

Schmackhafte und appetitliche Speisen in pürrierter Form



robot coupe®

Inhalt

VORSPEISEN

Geraspelte Möhren	6
Rote Bete Salat	8
Rotkohl-Sellerie-Rohkost	10
Tomaten-Gurken-Variation	12
Libanesischer Salat	14

HAUPTGERICHTE

Kalbsfrikassee	16
Boeuf Bourguignon	18
Couscous	20
Hühnerbrust mit Makkaroni	22
Putenragout	24
Rinderhacksteak mit Kartoffelgratin	26
Fischfilet, Pesto und Radieschenklöße	28
Sautierter Lachs mit Buttersauce, Rosenkohl mit Räucherspeckwürfeln	30

KÄSE

Camembert – Weizenvollkornbrot	32
Ziegenweickäse – Weißbrot und Salat	34

NACHTISCH

Birnen-Mandel-Soufflé	36
Apfelküchlein	38
Zitronenkuchen	40
Rohapfelmus	42

Robot-Coupe bietet Lösungen für Ernährung und Gesundheit

Die Situation

Mit dem Anstieg der Lebenserwartung nimmt auch die Zahl der an Ernährungsstörungen leidenden Menschen erheblich zu.

• SCHLUCKSTÖRUNGEN

Probleme beim Kauen oder Schlucken erfordern eine Ernährung mit pürierten oder gehackten Speisen.

• MANGELNÄHRUNG

Fast 50 % der Neuankömmlinge in Seniorenheimen leiden an Mangelernährung. Die Ernährung älterer Menschen in Krankenhäusern und Seniorenheimen ist oft

- abwechslungsarm • eintönig
- unausgewogen • vitaminarm

Kleinkinder, Behinderte und postoperative Patienten können ebenfalls davon betroffen sein.

Was ist die beste Lösung für Ihre pürierte Kost?

Robot-Coupe bietet die ideale Lösung mit einem Sortiment von 21 Blixern®, mit denen sich aus rohen oder gekochten Zutaten vollständige Menüs in gehackter oder pürierter Form zubereiten lassen.

Die Blixer® sind die einzigen Geräte, mit denen sich sowohl rohe als auch gekochte Zutaten ohne Hinzufügen von Flüssigkeit verarbeiten lassen. So wird der gesamte Nährwert der Lebensmittel bewahrt.

Vorspeise



Hauptgericht



Käse



Nachtsch



Die Blixer® verschaffen dem Küchenchef eine Zeitersparnis, da er **das gleiche Menü** für alle Bewohner zubereitet, auf herkömmliche Art und in pürierter Form.



Da alle Bewohner das gleiche Menü serviert bekommen, halten sich auch die **Kosten in Grenzen**.



Die Ziele der Ernährung

Durch die Blixer® bietet das Essen:

1- GESUNDHEIT

Jeder Bewohner erhält auf unkomplizierte Weise täglich die seinen Bedürfnissen entsprechende Menge an Nährstoffen.

Kalorien	Vitamin C	Eiweiß	Kalzium	Vitamin D
Ebenso viele Kalorien wie ein Erwerbstätiger	Unerlässlich für den menschlichen Körper	Mehr Eiweiß	Zur Vermeidung von Osteoporose	

2- FREUDE

Das Essen ist ein wichtiger Bestandteil im Leben der Bewohner.

- Der Geschmack wird bewahrt.
- Die Gerichte werden appetitlich angerichtet.
- Die Düfte aus der Küche machen Lust aufs Essen.

3- UNTERHALTUNG

Das Hauptgericht kann im Speisesaal angerichtet werden, um den Bewohnern eine willkommene Abwechslung zu bieten.

Die Bereicherung Ihrer pürierten Kost

- Stark mangelernährte Menschen benötigen vor allem:



- Besonders geeigneter Schmelzkäse, reich an Eiweiß, Kalzium und Vitamin D: **La Vache qui rit Formule Plus**

Die Präsentation Ihrer pürierten Kost

- Einen geeigneten Behälter für jede Art des Gerichts auswählen:

- Glas
- Teller
- Schale
- ...



- Sorgfältig anrichten:
 - Mit dem Spritzbeutel



- Mit dem Löffel (Klößchen)



- Mit Edelstahlringen
- Mit Edelstahlförmchen



Auswahlhilfe Blixer®

DAS GESAMTGEWICHT DER BENÖTIGTEN PÜRIERTEN KOST BERECHNEN

Vorspeise oder Nachtisch	Gewicht pro Portion		Anzahl der pürierten Mahlzeiten	
	g	X	Mahlzeiten =	g
Beispiel:	80 g	X	10 Mahlzeiten =	800 g

Hauptgericht	Gewicht pro Portion		Anzahl der pürierten Mahlzeiten	
	g	X	Mahlzeiten =	g
Beispiel:	300 g	X	10 Mahlzeiten =	3000 g

Zu verarbeitende Menge pro Durchgang	Für Einzel-Portionen	300 g bis 2 kg	400 g bis 3 kg	500 g bis 3,5 kg	600 g bis 4,5 kg				
Haben Sie einen Drehstromanschluss?	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✗
	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
									
	Blixer 2	Blixer 3	Blixer 4	Blixer 4-3000	Blixer 4 V.V.	Blixer 5 Plus	Blixer 5 V.V.	Blixer 6	Blixer 6 V.V.

Zu verarbeitende Menge pro Durchgang	1 kg a 5 kg	2 kg a 6,5 kg	3 kg a 10 kg	3 kg a 13 kg		
Haben Sie einen Drehstromanschluss?	✓	✗	✓	✗	✓	✓
	▼	▼	▼	▼	▼	▼
						
	Blixer 8	Blixer 8 V.V.	Blixer 10	Blixer 10 V.V.	Blixer 15/ 15 V.V.	Blixer 20/ 20 V.V.

Geraspelte Möhren

Zutaten

Für 20 Personen: • 1,6 kg Möhren • 160 ml Vinaigrette

Zubereitung

Die rohen Möhren in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
Mit dem Momentschalter  zerkleinern.
Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb  laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.
Abschmecken und ggf. nachwürzen.
Als Klößchen oder in Schalen oder Gläsern anrichten.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 194 kJ (46 kcal)
- Eiweiß: 0,7 g
- Fett: 2,3 g
- Kohlenhydrate: 5,6 g
- Kalzium: 25,5 mg
- Vitamin C: 4,5 mg

Tipp vom Küchenchef

Die Vinaigrette erst am Schluss hinzufügen, um eine besonders cremige Konsistenz zu erhalten.



Originalgericht



Püriertes Gericht

⊕ Reich an Eiweiß, Kalzium und Vitamin D

Rote Bete Salat

Zutaten

Für 20 Personen

Untere Schicht: • 600 g gekochte Rote Bete • 6 hartgekochte Eier

• 150 g La Vache qui rit® Formule Plus • 40 g Brot

• 80 ml Vinaigrette

Obere Schicht: • 300 g Feldsalat • 200 ml Milch halbfett

• 100 g La Vache qui rit® Formule Plus • 100 g Brot

• 100 ml Vinaigrette

Zubereitung

Die gekochte Rote Bete, die hartgekochten Eier, den Schmelzkäse und das Brot in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.

Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Mit einem Spritzbeutel in Gläser füllen.

Den Feldsalat, die Milch, das Brot und den Schmelzkäse in das Gerät geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.

Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Mit einem Spritzbeutel auf das Rote-Bete-Püree geben.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 449 kJ (107 kcal)
- Eiweiß: 5,3 g
- Fett: 6,1 g
- Kohlenhydrate: 7,8 g
- Kalzium: 157 mg

Tipp vom Küchenchef

Bei diesem Gericht verwenden Sie Salat, der eher selten in pürierter Form angeboten wird.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Rotkohl-Sellerie-Rohkost

Zutaten

Für 20 Personen: • 800 g Rotkohl • 800 g Sellerie
• 160 ml Vinaigrette • 2 EL Senf

Zubereitung

Den Rotkohl in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
Mit dem Momentschalter  zerkleinern.
Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb  laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.
Abschmecken und ggf. nachwürzen.
Als Klößchen oder in Schalen oder Gläsern anrichten.
Mit dem Sellerie genauso vorgehen und etwas Senf hinzufügen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 154 kJ (37 kcal)
- Eiweiß: 1,3 g
- Fett: 2,3 g
- Kohlenhydrate: 2,6 g
- Kalzium: 34,5 mg
- Vitamin C: 27 mg

Tipp vom Küchenchef

Beim Sellerie kann die Vinaigrette durch Mayonnaise ersetzt werden, um Sellerie mit Remouladensauce zuzubereiten.



Tomaten-Gurken-Variation

Zutaten

Für 20 Personen: • 1,2 kg Salatgurke • 600 g Tomaten
• 60 g Schalotten • 180 ml Vinaigrette • Bindemittel (Maisstärke)

Zubereitung

Die geviertelten Tomaten und die Schalotten in die Schüssel geben. Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb  laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Bindemittel hinzufügen.

Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.

Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Mit dem Spritzbeutel in Glasschälchen anrichten.

Zunächst mit 600 g geschälten und dann mit 600 g ungeschälten Gurken genauso vorgehen.

In mehreren Schichten in Glasschälchen anrichten.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 149 kJ (35 kcal)
- Eiweiß: 0,7 g
- Fett: 2,6 g
- Kohlenhydrate: 2,3 g
- Kalzium: 12 mg
- Vitamin C: 7 mg

Tipp vom Küchenchef

Zur Verfeinerung des Nährwerts und der Schmackhaftigkeit lässt sich anstelle von Maisstärke auch Weißbrot verwenden.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Libanesischer Salat

Zutaten

Für 20 Personen: • 500 g Tomaten • 500 g Salatgurke
 • 200 g Paprika • 100 g Zwiebeln • Minze • Petersilie
 • 100 ml Olivenöl • 60 g Zitrone • 600 g Hartweizengrieß
 • Wasser (Flüssigkeitszufuhr) • Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Libanesischer Salat auf herkömmliche Weise zubereiten und in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Als Klößchen oder in Schalen oder Gläsern anrichten.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 675 kJ (161,5 kcal)
- Eiweiß: 4,4 g
- Fett: 5,7 g
- Kohlenhydrate: 22,5 g
- Kalzium: 16 mg
- Vitamin C: 17 mg

Tipp vom Küchenchef

Wenn die Konsistenz zu fest ist, etwas Tomatensaft oder Wasser hinzufügen.



Originalgericht



Püriertes Gericht

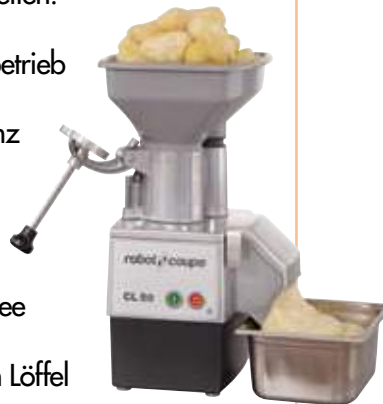
Kalbsfrikassee

Zutaten

Für 20 Personen: • 2,8 kg Kalbsschulter • 1 kg Möhren
 • 1 kg Kartoffeln • 2 Zweige Thymian • 1 Lorbeerblatt
 • 2 Zweige Sellerie • 2 Knoblauchzehen
 Sauce: • 300 ml Crème fraîche • 2 Eigelb • Zitronensaft

Zubereitung

Das Kalbsfrikassee auf herkömmliche Weise zubereiten.
 Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.
 Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb
 ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
 Etwas Sauce hinzufügen, um eine weiche Konsistenz
 zu erhalten.
 Abschmecken und ggf. nachwürzen.
 Das Fleisch warmstellen.
 Mit den Möhren genauso vorgehen.
 Mit dem Pürieraufsatz Ihres CL 50 das Kartoffelpüree
 zubereiten.
 Das Fleisch als Klößchen und das Gemüse mit dem Löffel
 anrichten.
 Rund um das Gericht die Sauce gießen.



Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 1239,5 kJ (296,5 kcal)
- Eiweiß: 28,6 g
- Fett: 14,5 g
- Kohlenhydrate: 12,7 g
- Kalzium: 53 mg

Tipp vom Küchenchef

Das Kartoffelpüree möglichst heiß und mit geringer Drehzahl zubereiten.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Bœuf Bourguignon

Zutaten

Für 20 Personen: • 2,8 kg Rindfleisch • 300 g Zwiebeln
• 2,4 kg Möhren • 1 Bouquet garni • 0,75 l Rotwein • 100 g Butter
• Salz • Pfeffer

Zubereitung

Bœuf Bourguignon auf herkömmliche Weise zubereiten.

Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Etwas Sauce hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.

Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Das Fleisch warmstellen.

Mit den Möhren genauso vorgehen.

Das Fleisch mit Edelstahlförmchen und das Gemüse mit dem Spritzbeutel anrichten.

Rund um das Gericht Sauce gießen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 1489 kJ (356 kcal)
- Eiweiß: 43 g
- Fett: 16 g
- Kohlenhydrate: 9 g
- Kalzium: 59 mg

Tipp vom Küchenchef

Darauf achten, dass das Fleisch mit genügend Sauce versehen ist, damit das Gericht vor dem Servieren im Ofen nicht austrocknet.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Couscous

Zutaten

Für 20 Personen: • 20 Merguez • 3 Hühnchen • 500 g Zucchini
• 300 g Stangensellerie • 500 g Speiserüben • 500 g Möhren
• 1 kg Hartweizengrieß • 400 g Kichererbsen • Couscous-Gewürz

Zubereitung

Couscous auf herkömmliche Weise zubereiten.

Zunächst das Hühnerfleisch in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ❶ laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Falls nötig, etwas Brühe hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.

Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Das Fleisch warmstellen.

Mit den Merguez und dann mit dem Weizengrieß und dem Gemüse genauso vorgehen.

Das Fleisch mit dem Spritzbeutel und den Weizengrieß sowie das Gemüse mit dem Löffel anrichten.

Rund um das Gericht Sauce gießen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 1898 kJ (454 kcal)
- Eiweiß: 35 g
- Fett: 15,5 g
- Kohlenhydrate: 43 g
- Kalzium: 72 mg

Tipp vom Küchenchef

Den Weizengrieß möglichst heiß und mit geringer Drehzahl zubereiten und, falls erforderlich, heiße Brühe hinzufügen.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Hühnerbrust mit Makkaroni

Zutaten

Für 20 Personen: • 2,5 kg Hühnerbrust • 1,6 kg Makkaroni
• 200 g Eiweiß

Zubereitung

Die Hühnerbrust und die Makkaroni auf herkömmliche Weise zubereiten.

Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Falls nötig, Brühe hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.

Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Das Fleisch warmstellen.

Die Makkaroni in den Blixer® geben

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Das Eiweiß hinzugeben.

In Aluminiumformen 15 Minuten bei 100 °C dampfgaren.

Das Hühnerfleisch mit Ringförmchen aus Edelstahl anrichten.

Rund um das Gericht Bratensaft gießen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 2167 kJ (518 kcal)
- Eiweiß: 39 g
- Fett: 12,5 g
- Kohlenhydrate: 58 g
- Kalzium: 31 mg

Tipp vom Küchenchef

Die Makkaroni möglichst heiß und mit geringer Drehzahl zubereiten und, falls nötig, heiße Gemüsebrühe hinzufügen.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Putenragout

Zutaten

Für 20 Personen: • 2,5 kg Putenfleisch
Ratatouille: 1,5 kg Tomaten • 2 Zwiebeln • 1,5 kg Zucchini
• 500 g Paprika • 500 g Auberginen

Zubereitung

Putenfleisch und Ratatouille auf herkömmliche Weise zubereiten.
Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.
Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Falls nötig, Sauce hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.
Abschmecken und ggf. nachwürzen.
Das Fleisch warmstellen.
Die Ratatouille in den Blixer® geben.
Den Blixer® eine Minute im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Mit Ringförmchen aus Edelstahl je eine Schicht Fleisch und darüber eine Schicht Ratatouille anrichten.
Rund um das Gericht Bratensaft gießen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 1197 kJ (286 kcal)
- Eiweiß: 39 g
- Fett: 11,5 g
- Kohlenhydrate: 5,5 g
- Kalzium: 51 mg

Tipp vom Küchenchef

Die Ratatouille ausreichend abtropfen lassen, um eine optimale Konsistenz zu erhalten.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Rinderhacksteak mit Kartoffelgratin

Zutaten

Für 20 Personen: • 2,5 kg Rinderhacksteaks • 3,5 kg Kartoffeln
• 1,25 l Milch • 1 l süße Sahne • 6 Knoblauchzehen • Salz • Pfeffer
• 400 g Eiweiß

Zubereitung

Hacksteaks und Kartoffelgratin auf herkömmliche Weise zubereiten.
Zunächst das Fleisch in den Blixer® geben.
Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Falls nötig, Gemüsebrühe hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.
Abschmecken und ggf. nachwürzen.
Das Fleisch warmstellen.
Das Kartoffelgratin in den Blixer® geben.
Den Blixer® eine Minute im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Das Eiweiß hinzugeben
In Aluminiumformen 15 Minuten bei 100 °C dampfgaren.
Das Kartoffelgratin aus den Aluminiumformen stürzen und die Hacksteaks damit anrichten.
Rund um das Gericht eine Sauce gießen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 2495 kJ (597 kcal)
- Eiweiß: 33 g
- Fett: 36 g
- Kohlenhydrate: 36 g
- Kalzium: 130 mg

Tipp vom Küchenchef

Die Zubereitung mit Eiweiß
in Formen ist origineller als
die herkömmliche Art,
Kartoffelpüree anzurichten.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Fischfilet, Pesto und Radieschenklöße

Zutaten

Für 20 Personen: • 3 kg Fischfilet (z. B. Kabeljau) • 1,5 kg Radieschen
• 1,5 kg rohe Rote Bete
Pesto: • 5 Knoblauchzehen • 2 Bund Basilikum • 300 g Parmesan
• 0,5 l Olivenöl

Zubereitung

Das Gericht auf herkömmliche Weise zubereiten.

Zunächst den Fisch in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Falls nötig, Gemüsebrühe hinzufügen, um eine weiche Konsistenz zu erhalten.

Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Den Fisch warmstellen.

Mit der Roten Bete und den Radieschen (vorher gekocht) genauso vorgehen.

Das Gemüse als Klößchen und den Fisch mit Edelstahlförmchen anrichten. d'un moule inox.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 1856 kJ (444 kcal)
- Eiweiß: 35 g
- Fett: 30,5 g
- Kohlenhydrate: 7 g
- Kalzium: 240 mg

Tipp vom Küchenchef

Rote Bete und Radieschen in gekochter Form sind eine Abwechslung, sowohl für die Präsentation als auch für den Geschmack.



Originalgericht



Püriertes Gericht

⊕ Reich an Eiweiß, Kalzium und Vitamin D

Sautierter Lachs mit Buttersauce, Rosenkohl mit Räucherspeckwürfeln

Zutaten

Für 20 Personen: • 2 kg roher Lachs • 200 g Schmelzkäse «La Vache qui rit® Formule Plus» • 500 ml Milch halbfett • 300 g Eiweiß von 4 Eiern • 4 kg gekochter Rosenkohl • 200 g Räucherspeckwürfel (gebraten)
Buttersauce:
200 ml Weißwein • 100 g Schalotten • 400 g Butter

Zubereitung

Das Gericht auf herkömmliche Weise zubereiten.
Den parierten Lach mit der Hälfte des Schmelzkäse eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb  laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Würzen.
Mit Milch verfeinern und abschmecken.
Das Eiweiß hinzugeben.
In gefettete Formen füllen (100 g pro Portion).
Im Steamer bei 95 °C etwa 10 Minuten bedeckt garen.
Für die Sauce die Butter im Blixer® pürieren.
Für die Beilage, den Rosenkohl und die Speckwürfel mit der anderen Hälfte des Schmelzkäse pürieren.
Zum Anrichten die Formen stürzen, mit Sauce beträufeln und das Rosenkohlpüree zu Klößchen formen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 1822 kJ (436 kcal)
- Eiweiß: 30 g
- Fett: 32 g
- Kohlenhydrate: 8 g
- Kalzium: 206 mg

Tipp vom Küchenchef

Für eine etwas andere Geschmacksnote 10 % Räucherlachs verwenden.



Originalgericht



Gehacktes Gericht



Püriertes Gericht

Camembert – Weizenvollkornbrot

Zutaten

Für 20 Personen: • 800 g Camembert • 400 g Weizenvollkorntoastbrot
• Milch

Zubereitung

Zunächst das Weizenvollkornbrot in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Für eine cremigere Konsistenz Milch hinzufügen.

Aufheben.

Mit dem Camembert genauso vorgehen.

Für eine cremigere Konsistenz Milch hinzufügen.

Mit dem Spritzbeutel Käse in einem Glas zunächst eine Schicht Weißbrot und darüber eine Schicht Camembert anrichten.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie : 690 kJ (165 kcal)
- Protides : 10.5 g
- Lipides : 9 g
- Glucides 10 g
- Calcium : 202 mg



Tipp vom Küchenchef

Die Verwendung von Camembert bietet eine willkommene Abwechslung für die Ernährung mit pürrierter Kost. Das Gericht lässt sich auch mit anderen Weichkäsesorten zubereiten: Brie, Coulommier usw.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Ziegenweichkäse – Weißbrot und Salat

Zutaten

Für 20 Personen: • 800 g Ziegenweichkäse • 400 g Weißbrot • Milch
• 400 g Kopfsalat • 100 g Brot für den Salat • 50 ml Vinaigrette

Zubereitung

Zunächst 400 g Weißbrot in den Blixer® geben.
Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Für eine cremigere Konsistenz Milch hinzufügen.
Aufheben.
Mit dem Ziegenweichkäse genauso vorgehen.
Für eine cremigere Konsistenz Milch hinzufügen.
Den Feldsalat mit den restlichen 100 g Brot in die Schüssel geben.
Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ① laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.
Die Vinaigrette durch den Deckel hinzugeben.
Abschmecken und ggf. nachwürzen.
Mit dem Spritzbeutel in Gläsern eine Schicht Weißbrot, eine Schicht Feldsalat und eine Schicht Käse anrichten.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 829 kJ (198 kcal)
- Eiweiß: 10 g
- Fett: 11 g
- Kohlenhydrate: 14 g
- Kalzium: 70 mg



Tipp vom Küchenchef

Mit diesem Rezept fügen Sie Ihrer pürierten Kost rohen Kopfsalat hinzu.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Birnen-Mandel-Soufflé

Zutaten

Für 20 Personen: • 1,25 kg Mandeln • 1,25 kg Puderzucker
• 1,25 kg Mehl • 500 g Butter • 20 Eier • 10 Birnen • 0,5 l Wasser

Zubereitung

Das Soufflé auf herkömmliche Weise zubereiten.

Die Masse in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine Minute im Dauerbetrieb  laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Aufheben.

Mit den Birnen genauso vorgehen.

Den Blixer® 30 Sekunden im Dauerbetrieb  laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Aufheben.

Mit dem Spritzbeutel in Gläsern anrichten.

Zunächst eine Schicht püriertes Soufflé, dann eine Schicht pürierte Birnen.

Mit heißer Schokolade garnieren.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 4759 kJ (1138,5 kcal)
- Eiweiß: 28 g
- Fett: 59 g
- Kohlenhydrate: 120 g
- Kalzium: 210 mg

Tipp vom Küchenchef

Sie können das Dessert mit einem Spritzer Mandelessenz oder Mandelsirup verfeinern.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Apfelküchlein

Zutaten

Für 20 Personen:

Für den Kuchen:

• 600 g Mürbeteig • 3 kg Äpfel • 100 g Zucker • Milch

Für die Karamellschicht:

• 300 g Rohrzucker • etwas Wasser

Zubereitung

Die Apfelküchlein auf herkömmliche Weise zubereiten.

Die Teigmasse in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb ❶ laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Für eine weichere Konsistenz ggf. etwas Milch hinzufügen.

Aufheben.

Mit den Äpfeln genauso vorgehen.

Den Teig mit einem Löffel und die pürierten Äpfel mit dem Spritzbeutel anrichten.

Mit flüssigem Karamell übergießen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 1153 kJ (276 kcal)
- Eiweiß: 2,5 g
- Fett: 7 g
- Kohlenhydrate: 50 g
- Kalzium: 9,5 mg

Tipp vom Küchenchef

Die Apfelküchlein lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Mit etwas Zimt bestreuen. Die Äpfel können durch Birnen oder Feigen ersetzt werden.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Zitronenkuchen

Zutaten

Für 20 Personen:

Zitronencreme: • 12 Zitronen • 450 g Zucker • 9 Eier • 200 g Butter

Baisermasse: • 200 g Eiweiß • 300 g Zucker

Teig: 600 g Sandmasse

Zubereitung

Den Zitronenkuchen auf herkömmliche Weise zubereiten.

Zunächst den Teig in den Blixer® geben.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb  laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Für eine weiche Konsistenz ggf. etwas dünnflüssigen Sirup hinzufügen.

Den Teig in einem Glas anrichten. Darüber eine Schicht Zitronencreme geben und darauf mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle die Baisermasse geben.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 2310 kJ (552 kcal)
- Eiweiß: 8,2 g
- Fett: 21,6 g
- Kohlenhydrate: 77 g
- Kalzium: 37 mg

Tipp vom Küchenchef

Zitronenliebhaber werden einen Spritzer Limettensaft oder Zitronenmelisse nicht verachten. Dadurch kommt der Geschmack noch besser zur Geltung.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Rohapfelmus

Zutaten

Für 20 Personen: • 1 kg rote Äpfel • 1 kg grüne Äpfel • Zitrone

Zubereitung

Die roten und die grünen Äpfel getrennt voneinander pürieren.
Die grünen Äpfel ungeschält vierteln und in die Schüssel geben.
Im Momentbetrieb  zerkleinern.

Den Blixer® eine bis eineinhalb Minuten im Dauerbetrieb  laufen lassen und dabei den Abstreifer drehen.

Zitronensaft hinzufügen, damit das Apfelmus nicht oxidiert.

In Gläsern oder Glasschälchen anrichten.

Mit den roten Äpfeln genauso vorgehen.

Nährstoffe

Nährwert pro Person:

- Energie: 189 kJ (45 kcal)
- Eiweiß: 0,2 g
- Fett: 0,2 g
- Kohlenhydrate: 10 g
- Kalzium: 2,5 mg
- Vitamin C: 3,5 mg

Tipp vom Küchenchef

Sie können etwas Zimt,
Lakritzextrakt oder Ingwer
hinzufügen.

Um zu verhindern, dass das
Apfelmus oxidiert, können
Sie anstelle von Zitronen-
saft auch Ascorbinsäure
verwenden.



Originalgericht



Püriertes Gericht

Zentrifugalentsafter J80 Ultra

Mit dem Zentrifugalentsafter J80 Ultra lassen sich aufgrund seiner Einfüll-Automatik im Handumdrehen absolut frische Obst- und Gemüsesäfte zubereiten. So kommen alle Gäste in den Genuss der im Obst bzw. im Gemüse enthaltenen Vitamine und Nährstoffe.



Der J80 Ultra entspricht den Empfehlungen der französischen Forschungsgruppe für Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung, die sich um die Verbesserung der Qualität der Gemeinschaftsverpflegung entsprechend dem landesweiten Programm für eine gesunde Ernährung bemüht.

Eines der wichtigsten Ziele dieser Forschungsgruppe ist es, dass mehr frische Obst- und Gemüsesäfte getrunken werden, und zwar mindestens einmal pro Tag.

Die Vorzüge des J80 Ultra:

- Steigerung der täglichen Flüssigkeitszufuhr
- Versorgung mit Vitaminen
- Unterhaltung:
 - Die Säfte werden im Speisesaal vor den Gästen zubereitet.
 - Die Säfte lassen sich dem Geschmack jedes einzelnen Gastes anpassen.

Stabmixer

Mit den 21 robusten und leistungsstarken Stabmixer-Modellen lässt sich jedes Gemüse der Saison zur Freude Ihrer Gäste in frische, cremige und schmackhafte Suppen verwandeln.



Robust: widerstandsfähiger Mischkopf ganz aus Edelstahl

Hygienisch: Stab und Messer können für leichte Reinigung und einfache Wartung vollständig auseinander genommen werden.

Leistungstark: besonders schnelles Pürieren mit besonders wenig Rückständen

Die Vorzüge der Stabmixer:

- Aufnahme von Ballaststoffen
- Bewahrung des ursprünglichen Geschmacks
- Kostenersparnis

Hinweise zum Gebrauch des Blixers:

- Wenn die Schüssel mit rohen und harten Zutaten gefüllt ist, den Abstreifer abnehmen und die Zutaten in der Schüssel zerkleinern, um ihr Volumen zu verringern. Den Abstreifer zum Pürieren anschließend wieder einsetzen.
- Rohe Zutaten unbedingt eine bis eineinhalb Minuten pürieren, um eine ausreichend feine Beschaffenheit zu erhalten.
- Würzen und abschmecken erst nach dem Püriervorgang.
- Für Patienten mit Schluckbeschwerden muss die Beschaffenheit sehr fein und cremig sein. Um das zu erreichen, ausreichend Flüssigkeit hinzugeben.
- Sie können Ihr Gerät mit einem zweiten Schüssel-Komplettsatz (Schüssel, Deckel, Messer, Abstreifer) ausstatten, um aufeinander folgende Verarbeitungen zu ermöglichen.

Hinweise zur Wartung des Blixers:

- Regelmäßig den Schliff des Messers überprüfen. Das Messer ggf. austauschen.
- Den Abstreifer durch regelmäßiges Ersetzen der Wischblätter des Abstreifers und des Deckelwischers warten.
- Das Gerät einmal pro Jahr von Ihrem Vertragshändler warten lassen.

Hinweise zur Zubereitung von gehackten/pürierten Speisen

Heißhaltung

1) Nur Produkte ausgezeichneter Qualität verwenden

2) Zutaten wiegen

Menge / Portion x Anzahl der Gäste

Beispiel:

Fleisch 100 g

Gemüse 150 g

Fisch 100 g

Stärkehaltige Nahrungsmittel 100 g

Eier 100 g

je nach Menü

Den Grundzutaten aromatisierende Zutaten hinzufügen: Möhren, Zwiebeln, Knoblauch usw.

Die Lebensmittel stets bei einer Temperatur > 75 °C verarbeiten.

Beim Garen nach den normalen Anweisungen des Rezepts vorgehen: braten im Ofen, braten in der Pfanne, pochieren.

Alle Zutaten müssen eine Temperatur von > 75 °C haben.

Zerkleinern oder pürieren nach dem Garen bei > 75 °C.

Vor dem Servieren auf einer Kerntemperatur von + 63 °C halten.

Nicht vergessen, ein Muster-Gericht aufzubewahren.

So zeitnah wie möglich zum Servieren pürieren.

Kühlung

1) Nur Produkte ausgezeichneter Qualität verwenden

2) Zutaten wiegen

Menge / Portion x Anzahl der Gäste

Beispiel:

Fleisch 100 g

Gemüse 150 g

Fisch 100 g

Stärkehaltige Nahrungsmittel 100 g

Eier 100 g

je nach Menü

Den Grundzutaten aromatisierende Zutaten hinzufügen: Möhren, Zwiebeln, Knoblauch usw.

2 Möglichkeiten

Erster Fall

Am Ende des Garvorgangs beträgt die Temperatur des Verarbeitungsguts + 65 °C.

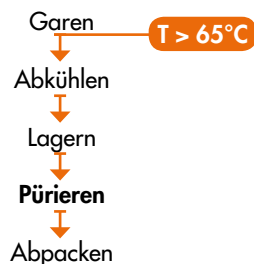
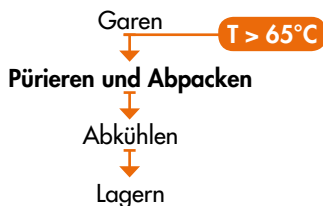
Zweiter Fall

Am Ende des Garvorgangs beträgt die Temperatur des Verarbeitungsguts + 65 °C.

Warmhaltung bei 65 °C und Pürieren des heißen Verarbeitungsguts.

Abkühlen des Verarbeitungsguts von 65 °C auf 10 °C in weniger als 2 Stunden

Kühlagerung und Pürieren am Tag der Zubereitung.



Anmerkungen:

- Beim Pürieren von heißen Speisen muss die Temperatur bis zum Ende des Vorgangs durchgehend mindestens 65 °C betragen.
- Beim Pürieren von kalten Speisen geschieht dies bei einer Temperatur zwischen 0 °C und + 3 °C.
- Beim Garen nach den normalen Anweisungen des Rezepts vorgehen
- Braten im Ofen, braten in der Pfanne, pochieren.
- Im Kühlraum bei + 3 °C lagern, mit Folie abdecken und datieren.
- Beim Pürieren muss die Temperatur < 10 °C betragen.
- Vor dem Aufwärmen auf Tellern anrichten.

Hinweise - Reinigung - Hygiene

- Schüssel, Messer und Deckel nach dem Gebrauch abnehmen
- 5 Minuten in Desinfektionsmittel einweichen
- Ausgiebig spülen
- An der Luft trocknen lassen
- Schüssel mit Frischhaltefolie überziehen
- Schüssel, Messer und Deckel im Kühlraum aufbewahren

HACCP-Konzept

Quelle der Gefahr	Kritischer Kontrollpunkt	Folge der Gefahr	Ursache der Gefahr	Grenzwert	Vorbeugende Maßnahmen	Korrekturmaßnahmen
Material	ja	Verunreinigung	Schüssel und Messer schmutzig		Einhaltung des Reinigungsplans	Erneute Reinigung Nacherhitzung
Material	ja	Vermehrung	Temperatur zu niedrig nach dem Garen.	Temperatur > 75 °C	Verwendung eines Kerntemperaturfühlers	Garzeit verlängern
Material	ja	Vermehrung	Temperatur des Produkts nach dem Pürieren < 63 °C	Temperatur ≥ 63 °C	Temperatur messen. Sofortige Lagerung in Wagen	Nacherhitzung (Pasteurisierung)
Material	ja	Vermehrung	Temperatur des Produkts > 10 °C nach weniger als 2 Stunden	Temperatur < 10 °C nach weniger als 2 Stunden	Kühlung in Kühlzelle mit Kerntemperaturfühler	Nacherhitzung (Pasteurisierung)

Wir danken Nathalie Massit, Expertin für Diätetik und Ernährung, für ihre Hilfe bei der Erstellung der Nährstofftabellen und der Rezepte.



robot  coupe®

Hergestellt in Frankreich von ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :

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

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com