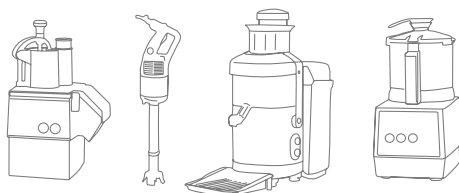


# *robot coupe*®



Soluciones para una nutrición saludable



# Prólogo

El presente libro se dirige a profesionales de la salud y la nutrición, que están en busca de ideas para aportar equilibrio y placer gustativo a las comidas de las personas mayores en el medio médico-social, personas discapacitadas en IME (instituto médico educativo) o niños pequeños en guardería.

Encontrarán recetas de temporada, saladas y dulces, adaptadas a la preparación con texturas modificadas o para comer con las manos.

Se trata en este caso de una selección, ¡Con todavía más posibilidades! No dude en contactar con nosotros para recibir más información.

¡Disfrute de la lectura!

## Cómo leer una página de la receta:

**Productos enteros** ..... Ingredientes

**Valor nutricional de la receta** ..... Nutrición: Valor energético por persona

**Diferentes tipos de texturas** ..... Texturas: Textura original, Comer con las manos, Textura modificada

**Consejo del Chef** ..... Consejo del Chef

**Equipos Robot-Coupe utilizados** ..... Equipos Robot-Coupe utilizados

**Elaboración**

- Introducir los trozos de col roja en la cuba.
- Trocear estos ingredientes con el botido Pulse.
- Poner el Blazar® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo reductor.
- Añadir el caldo de verduras y la viragetta por la tapa.
- Probar la sazón y modificar si es necesario.
- Servir en forma de albóndigas atapeadas o en molditos o vasos individuales.
- Proceder de igual manera con el apio, añadiendo un poco de mostaza.
- Para la versión Comer con las manos, añadir 50 g de algas pardas y calcio. Colocar sobre una placa y dejar enfriar.

**Consejo del Chef**

Para el apio, se puede reemplazar la viragetta por una viragetta para obtener así un caldo en fermento.

**Equipos Robot-Coupe utilizados**

12

Elaboración: IMA y PABLO GARCÍA. Foto: J. J. J.

# Contenido

02 **Introducción a un nuevo equilibrio alimentario**.....

## 08 **Recetas saladas**

08 Frescor de zanahorias crudas.....

10 Remolachas en vinagreta y ensalada de canónigos.....

12 Vitaminas de la col roja y del apio crudos.....

14 Variación de pepinos y tomates.....

16 Crema de coliflor y col Romanesco.....

18 Crema de calabaza.....

20 Blanquette de ternera.....

22 Ternera Bourguignon.....

24 Filete de pollo y delicia de macarrones.....

26 Salteado de pavo y ratatouille.....

28 Filete asado y gratén de patatas.....

30 Filete de pescado y quenelles de rábanos.....

32 Salmón al vapor, mantequilla blanca y coles de Bruselas con tocino

34 Queso de cabra, pan de molde y ensalada.....

36 Barra de pan tradicional.....

## 38 **Recetas dulces**

38 Zumo «Buen semblante».....

40 Zumo tropical.....

42 Zumo «Vitaminas verdes».....

44 Tarta Tatin.....

46 Tarta de limón.....

48 Sufilé de peras y almendras.....

50 Macedonia de frutas.....

52 Compota de manzanas crudas.....

54 **Los equipos Robot-Coupe**.....

Blixer® / Extractor de zumos / Trituradores / Corta-hortalizas

# Las Soluciones para una Nutrición Saludable

## La confirmación

Debido al incremento de la esperanza de vida, se confirma un aumento significativo de la población que padece trastornos alimenticios.

### Disfagia

Los trastornos de la masticación y la deglución requieren una alimentación de textura modificada lisa o picada en función del residente.



### Desnutrición

Cerca del 50 % de las personas que ingresan en una residencia se encuentra en estado de desnutrición.

## Placer alimenticio

La alimentación es el corazón de la estrategia global del «envejecer mejor» y desempeña un papel en la salud de la persona mayor es decir que es el primer cuidado de su salud.

Es importante que la ingesta responda a las necesidades nutricionales de las personas en edad avanzada. Después de los 70 años, una persona necesita aportes energéticos superiores en un 20 % a los necesarios a los 30 años debido al menor rendimiento metabólico de los alimentos.

### Debe prestarse una atención especial a:

- Los platos, en el aspecto gustativo y visual, cualquiera que sea su textura.
- La valorización, por todos los equipos de restauración o de cuidados.

El equilibrio nutricional en las personas de edad es la prevención de la desnutrición.

# Las texturas modificadas

Atienda a sus residentes con comidas sabrosas de texturas modificadas.

Para no crear diferencias entre los residentes, es importante que la textura modificada sea lo más parecida posible a la textura entera en lo referente a la presentación.

**Adapte la textura a la patología del residente:**

**NORMAL • PICADA GRUESA • PICADA FINA • TRITURADA**

## La importancia del desayuno

**El desayuno es la comida que no debe descuidarse:**

Permite al organismo recargar energía tras toda una noche.

Tenga cuidado con que el ayuno nocturno no supere las 12 horas tras la cena de la víspera.



**TEXTURA ENTERA**



**TEXTURA MODIFICADA**

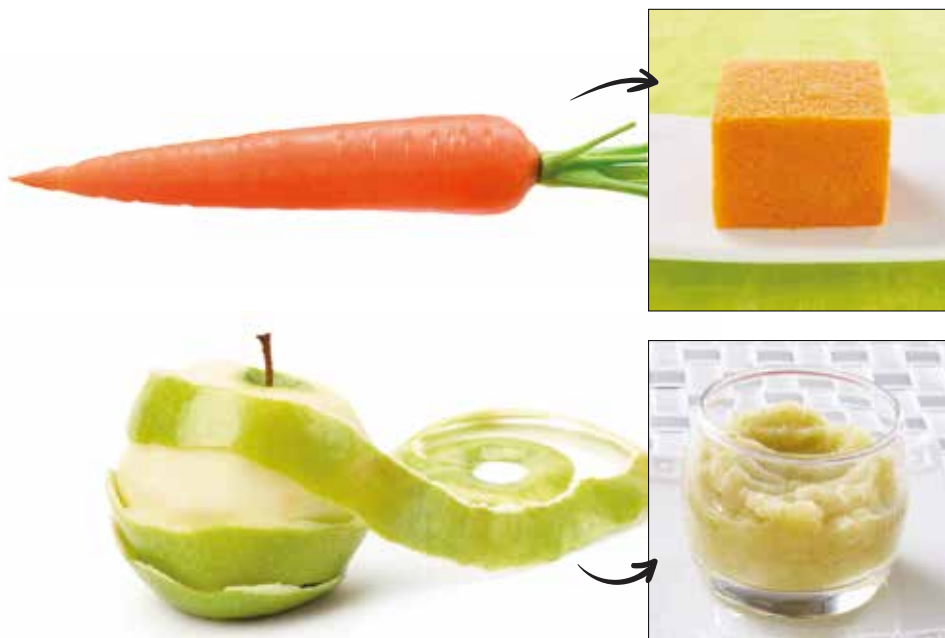
# La importancia de las frutas y hortalizas crudas

## Es primordial que las personas mayores sigan consumiendo frutas y legumbres:

- Fuentes de múltiples vitaminas y minerales, son indispensables para el buen funcionamiento del metabolismo de toda persona.
- Asimismo, son muy ricas en fibras para prevenir problemas intestinales, así como en pigmentos para luchar contra el envejecimiento celular.
- También contienen mucha agua y contribuyen a cubrir las necesidades hídricas de las personas mayores que son más propensas a la deshidratación.

Consumirlas crudas permite preservar las vitaminas y los micronutrientes, además de optimizar sus calidades nutricionales.

Esta es igualmente una referencia gustativa para las personas mayores que han consumido este tipo de alimento durante toda su vida. ¡Qué buen sabor el de la zanahoria cruda o la manzana cruda con una textura modificada o en zumo!



# El Comer con las manos para ayudar a las personas de edad que sufren de degeneración cerebral

## CARACTERÍSTICAS

El **Comer con las manos** es una alimentación normal y equilibrada con textura modificada, cuya forma y consistencia permiten que se coma con los dedos, bocado a bocado.



## OBJETIVOS

La alimentación para **Comer con las manos** permite suprimir los cubiertos y simplificar el acto de comer, preservando así la autonomía del paciente.

Su finalidad es permitir que las personas dependientes y con dificultades para manipular los cubiertos recobren su autonomía sirviéndose de sus dedos para comer.

En ciertos casos, los pacientes que sufren de degeneración cerebral también presentan trastornos de la atención y no pueden permanecer el tiempo suficiente sentados a la mesa, lo que perturba la elaboración de sus comidas.

El objetivo también es volver a dar al residente acceso al placer alimenticio y proponerle un menú idéntico al de todos los otros comensales.

## EL RETO

Es esencial proponer un buen equilibrio alimenticio para evitar de ese modo el estado de desnutrición.

# Comida tipo de una jornada alimenticia en un establecimiento medicalizado

## DESAYUNO

Página 36 **Barra de pan tradicional**

TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



Página 40 **Zumo tropical**



Página 52 **Compota de manzanas crudas**



## COMIDA

ENTRANTE **Zanahorias crudas frescas**  
Página 10

TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



PLATO PRINCIPAL **Pavo salteado & ratatouille**  
Página 26



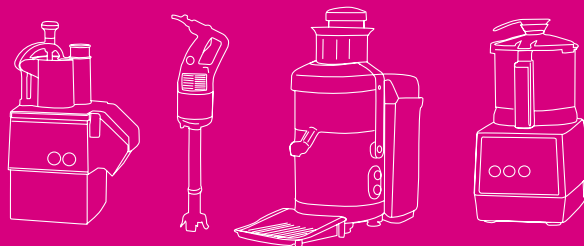
QUESO **Queso de cabra Miga de pan Lechuga**  
Página 34



POSTRE **Tarta de limón**  
Página 46







## MERIENDA

Página 44 **Tarta Tatin**

Página 38 **Zumo «Buen  
semblante»**

TEXTURA  
ENTERA



TEXTURA  
MODIFICADA



## CENA

ENTRANTE **Crema de coliflor  
y col Romanesco**  
Página 16

PLATO  
PRINCIPAL **Filete de pescado  
y quenelles de  
rábanos**  
Página 30

POSTRE **Macedonia de  
frutas**  
Página 50

TEXTURA  
ENTERA



TEXTURA  
MODIFICADA



# Frescor de zanahorias crudas



## Ingredientes

Para 20 personas

- 1,6 kg de zanahorias
- 60 g de zumo de naranja o de caldo de verduras
- 100 g de vinagreta

Para la versión Comer con las manos:

- 55 g de polvo a base de algas y calcio

## Elaboración

- Introducir los trozos de zanahoria cruda en la cuba
- Trocear las zanahorias con el botón Pulse.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Añadir el caldo o el zumo de naranja y la vinagreta por la tapa.
- Probar la sazón y rectificar si es necesario.
- Presentar las texturas modificadas en forma de albóndigas alargadas o en moldecitos o vasitos individuales.
- Para la versión Comer con las manos, añadir 55 g de algas pardas y calcio. Colocar sobre una placa y dejar enfriar. Cortar y presentar.



Consejo  
del Chef

Añadir la vinagreta al final de la preparación para obtener una emulsión perfecta.



BLIXER®



CORTA  
HORTALIZAS

## Nutrición: Valor energético por persona

• **Energía**  
194 Kj (46 Kcal)

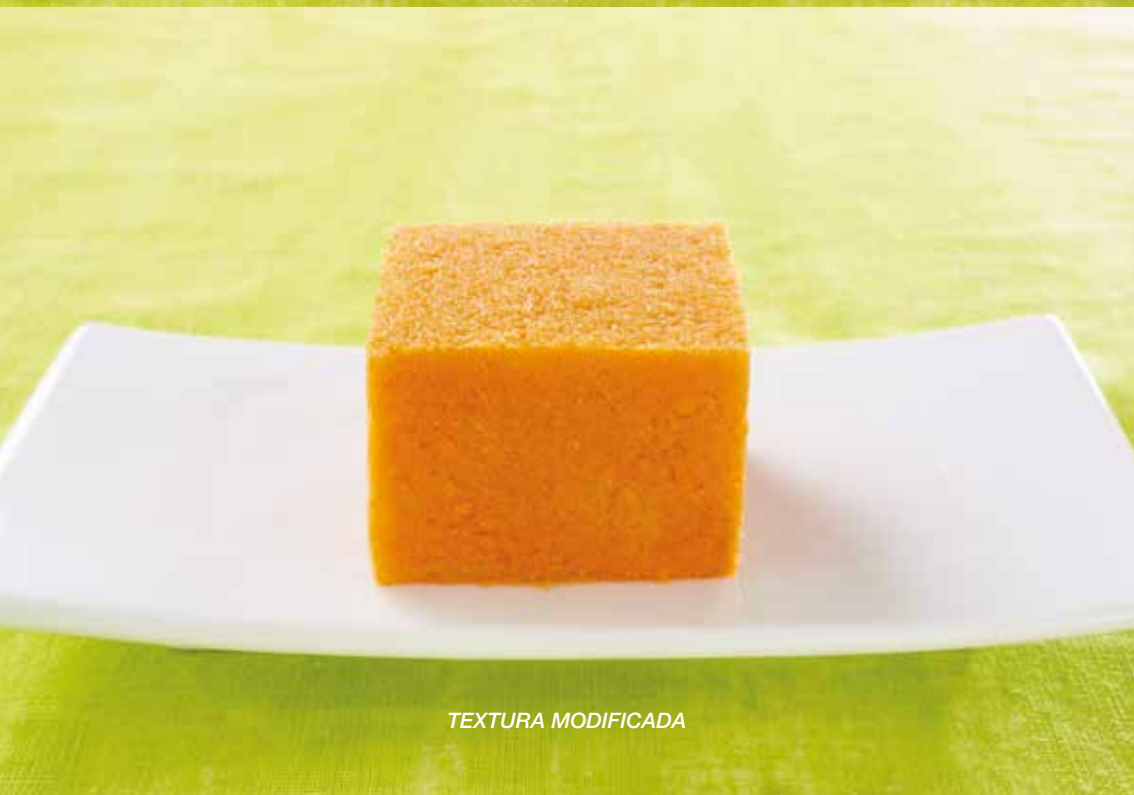
• **Proteínas**  
0,7 g

• **Lípidos**  
2,3 g

• **Glúcidos**  
5,6 g

• **Calcio**  
25,5 mg

• **Vitamina C**  
4,5 mg



# Remolachas en vinagreta y ensalada de canónigos

Receta enriquecida con proteínas, calcio y vitamina D

## Ingredientes

Para 20 personas

### 1<sup>er</sup> PISO

- 600 g de remolachas cocidas
- 6 huevos duros
- 150 g de queso para untar
- 40 g de pan
- 80 g de vinagreta

### 2<sup>o</sup> PISO

- 300 g de ensalada de canónigos
- 200 g de leche semidesnatada
- 100 g de queso para untar
- 100 g de pan
- 100 g de vinagreta



## Elaboración

- Colocar las remolachas cocidas con los huevos duros, el queso para untar y el pan en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s., haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Añadir la vinagreta por la tapa. Probar y rectificar la sazón.
- Disponer en vasitos individuales con una manga con boquilla.
- Colocar la ensalada de canónigos con la leche, el pan y el queso en la máquina.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s., haciendo girar regularmente el brazo rascador. Añadir la vinagreta por la tapa.
- Probar la sazón y rectificar si es necesario.
- Con una manga con boquilla, disponer esta mezcla sobre la de remolacha.



Esta receta permite hacer degustar ensalada texturizada muy raro en la alimentación de textura modificada.



BLIXER®



CORTA HORTALIZAS

## Nutrición: Valor energético por persona

• **Energía**  
449 Kj (107 Kcal)

• **Proteínas**  
5,3 g

• **Lípidos**  
6,1 g

• **Glúcidos**  
7,8 g

• **Calcio**  
157 mg



# Vitaminas de col roja y apio crudos



## Ingredientes

### Para 20 personas

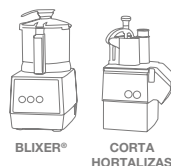
- 800 g de col roja
  - 800 g de apio
  - 100 g de vinagreta
  - 60 g de caldo de verduras
- Para la versión Comer con las manos:**
- 55 g de algas pardas y calcio

## Elaboración

- Introducir los trozos de col roja en la cuba
  - Trocear estos ingredientes con el botón Pulse.
  - Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo rascador.
  - Añadir el caldo de verduras y la vinagreta por la tapa.
  - Probar la sazón y rectificar si es necesario.
  - Servir en forma de albóndigas alargadas o en moldecitos o vasitos individuales.
  - Proceder de igual manera con el apio, añadiendo un poco de mostaza.
  - Para la versión Comer con las manos, añadir 55 g de algas pardas y calcio. Colocar sobre una placa y dejar enfriar.
- Cortar y presentar.



Para el apio, se puede reemplazar la vinagreta por una mayonesa para obtener así un «apio en remoulade».





## Nutrición: Valor energético por persona

• **Energía**  
154 Kj (37 Kcal)

• **Lípidos**  
2,3 g

• **Calcio**  
34,5 mg

• **Proteínas**  
1,3 g

• **Glúcidos**  
2,6 g

• **Vitamina C**  
27 mg



TEXTURA ENTERA



COMER CON LAS MANOS



TEXTURA MODIFICADA

# Variación de pepinos y tomates



## Ingredientes

Para 20 personas

- 1,2 kg de pepinos
- 600 g de tomates
- 60 g de chalotes
- 100 g de vinagreta
- 80 g de caldo de verduras

Textura modificada :

- Espesante de almidón de maíz

Para la versión Comer con las manos:

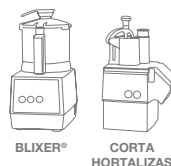
- 70 g de algas pardas y calcio

## Elaboración

- Colocar los tomates cortados en cuatro y las chalotas en la cuba.
  - Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s., haciendo girar regularmente el brazo rascador.
  - Añadir un poco de espesante.
  - Añadir el caldo y la vinagreta por la tapa.
  - Probar la sazón y rectificar si es necesario.
  - Disponer en vasitos individuales con una manga pastelera.
  - Repetir la operación con los pepinos pelados y después con los pepinos con su piel.
  - Presentar en vasitos individuales alternando varias capas.
  - Para la versión Comer con las manos, añadir 70 g de algas pardas y calcio. Colocar sobre una placa y dejar enfriar.
- Cortar y presentar.



Se puede utilizar pan de molde como espesante en lugar del almidón de maíz para un mayor beneficio nutritivo y gustativo.





## Nutrición: Valor energético por persona

• **Energía**  
149 Kj (35 Kcal)

• **Lípidos**  
2,6 g

• **Calcio**  
12 mg

• **Proteínas**  
0,7 g

• **Glúcidos**  
2,3 g

• **Vitamina C**  
7 mg



TEXTURA ENTERA



COMER CON LAS MANOS



TEXTURA MODIFICADA

# Crema de coliflor y col Romanesco



## Ingredientes

### Para 20 personas

- 2 coliflores
- 2 coles Romanesco
- 4 cebollas picadas
- 10 dientes de ajo
- 2000 g de fondo blanco de ave
- CS (cantidad suficiente) de mantequilla
- Sal y pimienta

## Elaboración

- Cortar los tallos y lavar las flores que se van a consumir.
- En una cacerola, rehogar la cebolla picada en mantequilla con los dientes de ajo.
- Añadir la col y tapar para que cueza sin dorar.
- Licuar con el MP350 Ultra, equipado con su cuchilla, y diluir con el caldo de pollo hirviendo y rectificar la sazón.



Se puede acompañar esta crema con una quenelle de nata montada: salada y sazonada con especias (curri o nuez moscada, por ejemplo) o con hierbas aromáticas (cebollino, perejil, cilantro, etc.).



TRITURADORES

## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

378,5 Kj (90,8 Kcal)

- **Lípidos**

4,8 g

- **Calcio**

56,1 mg

- **Proteínas**

4,4 g

- **Glúcidos**

5,5 g

- **Vitamina C**

96,2 mg



TEXTURA MODIFICADA

# Crema de calabaza



## Ingredientes

### Para 20 personas

- 1600 g de calabaza
- 6 cebollas
- 5 dientes de ajo
- 100 g de mantequilla
- 2400 g de caldo blanco
- Crema fresca, CS

## Elaboración

- Mondar 1600 g de calabaza, cortarla en cubos y rehogarla con las 6 cebollas cortadas finamente y los dientes de ajo pelados.
- Añadir 2400 g de caldo blanco, tapar y dejar cocer unos 20 minutos.
- Licuar con el MP 350 Ultra añadir líquido de ser necesario.
- Sazonar.
- Servir la crema en un plato hondo.



Consejo  
del Chef

Se puede completar con una cucharada de crema fresca o de pesto para reforzar el placer gustativo.



TRITURADORES

## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

671,6 Kj (159,9 Kcal)

- **Lípidos**

12,6 g

- **Calcio**

50 mg

- **Proteínas**

2,6 g

- **Glúcidos**

8,7 g

- **Vitamina C**

9 mg



TEXTURA MODIFICADA



# Blanquette de ternera

## Ingredientes Para 20 personas

- 2,8 kg de paletilla de ternera
  - 1 kg de zanahorias
  - 1 kg de patatas
  - 2 ramas de apio / 2 dientes de ajo
  - 2 ramas de tomillo
  - 1 hoja de laurel
- Salsa:**
- 30 cl de crema fresca
  - 2 yemas de huevo
  - Zumo de limón
- Para la versión Comer con las manos:**
- 50 g de clara de huevo deshidratada



## Elaboración

- Realizar este guiso de ternera de manera tradicional.
- Seguidamente, poner la carne en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s., haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Incorporar la salsa para obtener una textura suave. Probar y rectificar la sazón. Reservar la carne manteniéndola caliente.
- Proceder de la misma manera con las zanahorias.
- Hacer el puré de patatas con el accesorio puré de patatas del CL 50.
- Presentar la carne en forma de quenelles y las legumbres moldeadas con cuchara.
- Verter la salsa alrededor de esta presentación.
- Para la versión Comer con las manos, separar 1 kg de carne cocida con 900 g de salsa y hortalizas y licuar todo esto con 50 g de clara de huevo deshidratada.



**Consejo  
del Chef**

Amasar el puré de patatas lo más caliente posible y a baja velocidad.



BLIXER®



CORTA  
HORTALIZAS

## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

1 239,5 Kj (269,5 Kcal)

- **Proteínas**

28,6 g

- **Lípidos**

14,5 g

- **Glúcidos**

12,7 g

- **Calcio**

53 mg



TEXTURA ENTERA



COMER CON LAS MANOS



TEXTURA MODIFICADA

# Ternera Bourguignon



## Ingredientes

### Para 20 personas

- 2,8 kg de carne para fondue
- 2,4 kg de zanahorias
- 300 g de cebolla
- 75 cl de vino tinto
- 100 g de mantequilla
- 1 ramillete de hierbas aromáticas / sal y pimienta

### Para la versión Comer con las manos:

- 50 g de clara de huevo deshidratada

## Elaboración

- Realizar la ternera Bourguignon de manera tradicional.
- Seguidamente, poner la carne en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s., haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Incorporar la salsa para obtener una textura suave. Probar y rectificar la sazón. Reservar esta carne manteniéndola caliente.
- Proceder de la misma manera con las zanahorias.
- Darle forma a la carne con un molde de acero inoxidable y a las legumbres con una manga. Verter la salsa alrededor de esta presentación.
- Para la versión Comer con las manos, separar 1 kg de carne cocida con 900 g de salsa y hortalizas y licuar todo esto con 50 g de clara de huevo deshidratada.



Pensar en incorporar suficiente salsa en la carne para evitar que se seque en el horno, antes del servicio.





# Nutrición: Valor energético por persona

• **Energía**

1 489 Kj (356 Kcal)

• **Proteínas**

43 g

• **Lípidos**

16 g

• **Glúcidos**

9 g

• **Calcio**

59 mg



TEXTURA ENTERA



COMER CON LAS MANOS



TEXTURA MODIFICADA

# Filete de pollo y delicia de macarrones



## Ingredientes

Para 20 personas

- 2,5 kg de filete de pollo
- 1,6 kg de macarrones
- 200 g de claras de huevo

## Elaboración

- Cocinar el pollo y los macarrones de manera tradicional.
- Seguidamente, poner la carne en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Incorporar la salsa para obtener una textura suave. Probar y rectificar la sazón. Reservar la carne manteniéndola caliente.
- Poner los macarrones en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto, haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Añadir las claras a la preparación.
- Moldear sobre una placa y cocer 15 minutos a 100° C en modo vapor.
- Presentar moldeando el pollo con un círculo de acero inoxidable y cortar los macarrones para servirlos en tajadas.
- Verter el jugo de cocción en torno a esta presentación.



Amasar los macarrones lo más caliente posible y a baja velocidad y añadir caldo de legumbres muy caliente de ser necesario.



## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

2 167 Kj (518 Kcal)

- **Proteínas**

39 g

- **Lípidos**

12,5 g

- **Glúcidos**

58 g

- **Calcio**

31 mg



# Salteado de pavo y ratatouille

## Ingredientes Para 20 personas

• 2,5 kg de pavo

Para la ratatouille:

• 1,5 kg de tomates

• 1,5 kg de calabacines

• 500 g de berenjenas

• 500 gde pimientos morrones

• 2 cebollas

Para la versión Comer con las manos:

• 50 g de clara de huevo deshidratada



## Elaboración

- Cocinar el salteado de pavo y la ratatouille de manera tradicional.
- Seguidamente, poner la carne en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Incorporar la salsa para obtener una textura suave. Probar y rectificar la sazón. Reservar la carne manteniéndola caliente.
- Poner la ratatouille en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto, haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Moldear con un círculo de acero inoxidable una capa de carne y, encima, una capa de ratatouille.
- Verter el jugo de cocción en torno a esta presentación.
- Para la versión Comer con las manos, separar 1 kg de carne cocida con 900 g de salsa y hortalizas y licuar todo esto con 50 g de clara de huevo deshidratada.



Consejo  
del Chef

Ecurrir la ratatouille hasta obtener la textura ideal.



BLIXER®



CORTA  
HORTALIZAS

## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

1 197 Kj (286 Kcal)

- **Proteínas**

39 g

- **Lípidos**

11,5 g

- **Glúcidos**

5,5 g

- **Calcio**

51 mg



TEXTURA ENTERA



COMER CON LAS MANOS



TEXTURA MODIFICADA



# Filete asado y gratén de patatas

## Ingredientes Para 20 personas

- 2,5 kg de bistec
- 3,5 kg de patatas
- 125 cl de leche
- 100 cl de nata líquida
- Nuez moscada
- 6 dientes de ajo
- 400 gr de claras de huevo
- Sal y pimienta



## Elaboración

- Cocinar los bistecs y el gratin dauphinois (gratén de patatas) de manera tradicional.
- Seguidamente, poner la carne en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Incorporar la salsa para obtener una textura suave. Probar y rectificar la sazón. Reservar la carne manteniéndola caliente.
- Poner el gratén en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto, haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Añadir las claras a la preparación.
- Colocarla sobre una placa y cocer al vapor, en el horno, durante 15 minutos a 100 °C.
- Emplatar.
- Añadir una salsa alrededor de la presentación y nuez moscada sobre el gratén.



Seleccionar una variedad de patatas no muy harinosa.



BLIXER®



CORTA HORTALIZAS

## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

2 495 Kj (597 Kcal)

- **Proteínas**

33 g

- **Lípidos**

36 g

- **Glúcidos**

36 g

- **Calcio**

130 mg



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA

# Filete de pescado y quenelles de rábanos



## Ingredientes

### Para 20 personas

- 3 kg de filetes de pescado blanco
- 1,5 kg de rábanos
- 1,5 kg de zanahorias crudas

### Para el pesto:

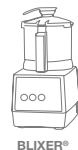
- 5 dientes de ajo
- 2 ramilletes de albahaca
- 300 g de parmesano
- ½ litro de aceite de oliva

## Elaboración

- Cocinar esta receta de manera tradicional.
- Seguidamente, poner el pescado en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo rascador. Incorporar la salsa para obtener una textura suave. Probar y rectificar la sazón. Reservar el pescado manteniéndolo caliente.
- Proceder de igual manera con las remolachas y los rábanos cocidos.
- Presentar las legumbres en forma de quenelles y moldear el pescado con un molde de acero inoxidable.



La remolacha cocida y el rábano cocidos de esta receta crean originalidad en lo referente a la presentación y los sabores.





## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

1 856 Kj (444 Kcal)

- **Proteínas**

35 g

- **Lípidos**

30,5 g

- **Glúcidos**

7 g

- **Calcio**

240 mg



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA

# Salmón al vapor, mantequilla blanca y coles de Bruselas con tocino

## Ingredientes Para 20 personas

- 2 kg de salmón crudo
- 200 g de queso La Vaca que Ríe® Formula Plus
- 500 g de leche semidesnatada
- 300 g de claras de huevo
- 4 kg de coles de Bruselas
- 200 g de tocino ahumado cortado en tiras

### Para la salsa de mantequilla blanca:

- 200 g de vino blanco
- 100 g de chalotas
- 400 g de mantequilla

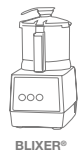


## Elaboración

- Cocinar esta receta de manera tradicional.
- Preparar el Salmón, mezclar el filete de salmón con el La Vaca que Ríe® Formula Plus para untar durante 1 minuto o 1 min 30 s haciendo girar regularmente el brazo rascador. Sazonar.
- Rebajar con la leche y rectificar la sazón.
- Añadir las claras.
- Colocar la preparación en moldes engrasados calculando 100 gramos por porción.
- Cocer al vapor, en recipiente cubierto, en el horno, a 95° C unos 10 minutos.
- Para la salsa, batir la mantequilla blanca en el Blixer®.
- Para preparar la guarnición, licuar las coles de Bruselas con el tocino y el queso La Vaca que Ríe® Formula Plus.
- Para servir, desmoldear el pescado.



Para variar los sabores, añadir un 10% de salmón ahumado.



# Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

1 822 Kj (436 Kcal)

- **Proteínas**

30 g

- **Lípidos**

32 g

- **Glúcidos**

8 g

- **Calcio**

206 mg



TEXTURA ENTERA



TEXTURA PICADA



TEXTURA MODIFICADA

# Queso de cabra, pan de molde y ensalada



## Ingredientes

### Para 20 personas

- 800 g de «Bûche cendrée» (rollo de queso de cabra cubierto de carbón vegetal)
- 400 g de pan de molde
- 400 g de lechuga Batavia
- 100 g de pan para la Batavia
- 50 g de vinagreta
- Leche en cantidad suficiente

## Elaboración

- Poner primeramente 400 gr de pan de molde en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Añadir leche para que la textura quede más cremosa. Reservar.
- Proceder de igual manera con el queso.
- Añadir leche para que la textura quede más cremosa.
- Colocar la ensalada con los 100 g de pan restantes en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s., haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Añadir la vinagreta por la tapa.
- Probar la sazón y rectificar si es necesario.
- Con una manga pastelera, colocar primeramente, al fondo del vasito, el pan, enseguida los canónigos y por último el queso.



Consejo  
del Chef

Esta presentación permite incluir lechuga cruda y queso en la alimentación de textura modificada.



## Nutrición: Valor energético por persona

• **Energía**  
829 Kj (198 Kcal)

• **Proteínas**  
10 g

• **Lípidos**  
11 g

• **Glúcidos**  
14 g

• **Calcio**  
70 mg



# Barra de pan tradicional



## Ingredientes

### Para 20 personas

- 100 g de una barra de pan bien tostada
- 0,8 l de leche
- 100 g de aceite de colza
- 30 g de clara de huevo deshidratada

## Elaboración

- Mezclar el pan con la leche.
- Incorporar la clara de huevo deshidratada y el aceite y mezclar de nuevo.
- Cocer en un molde filmado en un horno a vapor o mixto a 90° C durante unos 30 minutos. Dejar enfriar y servir en rebanadas.



Consejo  
del Chef

Receta realizable con otros panes,  
ya sea de Hogaza, cereales ....



BLIXER®



## Nutrición: Valor energético por persona

• **Energía**  
346 Kj (83,2 Kcal)

• **Lípidos**  
5,7 g

• **Calcio**  
47,9 mg

• **Proteínas**  
3,1 g

• **Glúcidos**  
4,7 g

• **Vitamina C**  
0,9 mg



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA

# Zumo «Buen semblante»



## Ingredientes

Para 20 vasos (unos 25 cl)

- 4 kg de zanahorias
- 4 kg de manzanas
- 3 limones
- 48 g de goma xantana y ácido ascórbico

## Elaboración

- Pelar los limones.
- No es necesario pelar las zanahorias, solo hay que lavarlas cepillándolas.
- Introducir las zanahorias, las manzanas y los limones en el extractor de zumos J 80 Ultra.
- Para limitar la oxidación y la alteración del zumo, se puede utilizar 48 g de goma xantana y ácido ascórbico.
- Mezclar bien y servir.



Con el extractor de zumos Robot-Coupe, no es necesario cortar las manzanas de tamaño mediano. Utilizar de preferencia la variedad de manzanas Golden, la más jugosa.



EXTRACTOR DE ZUMOS



## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

740,4 Kj (175 Kcal)

- **Lípidos**

1,1 g

- **Calcio**

76,9 mg

- **Proteínas**

2,1 g

- **Glúcidos**

36,3 g

- **Vitamina C**

28 mg



# Zumo tropical



## Ingredientes

Para 20 vasos (unos 25 cl)

- 5 kg de piña
- 5 kg de naranjas
- 48 g de goma xantana y ácido ascórbico

## Elaboración

- Pelar las naranjas sin dejar nada de la capa blanca.
- Licuarlas en el extracto de zumos J80 Ultra sin cortarlas.
- Cortar la piña, cortarla en cuartos y licuarla también con el extractor de zumos.
- Para limitar la oxidación y la alteración del zumo, se puede utilizar 48 g de goma xantana y ácido ascórbico.
- Mezclar bien y servir.



Licuar las frutas enteras, sin cortarlas previamente.



EXTRACTOR DE ZUMOS

## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

639 Kj (151,1 Kcal)

- **Lípidos**

0,8 g

- **Calcio**

76,8 mg

- **Proteínas**

2,4 g

- **Glúcidos**

29 g

- **Vitamina C**

140,1 mg



# Zumo

## «Vitaminas verdes»



### Ingredientes

Para 20 vasos (unos 25 cl)

- 3 kg de manzanas Granny Smith
- 3 kg de peras
- 3 kg de kiwis
- 48 g de goma xantana y ácido ascórbico

### Elaboración

- Pelar los kiwis.
- Licuar las manzanas, las peras y los kiwis enteros en el extractor de zumos J 80 Ultra.
- Para limitar la oxidación y la alteración del zumo, se puede utilizar 48 g de goma xantana y ácido ascórbico.
- Mezclar bien y servir.



Consejo  
del Chef

Pelar los cítricos para evitar un sabor amargo.  
Utilizar las frutas enteras, sin cortarlas previamente.



EXTRACTOR  
DE ZUMOS

## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

991,3 Kj (2,9 Kcal)

- **Lípidos**

2,2 g

- **Calcio**

59 mg

- **Proteínas**

2,9 g

- **Glúcidos**

46,4 g

- **Vitamina C**

155,4 mg



# Tarta Tatin

## Ingredientes

Para 20 personas

Para la tarta:

- 600 g de masa quebrada
- 3 kg de manzanas
- 100 g de azúcar
- Leche

Para el caramelo:

- 300 g de azúcar moreno
- Un poco de agua



## Elaboración

- Realizar la tarta Tatin de manera tradicional.
- Colocar primero la masa en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s., haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Añadir un poco de leche si es necesario para obtener una textura suave. Reservar.
- Proceder de igual manera con las manzanas.
- Dar forma a la masa con una cuchara y al puré de manzana con una manga.
- Rociar con caramelo la preparación.



Podéis variar los sabores reemplazando las manzanas por peras, membrillo, higos, etc.  
Servir la tarta Tatin tibia con una bola de helado de vainilla.  
Espolvorear con un poco de canela.





## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

1 153 Kj (276 Kcal)

- **Lípidos**

7 g

- **Calcio**

9,5 mg

- **Proteínas**

2,5 g

- **Glúcidos**

50 g



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA

# Tarta de limón



## Ingredientes

### Para 20 personas

#### Preparado de limón:

- 12 limones
- 450 g de azúcar
- 9 huevos
- 200 g de mantequilla

#### Para el merengue:

- 200 g de claras de huevo
- 300 g de azúcar

#### Para la masa:

- 600 g de masa quebrada

#### Para la versión Comer con las manos:

- 8 gr de agar agar para el preparado de limón

## Elaboración

- Realizar la tarta de limón de manera tradicional.
- Verter primeramente la masa en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s., haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Incorporar un poco de jarabe ligero si es necesario para obtener una textura suave.
- Poner la masa en un vasito individual. Añadir el preparado de limón y cubrir con el merengue con una manga de boquilla acanalada.
- Para la versión Comer con las manos, mezclar en el Blixer los 8 gr de agar agar con el preparado de limón.
- Disponer sobre una placa, dejar enfriar y servir.



Los aficionados al limón preferirán una ralladura de Combawa, que es un limón de Asia, o toronjil picado con zumo de limón. Los sabores serán más pronunciados.



BLIXER®

## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

2 310 Kj (552 Kcal)

- **Lípidos**

21,6 g

- **Calcio**

37 mg

- **Proteínas**

8,2 g

- **Glúcidos**

77 g



TEXTURA ENTERA



COMER CON LAS MANOS



TEXTURA MODIFICADA

# Suflé de peras y almendras



## Ingredientes

### Para 20 personas

- 1,250 kg de almendras
- 1,250 kg de azúcar glas
- 1,250 kg de harina
- 500 g de mantequilla
- 20 huevos
- 10 peras
- 50 cl de agua

## Elaboración

- Preparar el suflé de manera tradicional.
- Verter primeramente la mezcla cocida en el Blixer®.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto, haciendo girar regularmente el brazo rascador. Reservar.
- Proceder de igual manera con las peras.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 30 segundos, haciendo girar regularmente el brazo rascador. Reservar.
- Servir en vasitos individuales con una manga con boquilla.
- Colocar primero la masa y luego las peras texturizadas.



También se puede variar esta receta con una pizca de esencia de almendras o de sirope de cebada.



## Nutrición: Valor energético por persona

### • Energía

4 759 Kj (1 138,5 Kcal)

### • Lípidos

59 g

### • Calcio

210 mg

### • Proteínas

28 g

### • Glúcidos

120 g



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA

# Macedonia de frutas

## Ingredientes Para 20 personas

- 8 manzanas Granny Smith
- 8 kiwis
- 2 limones verdes
- 5 plátanos
- 10 naranjas
- 10 melocotones
- 180 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- Ralladura de limón
- Hojas de albahaca
- 70 g de alginato y calcio

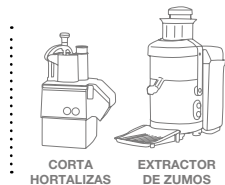


## Elaboración

- En una cacerola, verter 100 cl de agua y el azúcar. Hacer hervir y añadir la vaina de vainilla hendida, ocho hojas de albahaca picada y la ralladura de limón. Hacer reducir a la mitad
- Lavar y pelar las manzanas, los plátanos, los kiwis, las naranjas y los melocotones y rociar rápidamente las frutas con zumo de limón.
- Cortar en cubos los kiwis, los melocotones y las manzanas con el CL 50 provisto del equipo para macedonia 10x10x10 mm. Cortar los plátanos con el disco rebanador de 3 mm. Cortar las naranjas en gajos y después en trozos pequeños.
- Colocar toda la fruta en una copa.
- Cubrir con el jarabe tibio y dejar macerar un mínimo de 30 minutos en un lugar fresco.
- Para la textura modificada, licuar en el Blixer® ingrediente por ingrediente, añadiendo 14 g de alginato y calcio por producto.



Dar una vuelta de molinillo de pimienta y decorar con las hojas de albahaca restantes.





## Nutrición: Valor energético por persona

- **Energía**

356,8 Kj (84,3 Kcal)

- **Proteínas**

0,9 g

- **Lípidos**

0,4 g

- **Glúcidos**

18 g

- **Calcio**

15,6 mg

- **Vitamina C**

4,5 mg



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA

# Compota de manzanas crudas



## Ingredientes

Para 20 personas

- 1 kg de manzanas rojas
- 1 kg de manzanas verdes
- 20 g de ácido ascórbico y goma xantana

Para la versión Comer con las manos:

- Añadir 70 g de alginato y calcio

## Elaboración

- Proceder en 2 veces para obtener 2 compotas de color diferente.
- Introducir los trozos de manzanas verdes con su piel en la cuba.
- Triturar los trozos de manzana con el botón Pulse.
- Poner el Blixer® en marcha continua durante 1 minuto o 1 min. 30 s. haciendo girar regularmente el brazo rascador.
- Añadir el ácido ascórbico y la goma xantana para evitar que la compota ennegrezca y se oxide.
- Servir en vasitos individuales o moldecitos transparentes.
- Proceder de igual manera con las manzanas rojas.
- Para la versión Comer con las manos, añadir 70 g de alginato y calcio.
- Colocar sobre una placa, dejar enfriar 1 hora en el frigorífico, cortar y servir.



Se puede añadir un poco de canela, de regaliz o de jengibre. También se puede reemplazar el ácido ascórbico por limón para evitar la oxidación de la compota.



# Nutrición: Valor energético por persona

• **Energía**  
189 Kj (45 Kcal)

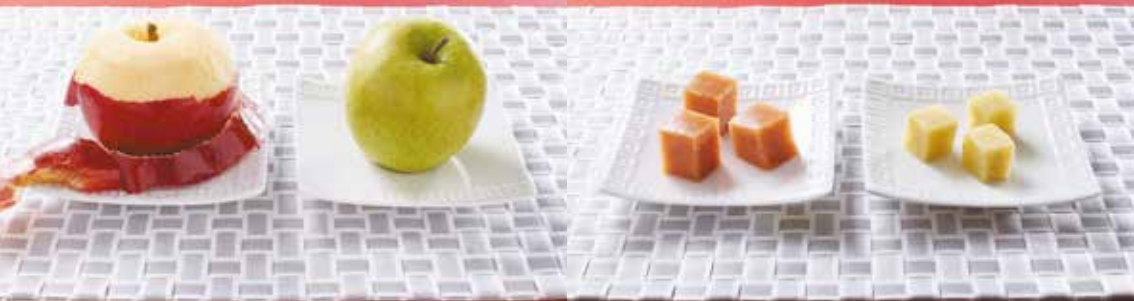
• **Lípidos**  
0,2 g

• **Calcio**  
2,5 mg

• **Proteínas**  
0,2 g

• **Glúcidos**  
10 g

• **Vitamina C**  
4,5 mg



TEXTURA ENTERA

COMER CON LAS MANOS



TEXTURA MODIFICADA

# Los productos Robot-Coupe

## Blixer®

¿Cuál es la mejor solución para las comidas de textura modificada?



La gama de 21 Blixer® permite realizar texturas modificadas que restituyen la totalidad de una comida: entrante, plato principal, queso, postre, cocidos o crudos, que respetan de este modo los aportes nutritivos, especialmente el de las vitaminas.

Los Blixer® proporcionan un ahorro de tiempo para el chef, que prepara la misma comida para todos los comensales y adapta todos los platos a texturas modificadas.

## Los Pluses<sup>+++</sup>

de los Blixer®  
Robot-Coupe

- + **Permiten obtener todo tipo de textura:** Picado grueso, picado fino, molida, texturizada, etc., en función de la patología del residente.
- + **Calidad y fineza del resultado:**
  - Brazo rascador de cuba y de tapa para una homogeneidad perfecta de los productos procesados.
  - Velocidad de 3000 r.p.m. Para una fineza perfecta.
  - Cuchilla de acero inoxidable con hojas microdentadas.



# Extractor de zumos

¿Cómo aprovechar los beneficios de los zumos ultrafrescos en unos instantes?



Los extractores de zumos Robot-Coupe J80, J80 Buffet y J100 realizan zumos de frutas y hortalizas ultrafrescos en unos segundos gracias a su tolva automática.

La vitaminas y nutrientes de las frutas y hortalizas están al alcance de todos.

## Los Pluses<sup>+++</sup>

de los **Extractor de zumos Robot-Coupe**

- + **Mejora de la hidratación diaria.**
- + **Aporte vitamínico.**
- + **Animación:**
  - Zumos preparados y servidos en los comedores, delante de los residentes.
  - Posibilidad de realizar diferentes zumos en función de los gustos de cada residente.



# Trituradores

¿Cómo cocinar sopas a base de productos frescos, nutritivos y apetitosos?



La gama de 21 trituradores robustos y potentes transforma todas las hortalizas de temporada en sopas frescas, cremosas, untuosas y deliciosas sopas para el mayor placer de los comensales.

## Los Pluses<sup>+++</sup>

### de los Trituradores Robot-Coupe

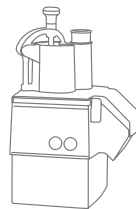
- + **Trituradores eficaces** que ofrecen un trabajo ultrarrápido.
- + **Robustos**, con una campana totalmente de acero.
- + **Higiene perfecta** con pie y cuchilla totalmente desmontables para facilitar tanto la limpieza como el mantenimiento.
- + **Aporte de fibras.**
- + **Cualidades organolépticas conservadas.**
- + **Control de las materias primas utilizadas.**
- + **Proponer sopas con hortalizas de temporada.**





# Corta-hortalizas

¿Cómo proponer muy simplemente,  
presentaciones de frutas y hortalizas ?



Los corta-hortalizas permiten realizar más de 50 tipos de cortes de frutas y hortalizas innovadores e inéditos.

Se pueden realizar rodajas, rallados, bastoncitos, macedonias, patatas fritas, brunoises, gaufrettes, etc.

El chef puede así crear eficazmente presentaciones nuevas, apetitosas y variadas.

## Los Pluses<sup>++</sup>

### de los Corta-hortalizas Robot-Coupe

- + **La mayor variedad de cortes:**  
Más de 53 discos disponibles.
- + **Calidad de corte excepcional,**  
incluso con los productos más frágiles, como los champiñones.
- + **Permite proponer frutas y hortalizas de temporada.**
- + **Fiabilidad, potencia y solidez.**







**robot coupe®**



**Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France  
international@robot-coupe.com

**Delegación comercial en España :**

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)  
Email : arenas@robot-coupe.com

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