouiller avec 2 400 g de fond blanc, puis cuire à couvert pendant 20 minutes environ.
- Mixer à l'aide du MP350 Ultra et détendre si nécessaire.
- Assaisonner.
- Verser le velouté dans une assiette creuse.



Astuce  
du Chef

Vous pouvez agrémenter d'une cuillère de crème fraîche ou de pesto le velouté pour accroître le plaisir gustatif.



MIXER  
PLONGEANT

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

671,6 Kj (159,9 Kcal)

- **Lipides**

12,6 g

- **Calcium**

50 mg

- **Protides**

2,6 g

- **Glucides**

8,7 g

- **Vitamine C**

9 mg



TEXTURE MODIFIÉE

# Blanquette de veau

## Ingrédients Pour 20 personnes

- 2,8 kg d'épaule de veau
- 1 kg de carottes
- 1 kg de pommes de terre
- 2 branches de céleri / 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier

### Sauce :

- 30 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- Jus de citron

### Pour la version Manger-Mains :

- 50 g de blanc d'œuf déshydraté



## Progression

- Réaliser votre blanquette de veau de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps la viande dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter de la sauce pour obtenir une texture souple.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver la viande au chaud.
- Procéder de même pour les carottes.
- Réaliser votre purée de pommes de terre avec l'accessoire Presse-purée de votre CL 50.
- Dresser la viande en quenelles et les légumes à la cuillère.
- Verser de la sauce autour de la présentation.
- Pour la version Manger-Mains, prélever 1 kg de viande cuite avec 900 g de sauce et légumes et mixer avec 50 g de blanc d'œuf déshydraté type Spécial Manger-Mains de SENES Solutions.



Astuce  
du Chef

Travailler la purée de pommes de terre le plus chaud possible et à petite vitesse.



BLIXER



COUPE  
LÉGUMES



# Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

1 239,5 Kj (269,5 Kcal)

- **Protides**

28,6 g

- **Lipides**

14,5 g

- **Glucides**

12,7 g

- **Calcium**

53 mg



TEXTURE ENTIÈRE



MANGER-MAINS



TEXTURE MODIFIÉE

# Bœuf Bourguignon



## Ingrédients

### Pour 20 personnes

- 2,8 kg de viande à fondue
  - 2,4 kg de carottes
  - 300 g d'oignons
  - 75 cl de vin rouge
  - 100 g de beurre
  - 1 bouquet garni / Sel & Poivre
- Pour la version Manger-Mains :**
- 50 g de blanc d'œuf déshydraté

## Progression

- Réaliser votre bœuf Bourguignon de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps la viande dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter de la sauce si nécessaire pour obtenir une texture souple.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Réserver la viande au chaud.
- Procéder de même pour les carottes.
- Dresser la viande à l'aide d'un moule inox et les légumes à la poche à douille. Verser de la sauce autour de la présentation.
- **Pour la version Manger-Mains, prélever 1 kg de viande cuite avec 900 g de sauce et légumes et mixer avec 50 g de blanc d'œuf déshydraté type Spécial Manger-Mains de SENES Solutions.**



Penser à intégrer suffisamment de sauce avec la viande pour prévenir le dessèchement au four avant le service.



# Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

1 489 Kj (356 Kcal)

- **Protides**

43 g

- **Lipides**

16 g

- **Glucides**

9 g

- **Calcium**

59 mg



TEXTURE ENTÈRE



MANGER-MAINS



TEXTURE MODIFIÉE

# Couscous



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 20 merguez
- 3 poulets
- 500 g de courgettes
- 300 g de céleri branche
- 500 g de carottes
- 500 g de navets
- 400 g de pois chiche
- 1 kg de semoule
- Epices à couscous

## Progression

- Réaliser votre couscous de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps le poulet dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter du bouillon si nécessaire pour obtenir une texture souple.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver la viande au chaud.
- Procéder de même pour les merguez, puis les légumes et la semoule.
- Dresser les viandes à l'aide d'une poche à douille, les légumes et la semoule à la cuillère.
- Verser de la sauce autour de la présentation.



Astuce  
du Chef

Travailler la semoule le plus chaud possible et à petite vitesse et rajouter du bouillon très chaud si nécessaire.



BLIXER



COUPE  
LÉGUMES

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

1 898 Kj (454 Kcal)

- **Lipides**

15,5 g

- **Calcium**

72 mg

- **Protides**

35 g

- **Glucides**

43 g



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Filet de poulet & délice de macaronis



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 2,5 kg de filet de poulet
- 1,6 kg de macaronis
- 200 g de blancs d'œufs

## Progression

- Cuisiner votre poulet et vos macaronis de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps la viande dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter un bouillon de légumes si nécessaire pour obtenir une texture souple.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver la viande au chaud.
- Verser vos macaronis dans le Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter les blancs d'œufs dans la préparation.
- Mouler sur une plaque et cuire 15 minutes à 100°C en mode vapeur.
- Dresser le poulet avec un cercle inox et couper les macaronis pour les dresser en tranches.
- Ajouter du jus de cuisson autour de la présentation.



Astuce  
du Chef

Travailler les macaronis le plus chaud possible et à petite vitesse et rajoutez un bouillon de légumes très chaud si nécessaire.



BLIXER

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

2 167 Kj (518 Kcal)

- **Lipides**

12,5 g

- **Calcium**

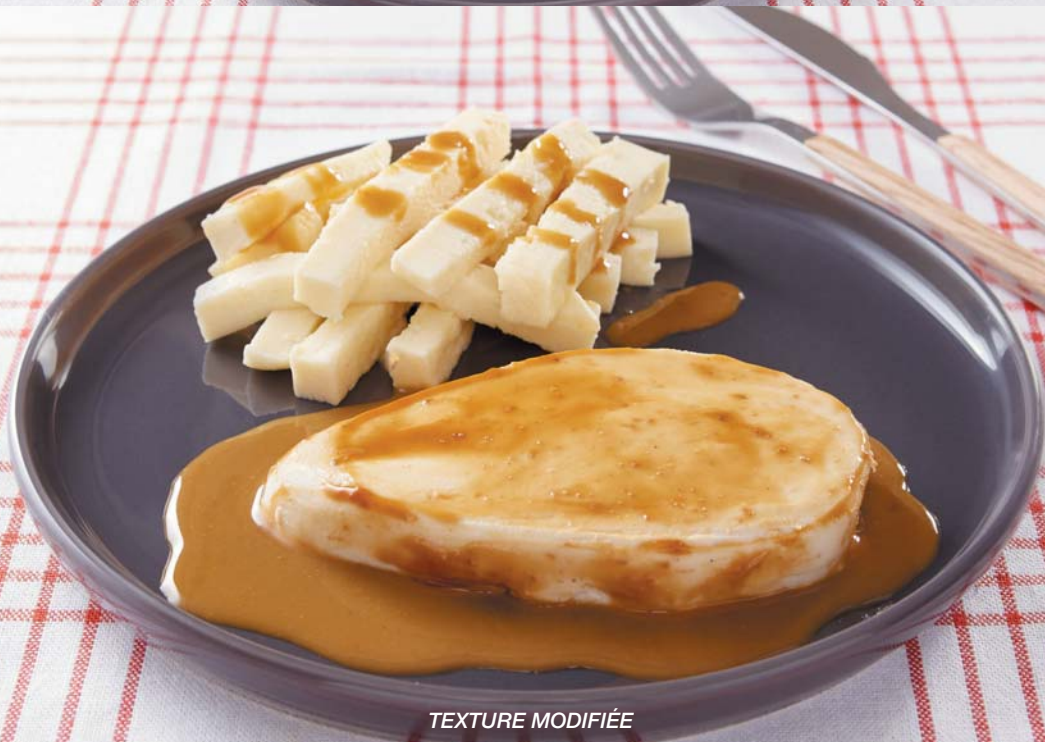
31 mg

- **Protides**

39 g

- **Glucides**

58 g



# Sauté de dinde & ratatouille

## Ingrédients Pour 20 personnes

- 2,5 kg de dinde
- 500 g de poivrons
- Pour la ratatouille : 2 oignons
- 1,5 kg de tomates
- Pour la version Manger-Mains : 50 g de blanc d'œuf déshydraté
- 1,5 kg de courgettes
- 500 g d'aubergines



## Progression

- Cuisiner votre sauté de dinde et votre ratatouille de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps la viande dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter de la sauce si nécessaire pour obtenir une texture souple.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver la viande au chaud.
- Verser votre ratatouille dans le Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute en tournant régulièrement le bras racleur.
- Dresser avec un cercle inox une couche de viande et au-dessus une couche de ratatouille.
- Ajouter du jus de cuisson autour de la présentation.
- Pour la version Manger-Mains, récupérer 1 kg de viande cuite et 900 g de sauce et légumes et mixer avec 50 g de blanc d'œuf déshydraté type Spécial Manger-Mains SENES Solutions.



Astuce  
du Chef

Egoutter suffisamment la ratatouille pour avoir une texture idéale !



BLIXER



COUPE  
LÉGUMES



# Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

1 197 Kj (286 Kcal)

- **Protides**

39 g

- **Lipides**

11,5 g

- **Glucides**

5,5 g

- **Calcium**

51 mg



*TEXTURE ENTIÈRE*



*MANGER-MAINS*



*TEXTURE MODIFIÉE*

# Steak & gratin de pommes de terre

## Ingrédients Pour 20 personnes

- 2,5 kg de steak
- 3,5 kg de pommes de terre
- 125 cl de lait
- 100 cl de crème liquide
- Noix de muscade
- 6 gousses d'ail
- 400 gr de blancs d'œufs
- Sel & poivre



## Progression

- Cuisiner vos steaks et votre gratin dauphinois de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps la viande dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter un bouillon de légumes si nécessaire pour obtenir une texture souple.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver la viande au chaud.
- Verser votre gratin dauphinois dans le Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter les blancs d'œufs dans la préparation.
- Dresser sur plaque et cuire au four vapeur 15 minutes à 100°C.
- Dresser les steaks.
- Ajouter une sauce autour de la présentation et de la noix de muscade sur le gratin.



Astuce  
du Chef

Sélectionnez une variété de pommes de terre pas trop farineuse.



BLIXER



COUPE  
LÉGUMES

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

2 495 Kj (597 Kcal)

- **Lipides**

36 g

- **Calcium**

130 mg

- **Protides**

33 g

- **Glucides**

36 g



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Filet de poisson & quenelles de radis



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 3 kg de filets de poissons blancs
- 1,5 kg de radis
- 1,5 kg de betteraves crues
- Pour la sauce Pesto :
  - 5 gousses d'ail
  - 2 bouquets de basilic
  - 300 g de parmesan
  - ½ litre d'huile d'olive

## Progression

- Cuisiner cette recette de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps le poisson dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter un bouillon de légumes si nécessaire pour obtenir une texture souple.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver le poisson au chaud.
- Procéder de même pour les betteraves et radis cuits.
- Dresser les légumes en quenelles et le poisson à l'aide d'un moule inox.



Astuce  
du Chef

La betterave cuite et le radis cuit de cette recette créent une originalité en termes de présentation et de saveurs.



BLIXER

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

1 856 Kj (444 Kcal)

- **Protides**

35 g

- **Lipides**

30,5 g

- **Glucides**

7 g

- **Calcium**

240 mg



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Saumon vapeur, beurre blanc & choux de Bruxelles au lard fumé

## Ingrédients Pour 20 personnes

- 2 kg de saumon cru
- 200 g de La Vache qui rit® Formule Plus
- 500 g de lait ½ écrémé
- 300 g de blancs d'œufs
- 4 kg de choux de Bruxelles
- 200 g de lardons fumés

### Pour la sauce au beurre blanc :

- 200 g de vin blanc
- 100 g d'échalotes
- 400 g de beurre



## Progression

- Cuisiner cette recette de manière traditionnelle.
- Pour le saumon, mixer le filet de saumon paré avec La Vache qui rit® Formule Plus pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur. Assaisonner.
- Lisser avec le lait et rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter les blancs d'œufs.
- Dresser en moules graissés sur la base de 100 g par portion.
- Cuire à couvert au four vapeur environ 95°C pendant environ 10 minutes.
- Pour la sauce, mixer le beurre blanc dans votre Blixer®.
- Pour la garniture, mixer les choux de Bruxelles aux lardons avec La Vache qui rit® Formule Plus.
- Pour le dressage, démouler le poisson.



Astuce  
du Chef

Pour varier les saveurs,  
ajoutez 10% de saumon fumé.



BLIXER

# Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

1 822 Kj (436 Kcal)

- **Protides**

30 g

- **Lipides**

32 g

- **Glucides**

8 g

- **Calcium**

206 mg



*TEXTURE ENTIÈRE*



*TEXTURE HACHÉE*



*TEXTURE MODIFIÉE*

# Camembert, pain de mie complet & roquette



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 800 g de Camembert
- 400 g de pain de mie complet
- Lait QS
- Roquette

Pour la version Manger-Mains :

- 10 gr d'Agar Agar pour le fromage
- 4 gr d'Agar Agar pour le pain

## Progression

- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps le pain de mie complet dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter du lait afin de rendre la texture plus onctueuse. Réserver.
- Procéder de même avec le camembert.
- Ajouter du lait afin de rendre la texture plus onctueuse.
- Dresser en verrine, à l'aide d'une poche à douille. Garnir la verrine en commençant par le pain, terminer par le camembert.
- Pour la version Manger-mains, mixer le camembert avec 10 gr d'Agar Agar dans votre Blixer, tout en incorporant le lait chaud. Laisser refroidir au réfrigérateur et dresser. Ensuite mixer dans votre Blixer le pain avec 4 gr d'Agar Agar, tout en incorporant le lait chaud sur votre préparation. Laisser refroidir au réfrigérateur, et dresser.



Astuce  
du Chef

Recette transposable avec tous les fromages à croûte fleurie : brie, coulommier, chaource...



BLIXER



# Nutrition Valeur énergétique par personne

• **Energie**  
690 Kj (165 Kcal)

• **Protides**  
10,5 g

• **Lipides**  
9 g

• **Glucides**  
10 g

• **Calcium**  
202 mg



*TEXTURE ENTIÈRE*



*MANGER-MAINS*



*TEXTURE MODIFIÉE*

# Bûche cendrée Pain de mie & salade



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 800 g de bûche cendrée
- 400 g de pain de mie
- 400 g de Batavia
- 100 g de pain pour la Batavia
- 50 g de vinaigrette
- Lait QS

## Progression

- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps 400 gr de pain de mie dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter du lait afin de rendre la texture plus onctueuse. Réserver.
- Procéder de même avec la Bûche cendrée.
- Ajouter du lait afin de rendre la texture plus onctueuse.
- Mettre la salade avec les 100 g de pain restant dans votre machine.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Ajouter la vinaigrette par le couvercle.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Dresser à l'aide d'une poche à douille en 1<sup>er</sup> le pain de mie au fond de la verrine, ensuite la mâche et terminer par le fromage.



Astuce  
du Chef

Cette présentation permet d'introduire de la salade crue ainsi que du fromage dans l'alimentation à texture modifiée.



BLIXER

## Nutrition Valeur énergétique par personne

• **Energie**  
829 Kj (198 Kcal)

• **Lipides**  
11 g

• **Calcium**  
70 mg

• **Protides**  
10 g

• **Glucides**  
14 g



# Baguette traditionnelle



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 100 g de baguette bien cuite
- 0,8 l de lait
- 100 g d'huile de colza
- 30 g de blanc d'œuf déshydraté

## Progression

- Mixer le pain avec le lait.
- Incorporer le blanc d'œuf déshydraté type Spécial Manger-Mains de SENES Solutions et l'huile et mixer à nouveau.
- Cuire dans un moule filmé au four vapeur ou mixte à 90 °C pendant 30 minutes environ. Refroidir et servir en tranche.



Astuce  
du Chef

Recette transposable avec d'autres pains,  
campagne, céréales...



BLIXER

# Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

346 Kj (83,2 Kcal)

- **Lipides**

5,7 g

- **Calcium**

47,9 mg

- **Protides**

3,1 g

- **Glucides**

4,7 g

- **Vitamine C**

0,9 mg



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Jus bonne mine



## Ingrédients

Pour 20 verres (environ 25 cl)

- 4 kg de carottes
- 4 kg de pommes
- 3 citrons
- 48 g de xanthane et acide ascorbique

## Progression

- Peler les citrons à vif.
- Inutile de peler les carottes, les laver en les brossant.
- Passer les carottes, les pommes et les citrons dans l'extracteur de jus J 80 Ultra.
- Pour limiter l'oxydation et le déphasage de votre jus, vous pouvez utiliser 48 g de xanthane et acide ascorbique, type Nutrifruix de SENES Solutions.
- Bien mélanger et servir.



Astuce  
du Chef

Avez l'extracteur de jus Robot-Coupe, vous n'avez pas besoin de couper les pommes de taille moyenne. Utilisez de préférence la variété de pommes Golden, la plus juteuse.



EXTRACTEUR  
DE JUS

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

740,4 Kj (175 Kcal)

- **Lipides**

1,1 g

- **Calcium**

76,9 mg

- **Protides**

2,1 g

- **Glucides**

36,3 g

- **Vitamine C**

28 mg



# Jus tropical



## Ingrédients

Pour 20 verres (environ 25 cl)

- 5 kg d'ananas
- 5 kg d'oranges
- 48 g de xanthane et acide ascorbique

## Progression

- Éplucher les oranges à vif.
- Les passer dans l'extracteur de jus J80 Ultra sans les couper.
- Éplucher l'ananas, le couper en quartiers et le passer à son tour dans l'extracteur de jus.
- Pour limiter l'oxydation et le déphasage de votre jus, vous pouvez utiliser 48 g de xanthane et acide ascorbique, type Nutrifruix de SENES Solutions.
- Bien mélanger et servir.



Passez-les fruits entiers dans prédécoupe.





# Nutrition

Valeur énergétique par personne

- **Energie**

639 Kj (151,1 Kcal)

- **Lipides**

0,8 g

- **Calcium**

76,8 mg

- **Protides**

2,4 g

- **Glucides**

29 g

- **Vitamine C**

140,1 mg



# Green vitamines



## Ingrédients

Pour 20 verres (environ 25 cl)

- 3 kg de pommes Granny Smith
- 3 kg de poires
- 3 kg de kiwis
- 48 g de xanthane et acide ascorbique

## Progression

- Éplucher les kiwis.
- Passer les pommes et poires entières, et les kiwis dans l'extracteur de jus J 80 Ultra.
- Pour limiter l'oxydation et le déphasage de votre jus, vous pouvez utiliser 48 g de xanthane et acide ascorbique, type Nutrifruix de SENES Solutions.
- Bien mélanger et servir.



Astuce  
du Chef

Epluchez les agrumes pour éviter l'amertume.  
Passez-les entiers sans prédécoupe.



EXTRACTEUR  
DE JUS

## Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

991,3 Kj (2,9 Kcal)

- **Lipides**

2,2 g

- **Calcium**

59 mg

- **Protides**

2,9 g

- **Glucides**

46,4 g

- **Vitamine C**

155,4 mg



# Tarte tatin



## Ingrédients

### Pour 20 personnes

#### Pour la tarte :

- 600 g de pâte brisée
- 3 kg de pommes
- 100 g de sucre
- Lait

#### Pour le caramel :

- 300 g de sucre roux
- Un peu d'eau

## Progression

- Réaliser la tarte tatin de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps la pâte dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter un peu de lait si nécessaire pour obtenir une texture souple. Réserver.
- Procéder de même pour les pommes.
- Dresser la pâte à la cuillère et les pommes à la poche à douille.
- Verser du caramel sur la préparation.



Vous pouvez varier les plaisirs en remplaçant les pommes par des poires, coings ou figes...  
Servir votre tarte tatin tiède avec une boule de glace vanille.  
Saupoudrer d'un peu de cannelle.



# Nutrition

 Valeur énergétique par personne

• **Energie**

1 153 Kj (276 Kcal)

• **Lipides**

7 g

• **Calcium**

9,5 mg

• **Protides**

2,5 g

• **Glucides**

50 g



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Tarte citron



## Ingédients

### Pour 20 personnes

#### Appareil citron :

- 12 citrons
- 450 g de sucre
- 9 œufs
- 200 g de beurre

#### Pour la meringue :

- 200 g de blancs d'œufs
- 300 g de sucre

#### Pour la pâte :

- 600 g de pâte sablée

#### Pour la version Manger-Mains :

- 8 gr d'Agar Agar pour l'appareil citron

## Progression

- Réaliser la tarte citron de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps la pâte dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Rajouter du sirop léger si nécessaire pour obtenir une texture souple.
- Dresser la pâte dans une verrine. Rajouter l'appareil citron et en dernier la meringue à la poche à douille cannellée.
- Pour la version Manger-Mains, mixer dans votre Blixer les 8 gr d'Agar Agar avec l'appareil citron chaud. Mettre en plaque, laisser refroidir et dresser.



Les aficionados du citron préféreront un zeste de Combawa, citron venu d'Asie, ou encore de la mélisse hachée citronnée. Les saveurs seront plus prononcées.



# Nutrition

Valeur énergétique par personne

- **Energie**

2 310 Kj (552 Kcal)

- **Lipides**

21,6 g

- **Calcium**

37 mg

- **Protides**

8,2 g

- **Glucides**

77 g



TEXTURE ENTIÈRE



MANGER-MAINS



TEXTURE MODIFIÉE

# Soufflé poires amandes



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 1,250 kg d'amandes
- 1,250 kg de sucre glace
- 1,250 kg de farine
- 500 g de beurre
- 20 œufs
- 10 poires
- 50 cl d'eau

## Progression

- Réaliser votre soufflé de manière traditionnelle.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps l'appareil cuit dans votre Blixer®.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute en tournant régulièrement le bras racleur. Réserver.
- Procéder de même avec les poires.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 30 secondes en tournant régulièrement le bras racleur. Réserver.
- Dresser dans des verrines à l'aide d'une poche à douille.
- Verser dans un 1<sup>er</sup> temps votre appareil, et en dernier vos poires mixées.



Astuce  
du Chef

Vous pouvez agrémenter la recette d'une pointe d'essence d'amandes ou sirop d'orgeat.



BLIXER



## Nutrition Valeur énergétique par personne

### • Energie

4 759 Kj (1 138,5 Kcal)

### • Lipides

59 g

### • Calcium

210 mg

### • Protides

28 g

### • Glucides

120 g



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Pain au chocolat

Recette transposable avec d'autres viennoiseries ou brioche.



## Ingrédients

Pour 20 personnes

- 300 g de pain au chocolat
- 0,6 l de lait
- 100 g d'huile de colza
- 30 g de blanc d'œuf déshydraté

## Progression

- Mixer le pain au chocolat avec le lait.
- Incorporer le blanc d'œuf déshydraté type Spécial Manger-Mains de SENES Solutions et l'huile et mixer à nouveau.
- Cuire dans un moule filmé au four vapeur ou mixte à 90 °C pendant 30 minutes environ.
- Refroidir, dresser à l'aide d'une poche à douille et servir.



Astuce  
du Chef

Pour faire ressortir le goût de la viennoiserie vous pouvez rajouter un peu de sucre et de l'extrait de vanille.



BLIXER

# Nutrition

Valeur énergétique par personne

- **Energie**

532,8 Kj (128,3 Kcal)

- **Lipides**

8,9 g

- **Calcium**

41,7 mg

- **Protides**

3,3 g

- **Glucides**

8,6 g

- **Vitamine C**

0,5 mg



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE

# Salade de fruits

## Ingrédients Pour 20 personnes

- 8 pommes Granny Smith
- 8 kiwis
- 2 citrons verts
- 5 bananes
- 10 oranges
- 10 pêches
- 180 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Zeste citron
- Feuilles de basilic
- 70 g d'alginate et calcium



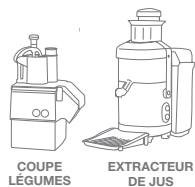
## Progression

- Dans une casserole, versez 100 cl d'eau et le sucre. Faites bouillir et ajoutez la gousse de vanille fendue, huit feuilles de basilic ciselées et le zeste de citron. Faites réduire de moitié.
- Laver, éplucher les pommes, éplucher les bananes, les kiwis, les oranges, peler les pêches et citronner les fruits rapidement.
- Couper les kiwis, les pêches et les pommes en cubes à l'aide du CL50 équipé de l'équipement macédoine 10x10x10 mm. Emincer les bananes avec le disque éminceur 3 mm. Couper les oranges en quartiers puis en morceaux.
- Dresser l'ensemble des fruits dans une coupe.
- Couvrez du sirop tiède et laisser macérer minimum 30 minutes au frais.
- Pour la texture modifiée, mixer dans votre Blixer ingrédient par ingrédient en ajoutant 14 g d'alginate et calcium, type Crudimains de SENES Solutions par produit.



Astuce  
du Chef

Donnez un tour de moulin à poivre et décorez avec les feuilles de basilic restantes.



# Nutrition Valeur énergétique par personne

- **Energie**

356,8 Kj (84,3 Kcal)

- **Protides**

0,9 g

- **Lipides**

0,4 g

- **Glucides**

18 g

- **Calcium**

15,6 mg

- **Vitamine C**

4,5 mg



*TEXTURE ENTIÈRE*



*TEXTURE MODIFIÉE*

# Compote de pommes crues



## Ingrédients

### Pour 20 personnes

- 1 kg de pommes rouges
- 1 kg de pommes vertes
- 20 g d'acide ascorbique et xanthane
- **Pour le Manger-Mains :**
- Rajouter 70 g d'alginate et calcium et calcium

## Progression

- Procéder en 2 fois pour obtenir 2 compotes de couleur différente.
- Introduire les tronçons de pommes vertes avec la peau dans la cuve.
- Concasser les quartiers de pommes avec le bouton pulse.
- Mettre votre Blixer® en marche continue pendant 1 minute à 1 minute 30 en tournant régulièrement le bras racleur.
- Ajouter l'acide ascorbique et xanthane type Nutrifrix afin d'éviter le noircissement et l'oxydation de la compote.
- Dressez en verrines ou ramequins transparents.
- Procéder de même pour la pomme rouge.
- **Pour le Manger-Mains, rajouter 70 g d'alginate et calcium type Crudimains de SENES Solutions.**
- Dresser sur une plaque, laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur, découpez et servez.



Astuce  
du Chef

Vous pouvez ajouter un peu de cannelle, de réglisse ou de gingembre. Vous pouvez remplacer l'acide ascorbique par le citron afin d'éviter l'oxydation de la compote.



BLIXER

# Nutrition Valeur énergétique par personne

• **Energie**  
189 Kj (45 Kcal)

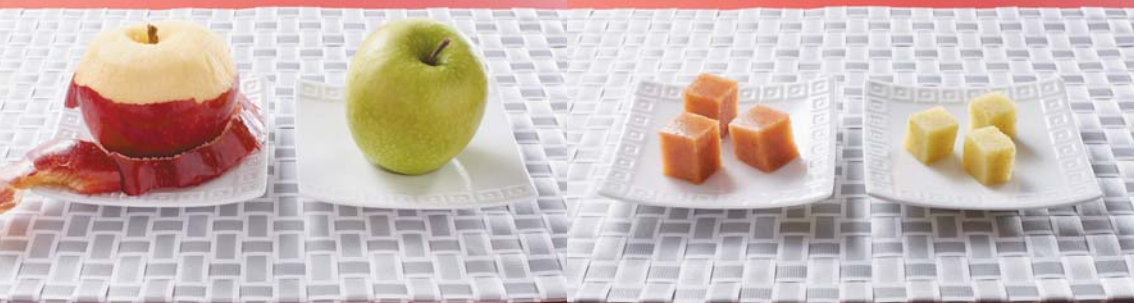
• **Lipides**  
0,2 g

• **Calcium**  
2,5 mg

• **Protides**  
0,2 g

• **Glucides**  
10 g

• **Vitamine C**  
4,5 mg



*TEXTURE ENTIÈRE*

*MANGER-MAINS*



*TEXTURE MODIFIÉE*

# Les Produits Robot-Coupe

## Blixer®

Quelle est la meilleure solution pour vos repas à texture modifiée ?



La gamme de 21 Blixer® permet la réalisation de textures modifiées en restituant l'intégralité d'un repas : entrée, plat, fromage, dessert, cuits ou crus, respectant ainsi les apports nutritifs notamment au niveau des vitamines.

Les Blixer® génèrent un gain de temps pour le Chef, qui prépare le même repas pour tous les convives, et décline tous les plats en textures modifiées.

## Les Plus<sup>+++</sup>

### des Blixer® Robot-Coupe

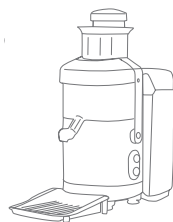
- + **Permettent d'obtenir tout type de textures** : hachée gros, hachée fin, moulignée, mixée... en fonction de la pathologie du résident.
- + **Qualité, finesse du résultat** :
  - Bras raqueur de cuve et de couvercle pour une homogénéité des produits travaillés.
  - Vitesse de 3000 tr/min pour une finesse parfaite.
  - Couteau inox avec lames micro dentées.





# Extracteurs de jus

Comment bénéficier des bienfaits des jus ultra-frais en quelques instants ?



Les extracteurs de jus Robot-Coupe J 80 Ultra et J 100 Ultra produisent des jus de légumes et de fruits ultra frais en quelques secondes grâce à leur goulotte automatique. Les vitamines et nutriments des légumes et fruits sont à la portée de tous.

La J 80 Ultra s'inscrit dans une des recommandations du GEMRCN. **Le Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition** a pour objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité. Un des objectif majeur du GEMRCN est d'augmenter la consommation de fruits et légumes en servant au minimum **1 jus de fruits frais par jour**.

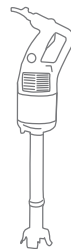
## Les Plus<sup>+++</sup> des Extracteurs de Jus Robot-Coupe

- + Amélioration de l'hydratation quotidienne.
- + Apport vitaminique.
- + Animation :
  - Jus préparés et servis en salle de repas devant le résident.
  - Possibilité de réaliser différents jus en fonction des goûts de chaque résident.



# Mixer Plongeant

Comment cuisiner des soupes à base de produits frais, nourrissantes et appétissantes ?



La gamme de 21 Mixers Plongeants, robustes et puissants, transforme tous les légumes de saison, en soupes fraîches, veloutés onctueux et potages délicieux pour le bonheur de vos convives.

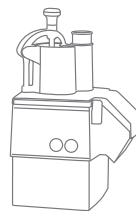
## Les Plus<sup>+++</sup> des Mixers Plongeants Robot-Coupe

- + **Mixers performants** avec un mixage ultra rapide.
- + **Robustes**, avec une cloche tout inox.
- + **Hygiène parfaite** avec pied et couteau entièrement démontables pour un nettoyage facile et une facilité d'entretien.
- + **Apport fibreux.**
- + **Qualités organoleptiques conservées.**
- + **Maîtrise des coûts matière.**
- + **Proposer des soupes avec des légumes de saison.**



# Coupe-Légumes

Comment proposer des présentations originales de légumes et de fruits très simplement ?



Les Coupe-légumes permettent de réaliser plus de 50 types de coupes de légumes de fruits innovantes et inédites.

Vous pouvez réaliser émincés, râpés, bâtonnets, macédoines, frites, brunoises et gaufrettes...

Le Chef crée ainsi efficacement de nouvelles présentations appétissantes et variées.

## Les Plus<sup>++</sup> des Coupe-légumes Robot-Coupe

- + **La plus grande variété de coupe :**  
Plus de 53 disques disponibles.
- + **Qualité de coupe exceptionnelle**  
même pour les produits les plus fragiles comme les champignons.
- + **Permet de proposer des fruits et légumes de saison.**
- + **Fiabilité, puissance et robustesse.**



# Remerciements



**MERCI à SENES** pour leur aide précieuse sur nos shootings photos et dans la réalisation de certaines recettes.

Senes Solutions est née de l'idée que les repas en établissements de santé doivent allier « plaisir et soin ». Une gamme naturelle (AB\*) de texturants et enrichissants uniques sur le marché a ainsi vu le jour offrant la possibilité de cuisiner des plats sains, bons, équilibrés et adaptés aux personnes en situation de fragilité.

\*Aides culinaires d'origine France et issus de l'Agriculture Biologique.



**MERCI à la Société BEL et Frédéric DUSART**, pour les recettes de « Betterave en vinaigrette et salade de mâche » et « Saumon vapeur, beurre blanc & choux de Bruxelles au lard fumé ».



**MERCI à Nathalie MASSIT**, diététicienne et nutritionniste qui nous a aidé dans la rédaction des valeurs nutritionnelles de certaines de nos recettes.



**robot coupe®**



**Service Clients France**

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134 - 71305 Montceau-en-Bourgogne cedex

Tel. 03 85 69 50 00

france@robot-coupe.fr

[www.robot-coupe.fr](http://www.robot-coupe.fr)