

Twoje ulubione przepisy na Robot-Coupe



Modele specjalnie opracowane do szybkiego siekania, przygotowania drobnego farszu, zawieszin, musów, rozdrabniania i ugniatania, zapewniające otrzymanie w ciągu kilku minut doskonałej jakości produktu końcowego w przypadku najdłuższych przygotowań. Prędkość 3000 obr/min jest zalecana do robienia musów i drobnego farszu.



SPIS TREŚCI

Przystawki

Mus z łososia	3
Pasztet wieprzowy	4
Pasta z jajek	5
Twaróg ze szczypiorkiem.....	6
Paszteciki z grzybami	7
Terrina z wędzonym łososiem	8

Dania główne

Gołąbki	9
Placuszki z kurczaka	10
Placki ziemniaczano-śmietankowe.....	11
Pierogi z mięsem	12

Desery

Ciasto orzechowe	13
Sernik wiedeński.....	14
Sałatka Macedonia.....	15
Deser Czekoladowy	16
Deser bananowo-czekoladowy.....	17



Mus z łososia

• 1 kg łososia • Śmietana 30% • 2 x Jajka • Sól • Pieprz biały

Sparzonego łososia wrzucamy do cuttra/wilka lub blixera dolewamy śmietany oraz dodajemy pozostałe składniki, miksujemy około 20 sek. Schładzamy w lodówce do chwili podania.



Pasztet wieprzowy

1 kg wieprzowiny 2 klasa • 20 dag. Boczku świeżego • 3 cebule • 20 dag wątróbki • 20 dag słoniny • 2 jajka • bułka czerstwa • sól • pieprz • majeranek • gałka muszkatołowa

Mięso wieprzowe, boczek ,cebule podsmażamy do miękkości, wątróbkę i słoninę sparzyć oraz rozdrobnić w cuttrze (10 sek. Mielenia) następnie bułkę namoczona w sosie i pozostałymi składnikami z duszenia wkładamy do cuttra i mielimy na gładką masę ok. 3 min.

Do zmiksowanej masy dodajemy rozdrobniona wątróbkę ze słoniną, dodajemy jajka i przyprawy do smaku. Całość miksujemy około 30 sek., przekładamy do forem i pieczemy w piecu konwekcyjnym około 40 min.



Pasta z jajek

• kilka jajek • pęczek szczypiorku • sól • pieprz • majonez

Sposób przygotowania:

Ugotowane jajka włożyć do cutter/wilka dodać szczypiorek, posolić, popieprzyć i przy użyciu funkcji puls w cutter/wilku wymieszać z dwiema łyżkami majonezu. Podać ze świeżym pieczywem



Twaróg ze szczypiorkiem

• twaróg tłusty 20 dag • mleko • śmietana • szczypiorek • sól • cukier • szalotka 1 mała

Twaróg zetrzeć w cutter/wilku na gładką masę z dodatkiem śmietany lub mleka, dodać soli i ewentualnie cukru do smaku.

Posiekany szczypiorek lub drobniutko pokrajaną cebulę łączymy z twarogiem tuż przed podaniem lub posypujemy nimi po wierzchu (wcześniej dodany szczypiorek zmienia niekorzystnie smak potraw).



Paszteciki z grzybami

• 1,20 kg mąki pszennej • 750 ml mleka • 4 dag drożdży • 2 łyżki cukru • 3 łyżki oliwy z oliwek
• 3 jajka • sól

Farsz: • 10 dag suszonych grzybów • 2 litry wody • kostka rosółowa • 1 łyżeczka soli • 3 cebule
• 10 dag smalcu • 2 jajka • 10 dag kaszy manny • pieprz • Vegeta • majeranek

Do smarowania: • 1 jajko

Suszone grzyby umyć, zalać wodą i zostawić na 24 godziny. Zagotować w tej samej wodzie z dodatkiem kostki rosółowej i soli. Gotować grzyby do miękkości, odcedzić i ostudzić. Wodę z grzybów można wykorzystać np. do czerwonego barszczu, innych zup oraz sosów. Cebulę pokroić w kostkę na szatkownicy (kostka 8 lub 10 mm), zeszklić na smalcu, ostudzić. Grzyby i cebulę zmielić razem w cutter/wilku. Do zmielonej masy dodać jajka, kaszę manną, pieprz, Vegetę, majeranek – można dodawać w trakcie pracy cutter/wilka. Dokładnie wymieszać, gotowy farsz wyłożyć na surowe paski ciasta.

Ciasto

Zrobić zaczyn: do ciepłego 500 ml mleka dodać 2 szklanki mąki pszennej, rozkruszone drożdże i cukier. Wyrobić zaczyn w cutter/wilku przez około 30-40 sekund i zostawić w ciepłym miejscu, gdy podrośnie dodać resztę mąki pszennej, resztę mleka, oliwę z oliwek, jajka i sól.

Ponownie wyrobić ciasto w cutter/wilku, tak żeby nie kleiło się do rąk.

Ciasto zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu (powinno zwiększyć swoją objętość 2 razy).

Ciasto wyjmować porcjami na stolnicę, podsypując mąką rozwałkować i pociąć na paski (o szerokości 5-6 cm). Na paski ciasta nakładać farsz, zwinąć i sklejać palcami. Układać sklejonym brzegiem pod spód. Na wierzchu pasztecików zrobić kratkę tępą stroną noża i pokroić je na kawałki 6 cm. Paszteciki wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blaszkę i zostawić do wyrośnięcia. Wierzchnie pasztecików posmarować rozmąconym jajkiem za pomocą pędzelka.

Następnie blaszkę z pasztecikami włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 30 minut w temperaturze 170-180 °C. Do pasztecików z grzybami podawać czerwony barszcz.



Terrina z wędzonym łososiem

- 20 dag filetów z wędzonego pstrąga • 20 dag wędzonej makreli • 25 dag wędzonego łosia w kawałku • 2 łyżki żelatyny • 20 dag kremowego twarożku • 20 dag masła • po pół strąka papryki żółtej i czerwonej • cytryna • sól • pieprz

Żelatynę namocz w 50 ml wody, gdy napęcznieje, podgrzej do rozpuszczenia, ostudź. Paprykę umyj, oczyść z nasion, pokrój kostką 10 lub 14 mm.

Filety z pstrąga pokrój na kawałki, w cutter/wilku, zmieszaj z połową twarożku, masła i żelatyny. Dopraw do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Makrelę oczyść ze skóry i ości, zmieszaj w cutter/wilku z pozostałym twarożkiem, masłem i żelatyną. Dopraw do smaku.

Masę z pstrąga wymieszaj z papryką żółtą, masę z makreli z papryką czerwoną. Podłużną formę wyłóż folią spożywczą.

Nałóż do niej masę z czerwoną papryką, przykryj kawałkami wędzonego łosia następnie na to masę z żółtą papryką. Na wierzchu ułóż plastry łosia, zastudź terrinę, wstawiając ją do lodówki.



Gołąbki

900g kapusta biała • 250g pomidory • 0.8litra bulionu

Farsz : • Wieprzowina b/k 400g • Bułka60g • Cebula 40g • Smalec 10g • Jajka 3szt • Sol, Pieprz

Kapustę przygotowujemy do parzenia . Wykrawamy środek głąba wstawiamy kapustę do parowania na około 45 minut 100% pary.

Bułkę moczymy w mleku, odciskamy, cebule przysmażamy na smalcu.

Pozostałe składniki mielimy używając cuttra/wilka do uzyskania żądanej konsystencji.

Po zmieleniu dodajemy jajka i doprawiamy uzyskując gotową masę.

Tak przygotowane mięso zawijamy w uprzednio sparzone liście kapusty. Układamy w blachę g/n uprzednio podlewając delikatnie bulionem z dodatkiem przetartych pomidorów przy pomocy miksera ręcznego.



Placuszki z kurczaka

40 dag piersi z kurczaka • 20 dag pieczarek • 4 jajka • 1 duża cebula • 1 łyżka mąki pszennej
• 3 łyżki mąki ziemniaczanej • sól • pieprz • Vegeta

Piersi z kurczaka pokroić w kostkę, dodać cebulę również pokrojoną w kostkę na szatkownicy (kostka 8 lub 10 mm). Obsypać przyprawami i odstawić do lodówki na około 30 minut. Pieczarki pokroić w słupki lub 4x4 i, połączyć z mięsem.

Z jajek i mąki zrobić ciasto używając cutter/wilk (wszystkie składniki ciasta wrzucamy na około 30 sekund do urządzenia i gotowe). Wlać do mięsa, wymieszać, doprawić przyprawami. Smażyć na gorącym oleju z dwóch stron, tak jak placki ziemniaczane.

Na jeden placuszek przypadają około 2 łyżki masy. Z podanych składników wyjdzie około 12 placuszków.

Podawać na ciepło z ziemniakami i surówką z białej kapusty lub buraczkami.



Placki ziemniaczano- śmietankowe

- 1 kg ziemniaków • 2 średnie cebule (15 dag) • 10 łyżek śmietany 18% • 5 łyżek mąki pszennej
- 2 jajka • sól • pieprz • olej do smażenia

Ziemniaki i cebulę, obrać, umyć i osuszyć. Razem zetrzeć na tarczy do tarcia ziemniaków lub tarczy marchew (jeśli placki mają być trochę grubsze i z dodatkiem wiórki ziemniaczanych). Do masy ziemniaczanej dodać śmietanę, mąkę pszenną, jajka, sól i pieprz do smaku. Razem dokładnie wymieszać.

Na patelni rozgrzać olej i kłaść łyżką masę ziemniaczaną (2 łyżki masy na 1 placek).

Smażyć z dwóch stron na złoty kolor. Podawać na ciepło z cukrem, ketchupem lub ulubionym sosem. Z podanych składników wyjdzie około 18 placków.



Pierogi z mięsem

- mięso 1 kg • czerstwa bułka 20 dag • tłuszcz 10 dag • cebula 10 dag • 2 jajka • sól • pieprz
- słonina • mąka 80 dag • woda 200- 250 ml • sól

Bułkę należy namoczyć w wodzie, następnie ją odcisnąć. Cebulkę należy pokroić w Szatkownicy na kostkę 8 – 10 mm, zarumienić na tłuszczu, mięso ugotować, następnie zmielić w cutter/wilku wraz z bułką i cebulą. Do farszu należy dodać jajko i przyprawy – (można dodać w trakcie pracy cutter/wilka). Sporządzić ciasto z mąki, jajka i wody w cutter/wilku (wszystkie składniki ciasta wrzucamy na około 30 sekund do urządzenia i gotowe).

Ciasto wyjmujemy ,wałkujemy ,szklanką wycinamy koła, napełniamy farszem następnie skleamy pierogi i gotujemy partiami w lekko osolonej wodzie.



Ciasto orzechowe

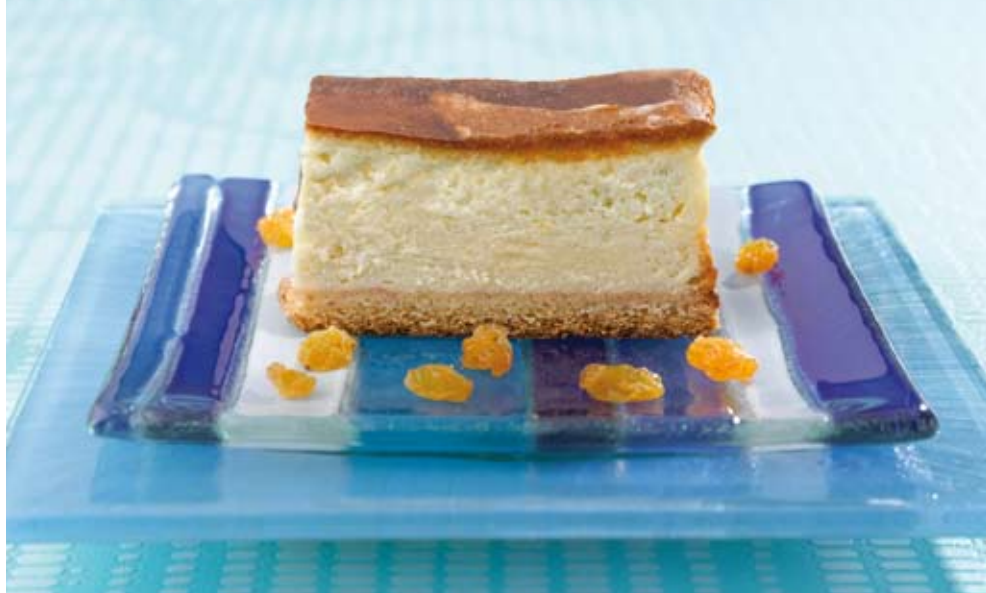
Ciasto: • 500 g (3 szklanki) mąki • 1 Drożdże I • 100 g (5 łyżek) cukru • 2 łyżeczki Cukru waniliowego • 100 g miękkiej margaryny • 150 ml podgrzanego mleka • 3 jajka

Nadzienie orzechowe: • 400 g zmielonych orzechów włoskich albo laskowych • 3 jajka • 200 g (10 łyżek) cukru • 200 ml mleka • 2 łyżki bułki tartej • 100 g rodzynek • Kilka kropli Aromatu waniliowego • 2 łyżki mleka zagęszczonego, niesłodzonego • Cukier puder do posypania

Mąkę przesiać, z drożdżami i pozostałymi składnikami umieścić w cutter/wilku, zagniać do uzyskania gotowej kuli ciasta,. Ciasto wyjąć do miski ,nakryć ściereczką i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 50°C, pozostawić do wyrośnięcia tak długo, aż zwiększy swoją objętość dwukrotnie.

Orzechy, żółtka, mleko, bułkę tartą, aromat waniliowy, cukier, rodzyнки (wcześniej umyte i osączone) mikсовать przez 1 minutę w cutter/wilku. Białka ubić na sztywno mikserem z różgą, dodać do masy orzechowej, wymieszać. Wyrośnięte ciasto wyjąć z piekarnika, ponownie zagnieść, rozwałkować na prostokąt o wym. 45 x 28 cm.

Nadzienie orzechowe rozsmarować na cieście. Ciasto zwinąć jak roladę, zlepiając końce. Tortownicę o średnicy 26-27 cm posmarować tłuszczem. Roladę umieścić w tortownicy w formie zwiniętego ślimaka. Ciasto posmarować zagęszczonym mlekiem, odstawić do ponownego wyrośnięcia. Przed pieczeniem ciasto ponakłuwać drewnianym patyczkiem. Piec 50-55 min. na najniższym poziomie piekarnika.



Sernik wiedeński

• 1 kg białego sera • 1/5 szklanki cukru • 8 jajek • 15 dag masła lub dobrej margaryny • 2 łyżki maki ziemniaczanej • Cukier waniliowy • 10 dag rodzynek • 10 dag usmażonej skórki pomarańczowej

Sparzyć rodzyнки, 1/5 kg sera, połowę masła, połowę cukru waniliowego i 1/3 cukru włożyć do cuttra/wilka i miksować do uzyskania jednolitej masy, następnie dodać 4 żółtka i miksować dalej. Gdy powstanie puszysta masa przełożyć do dużej miski.

Podobnie postępować z pozostałą częścią składników. Ubić pianę z 8 białek używając miksera z różgą, na końcu dodać pozostały cukier. Wyłożyć pianę na masę serową, posypać mąką ziemniaczaną, na to włożyć rodzyńki, skórkę pomarańczową, delikatnie oraz dokładnie wymieszać. Wszystko wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w 180C przez 1 godz. i 20 min.



Sałatka Macedonia

1 melon • winogrona, brzoskwinie, banany, truskawki itp. • 2 łyżki likieru (np. maraschino)
• cukier puder • sok z cytryny

Melona, winogrona, brzoskwinie, banany oraz truskawki pokroić w kostkę 14 lub 20 mm w szatkownicy.

Wszystkie owoce włożyć do miski, połączyć sokiem z cytryny i posypać cukrem pudrem (do smaku).

Połączyć likierem i delikatnie, ale dokładnie wymieszać.

Pozostawić w spokoju na 30 minut.

Przełożyć do miseczek lub wydrążonych łupinek melonów.



Deser czekoladowy

• 250 g gorzkiej czekolady • 175 g masła • 125 g cukru pudru • 5 jaj • 1 płaska łyżka przypraw korzennych

Jajka z cukrem pudrem ubić na pianę przy użyciu różgi w mikserze ręcznym, po ubiciu dodać mąkę z przyprawami, na koniec rozpuszczoną czekoladę i masło (czekoladę i masło umieścić w cutter/wilku i miksować do uzyskania jednolitej masy). Napełnić żaroodporne foremki i piec 10 min w temperaturze 200C. Tak przygotowany deser podawać z ciepłymi z sosami lub lodami.



Deser bananowo-czekoladowy

banan 1 szt • polewa czekoladowa • czekolada deserowa 6 kostek • śmietana kremówka 300 ml
• herbatniki 5 szt • cukier 2 łyżki • Sposób przyrządzenia

Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno z cukrem mikserem z różgą. Banana kroimy w kostkę 10 lub 14 mm w szatkownicy. Herbatniki po umieszczeniu w foliowym worku gnieciemy tłuczkiem.

Do pucharków nakładać kolejno: pokruszone herbatniki, śmietanę, banana, śmietanę, 3 kostki pokruszonej czekolady, śmietanę, herbatniki, śmietanę, banana. Całość polać polewą o smaku czekoladowym. Dekorować wiórkami z czekolady deserowej i resztą śmietany.

Szatkwonice



Wysokiej jakości sprzęt, trwały w użyciu, łatwy do mycia i zapewniający bardzo dużą różnorodność krojenia.

Potrafi precyzyjnie, łatwo i skutecznie spełnić codzienne potrzeby.



Roboty wielofunkcyjne Cutter-wilk / Szatkownica

Urządzenie wielofunkcyjne

Cutter/wilk i szatkownica do warzyw służą do obróbki przy użyciu tego samego silnika. Wydajne, odporne i szybkie roboty z rodziny Robot-Coupe (12 modeli) doskonale spełniają profesjonalne potrzeby w placówkach przygotowujących od 10 do 400 posiłków. Stanowią one dobrą inwestycję pozwalającą zaoszczędzić niezmiernie dużo czasu.



Miksery ręczne

Kompletna gama 18 modeli pozwala w łatwy sposób przygotować zupy, zupy mikсовane, kompoty. Nóż, dzwon i podstawę można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację. System ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP.

Specjalnie opracowany kształt uchwytu

umożliwia dobre trzymanie sprzętu i

użytkowanie bez wysiłku. Modele Combi

jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę

Każde urządzenie dostarczane z mocowaniem ściennym Gama.





robot coupe®

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

Dyrekcja Generalna Francja, Dział międzynarodowy i marketing:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com - www.robot-coupe.com