

– PRZEPISY –



Robot Cook[®]

COOKING CUTTER BLENDER



robot coupe[®]

Przepisy na dania na słono

strona **13**

Sos beszamelowy	13	Zupa-krem ze szparagów	51
Sos berneński	17	Zupa-krem Dubarry	53
Sos holenderski	19	Chutney z czarnej porzeczki	55
Sos maślany	21	Chutney z aksamitnych fig	57
Masło pietruszkowe	23	Guacamole	59
Masło z homarców	25	Tatar z łososia	61
Majonez	27	Pesto bazyliowe	63
Chlorofil	29	Czarna tapenada	65
Krajanka pomidorowa	31	Hummus	67
Przecier pomidorowy	33	Kawior z bakłażana	69
Sos pomidorowy	35	Tarama z ikry dorsza	71
Flan z groszku	37	Tarama z wędzonego łososia	73
Polenta	39	Risotto naturalne	75
Purée marchewkowe z pomarańczą	41		
Purée z selera	43		
Purée z groszku	45		
Pasta z białej fasoli	47		
Zupa z karczochów	49		

Przepisy na dania na słodko

strona **77**

Krem angielski	77	Konfitura truskawkowa	105
Krem cukierniczy	79	Coulis morelowe	107
Krem z masła	81	Baza brzoskwiniowego kremu lodowego	109
Krem z masła i gotowanego cukru	83	Błyskawiczny sorbet z czerwonych owoców	111
Ganache	85	Baza lodów z czarnej porzeczki	113
Sos sabayon	87	Sorbet z mango	115
Ciasto parzone	89	Granita migdałowa	117
Polewa czekoladowa	91		
Krem czekoladowy	93		
Fondant czekoladowy	95		
Temperowanie czekoladowej kuwertury	97		
Deser cytrynowy	99		
Krem bawarski	101		
Przecier jabłkowy	103		

— Funkcje —



— Opis —

Pierwszy profesjonalny robot z funkcją podgrzewania!



POKRYWA ZAMYKAJĄCA NIEPOKRYWAJĄCA SIĘ PARĄ
stała widoczność
3,7 l



RAMIĘ ZGARNIAKA
zawsze jednorodna konsystencja



DUŻY POJEMNIK 3,7 L
z nożem mikroząbkowanym

Precyzja obróbki termicznej
do 140°C
z regulacją co jeden stopień



FUNKCJA PROGRAMOWANIA

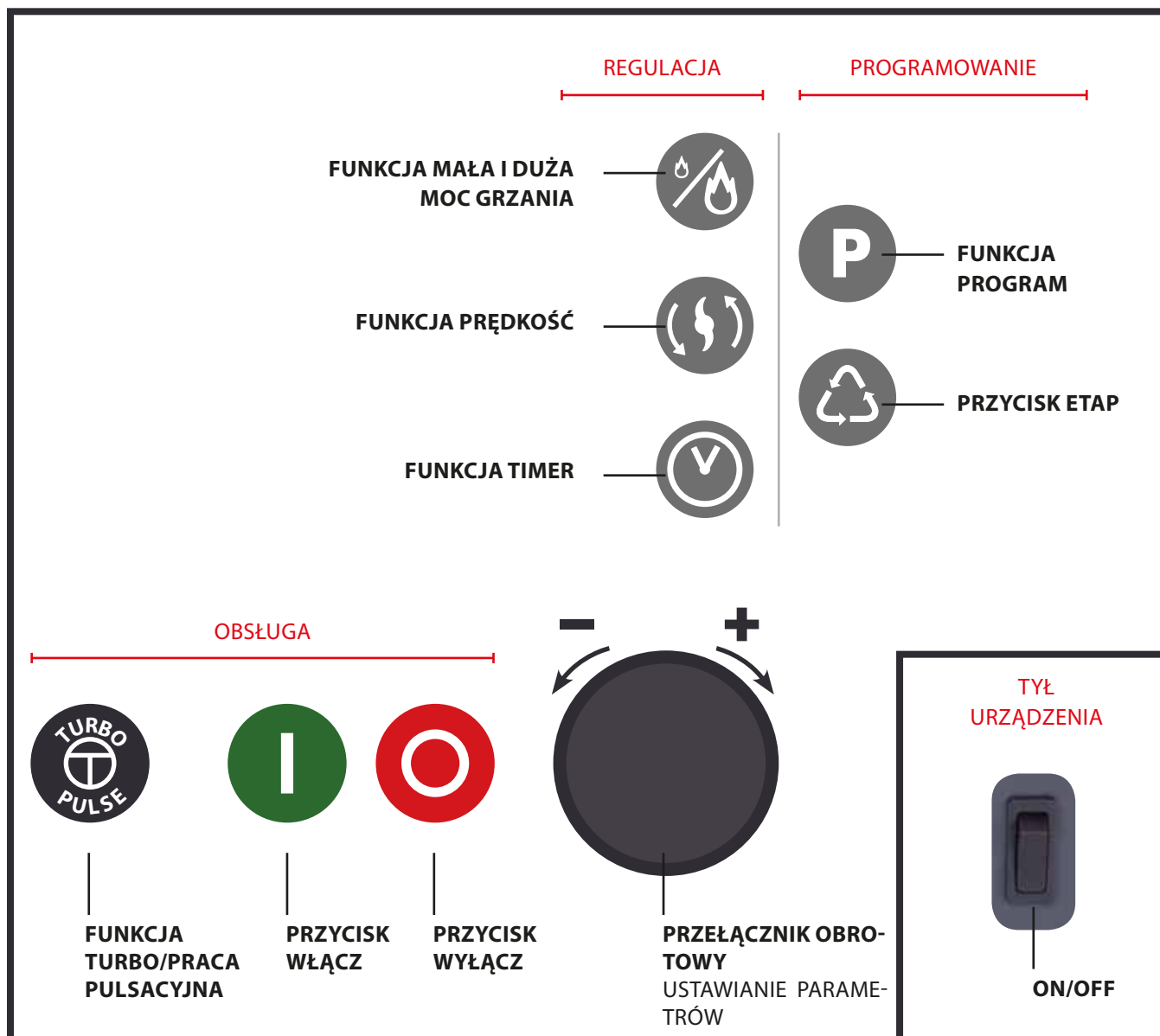
5 FUNKCJI PRĘDKOŚCI



PRZYCISK PRACY PULSACYJNEJ
4500 OBR./MIN

CICHY SILNIK ASYNCHRONICZNY

— PANEL STEROWANIA —



— UŻYTKOWANIE —

SZCZEGÓŁY DOTYCZĄCE REGULACJI



FUNKCJA MAŁA I DUŻA MOC GRZANIA



Mała moc grzania



Duża moc grzania

Regulacja temperatury od 20°C do 140°C

Ustawić temperaturę:

Mała moc grzania

nacisnąć raz na



Duża moc grzania

nacisnąć dwa razy na



Wybrać następnie żadaną temperaturę
za pomocą przycisku obrotowego



Żądana temperatura jest
wyświetlana obok strzałki wyboru

Temperatura mierzona w
dolnej części pojemnika

Moc lub temperatura grzania mogą być zmieniane w
czasie trwania procesu.

Jeżeli nie chcą Państwo używać funkcji podgrzewania
należy przekręcić przełącznik obrotowy w pozycję 0,
aby w linijce podgrzewania wyświetliły się dwie kreski
--°C.



FUNKCJA PRĘDKOŚCI

Zmienna prędkość od 100 do 3500 obr./min

Wybrać następnie żadaną temperaturę za
pomocą przełącznika obrotowego.



Tryb pracy pulsacyjnej o dużej precyzji:

Dla zapewnienia lepszej kontroli przygotowywanych
potraw

Funkcja Turbo 4500 obr./min



Funkcja R-Mix od -100 do -500 obr./min

Funkcja pracy przerywanej:

Powolny obrót noża co 2 sekundy

Dostęp do tej funkcji uzyskuje się przekręcając
przełącznik obrotowy o jedną kreskę przed 0.



Funkcje	Prędkości
Mieszanie	od 100 do 500 obr./min Funkcja R-Mix od -100 do -500 obr./min
Siekanie	od 600 do 2000 obr./min
Miksowanie	od 2100 do 3000 obr./min
Emulgowanie Przyskowanie	od 3000 do 4500 obr./min
Utrzymanie temperatury	Funkcja pracy przerywanej
Ugniatanie	Od 500 i 1000 obr./min



Gdy czas funkcjonowania urządzenia dobiegnie końca
rozlegnie się krótki, domyślnie ustawiony dźwięk
dzwonka

— UŻYTKOWANIE —



FUNKCJA TIMER




Tryb odliczania czasu

Poprzez naciśnięcie przycisku , przy pomocy przycisku obrotowego można ustawić czas pracy urządzenia. Gdy czas funkcjonowania urządzenia dobiegnie końca rozlegnie się krótki, domyślnie ustawiony dźwięk dzwonka. Można również aktywować opcję długiego dźwięku dzwonka  w celu utworzenia alarmu z długim dzwonkiem, naciskając dwukrotnie przycisk Timer.

Tryb chronometru

Domyślnie chronometr liczy czas pracy urządzenia.

Obliczanie temperatury zadanej

Funkcja ta jest szczególnie przydatna w przypadku obróbki termicznej wymagającej precyzji. Timer rozpoczyna odliczanie czasu dopiero, gdy składniki osiągną zadaną temperaturę. Po dłuższym naciśnięciu (2 s) przycisku Timer , na ekranie wyświetlony zostanie znak  Przełącznikiem obrotowym dokonuje się ustawieniażądanego czasu pracy urządzenia, gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura. Tryb ten wyłącza się automatycznie po użyciu, a wskaźnik  przestaje być wyświetlany.



— UŻYTKOWANIE —





FUNKCJA PROGRAMOWANIA

FUNKCJA PROGRAMOWANIA



Istnieje
możliwość zapisania
9 programów
na Robot Cook.

Tworzenie programu:

jedno naciśnięcie przycisku programu  +  aby uzyskać żądany program (od 1 do 9).
Dla każdego programu należy wskazać każdy etap z następującymi informacjami:

- Moc grzania i temperatura
- Prędkość
- Timer

Tworzenie lub modyfikowanie etapu

Wybrać żądany etap, naciskając długo na . Gdy tylko cyfra etapu zacznie migać można wprowadzić parametry. Należy je potwierdzić ponownie nacisnąc przycisk Etapy , aby zapisać je i przejść do następnego etapu przy użyciu przełącznika obrotowego.

URUCHOMIENIE PROGRAMU




3 receptury są wstępnie zaprogramowane:

Program 1 :
Beszamel

Program 2 :
Krem angielski

Program 3 :
Krem cukierniczy

Odczytywanie programu:

Przejdź do funkcji Programy ,
wybrać numer programu przy użyciu przycisku obrotowego 
i nacisnąć przycisk Włącz 



Na końcu każdego etapu programu,

rozlega się dźwięk dzwonka, sygnalizujący
przejdźcie programu do następnego etapu.

USUNIĘCIE PROGRAMU

Aby usunąć program, należy usunąć wszystkie etapy tego programu.

Aby usunąć etap:

Przejdź do etapu, który ma zostać usunięty, długie naciśnięcie na przycisk etap 
i nacisnąć czerwony przycisk WYŁĄCZ , aby usunąć etap. Aktywny etap zostaje zastąpiony przez kolejny etap.
Po usunięciu wszystkich etapów program zostaje dezaktywowany. W miejscu ostatniego etapu wyświetlone zostaje słowo End.

Podczas realizacji program zostanie zatrzymany w tym momencie.











72
47
1300
1725

Robot Cook
COOKING CUTTER BLENDER

robot coupe

Zalety Robot Cook[®]

-  **Funkcja cutter-wilka z nożem w dolnej części pojemnika**
-  **Zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litrów z uchwytem**
-  **Precyzyjna kontrola temperatury o + lub -1°C**
-  **Zdolność podgrzewania do 140°C**
-  **Funkcja Turbo 4500 obr./min**
-  **Funkcja programowania**
-  **Urządzenie bardzo łatwe w obsłudze**
-  **Urządzenie wyjątkowo ciche**





Sos beszamelowy

MASŁO	100 G	PIEPRZ	1 G
MAKA	100 G	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	1 G
MLEKO	1 L		
SÓL	5 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło	100 g	Rozpuścić	115°C	200 obr./min	2 min	Zamknięty	
2	Mąka	100 g	Dodać	120°C	200 obr./min	5 min	Zamknięty	
3	Mleko Sól Pieprz Gałka muszkatołowa	1 L 5 g 1 g 1 g	Zagotować	100°C	500 obr./min	15 min	Zamknięty	Zamieszać stopniowo za jednym razem. Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można zastosować również odwrotną metodę, podgrzewając najpierw mleko w pojemniku i dodając przygotowaną wcześniej zimną zasmażkę.


Sos beszamelowy



ETAP 1 : Rozmieszać masło



 **Ustawienie grzania**
 115°C

 **Prędkość**
200 obr./min


 **Czas**
2 min



ETAP 2 : Dodać mąkę



 **Ustawienie grzania**
 120°C

 **Prędkość**
200 obr./min

 **Czas**
5 min



ETAP 3 : Dodać mleko i przyprawy



 **Ustawienie grzania** 

 **Prędkość** 500 obr./min

 **Czas** 15 min










Sos berneński

Składniki na 1 litr:

SZALOTKA	75 g	ŻÓŁTKA	160 g
ESTRAGON	15 g	MASŁO	325 g
BIAŁY OCET WINNY	50 g	SÓL DROBNOZIARNISTA	5 g
WINO BIAŁE	50 g	PIEPRZ	1 g

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Szalotka Estragon Sól Pieprz	75 g 15 g 5 g 1 g	Siekanie	-	Praca pulsacyjna 2000 obr./min	3 do 4 impulsów	Zamknięty	
2	Ocet winny Wino	50 g 50 g	Wlać	 110°C	-100 obr./min R-Mix	4 min	Otwarty	Otworzyć pokrywę, aby szybko obniżyć temperaturę
3	Żółtka	160 g	Dodać	 80°C	700 obr./min	2 min 30	Otwarty	
4	Świeże masło pokrojone w kostkę	325 g	Dodać	 45°C	400 obr./min	3 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można przygotować większą ilość zredukowanych szalotek i estragonu i przechowywać w chłodzie.

Aby przygotować błyskawiczny sos berneński wystarczy włożyć zredukowaną bazę do pojemnika i przejść bezpośrednio do etapu nr 3.









Sos holenderski

Składniki na 1 liter:

WODA	100 G	CYTRYNA	1 SZTUKA
STOPIONE MASŁO	120 G	SÓL	5 G
MASŁO KLAROWANE	300 G	PIEPRZ	1 G
ŻÓŁTKA	120 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda	100 g	Podgrzać wodę	 75°C	700 obr./min	2 min	Zamknięty	
2	Żółtka	120 g	Dodać	 75°C	700 obr./min	1 min	Otwarty	
3	Stopione masło	120 g	Dodać	 75°C	700 obr./min	10 min	Otwarty	
	Masło klarowane	300 g						
4	Sok z cytryny Sól Pieprz	1 5 g 1 g	Wlać strużką	 75°C	700 obr./min	5 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

W celu utrzymania sosu holenderskiego w ciepłe podczas przygotowywania można użyć funkcji pracy przerywanej ustawionej na temperaturę 45°C.








Sos maślany

Składniki na 1 liter:

SZALOTKA	100 g	MASŁO	500 g
OCET WINNY	50 g		
WINO BIAŁE	100 g		
ŚMIETANKA	250 g		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Szalotka	100 g	Siekanie	–	1 000 obr./min	1 min	Zamknięty	
2	Ocet winny Wino	50 g 100 g	Zredukować	 100°C	-100 obr./min R-Mix	5 min	Otwarty	
3	Śmietanka	250 g	Wlać	 95°C	-200 obr./min R-Mix	10 min	Otwarty	
4	Masło	500 g	Emulsja	 70°C	-200 obr./min R-Mix	5 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

podczas redukowania należy uzyskać dobrze odparowaną bazę, aby przepis się udał.



Masło pietruszkowe

Składniki

PIETRUSZKA PŁASKOLISTNA BEZ ŁODYŻEK, UMYTA I OSUSZONA ŚCIERECZKĄ	350 G	MIĘKKIE MASŁO	1000 G
SZALOTKI X6	150 G	SÓL	40 G
MŁODY CZOSNEK BEZ KIEŁKÓW	120 G	PIEPRZ	
		PIEPRZ Z ESPELETTE	

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Pietruszka	350 g	Drobno posiekać	-	Praca pulsacyjna 1500 obr./min	5 ruchów impulsowych		
	Czosnek	120 g						
	Szalotki	150 g						
	Sól	-						
	Pieprz	-						
	Pieprz z Espelette	-						
2	Miękkie masło	1000g	Wymieszać	-	1300 obr./min	1 min 30		Skosztować i doprawić.
3				-	Turbo	10 do 15 s		



PORADY SZEFA KUCHNI

Zioła można dowolnie zmieniać (bazylija, estragon, kolendra, koper), dostosowując do potraw, które będą przygotowywane. Aby nadać potrawie większej wyrazistości i chrupkości, można dodać musztardy starofrancuskiej i proszku migdałowego.





Masło homarcowe

Składniki:

MASŁO ŁAGODNE LUB PÓLSŁONE	1 KG	GŁOWY I SZCZYPCE DUŻYCH HOMARCÓW	9/12	KONCENTRAT POMIDOROWY	1 ŁYŻKA STOŁOWA
OLIWA Z OLIWEK	1 STRUŻKA	LUB OKOŁO 500 G ROZDROBNIONYCH	10	SÓL	12 G

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Oliwa z oliwek Korpusy	1 strużka 500 g	Włożyć do pojemnika	-	Praca pulsacyjna 2500 obr./min	3 do 4 impulsów	Otwarty	
2				 110°C	praca przerywana OIOI	10 min		
3	Masło Papryka ostra Koncentrat pomidorowy	1 kg Odpowiednia ilość 1 łyżka stołowa	Dodać	 110°C	praca przerywana OIOI	15 min	Zamknięty	Skosztować i doprawić.
4	Przygotowanie		Przecedzić przez sitko, aby odzyskać masło	-				



PORADY SZEFA KUCHNI




Masła tego można używać do podgrzewania homarców, do łączenia sosu lub jako tłuszczu do przygotowania na przykład zasmażki. Do sporządzenia tego masła można również użyć karkasów homara.



Majonez

Składniki :

ŻÓŁTKA	60 G	PAPRYKA CHILI	
CAŁE JAJA	2	OLEJ Z PESTEK WINOGRON	750 ML
MUSZTARDA	150 G	OCET WINNY Z JEREZ	
SÓL		ODPOWIEDNIA ILOŚĆ	

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Żółtka Jaja Sól Papryka chili Musztarda	60 g 2 – – 150 g	Włożyć do pojemnika	–	700 obr./min	10 s		
2	Olej z pestek winogron	750 ml	Wlać szybko dużym strumieniem przez dzióbek do nalewania	–	2500 obr./min	1 min		
3	Ocet winny z Jerez	odpowiednia ilość	Dodać i miksować przez chwilę	–	2500 obr./min			Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Aby uzyskać majonez o bardziej zwartej konsystencji użyć całych jaj.






Chlorofil

Składniki :

LISTKI SZPINAKU	500 G
UMYTE I ODSĄCZONE LISTKI PIETRUSZKI PŁASKOLISTNEJ	300 G
WODA	1 L

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Szpinak Pietruszka Woda	500 g 300 g 1 L	Włożyć do pojemnika	 70°C	Praca pulsacyjna 2500 obr./min	4 ruchów impulsowych		
2			Włączyć grzanie	 70°C	200 obr./min	7 min		
3				–	Turbo	10 do 30 s		Należy dobrze rozdrobnić chlorofil
4			Przecedzić przez sitko wyjąć pulpę i natychmiast schłodzić.	–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Aby chlorofil zachował swój kolor należy go schłodzić natychmiast po obróbce.





Krajanka pomidorowa

Składniki :

POMIDORY 1 KG
 OBRANE ZE SKÓRKI, BEZ PESTEK I ODSĄCZONE
 ZĄBKI CZOSNKU
 ŚREDNIEJ WIELKOŚCI 2
 DUŻA SZALOTKA 1

OLIWA Z OLIVEK 30 G
 SÓL, PIEPRZ, CUKIER
 POCIĘTE LISTKI BAZYLI

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Szalotki	1	Włożyć do pojemnika	 100°C	800 obr./min	2 min	Zamknięty	
	Ząbki czosnku	2						
	Oliwa z oliwek	30 g						
2	Pomidory	1kg	Dodać	 105°C	-100 obr./min R-Mix	25 do 30 min	Otwarty	
	Sól	-						
	Pieprz	-						
	Cukier	-						
3	Pocięta bazylia	-	Dodać i zmixować	-	Pulse 1500 obr./min	1 do 2 impulsów		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Najlepiej używać pomidorów odmiany roma lub bawole serce, które są bardzo soczyste i mają mało pestek.





Coulis pomidorowe, z czerwoną papryką i makiem

Składniki :

ŚWIEŻE POMIDORY	700 G	1 ZĄBEK CZOSNKU	1 STRUŻKA OLIIWY Z OLIVEK
CZERWONA PAPRYKA ZBLANSZOWANA I OBRANA ZE SKÓRKI	300 G	TYMIANEK, LIŚĆ LAUROWY, PIETRUSZKA	SÓL
BIAŁA CEBULA	180 G	1 ŁYŻKA STOŁOWA MAKU	

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Papryka Cebula Oliwa z oliwek	300 g 180 g 1 strużka	Włożyć do pojemnika	110°C	tryb pracy przerywanej OIOI	6 min	Otwarty	
2	Pomidory Ząbek czosnku Pietruszka Tymianek Liść Sól	700 g 1 – – – –	Włożyć i zmiksować	100°C	200 obr./min	10 min	Zamknięty	
3			Miksowanie	–	3 500 obr./min	30 s		Skosztować i doprawić.
4				–	Turbo	30 s		Etap fakultatywny, w zależności od pożądanego rezultatu
5			Wyjąć i dodać mak	–				



PORADY SZEFA KUCHNI

Coulis można przygotować również do dań dietetycznych, rezygnując z użycia oliwy z oliwek i soli.





Sos pomidorowy

Składniki :

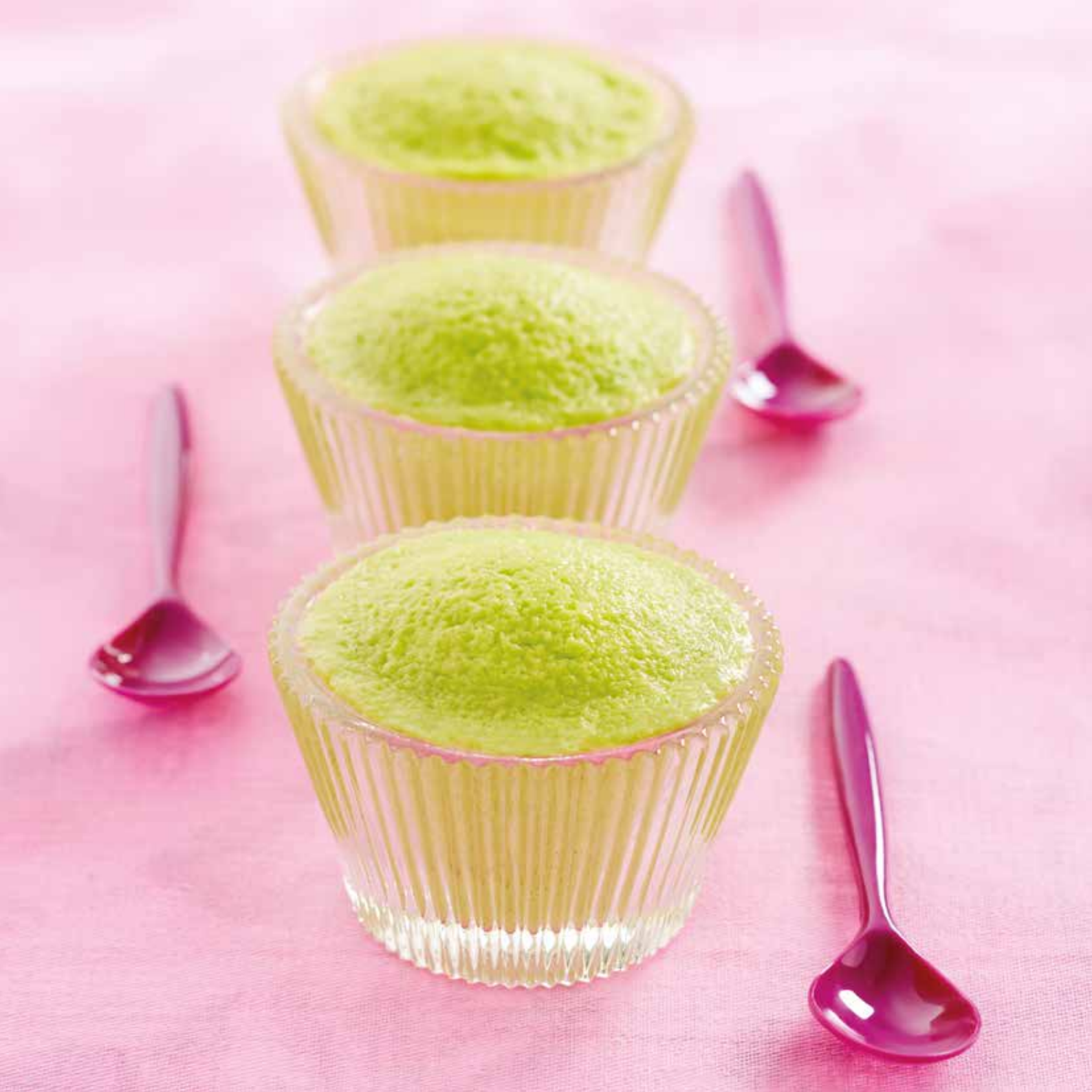
MASŁO	20 G	SELER NACIOWY	15 G	CZOSNEK	1 ZĄBEK
BOCZEK WĘDZONY	45 G	KONCENTRAT POMIDOROWY	225 G	BULION	750 ML
CEBULA	50 G	POMIDORY OBRANE ZE SKÓRKI	300 G	TYMIANEK, LIŚĆ LAUROWY, ŁODYŻKI	
MARCHEW	40 G	I BEZ PESTEK		PIETRUSZKI, SÓL, PIEPRZ	

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło	20 g	Włożyć do pojemnika	115°C	Praca pulsacyjna 1500 obr./min	4 ruchów impulsowych	Zamknięty	
	Cebula	50 g						
	Marchew	40 g						
	Seler	15 g						
	Boczek	45 g						
2	Koncentrat pomidorowy	225 g	Dodać	130°C	Turbo	10 s	Otwarty	Skosztować i doprawić.
	Pomidory	300 g						
	Czosnek	1						
	Bulion	750 ml						
	Tymianek	-						
	Liść laurowy	-						
	Pietruszka	-						
	Sól	-						
Pieprz	-							
3			Przepuścić mieszankę przez akcesorium do przecierów z zestawu kuchennego.	-				



PORADY SZEFA KUCHNI

Sos można doprawić według własnego upodobania, dodając przyprawy (oregano, bazylią, cząber itp.).



Flan z groszku

Składniki na 30 flanów średnicy 4,5 cm i 3 cm wysokości:

GROSZEK MROŻONY, SUROWY	220 g	MLEKO	60 g
JAJA	4	SÓL, PIEPRZ	
MĄKA	60 g		
ŚMIETANKA	500 g		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Groszek Mąka Mleko Śmietana Jaja Sól Pieprz	220 g 60 g 60 g 500 g 4 – –	Włożyć do pojemnika	–	3500 obr./min	1min30	Zamknięty	
2			Przecedzić przez sito chińskie	–				Etap fakultatywny
3			Włączyć do foremek Piec w piekarniku parowym w temp. 95°C			15 min		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można wykorzystywać różne warzywa, używając tej samej bazy gotowanych warzyw (brokuły, marchew, kukurydza itp.).







Polenta

Składniki :

WODA	750 ML	OLIWA Z OLIVEK	15 G
SÓL	4 G		
KASZKA KUKURYDZIANA	190 G		
PARMEZAN	40 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda Oliwa z oliwek Sól	750 ml 15 g 4 g	Włożyć do pojemnika	 100°C	100 obr./min	5 min	Otwarty	Odczekać, aż woda zacznie szumieć
2	Kaszka	190 g	Dodać	 100°C	100 obr./min	20 min	Zamknięty	
3	Parmezan	40 g	Dodać	bez podgrzewania	-150 obr./min R-Mix	30 s		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Wyjąć w kawałkach, aby przysmażyć później na patelni lub dodać jeszcze 10 cl śmietanki, aby uzyskać kremową konsystencję polenty.






Purée marchewkowe z pomarańczą

Składniki :

MARCHEW OBRANA I UMYTA	1 KG	SÓL, PIEPRZ
KUMIN W PROSZKU	2 G	
SOK POMARAŃCZOWY	400 ML	

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Marchew (duże kawałki) Sól Pieprz Kumin Sok pomarańczowy	1 kg – – 2 g 400 ml	Włożyć do pojemnika	 100°C	600 obr./min	25 min		Skosztować i doprawić.
2				–	Turbo	15 do 20 s		Aby uzyskać bardzo gładkie purée



PORADY SZEFA KUCHNI

Sok pomarańczowy można zastąpić bulionem, aby uzyskać purée o bardziej neutralnym smaku.










Purée z selera

Składniki :

OBRANY SELER 750 G

MLEKO 375 G

SÓL, PIEPRZ, GAŁKA MUSZKATOŁOWA

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Seler (duże kawałki) Mleko Sól Pieprz muszkatołowa	750 g 375 g – – –	Włożyć do pojemnika	 95°C	Praca przerywana OIOI	15 min	Otwarty	
2			Miksowanie	 95°C	600 obr./min	10 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.
3			Zmiksować, aby uzyskać bardzo gładkie purée	–	3 500 obr./min	3 min	Zamknięty	



PORADY SZEFA KUCHNI

Aby uzyskać bardziej łagodny smak do selera można dodać ziemniaki.








Purée z groszku

Składniki :

GROSZEK MROŻONY, SUROWY	750 G
MASŁO	100 G
SÓL, PIEPRZ	

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Groszek	750 g	Włożyć do pojemnika	 80°C	3500 obr./min	2 min	Zamknięty	
2	Masło	100 g	Dodać	 80°C	100 obr./min	13 min	Otwarty	
3	Sól Pieprz			–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Dodanie odrobiny śmietanki lub masła sprawi, że purée będzie bardziej aksamitne. Użycie mrożonego groszku zapewnia zachowanie koloru i nie ma potrzeby wcześniejszego blanszowania go (krótszy czas przygotowania i obróbki => oszczędność czasu).





Pasta z białej fasoli

Składniki :

MASŁO	20 G	UGOTOWANA BIAŁA FASOLA	250 G
CEBULA (POKROJONA W CWIARTKI)	1	BULION	500 ML
CZOSNEK	2 ZĄBKI	ŚMIETANKA	250 ML

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło Cebula Ząbki czosnku	20 g 1 2	Włożyć do pojemnika	100°C	600 obr./min	3 min	Otwarty	
2	Ugotowana biała fasola Bulion	250 g 500 ml	Dodać	100°C	600 obr./min	10 min	Otwarty	
3	Śmietana	250 ml	Włąć	100°C	600 obr./min	2 min		Skosztować i doprawić.
4			Przecedzić przez sito chińskie	-				
5			Włąć do syfonu Nagazować dwoma nabojami Przechowywać w ciepłe	-				



PORADY SZEFA KUCHNI

Dzięki zastosowaniu syfonu można uzyskać lekką, napowietrzoną konsystencję pasty.





Zupa z karczochów

Składniki :

CEBULA	1	OLIWA Z OLIVEK	15 G
OBRANE KARCZOCHY	400 G	SÓL, PIEPRZ	
BULION	500 ML		
ŚMIETANA	200 ML		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Karczochy Oliwa z oliwek Cebula	400 g 15 g 1	Włożyć do pojemnika	 120°C	1000 obr./min	4 min	Otwarty	
2	Bulion	500 ml	Wlać	 100°C	400 obr./min	15 min	Otwarty	
3	Śmietana	200 ml	Dodać	-	3500 obr./min			Przestać, gdy krem stanie się delikatny i gładki
4				-				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Po obraniu karczochy należy przechowywać w wodzie z sokiem z cytryny, aby nie ściemniały.











Zupa-krem ze szparagów

Składniki :

MASŁO	40 G	OBRANE SZPARAGI	400 G
BULION	800 ML	CEBULA	1
ŻÓŁTKA	60 G	TJ. 100G	
ŚMIETANKA	100 ML		

								
	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło	40 g	Włożyć do pojemnika	 120°C	200 obr./min	2 min	Otwarty	
2	Szparagi Cebula	1400 g 1	Dodać do pojemnika Zagotować	 120°C	Praca pulsacyjna 2000 obr./min 350 obr./min	3 do 4 impulsów 6 min	Otwarty	
3	Bulion	800 ml	Wlać	 100°C	400 obr./min	10 min	Otwarty	
4			Miksowanie	–	3500 obr./min	2 min	Zamknięty	
5	Żółtka Śmietana	60 g 100 ml	Wymieszać żółtka ze śmietaną, następnie dodać i zmiksować	–	600 obr./min	30 s	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Najlepiej użyć zielonych szparagów, które mają mniej włókien i nie trzeba ich bardzo obierać.





Zupa-krem Dubarry

Składniki na 1,3 litr:

KALAFIOR	500 G	MASŁO	12 G	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	1 PINCÉE
POR – BIAŁA CZĘŚĆ	1	CRÈME FRAÎCHE	80 ML	TRYBULA OGRODOWA	
BULION	400 ML	ŻÓŁTKA	40 G		
MLEKO	400 ML	SÓL			

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło Por – biała część	12 g 1	Włożyć do pojemnika	105°C	praca przerywana OIOI	7 min	Otwarty	
2	Kalafior Bulion mleko	500 g 400 ml 400 ml	Dodać	100°C	200 obr./min	20 min	Zamknięty	
3	Crème fraîche	80 ml	Dodać	–	3500 obr./min	5 min	Zamknięty	
4	Żółtka	40 g	Dodać	–	3500 obr./min	3 min	Otwarty	
5	Sól Gałka muszkatołowa trybula ogrodowa	– 1 szczypta –	Dodać	–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Kalafior można zastąpić innym warzywem będącym jego odpowiednikiem (brokuły, kalafior fioletowy).







Chutney z czarnej porzeczki

Składniki :

ŚWIEŻE CZARNE PORZECZKI	750 G	JABŁKA GRANNY (OKOŁO 350 G)	2	CRÈME DE CASSIS
BIAŁY OCET WINNY	50 ML	ŚWIEŻY IMBIR	30 G	(LIKIER Z CZARNYCH PORZECZEK) 70 G
CUKIER BRĄZOWY	90 G	ZĄBEK CZOSNKU	1	

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Czarne porzeczki 2 jabłka Imbir Czosnek Brązowy cukier	750 g 350 g 30 g 1 90 g	Włożyć do pojemnika	 90°C	150 obr./min	6 min	Otwarty	Obrać i usunąć gniazda nasienne przed włożeniem jabłek Granny do pojemnika
2	Ocet winny Crème de cassis (likier z czarnych porzeczek)	50 ml 70 g		 105°C	100 obr./min	30 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Czarne porzeczki można zastąpić czerwonymi porzeczkami bądź malinami, używając odpowiedniego likieru, na przykład maliny + likier malinowy.










Chutney z aksamitnych fig

Składniki :

JABŁKO ROYAL GALA	1	RODZYNKI KORYNTKI	75 G
SUSZONE AKSAMITNE FIGI	500 G	OCET MALINOWY	80 ML
WINO MUSZKATOŁOWE	150 ML	CUKIER BRĄZOWY	100 G
CUKIER	65 G		

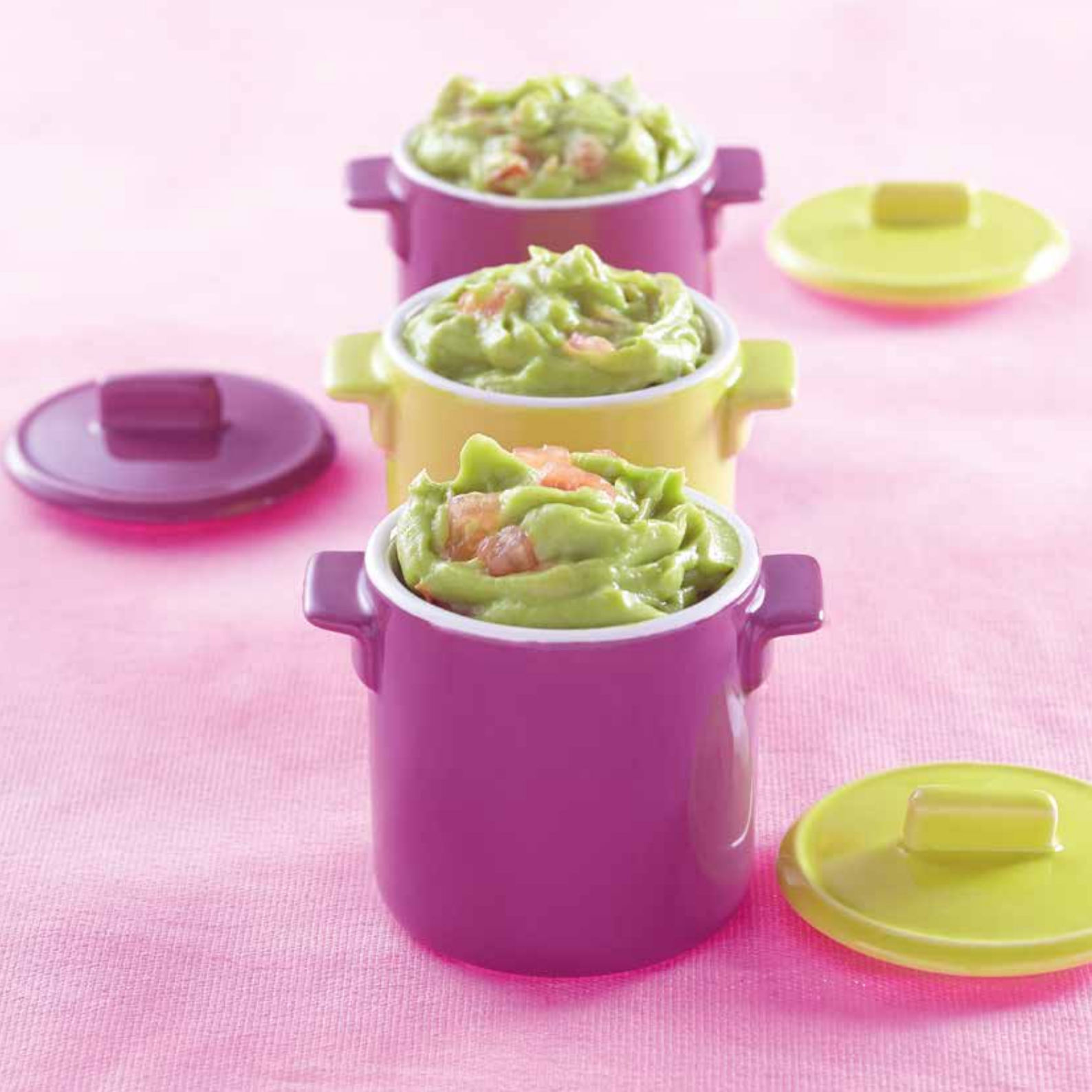
	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Figi Jabłko Rodzynki Cukier brązowy	500 g 1 75 g 65 g 100 g	Włożyć do pojemnika	 140°C	praca przerywana IOIO	10 min	Otwarty	Jabłko najpierw obrać i pokroić w ćwiartki.
2	Ocet winny Wino muszkatołowe	80 ml 150 ml	Włączyć do pojemnika	 140°C	praca przerywana IOIO	10 min	Otwarty	W razie potrzeby zastosować kilka ruchów impulsowych Turbo 4500 obr./min. Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Cukier brunatny ma smak odrobinę bardziej karmelowy w porównaniu z klasycznym cukrem brązowym.


Figi można zastąpić innymi suszonymi owocami - daktylami, brzoskwiniami, śliwkami itp.



Guacamole

Składniki :

AWOKADO	1 KG	OLIWA Z OLIVEK
SOK Z JEDNEJ CYTRYNY		SÓL
POMIDOR W ĆWIARTKI	300 G	PIEPERZ

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Awokado Sok z cytryny Oliwa z oliwek Sól Pieprz	1 kg 1 – – –	Włożyć do pojemnika froide	–	Praca pulsacyjna 1500 obr./min	4 ruchów impulsowych	Otwarty	
2				–	1000 obr./min	20 s		
3	Pomidory w kostkę		Dodać	–	-300 obr./min R-Mix	30 s		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Przygotowane guacamole należy zabezpieczyć folią, aby nie ściemniało w kontakcie z powietrzem.




Dla zaostrenia smaku można dodać tabasco.



Tatar z łososia

Składniki :

ŚWIEŻY ŁOSOŚ	1 KG	KOPER, LIŚCIE	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ	OLIWA Z OLIVEK	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ
SZALOTKA	3	KOLENDRA, LIŚCIE	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ		
ZIARNA KOLENDRY	45	SÓL, SOK Z CYTRYNY	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ		
TRYBULA OGRODOWA, LIŚCIE	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ				

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania 	Prędkość 	Czas 	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Zioła Szalotki Ziarna kolendry Sok z cytryny	- 3 45 -	Włożyć do pojemnika	-	Praca pulsacyjna 2000 obr./min	4 do 5 impulsów	Otwarty	
2	Świeży łosoś w dużej kostce Sól Oliwa z oliwek	1 kg Odpowiednia ilość Odpowiednia ilość	Dodać	-	Praca pulsacyjna 2000 obr./min	4 do 5 impulsów	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI




Łososia można zastąpić inną rybą, jak dorada lub labraks.



Pesto bazyliowe

Składniki :

OLIWA Z OLIVEK	500 ML	CZOSNEK	2 ZĄBKI
LIŚCIE BAZYLI	200 G	SOK Z CYTRYNY	1
ORZESZKI PINIOWE	100 G	PARMEZAN TARTY	150 G
SÓL, PIEPRZ			

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Parmezan tarty	150 g	Włożyć do pojemnika	-	3500 obr./min	20 s	Otwarty	
	Ząbki czosnku	2						
	Sól	-						
	Pieprz	-						
	Orzeszki piniowe	100 g						
2	Oliwa z oliwek	500 ml	Wlać do pojemnika	-	3500 obr./min	15 s	Zamknięty	
	Sok z cytryny	1						
3	Feuilles de basilic	200 g	Dodać	-	Turbo	10 do 15 s		Listki bazylii przed dodaniem do potrawy należy umyć i odsączyć
4				-				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI


Można używać różnych gatunków bazylii, aby modyfikować smak potrawy (dark opal itp.). Po dodaniu bazylii do potrawy można albo zredukować pesto robiąc purée za pomocą dużych ruchów impulsowych 4500 obr./min lub uzyskać pesto bardziej „surowe” przy użyciu jedynie 2–3 ruchów impulsowych. Dodanie bazylii pod koniec przygotowywania umożliwia uzyskanie zielonego chlorofilu, który dłużej zachowuje kolor.



Czarna tapenada

Składniki :

ANCHOIS	100 G	ZIOŁA PROWANSALSKIE	5 G	SÓL, PIEPRZ	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ
CZOSNEK	4 ZĄBK	KAPARY	75 G		
CZARNE OLIWKI BEZ PESTEK	500 G	SOK Z CYTRYNY	1		
½ PO GRECKU I ½ W ZALEWIE SOLNEJ		OLIWA Z OLIVEK	200 ML		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Anchois Czosnek	100 g 4 ząbki	Włożyć do pojemnika	–	2500 obr./min	10 s	Otwarty	
2	Oliwki Kapary Zioła	500 g 75 g 5 g	Dodać	–	800 obr./min	30 s	Otwarty	
3	Strużka oliwy Sok z cytryny Sól Pieprz	200 ml 1 Odpowiednia ilość Odpowiednia ilość	Wlać do pojemnika	–	700 obr./min	40 s	Zamknięty	Skosztować i doprawić.
4			Miksowanie	–	1000 obr./min			Zmiksować w razie potrzeby uzyskania bardziej gładkiej konsystencji tapenady.



PORADY SZEFA KUCHNI




Można użyć innych rodzajów oliwek (zielone, z rozmarynem itp.).
Wlać oliwę z oliwek cienką strużką podczas pracy robota, aby ubić tapenadę jak majonez.



Hummus

Składniki :

UGOTOWANA CIECIERZYCA	700 G	SOK Z CYTRYNY	80 G
OLEJ SEZAMOWY	300 ML	PAPRYKA SŁODKA, PIEPRZ Z ESPELETTE	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ
SÓL	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ		
CZOSNEK	20 G		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Ciecierzycza	700 g	Włożyć do pojemnika	-	3500 obr./min		Otwarty	
	Czosnek bez kiełków	20 g						
	Cytryna	80 g						
	Papryka słodka	Odpowiednia ilość						
	Pieprz z Espelette	Odpowiednia ilość						
2	Olej sezamowy	300 ml	Włożyć do pojemnika	-	2500 obr./min	50 s	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Wziąć 150 g wymieszanych składników, dodać 40 g białek, wymieszać, rozprowadzić na silikonowej macie do pieczenia „Silplat”, piec w piekarniku w temp. 170°C przez +-6 minut. W ten sposób uzyskuje się płytkę hummusu, którą można wykorzystać do dekoracji potraw.






Kawior z bakłażana

Składniki :

OBRANE BAKŁAŻANY	1 KG	STRUŻKA OLIWY Z OLIWEK
SOK Z CYTRYNY	40 G	
SÓL		
PAPRYKA CHILI		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Bakłażan Sok z cytryny Sól Papryka chili	1 kg 40 g – –	Włożyć do pojemnika	 120°C	700 obr./min	10 min	Otwarty	
2	Oliwa z oliwek	1 strużka	Dodać strużkę oliwy	–	Turbo	10 do 15 s	Zamknięty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Konsystencję kawioru z bakłażana można zmieniać, zwiększając liczbę impulsów/turbo.



Tarama z ikry dorsza

Składniki :

MLEKO	200 ML	OLIWA Z OLIVEK	50 ML
MIĘKISZ SUCHEGO CHLEBA	120 G	SOK Z CYTRYNY	
IKRA DORSZA	400 G	CEBULA	1
OLEJ ROŚLINNY	50 ML	SÓL, PIEPRZ	

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Namoczony miękisz chleba	-						
	Ikra dorsza	400 g	Włożyć do pojemnika	-	3500 obr./min	2 min	Otwarty	Wycisnąć miąższ chleba przed włożeniem go do pojemnika
	Sok z cytryny	-						
	Cebula	1						
2	Olej roślinny	50 ml	Dodać	-	600 obr./min	1 min	Zamknięty	Skosztować i doprawić.
	Oliwa z oliwek	50 ml						



PORADY SZEFA KUCHNI

Taramie można nadać aromat, używając aromatycznych ziół (koper, szczypiorek itp.).



Tarama z wędzonego łososa

Składniki :

MASŁO SÓL

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Łosoś Masło Sól Pieprz	300 g 150 g – –	Włożyć do pojemnika	–	Pulse 1500 obr./min 3000 obr./min	3 do 4 impulsów 20 s	Otwarty	
2	Śmietanka (strużką)	450 g	Dodać	–	3500 obr./min	1 min	Otwarty	
3			Przechowywać w chłodnym miejscu Włożyć do rękawa dekoracyjnego z rowkowaną końcówką. Nałożyć taramę na grzanki	–	600 obr./min			Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można użyć wędzonego łososa dzikiego, który będzie mniej tłusty od hodowlanego i smaczniejszy.











Risotto naturalne

Składniki na 1 litr:

RYŻ OKRĄGŁY „ARBORIO”	300 G	MASŁO	25 G	SÓL	14 G
SZALOTKA	50 G	PARMEZAN TARTY	50 G	PIEPRZ	5 G
BULION DROBIOWY	1 L	CEBULA	50 G		
WINO BIAŁE	25 CL	OLIWA Z OLIWEK	50 ML		

								
	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Szalotka	50 g	Siekanie	–	1500 obr./min	3 impulsy	Zamknięty	
2	Oliwa z oliwek	50 ml	Podgrzać	 100 °C	-100 obr./min R-Mix	5 min	Zamknięty	
3	Ryż Arborio	300 g	Zeszkląć ryż, aż będzie przezroczysty	 100 °C	-200 obr./min R-Mix	1 min	Zamknięty	
4	Wino białe	25	Wlać	–			Zamknięty	
5	Gorący bulion drobiowy	1 L	Wlać na 5 razy	 90 °C	-200 obr./min R-Mix	17 min	Zamknięty	Przykryć ryż gorącym bulionem. Podczas parowania powtórzyć czynność czterokrotnie.
6	Masło	25 g	Wykańczanie	–		1 min	Zamknięty	
7	Parmezan	50 g						
	Sól	14 g	Wykańczanie	–		1 min		Skosztować i doprawić.
	Pieprz	5 g						



PORADY SZEFA KUCHNI

Do przygotowania risotto należy używać funkcji R-Mix (obroty w przeciwnym kierunku) począwszy od etapu nr 2, aby nie dopuścić do posiekania ziaren ryżu.





Krem angielski

Składniki :

MLEKO PEŁNE	1 L
CUKIER BIAŁY	150 G
ŻÓŁTKA	200 G
LASKA WANILII	1

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier Żółtka mleko Laska wanilii	150 g 200 g 1 L 1	Włożyć do pojemnika	  83°C	250 obr./min	13 min	Zamknięty	
2			Schłodzić szybko. Wyjąć i przechowywać	–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

W tego typu wyrobach wybór surowców ma największe znaczenie.

Użycie mleka pełnego, jaj dobrej jakości i dobrej wanilii zapewniają właściwości smakowe produktu.





Krem cukierniczy

Składniki na 1 litr:

MLEKO PEŁNE	1 L	MĄKA	50 G
CUKIER BIAŁY	250 G	MĄKA KUKURYDZIANA	50 G
ŻÓŁTKA	120 G	MASŁO ŚWIEŻE	100G
LASKA WANILII	1		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier biały Żółtka Mąka Mąka kukurydziana Wanilia	250 g 120 g 50 g 50 g 1 sztuka	Zblanszować wszystkie składniki	–	2 000 obr./min	30 s.	Zamknięty	
2	Mleko	1 L	Wlać mleko do wyrobu	 95°C	1 000 obr./min	12 min	Otwarty	
3	Masło	100 g	Dodać kawałki masła	 95°C	1 000 obr./min	30 s.	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Krem cukierniczy można aromatyzować, dodając do niego wanilię, czekoladę lub rum.





Krem z masła

Składniki na 1 liter:

MLEKO PEŁNE	½ L	WANILIA	5 G
CUKIER BIAŁY	200 G	MASŁO ŚWIEŻE	1 KG
ŻÓŁTKA	100 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier biały Żółtka Wanilia	200 g 100 g 5 g	Zblanszować wszystko w pojemniku.	–	500 obr./min R-Mix	30 s	Zamknięty	
2	Mleko	½ L	Dodać	 90°C	800 obr./min	15 min	Otwarty	
3			Wyjąć z pojemnika	–				
4	Masło	1 kg	Temperować pokrojone w kostki masło w pojemniku	 25°C	300 obr./min	5 min	Otwarty	
5			Dodać wymieszane składniki do masła	 25°C	1200 obr./min	1 min	Otwarty	Posmakować i doprawić.
6			Po ubiciu wyjąć, przechowywać w temp. 4°C.	–				



PORADY SZEFA KUCHNI

Krem z masła można aromatyzować dodając do niego alkohol, ekstrakt z kawy lub czekoladę.





Krem z masła i gotowanego cukru

Składniki :

CUKIER	400 G
WODA	100 ML
JAJA	3
MASŁO ŚWIEŻE	600 G

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda Cukier	100 ml 400 g	Włożyć do pojemnika	 121°C	100 obr./min	14 min		
2	Jaja	3	Dodać składnik przez dziobek do wlewania	–	500 obr./min	5 min		
3			Schłodzić pojemnik	–				Aż temperatura obniży się do 40°C. Aby przyspieszyć proces schładzania można umieścić pojemnik pod zimną wodą lub włożyć do lodówki.
4	Masło o temp. 3°C	600 g	Dolewać powoli	–	500 obr./min	4 min		Skosztować i doprawić.
5			Przechowywać w chłodnym miejscu	–	500 obr./min			



PORADY SZEFA KUCHNI

Do kremu z masła można dodać różne zapachy: waniliowy, pralinowy, czekoladowy itp.









Ganache

Składniki na 1 litr:

POLEWA CZEKOLADOWA 66% KAKAO	750 G
ŚMIETANKA	580 ML

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Czekolada	750 g	Włożyć do pojemnika frouide	–	Pulse 2000 obr./min	4-5 impulsions	Zamknięty	
2	Śmietanka o temp. 85°C	580 ml	Wlać	 55°C	OIOI Vitesse intermittente	15 min	Zamknięty	Można dodać śmietankę podgrzaną do temp. 85°C
3			Wygładzić w razie potrzeby	–	1000 obr./min	30 s		Skosztować i doprawić.
4			Przelać do formy	–				



PORADY SZEFA KUCHNI

Czym więcej w czekoladzie masła kakaowego, tym bardziej ganache jest zbity.







Sabayon

Składniki na 1 litr:

WODA	100 g
CUKIER PUDER	80 g
ŻÓŁTKA	150 g
WINO BIAŁE	50 g

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda	100 g	Włąć strużką	 80°C	600 obr./min	3 min	Ouvert	Skosztować i doprawić.
	Wino białe	50 g						
	Cukier puder	80 g						
2	Żółtka	150 g	Dodać	 80°C	1500 obr./min	5 min	Ouvert	



PORADY SZEFA KUCHNI

Wino białe można zastąpić szampanem lub winem likierowym. Można go również aromatyzować, miksując liście mięty w pierwszym etapie.








Ciasto parzone

Składniki na 1 litr:

WODA	200 ML	MĄKA	210 G
SÓL	SZCZYPTA	JAJA	300 G
MASŁO	70 G	ŻÓŁTKA	20 G
CUKIER	20 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda Masło Sól Cukier	200 ml 70 ml szczypta 20 g	Włożyć do pojemnika	 90°C	200 obr./min	2 min	Otwarty	
2	Mąka	160 g	Dodać	 100°C	500 obr./min	30 s	Otwarty	 Wyłączyć temperaturę po tym etapie.
3	Jaja Żółtka	100 g 20 g	Dodawać powoli	–	500 obr./min	45 s	Otwarty	Szybko przełożyć potrawę do pojemnika.



PORADY SZEFA KUCHNI

Ciasteczka można ozdobić granulkami cukru lub czekoladowymi ziarenkami.







Polewa czekoladowa

Składniki na 1 litr:

POLEWA PRZEZROCZYSTA O DUŻEJ ZAWARTOŚCI PEKTYNY	500 g	ŚMIETANKA	250 g
POLEWA CZEKOLADOWA 66% KAKAO	250 g		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Polewa przezroczysta	500 g	Podgrzewanie	 110°C	300 obr./min	5 min	Otwarty	
2	Kuwertura czekoladowa Śmietanka	250 g 250 g	Dodać	 110°C	300 obr./min	10 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Przechowywanie lukru w temp. +4°C, w szczelnie zamkniętym pojemniku przez 8 dni.





Krem czekoladowy

Składniki :

ŚMIETANKA	570 G	CZEKOLADA CIEMNA GUANAJA	300 G
MLEKO	180 G	66% DE KAKAO	
ŻÓŁTKA	120 G		
CUKIER	120 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Żółtka	120 g	Włożyć do pojemnika	 95°C	130 obr./min	12 min	Otwarty	
	Cukier	120 g						
	Śmietana	570 g						
	Mleko	180 g						
2	Chocolat	300 g	Dodać	–	250 obr./min	2 min	Otwarty	
3			Odstawić w chłodne miejsce	–	250 obr./min	4 h		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Do udekorowania spodu tarty można użyć kremu czekoladowego jako kremu brulée bez pieczenia w piekarniku.

Można używać różnych rodzajów czekolady, zależnie od smaku, jaki chce się uzyskać (czekolada mleczna, ciemna, karmelowa itp.).





Fondant czekoladowy

Składniki :

CZEKOLADA CIEMNA 70%	220 G	CUKIER	100 G
MASŁO	250 G	MĄKA	50 G
JAJA	4		
ŻÓŁTKA	80 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Czekolada Masło Cukier	220 g 250 g 100 g	Włożyć do pojemnika	 50°C	praca przerywana OIOI	6 min	Otwarty	
2	Żółtka Całe jaja	80 g 4	Dodać	–	1200 obr./min	1 min	Otwarty	
3	Mąka	50 g	Dodać	–	1000 obr./min	30 s	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Piec w temp. 200°C przez około 7 minut w pojedynczych foremkach wysmarowanych masłem i oprószonych mąką.











Temperowanie kuwertury czekoladowej

Składniki na 1 litr:

POLEWA CZEKOLADOWA

1 KG

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania 	Prędkość 	Czas 	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Kuwertura w krążkach	500 g	Rozpuścić	 55°C	800 obr./min	8 min	Zamknięty	
2	Kuwertura w krążkach	500 g	Dodać	 32°C	500 obr./min	5 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.
3			Miksowanie	 32°C	800 obr./min	30 s		Homogenizować bez wprowadzania powietrza.
4			Test na papierze	 32°C				Wykonać test krystalizacji kuwertury na papierze do pieczenia
5			Sprawdzenie krystalizacji	 32°C	220 obr./min			Czekolada na kuwerturę musi podczas testu łatwo odklejać się i być krucha.
6			Krystalizacja Użyć	 32°C	220 obr./min			Utrzymać prędkość obrotów podczas używania.



PORADY SZEFA KUCHNI

Jeżeli test na papierze nie jest przekonujący, powtórzyć czynność.
Ważne jest, aby używać czekolady na kuwerturę wysokiej jakości.






Deser cytrynowy

Składniki :

MASŁO	150 G
JAJA	250 G
CUKIER	125 G
SOK Z CYTRYNY	150 ML

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło Jaja Cukier Sok z cytryny	150 g 250 g 125 g 150 ml	Włożyć do pojemnika	 80°C	250 obr./min	12 min	Otwarty	



PORADY SZEFA KUCHNI

Na początku wraz ze składnikami dodać skórki z limonki lub papedy dla uzyskania głębi smaku.





Krem bawarski

Składniki na 1 litr:

MLEKO PEŁNE	1 L	LASKA WANILII	1
CUKIER BIAŁY	250 G	ŻELATYNA	20 G
ŻÓŁTKA	200 G	BITA ŚMIETANA	800 G

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier biały Żółtka Laska wanilii	250 g 200 g 1	Przeciąć laskę wanilii i włożyć ziarenka do pojemnika z cukrem i żółtkami.	 85°C	600 obr./min	3 do 4 min	Otwarty	
2	Mleko pełne	1 L	Wlać	 85°C	600 obr./min	12 min	Otwarty	
3	Żelatyna	20 g	Rozpuścić i dodać do mieszanki. Schłodzić szybko do temperatury +20°C.	–				
4	Bitą śmietaną	800 g	Ręcznie połączyć śmietaną ze schłodzoną masą.	–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Bazę kremu bawarskiego można aromatyzować kawą, syropami, skórką owoców cytrusowych, pistacjami, purée z owoców, pralinami.









Przecier jabłkowy

Składniki :

OBRANE JABŁKA I POKROJONE NA POŁÓWKI	1 KG
CUKIER	100 G
SOK Z JEDNEJ CYTRYNY	(TJ. 30 G)

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Jabłka Cukier Sok z cytryny	1 kg 100 g 30 g	Włożyć do pojemnika	  100°C	 praca przerywana OIOI	 7 min	Otwarty	
2			Miksowanie	–	600 obr./min	30 s	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można dodać przyprawy korzenne według własnego upodobania (wanilia, cynamon, cztery przyprawy, pieprz syczański) oraz gruszki lub gruszki nashi.





Konfitura truskawkowa

Składniki :

TRUSKAWKI	750 G
CUKIER	525 G
PEKTYNA	8 G

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania 	Prędkość 	Czas 	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Truskawki Cukier Pektyna	750 g 525 g 8 g	Włożyć do pojemnika	 107°C	praca przerywana OIOI	18 min	Otwarty	Wymieszać wstępnie cukier z pektyną.
2			Przełożyć do słoika na konfitury.	-				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Aby przyśpieszyć przygotowanie konfitury można macerować owoce pokrojone na połówki z cukrem przez kilka godzin.

Najlepiej używać świeżych owoców zawierających dużą ilość naturalnego cukru







Coulis morelowe

Składniki :

MORELE	1 KG	PEKTYNA	20 G
CUKIER	170 G	2 CZUBKI NOŻA CZTERECH PRZYPAW	
CUKIER INWERTOWANY	170 G		
SOK Z CYTRYNY	16 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Morele Cukier inwertowany Sok z cytryny Cukier Pektyna Cztery przyprawy	1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 czubki noża	Włożyć do pojemnika	  105°C	260 obr./min	13 min	Zamknięty	Wymieszać cukier z pektyną Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można również dodać rozpuszczoną żelatynę do mieszanki na koniec w ilości 12 listków na kilogram surowych owoców, wlać do formy i używać jako dodatek do ciasta.





Baza brzoskwiniowego kremu lodowego z miodem i rozmarynem

Składniki :

BIAŁA BRZOSKWINIA	250 G	ŻÓŁTKA	100 G	ŚMIETANA	200 ML
GAŁĄZKA ROZMARYNU	1	CUKIER	100 G		
MIÓD	25 G	MLEKO	300 ML		



	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Miód Brzoskwinie	25 g 250 g	Włożyć do pojemnika	 140°C	praca przerywana OIOI	7 min	Otwarty	
2	Żółtka Cukier Mleko Śmietana Gałązka rozmarynu	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Dodać	 85°C	120 obr./min	5 min		Gotować do osiągnięcia temperatury Skosztować i doprawić.
3			Wyjąć, schłodzić i usunąć gałązki rozmarynu.					
4			Przełączyć bazę do maszyny do lodów, poczekać aż zamroźnie, następnie przechowywać w zamrażalniku.					



PORADY SZEFA KUCHNI

Brzoskwinie można zastąpić morelami lub innymi rodzajami brzoskwiń (brzoskwinie winne, żółte itp.). Zależnie od upodobania można używać również aromatycznych ziół (tymianek cytrynowy, mięta, estragon, trawa cytrynowa itp.).



Błyskawiczny sorbet z czerwonych owoców

Składniki :

CZERWONE OWOCE MROŻONE	800 G	CUKIER PUDER	130 G
DUŻA LASKA WANILII PRZECIĘTA I WYSKROBANA	1	BIAŁKA	190 G

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Czerwone owoce Cukier puder Laska wanilii	800 g 130 g 1	Włożyć do zimnego pojemnika	–	Praca pulsacyjna 2000 obr./min	3 do 4 impulsów		Turbo aż do czasu, gdy mieszanka zostanie zamieniona w puder.
2	Białka	190 g	Dodać strużką	–	3500 obr./min	30 s		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Aby uzyskać lekko kremowy sorbet dodać 200 g jogurtu naturalnego razem z białkami. Można zmieniać smak, używając różnych owoców (truskawki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki ...) i różnych przypraw (truskawka/goździki, czarna porzeczka/mięta, jeżyny/cynamon, wiśnie/cztery przyprawy...).

Aby usunąć pestki z niektórych czerwonych owoców, przepuścić je przez akcesorium do przecierów z zestawu kuchennego.






Baza lodów z czarnej porzeczki

Składniki :

MLEKO	300 ML	ODWIROWANE CZARNE PORZECZKI	
ŚMIETANA	200 ML		300 G
ŻÓŁTKA	140 G		
CUKIER	150 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Żółtka Cukier Sok z czarnych porzeczek Mleko Śmietana	140 g 150 g 300 g 300 ml 200 ml	Włożyć do pojemnika	 85°C	R-Mix 150 obr./min	16 min	Zamknięty	Skosztować i doprawić.
2			Schłodzić i wirować w maszynie do sorbetów	-				



PORADY SZEFA KUCHNI




Czarne porzeczki można zastąpić czerwonymi porzeczkami lub malinami. Można również użyć czarnych porzeczek wcześniej przepuszczonych przez wirówkę. W takim przypadku należy użyć 300 g pulpy z czarnych porzeczek i pominąć etap 2, dodać bezpośrednio czarne porzeczki z mlekiem i śmietaną.



Sorbet z mango

Składniki :

MANGO MROŻONE 800 g
CUKIER PUDER 130 g

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania 	Prędkość 	Czas 	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Mango o temp. -18°C Cukier	800 g 130 g	Zmiksować	-	3500 obr./min	1 min		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można samemu wybrać świeże mango i zamrozić je.





Granita migdałowa

Składniki :

CUKIER DROBNY	50 G	CUKIER PUDER	100 G
WODA	12 G	KOSTKI LODU	500 G
GLUKOZA	25 G	MLEKO	½ SZKLANKI
PROSZEK MIGDAŁOWY	70 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier drobny Woda Glukoza	50 g 12 g 25 g	Włożyć do pojemnika	 110°C	100 obr./min		Otwarty	Gotować do osiągnięcia temperatury
2	Proszek migdałowy Cukier puder	70 g 100 g	Włożyć i wymieszać	–	600 obr./min	3 min	Otwarty	Ciasto musi być jednorodne.
3				–				Schłodzić pojemnik pod zimną wodą
4	Mleko	½ szklanki	Wlać	–	3500 obr./min	2 min		
5	Kostki lodu	500 g	Dodać i zmiksować	–	Turbo	10 do 15 s	Zamknięty	Miksować aż do uzyskania jednorodnej konsystencji a kostki lodu zostaną starte na purée. Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Ciasto migdałowe można zastąpić gotowym ciastem migdałowym.



OPINIE SZEFÓW KUCHNI

- „ Robot Cook® to urządzenie, którego potrzebowaliśmy. Nie możemy się bez niego obyć w codziennej pracy. ”

DAVID ZUDDAS – SZEFEF KUCHNI

RESTAURACJA DZ'ENVIES – 21000 DIJON – JEDNA GWIAZDKA MICHELIN

- „Cicha praca urządzenia jest szczególnie ceniona w kuchni. Urządzenie jest bardzo łatwe w użyciu. Ważnym atutem jest utrzymywanie temperatury, które jest szczególnie przydatne przy wykonywaniu dań specjalnych”.

MARC MEURIN – SZEFEF KUCHNI

CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – DWIE GWIAZDKI MICHELIN

- „Prędkość podgrzewania i jakość cięcia są wyjątkowe. Praca przerywana to funkcja, której potrzebowaliśmy do robienia purée i potraw wymagających delikatnego mieszania”.

YANNICK MOREIRA – KIEROWNIK DORADCA

CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND

PODZIĘKOWANIA

SKŁADAMY PODZIĘKOWANIE NICOLASOWI GUILLAUME ZA OPRACOWANIE PRZEPISÓW.



robot  coupe®

**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.**

**Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing**

Tel.: + 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/pol