

– RECEPTEN –



Robot Cook[®]

VERWARMENDE CUTTER BLENDER



robot coupe[®]

Hartige recepten

page 13

Bechamelsaus	13	Aspergeroomsoep	51
Bearnaisesaus	17	Dubarry roomsoep	53
Hollandaise saus	19	Zwarte bessen chutney	55
Beurre blanc	21	Chutney van zachte vijgen	57
Kruidenboter	23	Guacamole	59
Langoustineboter	25	Zalmtartaar	61
Mayonaise	27	Basilicumpesto	63
Groene saus	29	Zwarte tapenade	65
Verse tomatensaus	31	Humus	67
Tomaten en rode paprikasaus met maanzaad	33	Auberginekaviaar	69
Pittige tomatensaus	35	Tarama van kabeljauwkuit	71
Doperwtjesflan	37	Tarama van gerookte zalm	73
Polenta	39	Naturel risotto	75
Worteltjespuree met sinaasappel	41		
Selderijpuree	43		
Doperwtjespuree	45		
Witte bonen espuma	47		
Artisjokkenroomsoep	49		

Zoete recepten

page **77**

Crème Anglaise	77	Abrikozensus	105
Banketbakkersroom	79	Basis voor perzikenroomijs	107
Boterroom	81	Instant rode vruchtensorbet	109
Boterroom met suikersiroop	83	Basis voor zwarte bessenijs	111
Ganache	85	Mangosorbet	113
Sabayon	87	Granita met amandelen	115
Soezendeeg	89		
Chocoladeglazuur	91		
Chocoladeroom	93		
Zacht chocoladegebak	95		
Chocoladenappage	97		
Roombavarois	99		
Appelcompote	101		
Aardbeienjam	103		

— DE FUNCTIES —



— BESCHRIJVING —

De eerste professionele verwarmende foodprocessor!



ANTICONDENS DEKSEL

voortdurende
zichtbaarheid 3,7 L



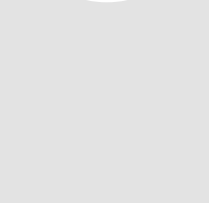
SCHRAPER

voor een altijd
homogene textuur



GROTE KOM 3,7 L

een mes met
microvertandingen



TURBO PULSE
4500 TPM



**GERUISLOZE
ASYNCHROONMOTOR**



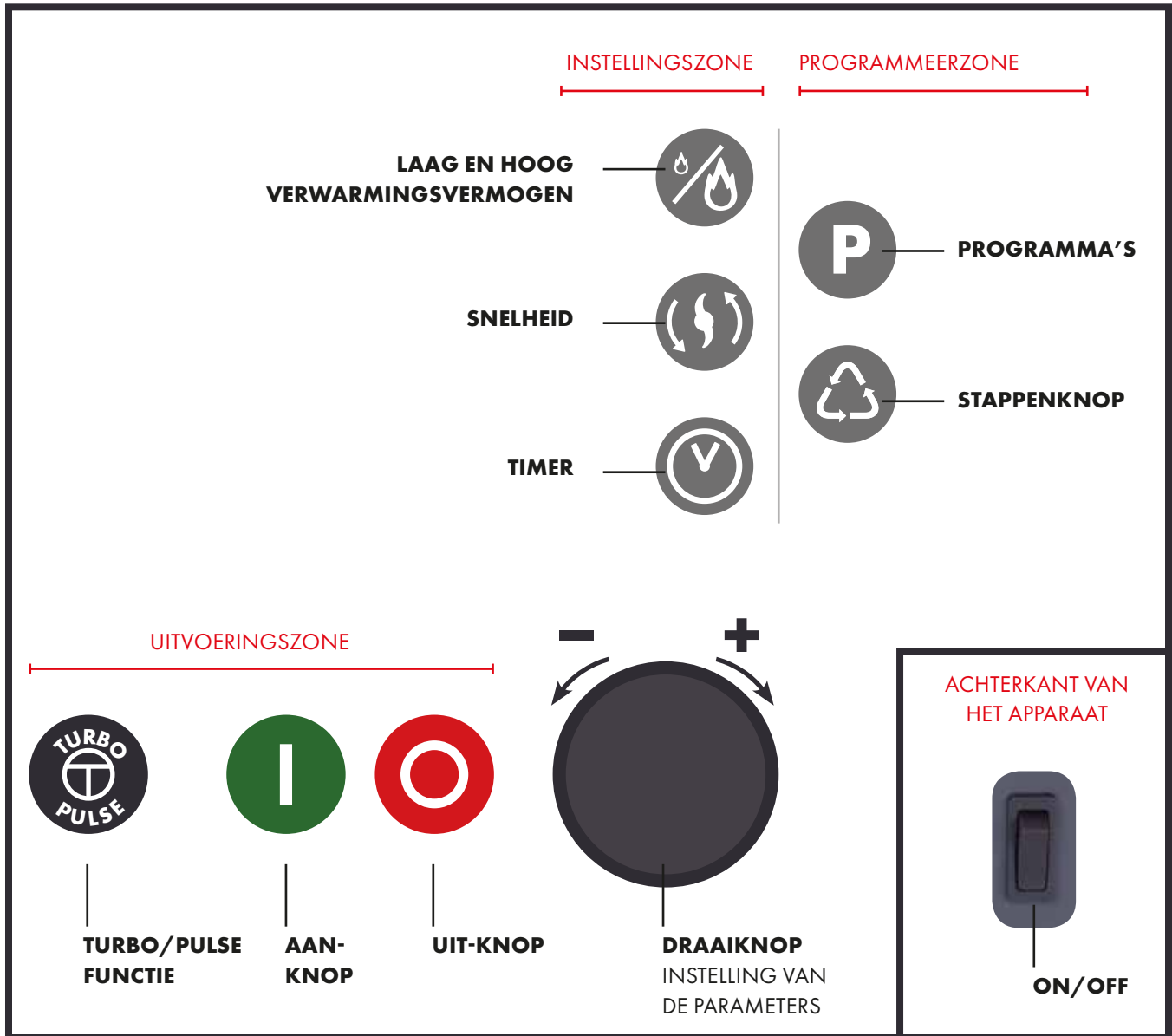
Verwarmingsprecisie

tot 140°
op de graad
nauwkeurig

PROGRAMMEERFUNCTIE

5 SNELHEIDSFUNCTIES

— BEDIENINGSPANEEL —



— GEBRUIK —

DE INSTELLINGEN



LAAG EN HOOG VERWARMINGSVERMOGEN



Zachte verwarming



Snelle verhitting

Temperatuur instelbaar van 20°C tot 140°C.

De temperatuur instellen:

Zachte verwarming

druk 1 keer op



Snelle verhitting

druk 2 keer op



Selecteer vervolgens de gewenste temperatuur met behulp van de draaiknop



De gewenste temperatuur wordt weergegeven naast het keuzepijltje

De daadwerkelijk op de kuipbodem gemeten temperatuur

Het vermogen of de verwarmingstemperatuur kunnen tijdens het proces gewijzigd worden.

Wilt u de Verwarmingsfunctie niet gebruiken, draai dan de draaiknop tot 0 om de weergave van 2 streepjes --°C in beeld te krijgen.



SNELHEDEN

Variabele snelheid: 100 tot 3500 tpm

Selecteer de gewenste snelheid met behulp van de draaiknop.



Pulse voor hoge precisie:

Voor een betere controle op de bereidingen

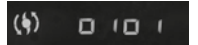
Turbo functie: 4500 tpm




R-Mix functie: -100 tot -500 tpm

Intermitterende functie:

Het mes draait om de 2 seconden op langzame snelheid. Deze functie wordt verkregen door de draaiknop een fractie voor de 0 te draaien.



Funcies	Snelheden
Mengen	100 tot 500 tpm R-Mix functie: -100 tot -500 tpm
Hakken	600 tot 2000 tpm
Mixen	2100 tot 3000 tpm
Emulgeren	3000 tot 4500 tpm
Vermalen	
Op temperatuur houden	Intermitterende functie
Kneden	500 tot 1000 tpm


Aan het eind van de bewerking klinkt standaard een kort geluidssignaal 


— GEBRUIK —



TIMER

Aftelmodus

Druk op , en stel met de draaiknop de werkingsduur van het apparaat in.

Aan het einde van de werking klinkt standaard een kort geluidssignaal. U kunt de optie lang geluidssignaal  activeren door 2 keer op de Timer knop te drukken, om een duidelijke waarschuwing door een lang geluidssignaal te creëren.



Chronometer


Een chronometer houdt automatisch de werkingsduur van het apparaat bij.

Van tevoren een temperatuur instellen

Deze functie is heel nuttig voor bereidingen die de grootste nauwkeurigheid vereisen.

De timer begint pas af te tellen wanneer de ingrediënten de van tevoren ingestelde temperatuur hebben bereikt.

Door lang (2 seconden) drukken op de Timer knop , verschijnt de volgende weergave  op het display. Met de draaiknop stelt u de gewenste werkingsduur van het apparaat in die begint zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Na het gebruik wordt deze modus automatisch gedeactiveerd en de aanduiding  verdwijnt.



— GEBRUIK —



PROGRAMMEERFUNCTIE

PROGRAMMEERFUNCTIE

U kunt

9 programma's
opslaan in het
geheugen van
uw Robot Cook.



Een programma creëren:

Druk 1 keer op de Programmeertoets  +  om het gewenste programmanummer te krijgen (1 tot 9).

Voor elk programma moet u elke stap invullen met de volgende gegevens:

- Verwarmingsvermogen en temperatuur
- Snelheid
- Timer

Een stap creëren of wijzigen:

Selecteer de gewenste stap door lang op  te drukken. Zodra het nummer van de stap knippert, kunt u uw parameters invoeren. Bevestig deze door opnieuw op de Stappenknop  te drukken, om ze in het geheugen op te slaan, en ga met behulp van de draaiknop door naar de volgende stap.

EEN PROGRAMMA STARTEN

3 recepten zijn voorgeprogrammeerd:

Programma 1 :

Bechamelsaus




Programma 2 :

Crème Anglaise

Programma 3 :

Banketbakkersroom

Een programma lezen:

Ga naar de functie Programma's , kies het nummer van het programma met behulp van de draaiknop . Druk op de AAN-knop .

Aan het eind van elke programmastap :

klinkt een geluidssignaal dat aanduidt dat het programma naar de volgende stap gaat.

EEN PROGRAMMA VERWIJDEREN

Om een programma te verwijderen moeten alle stappen van dit programma gewist worden.

Een stap verwijderen:

Ga naar de te verwijderen stap, druk lang op de Stappenknop  en druk op de rode UIT-knop  om de stap te verwijderen. De actieve stap is nu vervangen door de volgende stap. Als alle stappen verwijderd zijn, is het programma gedeactiveerd. In plaats van de laatste stap verschijnt het woord End. Tijdens de uitvoering zal het programma op dat moment stoppen.



47
1300
1725

Robot Cook
COOKING CUTTER BLENDER

robot coupe

De pluspunten van de Robot Cook[®]

- + Cutterfunctie met mes op de bodem van de kom**
- + Roestvrijstalen kom van 3,7 liter met handvat**
- + Nauwkeurige temperatuurbeheersing op + of - 1°C**
- + Verwarmingsvermogen tot 140°C**
- + Turbo functie van 4500 tpm**
- + Programmeerfunctie**
- + Zeer eenvoudig te gebruiken apparaat**
- + Ultra geruisloos apparaat**











Bechamelsaus

Ingrediënten voor 1 liter saus:

BOTER	100 G	PEPER	1 G
MEEL	100 G	NOOTMUSKAAT	1 G
MELK	1 L		
ZOUT	5G		

	Ingrediënten	Poids	Action	Réglage de Chauffe 	Vitesse 	Temps 	Orifice couvercle	Remarques
1	Boter	100 g	Laten smelten	 115°C	200 tpm	2 min.	Gesloten	
2	Meel	100 g	Toevoegen	 120°C	200 tpm	5 min.	Gesloten	
3	Melk Zout Peper Nootmuskaat	1 L 5 g 1 g 1 g	Koken	 100°C	500 tpm	15 min.	Gesloten	In één keer geleidelijk toevoegen. Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt een omgekeerde methode gebruiken door eerst de melk te verwarmen in de kom en hieraan een van te voren gemaakte koude roux toe te voegen.

Bechamelsaus



STAP 1: De boter in de kom doen



 **Verwarmingstemperatuur**
 115°C

 **Snelheid**
200 tpm

 **Tijdsduur**
2 min.



STAP 2: De meel toevoegen



 **Verwarmingstemperatuur**
 120°C

 **Snelheid**
200 tpm

 **Tijdsduur**
5 min.



STAP 3: De melk en specerijen toevoegen



 **Verwarmingstemperatuur**
 100°C

 **Snelheid**
500 tpm

 **Tijdsduur**
15 min.













Bearnaisesaus

Ingrediënten voor 1 liter saus:

SJALOT	75 G	EIERDOOIERS	160 G
DRAGON	15 G	BOTER	325 G
WITTE AZIJN	50 G	FIJN ZOUT	5 G
WITTE WIJN	50 G	PEPER	1 G

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Sjalot Dragon Zout Peper	75 g 15 g 5 g 1 g	Hakken	-	Pulse 2000 tpm	3 à 4 Pulse drukken	Gesloten	
2	Azijn Wijn	50 g 50 g	Toevoegen	 110°C	R-Mix -100 tpm	4 min.	Open	Open de dekselopening, om de temperatuur snel omlaag te brengen
3	Eierdooiers	160 g	Toevoegen	 80°C	700 tpm	2,5 min.	Open	
4	In blokjes gesneden koude boter	325 g	Toevoegen	 45°C	400 tpm	3 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt een grote hoeveelheid ingekookte sjalotten met dragon maken en koud bewaren. Om snel een bearnaisesaus te maken, hoeft u dan enkel het ingekookte mengsel in de kom te doen en direct naar stap nr. 3 te gaan.








Hollandaise saus

Ingrediënten voor 1 liter saus:

WATER	100 G	CITROEN	1
GESMOLTEN BOTER	120 G	ZOUT	5 G
GEKLAARDE BOTER	300 G	PEPER	1 G
EIERDOOIERS	120 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Water	100 g	Het water verwarmen	 75°C	700 tpm	2 min.	Gesloten	
2	Eierdooiers	120 g	Toevoegen	 75°C	700 tpm	1 min.	Open	
3	Gesmolten boter	120 g	Toevoegen	 75°C	700 tpm	10 min.	Open	
4	Geklaarde boter	300 g	In een dun straaltje toevoegen	 75°C	700 tpm	5 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.
	Citroensap	1						
	Zout	5 g						
	Peper	1 g						



TIP VAN DE CHEF-KOK

Gebruik de intermitterende functie op 45°C om de Hollandaise saus warm te houden tot het serveren aan het serveren van gerecht.











Beurre blanc

Ingrediënten voor 1 liter saus:

SJALOTTEN	100 G	BOTER	500 G
AZIJN	50 G		
WITTE WIJN	100 G		
VLOEIBARE ROOM	250 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Sjalotten	100 g	Hakken	–	1 000 tpm	1 min.	Gesloten	
2	Azijn Wijn	50 g 100 g	Inkoken	 100°C	R-Mix -100 tpm	5 min.	Open	
3	Vloeibare room	250 g	Toevoegen	 95°C	R-Mix -200 tpm	10 min.	Open	
4	Boter	500 g	Emulgeren	 70°C	R-Mix -200 tpm	5 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Bij het inkoken moet u een goed droge basis verkrijgen, om te zorgen dat het recept goed lukt.



Kruidenboter

Ingrediënten :

BLADPETERSELIE 350 G
VAN STEELTJES ONTDAAN, GEWASSEN
EN IN EEN KEUKENDOEK GEDROOGD
Sjalotten x6 150 G

VERSE MILDE KNOFLOOK
VAN DE KIEM ONTDAAN 120 G
Zachte ongezoeten
BOTER 1000 G

ZOUT 40 G
PEPER
ESPELETTE PEPER

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Peterselie Knoflook Sjalotten Zout Peper Espelette peper	350 g 120 g 150 g – – –	Fijn hakken	–	Pulse 1500 tpm	5 Pulse drukken	Gesloten	
2	Zachte boter	1000g	Mengen	–	1300 tpm	1,5 min.		Proeven en op smaak brengen.
3				–	Turbo	10 à 15 s		



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de tuinkruiden variëren (basilicum, dragon, koriander, dille) afhankelijk van de gerechten die u vervolgens wilt maken. U kunt grove mosterd en amandelpoeder toevoegen om uw bereiding sterker en krokanter te maken.










Langoustineboter

Ingrediënten :

ONGEZOUTEN OF GEZOUTEN BOTER	1 KG	KOPPEN EN SCHAREN VAN GROTE LANGOUSTINES	9/12	10	ZOUT	12 G
OLIJFOLIE	1 SCHEUTJE	OFWEL CA. 500 G FIJNGESTAMPT TOMATENPUREE		1 EETLEPEL		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Olijfolie Fijngehakte karkassen	1 scheutje 500 g	In de kom doen	-	Pulse 2500 tpm	3 à 4 Pulse drukken	Open	
2				 110°C	Intermitterend OIOI	10 min.		
3	Boter Spaanse peper Tomatenpuree	1 kg Naar smaak 1 eetlepel	Toevoegen	 110°C	Intermitterend OIOI	15 min.	Gesloten	Proeven en op smaak brengen.
4	Bereiding		Zeven	-				



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt deze boter gebruiken om langoustines in op te warmen, om een saus te binden of als ingrediënt voor een roux bijvoorbeeld. U kunt voor deze boter ook kreeftkarkassen gebruiken.



Mayonaise

Ingrediënten :

EIERDOOIERS	60 G	CAYENNE PEPER	
HELE EIENEN	2	DRUIVENPITTENOLIE	750 ML
MOSTERD	150 G	XERES AZIJN	NAAR SMAAK
ZOUT			

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Eierdooiers Eieren Zout Cayenne peper Mosterd	60 g 2 - - 150 g	In de kom doen	-	700 tpm	10 s		
2	Druivenpitte- nolie	750 ml	Via de schenk- tuit in een dikke straal snel contin- u toevoegen	-	2500 tpm	1 min.		
3	Xeres azijn	naar smaak	Toevoegen en enkele ogenblikken mixen	-	2500 tpm			Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Gebruik hele eieren om een stevigere mayonaise te krijgen.










Groene saus

Ingrediënten :

SPINAZIEBLADEREN	500 G
GEWASSEN EN UITGELEKTE BLAADJES BLADPETERSELIE	300 G
WATER	1 L

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Spinazie Peterselie Water	500 g 300 g 1 L	In de kom doen	 70°C	Pulse 2000 tpm	4 Pulse drukken		
2			Verwarmen	 70°C	200 tpm	7 min.		
3				–	Turbo	10 à 30 s		Het bladgroen moet goed fijngehakt worden
4			Zeven om de pulp op te vangen en meteen afkoelen	–				Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Het is belangrijk de groene saus zodra deze klaar is af te koelen om de kleur goed te houden.










Verse tomatensaus

Ingrediënten :

TOMATEN GEPELD, ONTPIT EN UITGELEKT	1 KG	ZOUT, PEPER, SUIKER
MIDDELGROTE KNOFLOOKTEENTJES	2	FIJNGEHAKTE BASILICUMBLAADJES
GROTE SJALOT	1	
OLIJFOLIE	30 G	

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Sjalotten Knoflookteentjes Olijfolie	1 2 30 g	In de kom doen	 100°C	800 tpm	2 min.	Gesloten	
2	Tomaten Zout Peper Suiker	1kg - - -	Toevoegen	 105°C	R-Mix -100 tpm	25 à 30 min.	Open	
3	Fijngeknipte basilicum	-	Toevoegen en mixen	-	Pulse 1500 tpm	1 à 2 Pulse drukken		Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Gebruik bij voorkeur tomaten van het type Roma of Cœur de bœuf. Deze zijn sappiger en bevatten heel weinig pitjes.







Tomaten en rode paprikasaus met maanzaad

Ingrediënten :

VERSE TOMATEN	700 G	TIJM, LAURIER, PETERSELIE
RODE PAPRIKA GEBLANCHEERD EN GEPELD	300 G	1 EETLEPEL MAANZAAD
WITTE UIEN	180 G	1 SCHEUTJE OLIJFOLIE
1 KNOFLOOKTEENTJE		ZOUT



	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Paprika's Uien Olijfolie	300 g 180 g 1 filet	In de kom doen	 110°C	Intermitterend OIOI	6 min.	Open	
2	Tomaten Knoflookteentje Peterselie Tijm Laurier Zout	700 g 1 - - - -	Toevoegen en mixen	 100°C	200 tpm	10 min.	Gesloten	
3			Mixen	-	3 500 tpm	30 s		Proeven en op smaak brengen.
4				-	Turbo	30 s		Optionele stap afhankelijk van het gewenste resultaat
5			In een andere kom schenken en het maanzaad toevoegen	-				



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt deze saus geschikt maken voor dieetmaaltijden door de olijfolie en het zout weg te laten.







Pittige tomatensaus

Ingrediënten :

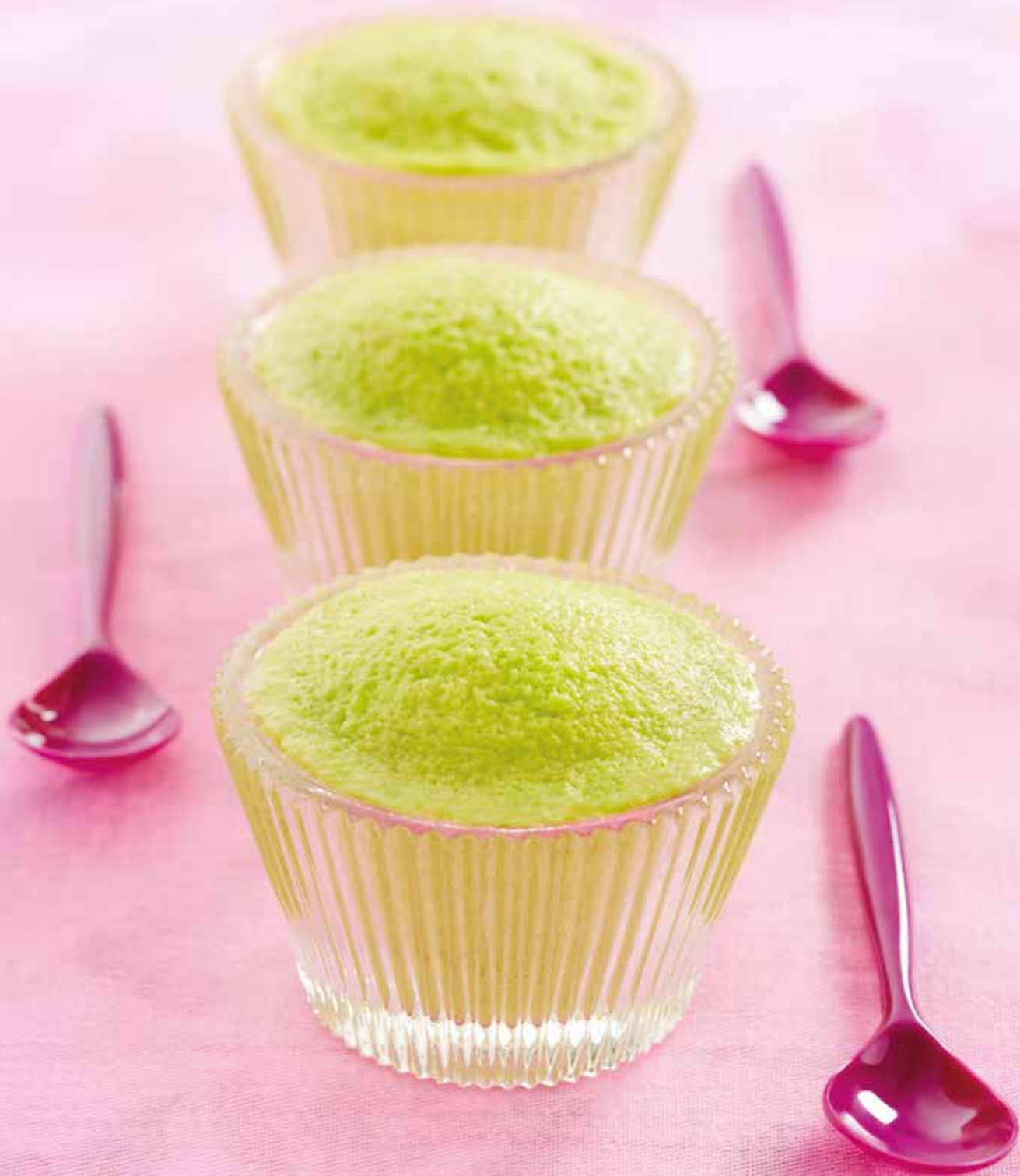
BOTER	20 G	BLEEKSELDERIJ	15 G	KNOFLOOKTEENTJE	1
ROOKSPEK	45 G	TOMATENPUREE	225 G	BLANKE FOND	750 ML
UIEN	50 G	TOMATEN, GEPELD	300 G	TIJM, LAURIER, PETERSELIESTEELTJES	
WORTEL	40 G	EN ONTPIT		ZOUT, PEPER	

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Boter	20 g	In de kom doen	 115°C	Pulse 1500 tpm	4 Pulse drukken	Gesloten	
	Ui	50 g						
	Wortel	40 g						
	Bleekselderij	15 g						
	Rookspek	45 g						
2	Tomatenpuree	225 g	Toevoegen	 130°C	Turbo Intermitterend OIOI	10 s 20 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.
	Tomaten	300 g						
	Knoflook	1						
	Blanke fond	750 ml						
	Tijm	–						
	Laurier	–						
	Peterselie	–						
	Zout	–						
Peper	–							
3			De bereiding afmaken met het saus-accessoire van de Keuken-set	–				



TIP VAN DE CHEF-KOK


U kunt deze saus naar wens op smaak maken met kruiden (oregano, basilicum, bonenkruid etc.).



Doperwtjesflan

Ingrediënten voor 30 flans van 4,5 cm doorsnede en 3 cm hoog:

RAUWE DIEPVRIES DOPERWTJES	220 G	MELK	60 G
EIEREN	4	ZOUT, PEPER	
MEEL	60 G		
VLOEIBARE ROOM	500 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Doperwtjes Meel Melk Room Eieren Zout Peper	220 g 60 g 60 g 500 g 4 – –	In de kom doen	–	3500 tpm	1,5 min.	Gesloten	
2			De bereiding zeven door een puntzeef	–				Optionele stap
3			In de vormen schenken In de stoomoven bakken op 95°C			15 min.		Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt verschillende soorten groenten gebruiken, uitgaande van dezelfde basishoeveelheid gekookte groenten (broccoli, wortels, maïs etc.)










Polenta

Ingrediënten :

WATER	750 ML	OLIJFOLIE	15 G
ZOUT	4 G		
MAÏSGRIESMEEL	190 G		
PARMEZAANSE KAAS	40 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Water Olijfolie Zout	750 ml 15 g 4 g	In de kom doen	 100°C	100 tpm	5 min.	Open	Wachten tot het water aan de kook komt
2	Griesmeel	190 g	Toevoegen	 100°C	100 tpm	20 min.	Gesloten	
3	Parmezaanse kaas	40 g	Toevoegen	Zonder verwarmen	R-Mix -150 tpm	30 s		Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Op een bakplaat storten om later te bakken of een scheutje van 10 cl room toevoegen om te gebruiken als een romige polenta.









Worteltjespuree met sinaasappel

Ingrediënten :

VERSE WINTERPEEN GESCHRAAPT EN GEWASSEN	1 KG	ZOUT, PEPER
KOMIJNPOEDER	2 G	
SINAASAPPELSAP	400 ML	

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Wortels (in grote stukken) Zout Peper Komijn Sinaasappelsap	1 kg – – 2 g 400 ml	In de kom doen	 100°C	600 tpm	25 min.		Proeven en op smaak brengen.
2				–	Turbo	15 à 20 s.		Om een heel gladde puree te krijgen



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt het sinaasappelsap vervangen door blanke fond als u een meer neutrale puree wilt.









Selderijpuree

Ingrediënten :

GESCHILDE KNOLSELDERIJ 750 G

MELK 375 G

ZOUT, PEPER, NOOTMUSKAAT

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Knolselderij (grote stukken)	750 g						
	Melk	375 g	In de kom doen	 95°C	Intermitterend OIOI	15 min.	Open	
	Zout	-						
	Peper	-						
	Nootmuskaat	-						
2			Mixen	 95°C	600 tpm	10 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.
3			Mixen om een heel gladde puree te krijgen	-	3 500 tpm	3 min.	Gesloten	



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de uitgesproken smaak van de knolselderij verzachten door aardappels toe te voegen.










Doperwtjespuree

Ingrediënten :

RAUWE DIEPVRIESDOPERWTJES 750 G

BOTER 100 G

ZOUT, PEPER

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Doperwtjes	750 g	In de kom doen	 80°C	3500 tpm	2 min.	Gesloten	
2	Boter	100 g	Toevoegen	 80°C	100 tpm	13 min.	Open	
3	Zout Peper			–				Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt wat room of boter toevoegen om de puree romiger te maken.

Door diepvriesdoperwtjes te gebruiken wordt de chlorofyl gefixeerd en is het niet nodig de doperwtjes van te voren te blancheren (dit verkort de voorbereidingstijd => tijdwinst).











Witte bonen espuma

Ingrediënten :

BOTER	20 G	GEKOOKTE WITTE BONEN	250 G
Ui (IN VIEREN GESNEDEN)	1	BLANKE FOND	500 ML
KNOFLOOKTEENTJES	2	VLOEIBARE ROOM	250 ML

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Boter Ui Knoflookteentjes	20 g 1 2	In de kom doen	 100°C	600 tpm	3 min.	Open	
2	Gekookte witte bonen Blanke fond	250 g 500 ml	Toevoegen	 100°C	600 tpm	10 min.	Open	
3	Room	250 ml	Toevoegen	 100°C	600 tpm	2 min.		Proeven en op smaak brengen.
4			Door een puntzeef zeven	-				
5			In een sifon schenken en met 2 patronen onder druk brengen. Warm houden.	-				



TIP VAN DE CHEF-KOK

Door het gebruik van de sifon kan een zeer luchtige emulsie worden verkregen.










Artisjokkenroomsoep

Ingrediënten :

Ui	1	ROOM	200 ML
SCHOONGEMAAKTE		OLIJFOLIE	15 G
ARTISJOKKEN	400 G	ZOUT, PEPER	
BLANKE FOND	500 ML		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Artisjokken Olijfolie Ui	400 g 15 g 1	In de kom doen	 120°C	1000 tpm	4 min.	Open	
2	Blanke fond	500 ml	Toevoegen	 100°C	400 tpm	15 min.	Open	
3	Room	200 ml	Toevoegen	-	3500 tpm			Stoppen zodra u een fijne, gladde soep heeft
4				-				Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Bewaar de schoongemaakt artisjokken in water met citroensap om oxidatie te voorkomen.





Aspergeroomsoep

Ingrediënten :

BOTER	40 G	GESCHILDE ASPERGES	400 G
BLANKE FOND	800 ML	Ui	1 OF 100 G
EIERDOOIERS	60 G		
VLOEIBARE ROOM	100 ML		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Boter	40 g	In de kom doen	 120°C	200 tpm	2 min.	Open	
2	Asperges Ui	1400 g 1	Toevoegen Koken	 120°C	Pulse 2000 tpm 350 tpm	3 à 4 Pulse drukken 6 min.	Open	
3	Blanke fond	800 ml	Toevoegen	 100°C	400 tpm	10 min.	Open	
4			Mixen	–	3500 tpm	2 min.	Gesloten	
5	Eierdooiers Room	60 g 100 ml	De eierdooiers met de room mengen en daarna toevoegen en mixen.	–	600 tpm	30 s	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Gebruik bij voorkeur groene asperges, deze zijn minder draderig en hoeven minder geschild te worden.







Dubarry roomsoep

Ingrediënten voor 1,3 l soep

BLOEMKOOL	500 G	BOTER	12 G	NOOTMUSKAAT	1 MESPUNTJE
HET WIT VAN PREI	1	CRÈME FRAÎCHE	80 ML	KERVEL	
BLANKE FOND	400 ML	EIERDOOIERS	40 G		
MELK	400 ML	ZOUT			

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Boter Het wit van prei	12 g 1	In de kom doen	 105°C	Intermitterend OIOI	7 min.	Open	
2	Bloemkool Blanke fond Melk	500 g 400 ml 400 ml	Toevoegen	 100°C	200 tpm	20 min.	Gesloten	
3	Crème fraîche	80 ml	Toevoegen	–	3500 tpm	5 min.	Gesloten	
4	Eierdooiers	40 g	Toevoegen	–	3500 tpm	3 min.	Open	
5	Zout Nootmuskaat Gehakte kervel	– 1 mes- puntje –	Toevoegen	–				Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de bloemkool vervangen door een gelijkwaardige groente (broccoli, paarse bloemkool).








Zwarte bessen chutney

Ingrediënten :

VERSE ZWARTE BESSEN	750 G	GRANNY SMITH APPELS (OFWEL CA. 350 G)	2	CRÈME DE CASSIS	70 G
ALCOHOLAZIJN	50 ML	VERSE GEMBER	30 G		
BRUINE BASTERDSUIKER	90 G	KNOFLOOKTEENTJE	1		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Zwarte bessen	750 g	In de kom doen	 90°C	 150 tpm	6 min.	Open	De appels schillen en ontpitten voordat u ze in de kom doet.
	2 appels	350 g						
	Gember	30 g						
	Knoflook	1						
	Basterdsuiker	90 g						
2	Azijn	50 ml	 105°C	100 tpm	30 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.	
	Crème de cassis	70 g						



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de zwarte bessen vervangen door aalbessen of frambozen en de overeenkomstige likeur gebruiken, bijvoorbeeld frambozen met Crème de framboise.










Chutney van zachte vijgen

Ingrediënten :

ROYAL GALA APPEL	1	KRENTEN	75 G
ZACHTE GEDROOGDE VIJGEN	500 G	FRAMBOZENAZIJN	80 ML
MUSCAT	150 ML	BRUINE BASTERDSUIKER	100 G
SUIKER	65 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Vijgen	500 g	In de kom doen	 140°C	Intermitterend IOIO	10 min.	Open	De appel van tevoren schillen en in vieren snijden.
	Appel	1						
	Krenten	75 g						
	Suiker	65 g						
	Basterdsuiker	100 g						
2	Azijn	80 ml	Toevoegen	 140°C	Intermitterend IOIO	10 min.	Open	Zo nodig enkele keren op drukken op Pulse Turbo 4500 tpm Proeven en op smaak brengen.
	Muscat	150 ml						



TIP VAN DE CHEF-KOK




De bruine basterdsuiker heeft een iets sterkere karamelsmaak dan de klassieke lichtbruine rietsuiker. U kunt de vijgen vervangen door andere gedroogde vruchten: dadels, abrikozen, pruimedanten etc.



Guacamole

Ingrediënten :

AVOCADO'S	1 KG	OLIJFOLIE
HET SAP VAN 1 CITROEN		ZOUT
IN VIENEN GESNEDEN		PEPER
TOMATEN	300 G	

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Avocado's Citroensap Olijfolie Zout Peper	1 kg 1 - - -	In de koude kom doen	-	Pulse 1500 tpm	4 Pulse drukken	Open	
2				-	1000 tpm	20 s		
3	In blokjes gesneden tomaten		Toevoegen	-	R-Mix -300 tpm	30 s		Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK




Leg plasticfolie direct op de guacamole om oxidatie te voorkomen.
Voeg wat tabasco toe als u de smaak pittiger wilt maken.



Zalmtartaar

Ingrediënten :

VERSE ZALM	1 KG	VERSE DILLE	NAAR SMAAK
SJALOTTEN	3	VERSE KORIANDER	NAAR SMAAK
KORIANDERKORRELS	45	ZOUT, CITROENSAP	NAAR SMAAK
VERSE KERVEL	NAAR SMAAK	OLIJFOLIE	NAAR SMAAK

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Tuinkruiden	-						
	Sjalotten	3						
	Korianderkorrels	45	In de kom doen	-	Pulse 2000 tpm	4 à 5 Pulse drukken	Open	
	Citroensap	-						
2	Verse zalm in grote dobbelstenen	1 kg						
	Zout	naar smaak	Toevoegen	-	Pulse 2000 tpm	4 à 5 Pulse drukken	Open	Proeven en op smaak brengen.
	Olijfolie	naar smaak						



TIP VAN DE CHEF-KOK

De zalm kan worden vervangen door andere vissoorten, zoals zeebrasem of zeebaars.



Basilicumpesto

Ingrediënten :

OLIJFOLIE	500 ML	KNOFLOOKTEENTJES	2
BASILICUMBLAADJES	200 G	CITROENSAP	1
PIJNBOOMPITTEN	100 G	GERASPT PARMENZAANSE KAAS	150 G
ZOUT, PEPER			

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Geraspte Parmezaanse kaas Knoflookteentjes Zout Peper Pijnboompitten	150 g 2 – – 100 g	In de kom doen	–	3500 tpm	20 s	Open	
2	Olijfolie Citroensap	500 ml 1	In de kom schenken	–	3500 tpm	15 s	Gesloten	
3	Basilicumblaadjes	200 g	Toevoegen	–	Turbo	10 à 15 sec		De basilicumblaadjes wassen en laten uitlekken, voordat u ze aan de bereiding toevoegt
4				–				Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt verschillende soorten basilicum gebruiken om de smaak van de pesto te variëren (bijv. Dark Opal). Zodra u de basilicum aan de bereiding heeft toegevoegd, kunt u de pesto pureren door een aantal keren lang op Pulse te drukken bij 4500 tpm of u kunt een «grovere» pesto krijgen door slechts 2 of 3 keer kort op Pulse te drukken. Door de basilicum pas aan het eind aan de bereiding toe te voegen blijft de verkregen bladgroene kleur langer behouden.



Zwarte tapenade

Ingrediënten :

ANSJOVIS	100 G	PROVENÇAALSE KRUIDEN	5 G	ZOUT, PEPER	NAAR SMAAK
KNOFLOOKEENTJES	4	KAPPERTJES	75 G		
ONTPITTE ZWARTE OLIJVEN	500 G	CITROENSAP	1		
½ GRIEKSE OLIJVEN EN ½ OLIJVEN OP WATER		OLIJFOLIE	200 ML		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Ansjovis Knoflook	100 g 4 teentjes	In de kom doen	–	2500 tpm	10 s	Open	
2	Olijven Kappertjes Kruiden	500 g 75 g 5 g	Toevoegen	–	800 tpm	30 s	Open	
3	Scheutje olie Citroensap Zout Peper	200 ml 1 naar smaak naar smaak	Toevoegen	–	700 tpm	40 s	Gesloten	Proeven en op smaak brengen.
4			Mixen	–	1000 tpm			Zo nodig mixen als u een gladdere tapenade wil krijgen



TIP VAN DE CHEF-KOK




U kunt andere soorten olijven gebruiken (groene, met rozemarijn etc.). Schenk de olijfolie in een dun straaltje in de kom terwijl het apparaat in werking is, om de tapenade op te kloppen net als een mayonaise.



Humus

Ingrediënten :

GEKOOKTE KIKKERERWTEN	700 G	CITROENSAP	80 G
SESAMOLIE	300 ML	PAPRIKA,	
ZOUT	NAAR SMAAK	ESPELETTE PEPER	NAAR SMAAK
KNOFLOOK	20 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Kikkererwtten	700 g	In de kom doen	-	3500 tpm		Open	
	Knoflook kiem verwijderd	20 g						
	Citroen	80 g						
	Paprika	naar smaak						
	Espelette pepe	naar smaak						
2	Sesamolie	300 ml	In de kom doen	-	2500 tpm	50 s	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Neem 150 g van de bereiding af, meng dit met 40 g eiwit, strijk dit mengsel uit op een Silpat bakmat en bak +/- 6 minuten in de oven op 170°C. Zo krijgt u een humuskoek om uw schotels mee te garneren.









Auberginekaviaar

Ingrediënten :

GESCHILDE AUBERGINES	1 KG	SCHEUTJE OLIJFOLIE
CITROENSAP	40 G	
ZOUT		
CAYENNE PEPER		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Aubergines Citroensap Zout Cayennepeper	1 kg 40 g - -	In de kom doen	 120°C	700 tpm	10 min.	Open	
2	Olijfolie	1 scheutje	Scheutje olijfolie toevoegen	-	Turbo	10 à 15 s	Gesloten	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK




U kunt de textuur van uw auberginekaviaar meer of minder fijn maken door middel van het aantal keren drukken op Pulse/Turbo.



Tarama van kabeljauwkuit

Ingrediënten :

MELK	200 ML	OLIJFOLIE	50 ML
DROOG WITTEBROODKRUIM	120 G	SAP VAN EEN CITROEN	
KABELJAUWKUIT	400 G	Ui	1
PLANTAARDIGE OLIE	50 ML	ZOUT, PEPER	

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Geweekt kruim van wittebrood Kabeljauwkuit Citroensap Ui	- 400 g - 1	In de kom doen	-	3500 tpm	2 min.	Open	Laat het geweekte wittebroodkruim goed uitlekken, voordat u het in de kom doet
2	Plantaardige olie Olijfolie	50 ml 50 ml	Toevoegen	-	600 tpm	1 min.	Gesloten	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK




U kunt de smaak van de tarama variëren door tuinkruiden toe te voegen (dille, bieslook etc.).



Tarama van gerookte zalm

Ingrediënten :

GEROOKTE ZALM	300 G
BOTER	150 G
VLOEIBARE ROOM	450 G
ZOUT, PEPER	

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Zalm Boter Zout Peper	300 g 150 g – –	In de kom doen	–	Pulse 1500 tpm 3000 tpm	3 à 4 Pulse drukken 20 s	Open	
2	Room (in een straaltje)	450 g	Toevoegen	–	3500 tpm	1 min.	Open	
3			Koel bewaren. Overdoen in een spuitzak met een gekarteld mondstuk. De tarama op broodcroutons spuiten.	–	600 tpm			Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Gebruik gerookte wilde zalm deze zal minder vet zijn en meer smaak hebben dan gekweekte zalm.





Naturel risotto

Ingrediënten voor 1 liter risotto:

RONDE ARBORIO RIJST	300 G	BOTER	25 G	ZOUT	14 G
SJALOTTEN	50 G	GERASPTE PARMEZAANSE KAAS	50 G	PEPER	5 G
BLANKE GEVOGELTEFOND	1 L	UIEN	50 G		
WITTE WIJN	25 CL	OLIJFOLIE	50 ML		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Sjalotten	50 g	Hakken	–	1500 tpm	3 Pulse drukken	Gesloten	
2	Olijfolie	50 ml	Glazig laten worden	 100 °C	R-Mix -100 tpm	5 min.	Gesloten	
3	Arborio rijst	300 g	De rijst glazig laten worden	 100 °C	R-Mix -200 tpm	1 min.	Gesloten	
4	Witte wijn	25	Bijschenken	–			Gesloten	
5	Warme gevogeltefond	1 L	In 5 keer toevoegen	 90 °C	R-Mix -200 tpm	17 min.	Gesloten	Bedek de rijst met de warme bouillon tot ze net onder staat. Zodra de bouillon verdampt is de bewerking herhalen en dit 4 keer.
6	Boter	25 g	Toevoegen	–		1 min.	Gesloten	
7	Parmezaanse kaas Zout Peper	50 g 14 g 5 g	Toevoegen	–		1 min.		Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Voor het maken van de risotto wordt vanaf stap 2 de R-Mix functie (tegengestelde draairichting) gebruikt, om het fijnhakken van de rijstkorrels te voorkomen.









Crème anglaise (vanillesaus)

Ingrediënten :

VOLLE MELK		VANILLESTOKJE	1
OP KAMERTEMPERATUUR	1 L		
WITTE SUIKER	150 G		
EIERDOOIERS	200 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Suiker Eierdooiers Melk Vanillemerg	150 g 200 g 1 L 1	In de kom doen	  83°C	 250 tpm	 13 min.	Gesloten	
2			Snel afkoelen. In een schaal overdoen en bewaren.	-				Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Bij dit soort bereidingen is de keuze van de grondstoffen essentieel.

Het gebruik van volle melk, eieren en vanille van goede kwaliteit garanderen de goede smaak van het eindproduct.










Banketbakkersroom

Ingrediënten voor 1 liter banketbakkersroom:

VOLLE MELK	1 L	MEEL	50 G
WITTE SUIKER	250 G	MAÏZENA	50 G
EIERDOOIERS	120 G	KOUDE BOTER	100G
VANILLESTOKJE	1		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Witte suiker Eierdooiers Meel Maïzena Vanillemerg	250 g 120 g 50 g 50 g 1 stokje	Alle ingrediënten samen schuimig kloppen	–	2 000 tpm	30 s	Gesloten	
2	Melk	1 L	De melk bij de bereiding schenken	 95°C	1 000 tpm	12 min.	Open	
3	Boter	100 g	De in stukjes gesneden boter toevoegen	 95°C	1 000 tpm	30 s	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de smaak van uw banketbakkersroom variëren door er vanille, chocolade of rum etc. aan toe te voegen.





Boterroom

Ingrediënten voor 1 liter boterroom:

VOLLE MELK	½ L	KOUDE BOTER	1 KG
WITTE SUIKER	200 G		
EIERDOOIERS	100 G		
VANILLE	5 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Witte suiker Eierdooiers Vanille	200 g 100 g 5 g	Alles in de kom schuimig kloppen.	–	R-Mix 500 tpm	30 s	Gesloten	
2	Melk	½ L	Toevoegen	 90°C	800 tpm	15 min.	Open	
3			De kom legen	–				
4	Boter	1 kg	De in stukjes gesneden boter in de kom zacht laten worden	 25°C	300 tpm	5 min.	Open	
5			Het eierdooier-suikermengsel aan de boter toevoegen	 25°C	1200 tpm	1 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.
6			Na vermenging de kom legen en de boterroom bij 4°C bewaren.	–				



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de smaak van deze boterroom variëren door toevoeging van een alcoholische drank, koffie- of chocolade-extract.






Boterroom met suikersiroop

Ingrediënten :

SUIKER	400 G
WATER	100 ML
EIEREN	3
KOUDE BOTER	600 G

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Water Suiker	100 ml 400 g	In de kom doen	 121 °C	100 tpm	14 min.		
2	Eieren	3	De eieren via de schenkruit toevoegen	–	500 tpm	5 min.		
3			De kom afkoelen	–				Totdat de temperatuur tot 40°C is gedaald. U kunt de kom ook onder koud water afspoelen of in de koelkast zetten om het afkoelen te versnellen.
4	Boter op 3°C	600 g	Beetje bij beetje toevoegen	–	500 tpm	4 min.		Proeven en op smaak brengen.
5			Koel bewaren	–	500 tpm			



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de smaak van de boterroom variëren door toevoeging van vanille, praliné, chocolade etc.









Ganache

Ingrediënten voor 1 liter ganache:

KOOKCHOCOLADE 750 G
 MET 66% CACAO
 VLOEIBARE ROOM 580 ML

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Chocolade	750 g	In de koude kom doen	–	Pulse 2000 tpm	4-5 Pulse drukken	Gesloten	
2	Vloeibare room op 85°C	580 ml	Toevoegen	 55°C	Intermitterend OIOI	15 min.	Gesloten	Maakt het mogelijk de op 85°C verwarmde room toe te voegen
3			Zo nodig glad kloppen	–	1000 tpm	30 s		Proeven en op smaak brengen.
4			Uitschenken	–				



TIP VAN DE CHEF-KOK

Hoe meer cacaoboter de chocolade bevat des te steviger de ganache zal zijn.










Sabayon

Ingrediënten voor 1 liter sabayon:

WATER	100 G
SUIKER	100 G
EIERDOOIERS	150 G
WITTE WIJN	50 G

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Eierdooiers Suiker	150 g 100 g	Schuimig kloppen	 80°C	1500 tpm	3 min.	Open	
2	Water Witte wijn	100 g 50 g	In een straaltje toevoegen	 80°C	700 tpm	5 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

De witte wijn kan worden vervangen door champagne of een liquoreuze wijn.











Soezendeeg

Ingrediënten voor 1 liter soezendeeg:

WATER	185 ML	BOTER	135 G
MELK	185 ML	MEEL	210 G
ZOUT	1 MESPUNTJE	EIEREN	300 G
SUIKER	5 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Melk	185 ml	In de kom doen	 105°C	 100 tpm	 5 min.	Open	
	Water	185 ml						
	Zout	1 mespuntje						
	Suiker	5 g						
2	Meel	210 g	Toevoegen	 120°C	 200 tpm	9 min.	Open	
3	Eieren	300 g	Beetje bij beetje toevoegen	–	 600 tpm	2 min. 30	Open	De kom afkoelen, voordat u de eieren toevoegt.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de suikerkorrels vervangen door kleine stukjes chocolade.










Glaçage chocolat

Ingrediënten voor 1 liter glazuur:

DIKKE SIROOP RIJK AAN PECTINE	500 G	VLOEIBARE ROOM	250 G
KOOKCHOCOLADE MET 66% CACAO	250 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Dikke siroop	500 g	Verwarmen	 110°C	 300 tpm	 5 min.	Open	
2	Chocolade Vloeibare room	250 g 250 g	Toevoegen	 110°C	 300 tpm	10 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Bewaar het glazuur bij +4°C, in een hermetisch afgesloten doos is dit 8 dagen houdbaar.






Chocoladeroom

Ingrediënten :

VLOEIBARE ROOM	570 G	PURE GUANAJA	
MELK	180 G	CHOCOLADE	300 G
EIERDOOIERS	120 G	MET 66% CACAO	
SUIKER	120 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Eierdooiers	120 g	In de kom doen	 95°C	130 tpm	12 min.	Open	
	Suiker	120 g						
	Room	570 g						
	Melk	180 g						
2	Chocolade	300 g	Toevoegen	–	250 tpm	2 min.	Open	
3			De kom legen en de inhoud koel bewaren	–	250 tpm	4 uur		Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de chocoladeroom gebruiken als een crème brûlée. Zonder garing in de over als vulling van de bodems van zoete taarten.

U kunt verschillende soorten chocolade gebruiken afhankelijk van de gewenste smaak (melkchocolade, pure chocolade, karamelchocolade etc.).





Zacht chocoladegebak

Ingrediënten :

PURE CHOCOLADE 70%	220 G	SUIKER	100 G
BOTER	250 G	MEEL	50 G
EIEREN	4		
EIERDOOIERS	80 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Chocolade Boter Suiker	220 g 250 g 100 g	In de kom doen	 50°C	Intermitterend OIOI	6 min.	Open	
2	Eierdooiers Hele eieren	80 g 4	Toevoegen	–	1200 tpm	1 min.	Open	
3	Meel	50 g	Toevoegen	–	1000 tpm	30 s	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Gedurende ca. 7 minuten bakken in individuele beboterde en met meel bestoven schaaltes in de oven op 200°C.





Chocoladenappage

Ingrediënten voor 1 liter bereiding:

KOOKCHOCOLADE

1 KG

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Kookchocolade pastilles	500 g	Laten smelten	 55°C	800 tpm	8 min.	Gesloten	
2	Kookchocolade pastilles	500 g	Toevoegen	 32°C	500 tpm	5 min.	Open	Proeven en op smaak brengen.
3			Mixen	 32°C	800 tpm	30 s		Homogeniseren zonder lucht in te kloppen.
4			Papiertest	 32°C				Voer een kristallisatietest van de nappage uit op een stuk bakpapier
5			De kristallisatie controleren	 32°C	220 tpm			De chocoladel laag moet gemakkelijk van het papier loslaten zonder te breken.
6			Kristallisatie Gebruik	 32°C	220 tpm			Houd de draaisnelheid aan tijdens het gebruik.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Is uw papiertest niet doorslaggevend, herhaal dan de operatie.
Het is belangrijk kookchocolade van goede kwaliteit te gebruiken.










Roombavarois

Ingrediënten voor 1 liter bavaroise:

VOLLE MELK	1 L	GELATINE	20 G
WITTE SUIKER	250 G	SLAGROOM	800 G
EIERDOOIERS	200 G		
VANILLESTOKJE	1		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Witte suiker Eierdooiers Vanillemerg	250 g 200 g 1	Splijt het vanillestokje en schrap het merg in de kom met de suiker en de eierdooiers.	 85°C	600 tpm	3 à 4 min.	Open	
2	Volle melk	1 L	Toevoegen	 85°C	600 tpm	12 min.	Open	
3	Gelatine	20 g	Weken en aan de bereiding toevoegen. Snel afkoelen tot +20°C.	–				
4	Geklopte slagroom	800 g	De opgeklopte slagroom met de hand door de afgekoelde bereiding scheppen.	–				Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt uw basis roombavarois verschillende smaken geven door toevoeging van koffie, siroop, schilletjes van citrusvruchten, pistachenootjes, vruchtenmoes, praliné etc.







Appelcompote

Ingrediënten :

GESCHILDE EN GEHALVEERDE APPELS	1 KG
SUIKER	100 G
SAP VAN EEN CITROEN (OFWEL 30 G)	

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Appels Suiker Citroensap	1 kg 100 g 30 g	In de kom doen	 100°C	 Intermitterend OIOI	7 min.	Open	
2			Mixen	–	600 tpm	30 s	Open	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt ook naar smaak kruiden toevoegen (vanille, kaneel, 4 kruidenmix, Sichuan peper) of peren of nashis gebruiken.






Aardbeienjam

Ingrediënten :

ARDBEIEN	750 G
SUIKER (GELEISUIKER)	525 G
PECTINE	8 G

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Aardbeien Suiker Pectine	750 g 525 g 8 g	In de kom doen	 107°C	Intermitterend OIOI	18 min.	Open	Meng van tevoren de suiker met de pectine.
2			Overdoen in een jampot	-				Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Voor een kortere kooktijd van de jam kunt u de gehalveerde vruchten enkele uren met de suiker laten macereren.

Gebruik bij voorkeur vers fruit dat van nature een hoog suikergehalte heeft.






Abrikozensaus

Ingrediënten :

ABRIKOZEN	1 KG	PECTINE	20 G
SUIKER	170 G	2 MESPUNTJES	4 KRUIDENMIX
TRIMOLINE	170 G		
CITROENSAP	16 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Abrikozen	1 kg						
	Trimoline	170 g						
	Citroensap	16 g						
	Suiker	170 g	In de kom doen		260 tpm	13 min.	Gesloten	Meng de suiker met de pectine
	Pectine	20 g		105°C				Proeven en op smaak brengen.
	4 kruidenmix	2 mespuntjes						



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt ook geweekte en uitgeknepen gelatine toevoegen aan het eindmengsel in een verhouding van 12 blaadjes gelatine per kilo rauw fruit, op een plaat uitschenken en gebruiken als invoeging in een taart.







Basis voor perzikenroomijs met honing en rozemarijn

Ingrediënten :

WITTE PERZIKEN	250 G	SUIKER	100 G
TAKJE ROZEMARIJN	1	MELK	300 ML
HONING	25 G	ROOM	200 ML
EIERDOOIERS	100 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Honing Perziken	25 g 250 g	In de kom doen	 140°C	Intermitterend OIOI	7 min.	Open	
2	Eierdooiers Suiker Melk Room Takje rozemarijn	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Toevoegen	 85°C	120 tpm	5 min.		Verhitten totdat de temperatuur bereikt is Proeven en op smaak brengen.
3			In een kom overdoen, afkoelen en het takje rozemarijn verwijderen					
4			De bereiding in een ijsurbine overdoen, laten bevriezen en in de vriezer bewaren					



TIP VAN DE CHEF-KOK




U kunt de perziken vervangen door abrikozen of andere soorten perziken (wijnperziken, gele perziken etc.). U kunt ook naar smaak verschillende tuinkruiden gebruiken (tijm, citroen, munt, dragon, sereh etc.).



Instant rode vruchtensorbet

Ingrediënten :

Diepgevoren rode vruchten	800 g	Eiwit	190 g
Merg van een groot vanillestokje	1		
Poedersuiker	130 g		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur 	Snelheid 	Tijdsduur 	Deksel opening	Opmerkingen
1	Rode vruchten	800 g	In de koude kom doen	-	Pulse 2000 tpm	3 à 4 Pulse drukken		Turbo totdat het mengsel tot poeder gereduceerd is.
	Poedersuiker	130 g						
	Vanillemerg	1						
2	Eiwitten	190 g	Geleidelijk toevoegen	-	3500 tpm	30 s		Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

Om een enigszins romige sorbet te krijgen kunt u tegelijk met de eiwitten 200 g naturel yoghurt toevoegen. U kunt smaak variëren naargelang het gebruikte fruit (aardbeien, kersen, frambozen, zwarte bessen etc.) en met verschillende kruiden (aardbei/kruidnagel, zwarte bessen/munt, bramen/kaneel, kersen/4 kruidenmix etc.). Wilt u de pitjes van bepaalde vruchten verwijderen, verwerk het fruit dan eerst met de saus-accessoire van de Keuken-set.






Basis voor zwarte bessenijs

Ingrediënten :

MELK	300 ML	SAP VAN	
ROOM	200 ML	GECENTRIFUGEERDE	
EIERDOOIERS	140 G	ZWARTE BESSEN	300 G
SUIKER	150 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Eierdooiers Suiker Bessensap Melk Room	140 g 150 g 300 g 300 ml 200 ml	In de kom doen	 85°C	R-Mix 150 tpm	16 min.	Gesloten	Proeven en op smaak brengen.
2	Rode vruchten		Afkoelen en overdoen in de ijsturbine	–				



TIP VAN DE CHEF-KOK




U kunt de zwarte bessen vervangen door aalbessen of frambozen. U kunt van tevoren met de sapcentrifuge verwerkte zwarte bessen gebruiken, gebruik in dit geval 300 g zwarte bessenpulp en annuleer stap 2, voeg de zwarte bessen met de melk en de room direct toe.



Mangosorbet

Ingrediënten :

DIEPGEVROREN MANGO'S 800 G
POEDERSUIKER 130 G

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	 Temperatuur	 Snelheid	 Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Mango's op -18°C Suiker	800 g 130 g	Mixen	-	3500 tpm	1 min.		Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt zelf verse mango's selecteren op basis van hun herkomst en ze invriezen.





Granita met amandelen

Ingrediënten :

KRISTALSUIKER	50 G	POEDERSUIKER	100 G
WATER	12 G	IJSBLOKJES	500 G
GLUCOSE	25 G	MELK	½ GLAS
AMANDELPOEDER	70 G		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Kristalsuiker Water Glucose	50 g 12 g 25 g	In de kom doen	 110°C	100 tpm		Open	Verhitten tot de ingestelde temperatuur bereikt is
2	Amandelpoeder Poedersuiker	70 g 100 g	Toevoegen en mengen	–	600 tpm	3 min.	Open	De amandelpers moet homogeen zijn
3				–				De kom onder koud water afkoelen
4	Melk	½ glas	Toevoegen	–	3500 tpm	2 min.		
5	Ijsblokjes	500 g	Toevoegen en mixen	–	Turbo	10 à 15 sec	Gesloten	Mixen tot de bereiding homogeen is en de ijsblokjes tot puree zijn gereduceerd. Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de bereide amandelpers vervangen door kant en klare amandelpers.



HET COMMENTAAR VAN DE CHEF-KOKS

- « De Robot Cook® is het hulpmiddel dat we nodig hadden.
Hij is vandaag niet meer weg te denken uit ons dagelijks leven. »

DAVID ZUDDAS – CHEF-KOK

RESTAURANT DZ'ENVIES – 21000 DIJON – 1 FOURCHETTE

- « De geruisloze werking van het apparaat wordt zeer gewaardeerd in de keuken. Het apparaat is bijzonder gemakkelijk te gebruiken.
De warmhoudfunctie is een belangrijk pluspunt van het apparaat voor het maken van bepaalde recepten. »

MARC MEURIN – CHEF-KOK

CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 MACARONS

- « De snelle verhitting en de snijkwaliteit zijn uitzonderlijk.
De intermitterende snelheid is een functie die we nodig hadden voor fijne puree en gemixte bereidingen. »

YANNICK MOREIRA – CHEF CONSULTANT

CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND



robot coupe®

**Geproduceerd in Frankrijk door ROBOT-COUBE s.n.c.
Algemene Directie, Frankrijk,
Internationaal en Marketing :**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons 94305 Vincennes Cedex - FRANCE

email : nederland@robot-coupe.eu

Robot-Coupe Belgique :

Tél. (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

email : info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.com