

Sapore e gusto per i vostri
pasti a consistenza
modificata



robot coupe®

Indice

ANTIPASTI

Carote crude al naturale	6
Rape rosse in vinaigrette e valeriana	8
Cavolo rosso e sedano rapa crudi	10
Sinfonia di cetrioli e pomodori	12
Tabulé	14

SECONDI

Spezzatino di vitello	16
Manzo alla Bourguignon	18
Cuscus.....	20
Petto di pollo e delizia di sedanini di pasta	22
Tacchino arrosto.....	24
Bistecca e patate al gratin.....	26
Filetto di pesce, salsa al pesto e chenelle di ravanelli.....	28
Salmone in padella, cavoletti di Bruxelles al lardo affumicato	30

FORMAGGI

Camembert – Pan carré integrale	32
Formaggio di capra – Pan carré, insalata	34

DESSERT

Soufflé di pere e mandorle.....	36
Tarte tatin	38
Crostata al limone	40
Composta di mele crude	42

Le Soluzioni Nutrizione Salute di Robot-Coupe

La constatazione

Con l'aumento della speranza di vita, si nota un notevole aumento della popolazione con problemi di alimentazione.

• DISFAGIA

Chi ha problemi di masticazione e di deglutizione necessita di un'alimentazione a consistenza modificata tritata o frullata a seconda dei casi.

• DENUTRIZIONE

Circa il 50% delle persone che entrano in una casa di riposo sono in condizioni di alimentazione carente.

L'alimentazione delle persone anziane oggi in ospedale o in casa di riposo può essere spesso:

- Ripetitiva • Monotona
- Squilibrata • Carente di vitamine

Spesso si trovano in queste condizioni anche i bambini piccoli, le persone handicappate e i pazienti in fase post operatoria.

Qual è la migliore soluzione per i vostri pranzi a consistenza modificata?

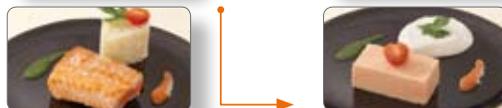
Robot-Coupe dà la soluzione con una gamma di 21 Blixer, che permettono di realizzare pasti a consistenza modificata tritati o frullati e di restituire l'integralità di un pasto crudo o cotto.

I Blixer sono le uniche macchine che lavorano prodotti crudi o cotti, senza aggiunta di liquidi. Gli apporti nutritivi degli alimenti sono perfettamente rispettati.

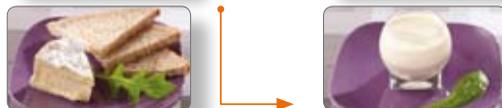
Antipasto



Secondo



Formaggio



Dessert



Il Blixer® permette di: risparmiare tempo, preparando lo stesso pasto per tutti i commensali e con la possibilità di modificarne la consistenza;



Limitare i costi.

Pala raschiatrice contenitore e coperchio

Coperchio dotato di una guarnizione per una tenuta perfetta

Coltello in inox con lame micro dentate

Canotto alto di tenuta liquidi per lavorare grandi quantità liquide

Velocità da 3000 giri/min per preparazioni più delicate

Gli obiettivi dell'alimentazione

Grazie al Blixer, l'alimentazione diventa:

1- SALUTE

Ogni giorno, i bisogni nutrizionali necessari ad ogni residente sono facilmente rispettati:

Calorie	Vitamina C	Proteine	Calcio	Vitamina D
Corretto apporto calorico	indispensabile al corpo umano	più proteine	per lottare contro l'osteoporosi	

2- PIACERE

Il piacere dell'alimentazione è un momento importante nella vita dei residenti:

- Il gusto viene rispettato
- Una bella presentazione stimola l'appetito
- I profumi delle pietanze invitano al pasto

3- SPETTACOLO

E' possibile preparare i piatti in sala per animare il momento del pasto.

Arricchimento dei pasti a consistenza modificata.

- Per i più denutriti, è importante arricchire le preparazioni con:



- Preparazione specifica con aggiunta di formaggio ricco di proteine, vitamina D.



Bella presentazione dei pasti a consistenza modificata.

- Avere a disposizione un contenitore adeguato per ogni tipo di pietanza:

- Bicchierini
- Piatto
- Tegamino



- Curare la presentazione:

- Con il sac a poche



- Con il cucchiaino (chenelle o crocchette)



- Con cerchi in inox
- Con formine in inox



Guida alla selezione del Blixer®

CALCOLARE IL PESO TOTALE DEI PASTI A CONSISTENZA MODIFICATA DA REALIZZARE

Antipasto o dessert	Peso della porzione		Numero di pasti frullati	Pasto	=	
	g	X			=	g
Esempio :	80 g	X	10 pasti		=	800 g

Secondo	Peso della porzione		Numero di pasti frullati	Pasto	=	
	g	X			=	g
Esempio :	300 g	X	10 pasti		=	3000 g

Quantità da lavorare per preparazione

Speciale Mono dose	300 g	400 g	500 g	600 g
	-	-	-	-
	2 kg	3 kg	3,5 kg	4,5 kg

Avete il trifase?

X	X	✓	X	X	✓	X	✓	X
---	---	---	---	---	---	---	---	---



Quantità da lavorare per preparazione

1 kg a 5 kg	2 kg a 6,5 kg	3 kg a 10 kg	3 kg a 13 kg
-------------	---------------	--------------	--------------

Avete il trifase?

✓	X	✓	X	✓	✓
---	---	---	---	---	---



Carote crude al naturale

Ingredienti

Per 20 persone: • 1,6 kg di carote • 160 gr di vinaigrette

Procedimento

Introdurre i pezzi di carota cruda nel contenitore.

Frantumarle utilizzando il tasto a impulsi. 

Mettere il Blixer® in funzionamento  continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta continuando a girare la pala raschiatrice.

Aggiungere la vinaigrette dal coperchio.

Verificare se necessario se manca di sale e pepe. Disporre sul piatto a forma di polpettine, oppure in tegamini o bicchierini.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 194 kJ (46 kcal)
- Protidi: 0,7g
- Lipidi: 2,3g
- Glucidi: 5,6g
- Calcio: 25,5 mg
- Vitamina C: 4,5 mg



Astuzia dello Chef

Aggiungere la vinaigrette solo alla fine della preparazione per realizzare una perfetta emulsione.



Consistenza intera



Consistenza modificata

+ Ricetta arricchita di proteine, calcio e vitamina D

Rape rosse in vinaigrette e valeriana

Ingredienti

Per 20 persone

1° strato: • 600 gr di rape rosse cotte • 6 uova sode • 150 gr di formaggio Susanna • 40 gr di pane • 80 gr di vinaigrette

2° strato: • 300 gr d'insalata valeriana • 200 gr di latte scremato • 100 gr di formaggio Susanna • 100 gr di pane • 100 gr di vinaigrette

Procedimento

Mettere le rape rosse assieme alle uova sode, al formaggio e al pane nel vostro Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare 1 e farlo funzionare in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere la vinaigrette dal coperchio.

Verificare se manca di sale e pepe.

Riempire dei bicchierini con sac a poche. Mettere la valeriana assieme al latte, al pane, al formaggio nel vostro apparecchio.

Far funzionare 1 il Blixer in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere la vinaigrette dal coperchio. Verificare se manca di sale e pepe e mettere nei bicchierini con il sac a poche sopra la crema di rape rosse.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 449 kJ (107 kcal)
- Protidi: 5,3 g
- Lipidi: 6,1 g
- Glucidi: 7,8 g
- Calcio: 157 mg



Astuzia dello Chef

Questa ricetta permette di far mangiare insalata frullata, un alimento ben troppo raro nell'alimentazione a consistenza modificata.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Cavolo rosso e sedano rapa crudi

Ingredienti

Per 20 persone: • 800 gr di cavolo rosso • 800 gr di sedano rapa
• 160 gr di vinaigrette • 2 cucchiaini di senape

Procedimento

Introdurre i pezzi di cavolo rosso nel contenitore.

Frantumare utilizzando il pulsante ad impulsi. 

Avviare il Blixer® e farlo funzionare  in modo continuo per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere la vinaigrette dal coperchio. Verificare se manca di sale e pepe.

Disporre sui piatti in forma di polpettine, oppure in tegamini o bicchierini. Procedere allo stesso modo per il sedano rapa aggiungendo la senape.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 154 kJ (37 kcal)
- Proteidi: 1,3 g
- Lipidi: 2,3 g
- Glucidi: 2,6 g
- Calcio: 34,5 mg
- Vitamina C = 27 mg



Astuzia dello Chef

Per il sedano, potete sostituire la vinaigrette con una maionese.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Sinfonia di cetrioli e pomodori

Ingredienti

Per 20 persone: • 1,2 kg di cetrioli • 600 gr di pomodoro • 60 gr di scalogno • 180 gr di vinaigrette • Addensante tipo maizena

Procedimento

Mettere i pomodori tagliati in quattro e lo scalogno nel contenitore.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare  in modo continuo per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere l'addensante.

Aggiungere la vinaigrette dal coperchio.

Verificare se manca di sale e pepe.

Riempire i bicchierini con un sac a poche.

Ripetere l'operazione con i cetrioli sbucciati e poi con i cetrioli con la buccia.

Riempire i bicchierini a strati alterni.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 149 kJ (35 kcal)
- Protidi: 0,7 g
- Lipidi: 2,6 g
- Glucidi: 2,3 g
- Calcio: 12 mg
- Vitamina C = 7 mg



Astuzia dello Chef

Potete utilizzare il pan carré come addensante al posto della maizena, per un maggiore apporto nutritivo e del gusto.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Tabulé

Ingredienti

Per 20 persone: • 500 gr di pomodoro • 500 gr di cetrioli
 • 200 gr di peperoni • 100 gr di cipolla • Menta q.b.
 • Prezzemolo q.b. • 100 gr di olio di oliva • 60 gr di limone
 • 600 gr di semola • Acqua • Sale e pepe q.b.

Procedimento

Realizzare il tabulé in base alla vostra ricetta.

Versare la preparazione nel Blixer.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare  in modo continuo per 1 minuto
 – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Verificare se manca di sale e pepe.

Disporre sui piatti a forma di polpettine oppure in tegamini o in bicchierini.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 675 kJ (161,5 kcal)
- Protidi: 4,4 g
- Lipidi: 5,7 g
- Glucidi: 22,5 g
- Calcio: 16 mg
- Vitamina C = 17 mg



Astuzia dello Chef

Se la preparazione è troppo densa, aggiungere un po' di succo di pomodoro o un po' d'acqua.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Spezzatino di vitello

Ingredienti

- Per 20 persone: • 2,8 kg di spalla di vitello • 1 kg di carote
 • 1 kg di patate • 2 rametti di timo • 1 foglia di alloro
 • 2 coste di sedano • 2 spicchi di aglio
 Salsa:
 • 30 cl di panna • 2 tuorli • Succo di limone

Procedimento

Realizzare la blanquette in base alla vostra ricetta. Versare dapprima la carne nel Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare 1 in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere la salsa per ottenere una consistenza cremosa.

Verificare se manca di sale e pepe.

Tenere in caldo la carne.

Procedere allo stesso modo per le carote.

Fare il purè di patate utilizzando l'accessorio schiacciapate del vostro CL50.

Disporre la carne sui piatti in forma di polpettine e disporre le verdure con il cucchiaino. Versare la salsa tutto intorno.



Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 1239,5 kJ (296,5 kcal)
- Proteidi: 28,6 g
- Lipidi: 14,5 g
- Glucidi: 12,7 g
- Calcio: 53 mg



Astuzia dello Chef

Lavorare il purè di patate quando è ancora molto caldo e a velocità bassa.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Manzo alla Bourguignon

Ingredienti

Per 20 persone: • 2,8 kg di carne da spezzatino • 300 gr di cipolle
• 2,4 kg di carote • 1 mazzetto di erbe aromatiche • 75 cl di vino rosso • 100 gr di burro • Sale • Pepe

Procedimento

Realizzare il boeuf Bourguignon in base alla vostra ricetta. Versare dapprima la carne nel Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare  in modo continuo per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere un po' di salsa per ottenere una consistenza morbida.

Verificare se manca di sale e pepe.

Mettere al caldo la carne.

Ripetere l'operazione per le carote.

Disporre la carne in stampini in inox e mettere le verdure in un sac a poche.

Versare un po' di salsa tutto intorno.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 1489 kJ (356 kcal)
- Protidi: 43 g
- Lipidi: 16 g
- Glucidi: 9 g
- Calcio: 59mg



Astuzia dello Chef

Mettere una quantità sufficiente di salsa con la carne per evitare che si secchi troppo finché la si mantiene in caldo nel forno.



Consistenza intera



Consistenza modificata

CUSCUS

Ingredienti

Per 20 persone: • 20 Merguez • 3 polli • 500 gr di zucchine
 • 300 gr di coste di sedano • 500 gr di rape • 500 gr di carote
 • 1 kg di semola • 400 gr di ceci • Spezie per cuscus

Procedimento

Realizzare il Cuscus in base alla vostra ricetta.

Versare dapprima il pollo nel Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere un po' di brodo se necessario per ottenere una consistenza morbida.

Verificare se manca di sale e pepe.

Tenere in caldo la carne.

Ripetere l'operazione per le merguez, e poi per le verdure e la semola.

Disporre la carne con un sac a poche e le verdure aiutandovi con un cucchiaino.

Versare un po' di salsa tutto intorno.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 1898 kJ (454 kcal)
- Protidi: 35 g
- Lipidi: 15,5 g
- Glucidi: 43 g
- Calcio: 72 mg



Astuzia dello Chef

Lavorare la semola quando è ancora ben calda e a velocità bassa e aggiungere un po' di brodo molto caldo se necessario.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Petto di pollo e delizia di sedanini di pasta

Ingredienti

Per 20 persone: • 2,5 kg di petto di pollo • 1,6 kg di sedani
• 200 gr di albumi

Procedimento

Cucinare il pollo e la pasta come fate di solito.
Versare dapprima il pollo nel Blixer®.
Avviare il Blixer® e farlo funzionare ① in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
Aggiungere un po' di brodo di verdure se necessario per ottenere una consistenza morbida.
Verificare se manca di sale e pepe.
Tenere in caldo la carne.
Versare la pasta cotta nel Blixer e farlo funzionare ① in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
Aggiungere gli albumi alla preparazione.
Mettere in tegamini di alluminio e far cuocere per 15 minuti a 100° C al vapore.
Disporre il pollo servendovi di una formina in inox.
Versare un po' di salsa di cottura tutto intorno.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 2167 kJ (518 kcal)
- Protidi: 39 g
- Lipidi: 12,5 g
- Glucidi: 58 g
- Calcio: 31 mg



Astuzia dello Chef

Lavorare la pasta quando è ancora ben calda e a velocità bassa e aggiungere se necessario un po' di brodo di verdura molto caldo se necessario.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Tacchino arrosto

Ingredienti

Per 20 persone: • 2,5 kg di tacchino
Ratatouille: • 1,5 kg di pomodori • 2 cipolle • 500 gr di peperoni
• 500 gr di melanzane

Procedimento

Cucinare il tacchino in padella secondo la vostra ricetta.
Versare dapprima la carne nel Blixer®.
Avviare il Blixer® e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
Aggiungere un po' di salsa se necessario per ottenere una consistenza morbida.
Verificare se manca di sale e pepe.
Tenere in caldo la carne.
Versare la ratatouille nel Blixer e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
Disporre il pollo servendovi di una formina in inox e poi disporvi sopra un cucchiaino di verdura a dadini.
Aggiungere un po' di salsa di cottura tutto intorno.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 1197 kJ (268 kcal)
- Protidi: 39 g
- Lipidi: 11,5 g
- Glucidi: 5,5 g
- Calcio: 51 mg



Astuzia dello Chef

Sgocciolare bene di verdura a dadini per ottenere la consistenza ideale.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Bistecca e patate al gratin

Ingredienti

Per 20 persone: • 2,5 kg di bistecche • 3,5 kg di patate • 125 cl di latte • 100 cl di panna • 6 spicchi di aglio • Sale • Pepe • 400 gr di albumi

Procedimento

Cucinare le bistecche e le patate al gratin in base alla vostra ricetta.

Versare dapprima la carne nel Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere un po' di brodo se necessario per ottenere una consistenza morbida.

Assaggiare per vedere se va bene di sale e pepe.

Tenere in caldo la carne.

Versare le patate al gratin nel Blixer.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare **II** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere gli albumi alla preparazione.

Mettere in tegamini di alluminio e far cuocere per 15 minuti a 100° C al vapore.

Disporre la bistecca assieme alle patate al gratin.

Aggiungere un po' di salsa tutto intorno.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 2495 kJ (597 kcal)
- Protidi: 33 g
- Lipidi: 36 g
- Glucidi: 36 g
- Calcio: 130 mg



Astuzia dello Chef

Le patate lavorate con gli albumi e messe in tegamini consentono di ottenere una presentazione più originale rispetto al purè classico.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Filetto di pesce, salsa al pesto e chenelle di ravanelli

Ingredienti

Per 20 persone: • 3 kg di filetti di pesce bianco • 1,5 kg di ravanelli
• 1,5 kg di rape rosse crude
Salsa al pesto: • 5 spicchi di aglio • 2 mazzi di basilico • 300 gr di grana • 1/2 litro di olio di oliva

Procedimento

Cucinare gli alimenti in base alla vostra ricetta.

Versare dapprima il pesce nel Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare 1 in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere un po' di brodo di verdure se necessario per ottenere una consistenza morbida.

Verificare se manca di sale e pepe.

Tenere in caldo il pesce.

Procedere allo stesso modo per le rape rosse e i ravanelli cotti.

Disporre le verdure a forma di polpettine e il pesce con uno stampino in inox.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 1856 kJ (444 kcal)
- Protidi: 35 g
- Lipidi: 30,5 g
- Glucidi: 7 g
- Calcio: 240 mg



Astuzia dello Chef

Le rape rosse cotte e i ravanelli cotti di questa ricetta creano un'originalità in termini di presentazione e di sapore.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Ricetta arricchita di proteine, calcio e vitamina D

Salmone in padella, cavoletti di Bruxelles al lardo affumicato

Ingredienti

Per 20 persone: • 2 kg di salmone crudo • 200 gr di formaggio Susanna • 500 gr di latte scremato • 300 gr di albume d'uovo • 4 kg di cavoletti di Bruxelles cotti • 200 gr di pancetta affumicata cotta
Salsa al burro: 200 gr di vino bianco • 100 gr di scalogno • 400 gr di burro

Procedimento

Cucinare gli alimenti in base alla vostra ricetta.

Per il salmone, frullare il filetto di salmone assieme al formaggio nel Blixer® e farlo funzionare 1 per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere sale e pepe.

Unire un po' di latte e verificare se manca di sale e pepe.

Aggiungere gli albumi.

Disporre in stampini imburrati contando circa 100 gr per porzione.

Cuocere coperto in forno al vapore a circa 95° C per 10 minuti.

Per la salsa, frullare la salsa al burro nel Blixer.

Per il contorno, frullare i cavoletti di Bruxelles alla pancetta con il formaggio.

Per la preparazione dei piatti, togliere il pesce dagli stampini, formare delle polpettine con i cavoletti e disporre la salsa tutto intorno.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 1822 kJ (436 kcal)
- Protidi: 30 g
- Lipidi: 32 g
- Glucidi: 8 g
- Calcio: 206 mg



Astuzia dello Chef

Per variare il gusto, aggiungere 10% di salmone affumicato.



Consistenza intera



Consistenza tritata



Consistenza modificata



Camembert – Pan carré integrale

Ingredienti

Per 20 persone: • 800 gr di camembert • 400 gr di pan carré integrale
• latte

Procedimento

Versare dapprima il pan carré integrale nel Blixer®.
Avviare il Blixer® e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
Aggiungere un po' di latte per ottenere una consistenza morbida.
Mettere da parte.
Procedere allo stesso modo con il camembert.
Aggiungere un po' di latte per ottenere una consistenza morbida.
Disporre in bicchierini servendovi di un sac a poche. Riempire i bicchierini cominciando con il pane e terminare con il camembert.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 690 kJ (165 kcal)
- Protidi: 10,5 g
- Lipidi: 9 g
- Glucidi: 10 g
- Calcio: 202 mg



Astuzia dello Chef

L'utilizzo del camembert permette d'introdurre un elemento di piacere nell'alimentazione a consistenza modificata. Questa ricetta può essere effettuata con tutti i formaggi di questo tipo, come il brie o il taleggio.



Formaggio di capra – Pan carré, insalata

Ingredienti

Per 20 persone: • 800 gr di formaggio di capra • 400 gr di pan carré
• latte • 400 gr di lattuga • 100 gr di pane per l'insalata • 50 gr di vinaigrette

Procedimento

Versare dapprima i 400 gr di pan carré nel Blixer®.
Avviare il Blixer® e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
Aggiungere un po' di latte per ottenere una consistenza morbida.
Mettere da parte.
Procedere allo stesso modo con il formaggio di capra.
Mettere l'insalata con i 100 gr di pane rimanente nel vostro apparecchio.
Avviare il Blixer® e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
Aggiungere la vinaigrette dal coperchio.
Verificare se manca di sale e il pepe.
Disporre in bicchierini servendovi di un sac a poche. Riempire i bicchierini cominciando con il pane, in seguito l'insalata e terminare con il formaggio.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 829 kJ (198 kcal)
- Proteidi: 10 g
- Lipidi: 11 g
- Glucidi: 14 g
- Calcio: 70 mg



Astuzia dello Chef

Questa preparazione permette d'introdurre l'insalata cruda e il formaggio nell'alimentazione a consistenza modificata.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Soufflé pere e mandorle

Ingredienti

Per 20 persone: • 1,250 kg di mandorle • 1,250 kg di zucchero semolato • 1,250 kg di farina • 500 gr di burro • 20 uova • 10 pere • 50 cl di acqua

Procedimento

Realizzare il soufflé in base alla vostra ricetta.

Versare dapprima il soufflé nel Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare **1** in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Mettere da parte.

Procedere allo stesso modo con le pere.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare **1** in modo continuo per 30 secondi girando sempre la pala raschiatrice.

Mettere da parte.

Disporre in bicchierini servendovi di una tasca. Riempire i bicchierini cominciando con il soufflé e terminare con le pere frullate.

Decorare con un po' di cioccolato fuso.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 4759kJ (1138,5 kcal)
- Protidi: 28 g
- Lipidi: 59 g
- Glucidi: 120 g
- Calcio: 210 mg



Astuzia dello Chef

Potete aggiungere alla preparazione una goccia di essenza di mandorle oppure un po' di orzata.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Tarte Tatin

Ingredienti

Per 20 persone:

Per la crostata: • 600 gr di pasta brisé • 3 kg di mele • 100 gr di zucchero • latte

Per il caramello: • 300 gr di zucchero di canna • Un po' di acqua

Procedimento

Realizzare la tarte tatin in base alla vostra ricetta.

Versare dapprima la pasta brisé nel Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere un po' di latte se necessario per ottenere una consistenza morbida. Mettere da parte.

Procedere allo stesso modo con le mele.

Disporre l'impasto con un cucchiaio e le mele servendovi di una tasca. Versare il caramello sulla preparazione.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 1153 kJ (276 kcal)
- Protidi: 2,5 g
- Lipidi: 7 g
- Glucidi: 50 g
- Calcio: 9,5 mg



Astuzia dello Chef

Servire la tarte tatin tiepida con una pallina di gelato alla vaniglia. Spolverare sopra un po' di cannella. Potete anche sostituire le mele con pere, mele cotogne, fichi ...



Consistenza intera



Consistenza modificata

Crostata al limone

Ingredienti

Per 20 persone:

Per la crema al limone: • 12 limoni • 450 gr di zucchero • 9 uova
• 200 gr di burro

Meringa: • 200 gr di albumi • 300 gr di zucchero

Pasta: 600 gr di pasta frolla

Procedimento

Realizzare la crostata al limone in base alla vostra ricetta.

Versare dapprima la pasta frolla nel Blixer®.

Avviare il Blixer® e farlo funzionare **I** in modo continuo per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere un po' di sciroppo se necessario per ottenere una consistenza morbida.

Disporre la pasta frolla in un bicchierino. Aggiungere la crema al limone e terminare con la meringa servendovi di un sac a poche.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 2310 kJ (552 kcal)
- Protidi: 8,2 g
- Lipidi: 21,6 g
- Glucidi: 77 g
- Calcio: 37 mg



Astuzia dello Chef

Gli amanti del limone preferiscono aggiungere il limone Kumbawa che viene dal Messico oppure un po' di melissa per un sapore ancora più forte.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Composta di mele

Ingredienti

Per 20 persone: • 1 kg di mele rosse • 1 kg di mele verdi • Succo di limone

Procedimento

Realizzare la preparazione in 2 volte per ottenere 2 composte di colore diverso.

Introdurre i pezzi di mela verde con la buccia nel contenitore del Blixer®.

Frantumare i pezzi di mela con il pulsante ad impulsi. 

Avviare il Blixer® e farlo funzionare  in modo continuo per 1 minuto – 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.

Aggiungere il succo di limone per evitare che le mele anneriscano e che la composta si ossidi.

Disporre in bicchierini trasparenti.

Procedere allo stesso modo con le mele rosse.

Nutrizione

Valore energetico per persona:

- Energia: 189 kJ (45 kcal)
- Protidi: 0,2 g
- Lipidi: 0,2 g
- Glucidi: 10 g
- Calcio: 2,5 mg
- Vitamina C: 3,5 mg



Astuzia dello Chef

Potete aggiungere un po' di cannella, di liquerizia o di zenzero. Si può anche sostituire il limone con acido ascorbico per evitare che la composta si ossidi.



Consistenza intera



Consistenza modificata

Centrifuga J80 Ultra

La centrifuga J80 produce succhi di frutta e di verdura molto freschi in pochi secondi grazie alla sua tramoggia automatica. Le vitamine e gli apporti nutrizionali sono alla portata di tutti.



La **J80 Ultra** rientra nell'ambito delle raccomandazioni del GEMRCN (Gruppo di Studio dei Mercati della Ristorazione Collettiva e Nutrizione) che ha l'obiettivo di migliorare la qualità nutrizionale dei pasti serviti nelle collettività (una delle declinazioni del programma nazionale Nutrizione e Salute)

Uno degli obiettivi principali del GEMRCN è di aumentare il consumo di frutta e di verdura servendo almeno 1 succo di frutta al giorno.

I vantaggi della J80 Ultra:

- Migliora l'idratazione quotidiana
- Apporto vitaminico
- Animazione:
 - i succhi possono essere preparati e serviti nella sala pranzo davanti ai residenti
 - Possibilità di realizzare diversi succhi a seconda dei gusti di ogni residente.

Mixer ad immersione

La gamma di 21 mixer ad immersione, robusti e potenti, trasforma tutte le verdure di stagione in minestre fresche, vellutate cremose e zuppe deliziose per la gioia dei vostri commensali.



Robustezza: campana interamente in inox ad alta resistenza

Igiene perfetta: piede e coltello completamente smontabili per una pulizia semplice e una migliore manutenzione

Prestazioni: la frullatura più veloce e con meno scarti.

I vantaggi dei mixer ad immersione:

- Apporto di fibre
- Qualità organolettiche mantenute
- Controllo dei costi degli alimenti

Consigli per l'utilizzo del Blixer:

- Quando il contenitore è riempito con prodotti crudi e duri, smontare la pala raschiatrice dal coperchio per frantumare dapprima un po' i prodotti nel contenitore e ridurne il volume. In seguito rimontare la pala raschiatrice per realizzare la consistenza voluta.
- Con i prodotti crudi, bisogna assolutamente frullare per 1 minuto, un minuto e mezzo per ottenere una consistenza sufficientemente cremosa.
- Aggiungere il condimento solo dopo aver realizzato la consistenza cremosa.
- Per i pazienti con problemi di deglutizione, bisogna ottenere una consistenza molto fine e morbida, tipo una crema dessert. Per questo bisogna aggiungere una quantità sufficiente di liquido.
- Potete dotare il vostro apparecchio di un 2° contenitore completo (contenitore, coperchio, coltello, pala raschiatrice) per poter eseguire più rapidamente le diverse preparazioni.

Consigli di manutenzione per il Blixer:

- Verificare regolarmente l'affilatura delle lame del coltello. Cambiare il coltello se necessario.
- Controllare la pala raschiatrice cambiando di tanto in tanto il raschia coperchio e contenitore.
- Far effettuare ogni anno la manutenzione del vostro apparecchio presso il vostro rivenditore abituale.

Consigli per la preparazione dei triti e dei pasti a consistenza modificata

Preparazioni calde

1) Lavorare prodotti di ottima qualità

2) Pesare gli ingredienti

Quantità / Porzione x il numero di commensali

Ad esempio:

carne 100 gr pesce 100 gr

uova 100 gr verdure 150 g

farinacei 100 gr

A seconda del menu, aggiungere ai vostri ingredienti di base un contorno aromatico: carote, cipolle, aglio, ecc.

Lavorare sempre gli alimenti a una temperatura superiore a 75°

Cuocere normalmente seguendo le ricette: cottura in forno, in padella o in brodo.

Tutti gli ingredienti devono essere lavorati a una temperatura superiore a 75°.

In attesa di servire, mantenere la temperatura a più di 63°

Non dimenticare di tenere un piatto come esempio.

Frullare subito prima di servire.

Preparazioni fredde

1) Lavorare prodotti di ottima qualità

2) Pesare gli ingredienti

Quantità / Porzione x il numero di commensali

Ad esempio:

carne 100 gr pesce 100 gr

uova 100 gr verdure 150 g

farinacei 100 gr

A seconda del menu, aggiungere ai vostri ingredienti di base un contorno aromatico: carote, cipolle, aglio, ecc.

2 Possibilità

1° caso

Alla fine della cottura, la temperatura della preparazione è superiore a 65°

Stoccaggio a freddo e frullatura il giorno della preparazione

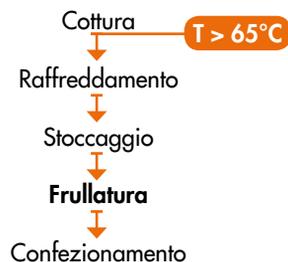


2° caso

Alla fine della cottura, la temperatura della preparazione è superiore a 65°.

Mantenere alla temperatura di 65° e frullare a caldo.

Raffreddamento della preparazione da 65° a 10° in meno di 2 ore.



Osservazioni:

- Quando si frullano pietanza calde, bisognerà mantenerle a questa temperatura di 65° fino alla fine delle operazioni
- Nel caso di frullatura a freddo, le preparazioni avranno una temperatura compresa tra 0° e 3°.
- Cuocere normalmente seguendo le vostre ricette.
- Cottura in forno, in padella o in brodo.
- Mettere via in cella frigorifera a 3°, avvolto in pellicola e con un'etichetta recante la data.
- La temperatura di frullatura deve essere inferiore a 10°.
- Disporre sui piatti in attesa che gli alimenti raggiungano la temperatura ambiente.

Consigli – Pulizia – Igiene

- Dopo ogni utilizzo, smontare il contenitore, il coltello e il coperchio.
- Lasciare in ammollo in una soluzione disinfettante per 5 minuti.
- Sciacquare abbondantemente.
- Lasciar asciugare all'aria.
- Avvolgere il contenitore in pellicola alimentare.
- Mettere via il contenitore assieme al coltello e al coperchio in cella frigorifera.

Consigli HACCP

Fonte del pericolo	Punto critico	Tipo di pericolo	Origine del pericolo	Limiti critici	Prevenzione	Azioni correttive
Materiale	Si	Contaminazione	Contenitore e lame sporchi		Rispettare i consigli per la pulizia	Nuova pulizia e ricottura.
Materiale	Si	Moltiplicazione	Temperatura troppo bassa alla fine della cottura	Temperatura superiore a 75°	Introduzione di una sonda all'interno della pietanza	Cottura prolungata
Materiale	Si	Moltiplicazione	Temperatura del prodotto inferiore a 63° alla fine della macinatura.	Temperatura superiore o uguale a 63° Temperatura inferiore a 10° in meno di 2 ore.	Presenza della temperatura. Stoccaggio immediato in carrelli.	Nuova cottura (pastorizzazione)
Materiale	Si	Moltiplicazione	Temperatura del prodotto superiore a 10° in meno di 2 ore.	Temperatura del prodotto inferiore a 10° in meno di 2 ore.	Raffreddamento con sorveglianza di una sonda all'interno dell'alimento.	Nuova cottura (pastorizzazione)

Ringraziamo Nathalie Massit, dietologa e nutrizionista che ci ha aiutati per la redazione dei valori nutrizionali delle nostre ricette.



robot  coupe[®]

Robot Coupe Italia srl Società Unipersonale
via Stelloni Levante 24/a - 40012 Calderara di Reno (BO)
Email : info@robot-coupe.it - Site web : www.robot-coupe.it

www.robot-coupe.com