

- RECEPTY -



# Robot Cook<sup>®</sup>

**COOKING CUTTER BLENDER**



*robot coupe<sup>®</sup>*

# Slané recepty

strana

13

---

Bešamelová omáčka	<b>13</b>	Chřestový krém	<b>51</b>
Bearneská omáčka	<b>17</b>	Krém Dubarry	<b>53</b>
Holandská omáčka	<b>19</b>	Chutney z černého rybízu	<b>55</b>
Omáčka beurre blanc	<b>21</b>	Fíkové Chutney	<b>57</b>
Petrželkové máslo	<b>23</b>	Guacamole	<b>59</b>
Humrové máslo	<b>25</b>	Tatarský biftek z lososa	<b>61</b>
Majonéza	<b>27</b>	Bazalkové pesto	<b>63</b>
Chlorofyl	<b>29</b>	Tapenáda z černých oliv	<b>65</b>
Rajčatové concassé	<b>31</b>	Hummus	<b>67</b>
Rajčatový protlak	<b>33</b>	Lilkový kaviár	<b>69</b>
Rajčatová omáčka	<b>35</b>	Taramasaláta z tresčích jiker	<b>71</b>
Hráškový nákyp	<b>37</b>	Taramasaláta s uzeným lososem	<b>73</b>
Polenta	<b>39</b>	Natur rizoto	<b>75</b>
Mrkvové pyré s pomerančem	<b>41</b>		
Celerové pyré	<b>43</b>		
Hráškové pyré	<b>45</b>		
Emulze z bílých fazolových lusků	<b>47</b>		
Artyčoková polévka	<b>49</b>		

# Sladké recepty

strana **77**

---

Vanilkový krém	<b>77</b>	Jahodová marmeláda	<b>105</b>
Cukrářský krém	<b>79</b>	Meruňkový protlak	<b>107</b>
Máslový krém	<b>81</b>	Základ na broskvovou zmrzlinu	<b>109</b>
Máslový krém s vařeným cukrem	<b>83</b>	Rychlý sorbet s lesními plody	<b>111</b>
Ganache	<b>85</b>	Základ na zmrzlinu z černého rybízu	<b>113</b>
Šodó	<b>87</b>	Mangový sorbet	<b>115</b>
Odpalované těsto	<b>89</b>	Granité s mandlemi	<b>117</b>
Čokoládová poleva	<b>91</b>		
Čokoládový krém	<b>93</b>		
Čokoládový fondán	<b>95</b>		
Příprava čokolády na polevu	<b>97</b>		
Nástroj na citron	<b>99</b>		
Bavorský krém	<b>101</b>		
Jablečný kompot	<b>103</b>		

# — FUNKCE —



# — POPIS —

## 1. profesionální robot s ohřevem!



**VÍKO S ÚPRAVOU  
ODPUZUJÍCÍ PÁRU**  
stálá viditelnost  
3,7 L



**STÍRACÍ RAMENO**  
vždy homogenní  
struktura



**VELKOOBJEMOVÁ  
NÁDOBA 3,7 L**  
s nožem opatřeným  
mikrozoubky



**ASYNCHRONNÍ TICHÝ  
MOTOR**

**TURBO PULZNÍ**  
4500 OTÁČEK/MIN.

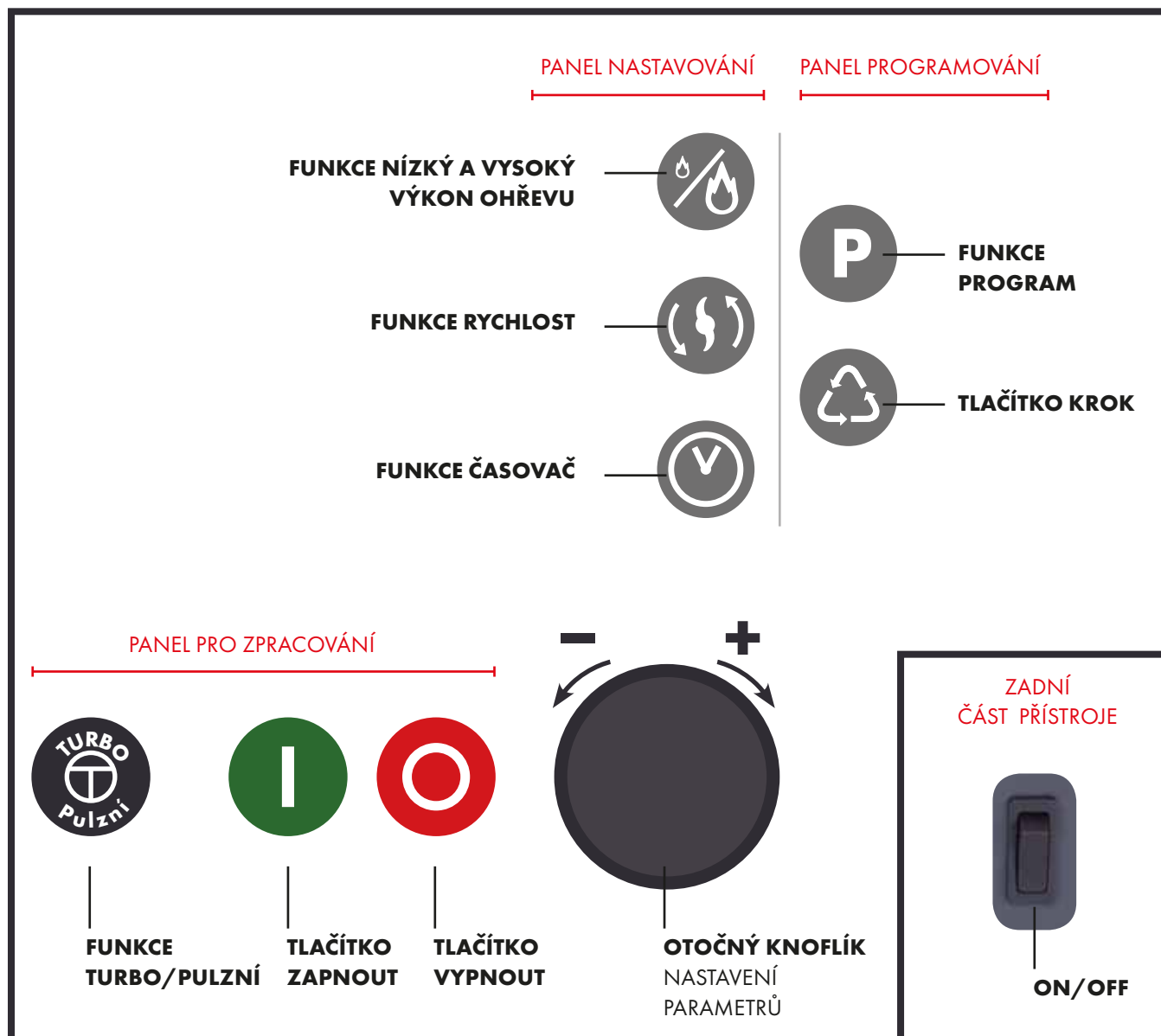


Přesnost  
vaření  
**až do 140°**  
na stupeň  
přesně

**FUNKCE  
PROGRAMOVÁNÍ**

**FUNKCE 5  
RYCHLOSTÍ**

# – ŘÍDÍCÍ PANEL –



# – POUŽITÍ –

## DETAIL NASTAVENÍ



### FUNKCE NÍZKÝ A VYSOKÝ VÝKON OHŘEVU




**Nízký výkon ohřevu**



**Vysoký výkon ohřevu**

**Nastavitelná teplota v rozmezí 20°C až 140°C.**

#### Nastavení teploty:

Nízký výkon ohřevu stiskněte jednou tlačítko 

Vysoký výkon ohřevu stiskněte dvakrát tlačítko 

Následně nastavte požadovanou teplotu pomocí otočného knoflíku



Požadovaná teplota se zobrazí naproti šipce výběru.

Reálná naměřená teplota na dně nádoby.

Výkon či teplotu ohřevu je možné během chodu přístroje upravovat.

Pokud si nepřejete používat funkci ohřevu, nechte na řádku pro ohřev zobrazit 2 čárky --°C pootočením knoflíku do polohy 0.



### FUNKCE RYCHLOST

**Nastavitelná rychlost od 100 do 3500 ot/min.**

Nastavte požadovanou teplotu pomocí otočného knoflíku.



**Pulzní Vysoká přesnost:**

Pro kontrolu zpracování

**Funkce Turbo 4500 otáček/min.**



**Funkce R-Mix mezi -100 a -500 otáček/min.**

**Přerušovaná funkce:**



Pomalá rotace nože každé 2 sekundy

Tato funkce se nastavuje otočením otočného knoflíku jeden dílek před 0.

Funkce	Rychlosti
Míchání	100 až 500 otáček/min. Funkce R-Mix mezi -100 a -500 otáček/min.
Sekání	600 až 2000 otáček/min.
Mixování	2 100 až 3 000 otáček/min.
Tvoření emulzí Mletí	3 000 až 4 500 otáček/min.
Udržování teploty	Přerušovaná funkce
Hnětení	Mezi 500 a 1000 otáčkami/min.



Ukončení příslušné dané funkce se ve výchozím nastavení ohlásí krátkým zazvoněním 

# — POUŽITÍ —



## FUNKCE ČASOVAČ

### Režim odpočítávání

Stisknutím tlačítka , nastavíte pomocí otáčivého knoflíku dobu chodu přístroje. Ukončení příslušné dané funkce se ve výchozím nastavení ohlásí krátkým zazvoněním. Můžete si zvolit dlouhé zazvonění , abyste byli upozorněni skutečným signálem dlouhého zazvonění na ukončení příslušné funkce, stiskněte dvakrát tlačítko Časovač (Timer).




### Režim časovač

Ve výchozím nastavení časovač počítá dobu chodu přístroje.

### Odpočítávání pro požadovanou teplotu

Tato funkce má velmi praktické využití pro ty nejpřesnější metody tepelných úprav.

Časovač se spustí až poté, co všechny přísady dosáhnou požadované teploty.

Dlouhým stisknutím (2 sekundy) tlačítka Timer , se na displeji zobrazí následující indikátor . Jakmile bude dosažena nastavená teplota, pomocí otáčivého knoflíku nastavte požadovanou dobu chodu přístroje. Tento režim bude automaticky deaktivován, jakmile zmizí indikátor .





# – POUŽITÍ –



## FUNKCE PROGRAMOVÁNÍ

### FUNKCE PROGRAMOVÁNÍ

Robot Cook  
Vám umožňuje uložení  
9 programů  
celkem na vašem  
Robot Cook přístroji



#### Pro vytvoření programu:

stiskněte 1 x tlačítko program  +  a navolte si požadovaný program (1 až 9).

Ke každému programu je třeba zadat jednotlivé kroky a následující informace:

- Výkon ohřevu a teplota
- Rychlost
- Časovač

#### Pro vytvoření či pro změnu kroku



Dlouhým stisknutím tlačítka  vyberte požadovaný krok. Jakmile bliká číslo daného kroku, je možné zadat jeho parametry. Potvrďte novým stisknutím tlačítka Kroky  a pomocí otočného knoflíku přejděte k následujícímu kroku.

### SPUŠTĚNÍ PROGRAMU

3 recepty jsou  
již předprogramovány:

Program 1 :  
Bešamel  
Program 2 :  
Anglický krém  
Program 3 :  
Cukrářský krém

#### Pro načtení programu,

Vyberte funkci Programy ,  
pomocí otočného knoflíku vyberte číslo programu,  
a stiskněte tlačítko Chod  



#### Na konci každého kroku programu,

zazní zvukový signál, který upozorňuje na to, že program přechází k dalšímu kroku.

### VYMAZÁNÍ PROGRAMU

**Pro vymazání programu,** je třeba vymazat všechny kroky tohoto programu.

#### Pro vymazání jednoho kroku:

Najedte na krok, který si přejete vymazat, dlouze stiskněte tlačítko krok  a stiskněte červené tlačítko VYPNOUT , tím krok vymažete. Stávající krok tak byl nahrazen následujícím krokem.

Jakmile jsou všechny kroky vymazány, program je deaktivován. Na místo posledního kroku se zobrazí slovo End.

Během chodu se program zastaví v tomto okamžiku.



# Robot Cook<sup>®</sup> nabízí doplňkové funkce

- + Funkce kutr nožem na dně nádoby**
- + Nerez nádoba o objemu 3,7 l s rukojetí**
- + Přesné sledování teploty s přesností  $\pm 1^\circ\text{C}$**
- + Kapacita ohřevu až do  $140^\circ\text{C}$**
- + Funkce Turbo 4500 otáček/min.**
- + Funkce programování**
- + Přístroj se velmi jednoduše obsluhuje**
- + Přístroj je velmi tichý**











# Bešamelová omáčka

## Suroviny na 1 litr omáčky:

MÁSLO	100 G	PEPŘ	1 G
MOUKA	100 G	MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK	1 G
MLÉKO	1 L		
SŮL	5 G		

	Přísady	Váha	Úkon	 Nastavení Ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor víko	Poznámky
<b>1</b>	Máslo	100 g	Nechat rozpustit	 115°C	200 ot/min.	2 min.	Zavřený	
<b>2</b>	Mouka	100 g	Přidat	 120°C	200 ot/min.	5 min.	Zavřený	
<b>3</b>	Mléko Sůl Pepř Muškátový oříšek	1 L 5 g 1 g 1 g	Vařit	 100°C	500 ot/min.	15 min.	Zavřený	Postupně přidávat najednou. Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Je možné použít obrácený postup, kdy v nádobě nejdříve ohřejte mléko a poté přidáte jíšku, která byla předem zhotovena během přípravy.

# Bešamelová omáčka



## KROK 1: Přidat máslo



 **Nastavení teploty**

 115°C

 **Rychlost**  
200 ot/min.

 **Čas**  
2 min.



## KROK 2: Přidat mouku



 **Nastavení teploty**

 120°C

 **Rychlost**  
200 ot/min.

 **Čas**  
5 min.



## KROK 3: Přidat mléko a koření



 **Nastavení teploty**

 100°C

 **Rychlost**  
500 ot/min.

 **Čas**  
15 min.













# Bearnéská omáčka

## Suroviny na 1 litr omáčky:

ŠALOTKA	75 G	ŽLOUTKY	160 G
ESTRAGON	15 G	MÁSLO	325 G
BÍLÝ OCET	50 G	JEMNÁ SŮL	5 G
BÍLÉ VÍNO	50 G	PEPŘ	1 G

	Přísady	Váha	Úkon	 Nastavení Ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor víko	Poznámky
<b>1</b>	Šalotka Estragon Sůl Pepř	75 g 15 g 5 g 1 g	Sekání	–	Pulzní 2000 ot/min.	3 až 4 impulzy	Zavřený	
<b>2</b>	Ocet Víno	50 g 50 g	Nalít	 110°C	-100 ot/min. R-Mix	4 min.	Otevřený	Pro rychlé snížení teploty otevřete víko
<b>3</b>	Žloutky	160 g	Vmísit	 80°C	700 ot/min.	2:30 min.	Otevřený	
<b>4</b>	Čerstvé máslo nakrájené na kostičky	325 g	Přidat	 45°C	400 ot/min.	3 min.	Otevřený	Přes otvor ve víku přidat na kostky nakrájené velmi čerstvé máslo. Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Můžete si předem připravit velké množství nasekané šalotky a estragonu a skladovat je v chladu. Pro rychlou přípravu bearnéské omáčky stačí nasypat do nádoby nasekané přísady a přejít přímo kroku č. 3.









# Holandská omáčka

## Suroviny na 1 litr omáčky:

VODA	100 G	CITRON	1 KUS
ROZPUŠTĚNÉ MÁSLLO	120 G	SŮL	5 G
PŘEPUŠTĚNÉ MÁSLLO	300 G	PEPŘ	1 G
ŽLOUTKY	120 G		

	Přísady	Váha	Úkon	Nastavení Ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Voda</b>	100 g	Ohřát vodu	 75°C	700 ot/min.	2 min.	Zavřený	
<b>2</b>	<b>Žloutky</b>	120 g	Přidat	 75°C	700 ot/min.	1 min.	Otevřený	
<b>3</b>	<b>Rozpuštěné máslo</b>	120 g	Přidat	 75°C	700 ot/min.	10 min.	Otevřený	
<b>4</b>	<b>Rozpuštěné máslo</b> <b>Citronová šťáva</b> <b>Sůl</b> <b>Pepř</b>	300 g 1 5 g 1 g	Pomalou přilévat	 75°C	700 ot/min.	5 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Použijte přerušovanou funkci při 45°C, abyste tuto holandskou omáčku udrželi teplou během podávání.











# Omáčka beurre blanc

## Suroviny na 1 litr omáčky:

ŠALOTKA	100 G	MÁSLO	500 G
OCET	50 G		
BÍLÉ VÍNO	100 G		
TEKUTÁ SMETANA	250 G		

	Přísady	Váha	Úkon	 Nastavení Ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Šalotka</b>	100 g	Sekání	–	1000 ot/min.	1 min.	Zavřený	
<b>2</b>	<b>Ocet Vino</b>	50 g 100 g	Zmenšit objem vařením	 100°C	-100 ot/min. R-Mix	5 min.	Otevřený	
<b>3</b>	<b>Tekutá smetana</b>	250 g	Nalít	 95°C	-200 ot/min. R-Mix	10 min.	Otevřený	
<b>4</b>	<b>Máslo</b>	500 g	Emulze	 70°C	-200 ot/min. R-Mix	5 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Aby se recept vydařil, je třeba objem snížit varem tak, aby byl základ dobře suchý.



# Petrželkové máslo

## Suroviny:

PETRŽELOVÁ NAŘ ZBAVENÁ STOPKY, OMYTÁ A OSUŠENÁ V UTĚRCE	350 G	ROZETŘENÉ MÁSLŮ	1000 G
ŠALOTKA 6X	150 G	SŮL	40 G
NOVÝ ČESNEK ZBAVENÝ KLÍČKU	120 G	PEPŘ	
		PAPRIČKY ESPELETTE	

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Petrželka Česnek Šalotky Sůl Pepř Papričky Espelette	350 g 120 g 150 g – – –	Jemně nasekat	–	Pulzní 1500 ot/min.	5 impulzy	Zavřený	
<b>2</b>	Rozetřené máslo	1000g	Míchání	–	1300 ot/min.	1:30 min.		Ochutnat a dochutit.
<b>3</b>				–	Turbo	10 až 15 s		



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Podle toho, jaký recept chcete připravovat, můžete bylinky různě střídat (bazalka, estragon, koriandr, kopr). Můžete také přidat kremžskou hořčici a mandlovou moučku, omáčka tak bude ostřejší a zároveň jemně ochucená.












# Humrové máslo

## Suroviny:

KLASICKÉ NEBO SLANÉ MÁSLO 1 KG  
OLIVOVÝ OLEJ 1 TENKÝ PRAMÍNEK

HLAVY A KLEPETA VELKÝCH HUMRŮ  
LANGOUSTINE 9/12 10  
COŽ ODPOVÍDÁ CCA 500 G DRTI

RAJČATOVÝ PROTĚLAK  
1 POLÉVKOVÁ LŽÍCE  
SŮL 12 G

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Olivový olej</b> <b>Humr</b>	1 pokapání 500 g	Vložit do nádoby	–	Pulzní 2500 ot/min.	3 až 4 impulzy	Otevřený	
<b>2</b>				 110°C	přerušovaná OIOI	10 min.		
<b>3</b>	<b>Máslo</b> <b>Chilli papričky</b> <b>Rajčatový protlak</b>	1 kg QS (kolik je třeba) 1 polévková lžíce	Přidat	 110°C	přerušovaná OIOI	15 min.	Zavřený	Ochutnat a dochutit.
<b>4</b>	<b>Příprava</b>		Propasírujte přes čisté plátno, zachytíte tak máslo	–				



### TRIKY ŠÉFKUHAŘE

Toto máslo můžete použít například pro ohřátí humrů, pro spojení omáček nebo jako tukový základ na jíšku. Pro zhotovení másla je možné též použít těla humrů.



# Majonéza

## Suroviny:

ŽLOUTKY	60 g	KAJENSKÝ PEPŘ
CELÁ VEJCE	2	OLEJ Z HROZNOVÝCH JADÉREK 750 ml
HOŘČICE		SHERRY OCETQ. S. (KOLIK JE TŘEBA)
SŮL		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Žloutky Vejce Sůl Kajenský pepř Hořčice	60 g 2 – – 150 g	Vložit do nádoby	–	700 ot/min.	10 s		
<b>2</b>	Olej z hroznových jadérek	750 ml	Dávkovačem rychle vlit silnější souvislý pramínek oleje	–	2500 ot/min.	1 min.		
<b>3</b>	Sherry ocet	QS (kolik je třeba)	Přidat a chvíli mixovat	–	2500 ot/min.			Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUHAŘE

Použijte celá vejce, obdržíte tak tužší majonézu.










# Chlorofyl

## Suroviny:

LISTY ŠPENÁTU	500 G	VODA	1 L
KONCE LÍSTKŮ PLOCHOLISTÉ			
PETRŽELKY, KTERÉ BYLY PŘEDEM UMYTY A OKAPÁNY	300 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Špenát Petrželka Voda	500 g 300 g 1 L	Vložit do nádoby	 70°C	Pulzní 2000 ot/min.	4 impulzy		
<b>2</b>			Spustit ohřev	 70°C	200 ot/min.	7 min.		
<b>3</b>				–	Turbo	10 až 30 s		Chlorofyl je třeba důkladně rozemlít
<b>4</b>			Propasírovat přes čisté plátno odejměte listovou dužninu a nechte ihned vychladnout	–				Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Pro správné zachování barvy chlorofylu je důležité jej nechat zchladit ihned po jeho zhotovení.










# Rajčatové pyré

## Suroviny:

RAJČATA	1 KG	OLIVOVÝ OLEJ	30 G
OLOUPANÁ, OKAPANÁ A BEZ JADÉREK		SŮL, PEPŘ, CUKR	
STŘEDNÍ STROUŽEK ČESNEKU	2	NAJEMNO NAKRÁJENÉ LÍSTKY BAZALKY	
VELKÁ ŠALOTKA	1		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu 	Rychlost 	Čas 	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Šalotka	1	Vložte do nádoby	 100°C	800 ot/min.	2 min.	Zavřený	
	Stroužek česneku	2						
	Olivový olej	30 g						
<b>2</b>	Rajčata	1kg	Přidat	 105°C	-100 ot/min. R-Mix	25 až 30 min.	Otevřený	
	Sůl	-						
	Pepř	-						
	Cukr	-						
<b>3</b>	Najemno nakrájená bazalka	-	Přidat a mixovat	-	Pulzní 1500 ot/min.	1 až 2 impulzy		Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Na přípravu upřednostňujte rajčata Roma nebo Býčí srdce, která nejsou příliš šťavnatá a neobsahují velké množství zrníček.







# Rajčatové pyré s červenými paprikami a mákem





## Suroviny:

ČERSTVÁ RAJČATA  
ČERVENÉ PAPIKY  
SPAŘENÉ A OLOUPANÉ

700 G  
300 G

BÍLÁ CIBULE 180 G  
1 STROUŽEK ČESNEKU  
TYMIÁN, BOBKOVÝ LIST, PETRŽELKA

1 POLÉVKOVÁ LŽÍCE MÁKU  
1 POKAPÁNÍ OLIVOVÉHO OLEJE  
SŮL

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Papriky Cibule Olivový olej	300 g 180 g 1 pokapání	Vložit do nádoby	 110°C	 přerušovaná OIOI	6 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Rajčata Stroužek česneku Petrželka Tymián Bobkový list Sůl	700 g 1 – – – –	Vložit a mixovat	 100°C	 200 ot/min.	10 min.	Zavřený	
<b>3</b>			Mixování	–	3500 ot/min.	30 s		Ochutnat a dochutit.
<b>4</b>				–	Turbo	30 s		Tento krok je volitelný dle požadovaného výsledku
<b>5</b>			Odejmout a přidat mák	–				



### TRIKY ŠÉFKUHAŘE

Pokud z tohoto receptu odstraníte olivový olej a sůl, můžete toto pyré použít pro přípravu dietních jídel.





# Rajčatová omáčka

## Suroviny:

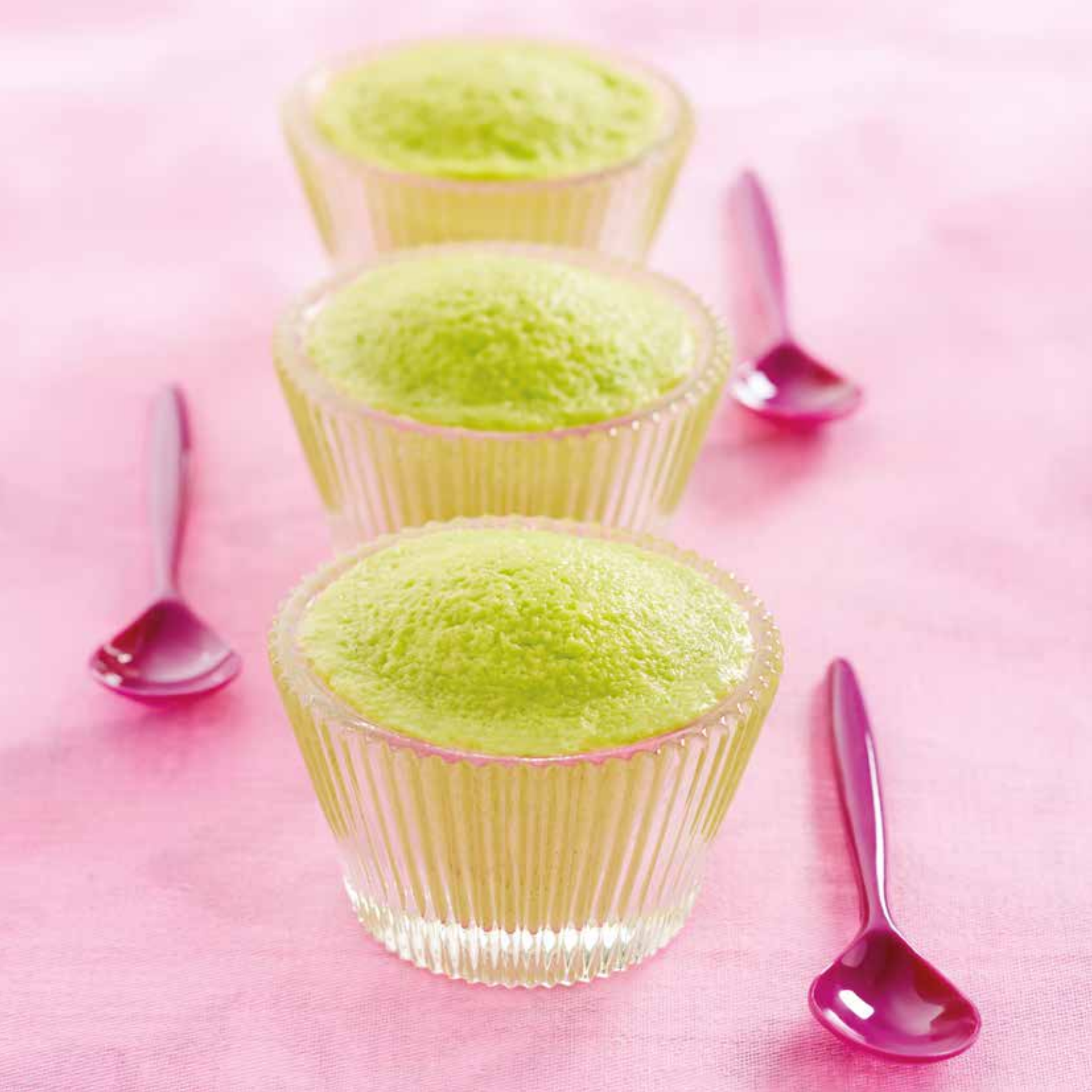
MÁSLO	20 G	CELEROVÁ NAŽ	15 G	STROUŽEK ČESNEKU	1
UZENÁ SLANINA	45 G	RAJČATOVÝ PROTLAK	225 G	SVĚTLÝ VÝVAR	750 ML
CIBULE	50 G	OLOUPANÁ RAJČATA	300 G	TYMIÁN, BOBKOVÝ LIST, PETRŽELOVÉ STONKY	
MRKEV	40 G	ZBAVENÁ SEMÍNEK		SŮL, PEPŘ	

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Máslo	20 g	Vložit do nádoby	 115°C	Pulzní 1500 ot/min.	4 impulzy	Zavřený	
	Cibule	50 g						
	Mrkev	40 g						
	Celer	15 g						
	Slanina	45 g						
<b>2</b>	Rajčatový protlak	225 g	Přidat	 130°C	Turbo přerušovaná OIOI	10 s 20 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
	Rajčata	300 g						
	Česnek	1						
	Světlý vývar	750 ml						
	Tymián	-						
	Bobkový list	-						
	Petrželka	-						
	Sůl	-						
	Pepř	-						
<b>3</b>			Přenést směs do příslušenství kuchyňské sady Coulis	-				



### TRIKY ŠÉFKUHAŘE

Dle přání je také možné omáčku dochutit kořením (oregano, bazalka, saturejka, atd.)



# Hráškový nákyp

Na 30 porcí nákypu o průměru 4,5 cm a výšce 3 cm:

MRAŽENÝ SYROVÝ HRÁŠEK	220 G	TEKUTÁ SMETANA	500 G
VEJCE	4	MLÉKO	60 G
MOUKA	60 G	SŮL, PEPŘ	

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro viko	Poznámky
<b>1</b>	Hrášek Mouka Mléko Smetana Vejsce Sůl Pepeř	220 g 60 g 60 g 500 g 4 – –	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.	1:30 min.	Zavřený	
<b>2</b>			Propasírovat směs sítím	–				Volitelný krok
<b>3</b>			Naplňnit formičky Péci v troubě na 95°C			15 min.		Ochutnat a dochutit.



## TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Je možné použít různou zeleninu pro stejný základ vařené zeleniny (brokolice, mrkev, kukuřice, atd.)










# Polenta

## Suroviny:

VODA	750 ML	PARMAZÁN	40 G
SŮL	4 G	OLIVOVÝ OLEJ	15 G
KUKUŘIČNÁ KRUPICE	190 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Voda Olivový olej Sůl	750 ml 15 g 4 g	Vložit do nádoby	 100°C	100 ot/min.	5 min.	Otevřený	Počkat, jakmile voda přejde do mírného varu
<b>2</b>	Krupice	190 g	Přidat	 100°C	100 ot/min.	20 min.	Zavřený	
<b>3</b>	Parmazán	40 g	Přidat	Bez ohřevu	-150 ot/min. R-Mix	30 s		Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Vyndejte z plechu a následně osmažte na pánvi, anebo zvolna přidejte 10 cl smetany, získáte tak krémovou polentu.











# Mrkvové pyré s pomerančem

## Suroviny:

MRKEV PĚSTOVANÁ V PÍSKU	1 KG	POMERANČOVÁ ŠŤÁVA	400 ML
OLOUPANÁ A OMYTÁ		SŮL, PEPŘ	
MLETÝ KMÍN	2 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu 	Rychlost 	Čas 	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Mrkev (nakrájené na velké kusy)	1 kg	Vložit do nádoby	 100°C	600 ot/min.	25 min.		Ochutnat a dochutit.
	Sůl	-						
	Pepř	-						
	Kmín	2 g						
	Pomerančová šťáva	400 ml						
<b>2</b>				-	Turbo	15 až 20 s		Pro velmi jemné pyré



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Pokud chcete docílit pyré neutrálnější chuti, může být pomerančová šťáva nahrazena světlým vývarem.










# Celerové pyré

## Suroviny:

OLOUPANÝ KOŘENOVÝ CELER 750 G

MLÉKO 375 G

SŮL, PEPŘ, MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu 	Rychlost 	Čas 	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Celer (nakrájený na velké kusy)</b> <b>Mléko</b> <b>Sůl</b> <b>Pepř</b> <b>Muškatový oříšek</b>	750 g 375 g – – –	Vložte do nádoby	 95°C	Přerušovaná OIOI	15 min.	Otevřený	
<b>2</b>			Mixování	 95°C	600 ot/min.	10 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
<b>3</b>			Rozmixovat na velmi jemné pyré	–	3 500 ot/min.	3 min.	Zavřený	



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Výraznou chuť celeru je možné potlačit přidáním brambor.










# Hráškové pyré

## Suroviny:

MRAŽENÝ SYROVÝ HRÁŠEK 750 G

MÁSLO 100 G

SŮL, PEPŘ

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Hrášek</b>	750 g	Vložit do nádoby	 80°C	3500 ot/min.	2 min.	Zavřený	
<b>2</b>	<b>Máslo</b>	100 g	Přidat	 80°C	100 ot/min.	13 min.	Otevřený	
<b>3</b>	<b>Sůl Pepeř</b>			–				Ochutnat a dochutit.



## TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Je možné přidat trošku smetany či másla, pyré tak bude hladší.

Použitím mraženého hrášku zachováme barvu chlorofylu a navíc tak můžeme vynechat přípravné spařování hrášku (kratší doba na přípravu a manipulaci = úspora času).






# Emulze z bílých fazolí

## Suroviny:

MÁSLO	20 G	VAŘENÉ BÍLÉ FAZOLE	250 G
CIBULE (NAKRÁJENÁ NA ČTVRTKY)	1	SVĚTLÝ VÝVAR	500 ML
STROUŽEK ČESNEKU	2	TEKUTÁ SMETANA	250 ML

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Máslo Cibule Stroužek česneku	20 g 1 2	Vložit do nádoby	 100°C	600 ot/min.	3 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Vařené bílé fazole Světlý vývar	250 g 500 ml	Přidat	 100°C	600 ot/min.	10 min.	Otevřený	
<b>3</b>	Smetana	250 ml	Nalít	 100°C	600 ot/min.	2 min.		Ochutnat a dochutit.
<b>4</b>			Propasírovat sítem	–				
<b>5</b>			Nalít do sifonové láhve Nasytit pomocí 2 bombiček Nechat v chladu	–				



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Použitím sifonu obdržíme velmi provzdušněný krém.












# Artyčoková polévka

## Suroviny:

CIBULE	1	OLIVOVÝ OLEJ	15 G
OLOUPANÉ ARTYČOKY	400 G	SŮL, PEPŘ	
SVĚTLÝ VÝVAR	500 ML		
SMETANA	200 ML		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Artyčoky</b> <b>Olivový olej</b> <b>Cibule</b>	400 g 15 g 1	Vložit do nádoby	 120°C	1000 ot/min.	4 min.	Otevřený	
<b>2</b>	<b>Světlý vývar</b>	500 ml	Nalít	 100°C	400 ot/min.	15 min.	Otevřený	
<b>3</b>	<b>Smetana</b>	200 ml	Přidat	–	3500 ot/min.			zastavit jakmile je krém jemný a hladký
<b>4</b>				–				Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUHAŘE

Oloupané artyčoky ihned vložíme do citronové vody, aby nezoxidovaly.











# Chřestové velouté

## Suroviny:

MÁSLO	40 G	OLOUPANÝ CHŘEST	400 G
SVĚTLÝ VÝVAR	800 ML	CIBULE	1
ŽLOUTKY	60 G	CCA 100G	
TEKUTÁ SMETANA	100 ML		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Máslo</b>	40 g	Vložit do nádoby	 120°C	200 ot/min.	2 min.	Otevřený	
<b>2</b>	<b>Chřest Cibule</b>	1400 g 1	Přidat do nádoby Vařit	 120°C	Pulzní 2000 ot/min. 350 ot/min.	3 až 4 impulzy 6 min.	Otevřený	
<b>3</b>	<b>Světlý vývar</b>	800 ml	Nalít	 100°C	400 ot/min.	10 min.	Otevřený	
<b>4</b>			Mixování	–	3500 ot/min.	2 min.	Zavřený	
<b>5</b>	<b>Žloutky Smetana</b>	60 g 100 ml	Smíchat žloutky se smetanou, přidat do směsi a zamixovat.	–	600 ot/min.	30 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Upřednostňujte zelený chřest, který je méně vláknitý a také jej není třeba příliš loupat.





# Velouté Dubarry

## Suroviny na 1,3 litru velouté:

KVĚTÁK	500 G	MÁSLO	12 G	MUŠKÁTOVÝ OŘÍSEK	ŠPETKA
BÍLÁ ČÁST PÓRKU	1	TEKUTÁ SMETANA	80 ML	KERBLÍK	
SVĚTLÝ VÝVAR	400 ML	ŽLOUTKY	40 G		
MLÉKO	400 ML	SŮL			

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Máslo Bílá část pórku	12 g 1	Vložit do nádoby	 105°C	přerušovaná OIOI	7 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Květák Světlý vývar Mléko	500 g 400 ml 400 ml	Přidat	 100°C	200 ot/min.	20 min.	Zavřený	
<b>3</b>	Smetana	80 ml	Přidat	–	3500 ot/min.	5 min.	Zavřený	
<b>4</b>	Žloutky	40 g	Přidat	–	3500 ot/min.	3 min.	Otevřený	
<b>5</b>	Sůl Muškátový oříšek Nasekaný kerblík	– Špetka –	Přidat	–				Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Květák je možno nahradit jakoukoliv rovnocennou zeleninou (brokolice, fialový květák).







# Chutney z černého rybízu

## Suroviny:

ČERSTVÝ ČERNÝ RYBÍZ	750 G	JABLKA GRANNY (cca 350 g)	2	KRÉM Z ČERNÉHO RYBÍZU	70 G
LIHOVÝ OCET	50 ML	ČERSTVÝ ZÁZVOR	30 G		
HNĚDÝ CUKR VERGEOISE	90 G	STROUŽEK ČESNEKU	1		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Černý rybíz	750 g	Vložit do nádoby	 90°C	150 ot/min.	6 min.	Otevřený	Oloupat a odstranit zrníčka z jablek Granny poté je umístit do nádoby
	2 jablka	350 g						
	Zázvor	30 g						
	Česnek	1						
	Cukr Vergeoise	90 g						
<b>2</b>	Ocet	50 ml	Vložit do nádoby	 105°C	100 ot/min.	30 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
	Krém z černého rybízu	70 g						



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Černý rybíz může být nahrazen červeným nebo malinami za použití odpovídajícího likéru, tedy např. maliny s malinovým likérem.









# Fíkové Chutney

## Suroviny:

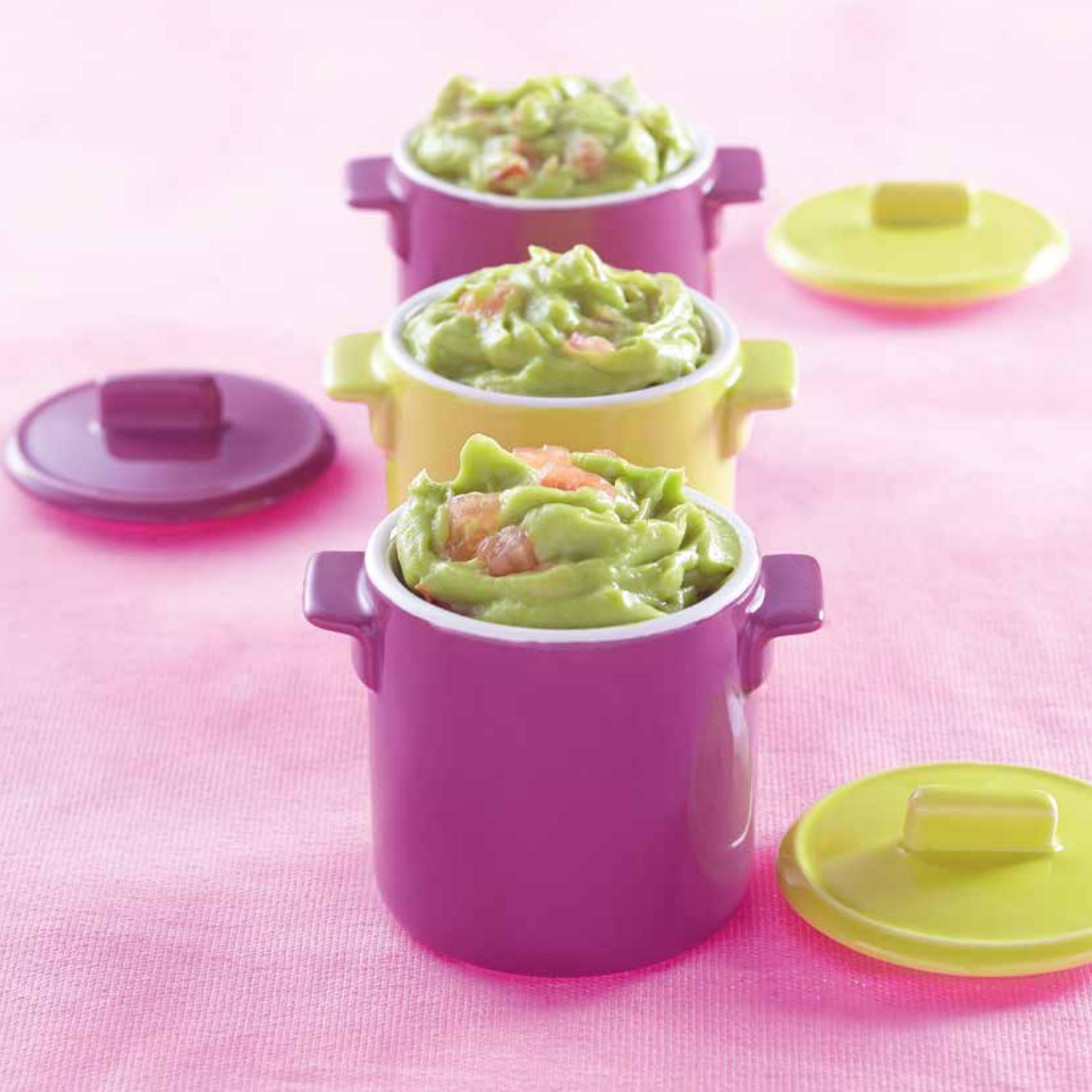
JABLKA ROYAL GALA	1	JABLKA ROYAL GALA	75 G
SUŠENÉ MĚKKÉ FÍKY	500 G	MALINOVÝ OCET	80 ML
MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK	150 ML	HNĚDÝ CUKR VERGEOISE	100 G
CUKR	65 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro viko	Poznámky
<b>1</b>	Fíky Jablka Hrozinky Cukr Cukr Vergeoise	500 g 1 75 g 65 g 100 g	Vložit do nádoby	 140°C	přerušovaná IOIO	10 min.	Otevřený	Nejprve oloupat a nakrájet jablka na čtvrtky.
<b>2</b>	Ocet Muškátový oříšek	80 ml 150 ml	Vložit do nádoby	 140°C	přerušovaná IOIO	10 min.	Otevřený	Je-li třeba, několikrát stisknout funkci Turbo na 4500 ot/min. Ochutnat a dochutit.



## TRIKY ŠÉFKUCHAŘE




Karamel z hnědého cukru Vergoise má silnější chuť než klasický světlý třtinový cukr. Fíky je možné nahradit jiným sušeným ovocem: datle, meruňky, švestky...



# Guacamole

## Suroviny:

AVOKÁDO	1 KG	SŮL
ŠŤÁVA Z JEDNOHO CITRONU		PEPŘ
ČTVRTKY RAJČAT	300 G	
OLIVOVÝ OLEJ		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Avokádo Citronová šťáva Olivový olej Sůl Pepř	1 kg 1 – – –	Vložit do nádoby studené	–	Pulzní 1500 ot/min.	4 impulzy	Otevřený	
<b>2</b>				–	1000 ot/min.	20 s		
<b>3</b>	Rajčata nakrájená na kostičky		Přidat	–	-300 ot/min. R-Mix	30 s		Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE




Aby připravená směs nezoxidovala, je třeba ji zakrýt fólií, která se musí dotýkat povrchu směsi. Pokud si přejete zaostřit chuť, do směsi přidejte omáčku Tabasco.



# Tatarský biftek z lososa

## Suroviny:

ČERSTVÝ LOSOS	1 KG	LÍSTKY KOPRU	KOLIK JE TŘEBA
ŠALOTKA	3	LÍSTKY KORIANDRU	KOLIK JE TŘEBA
KORIANDROVÁ SEMÍNKA	45	SŮL, CITRONOVÁ ŠŤÁVA	KOLIK JE TŘEBA
LÍSTKY KERBLÍKU	KOLIK JE TŘEBA	OLIVOVÝ OLEJ	KOLIK JE TŘEBA

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Bylinky Šalotky Koriandrová semínka Citronová šťáva	– 3 45 –	Vložit do nádoby	–	Pulzní 2000 ot/min.	4 až 5 impulzy	Otevřený	
<b>2</b>	Čerstvý losos nakrájený na velké kostičky Sůl Olivový olej	1 kg  Kolik je třeba Kolik je třeba	Přidat	–	Pulzní 2000 ot/min.	4 až 5 impulzy	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE




Losos může být nahrazen jinými rybami jako např. cejn, okoun.



# Bazalkové pesto

## Suroviny:

OLIVOVÝ OLEJ	500 ML	SŮL, PEPŘ		STROUHANÝ PARMAZÁN	150 G
LÍSTKY BAZALKY	200 G	STROUŽEK ČESNEKU	2		
PINIOVÉ OŘÍŠKY	100 G	CITRONOVÁ ŠŤÁVA	1		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Strouhaný parmazán	150 g	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.	20 s	Otevřený	
	Stroužek česneku	2						
	Sůl	–						
	Pepř	–						
	Piniové oříšky	100 g						
<b>2</b>	Olivový olej	500 ml	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.	15 s	Zavřený	
	Citronová šťáva	1						
<b>3</b>	Bazalka	200 g	Přidat	–	Turbo	10 až 15 s		Omýt, nechat okapat lístky bazalky a následně je přimíchat do směsi.
<b>4</b>				–				Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Pro změnu chutí můžete obměňovat odrůdy bazalky (dark opal, atd.).

Bazalku je možné do směsi přidat buď rozsekanou na kaši několika delšími impulzy na 4500 ot/min., anebo dosáhnout hrubějšího pesta pouhými 2 až 3 impulzy. Tím, že přidáme do směsi bazalku jako poslední, zachováme po delší dobu zelený chlorofyl.








# Tapenáda z černých oliv

## Suroviny:

ANČOVIČKY	100 G	PROVENSÁLSKÉ KOŘENÍ	5 G	OLIVOVÝ OLEJ	200 ML
STROUŽEK ČESNEKU	4	KAPARY	75 G	SŮL, PEPŘ	KOLIK JE TŘEBA
ODPECKOVANÉ ČERNÉ OLIVY ½ SUŠENÉ A ½ V NÁLEVU	500 G	CITRONOVÁ ŠŤÁVA			

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Ančovičky</b> <b>Česnek</b>	100 g 4 stroužky	Vložit do nádoby	–	2500 ot/min.	10 s	Otevřený	
<b>2</b>	<b>Olivy</b> <b>Kapary</b> <b>Koření</b>	500 g 75 g 5 g	Přidat	–	800 ot/min.	30 s	Otevřený	
<b>3</b>	<b>Malý pramínek oleje</b> <b>Citronová šťáva</b> <b>Sůl</b> <b>Pepř</b>	200 ml 1 Kolik je třeba Kolik je třeba	Vložit do nádoby	–	700 ot/min.	40 s	Zavřený	Ochutnat a dochutit.
<b>4</b>			Mixování	–	1000 ot/min.			Pokud si přejete jemnější tapenádu, dále směs rozmixujte.



### TRIKY ŠÉFKUHAŘE

Je možné použít i další druhy oliv (zelené, s rozmarýnem, atd.).



Při chodu robotu přidávejte tenký pramínek oleje, to tapenádu našlehá stejně jako majonézu.



# Hummus

## Suroviny:

VAŘENÁ CIZRNA	700 G	CITRONOVÁ ŠŤÁVA	80 G
SEZAMOVÝ OLEJ	300 ML	PAPRIKA, PAPRIČKY ESPELETTE	KOLIK JE TŘEBA
SŮL	KOLIK JE TŘEBA		
ČESNEK	20 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Cizrna</b>	700 g	Vložit do nádoby	-	3500 ot/min.		Otevřený	
	<b>Česnek zbavený klíčku</b>	20 g						
	<b>Citron</b>	80 g						
	<b>Paprika</b>	Kolik je třeba						
	<b>Papričky Espelette</b>	Kolik je třeba						
<b>2</b>	<b>sezamový olej (TAHINA)</b>	300 ml	Vložit do nádoby	-	2500 ot/min.	50 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Odejměte 150 g směsi, přidejte do ní 40 g bílků, zamíchejte a vzniklou směs naneste na pečící papír, poté pečte v troubě na 170 °C po dobu cca 6 minut. Získáme tak křupavý plátek hummusu na ozdobu Vašich jídel.









# Lilkový kaviár

## Suroviny:

OLOUPANÝ LILEK	1 KG	KAJENSKÝ PEPŘ
CITRONOVÁ ŠŤÁVA	40 G	PRAMÍNEK OLIVOVÉHO OLEJE
SŮL		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu 	Rychlost 	Čas 	Otvor pro viko	Poznámky
<b>1</b>	Lilek Citronová šťáva Sůl Kajenský pepř	1 kg 40 g – –	Vložit do nádoby	 120°C	700 ot/min.	10 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Olivový olej	1 tenký pramínek	Znovu přidejte pramínek oleje	–	Turbo	10 až 15 s	Zavřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Velikost kousků kaviáru je možné měnit dle počtu stisknutí Pulzní/Turbo.



# Taramasaláta z tresčích jiker

## Suroviny:

MLÉKO	200 ML	OLIVOVÝ OLEJ	50 ML
ZTVRDLÁ STŘÍDKA CHLEBA	120 G	CITRONOVÁ ŠŤÁVA	
TRESČÍ JIKRY	400 G	CIBULE	1
ROSTLINNÝ OLEJ	50 ML	SŮL, PEPŘ	

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Střída chleba napuštěná tresčimi jikrami</b> <b>Citronová šťáva</b> <b>Cibule</b>	– 400 g – 1	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.	2 min.	Otevřený	Před vložením chleba do nádoby jej nejdříve nechte okapat
<b>2</b>	<b>Rostlinný olej</b> <b>Olivový olej</b>	50 ml 50 ml	Přidat	–	600 ot/min.	1 min.	Zavřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUHAŘE

Taramasaláta může být ochucena i bylinkami (kopr, pažitka, atd.).








# Taramasaláta s uzeným lososem

## Suroviny:

UZENÝ LOSOS	300 G
MÁSLO	150 G
TEKUTÁ SMETANA	450 G
SŮL, PEPŘ	

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Losos</b>	300 g	Vložit do nádoby	–	Pulzní 1500 ot/min.	3 až 4 impulzy	Otevřený	
	<b>Máslo</b>	150 g						
	<b>Sůl</b>	–						
	<b>Pepř</b>	–						
<b>2</b>	<b>Přilévat smetanu (po malém pramínku)</b>	450 g	Přidat	–	3500 ot/min.	1 min.	Otevřený	
<b>3</b>			Nechat v chladu Vložit do sáčku s vroubkovanou koncovkou Nanést taramasalátu na opečené kostičky chleba	–	600 ot/min.			Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Použijte divokého lososa, bude tak libovější a chutnější než chovaný losos.








# Natural rizoto

## Suroviny na 1 litr omáčky:

KULATOZRNNÁ RÝŽE „ARBORIO“	300 G	MÁSLO	25 G	SŮL	14 G
ŠALOTKA	50 G	STROUHANÝ PARMAZÁN	50 G	PEPŘ	5 G
SVĚTLÝ DRŮBEŽÍ VÝVAR	1 L	CIBULE	50 G		
BÍLÉ VÍNO	25 CL	OLIVOVÝ OLEJ	50 ML		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Šalotka	50 g	Sekání	–	1500 ot/min.	3 Pulznís	Zavřený	
<b>2</b>	Olivový olej	50 ml	Zlehka osmahnout	 100 °C	-100 ot/min. R-Mix	5 min.	Zavřený	
<b>3</b>	Rýže Arborio	300 g	Osmahnout rýžová zrna	 100 °C	-200 ot/min. R-Mix	1 min.	Zavřený	
<b>4</b>	Bílé víno	25	Nalít	–			Zavřený	
<b>5</b>	Teplý drůbeží vývar	1 L	Přilijte na 5krát	 90 °C	-200 ot/min. R-Mix	17 min.	Zavřený	Zalít rýži teplým vývarem do úrovně rýže. Jakmile se vývar odpaří, zopakujte stejný krok 4krát.
<b>6</b>	Máslo	25 g	Dokončení rýže	–		1 min.	Zavřený	
<b>7</b>	Parmazán Sůl Pepř	50 g 14 g 5 g	Dokončení rýže	–		1 min.		Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Rizoto se vaří za pomoci funkce R-Mix (obrácená rotace) počínaje 2. krokem, tím se vyhneme drcení rýžových zrn.









# Anglický krém

## Suroviny:

VLAŽNÉ PLNOTUČNÉ MLÉKO	1 L
BÍLÝ CUKR	150 G
ŽLOUTKY	200 G
VANILKOVÝ LUSK	1

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Cukr Žloutky Mléko Vanilkový lusk	150 g 200 g 1 L 1	Vložit do nádoby	  83 °C	 250 ot/min.	 13 min.	Zavřený	
<b>2</b>			Rychle ochladit. Odejmout a skladovat	–				Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Tento typ receptu vyžaduje výběr prvotřídních surovin.

Chuťovou kvalitu výrobku určuje použití velmi kvalitního plnotučného mléka, vajec a vanilky.







# Cukrářský krém

## Suroviny na 1 litr krému:

PLNOTUČNÉ MLÉKO	1 L	MOUKA	50 G
BÍLÝ CUKR	250 G	KUKUŘIČNÝ ŠKROB	50 G
ŽLOUTKY	120 G	ČERSTVÉ MÁSLA	100 G
VANILKOVÝ LUSK	1		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Bílý cukr</b> <b>Žloutky</b> <b>Mouka</b> <b>Kukuřičný škrob</b> <b>Vanilka</b>	250 g 120 g 50 g 50 g 1 kus	Vyšlehat společně všechny přísady	–	2000 ot/min.	30 s	Zavřený	
<b>2</b>	<b>Mléko</b>	1 L	Do směsi přidejte mléko	 95°C	1000 ot/min.	12 min.	Otevřený	
<b>3</b>	<b>Máslo</b>	100 g	Přidejte máslo nakrájené na kostičky	 95°C	1000 ot/min.	30 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Cukrářský krém je možné ochutit přidáním vanilky, čokolády nebo rumu.








# Máslový krém

## Suroviny na 1 litr krému:

PLNOTUČNÉ MLÉKO	½ L	ČERSTVÉ MÁSLLO	1 KG
BÍLÝ CUKR	200 G		
ŽLOUTKY	100 G		
VANILKA	5 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Bílý cukr Žloutky Vanilka	200 g 100 g 5 g	Vše vyšlehat v nádobě.	–	500 ot/min. R-Mix	30 s	Zavřený	
<b>2</b>	Mléko	½ L	Přidat	 90°C	800 ot/min.	15 min.	Otevřený	
<b>3</b>			Odstranit z nádoby	–				
<b>4</b>	Máslo	1 kg	Zvlažit nakrájené máslo na kostičky v nádobě.	 25°C	300 ot/min.	5 min.	Otevřený	
<b>5</b>			Přidat máslovou směs	 25°C	1200 ot/min.	1 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
<b>6</b>			Po sloučení přísad směs vyjmout a skladovat při 4°C.	–				



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Tento máslový krém můžete ochutit alkoholickým nápojem, výtažkem z kávy nebo čokoládou.





# Máslový krém s vařeným cukrem

## Suroviny:

CUKR	400 G
VODA	100 ML
VEJCE	3
ČERSTVÉ MÁSLA	600 G

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Voda</b> <b>Cukr</b>	100 ml 400 g	Vložit do nádoby	 121 °C	100 ot/min.	14 min.		
<b>2</b>	<b>Vejsce</b>	3	Suroviny přidat pomocí dávkovače	–	500 ot/min.	5 min.		
<b>3</b>			Nádobu ochladit	–				Teplota musí klesnout na 40°C. Pro urychlení procesu je také možné dát nádobu do studené vody či lednice.
<b>4</b>	<b>Máslo 3°C</b>	600 g	Přidávat po troškách	–	500 ot/min.	4 min.		Ochutnat a dochutit.
<b>5</b>			Nechat v chladu	–	500 ot/min.			



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Máslový krém můžete dochutit různými příchutěmi: vanilka, pralinka, čokoláda, atd.









# Ganache

## Suroviny na 1 litr omáčky:

ČOKOLÁDA NA POLEVU 750G

66% KAKAA

TEKUTÁ SMETANA 580 ML

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro viko	Poznámky
<b>1</b>	Čokoláda	750 g	Vložit do studené nádoby	–	Pulzní 2000 ot/min.	4-5 impulzy	Zavřený	
<b>2</b>	tekutá smetana na 85°C	580 ml	Nalít	 55°C	OIOI Rychlost přerušovaná	15 min.	Zavřený	Je možné přidat tekutou smetanu ohřátou na 85°C
<b>3</b>			Je-li třeba, vyhladit	–	1000 ot/min.	30 s		Ochutnat a dochutit.
<b>4</b>			Nalít na plech	–				



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Čím má čokoláda vyšší obsah kakaa, tím je ganache tužší.





# Sabayon

## Suroviny na 1 litr krému:

VODA	100 G
MOUČKOVÝ CUKR	80 G
ŽLOUTKY	150 G
BÍLÉ VÍNO	50 G

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Voda Bílé víno Moučkový cukr	100 g 50 g 80 g	Pomalu přilévat	 80°C	600 ot/min.	3 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
<b>2</b>	Žloutky	150 g	Vyšlehat	 80°C	1500 ot/min.	5 min.	Otevřený	



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Bílé víno může být nahrazeno šampaňským či likérovým vínem.













# Odpalované těsto

## Suroviny na 1 litr omáčky:

VODA	200 ML	MÁSLO	160 G
SŮL	ŠPETKA	VEJCE	100 G
MÁSLO	70 G	ŽLOUTKY	20 G
CUKR	20 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Voda Máslo Sůl Cukr	200 ml 70 g Špetka 20 g	Vložit do nádoby	 90°C	200 ot/min.	2 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Mouka	160 g	Přidat	 100°C	500 ot/min.	30 s	Otevřený	 Po tomto kroku vypněte nahřívání.
<b>3</b>	Vejce Žloutky	100 g 20 g	Přidávat po troškách	–	500 ot/min.	45 s	Otevřený	Směs rychle přemístěte do nádoby.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Kuličky můžete posypat zrnky cukru nebo kousíčky čokolády.










# Čokoládová poleva

## Suroviny na 1 litr omáčky:

SVĚTLÁ POLEVA BOHATÁ NA PEKTINY	500 G
ČOKOLÁDA NA POKRYTÍ	250 G
66 % KAKAO	
TEKUTÁ SMETANA	250 G

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu 	Rychlost 	Čas 	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Světlá poleva	500 g	Ohřát	 110°C	300 ot/min.	5 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Čokoláda na pokrytí Tekutá smetana	250 g 250 g	Přidat	 110°C	300 ot/min.	10 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Poleva se skladuje při +4°C v hermeticky uzavřené dóze po dobu 8 dní.









# Čokoládový krém

## Suroviny:

TEKUTÁ SMETANA	570 G	HOŘKÁ ČOKOLÁDA GUANAJA	
MLÉKO	180 G	66 % KAKAO	300 G
ŽLOUTKY	120 G		
CUKR	120 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro viko	Poznámky
<b>1</b>	Žloutky Cukr Smetana Mléko	120 g 120 g 570 g 180 g	Vložit do nádoby	 95°C	130 ot/min.	12 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Čokoláda	300 g	Přidat	–	250 ot/min.	2 min.	Otevřený	
<b>3</b>			Nechat v chladu	–	250 ot/min.	4 h		Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Čokoládový krém může být použit jako crème brûlée bez pečení v troubě jako náplň sladkých koláčů.

Druhy čokolád mohou být obměňovány dle chuti (mléčná čokoláda, hořká, s karamellem, atd.).





# Čokoládový fondán

## Suroviny:

HOŘKÁ ČOKOLÁDA 70 %	220 g	CUKR	100 g
MÁSLO	250 g	MOUKA	50 g
VEJCE	4		
ŽLOUTKY	80 g		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Čokoláda Máslo Cukr	220 g 250 g 100 g	Vložit do nádoby	 50°C	 přerušovaná OIOI	6 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Žloutky Celá vejce	80 g 4	Přidat	–	1200 ot/min.	1 min.	Otevřený	
<b>3</b>	Mouka	50 g	Přidat	–	1000 ot/min.	30 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Péci na 200°C během cca 7 minut v jednotlivých formičkách, které jsou vymazány máslem a vysypány moukou.







# Příprava čokolády na ozdobné pokrytí

## Suroviny na 1 litr omáčky:

ČOKOLÁDA NA POLEVU 1 KG |

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Poleva ve formě zrněk	500 g	Nechat rozpustit	 55°C	800 ot/min.	8 min.	Zavřený	
<b>2</b>	Poleva ve formě zrněk	500 g	Přidat	 32°C	500 ot/min.	5 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
<b>3</b>			Mixování	 32°C	800 ot/min.	30 s		Mícháním spojit, ale nepřidávat vzduch.
<b>4</b>			Papírový test	 32°C				Na pečícím papíru proveďte krystalizační test
<b>5</b>			Ověření krystalizace	 32°C	220 ot/min.			Při testu se čokoláda na polevu musí snadno odlepit a lámat se.
<b>6</b>			Krystalizace Použijte	 32°C	220 ot/min.			Během použití uchovávejte stejnou rotační rychlost.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Pokud se Vám papírový test nepovedl, operaci zopakujte.  
Je velmi důležité použít kvalitní čokoládu pro přípravu polevy.






# Nástroj na citron

## Suroviny:

MÁSLO	150 G
VEJCE	250 G
CUKR	125 G
CITRONOVÁ ŠŤÁVA	150 ML

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Máslo Veje Cukr Citronová šťáva	150 g 250 g 125 g 150 ml	Vložit do nádoby	 80°C	250 ot/min.	12 min.	Otevřený	



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Na začátku přípravy receptu přidejte limetkovou nebo papedovou kůru pro zvýraznění chuti.





# Bavorský krém

## Suroviny na 1 litr omáčky:

PLNOTUČNÉ MLÉKO	1 L	VANILKOVÝ LUSK	1
BÍLÝ CUKR	250 G	ŽELATINA	20 G
ŽLOUTKY	200 G	ŠLEHAČKA	800 G

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Bílý cukr Žloutky Vanilkový lusk	250 g 200 g 1	Lusk rozřízněte a zrníčka vložte do nádoby s cukrem a žloutky.	 85°C	600 ot/min.	3 až 4 min.	Otevřený	
<b>2</b>	Plnotučné mléko	1 L	Nalít	 85°C	600 ot/min.	12 min.	Otevřený	
<b>3</b>	Želatina	20 g	Namočit a vložit do přístroje. Rychle ochladit na +20°C.	–				
<b>4</b>	Šlehačka	800 g	Ručně přimíchejte šlehačku do vychladlé směsi.	–				Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Základní bavorský krém může být ochucen kávou, sirupy, citrusovou kůrou, pistáciemi, ovocnými kašičkami, pralinkami.








# Jablečná přesnídávka

## Suroviny:

OLOUPANÁ JABLKA	1 KG
NAKRÁJENÁ NA PŮLKY	
CUKR	100 G
CITRONOVÁ ŠŤÁVA	(CCA 30 G)

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Jablka Cukr Citronová šťáva	1 kg 100 g 30 g	Vložit do nádoby	 100°C	 přerušovaná OIOI	 7 min.	Otevřený	
<b>2</b>			Mixování	–	600 ot/min.	30 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Podle chuti je také možné přidat koření (vanilka, skořice, 4 koření, sečuánský pepř) nebo použít hrušky či nashi.










# Jahodová marmeláda

## Suroviny:

JAHODY	750 G
ŽELÍROVACÍ CUKR	525 G
PEKTIN	8 G

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Jahody Cukr Pektin	750 g 525 g 8 g	Vložit do nádoby	  107°C	 přerušovaná OIOI	18 min.	Otevřený	Naplnit sklenice na marmeládu
<b>2</b>			Naplnit sklenice na marmeládu	-				Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Pro rychlejší var marmelády je dobré nechat macerovat nakrájené ovoce v cukru po dobu několika hodin.

Upřednostňujte čerstvé ovoce, které obsahuje velké množství cukru.






# Meruňkové pyrė

## Suroviny:

MERUŇKY	1 KG	PEKTIN	20 G
CUKR	170 G	2 ŠPIČKY NOŽE SMĚSI	4 KOŘENÍ
TRIMOLINE	170 G		
CITRONOVÁ ŠŤÁVA	16 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Meruňky Trimoline Citronová šťáva Cukr Pektin Směs 4 koření	1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 špičky nože	Vložit do nádoby	 105°C	260 ot/min.	13 min.	Zavřený	Smíchat cukr s pektinem Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Je možné také přidat rozměklou želatinu do hotové směsi, a to v poměru 12 plátků želatiny na 1 kg čerstvého ovoce, nalijte na plech a použít jako dortovou náplň.






# Základ na broskvovou zmrzlinu s medem a rozmarýnem

## Suroviny:

BÍLÁ BROSKEV	250 G	ŽLOUTKY	100 G	SMETANA	200 ML
VĚTVIČKA ROZMARÝNU		CUKR	100 G		
MED	25 G	MLÉKO	300 ML		



	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Med Broskev	25 g 250 g	Vložit do nádoby	 140°C	přerušovaná OIOI	7 min.	Otevřený	
2	Žloutky Cukr Mléko Smetana Větvíčka rozmarýnu	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Přidat	 85°C	120 ot/min.	5 min.		Vařit až do dosažení teploty Ochutnat a dochutit.
3			Odejmout, zchladit a odstranit rozmarýnové větvičky					
4			Směs nalijte do přístroje na zmrzlinu, nechte ji zledovět a uchovejte ji v mrazicím boxu.					



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Broskve mohou být nahrazeny meruňkami či jinými odrůdami broskví (vinná (de vigne), žlutá, atd.). Dle chuti je také možné použít aromatické bylinky (tymián, citron, máta, estragon, citronová tráva, atd.).



# Rychlý sorbet s lesními plody

## Suroviny:

MRAŽENÉ LESNÍ PLODY	800 g	MOUČKOVÝ CUKR	130 g
VELKÝ VANILKOVÝ LUSK ROZŘÍZNUTÝ A VÝŠKRÁBANÝ	1	BÍLKY	190 g

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Lesní plody Moučkový cukr Vanilkový lusk	800 g 130 g 1	Vložit do studené nádoby	–	Pulzní 2000 ot/min.	3 až 4 impulzy		Použít Turbo až do úplného rozemletí směsi na prášek.
<b>2</b>	Bílky	190 g	Přilévat v malém pramínku	–	3500 ot/min.	30 s		Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Pokud si přejete získat krémovější sorbet, přidejte spolu s bílký také 200 g bílého jogurtu. Příchut' je možné obměňovat ovocem (jahoda, třešeň, malina, černý rybíz...), ale i různými kořeními (jahoda/hřebíček, černý rybíz/máta, ostružina/skořice, třešeň/směs 4 koření...).

Pokud si přejete odstranit zrníčka daných lesních plodů, použijte příslušenství coulis kuchyňské sady.









# Základ na zmrzlinu z černého rybízu

## Suroviny:

MLÉKO	300 ML	CUKR	150 G
SMETANA	200 ML	CENTRIFUGOVANÝ ČERNÝ RYBÍZ	300 G
ŽLOUTKY	140 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Žloutky	140 g	Vložit do nádoby	 85°C	 R-Mix 150 ot/min.	16 min.	Zavřený	Ochutnat a dochutit.
	Cukr	150 g						
	Šťáva z černého rybízu	300 g						
	Mléko	300 ml						
	Smetana	200 ml						
2	Lesní plody		Ochladit a nechat pracovat v přístroji na sorbet	-				



## TRIKY ŠÉFKUHAŘE

Černý rybíz může být nahrazen červeným či malinami. Je také možné použít černý rybíz, který byl předem odstředěný, v tomto případě použijte 300 g rybízové dužiny a zrušte krok č. 2, přidejte přímo černý rybíz smíchaný s mlékem a smetanou.



# Mangový sorbet

## Suroviny:

ZMRAŽENÁ MANGA 800 G  
MOUČKOVÝ CUKR 130 G

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu 	Rychlost 	Čas 	Otvor pro víko	Poznámky
1	Manga o teplotě -18°C Cukr	800 g 130 g	Mixování	-	3500 ot/min.	1 min.		Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUČAŘE

Můžete si sami vybrat manga dle jejich původu a nechat je zmrazit.





# Granité s mandlemi

## Suroviny:

PÍSKOVÝ CUKR	50 G	MANDLOVÁ MOUČKA	70 G	MLÉKO	½ SKLENICE
VODA	12 G	MOUČKOVÝ CUKR	100 G		
GLUKÓZA	25 G	KOSTKY LEDU	500 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	Pískový cukr Voda Glukóza	50 g 12 g 25 g	Vložit do nádoby	 110°C	100 ot/min.		Otevřený	Vařit až do dosažení teploty
<b>2</b>	Mandlová moučka Moučkový cukr	70 g 100 g	přidat a promíchat	–	600 ot/min.	3 min.	Otevřený	Je nutné, aby směs byla homogenní.
<b>3</b>				–				Ochladit nádobu ve studené vodě
<b>4</b>	Mléko	½ verre	Nalít	–	3500 ot/min.	2 min.		
<b>5</b>	Kostky ledu	500 g	Přidat a mixovat	–	Turbo	10 až 15 s	Zavřený	Mixujte do té doby, než získáte homogenní směs a kostky ledu budou na kaši.  Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Místo Vámi připravenému marcipánu je možné použít hotový marcipán.



# SLOVA KUCHARŮ

- „Robot Cook® je přístroj, který jsme potřebovali. Nyní se stal součástí našeho všedního dne. “

**DAVID ZUDDAS** – ŠÉFKUCHAR  
RESTAURANT DZ'ENVIES – 21000 DIJON – 1 VIDLIČKA

- „V kuchyni velmi oceňuji tichý chod přístroje. Přístroj se velice snadno používá. Udržování teploty je největší výhoda přístroje, který umožňuje vytvářet speciální recepty“

**MARC MEURIN** – ŠÉFKUCHAR  
CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 MAKARONY

- „Rychlost ohřívání a kvalita krájení jsou výjimečné. Přerušovaná rychlost je funkce, kterou jsme potřebovali pro přípravu pyré a jemné mixování.“

**YANNICK MOREIRA** – ODPOVĚDNÝ PORADCE  
CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND



**robot  coupe®**

**Vyrobena ve Francii v ROBOT-COUBE s.n.c.**

**Management, Exportní a Marketingové oddelení:**

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](mailto:international@robot-coupe.com)

**[www.robot-coupe.com/cz](http://www.robot-coupe.com/cz)**