

robot *coupe*®

Soluciones

Frescura & Vitaminas

Placer & bienestar en todos los momentos del día



robot coupe®

Este libro de recetas ha sido elaborado para usted, **profesional del sector gastronómico** en búsqueda de inspiración para zumos de frutas y verduras Ultrafrescos, sabrosos y saludables.



Sabores auténticos, conservación de las vitaminas, los zumos Ultrafrescos se pueden consumir con gran placer en todo momento del día, para tener comensales felices.

Injecte dinamismo a su imagen y a su carta, gracias a nuestra selección de recetas.

También podrá descubrir los trucos para utilizar de la mejor manera su Extractor de Jugo y desarrollar su creatividad.

Disfrute la lectura ¡y la degustación!



REDUCCIÓN DE LOS EMBALAJES:

Limite el consumo de embalajes proponiendo a sus clientes zumos Ultrafrescos, al minuto.

Recetas



Cócteles para el desayuno

Zumo multifrutas	16
Zumo energizante	18
Morning Juice	20
Naranjas & zanahorias	22
Zumo tonificante	24

Cócteles clásicos

Sandía con miel	28
Sandía & arándanos	30
Pink Boost	32
Cóctel Rojo	34
Melocotón burbujeante	36
Delicia verde	38
Dulce pomelo	40
Afternoon delight	42
Peras y melón con cúrcuma	44
Granada y kiwi	46
Cóctel oriental	48
Cóctel Río	50
Rojo bombón	52
Pepino con leche	54
Cóctel melón	56
Limonada	58
Mango & arándanos	60

Zumos detox

Zumo Verde	64
Zumo Rojo Detox	66
Zumo Detox	68
Shoot de espárragos	70
Manzanas y kiwi	72

Smoothies

Smoothie pasión	76
Smoothie aguacate	78
Kiwi-coco	80

Trucos para llegar a cero residuos en la cocina	83
--	-----------

Soluciones para todos los oficios	89
--	-----------

Preguntas Frecuentes	96
-----------------------------------	-----------

Los zumos



ultrafrescos con

Robot-Coupe

Los zumos Ultrafrescos son directamente extraídos de hortalizas o frutas para su consumo inmediato, conservando así todas sus cualidades nutritivas.

¡No es necesario añadir azúcar o aditivos!

Estos zumos conservan fielmente el sabor de los alimentos utilizados, a diferencia de los zumos a base de concentrado o de néctar de frutas.



Las
ventajas
de los extractores de jugos
Robot-Coupe

Rápido

- **6 segundos** son suficientes para realizar un zumo Ultrafresco al minuto.

Fácil de utilizar

- Gran tolva automática que deja pasar las frutas sin esfuerzo ni necesidad de cortarlas previamente.

Limpieza fácil

- Se pueden desmontar todas las piezas sin ninguna herramienta y pueden lavarse en el **lavavajillas**.

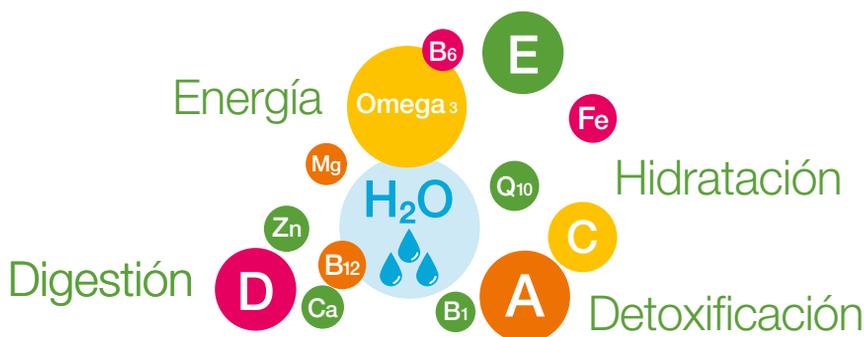
Retorno sobre la inversión

- **15 días** para amortizar la compra de su Extractor de Jugos (a razón de 20 vasos vendidos al día).

Preserva las vitaminas

- Las frutas y hortalizas **conservan todos sus nutrientes** durante la extracción y los ingredientes **no se calientan**.

Los beneficios



Los zumos ultrafrescos permiten **consumir una mayor cantidad de frutas y hortalizas**, sencilla y rápidamente.

Verdaderos concentrados de vitaminas y nutrientes, brindan energía, favorecen la hidratación, particularmente de las personas mayores y los niños pequeños. Consumirlos antes de las comidas facilitan la digestión.

Los zumos Ultrafrescos también tienen la virtud de **reposar** los órganos digestivos y **eliminar las toxinas** del organismo.



Si prepara zumos con antelación, para limitar el fenómeno de oxidación tras la extracción del zumo, puede añadir antioxidantes naturales (limón, naranja o pomelo).

¡Son antioxidantes naturales!



Los beneficios para la salud de las frutas y hortalizas

Las manzanas

El poder antioxidante de la manzana contribuye a la reducción de los riesgos de enfermedades cardiovasculares. Efectivamente, la pectina y los polifenoles que contiene la manzana permiten reducir el colesterol sanguíneo.

Los cítricos

Los cítricos son conocidos por sus aportaciones en vitamina C. También contienen grandes cantidades de antioxidantes como los flavonoides que actúan en sinergia con la vitamina C. Los cítricos refuerzan el sistema inmunitario y tienen propiedades antiinflamatorias.

Las zanahorias

Las zanahorias son ricas en betacaroteno, un antioxidante potente que desacelera el proceso de envejecimiento y mejora el estado de la piel. Además, las zanahorias favorecen la cicatrización y son ricas en vitamina A.

La remolacha

La remolacha contiene potasio y antioxidantes. El potasio contribuye a bajar la tensión arterial y los antioxidantes protegen de los radicales libres implicados en las enfermedades cardiovasculares.





El pepino

El pepino contribuye a neutralizar la acidez y a reestablecer el equilibrio ácido-base en el organismo. También regula la tensión arterial.



El kiwi

El kiwi es un alimento alcalinizante que permite contrarrestar los alimentos acidificantes gracias a los minerales que contiene. El kiwi también es una rica fuente de vitamina C.



El jengibre

Además de su reputación de potente afrodisiaco, el jengibre es una planta que mejora la digestión y también se utiliza como tónico. Tiene asimismo una acción antibacteriana, así como la facultad de bajar la fiebre.



Sorprenda a sus comensales con un toque de sabor

tónico

acidulado

soleado





anisado

condimentado

refrescante

Respetar la estacionalidad para preservar los sabores

Primavera



- Manzana
- Zanahoria
- Pepino
- Apio
- Fresa

Verano



- Melón
- Sandía
- Melocotón
- Pepino
- Frutos rojos
- Albahaca

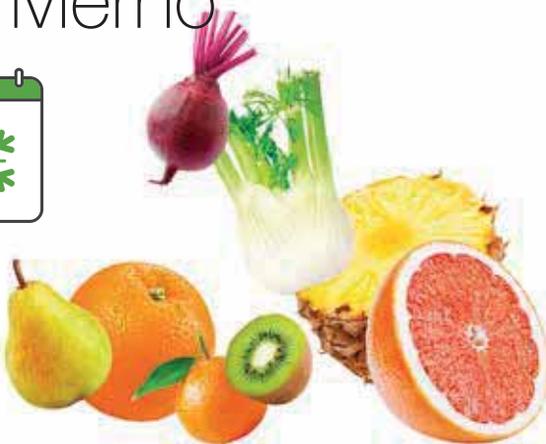
Otoño

- Uva
- Manzana
- Kiwi
- Pera



Invierno

- Manzana
- Pera
- Kiwi
- Remolacha
- Pomelo
- Hinojo
- Clementina
- Naranja
- Piña



¿Cómo leer una página de recetas?

Ingredientes

Dificultad de la receta

DETOX

Zumo Verde



Ingredientes

- 1 pepino
- 3 manzanas
- 1 manojo de espinacas frescas

Desarrollo

- Lavar el pepino, las manzanas y el manojo de espinacas.
- Introducir en el orden indicado el manojo de espinacas, las manzanas y el pepino en el Extractor de Jugo.
- Mezclar bien y servir fresco.

¡Disfrute la degustación!

TRUCO

Con el J 80 o el J 100, ¡no hace falta cortar las manzanas ni retirarles el rabol! Idem con el pepino.

64 Soluciones Frescura & Vitaminas robot coupe®

FACIL  DIFICIL

PAPA: 



Desarrollo de la receta

Cantidad de vasos



Las Recetas

robot coupe[®]



Desayuno

por

robot coupe[®]

Zumo Multifrutas

Ingredientes

- 3 naranjas
- 3 manzanas
- 1 zanahoria
- 1 kiwi



Desarrollo

- Lavar las manzanas y la zanahoria sin pelarlas.
- Pelar las naranjas a lo vivo y pelar el kiwi.
- Introducir los ingredientes en el Extractor de Jugo.
- ¡Mezclar y degustar fresco!

¡Disfrute la degustación!



Servir inmediatamente después de la extracción del zumo y ¿por qué no con una pizca de cúrcuma?, por sus numerosos beneficios.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Zumo Energizante

Ingredientes

- 1 trozo de jengibre
- 1 limón
- 4 zanahorias
- 3 manzanas



Desarrollo

- Pelar a lo vivo el limón. Es inútil pelar las zanahorias y las manzanas, lavarlas con un cepillo.
- Introducir el jengibre, el limón, las zanahorias y las manzanas en el Extractor de Jugo.
- Mezclar bien y servir.

¡Disfrute la degustación!



Con el Extractor de Jugo Robot-Coupe, ¡no hace falta cortar las manzanas de tamaño mediano!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Morning Juice

Ingredientes

- ½ piña
- 2 manzanas
- 2 limones



Desarrollo

- Pelar a lo vivo los limones y la piña y lavar las manzanas.
- Introducir las manzanas, los limones y la piña en el Extractor de Jugo.
- Servir fresco.

¡Disfrute la degustación!



Antes de introducirlas en el Extractor de Jugo, Se deben pelar a lo vivo las frutas de cáscara gruesa (por ejemplo, la piña).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Naranjas y Zanahorias

Ingredientes

- 1 trozo de jengibre
- 3 zanahorias
- 3 naranjas



Desarrollo

- Es inútil pelar las zanahorias, basta con lavarlas con un cepillo.
- Pelar a lo vivo las naranjas.
- Introducir en el orden indicado el jengibre, las zanahorias y las naranjas en el Extractor de Jugo.

¡Disfrute la degustación!



**Pelar a lo vivo los cítricos para evitar la amargura,
Introducirlos enteros sin corte previo.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Zumo Tonificante

Ingredientes

- 2 zanahorias
- 3 manzanas
- 1 calabacín



Desarrollo

- Cortar los extremos del calabacín y lavarlo, también lavar las manzanas y las zanahorias.
- Introducir las zanahorias, manzanas y el calabacín en el Extractor de Jugo.

¡Disfrute la degustación!



Frotar bien las zanahorias pero conservar la piel ¡para que el jugo contenga más vitaminas!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Zumos Clásicos

por

robot  *coupe*[®]

Sandía con Miel



Ingredientes

- ½ sandía
- ½ limón
- 20 g de miel
- 20 g de agua

Desarrollo

- Hacer hervir la miel y el agua. Dejar enfriar.
- Retirar la cáscara de la sandía, quitarle las semillas y cortarla en trozos grandes.
- Pelar a lo vivo la mitad del limón.
- Introducir la sandía y la mitad del limón en el Extractor de Jugo.
- En un vaso, verter primero el sirope de miel y luego el zumo de sandía.

¡Disfrute la degustación!



Avant d'être passés à l'Extracteur de Zumos, les fruits y légumes à peau épaisse doivent être pelés (exemple : sandía).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Sandía y Arándanos



Ingredientes

- ½ sandía
- 100 g de arándanos
- Algunas hojas de menta

Desarrollo

- Retirar la cáscara de la sandía, quitar las semillas y cortarla en trozos grandes.
- Lavar los arándanos.
- Introducir los ingredientes en el Extractor de Jugo.

¡Disfrute la degustación!



La menta aporta un toque refrescante:
Colocarla sobre la preparación servida.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Pink Boost

Ingredientes

- 2 manzanas
- 50 g de frambuesas
- 2 peras Williams
- ½ limón



Desarrollo

- Lavar las frutas y pelar a lo vivo la mitad del limón.
- Introducir todos los ingredientes en el Extractor de Jugo.
- Mezclar y servir inmediatamente.

¡Disfrute la degustación!



Con el J 80 o el J 100, ¡no hace falta cortar la fruta ni retirarle el corazón!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Cóctel Rojo

Ingredientes

- 1 remolacha cruda
- 2 zanahorias
- 2 pequeños racimos de uva roja
- 2 manzanas
- Pimienta de Cayena



Desarrollo

- Retirar grosso modo las uvas del racimo y lavar todos los ingredientes.
- Introducir todos los ingredientes en el Extractor de Jugo.
- Servir muy frío.

¡Disfrute la degustación!



¡La pimienta de Cayena permite realzar el zumo!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Melocotón Burbujeante

Ingredientes

- 1 trozo de jengibre
- 6 melocotones sin hueso
- ½ limón
- 1 buena pizca de nuez moscada molida
- 300 ml de soda



Desarrollo

- Deshuesar y lavar los melocotones y pelar a lo vivo el limón.
- Introducir en el orden indicado el jengibre, los melocotones y la mitad del limón en el Extractor de Jugo.
- Mezclar la nuez moscada molida y la soda con el zumo antes de servir.

¡Disfrute la degustación!



Siempre pensar en deshuesar las frutas de hueso (por ejemplo, el melocotón).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Delicia Verde



Ingredientes

- 1 trozo de jengibre
- ½ piña
- 1 puñado de perejil
- 1 limón
- 1 manzana
- 2 ramas de apio

Desarrollo

- Pelar a lo vivo la piña, cortarla en trozos grandes y pelar el limón a lo vivo.
- Lavar las manzanas, el apio, el perejil y el jengibre.
- Introducir todos los ingredientes en el Extractor de Jugo comenzando por el jengibre.
- Servir frío.

¡Disfrute la degustación!



Con el J 80 o el J 100, no hace falta retirar la piel del jengibre.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Dulce Pomelo

Ingredientes

- 4 naranjas
- 3 pomelos
- 300 g de fresas



Desarrollo

- Pelar a lo vivo las naranjas y los pomelos para evitar la amargura.
- Lavar las fresas sin quitarles el rabillo.
- Introducir todos los ingredientes en el Extractor de Jugo.
- Mezclar bien antes de servir.

¡Disfrute la degustación!



Introducir los cítricos enteros previamente pelados sin cortarlos.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Afternoon Delight

Ingredientes

- 4 zanahorias
- 1 mango
- 1 pera



Desarrollo

- Retirar la cáscara y el hueso del mango.
- Lavar la pera y las zanahorias.
- Introducir todas las frutas en el Extractor de Jugo.
- Servir frío.

¡Disfrute la degustación!



Con el J 80 o el J 100, es inútil pelar la pera y las zanahorias.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Peras y Melón con Cúrcuma



Ingredientes

- 1 trozo de jengibre
- ½ melón amarillo
- 1 pomelo
- ½ pera
- ½ manzana Golden
- 1 pizca de cúrcuma

Desarrollo

- Pelar a lo vivo el melón y cortarlo en trozos grandes, después, pelar a lo vivo el pomelo.
- Introducir en el orden indicado el jengibre, la mitad de la manzana, la mitad de la pera, la mitad del melón y el pomelo.
- Añadir el cúrcuma al zumo obtenido.
- Mezclar bien y servir frío.

¡Disfrute la degustación!



Antes de introducir en el Extractor de Jugo las frutas y hortalizas con cáscara gruesa es necesario retirar la cáscara (por ejemplo: el melón), también deben retirarse todas las semillas gruesas.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



ZUMOS CLÁSICOS

Granada con Kiwi

Ingredientes

- 10 kiwis
- 2 granadas



Desarrollo

- Cortar las granadas en dos y recuperar los granos.
- Pelar los kiwis.
- Introducir los kiwis y los granos de granada en el Extractor de Jugo.

¡Disfrute la degustación!



Antes de introducirlas en el Extractor de Jugo, se deben pelar a lo vivo las frutas de cáscara gruesa (por ejemplo, el kiwi).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Cóctel Oriental

Ingredientes

- ½ piña
- 3 naranjas
- 1 cucharadita de café de extracto de vainilla líquido



Desarrollo

- Pelar a lo vivo las naranjas y la piña.
- Introducir la media piña y las naranjas en el Extractor de Jugo.
- Mezclar el extracto de vainilla con el jugo y servir la preparación.

¡Disfrute la degustación!



**Pelar a lo vivo los cítricos para evitar la amargura.
Se pueden introducir enteros sin cortarlos previamente.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



ZUMOS CLÁSICOS

Cóctel Río



Ingredientes

- 2 naranjas
- 400 ml de limonada
- 1 cucharada sopera de jarabe de granadina

Desarrollo

- Pelar a lo vivo las naranjas e introducirlas en el Extractor de Jugo.
- Añadir la limonada.
- Añadir una cucharada de granadina y servir frío.

¡Disfrute la degustación!



Puede añadir rodajas de limón verde.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Rojo Bonbón



Ingredientes

- 300 g de fresas
- 3 zanahorias
- ¼ de piña

Desarrollo

- Pelar a lo vivo la piña, lavar las zanahorias y las fresas.
- Introducir en el orden indicado el cuarto de piña, las fresas y las zanahorias en el Extractor de Jugo.
- Mezclar bien y servir frío.

¡Disfrute la degustación!



Con el Extractor de Jugo Robot-Coupe, no necesita retirar el rabillo de las fresas, éstos son automáticamente expulsados en el recipiente de residuos.

FÁCIL

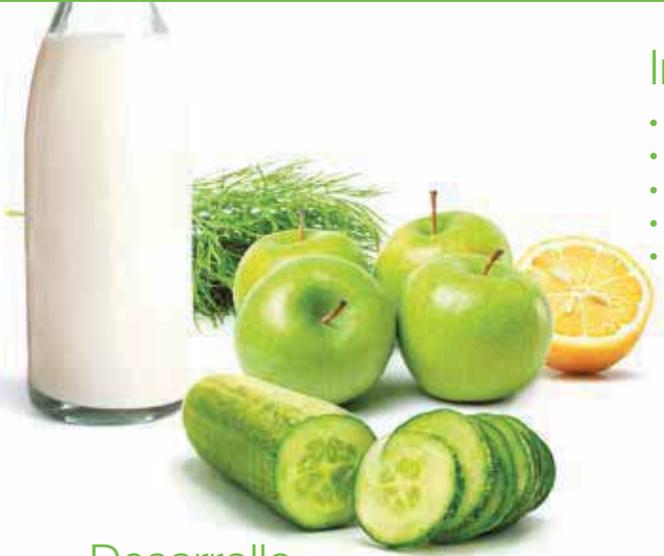


DIFÍCIL

PARA:



Pepino con Leche



Ingredientes

- 1 pepino
- 4 manzanas Granny
- 3 cucharadas soperas de eneldo
- ½ limón
- Leche

Desarrollo

- Pelar a lo vivo la mitad del limón, lavar el pepino, las manzanas y el eneldo.
- Introducir en el orden indicado el pepino, las manzanas, el eneldo y la mitad del limón en el Extractor de Jugo.
- Mezclar la leche con el jugo.

¡Disfrute la degustación!



No es necesario pelar el pepino porque su piel contiene vitaminas y da más color al zumo.

En este caso, es preferible utilizar pepinos orgánicos.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Cóctel Melón

Ingredientes

- ½ melón
- 3 manzanas
- 1 limón



Desarrollo

- Retirar la cáscara del melón y cortarlo en trozos grandes; pelar a lo vivo el limón.
- Introducir el melón, el limón y las manzanas en el Extractor de Jugo.
- Mezclar y aromatizarlo todo con algunas hojas de menta.

¡Disfrute la degustación!



Utilizar de preferencia la variedad de manzanas Golden, que es la más jugosa.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Limonada



Ingredientes

- 8 limones amarillos
- 60 g de azúcar de caña
- 750 ml de agua

Desarrollo

- Pelar a lo vivo los limones e introducirlos en el Extractor de Jugo.
- Diluir todo el azúcar en el zumo de limón y mezclar.
- Una vez el azúcar bien disuelto en el zumo de limón, añadir el agua bien fría.

¡Disfrute la degustación!



Se puede añadir hojas de menta y un trocito de jengibre fresco.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Mango y Arándanos



Ingredientes

- 1 bol de arándanos
- 2 mangos
- ½ cuillère à café de cannelle

Desarrollo

- Lavar los arándanos.
- Pelar y deshuesar los mangos.
- Introducir los trozos de mango y los arándanos en el Extractor de Jugo.
- Añadir la canela al zumo obtenido y mezclar antes de servir.

¡Disfrute la degustación!



Retirar el hueso y la cáscara de los mangos antes de introducirlos en el Extractor de Jugo.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Zumos Detox

por

robot  *coupe*[®]

DETOX

Zumo Verde

Ingredientes

- 1 pepino
- 3 manzanas
- 1 manojo de espinacas frescas



Desarrollo

- Lavar el pepino, las manzanas y el manojo de espinacas.
- Introducir en el orden indicado el manojo de espinacas, las manzanas y el pepino en el Extractor de Jugo.
- Mezclar bien y servir fresco.

¡Disfrute la degustación!



Con el J 80 o el J 100, ¡no hace falta cortar las manzanas ni retirarles el rabo! Ídem con el pepino.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Zumo Rojo Detox



Ingredientes

- 2 remolachas crudas
- 4 zanahorias
- 1 manojo de perejil

Desarrollo

- Lavar las remolachas, las zanahorias y el perejil.
- Introducir todos los ingredientes en el Extractor de Jugo comenzando por el perejil.
- Servir frío.

¡Disfrute la degustación!



Servir inmediatamente después de haber extraído el zumo
¿y por qué no con una pizca de comino molido?.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

Zumo Detox

Ingredientes

- 3 manzanas
- 1 rama de apio
- 1 pepino



Desarrollo

- Lavar las manzanas, el apio y el pepino
- Introducir todos los ingredientes en el Extractor de Jugo.

¡Disfrute la degustación!



Reservar las pequeñas hojas verdes más tiernas del apio para la decoración.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

Shoot de Espárragos

Ingredientes

- 1 kg de espárragos
- 1 pizca de pimienta de Espelette
- 1 pizca de flor de sal



Desarrollo

- Pelar los espárragos y eliminar los extremos duros.
- Introducirlos directamente en el Extractor de Jugo.
- Sazonar con un poco de pimienta de Espelette y de flor de sal.

¡Disfrute la degustación!



Se puede introducir fácilmente en el Extractor de Jugo las especias y las raíces como el pimienta de Espelette con otras frutas y hortalizas para un cóctel con mucho sabor.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

Manzanas y Kiwi

Ingredientes

- 3 manzanas verdes
Granny-Smith
- 1 limón verde
- 3 kiwis



Desarrollo

- Pelar a lo vivo el limón verde y los kiwis.
- Lavar las manzanas.
- Introducir los ingredientes en el Extractor de Jugo.
- Mezclar y servir inmediatamente para evitar la oxidación de la manzana.

¡Disfrute la degustación!



Con el extractor de Jugo Robot- Coupe no hace falta cortar ni pelar las manzanas

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Smoothies

por

robot  *coupe*[®]

Smoothie Pasión



Ingredientes

- 3 manzanas
- 4 naranjas
- 10 frutas de la pasión
- 1 trozo de jengibre

Desarrollo

- Lavar las manzanas, pelar a lo vivo las naranjas y recuperar la pulpa de la fruta de la pasión.
- Introducir las manzanas y las naranjas en el Extractor de Jugo.
- En un blender, añadir el jugo obtenido, después, añadir la pulpa de las frutas de la pasión y el jengibre.
- Mezclar durante 1 minuto y servir.

¡Disfrute la degustación!



Colocar el pequeño pico vertedor del Extractor de Jugo J 100 para verter directamente el zumo en la cuba de su blender.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Smoothie Aguacate



Ingredientes

- 2 Aguacates
- 150 gr de espinacas frescas
- 5 manzanas
- Hielo picado

Desarrollo

- Aclarar las manzanas y las espinacas.
- Introducir en el orden indicado las espinacas y las manzanas en el Extractor de Jugo.
- En un blender, añadir el jugo obtenido, el aguacate pelado en trozos y el hielo picado.
- Mezclar durante 1 minuto y servir en los vasos.

¡Disfrute la degustación!



Colocar el pequeño pico vertedor del Extractor de Jugo J 100 para verter directamente el zumo en la cuba de su blender.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Kiwi Coco



Ingredientes

- 6 kiwis
- 20 cl de helado de coco
- 10 cl de leche de coco
- Hielo picado

Desarrollo

- Pelar los kiwis e introducirlos en el Extractor de Jugo.
- En un blender, verter el helado de coco, el jugo de kiwi y la leche de coco. Añadir el hielo picado y mezclar durante 1 minuto.
- Verter la preparación en los vasos. A degustar inmediatamente.

¡Disfrute la degustación!



Se puede sustituir la leche de coco por otra bebida vegetal como la leche de almendras, por ejemplo.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Trucos

Cero residuos

por

robot coupe[®]



¿Cómo volver a utilizar la pulpa de las frutas y hortalizas de su Extractor de Jugo?

Cake a la Pulpa de frutas

Ejemplo de pulpa de zanahorias a incorporar



Ingredientes

- 200 g de pulpa de frutas
Por ejemplo: 120 g de manzanas y 80 g de zanahorias
- 200 g de harina
- 1 sobre de levadura química
- 50 g de azúcar
- 10 cl de leche
- 1 pizca de sal
- 5 cl de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de granos de chía



Desarrollo

- Incorporar la pulpa de frutas recuperada del Extractor de Jugo en una base de masa para cake, incorporar después los granos de chía.
- Mezclar delicadamente.
- Verter la preparación en un molde para cake.
- Introducir en el horno precalentado a 200°C durante 25 minutos.



Añadir la pulpa de frutas al final de la preparación.

FÁCIL



DIFÍCIL



Muffins con Pulpa y Chocolate

Ejemplo de pulpa de fruta de la pasión a incorporar



Ingredientes

- 200 g de pulpa de frutas
- 160 g de chocolate negro
- 80 g de harina
- 60 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- 3 huevos
- Levadura



Desarrollo

- Dans une base de pâte à muffin au chocolat, incorporez la pulpe de fruits récupérée dans votre Extracteur de Jus.
- Versez la préparation dans des moules individuels et mettez au four à 180°C pendant 15 minutes.



Añadir un poco de vainilla para realzar el sabor.

FÁCIL

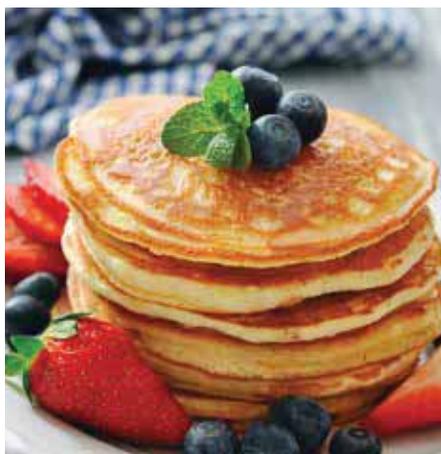


DIFÍCIL



Utilización de la pulpa de frutas y hortalizas

Añadir la pulpa de hortalizas y frutas en la masa de gofres, pancakes, ensaladas e incluso en sus tortillas.



robot coupe®

Soluciones

para todas las

profesiones

Extractores de Jugo Robot-Coupe®

INNOVACIÓN

TOLVA Ø 79 mm
Permite la introducción de frutas y hortalizas enteras.



TOLVA AUTOMÁTICA

- Introducir las frutas y hortalizas sin esfuerzo gracias al sistema exclusivo de introducción automática.
- Rapidez de procesamiento: 25 cl en sólo 6 segundos.



CESTA

Con dos asas para una mejor sujeción, desmontaje sin herramientas y limpieza fácil.

NUEVO

2 tamaños de picos vertedores antisalpicaduras:

- 1 Jarras / Cuba de Blender
- 2 Para servir en vasos



NUEVO

RECIPIENTE DE GOTEO

De gran capacidad para tener la mesa siempre limpia.



NUEVO

BASE INCLINADA

Para una evacuación óptima del zumo.

MOTOR

- 1000 W diseñado para un uso intensivo a lo largo de todo el día.
- Silencioso y se puede utilizar en presencia del consumidor.



Expulsión de los residuos bajo la mesa de trabajo.

2 posibilidades de uso:

1 - Evacuación continua de los residuos.

Conducto de evacuación que permite la expulsión de los residuos en flujo continuo directamente bajo la mesa de trabajo.

2 - Evacuación de los residuos en un recipiente.

Recipiente para residuos translúcido de gran capacidad: 7,2 litros.



1



2

¿Cuál es su actividad?

Restaurantes, bares
y sector médico-social:

J 80



Hoteles, comedores escolares
y de empresa:

J 80 Buffet

para un uso
en libre servicio



Bares de zumos y supermercados,
comedores escolares
(excluyendo autoservicio):

J 100

Para un uso intensivo



Soluciones Robot-Coupe®

Preparaciones a base de productos frescos

Cortahortalizas

¿Cómo proponer presentaciones originales de frutas y hortalizas de manera sencilla?



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

Usted puede realizar cortes en rodajas, rallar, cortar en bastoncillos, macedonias, patatas fritas, dados y ondulados...

El Chef crea así de manera eficaz nuevas presentaciones apetitosas y variadas.

Los **Plus⁺⁺**

De los Cortahortalizas
Robot-Coupe

- + **La variedad más grande de cortes:**
Más de 53 discos disponibles.
- + **Fiabilidad, potencia y robustez.**



Triturador

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



La gama de 21 Trituradores, robustos y potentes transforma todas las hortalizas de estación en sopas frescas, cremas untuosas y potajes deliciosos para el bienestar de sus comensales. .

- **Robustos:** campana en acero inoxidable.
- **Higiene perfecta:** pie y cuchilla totalmente desmontables para una limpieza fácil y sencillez de mantenimiento.
- **Rendimiento:** la mezcla más rápida con menos residuos.

Los **Plus⁺⁺⁺**

de los Trituradores
Robot-Coupe

- + **Aporte en fibras.**
- + **Conservación de las cualidades organolépticas.**
- + **Costos controlados de los materiales.**



Soluciones Robot-Coupe®

Dedicadas a las preparaciones a base de productos frescos

Snacking



J 80

CL 20

Bar de ensaladas



J 80

CL 50

Bar de sopas



J 80

MP 350 Ultra

Hoteles



J 80 Buffet

CL 50

Bar de zumos



J 100

CL 20

Supermercados



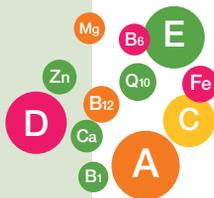
J 100

CL 52

Preguntas Frecuentes



¿Se preservan las vitaminas después de la extracción?



Los extractores de Jugo Robot-Coupe no calientan las frutas y hortalizas, por tanto, no existe ningún riesgo de destrucción de las vitaminas. Se preservan todas las cualidades nutritivas de las frutas y hortalizas.



¿Cuánto tiempo es necesario para realizar un vaso de zumo?

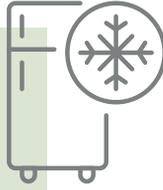
6 segundos son suficientes para realizar un vaso de zumo Ultrafresco con los Extractores de Jugo Robot-Coupe.



¿Cuántas frutas y hortalizas son necesarias para realizar un vaso?

El rendimiento de los Extractores de Jugo Robot-Coupe se sitúa entre los más elevados del mercado. Para obtener un vaso de 15 cl, sólo bastan 2 manzanas de calibre mediano.

¿Deben mantenerse las frutas y hortalizas en frío antes de introducirlas en el extractor?



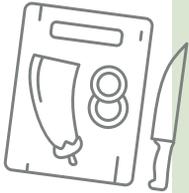
Aconsejamos conservar sus frutas y hortalizas en la nevera. Durante el servicio, se pueden disponer en un lecho de hielo ¡para obtener un zumo aún más refrescante!

¿Es posible extraer el zumo de los cítricos (naranjas, limones, pomelos, limón verde)?



Sí. Sin embargo, aconsejamos pelarlos a lo vivo para evitar la amargura de la piel.

¿Es necesario cortar las frutas y hortalizas antes de introducirlas en el Extractor de Jugo?



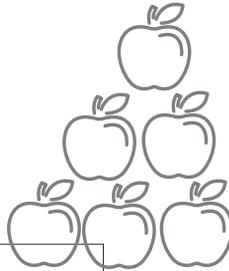
Las frutas y hortalizas utilizadas más habitualmente en los zumos (manzanas, peras, zanahorias) no necesitan ninguna preparación adicional: es inútil cortarlas, pelarlas o retirar los rabillos o semillas. Aconsejamos dar la preferencia a los productos orgánicos para conservar la piel, rica en vitaminas, fibras y minerales. Es necesario deshuesar las frutas con hueso grande.

¿Es posible realizar zumos de hierbas y hojas (espinacas, col rizada, perejil...)?



Los Extractores de Jugo Robot-Coupe no han sido diseñados para este tipo de aplicación. No obstante, es posible añadir un toque gustativo con hierbas u hojas, velando por introducirlas en la máquina antes de introducir las frutas u hortalizas.

¿Cuál es el volumen de frutas y hortalizas que se puede introducir antes de vaciar el recipiente de residuos?



Recomendamos vaciar el recipiente de residuos después de 20 kg. aproximadamente. Los recipientes de residuos de los Extractores de Jugo Robot-Coupe son transparentes, de manera que se puede ver fácilmente cuando hay que vaciarlos.



¿Cuánto tiempo es necesario para la limpieza de la máquina al final del servicio?

El número de piezas que limpiar en nuestros Extractores de Jugo se ha reducido a lo estricto necesario. Además, se desmontan fácilmente, sin herramientas y pueden introducirse en el lavavajillas para limitar el tiempo de limpieza.

¿Es necesario aclarar la máquina después de cada zumo?



No. Sin embargo, para limitar la transferencia de colores entre 2 zumos, se aconseja aclarar el Extractor de Jugo vertiendo $\frac{1}{2}$ litro de agua en la tolva dejando funcionar la máquina. De esta manera, no se requiere desmontar la máquina.

¿Cómo integrar zumos Ultrafrescos en su oferta?

Racionalizar el aprovisionamiento y las existencias de frutas y hortalizas para todo su establecimiento:



- Proponer un « zumo del día » en la carta
- Utilizar los productos frescos del menú



Las frutas y hortalizas « feas » también producen excelentes zumos:



- Aproveche las frutas y hortalizas que no se utilizan para cocinar
- Realice beneficios adicionales



Preparar porciones de frutas y hortalizas con antelación para calibrar los zumos:



- Gane tiempo durante el servicio limitando al máximo las manipulaciones
- Reduzca el despilfarro utilizando la cantidad adecuada.



robot coupe[®]



Solicite una demostración gratuita en su cocina.

Service Clients France

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134

71305 Montceau-en-Bourgogne cedex

Tel. 03 85 69 50 00

france@robot-coupe.fr

para mayor información

www.robot-coupe.com