



Doskonały system przyrządzania potraw dla supermarketów.



Szanowny Użytkowniku,

zapraszamy do zaczerpnięcia inspiracji z naszych przykładowych przepisów na pyszne potrawy. SelfCookingCenter® oferuje Państwu niezliczone możliwości szybkiej, prostej i wydajnej produkcji zdrowych, gorących potraw bufetowych, przekąsek na wynos, obiadów lub kącika z wypiekami.

W niniejszej książce kucharskiej nasi mistrzowie kuchni RATIONAL przedstawiają wybór prostych i fenomenalnych przepisów podstawowych. Na pewno znajdą Państwo tutaj inspiracje również do Państwa menu.

Są Państwo zainteresowani zdobyciem dodatkowych przepisów z różnych kuchni świata oraz pomocnych wskazówek? Zapraszamy do odwiedzenia Club RATIONAL – naszej platformy internetowej dla wszystkich użytkowników SelfCookingCenter®. Można tam znaleźć interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w swojej kuchni. Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com.

Życzymy Państwu wiele radości podczas pracy z Państwa nowym SelfCookingCenter® i mamy nadzieję pozostać z Państwem w kontakcie.

Szefowie kuchni RATIONAL

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 04 | Seler panierowany w otrębach | | |
| 06 | Arancini | | |
| 08 | Kanapka drwala z sadzonym jajkiem | 37 | Warzywa z grilla |
| 10 | Gołąbki z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym | 39 | Kapusta po bawarsku |
| 13 | Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką | 41 | Frytki, pieczone łódeczki i krokiety |
| 15 | Żeberka "Prime Rib" | 43 | Podpłomyki |
| 17 | Focaccia Holger Stromberg | 45 | Wiedeńskie półksiężycy migdałowe |
| 19 | Kaczka Po Polsku | 47 | Cynamonowe ciasto z jabłkami i orzechami |
| 21 | Tarta krucha ze szpinakiem | 49 | Drożdżowe babeczki |
| 24 | Tarta z serem i wędzonym boczkiem | 51 | Pieróg Biłgorajski |
| 27 | Pieczony Indyk | 53 | Chleb żytni na zakwasie |
| 29 | Chrupiąca pizza | 55 | Kotleciki z Kalafiora |
| 31 | Frytki z batatów | 57 | Pasztet z Drobiu |
| 33 | Cząstki ziemniaków | 59 | Gęś |
| 35 | Warzywa gotowane na parze | | |

Seler panierowany w otrębach



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

200 g obranego seler Seler

20 g otrębów owsianych Otręby
owsiane

20 g bułki tartej

Olej

Sól

Pieprz

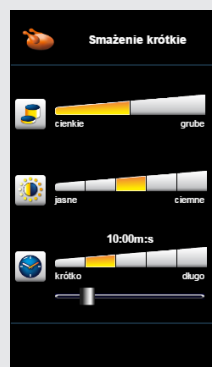
Jajko

Smażenie krótkie

Ugotowany seler kroimy na plastry, panierujemy w jajku i bułce tartej wymieszanej z płatkami owsianymi, smażymy na ustawieniach jak na obrazku, podajemy na liściach rukoli z ziemniakami.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłoka Trilax, 1/1 GN



Arancini



Lista składników

(Ilość porcji: 8)

500 g ryżu do risotto (okrągły)

40 g tartego parmezanu

30-40 g masła

2 kulki sera mozzarella

1 salami pokrojone w kostkę

200 g mąki

200 g bułki tartej

olej

sól

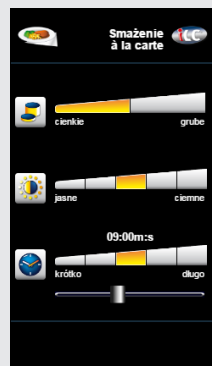
pieprz

smażenie

Ryż wsyp do 1,2 l osolonej wody (1/2 gn 60 mm). Gotuj aż całkowicie wchłonie wodę, ok 15 min. Po ugotowaniu ryżu dodaj parmezan, masło i pieprz. Dobrze wymieszaj i odstaw do przestygnięcia. Następnie z ryżu uformuj kule wielkości małych pomarańczy. W każdej z kul umieść kawałek mozzarelli i salami. Kulki zanurzaj w cieście przygotowanym z mąki wymieszanej z 300 ml wody. Każdą kulę obtaczamy następnie w bułce tartej i oleju. Układamy w koszu do smażenia frytek i wkładamy do rozgrzanego urządzenia. Smażymy do uzyskania złocistego koloru.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Kosz do frytek, 1/1 GN,



Kanapka drwala z sadzonym jajkiem



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

300 g karkówki

4 świeże bułki (ciabata)

rucola

4 jaja

majonez

4 małe ogórki konserwowe

1 cebula czerwona

musztarda

sól

pieprz

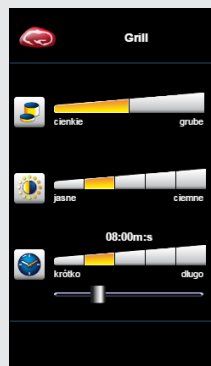
paryka pikantna

Grillowanie

Porcjujemy karkówkę na 4 ładne plastry.
Marynujemy w soli pieprzu, musztardzie i papryce. Odstawiamy na min.2-3 godziny.

Ogórki i cebulę kroimy w drobną kostkę i mieszamy z majonezem.
Grillujemy karkówkę na CombiGrill'u przez 8 min.

Mięso-Grill-Cienkie, 2 poziom zarumienienia, 8 min.



Jaja wybijamy na Multibaker i smażymy przez 2,5 min.

Do tego przepisu możemy również użyć ELC:Finishing- Grillowanie a la carte.

Kroimy bułki na pół. Nakładamy sos, rukolę. Grillowaną karkówkę kroimy w paski i układamy na kanapce. Następnie układamy jaja sadzone i przykrywamy drugą częścią bułki.

Zalecane akcesoria Rational:

Multibaker

CombiGrill

Gołąbki z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

Gołąbki

1 główka kapusty

0,2 kg ryżu

1 cebula

0,2 kg mięsa mielonego wieprzowego

5 g natki pietruszki

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

1 cebula

oliwy z oliwek

sól magnezowo - potasowa

pieprz czarny mielony

Sos pomidorowy

100 g świeżych pomidorów lub pulpy
pomidorowej

20 g koncentratu pomidorowego

Gotowanie na parze

Gołąbki

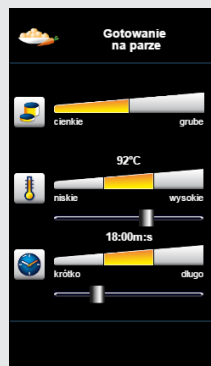
Małą luźną główkę kapusty opłukać, wyciąć głąb u nasady. Liście ostrożnie oddzielić i ułożyć na perforowanej blaszce i umieścić w piecu na procesie pary na około 4-6 min. Po obgotowaniu wyjąć, odsączyć i ostudzić. W każdym liściu ściąć nerw liściowy (można też użyć tłuczka do mięsa i delikatnie rozklepać zgrubiałe miejsca).

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej 1/2 GN. Głębokość 55 mm

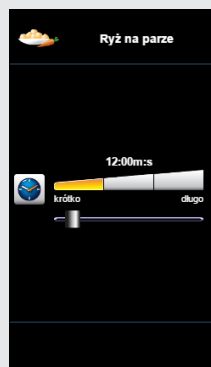
TIP

Jeśli lubimy pieczone gołąbki wystarczy zmienić proces na pieczenie nie zapominając o przykryciu gołąbków pozostałymi liśćmi kapusty, tak, aby za bardzo nam się nie zapiekły.



Ryż na parze

Ryż opłukać w dużej ilości zimnej wody, przełożyć do pojemnika i ugotować na parze. Po ostudzeniu wyłożyć do miski dodać pokrojona w kostkę i zrumienioną cebulę, zmielone mięso, sól i pieprz do smaku, dokładnie wymieszać. Na środek każdego liścia nakładać łyżką nadzienie. Zagiąć dwa boki na 3-4 cm i zwinąć ciasno w rulonik. Tak zwinięte gołąbki układać w pojemniku do zapiekania. Przygotowane gołąbki

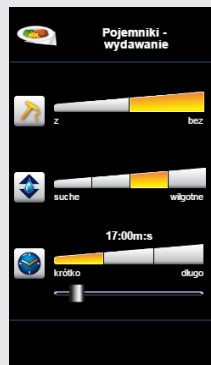


wstawiamy do rozgrzanego urządzenia.

Dogotowywanie

Sos pomidorowy.

Pomidory opłukać, pokroić na kawałki, zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać oliwy, pokrojonej cebuli, przecieru pomidorowego i dusić pod przykryciem około 10 min. Doprawić do smaku i całość zblendować. Do sosu można dodać świeżą bazylię.



Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

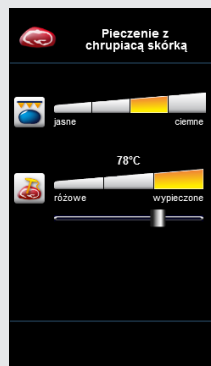
3 kg boczku wieprzowego

2 duże ziemniaki

Sól

Przyrządzanie

Natnij skórkę na boczku i natrzyj mięso solą. Możesz również zaparzyć wieprzowinę przez 10 minut. Umieść pieczeń na 2 ziemniakach i piecz używając procesu "pieczenie z chrupiącą skórką".



Żeberka "Prime Rib"



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

2-2,5 kg żeberek

1 pęczek rozmarynu

1 pęczek tymianku

2-3 ząbki czosnku

świeżo zmielony czarny pieprz

sól morska

olej roślinny

Pieczenie nocne

W razie potrzeby usuń z żeberka zbędny tłuszcz, ale pamiętaj, żeby pozostawić jego część, ponieważ tłuszcz zapewnia aromatyczny smak

i soczystą konsystencję mięsa.

Posiekaj tymianek, rozmaryn i czosnek i wymieszaj z odrobiną oleju. Wetrzyj mieszankę w mięso i posyp świeżo zmielonym pieprzem i solą.

Rozgrzej blachę do grillowania i smażenia w SelfCookingCenter® przy ustawieniach grillowania mięsa, poziom brązowienia 4. Szybko opiecz mięso ze wszystkich stron.

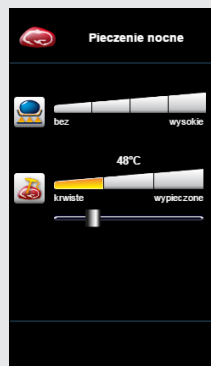
Następnie wybierz w SelfCookingCenter® „Pieczenie nocne” i ustaw temperaturę rdzenia na 48°C.

Rozłóż żeberka na kratce i umieść w nich sondę temperatury.

Żeberka będą teraz powoli podgrzewać się do żądanej temperatury, która będzie utrzymywana automatycznie. Ten sposób przyrządzania w jak największym stopniu minimalizuje ubytki podczas gotowania, dzięki czemu otrzymasz cudownie miękkie i soczyste mięso.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Ruszt na żeberka, 1/1 GN,



Focaccia Holger Stromberg



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

1 kg mąki

100-200 g płatków ziemniaczanych

(Flockenlocker)

500 ml wody

2 kostki drożdży

szczypta soli

2 łyżki stołowe jogurtu

suszone pomidory lub oliwki i

rozmaryn

Wypieki

Holger Stromberg, kucharz reprezentacji Niemiec w piłce nożnej, przedstawia w ClubRATIONAL swoje ulubione przekąski na piłkarskie wieczory.

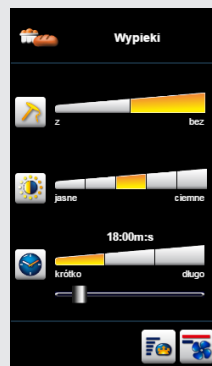
Z mąki, płatków ziemniaczanych, wody, soli, jogurtu i drożdży rozrobić na gładko ciasto drożdżowe. Odstawić do wyrośnięcia na ok. 45 minut, aż ciasto podwoi swoją objętość. Następnie ponownie wyrobić i wmieszać pomidory, oliwki i rozmaryn. W razie potrzeby podzielić na porcje i uformować, a następnie ponownie odstawić do wyrośnięcia na ok. 20 minut.

Następnie wypiec na naoliwionej blasze emaliowanej w marmurek z wykorzystaniem następującego ustawienia.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1 GN,40 mm
lub

Taca do pieczenia Pizzy



Kaczka Po Polsku



Lista składników

(Ilość porcji: 2)

1 kaczka (ok. 1,5 kg)

1 łyżka masła

5 jabłek (najlepiej kwaśnych)

2 łyżki natki pietruszki

2 ząbki czosnku

2 łyżki majeranku

kieliszek czerwonego wina (najlepiej z

nutą owocową) sól konfitura z borówek

lub czarnej porzeczki

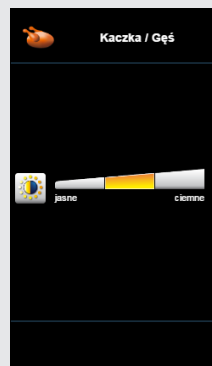
Kaczka Gęś

Kaczkę wyluzować umyć, osuszyć. Czosnek wycisnąć, utrzeć z solą i majerankiem. Kaczkę natrzeć z zewnątrz i wewnątrz przyprawami. Jabłka obrać, pokroić w grubą kostkę. Wypchać nimi kaczkę, do środka wlać wino, spiąć kuper kaczkę wykałaczkami. Ułożyć kaczkę na gn 1/2 55mm emalia i posmarować z wierzchu masłem. Do pieczenia wykorzystać proces Kaczka Gęś

Upieczoną kaczkę podzielić na porcje. Podawać z ugniecionymi gotowanymi ziemniakami, posypaną natką i przystrojoną borówkami oraz kapustą modrą na którą przepis znajdziecie w club Rational.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Ruszt Superspike do kaczek, 1/1 GN,



Tarta krucha ze szpinakiem



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

CIASTO KRUCHE:

250 g mąki (pszennej tortowej)

150 g masła, schłodzonego

1 łyżeczka soli

1 jajko

1 i 1/2 gruszki

sok z 1/2 cytryny

1/3 szklanki cukru

250 g świeżego szpinaku

2 łyżki masła

szczypta gałki muskatołowej

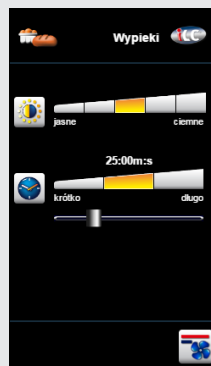
250 g ricotty

2 jajka

1/4 szklanki śmietanki 30%

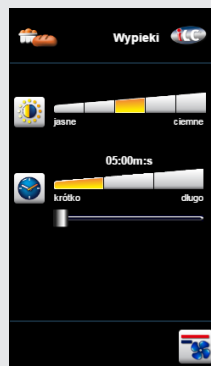
Wypieki

Gotowe (surowe i schłodzone) ciasto kruche podzielić na 2 części (jedna część może być trochę większa od drugiej). Większą część ciasta wykorzystać na spód tarty, upiec go , drugą część trzymać w lodówce. Gruszki obrać, pokroić na ćwiartki i usunąć gniazda nasienne. Włożyć do rondelka, wsypać cukier, wlać sok z cytryny i wodę (tak aby przykryć owoce). Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem przez 20 minut. Wyjąć gruszki z syropu i pokroić w kosteczkę, ostudzić (z syropu można zrobić kompot). Szpinak opłukać i osuszyć, włożyć na suchą patelnię i mieszając podgrzewać przez około 1 – 2 minuty aż zwiędnie. Zdjąć z patelni, odcisnąć z wody, posiekać i wymieszać z roztopionym masłem, doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Połączyć ostudzony szpinak, gruszki i ricottę. W oddzielnej miseczce roztrzepać jajka razem ze śmietanką, solą i pieprzem. Nasze SCC nastawiamy tak jak widac obok. Resztę schłodzonego ciasta kruchego rozwałkować podsypując mąką, następnie pokroić na paski. Na ostudzony spód z ciasta wyłożyć szpinak z ricottą i gruszką. Wylać masę z jajek i śmietanki (pozostawić 1 łyżkę), delikatnie zamieszać w kilku miejscach końcem łyżki tak aby masa dostała się w wolne przestrzenie. Ułożyć paski z ciasta i posmarować je odłożoną masą z jajek. Piec przez 25 minut. Pokroić gdy trochę przestygnie.



Wypieki ILC

Gotowe (surowe i schłodzone) ciasto kruche podzielić na 2 części (jedna część może być trochę większa od drugiej). Większą część ciasta wykorzystać na spód tarty, upiec go , drugą część trzymać w lodówce. Gruszki obrać, pokroić na ćwiartki i usunąć gniazda nasienne. Włożyć do rondelka, wsypać cukier, wlać sok z cytryny i wodę (tak aby przykryć owoce). Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem przez 20 minut. Wyjąć gruszki z syropu i pokroić w kosteczkę, ostudzić (z syropu można zrobić kompot). Szpinak opłukać i osuszyć, włożyć na suchą patelnię i mieszając podgrzewać przez około 1 – 2 minuty aż zwiędnie. Zdjąć z patelni, odcisnąć z wody, posiekać i wymieszać z roztopionym masłem, doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Połączyć ostudzony szpinak, gruszki i ricottę. W oddzielnej miseczce roztrzepać jajka razem ze śmietanką, solą i pieprzem. Nasze SCC nastawiamy tak jak widac obok. Resztę schłodzonego ciasta kruchego rozwałkować podsypując mąką, następnie pokroić na paski. Na ostudzony spód z ciasta wyłożyć szpinak z ricottą i gruszką. Wylać masę z jajek i śmietanki (pozostawić 1 łyżkę), delikatnie zamieszać w kilku miejscach końcem łyżki tak aby masa dostała się w wolne przestrzenie. Ułożyć paski z ciasta i posmarować je odłożoną masą z jajek. Piec przez 25 minut. Pokroić gdy trochę przestygnie.



Tarta z serem i wędzonym boczkiem



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

Ciasto:

250 g mąki

100 g masła

szczypta soli

zimna woda

Farsz:

4 jajka

200 g wędzonego boczku

200 ml śmietany

100 ml mleka

100 g żółtego sera startego

pieprz, sól

Pieczenie

Ciasto:

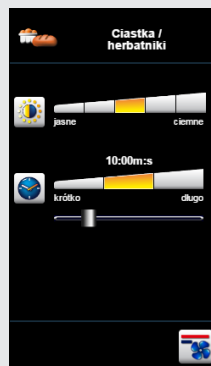
Mąkę zagniatamy z chłodnym, pokrojonym w kostkę masłem, szczyptą soli i kroplą wody. Formujemy kulę i zamykamy ją w lodówce na pół godziny.

Farsz:

Jajka, mleko, śmietanę ubić razem, wymieszać z serem i wcześniej podsmażonym boczkiem.

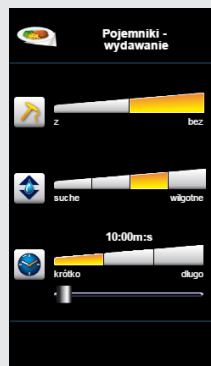
Ciasto rozwałkować ułożyć na blaszce i wypiekać do lekko brązowego koloru.

Tak przygotowane ciasto zalewamy przygotowaną masą z jaj boczku mleka, śmietany, sera i wkładamy do urządzenia na około 20 minut. Gotową tartę kroimy w ćwiartki i spożywamy najlepiej na ciepło.



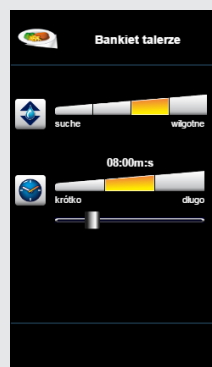
Pojemnik-wydawanie

Aby odgrzać schłodzona tartę wykożystaj Finishing pojemnik-wydawanie.



Bankiet talerze

Lub wykorzystaj opcje bankietową na talerzach



Pieczony Indyk



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

1 duży indyka

150 g posiekanego selera

150 g pokrojonych marchewek

150 g posiekanej cebuli

tymianek

30 g masła

80 ml oleju

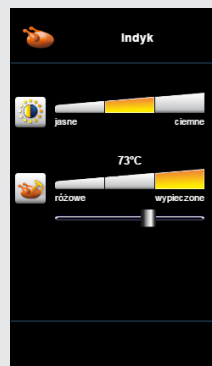
sól

pieprz

Indyk

Pokrojone warzywa i masło wymieszać razem z tymianku. Mieszanke warzywną włożyć do środka indyka i wypełnić pozostały otwór folią aluminiową. Natrzeć olejem oraz solą i pieprzem. Związać sznurkiem, aby zapewnić ładny kształt i piec na ustawieniach wkładając do rozgrzanego urządzenia.

Podawać z sosem żurawinowym i tradycyjnymi ozdobami.



Chrupiąca pizza



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

500 g mąki (405)

21 g suchych drożdży

80 g oliwy z oliwek

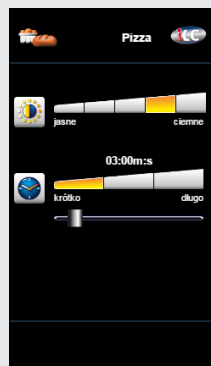
180 ml ciepłej wody

szczypta soli

Dodatki według upodobania

Pizza

Przesiać mąkę do dużej miski. Zrobić zagłębienie po środku, a sól rozsypać wzdłuż brzegu. Rozmieszać drożdże w ciepłej wodzie z olejem za pomocą trzepaczki, a następnie wlać w zagłębienie. Odstawić do wyrośnięcia na ok. 20 minut i wyrobić w mikserze do ciasta. Następnie jeszcze raz energicznie wyrobić ciasto rękami na blacie i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę. Jeszcze raz energicznie wyrobić ciasto i podzielić je na małe porcje.



Uformować w kulki i ponownie na krótko odstawić do wyrośnięcia. Rozwałkować kulki na spody pizzy i posmarować sosem pomidorowym. Wyłożyć dodatki według upodobania i piec przez ok. 3 minuty na rozgrzanej tacy do grillowania i pieczenia pizzy.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Frytki z batatów



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

1 kg batatów

sól

olej

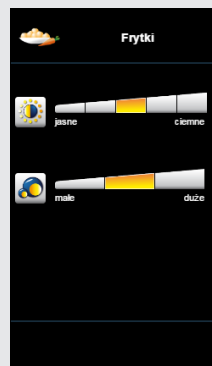
100g startego parmezanu

Smażenie

Bataty wyszorować dokładnie, osuszyć papierowym ręcznikiem. Pokroić w słupki 1,5cm x 1,5cm, włożyć do miski. Dodać olej, sól, całość wymieszać. Wyłożyć do kosza do smażenia frytek (CombiFry). Ustawić urządzenie na proces smażenia frytek, po rozgrzaniu załadować produkt. Po upieczeniu posypać startym parmezanem. Podawać od razu.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Kosz do frytek , 1/1 GN,



Cząstki ziemniaków



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

Ziemniaki

Sól

Kminek albo rozmaryn do
przyprawienia

Odrobina oleju

Frytki

Dobrze umyć i do czysta wyszczotkować ziemniaki. Dobrze osuszyć. Pokroić ziemniaki – najpierw wzdłuż, następnie na cząstki. Ułożyć cząstki ziemniaków na CombiFry albo na tacy do smażenia i pieczenia i przyprawić.

Ustawienia:

grubość cząstek 7-9 mm: małe

grubość cząstek 9-11 mm: średnie

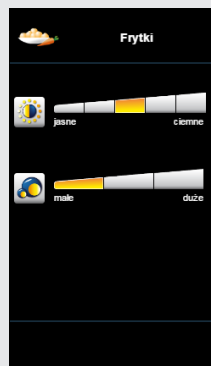
grubość cząstek 11-13 mm: duże

Zarumienienie pozostawić na ustawieniu podstawowym.

Po upieczeniu można wymieszać cząstki w misce z odrobiną oleju.

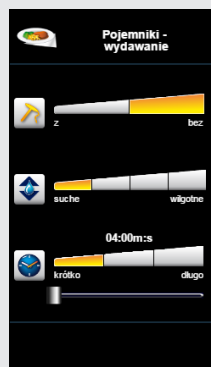
Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Kosz do frytek, GN 1/1



Pojemnik-wydawanie

Aby odgrzać frytki lub ziemniaczki wystarczy skorzystać z Finischin-u pojemnik wydawanie.



Warzywa gotowane na parze



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

Warzywa, według upodobania

Warzywa gotowanie na parze iLC

Warzywa umyć i pokroić – najlepiej na krótko przed ich przyrządzaniem, aby zapobiec obeschnięciu kawałków lub puszczaniu soków.

Do gotowania warzyw na parze dobrze nadają się perforowane pojemniki GN, ponieważ umożliwiają optymalne przedostawanie się pary do produktów. We wszystkich innych przypadkach zaleca się zastosowanie pojemników nieperforowanych, które sprawiają, że mieszanki przypraw i tłuszcze, takie jak oliwa z oliwek lub masło, pozostają na produktach, a ponadto nie są potrzebne dodatkowe naczynia do serwowania potraw. Pozwala to oszczędzić czas, ułatwia pracę i sprawia, że nie trzeba zmywać wielu różnych naczyń.

Zeszkłone warzywa korzeniowe są tutaj wspinałym przykładem.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej, GN 1/1



Warzywa z grilla



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

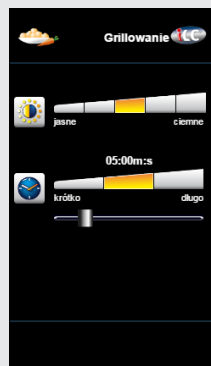
Warzywa, według upodobania

Grill warzywa iLC

Na krótko przed rozpoczęciem grillowania umyć warzywa i pokroić na plastry o grubości ok. 1 cm.

Następnie przyprawić oliwą, przyprawami do grilla i ewentualnie ziołami, np. tymiankiem i rozmarynem.

W zależności od ilości, sposobu przyrządzania oraz przeznaczenia marynowane plastry można od razu ułożyć na zimno na naszych akcesoriach do grillowania.



Ruszt, taca do smażenia i pieczenia oraz taca do grillowania i smażenia CombiGrill® doskonale nadają się również do stosowania w stanie rozgrzanym. Wzorki grillowania stają się wtedy bardziej wyraźne, a smak potraw intensywniejszy. Jednakże podczas pracy z wykorzystaniem gorących akcesoriów ważne jest, aby załadunek i rozładunek potraw przebiegał szybko.

Czas grillowania wynosi średnio ok. 6 minut, ale jest zależny od grubości kawałków i należy go w razie potrzeby dostosować.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Ruszt CombiGrill

lub

Taca do Grillowania w paski i kratkę

Kapusta po bawarsku



Lista składników

(Ilość porcji: 40)

2 pojemniki emaliowane (60mm)
4 kg białej kapusty
500 g boczku pokrojonego w kostkę
sól
bulion warzywny
niewielka ilość oleju
cukier
kminek
mąka
ocet stołowy

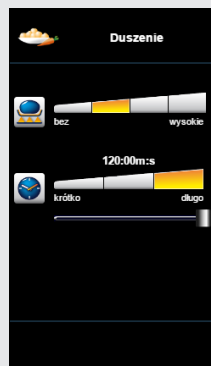
Duszczenie

Poszatkuj kapustę, wymieszaj z solą, cukrem, kminkiem i boczkiem pokrojonym w kostkę. Opcjonalnie możesz oprószyć ją mąką, wtedy kapusta będzie bardziej kremowa.

Gotuj na parze przez 120 minut. Mieszaj często w początkowej fazie gotowania kapusty
Do smaku dodaj wodę i ocet stołowy!.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Pojemnik emaliowany w marmurek, 1/1
GN,40 mm



Frytki, pieczone łódeczki i krokiety



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

1,5 kg mrożonych frytek

1,5 kg łódeczek, krokietów itp.

1 łyżka oleju

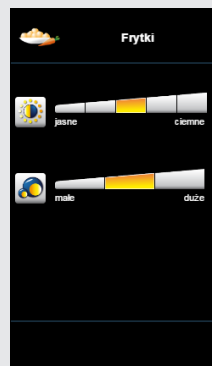
1 kosz CombiFry® lub pojemnik
emaliowany w marmurek, 20 mm

Frytki

Wsypać frytki bezpośrednio z zamrażarki do kosza CombiFry® i rozgrzać SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień „Dodatki”, „Frytki”.

Opcja „małe” jest przeznaczona dla frytek o grubości ok. 7 mm, „średnie” – dla ok. 9 mm, a „duże” – dla ok. 11 mm.

Po wypieczeniu frytek wrzucić je do głębokiego pojemnika i doprawić solą i olejem. Olej nadaje frytkom typowego połysku i smaku.



TIP:

Łódeczki, krokiety i podobne produkty ziemniaczane należy umieścić w zamrożonym stanie w pojemnikach emaliowanych w marmurek, natrzeć lekko olejem i wypiec z wykorzystaniem tych samych ustawień.

Podpłomyki



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

50 g mąki pszennej

200 ml mleka

1-2 jajka

1 łyżeczka czarnuszki

sól,

Pizza

Z podanych składników zagnieść ciasto .
Uformować okrągłe placki o grubości około 1 cm .

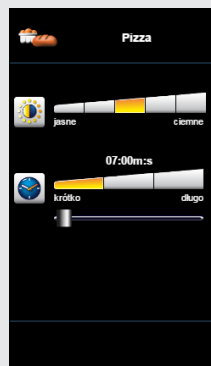
Obsypać delikatnie mąką.

Do pieca przed rozgrzaniem włożyć blachę do pieczenia pizzy .

Podawać z klarowanym masłem czosnkowym i świeżą natką pietruszki lub kolendry.

Zalecane akcesoria RATIONAL:

Taca do grillowania i pieczenia Pizzy



Wiedeńskie półksiężycy migdałowe



Lista składników

(Ilość porcji: 24)

1/2 szklanki mielonych migdałów

1/2 szklanki drobnego cukru

1/2 kostki masła

1 i 1/2 łyżeczki cukru waniliowego

1 szklanka mąki

szczypta soli

cukier waniliowy do posypania

ciasteczek

Wypieki

Masło utrzeć mikserem dodać cukier, migdały, cukier waniliowy , mąkę i sól.

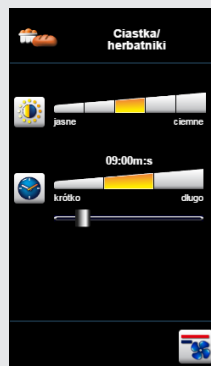
Dokładnie wymieszać na małych obrotach do połączenia się składników.

Zawinąć ciasto w folię i schłodzić przez ok 20 minut. Z ciasta formować kulki o średnicy 2,5cm . Następnie zrolować dłonią i uformować z nich księżyce. Ułożyć na blaszy do smażenia i pieczenia TRILAX.

Wybrać proces: Wypieki - ciastka/herbatniki - czas 9 minut.

Po rozgrzaniu urządzenia włożyć blachę z ciasteczkami.

Po upieczeniu wystudzić ciastka i kiedy są jeszcze ciepłe obtoczyć w cukrze waniliowym.



Cynamonowe ciasto z jabłkami i orzechami



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

jedna szklanka cukru

cztery jajka

dwie szklanki mąki

dwie łyżeczki proszku do pieczenia

trzy łyżeczki cynamonu

pięć jabłek

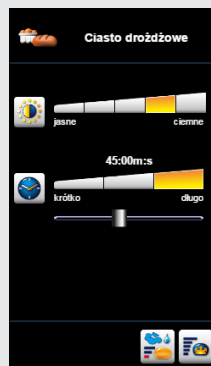
2/3 szklanki oleju

10 dkg posiekanych orzechów

włoskich

Ciasto drożdżowe

Jajka ubić mikserem ze szklanką cukru. Przesianą mąkę połączoną z sodą, proszkiem i cynamonem dodawać powoli do jajek ubitych z cukrem. Miksować na wolnych obrotach. Na koniec dodać pokrojone w kostkę jabłka, olej i orzechy. Wymieszać łyżką. Ciasto przelać do natłuszczonej blachy emaliowanej "marmurek" 1/2GN 45mm, Wybrać "Wypieki" dalej "Ciasto drożdżowe". Następnie poziom zarumienienia "Średni" i czas 45min.



Drożdżowe babeczki



Lista składników

(Ilość porcji: 25)

1 kg mąki pszennej typu 405

700 ml mleka 700 ml

100 g roztopionego masła

10 g świeżych drożdży

Cukier 120 g

Sól

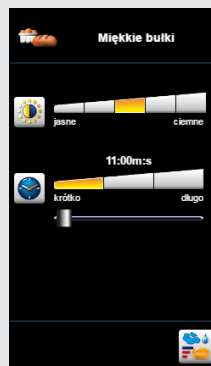
Rodzynki 30 g

Miękkie bułki

Do ciepłej ceramicznej miseczki wlej 100 ml ciepłej wody, wkrusź świeże drożdże i rozetrzyj na jednolitą masę. Dodaj 2 łyżeczki cukru i 2 łyżki stołowe mąki, wymieszaj do uzyskania jednolitej masy, odstaw w ciepłe miejsce aż zaczną pracować i podwoją swoją objętość.

Mąkę przesiej do miski, wymieszaj z zaczynem oraz resztą składników, aż ciasto zacznie odchodzić

od miski. Następnie zostaw do wyrośnięcia na 45 minut i porcjuj na małe kulki. Umieść je na blaszce do pieczenia, natnij i pozostaw do wyrośnięcia na kolejne 10 minut. Przed pieczeniem posmarować babeczki mlekiem.



Zalecane akcesoria Rational: Blacha do pieczenia z powłoką TriLax

Pieróg Biłgorajski



Lista składników

(Ilość porcji: 15)

750 g ziemniaków ugotowanych

750 g kaszy gryczanej ugotowanej

750 g tłustego twarogu

300 g masła

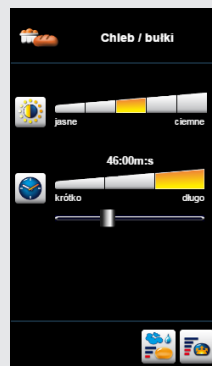
250 ml śmietany 18%

5 jajek

sól, pieprz do smaku

Pieczenie

Ziemniaki ugotowane utłuc na puree.
Ziemniaki wymieszać z kaszą, twarogiem i roztopionym masłem. Wbić jajka, dodać śmietanę i dokładnie wymieszać. Ma być jednolita masa. Przyprawić solą i pieprzem. Wyporcjować do keksówki. Formy wyłożyć papierem do pieczenia i rozłożoną masę wygładzić mokrą ręką. Przeprowadzić obróbkę termiczną.



Chleb żytni na zakwasie



Lista składników

(Ilość porcji: 15)

pół szklanki suszonej żurawiny

pół szklanki siemienia lnianego w
ziarnach

pół szklanki płatków owsianych

pół szklanki otrębów pszennych

500 gr mąki orkiszowej

200 gr mąki żytniej

100 gr mąki żytniej razowej

łyżka soli

łyżka miodu

1l ciepłej przegotowanej wody

zakwas

Wypieki

Do miski wkładamy wszystkie ziarna, płatki owsiane, otręby.

Zalewamy wodą, dodajemy sól, miód i zakwas. Wszystko dokładnie mieszamy.

Mąki mieszamy razem. Do masy z ziarnami stopniowo dodajemy po dwie szklanki mąki, cały czas mieszając.

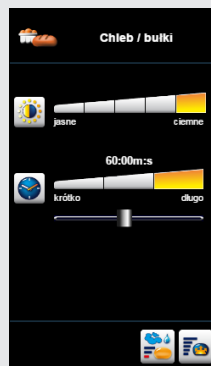
Masę wyrabiamy długo, łyżką, lub ręką. Z masy odkładamy do szklanego słoika 3 czubate łyżki na następny zakwas i przykrywamy folią do żywności. Trzymamy w lodówce maksymalnie 2 tygodnie.

Z odłożonego zakwasu możemy upiec chleb już po 7 dniach.

Formy do pieczenia (800g) smarujemy obficie masłem. Wykładamy masę i odstawiamy na 9 godzin, najlepiej w ciepłe miejsce.

Układamy na ruszcie nasze formy z chlebem. Na kokpicie urządzenia wybieramy "Wypieki". "Chleb / Bułki". Zwiększamy zarumienienie na "Ciemne" czas pieczenia to 60 min.

Smacznego!



Kotleciki z Kalafiora



Lista składników

(Ilość porcji: 2)

1 cały kalafior

2 szt jajko

bułka tarta 60 g

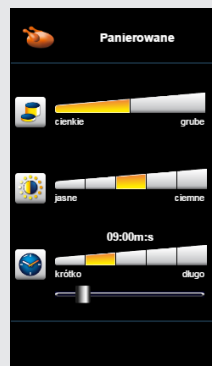
sól, pieprz- do smaku

Panierowane

Kalafior ugotować na parze w urządzeniu aż do miękkości, Następnie robimy z niego pure. Do kalafiora dodajemy jajka, przyprawy oraz bułkę tarta tak aby uformować kotleciki . Smażymy kotleciki na procesie Panierowanie.

Zalecane Akcesoria RATIONAL:

Blacha do pieczenia i smażenia z powłokąTriLax, 1/1 GN



Pasztet z Drobiu



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

garść suszonych grzybów

4 duże udka kurczaka (nóżki wraz z biodrem), około 1,5 kg

500 g surowego boczku, pokrojonego na 4 części

duża cebula

po 4 ziarenka ziela angielskiego i

pieprzu czarnego

4 listki laurowe

sól morska

300 g wątróbki cielęcej (lub drobiowej), oczyszczonej, pokrojonej na mniejsze kawałki

1 kajzerka

6 jajek

szczypta gałki muszkatołowej

Duszenie , Pieczenie

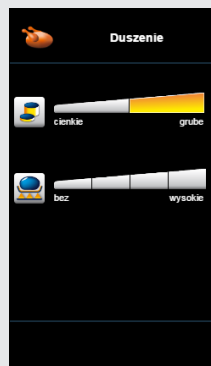
Przygotowanie:

Grzyby moczyć w zimnej wodzie przez kilka godzin lub przez noc. Włożyć do ½ GN 55mm wraz z wodą dodać umyte udka kurczaka, kawałki boczku, obraną cebulę, ziele angielskie, pieprz i listki laurowe. Mięso zalać wodą (jak najmniej), dodać sól i włożyć na proces drób duszenie .Rano dodać umytą i pokrojoną wątróbkę i gotować jeszcze przez 15 minut.

Wywar przecedzić, odlać 1 szklankę, a w reszcie namoczyć kajzerkę. Mięso kurczaka oderwać od kości i zmielić w maszynce do mięsa razem z boczkiem, wątróbką, cebulą, grzybami i odcisniętą bułką. Dodać żółtka a białka ubić na pianę. Masę pasztetu dokładnie wyrobić, doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową, a na koniec połączyć z pianą z białek.

Formę lub foremki wysmarować olejem i napelnić masą mięsną do 2/3 wysokości naczynia. Ustawić mięso pieczenie normalne zarumienienie stopień 3 wysmażone

Pasztet ostudzić podawać z konfiturą z czerwonej cebuli oraz bagietką



Gęś



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

- 1 gęś gotowa do przyrządzenia
- 6 czerwone jabłka (ok. 3 kg)
- 3 cebule
- 1 seler naciowy
- 2 łyżeczki suszona bylica
- 3 łądoga tymianu i bylicy
- 2 liście laurowe
- sól
- papryka w proszku
- 2 łyżki oleju
- Nić kuchenna do wiązania / drewniane wykałaczki

Przyrządzanie

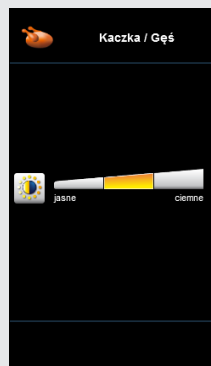
Wskazówka

Możesz od czasu do czasu nacierać gęś lekko osoloną wodą, aby uzyskać lepszą chrupkość i piękny brązowy kolor.

Wyczyść gęś, w razie potrzeby odłóż na bok wnętrzności i szyjkę na sos. Wetrzyj w gęś sól i odrobinę papryki w proszku.

Pokrój jabłka, cebule i seler naciowy w kostkę, dodaj tymianku, szałwii i bylicy. Napełnij gęś warzywami i ziołami. Zamknij otwór wykałaczkami i obwiąż gęś nicią kuchenną.

Umieść gęś na perforowanej blasze, pod którą włóż pojemnik do zbierania tłuszczu i soków. Jego zawartość możesz później wykorzystać do przygotowania sosu.



Wypożaenie dodatkowe

Oryginalne wypożaenie dodatkowe RATIONAL pozwala na wykorzystywanie urzadzoeń RATIONAL bez żadnych ograniczeń. Každy element wypożaenia dodatkowego jest bardzo wytrzymały i optymalnie przystosowany do codziennego, wymagajacego uzytkowania w profesjonalnej kuchni.



Blacha do smazenia i pieczenia posiada bardzo dobre wlasciwosci przewodzenia ciepla oraz powloke zapobiegajaca przywieraniu, wiec doskonale sprawdza sie do przyrzadzania produktow panierowanych, wypiekow oraz potraw krótko smazonych.



Pojemnik emaliowany „w marmurek” jest przeznaczony do pieczenia, duszenia, krótkiego smazenia oraz wypiekow. Dzieki bardzo dobremu rozprowadzaniu ciepla mozna uzyskac optymalne przyrumienienie i homogenicznosc potraw.



Do przyrzadzania potraw z grilla z tradycyjnym wzorkiem grillowym doskonale nadaje sie ruszt grillowy w kratke i paski.



Za pomoca mozliwej do stosowania w rozny sposob tacy do grillowania i smazenia mozna uzyskac skośny wzorek grillowy na produktach krótko smazonych, rybie i warzywach.



Specjalistyczna taca do grillowania i pieczenia pizzy o wysoki, przewodnictwie cieplnym umozliwia profesjonalne przyrzadzanie pizzy

z ciasta świeżego i mrożonego. Odwrotna strona nadaje się do grillowania steków, warzyw oraz ryb.

Za pomocą rusztu CombiGrill można uzyskać perfekcyjny wzorek grillowy na produktach krótko smażonych, rybach i warzywach.

Ruszt pomocniczy wykonany ze stali nierdzewnej ułatwia załadunek i rozładunek produktów do grillowania.

Multibaker jest przeznaczony do przyrządzania dużych ilości jaj sadzonych, omeletów, placków ziemniaczanych i tortilli.

Wysokiej jakości perforowany pojemnik ze stali nierdzewnej jest niezwykle stabilny, zapewniając wszechstronne możliwości zastosowania. Doskonale nadaje się do przyrządzania wszelkiego rodzaju potraw gotowanych na parze. Rozłożone na całej powierzchni pojemnika otwory gwarantują, że para dociera we wszystkie miejsca – nawet w narożach pojemnika.

Pojemnik CombiFry® to pierwsze rozwiązanie pozwalające przyrządzać duże ilości produktów wstępnie frytowych.





Pionowe ustawienie kurczaków/kaczek na ruszcie Superspike zapewnia szczególnie soczyste mięso piersi oraz równomiernie przyrumienione i chrupiące skórki.



Pionowe ułożenie żeberek na ruszcie umożliwia – przy optymalnym wykorzystaniu pojemności urządzenia – idealne, delikatne wstępne przygotowanie żeberek (także w nocy).



Unikalna kompozycja materiału, z którego wykonany jest Potato Baker RATIONAL, umożliwia szybsze o 50% pieczenie ziemniaków i gotowanie kolb kukurydzy – nawet bez użycia folii aluminiowej.



Sztyca do grilla i Tandoori idealnie nadaje się do przyrządzania wszelkich potraw z rożna.

Szczegółowe informacje oraz pozostałe elementy wyposażenia dodatkowego można znaleźć na stronie www.rational-online.com lub w katalogu wyposażenia dodatkowego, który można zamówić pod numerem telefonu +49 (0) 8191-3270.

RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66, Warszawa
02-690 Poland

Tel.: +48 22 8649326
Fax.: +48 22 8649328

E-Mail: info@rational-online.pl
Web: www.rational-online.pl

