

robot coupe®

Recepty a nápady pro využití kutru



STOLNÍ KUTRY

Kutry mají objem od 2,9 do 60 litrů. Byly navrženy pro přípravu jemných nádivek, emulzí a pěn, pro drcení a hnětení a zajišťují dokonalou kvalitu hotového výrobku, připraveného v nejsložitějších případech během několika minut. Pulzním ovladačem docílíte dokonalou přesnost řezu.



Stručně : Váš kutr Robot-Coupe Vám umožňuje sekání na drobné kousky, přípravu emulzí, hnětení a drcení a usnadňuje Vám, odborníkům ve Vašem oboru, přípravu těch nejchutnějších pokrmů.

OBSAH

Předkrmy

Paštika z drůbežích jater	2
Vejce plněná žloutkovou fáší.....	3
Švédská pomazánka	4
Broskev plněná šlehanou šunkovou pěnou.....	5
Rajče plněné šlehaným koproým krémem.....	6

Hlavní chody

Smažený karbanátek.....	7
Bramborové knedlíky	8
Kefta (pálivé masové kuličky s okořeněným jogurtem).....	9
Lumpiah (palačinky s telecím masem a zeleninou)	10

Dezerty

Máslové briošky	11
Lívanečky	12
Čokoládové mousse s olivovým oljem.....	13
Vafle s ovocem a šlehačkou	14
Oříšková bábovka	15
Frittata dolce con fragole (Sladký krém s jahodami).....	16



Paštika z drůbežích jater

Suroviny

500 g drůbežích jater, 130 g vepřového bůčku, 40 g cibule, 50 g husího nebo kachního škvareného sádla, 1 vejce, sůl, paštikové koření (mletý pepř, nové koření, muškátový květ a oříšek, zázvor), 1 cl brandy, 3,5 cl 12% smetany, 20 g žampionů, 50 g slaniny bez kůže.

Postup

Očištěná drůbeží játra a vepřový bůček opláchneme vodou a necháme okapat. Cibuli oloupeme, jemně nasekáme v kutru Robot-Coupe a mírně osmahneme na husím sádle. K cibuli přidáme drůbeží játra a vepřový bůček, obojí nakrájené na menší kostičky, krátce osmahneme a podusíme. Směs necháme vychladnout. Vychladlou směs jemně rozmixujeme v kutru, přidáme vejce, sůl a jemně mleté paštikové koření (podle chuti), brandy a smetanu a vzniklou paštikovou hmotu dobře vyšleháme. Jako vložku vmícháme žampiony a jednu třetinu dávky slaniny, oboje nakrájené na drobné kostičky. Paštikovou formu vyložíme zbylou slaninou nakrájenou na tenké plátky a naplníme ji paštikovou hmotou, kterou přikryjeme opět slanými plátky slaniny. Formu uzavřeme víkem a zvolna vaříme v páře – necháme táhnout – asi jednu hodinu. Hotovou prochlazenou paštiku vyklopíme a po řádném vychladnutí krájíme na plátky.



Vejce plněná žloutkovou fáší

Suroviny

12 vajec, 400 g másla, 30 g sardelové pasty, 5 cl octa, 6 cl citrónové šťávy, sůl.

Postup

Uvařená vejce rozpůlíme a vyjeme z nich žloutky. Žloutky rozmixujeme v kútru Robot-Coupe společně se sardelovou pastou a rozměklým máslem a přimícháme ocet, citrónovou šťávu a sůl. Vše spolu vyšleháme na hladký krém bez viditelných částí surovin.



Švédská pomazánka

Suroviny

200 g másla, 500 g měkkého tvarohu, 0,5 dl mléka, 160 g tresčích jater s nálevem, 50 g cibule, 50 g nakládaných okurek, 20 g petrželové nati, worcester a sůl na dochucení.

Postup

V kutru Robot-Coupe vyšleháme změkklé máslo a přidáme k němu jemně prolisovaný tvaroh s mlékem a tresčími játry. Směs vyšleháme v hladkou jemnou hmotu, do které přidáme v kutru jemně nasekanou cibuli, okurky a petrželovou nať, dochutíme solí a worcesterem a znovu krátce promícháme.



Broskev plněná šlehanou šunkovou pěnou

Suroviny

5 broskví, 300 g sýru Lučina, 50 g 12% smetany, 100 g dušené šunky (do pěny), 100 g dušené šunky (na ozdobu), g mleté papriky, 10 g petrželové nati.

Postup

V kutru Robot-Coupe jemně nasekáme šunku a dáme stranou. Potom v kutru vyšleháme sýr Lučinu se smetanou, přidáme do ní nasekanou šunku a mletou papriku a znovu krátce promícháme. Opláchnuté broskve rozpůlíme a zbavíme pecek. Jednotlivé půlky nastříkáme sáčkem s vroubkovanou trubičkou šlehanou šunkovou pěnou a ozdobíme kornoutky šunky a opláchnutou snítkou petrželové natě



Rajče plněné šlehaným koprovým krémem

Suroviny

10 rajčat, 50 g másla, 220 g měkkého tvarohu, 50 g 12% smetany, 15 g nakládaného kopru bez nálevu, sůl.

Postup

Změklé máslo vyšleháme v kutru Robot-Coupe, za stálého šlehání přidáváme tvaroh a smetanu a osolíme podle chuti. Nakonec přidáme jemně nakrájený kopr a směs našleháme. Tvrdší rajčata opláchneme, vršek částečně kolmo seřízneme a vnitřek vykrojíme. Pomocí sáčku s vroubkovanou trubičkou vnitřek nastříkáme vyšlehaným koprovým krémem.



Smažený karbanátek

Suroviny

400g hovězího ořezu, 300g vepřového ořezu, 40g cibule, sůl, česnek, pepř mletý, majoránka, 1 vejce, 60g strouhanky, 30g hladké mouky, pitná voda – podle potřeby
Na obalení – hladká mouka, vejce, mléko, strouhanka a olej na smažení

Postup

V kutru Robot-Coupe jemně nasekáme cibuli a dáme stranou. Do kutru dáme opláchnuté maso, osolíme, přidáme třený česnek, pepř, pečlivě drcenou majoránku, rozmíchané vejce, strouhanku a prosátou mouku a vše nahrubo nasekáme a promícháme. Potom přidáme cibuli a směs v kutru jemně nasekáme. Pokud je směs příliš hutná, zvlhčíme ji vodou. Z hotové směsi tvarujeme karbanátky, obalíme je postupně v prosáté mouce, ve směsi vajec rozmíchaných s mlékem, v prosáté strouhance a usmažíme zvolna do nazlátlé barvy.



Bramborové knedlíky

Suroviny

1,5 kg ve slupce uvařených a vychladlých brambor, 1 vejce, 250g hrubé mouky, 250g krupice, sůl, pitná voda – podle potřeby

Postup

Brambory jemně nasekáme v kutru Robot-Coupe, přidáme rozšlehané vejce, prosátou mouku, krupici, trochu soli a vše v kutru zpracujeme na tužší těsto. Z těsta vyválíme knedlíkové šišky nebo nakrájíme špalíčky, které vložíme do vařící vody a zvolna uvaříme. Po zavaření knedlíky opatrně nadzvedneme, aby se nepřichytily ke dnu. Uvařené knedlíky vyjmeme a nakrájíme na plátky.



Kefta

(Pálivé masové kuličky s okořeněným jogurtem)

Suroviny

Na deset porcí: 1 kg hovězí zadní, 170 g cibule, 200 g veku, pepř, sůl, česnek, mleté nové koření, chilli koření, olej na smažení 450 g jogurtu, 60 g citrónové šťávy, 20 g česneku, několik lístků čerstvé máty

Postup

V kutru Robot-Coupe nasekáme cibuli s česnekem a namočenou, vymačkanou vekou. Zvlášť nasekáme nejmenno hovězí maso, přidáme k němu koření a směs cibule, česneku a veku a krátce promícháme. Ze směsi uděláme kuličky, které opečeme na oleji. V kutru smícháme jogurt s pepřem, solí, mátou pepřnou, třeným česnekem a citrónovou šťávou. Při expedici vzniklou omáčkou přeléváme masové kuličky.



Lumpiah

(palačinky s telecím masem a zeleninou)

Suroviny

Na deset porcí: 3 ks vajec, sůl, 0,5 l mléka, 250 g polohrubé mouky, olej na pečení a smažení palačinek 500 g telecí plec, 40 g cibule, 18 g česneku, 120 g mrkve, 40 g kedlubny, 120 g hlávkového zelí, 20 g pórků, pepř, 20 g glutasolu

Postup

Z vajec, mouky, soli a mléka uděláme pomocí ponorného mixeru Robot-Coupe těstíčko, ze kterého upečeme 10 velkých palačinek. Na oleji osmažíme jemně nasekanou cibuli a česnek, přidáme v kutru Robot-Coupe nasekané telecí maso, okořeníme a smažíme asi 10 minut. Pak přidáme zeleninu (karotku a kedlubny nastrouháme na hrubém struhadle, zelí a pórek nakrájíme na nudličky), necháme ještě chvíli podusit a dochutíme glutasolem. Vychladlé palačinky naplníme připravenou směsí, zabalíme do psaníčka a na oleji osmažíme.



Máslové briošky

Suroviny

150 g hladké mouky, 0,8 dl mléka, 10 g droždí, 50 g hrubé mouky, 1 žloutek, 50 g másla, sůl, vejce, margarín (na potřetí plechu).

Postup

Prosátou hladkou mouku vsypeme do části vlažného mléka a rozdrobeného droždí. Vzniklý kvásek po vykynutí přidáme k hrubé mouce, dále přidáme žloutky, vlažné rozeřáté máslo, špetku soli a se zbývajícím vlažným mlékem vypracujeme v kútru Robot-Coupe na pružné a hladké těsto. Necháme vykynout a těsto rozdělíme na pravidelné dílky a vytvarujeme do tvaru válečků, bochánků nebo jiného vhodného tvaru a necháme vykynout na pomaštěném plechu. Povrch potřeme rozšlehanými vejci s trochou mléka a pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.



Lívanečky

Suroviny

Na deset porcí: 50g droždí, 100g cukru krupice, 1350ml mléka, 1kg hladké mouky, 3 ks vajec, citrónová kůra z jednoho citrónu, 10g soli, 300g másla, 150g cukru moučka, mletá skořice na posypání, marmeláda, tvaroh na strouhání nebo šlehačka

Postup

Droždí promícháme s trochou cukru, zředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko – kvásek, který necháme na teple vykynout. Do kutru Robot-Coupe dáme mouku, sůl, nastrouhanou citrónovou kůru, zbylé vlažné mléko a rozšlehaná vejce. Přidáme vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme – prošleháme a necháme opět částečně vykynout. Vykynuté těstíčko naléváme do máslem vytřených lívanečnicků a lívance pečeme po obou stranách dorůžova. Při podávání můžeme část lívanců obalit ve skořici smíchané s moučkovým cukrem a část potřít marmeládou. Nakonec lívance posypeme nastrouhaným tvarohem nebo ozdobíme šlehačkou..



Čokoládové mousse s olivovým olejem

Suroviny

170 g čokolády na vaření, 3 vejce, 160 g moučkového cukru, 6 cl silné mokka kávy, 3 cl likéru Cointreau, 1,5 dl olivového oleje.

Postup

Čokoládu rozeřijeme a necháme zchladnout. V kutru Robot-Coupe vyšleháme žloutky společně s cukrem do jemné hmoty, přidáme kávu a Cointreau a nakonec vmícháme roztavenou čokoládu. Vše řádně prošleháme, aby se všechny suroviny dokonale spojily. Nakonec přidáme olivový olej a znovu řádně prošleháme. Hotovou směs přelijeme do mísy a v kutru připravíme tuhý sníh z bílků, který opatrně vmícháme do čokoládové hmoty. Hotové mousse naplníme do sklenic nebo pohárů, přikryjeme a necháme vychladit.



Vafle s ovocem a šlehačkou

Suroviny

250 g tuku (Hera), 8 vajec, 70 g moučkového cukru, 0,5 l mléka, 500 g hladké mouky, špetka soli, citrónová kůra.

Postup

Změklý tuk vyšleháme v kutru Robot-Coupe společně s cukrem, přidáme žloutky, špetku soli a postupně přimícháváme mléko a mouku až je těsto přiměřeně tuhé a lepivé. Těsto vylijeme do mísy a v kutru připravíme sníh z bílků, který opatrně vmícháme do připraveného těsta. Z hotového těsta pečeme vafle. Dozlatova upečené vafle ozdobíme kompotovaným ovocem, šlehačkou a posypeme kakaem..



Oříšková bábovka

Suroviny

370 g moučkového cukru, 240 g tuku, 6 vajec, 420 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, 100 g oříšků, 0,3 l mléka.

Postup

V kutru Robot-Coupe našleháme tuk společně s cukrem do hladké hmoty. Potom přidáme žloutky, oříšky a nakonec postupně přisypáváme mouku a přiléváme mléko. Hotovou hmotu vylijeme do mísy a v kutru ušleháme sníh z bílků. Ten opatrně vmícháme do hotové směsi. Těsto naplníme do vymazané formy na bábovku a pečeme v předem vyhřáté troubě při teplotě 150°C asi jednu hodinu.



Frittata dolce con fragole (Sladký krém s jahodami)

Suroviny

Na deset porcí: 860 g kompotovaných jahod s nálevem, 1 dl brandy, 20 g jahodového pudinku, 240 g cukru, 15 ks vajec, 100 g másla, 1 dl smetany 33%, 2 ks vanilkového cukru, kůra z jednoho citronu, šlehačka na ozdobu.

Postup

Okapané jahody rozdělíme do pohárů, zakapeme koňakem a posypeme nastrohanou citrónovou kůrou. Šťávu z jahod rozšleháme v kutru nebo ponorným mixerm Robot-Coupe s pudinkovým práškem, cukrem, smetanou 33%, vanilkovým cukrem a vejci. Rozpustíme máslo, přilijeme hmotu a za stálého prošlehávání krém zahříváme až zhoustne. Necháme trochu ochladit a přelijeme na připravené jahody. Vychlazený krém zdobíme šlehačkou a navrch dáme jednu jahodu.

KROUHAČE ZELENINY



Robot-Coupe má ve své nabídce 11 krouhačů zeleniny, které odpovídají všem Vaším potřebám. CL50 Ultra může být vybaven 50 disky pro krouhání na plátky, vlnkované plátky, strouhání, krájení na nudličky, hranolky a kostičky.



KOMBINOVANÉ KUTRY/ KROUHAČE ZELENINY

2 přístroje v 1!

Řada 12 kombinovaných robotů kutr + krouhač zeleniny, se skládá z těchto prvků: 1 příslušenství kutr na sekání masa, drčení, hnětení a přípravu emulzí a 1 příslušenství krouhač zeleniny pro krouhání na plátky, vlnkované plátky, strouhání, krájení na nudličky, hranolky a kostičky.



PONORNÉ MIXERY

Nabídku ponorných mixérů tvoří 19 modelů, které se dělí do 4 řad :

Řada mini = 2 modely

Kompaktní řada = 3 modely

Výkonnější řada = 7 modely

Řada Combi « Mixer + šlehač » : 7 modely



Umožní Vám snadnou přípravu až 400 litrů pokrmů, v závislosti na modelu.

Nástavec ponorného mixéru, nůž a metly šlehače jsou kompletně rozebíratelné, což je exkluzivitou značky Robot-Coupe.



JEDINÁ AUTOMATICKÁ ODSTŘEDIVKA



robot coupe®

**Vyrobeno ve Francii společností ROBOT-COUPÉ s.n.c.
Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:**

Tél.: +33 1 43 98 88 33 - Fax : +33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com