

Książka kucharska SelfCookingCenter®



Drogi Użytkowniku,

serdecznie gratulujemy zakupu urządzenia RATIONAL. Państwa nowy SelfCookingCenter® na pewno doskonale sprawdzi się w kuchni. Korzyści dla klientów stanowią dla nas najwyższy priorytet, dlatego też opracowaliśmy dla Państwa wszechstronną książkę kucharską, która pomoże Państwu optymalnie wykorzystywać nowe urządzenie RATIONAL. Nasze wskazówki dotyczące zastosowania i przepisy mają na celu zaprezentować Państwu kilka z niezliczonych możliwości oferowanych przez Państwa nowego asystenta w kuchni.

W niniejszej książce kucharskiej nasi mistrzowie kuchni przedstawiają wybór prostych i fenomenalnych przepisów podstawowych. Są one dziecinnie proste do wykonania z wykorzystaniem SelfCookingCenter®, a dodatkowo mogą posłużyć Państwu jako inspiracje do tworzenia własnej karty dań. Różne produkty, metody przyrządzania i wiele użytecznych wskazówek pomoże Państwu szybko zapoznać się z funkcjami i zakresem zastosowania Państwa SelfCookingCenter®.

Są Państwo zainteresowani innymi krajowymi i międzynarodowymi przepisami, wskazówkami od klientów RATIONAL oraz oczywiście ponad 1000 kucharzy pracujących aktualnie dla firmy RATIONAL na całym świecie? Zapraszamy do Club RATIONAL – naszej platformy internetowej dla profesjonalnych kucharzy.

Przepisy, porady ekspertów oraz filmy przedstawiające korzystanie z naszych urządzeń – tutaj można znaleźć interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w 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

- 06 Kaczka (pieczenie nocne)
- 08 Coq au vin
- 10 Pieczona pierś kurczaka z warzywami i ryżem
- 12 Panierowany sznycel z indyka
- 14 Kurczak pieczony
- 16 Malai Chicken Tikka
- 18 Biryani
- 22 Gulasz wołowy
- 24 Tafelspitz na warzywach korzeniowych ze świeżym chrzanem
- 26 Duszona gicż jagnięca
- 28 Pieczeń wieprzowa (pieczenie nocne)
- 30 Żeberka - Spare ribs
- 32 Szarpana wieprzowina (Pulled Pork)
- 34 Stek Tomahawk
- 36 Kotlety mielone
- 38 Duet jagnięcy duszony i smażony, polenta ticino, zeszkłone warzywa za pomocą funkcji Finishing®
- 41 Medaliony wieprzowe z jędrną kapustą włoską w śmietanie i kluskami gnocchi
- 44 Grillowana ośmiornica na karczochach, oliwkach i pomidorkach koktajlowych
- 46 Dorada gotowana w papierze
- 48 Panierowany fileć z dorsza
- 50 Pstrąg smażony w mące
- 52 Skrei na sałatce Niçoise
- 55 Halibut w chrupiącej skórce z krabów z grillowanym fenkułem i musem ziemniaczanym
- 57 Ryby i owoce morza z grilla
- 59 Thai Curry z szaszłykami krewetkowymi
- 61 Ryba na parze
- 63 Krewetki Gung Po

- 65 Bouillabaisse (Finishing®)
- 67 Trio szlachetnych ryb z miętowym purée groszkowym, marchewki koktajlowe z kremem szafranowym w ramach funkcji Finishing®
- 70 Naleśniki w stylu amerykańskim
- 72 Omlet Kaiserschmarren
- 74 Crème Brûlée
- 76 Kostka jajeczna
- 78 Dodatki gotowane na parze
- 80 Warzywa z grilla
- 82 Grillowane figi z serem cheddar
- 84 Zapiekanka ziemniaczana
- 86 Szwajcarskie placki ziemniaczane
- 88 Frytki, pieczone łódeczki i krokiety
- 90 Makaron w sosie smardzowo-śmietanowym
- 92 Knedle serwetkowe
- 94 Chrupiąca pizza
- 96 Smażony ryż
- 98 Dodatki suszone
- 100 Chipsy parmezanowe
- 102 Bułki na burgery
- 104 Pełnoziarnisty chleb na zakwasie
- 106 Budyń croissantowy
- 108 Tartaletki z owocami leśnymi
- 110 Ciasto czekoladowe z płynnym środkiem
- 112 Kluski na parze z nadzieniem nugatowym
- 114 Roladka malinowa z ciastem filo
- 116 Wegański jabłecznik
- 118 Muffiny bananowo-czekoladowe
- 120 Ślimaki cynamonowe
- 122 Tarta Tatin
- 124 Muffiny jagodowo-waniliowe z kruszonką

126 Pieczywo tostowe

128 Rolada biszkoptowa z morelami

130 Strudel z jabłkami

Kaczka (pieczenie nocne)



Lista składników

(Ilość porcji: 2)

1 kaczka (ok. 2000 g)

1 jabłko

1 cebula

Przyprawy: sól, pieprz, majeranek,
bylica

Pieczenie nocne

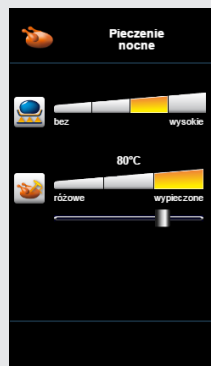
Osuszyć i wypatroszyć kaczkę, ponieważ wnętrzości szybko gorknieją i kwaśnieją. Odciać skrzydła i dołożyć do sosu.

Jabłko i cebulę pokroić na kawałki wielkości orzecha włoskiego i doprawić. Umieścić farsz w kaczce, nie dociskając jej mocno. Ewentualnie przywiązać udko. Przyprawić kaczkę i umieścić na ruszcie.

Rozgrzać SelfCookingCenter® z wykorzystaniem następujących ustawień „Drób”, „Pieczenie nocne” (przyrumienienie 3 i temperatura 80°C). Podczas załadunku podłożyć pod ruszt blachę na skropliny, aby zebrać tłuszcz skapujący z kaczki.

Rano wyjąć pojemnik na skropliny i przelać tłuszcz do oddzielnego pojemnika. Tłuszcz można użyć do przyrządzania innych potraw. Teraz można zapiec kaczkę w całości lub w kawałkach. W trybie à la carte przyrządzone wstępnie kawałki mięsa można przechowywać schłodzone przez czas do 4 dni, a przed podaniem podpiec z wykorzystaniem iLevelControl „À-la-carte”.

Wyposażenie dodatkowe: ruszt, pojemnik emaliowany „w marmurek”



Coq au vin



Lista składników

(Ilość porcji: 12)

2,2 kg kurczaka w kawałkach
60 g bekonu posiekanego w drobną kostkę
olej roślinny
1 ząbek czosnku, rozgnieciony
150 g cebuli posiekanej w kostkę
60 g marchwi posiekanej w kostkę
50 g selera posiekanego w kostkę
1 l Clevner (wino Pinot noir z regionu jeziora Zuryskiego w Szwajcarii)
25 g przecieru pomidorowego
25 g mąki prażonej w piecu
150 g marynowanej cebuli
100 g grzybów

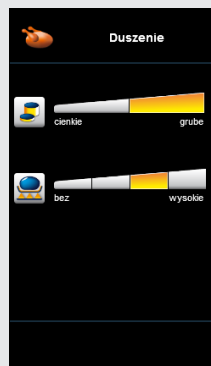
sól, mielony pieprz biały
liście laurowe i goździki
pietruszką, majeranek, gałązki tymianku i rozmarynu

Duszenie

Wskazówka

Gotowy kurczak uzyska dużo bardziej aromatyczny smak, jeżeli pozostanie w sosie przez 12 do 15 godzin. Optymalny czas przygotowania potrawy to 14 do 17 godzin.

Marynuj kurczaka w kawałkach w winie przez całą noc. Następnego dnia przypraw solą i pieprzem. W misce wymieszaj olej, bekon w kostce, cebulę, czosnek, marchew, seler, przecier pomidorowy i mąkę. Umieść mieszankę wraz z kurczakiem w pojemniku emaliowanym „w marmurek”, a w najgrubszym kawałku mięsa na środku umieść sondę temperatury. Gdy urządzenie da sygnał „dodaj płynu”, polej mięso czerwonym winem i dodaj marynowaną cebulę, grzyby, goździki, liście laurowe i zioła. Dobrze wymieszaj i przykryj.



Pieczona pierś kurczaka z warzywami i ryżem



Lista składników

(Ilość porcji: 8)

Piersi z kurczaka:

8 piersi z kurczaka

1 słoik pomidorów

Przyprawy

Olej

Ryż:

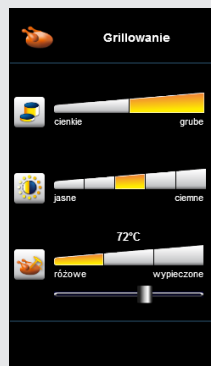
1 kg ryżu

1,8 l wody

Przyprawy i zioła zgodnie z
upodobaniem

Grillowanie

Wypełnić piersi z kurczaka pomidorami. Następnie zamarynować w oleju z przyprawami. Ułożyć piersi z kurczaka na rusztach CombiGrill® i włączyć w jedną z piersi czujnik temperatury rdzenia. Gotowe piersi kurczaka natychmiast zdjąć z rusztu, ułożyć w pojemniku CNS (40 mm) i schłodzić w chłodziarce uderzeniowej.



Ryż na parze

Umieścić ryż z wodą w pojemniku CNS i rozgrzać SelfCookingCenter®. Umieścić czujnik temperatury rdzenia w pojemniku w całości, ewentualnie obciążyć go łyżką. Po zakończeniu przyrządzania natychmiast schłodzić w chłodziarce uderzeniowej i przyprawić.

Wposażenie dodatkowe: ruszt

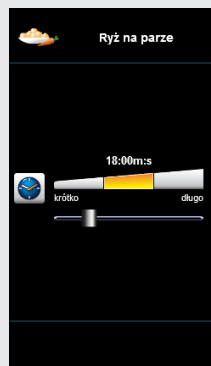
CombiGrill®, pojemnik CNS (40 mm),

pojemnik CNS (65 mm) Wskazówka:

Potrawa ta doskonale nadaje się do

wykorzystywania w punktach żywienia

zbiorowego. Można ją wykańczać z wykorzystaniem funkcji Finishing®.



Panierowany sznycel z indyka



Lista składników

(Ilość porcji: 8)

8 sznycli z indyka

Mąka

Jajo

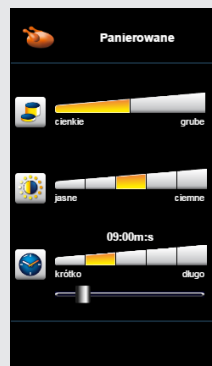
Bułka tarta

Masło klarowane

Przyprawy: sól i pieprz

Panierowane

Przyprawić sznycle solą i pieprzem i obtoczyć w mące. Następnie zanurzyć w jajku i obtoczyć w bułce tartej. Panierka powinna być luźna i nie wolno jej dociskać, w przeciwnym razie nie uzyska puszystej konsystencji podczas smażenia. Nasmarować sznycle masłem klarowanym lub tłuszczem do smażenia za pomocą pędzla i podsmażyć na złotobrązowy kolor na blasze do smażenia i pieczenia Trilax.



Wyposażenie dodatkowe: blacha do smażenia i pieczenia Trilax.

Wskazówka: Aby uzyskać silniejsze przyrumienienie, do bułki tartej należy dodać odrobinę papryki w proszku. W przypadku większych ilości, np. w punktach żywienia zbiorowego, można bez problemu nakładać płynny tłuszcz za pomocą butelki ze spryskiwaczem.

Kurczak pieczony



Lista składników

(Ilość porcji: 12)

6 kurczaków, w całości

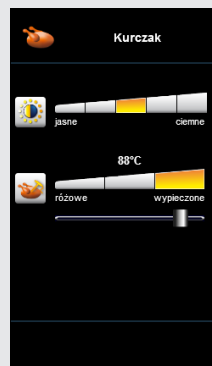
Odrobina oleju

Przyprawy: papryka, sól, pieprz

Kurczak

Oczyścić kurczaki, a następnie natrzeć olejem z przyprawami. Kurczaki wystarczy nadziać na ruszty Superspike do kurczaków i kaczek i rozpocząć przyrządzanie. Do zbierania tłuszczu skapującego podczas przyrządzania można wykorzystać odpowiedni pojemnik CNS lub pojemnik emaliowany „w marmurek”.

Wyposażenie dodatkowe: ruszt Superspike do kurczaków i kaczek, pojemnik CNS lub pojemnik emaliowany „w marmurek”



Malai Chicken Tikka



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

Marynata:

1 kg udek z kurczaka, bez skóry i kości

1,5 łyżki pasty imbirowej

1,5 łyżki pasty czosnkowej

1 limonka, sok

200 g przecieru z ananasa

Przyprawy: biały pieprz

Druga marynata:

50 g jogurtu greckiego

1 łyżka oliwy

1 łyżki pasty imbirowej

1 łyżki pasty czosnkowej

Przyprawy: mielony kardamon,

mielona gałka muskatołowa, biały

pieprz

2 żółtka jaj

1,5 łyżeczki soli

1-2 limonki

Chaat

Masala

Świeża kolendra, posiekana

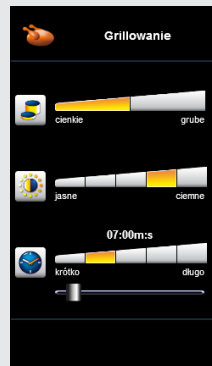
Ghee (masło klarowane)

Grillowanie

Wymieszać wszystkie składniki pierwszej marynaty i zamarynować w niej kurczaka przez ok. 3 godziny. Następnie wyjąć mięso i oczyścić je z resztek marynaty.

Wymieszać wszystkie składniki na drugą marynatę, uważając przy tym, aby dokładnie rozprowadzić w niej żółtka. Zamarynować mięso przez kolejne 3 godziny. Nadziać kawałki kurczaka na sztycę do Tandoori i rozpocząć grillowanie. Po zakończeniu grillowania umieścić Malai Chicken Tikka w misce, dodać odrobinę płynnego masła klarowanego, posypać ziołami i polać sokiem z limonki.

Wposażenie dodatkowe: sztyca do grilla i Tandoori



Biryani



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

Kurczak:

1 kg udek z kurczaka, bez skóry i kości

1,5 łyżki przecieru imbirowego

1,5 łyżki pasty czosnkowej

1 limonka, sok

3 łyżeczki mielonej kolendry

2 łyżeczki garam masala

50 g jogurtu greckiego

0,5 łyżeczki mielonej gałki

muszkatołowej

1 łyżeczka mielonej kurkumy

3 łyżki oliwy Przyprawy: papryka, sól

Ryż:

500 g ryżu basmati, dobrej jakości

650 g wody

4 ziarna czarnego kardamonu

2 goździki

1 łyżka soli

2 papryczki chilli

10 listków mięty

1 łyżeczka mielonego kminu

rzymskiego

2 łyżeczki mielonej garam masala

2 ziarna czarnego kardamonu

2 laski cynamonu

2 liście laurowe

200 g groszku

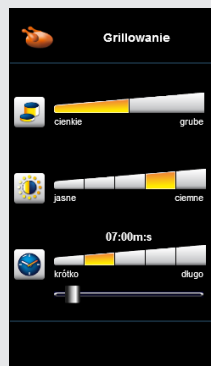
5 cebul, pokroić w talarki i podsmażyć

3 łyżki Ghee (masło klarowane)

1 puszka nitek szafranu

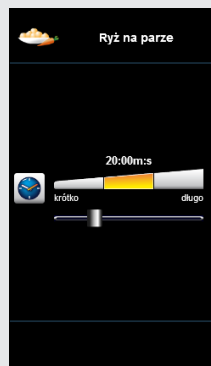
Grillowanie

Wymieszać wszystkie składniki marynaty. Następnie dodać mięso i zamarynować je przez 3-4 godziny. Umieścić kawałki kurczaka na sztykach do grilla i Tandoori i rozpocząć grillowanie. Po zakończeniu grillowania ułożyć kurczaka w misce i dodać odrobinę płynnego masła klarowanego.



Ryż na parze

Kilka razy wypłukać ryż basmati, aby woda była praktycznie przezroczysta. Następnie namoczyć ryż przez 2 godziny i dobrze odcedzić. Przełożyć ryż do pojemnika 1/2 CNS i dodać przyprawy w dwóch miejscach. Szafran umieścić w ryżu również jedynie w dwóch miejscach i nie mieszać. W ten sposób Biryani uzyska swój typowy wzór. Wyłożyć groszek na ryż, następnie kawałki kurczaka, cebulę i miętę. Posypać solą i dodać Ghee. Na koniec ostrożnie dopełnić wodą, umieścić w ryżu czujnik temperatury rdzenia i zakryć pojemnik folią aluminiową.



Wypożyczenie dodatkowe: sztyki do grilla i Tandoori, pojemnik 1/2 CNS

Wskazówka: Wykorzystywać tylko jeden rodzaj ryżu i w razie

potrzeby dostosować ilość wody, ponieważ każdy gatunek ryżu odznacza się inną chłonnością.

Gulasz wołowy



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

1,5 kg gulaszu wołowego
6 cebul, pokrojonych na kawałki o grubości 1 cm
6 marchwi, pokrojonych na kawałki o grubości 1 cm
5 zielonych, żółtych i czerwonych papryk, pokrojonych w paseczki
3 ząbki czosnku, posiekane
5 łyżek przecieru pomidorowego lub 3 pomidory pokrojone w kostkę
1 łyżka majeranku
3 łyżki słodkiej papryki
1 łyżeczki pieprzu kajeńskiego
1 posiekana papryczka chilli

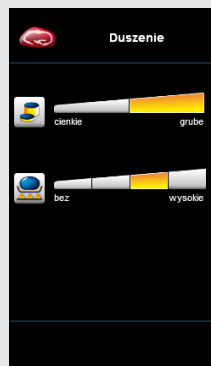
1,5 l wywaru wołowego
250 ml wytrawnego białego wina
150 g kwaśnej śmietany
80 g oleju słonecznikowego
1 kg ziemniaków pokrojonych w kostkę, ok. 1,5 x 1,5 cm.

Przyprawy: sól i pieprz

Duszenie

Podsmażyć mięso w oleju z cebulą, czosnkiem w pojemniku emaliowanym „w marmurek”. Po otrzymaniu wezwania do „zalania” dodać pomidory lub przecier pomidorowy, wywar i przyprawy. Dodać papryczkę chilli, warzywa oraz ziemniaki, a także odgotowane wino. Nie zakrywać pojemnika do duszenia. Po zakończeniu duszenia, spróbować gulaszu, ewentualnie doprawić i domieszać kwaśną śmietaną.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek”



Tafelspitz na warzywach korzeniowych ze świeżym chrzanem



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

1 kawałek tafelspitz

3 marchwie

2 cebule

½ selera

½ pora

4 liście laurowe

4 jagody jałowca

3 goździki

1 łyżeczka ziaren pieprzu

½ pora

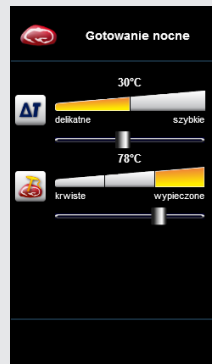
½ selera

3 marchwie

1 świeży chrzan

Gotowanie nocne

Ugotować cebulę na parze przez 5 minut, w tym czasie pokroić warzywa i por na kawałki/paski o grubości 1-2 cm. Wszystkie składniki umieścić wraz z kawałkiem tafelspitz w głębokim pojemniku CNS (100 mm). Następnie umieścić pojemnik w SelfCookingCenter® i zalać mięso oraz warzywa świeżą, zimną wodą. W najgrubsze miejsce tafelspitz włożyć czujnik temperatury rdzenia. Wybrać między dwoma rodzajami przyrządzania „Mięso gotowanie” lub „Gotowanie nocne”. (Zalety „Gotowania nocnego”: delikatny sposób przyrządzania, maksymalne wykorzystanie urządzenia).



Pokroić por, seler i marchew w bardzo cienkie paseczki (julienne). Maksymalna długość grubo pokrojonych kawałków warzyw powinna wynosić 4 cm. Obrząć warzywa korzeniowe i przyrządzić wraz z tafelspitz z wykorzystaniem opcji „Gotowanie nocne”. Po ostygnięciu tafelspitz pokroić mięso w plastry. Warzywa pokrojone w paseczki przyrządzać na parze w perforowanym pojemniku CNS przez 2 minuty tak, aby nadal były sprężyste. Obrząć chrzan i zetrzeć na tarce.

Ugotowane warzywa oraz warzywa pokrojone w paseczki ułożyć na odpowiednich talerzach, a następnie ułożyć na nich kawałki tafelspitz. Wykończyć w procesie Finishing® z wilgotnym klimatem i polać wywarem z tafelspitz.

Wypożyczenie dodatkowe: pojemnik ze stali nierdzewnej

Duszona gicz jagnięca



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

6 giczy jagnięcych

4 łyżki oliwy z oliwek

8 cebul

500 g selera

10 marchwi

6 pomidorów

1 czosnek

1 pęczek rozmarynu

1 l czerwonego wina

500 ml przecieru pomidorowego

2 limonki

1 pęczek ziół: rozmaryn i tymianek

1 łyżka skrobi

Przyprawy: sól i pieprz

Duszenie

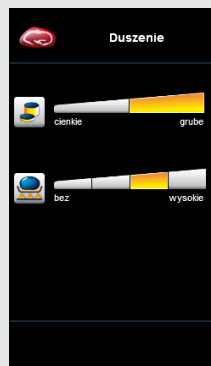
Przyprawić gicze jagnięce, zamarynować w oliwie z oliwek i ułożyć w płaskim pojemniku emaliowanym „w marmurek”. Obrąć cebulę i warzywa korzeniowe i drobno pokroić.

Rozgrzać SelfCookingCenter®, wykorzystując ustawienia „Mięso”, „Duszenie”.

Przyprawić pokrojone warzywa, lekko je naoliwić i umieścić w głębokim pojemniku emaliowanym „w marmurek”. Załadować oba pojemniki i uruchomić etap podsmażania. Po wezwaniu do zalania potrawy przełożyć gicze na kostkę warzywną, zalać przecierem pomidorowym i czerwonym winem i dodać pokrojone limonki oraz zioła. Nakryć płaskim pojemnikiem.

Po zakończeniu duszenia wyjąć gicze, zagotować sos w garnku, doprawić i lekko zagęścić. Sos można precedzić lub podać z zawartością warzyw.

Wposażenie dodatkowe: pojemniki emaliowane „w marmurek”



Pieczeń wieprzowa (pieczenie nocne)



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

3 kg boczku ze skórą

8 średnich ziemniaków, do podłożenia

Szczypta soli

Szczypta pieprzu

Szczypta kminku

Pieczenie nocne

Przed przystąpieniem do nocnego pieczenia przygotować mięso na parze przez ok. 10 minut w temperaturze 100°C.

Ułatwi to nacinanie skóry. Po zakończeniu gotowania na parze, naciąć skórę mięsa zgodnie z przewidzianym porcjowaniem i przyprawić solą, pieprzem i kminkiem.

Ułożyć pieczeń na ziemniakach w pojemniku emaliowanym „w marmurek”. Wybrać opcję „Mięso” – „Pieczenie nocne” oraz ustawienia „Podsmażanie”, „Poziom 3” oraz żadaną temperaturę rdzenia (np. 72°C-75°C).

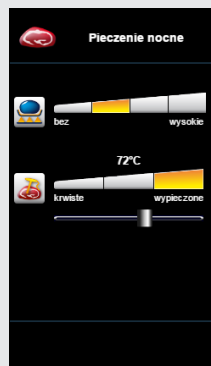
Odczekać fazę rozgrzewania i załadować po wezwaniu. Wkłuć czujnik temperatury rdzenia i zamknąć drzwiczki urządzenia.

Proces przyrządzania rozpoczyna się automatycznie.

Po osiągnięciu wybranej temperatury rdzenia rozpoczyna się faza dojrzewania/utrzymywania. Wybrać przycisk „Zapiekanie” i żądany poziom przyrumienienia (np. poziom 3), aby kontynuować proces przyrządzania i uzyskać chrupiącą skórkę. Powolny proces przyrządzania w procesie „Pieczenia przez noc” gwarantuje wyjątkowo soczyste mięso. Jednocześnie zapewnia mniejsze straty podczas przyrządzania.

Kości na sos można przyrządzić wraz z pieczeniem.

Wyposażenie dodatkowe: pojemniki emaliowane „w marmurek”



Żeberka - Spare ribs



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

3 kg żeberek w kawałku (spare ribs)

1 butelka keczupu

3 łyżki miodu

100 ml Coca-Coli

Przyprawy: sól, pieprz, imbir, mielony

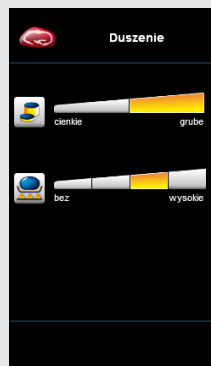
kminek, pieprz kajeński, zagęszczony

ocet balsamiczny

Duszenie

Pokroić żeberka wzdłuż kości i doprawić solą, pieprzem i kminkiem. Ułożyć mięso na rusztach i rozgrzać urządzenie SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień „Mięso”, „Duszenie”.

Załadować żeberka i włączyć czujnik temperatury rdzenia. W międzyczasie przyrządzić sos barbecue. W tym celu wymieszać wszystkie składniki z keczupem i doprawić według uznania.



Duszenie trwa około 2 godziny. Po zakończeniu duszenia nastąpi automatyczna faza utrzymywania i dojrzewania. W zależności od procedury pracy wyjąć żeberka i ułożyć na blasze lub półmisku, krótko odparować i jeszcze gorące zamarynować połową sosu barbecue. Schłodzić przez noc w lodówce. W razie dużych ilości: Wyjąć ruszty z SelfCookingCenter® i ustawić na tacy okapowej. Za pomocą dużego pędzla natrzeć żeberka sosem z obu stron, a następnie ułożyć je w czerwonym pojemniku na mięso i ustawić w chłodni. Następnego dnia podgrillować żeberka na żądany kolor.

Uwaga: marynata bardzo szybko nabiera koloru.

Wposażenie dodatkowe: ruszt ze stali nierdzewnej, ruszt CombiGrill®, ruszt do żeberek

Szarpana wieprzowina (Pulled Pork)



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

4 kg łopatki wieprzowej

200 g musztardy

150 g cukru trzcinowego

Sos barbecue

Bułki na burgery

Surówka z kapusty

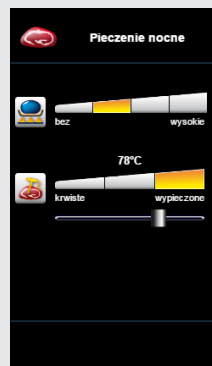
Kwaśna śmietana

Pieczenie nocne

Zamarynować łopatkę w mieszance musztardy, cukru, sosu barbecue i przyrządzić z wykorzystaniem ustawienia „Pieczenie nocne”. Posypać brązowym cukrem i karmelizować przyciskiem „Zapiekanie”.

Poszarpać mięso na kawałki i podawać z pozostałymi składnikami klasycznie w bułce do burgerów.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek”



Stek Tomahawk



Lista składników

(Ilość porcji: 2)

Stek Tomahawk, 1 szt.

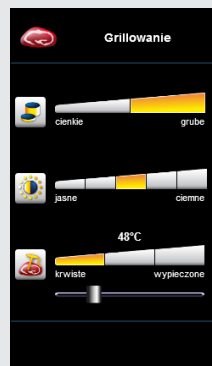
Przyprawy: sól i pieprz

Grillowanie

Przygotować stek do grillowania, w razie potrzeby związać go sznurkiem.

Rozgrzać urządzenie SelfCookingCenter® wraz z rusztem CombiGrill®. Po otrzymaniu wezwania do załadunku ułożyć stek na gorącym ruszcie, a następnie włączyć z boku czujnik temperatury rdzenia. Stek podawać na deseczce.

Wyposażenie dodatkowe: ruszt CombiGrill®



Kotlety mielone



Lista składników

(Ilość porcji: 8)

250 g mielonego mięsa wołowego

250 g mielonego mięsa wieprzowego

1 mała cebula

50 ml wywaru z kurczaka

80 g bułki tartej

2 jaja

1 łyżeczka średnio ostrej musztardy

1 łyżeczki soli

1 łyżka gładkiej naci pietruszki, grubo
posiekanej

Olej do natarcia

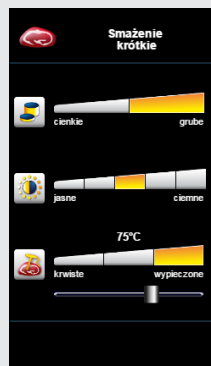
Smażenie krótkie

Obrać cebulę, pokroić w kostkę i zeszklić w garnku w 50 ml wywaru, aby kostka cebulowa zmiękła, a płyn odparował.

Dobrze wymieszać mięso z bułką tartą, jajami, musztardą i pokrojoną cebulą.

Przyprawić solą, przyprawą do mięsa mielonego i pietruszką. Wilgotnymi rękami uformować małe kulki i ułożyć na blasze do smażenia i pieczenia.

Natrzeć z obu stron olejem za pomocą pędzelka i podsmażyć z wykorzystaniem ustawienia „Mięso, smażenie krótkie”, przyrumienienie poziom 3, temperatura rdzenia 75°C na złotobrązowy kolor.



W razie potrzeby przed smażeniem kotletów można je obtoczyć w bułce tartej. Po usmażeniu ułożyć je na ręczniku papierowym do osuszenia.

Wyposażenie dodatkowe: blacha do smażenia i pieczenia

Duet jagnięcy duszony i smażony, polenta ticino, zeszklone warzywa za pomocą funkcji Finishing®



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

10 kotletów jagnięcych

10 plastrów łopatki jagnięcej, duszonej

800-1000 g polenty ticino w rękawie

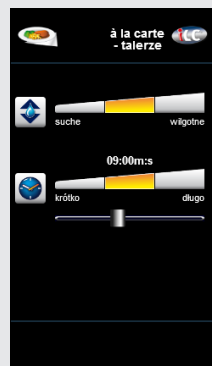
zeszklone warzywa (np. małe buraki lub
rzepey, marchewki itp.)

wywar jagnięcy

À-la-carte - talerze

W ramach tego przepisu pokażemy Państwu, jak w prosty i szybki sposób mogą Państwo za pomocą funkcji Finishing® przyrządzić różne wersje jagnięciny nawet przy dużej liczbie porcji.

Potrawę tą można również wyprodukować, wykorzystując funkcję Finishing®, talerze, bankiet; w tym celu potrzebny jest system Finishing® firmy RATIONAL.



Wszystkie komponenty dania można przyrządzić 1-2 dni przed imprezą. Tutaj można znaleźć wskazówki związane z przygotowaniem i poszczególnymi komponentami dania:

Duszoną łopatkę jagnięcą można przyrządzić zgodnie z upodobaniem, najlepiej przez noc. Z powstałego podczas duszenia płynu można przyrządzić wywar z dodatkiem porto.

Podzielić **kotlety jagnięce** na porcje. Mają Państwo możliwość smażyć kotlety à la minute i układać je na gorących talerzach Finishing® lub przyrządzić je wcześniej, a następnie podgrzać za pomocą funkcji Finishing® (w tym przypadku kotlety nie powinny być całkiem gotowe).

Zeszklić **warzywa** (Dodatki, gotowanie na parze) i ugotować **polentę ticino**. Polentę należy przechowywać jako wilgotną masę w rękawie, aby można ją było odpowiednio wyłożyć na talerz.

Teraz można przygotować talerze: na środku talerza umieścić polentę, a wokół niej rozłożyć łopatkę jagnięcą i warzywa i ew. przyrządzone wcześniej kotlety jagnięce. Tak przygotowane talerze można

przechowywać w chłodni do rozpoczęcia imprezy. Poszczególne komponenty dania można również przyrządzać à la minute.

W ramach funkcji Finishing® talerze są podgrzewane do temperatury serwowania, łopatkę jagnięcą należy połączyć wywarem jagnięcym, a następnie dołożyć usmażone kotlety jagnięce (jeżeli nie są wykańczane funkcją Finishing®).

Medaliony wieprzowe z jędrną kapustą włoską w śmietanie i kluskami gnocchi



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

20 medalionów wieprzowych

1-2 główki kapusty włoskiej

400 ml śmietany 18%

100 mleka

Sól

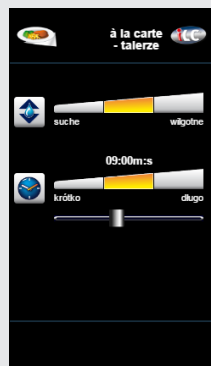
Pieprz

90 klusek gnocchi

wywar

Finishing®, talerze À-la-carte

W ramach tego przepisu pokażemy Państwu, jak w prosty i szybki sposób mogą Państwo za pomocą funkcji Finishing® przyrządzić medaliony z jędrną kapustą włoską w śmietanie nawet przy dużej liczbie porcji. Potrawę tą można również wyprodukować, wykorzystując funkcję Finishing®, talerze, bankiet; w tym celu potrzebny jest system Finishing® firmy RATIONAL.



Wszystkie komponenty dania można przyrządzić 1-2 dni przed imprezą. Tutaj można znaleźć wskazówki związane z przygotowaniem i poszczególnymi komponentami dania:

Medaliony wieprzowe należy przyrządzić z wykorzystaniem funkcji Mięso, pieczenie w temperaturze 64°C, a następnie od razu schłodzić w chłodziarce uderzeniowej do temperatury 3°C. Sos można wybrać zgodnie z upodobaniem.

Aby przygotować **kapustę włoską w śmietanie**, pokroić kapustę w paski, a następnie gotować ją al dente przez ok. 4 minuty za pomocą ustawienia Dodatki. Schłodzić i dobrze wycisnąć przez ściereczkę. Ze śmietany, mleka i przypraw przyrządzić aromatyczny krem i schłodzić. Zimną, odsączoną kapustę włoską wymieszać z kremem.

Ugotować kluski **gnocchi**, podsmażyć z dodatkiem masła, ziół i soli, a następnie również od razu schłodzić.

Teraz można przygotować talerze: na środku talerza umieścić kapustę w śmietanie, a wokół niej ułożyć medaliony wieprzowe i kluski. Tak przygotowane talerze można przechowywać w chłodni do rozpoczęcia

imprezy. Poszczególne komponenty dania można również przyrządzać à la minute.

Za pomocą funkcji Finishing® talerze podgrzewane są do temperatury serwowania.

Grillowana ośmiornica na karczochach, oliwkach i pomidorkach koktajlowych



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

1 ośmiornica

1 kg włoszczyzny

5 serc karczocha w oleju

200 g oliwek Kalamata

300 g pomidorków koktajlowych

1 ząbek czosnku

bazylia

pietruszka

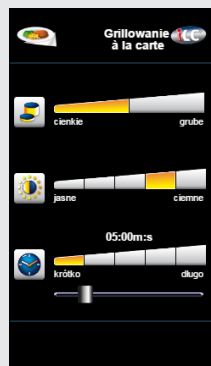
oliwa z oliwek

pieprz i sól

Dodatki, grillowanie iLC À-la-carte

Włożyć ośmiornicę i włoszczyzną mirepoix do pojemnika GN i przyrządzić z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia i ustawić „Ryba, ośmiornica”. Należy wybrać „dobrze wypieczone”, aby ośmiornica nie była zbyt miękka. Po zakończeniu przyrządzania schłodzić ośmiornicę, odciąć macki, a następnie pokroić mięso na kawałki. Pomidorki przekroić na pół, karczochy pokroić w ćwiartki i usunąć pestki z oliwek. Warzywa wymieszać z czosnkiem, pietruszką, przyprawami i oliwą z oliwek, a następnie grillować przez 5-7 minut na tacce do smażenia i pieczenia, wykorzystując ustawienia Dodatki, grillowanie à la carte. Ośmiornicę również zamarynować w odrobinie oliwy i czosnku, osolić i grillować przez 5 minut.

Wskazówka: Pomidorki powinny nabrać odrobinę koloru, aby mogły ulec karmelizacji i wraz z pozostałymi składnikami zapewnić gęstą konsystencję potrawy. Bazylkę należy dodawać po zakończeniu przyrządzania.



Dorada gotowana w papierze



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

200 g cukinii

½ 1 żółta papryka

½ 1 fenkuł

6 pomidorków koktajlowych

3 szt. czosnku dętego

1 czerwona cebula

6 pieczarek

1 dorada (400 g)

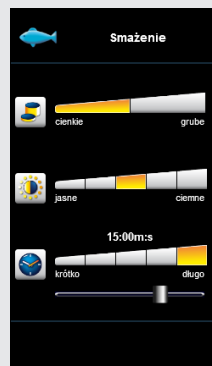
1 limonka

1 pęczek mieszanych ziół

50 ml oliwy z oliwek

Smażenie

Doradę umyć, wypełnić pokrojoną limetką i ziołami, lekko przyprawić i zamarynować w oliwie z oliwek. Umyć warzywa i pokroić w wachlarze lub w plastry. Przyprawić, zamarynować w oliwie z oliwek, ułożyć na tacy do grillowania i smażenia i podgrillować na złotożółty kolor. Złożyć duży arkusz papieru do pieczenia w pół i po jego jednej stronie ułożyć podgotowane, a następnie schłodzone warzywa. Ułożyć na nich przygotowaną doradę i zawinąć papier od zewnątrz. W razie potrzeby przytwierdzić zagięcie zszywaczem biurowym. Umieścić rybę w osłonie papierowej na blasze do smażenia i pieczenia i piec w SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień „Ryba smażenie” (cienka, przyrumienienie 3) przez ok. 15 minut. Otworzyć papierową osłonkę przed gościem, rozkroić rybę, która rozwinię wtedy swój aromat. Obsługa może wyfiletować rybę i przybrać ją warzywami.



Wyposażenie dodatkowe: taca do grillowania i smażenia, blacha do smażenia i pieczenia

Panierowany filet z dorsza



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

10 filetów z dorsza (po 150 g)

Szczypta soli

Szczypta pieprzu

4 jaja (klasy M)

100 ml mleka

300 g mąki

300 g bułki tartej

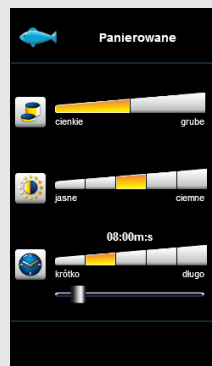
100 g masła klarowanego lub oleju

roślinnego

10 łydeczek cytryny

Panierowane

Osuszyć kawałki dorsza i przyprawić z obu stron solą i pieprzem. W misce wymieszać jaja i mleko. Kolejno obtoczyć filety w mące, strząsnąć jej nadmiar, następnie zanurzyć w jajach, a na koniec obtoczyć w panierce. Panierki nie wolno zbyt mocno dociskać. Nasmarować lub spryskać dorsza roztopionym masłem klarowanym lub olejem, ułożyć w pojemniku emaliowanym „w marmurek” (20 mm) i upiec na złotobrązowy kolor. Osuszyć na ręczniku papierowym i podawać z łódeczkami cytryny.



Wyposażenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek” (20 mm)

Pstrąg smażony w mące



Lista składników

(Ilość porcji: 5)

5 pstrągów

100 g mąki

100 ml oleju słonecznikowego

100 g masła

100 g płatków migdałowych

2 cytryny

Smażenie

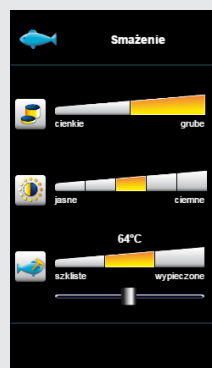
Oplukać pstrągi pod bieżącą, zimną wodą i osuszyć. Natrzeć solą i pieprzem i obtoczyć w mące. Natłuścić pstrągi pędzelkiem, spryskać je lub zanurzyć w półmisku z olejem. Upiec ryby w SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień „Pieczenie”, grube, przyrumienienie poziom 3, temperatura rdzenia 64°C.

Po zakończeniu pieczenia natychmiast schłodzić ryby w chłodziarce szokowej lub zamrozić. Przed podaniem rozmrozić do temperatury chłodniczej, osuszyć i ułożyć na talerzach.

Następnie wykończyć z wykorzystaniem procesu „Finishing® – talerze bankiet”, suche, przez ok. 10 minut.

Roztopić masło i podsmażyć w nim migdały na złotobrązowy kolor.

Przed podaniem połączyć pstrągi masłem z migdałami i przybrać cytryną.



Wyposażenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek” (20 mm)

Skrei na sałatce Niçoise



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

4 kawałki skrei (dorsza)

600 g małe ziemniaki

1 czerwona cebula

2 jaja

200 g fasolki szparagowej

80 g oliwek Kalamata

1 cytryna

oliwa z oliwek

3 łyżki kaparów

szczypiorek

trybula

pieprz i sól Fleur de Sel

iLC Ryba pieczenie

Ziemniaki gotować na parze przez ok. 17 min. w ustawieniach Dodatki, gotowanie na parze iLC, aż zmiękną.

W międzyczasie przygotować pozostałe składniki: oczyścić i pokroić skrei, usunąć pestki z oliwek Kalamata, pokroić cebulę na drobne plasterki, a kapary podsmażyć na chrupko w odrobinie oleju.

Gdy ziemniaki będą prawie gotowe, ugotować na parze jaja i fasolkę szparagową (jaja przez 6 min., fasolkę przez 5 min.) Ziemniaki pokroić na połówki lub ćwiartki, wszystkie składniki utrzymywać w cieple, nie chłodzić!

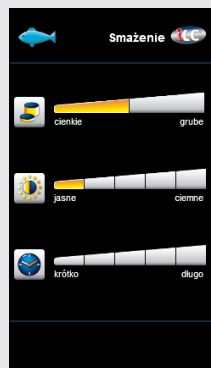
Usmażyć skrei w iLC zgodnie z instrukcją. W przypadku średniej wielkości kawałka powinno wystarczyć 8 min., można również wykorzystać czujnik temperatury rdzenia przy ustawieniu grube (64° C).

Po upływie ok. połowy czasu przyrządzania ryby, przełożyć ziemniaki, poćwiartowane jaja, cebulę, oliwki, fasolkę i szczypiorek do miski, zamarynować oliwą i sokiem z cytryny, a następnie doprawić solą i pieprzem.

Ułożyć sałatkę na talerzu i położyć na niej rybę, przyozdobić podsmażonymi kaparami i trybulą.

Wskazówka:

Jeżeli nie można dostać ryby skrei, do tego przepisu można wykorzystać również „zwykłego” dorsza lub każdą inną rybę. Zalecamy wykorzystanie jedynie ciepłych składników, aby sałatka zyskała



optymalny aromat. W przypadku większych ilości lub mise en place prosimy przed zamarynowaniem składników podgrzewać je w mniejszych porcjach.

Halibut w chrupiącej skórcie z krabów z grillowanym fenkułem i musem ziemniaczanym



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

4 kawałki halibuta

2 bulwy fenkułu

1 kg ziemniaków mączystych

100 g Panko

100 g mięsa krabów (ew. mięsa
krewetek)

150 g masła

250 ml mleka

pieprz i sól Fleur de Sel

zioła, różne

sos z homara (patrz przepis w Club
RATIONAL)

Ryba, smażenie iLC

Oczyszczyć halibuta i obrać ze skóry. Mięso krabów na chrupiącą skórkę podsmażyć krótko w maśle, a następnie dodać zioła, bułkę tartą, przyprawy i wymieszać. Masa na skórkę nie powinna być zbyt zbita.

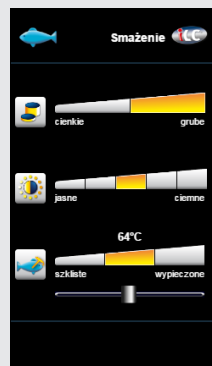
Obrać ziemniaki i gotować na parze tak długo, aż zmiękną, a następnie wyjąć i pozwolić im odparować. Fenkuły pokroić w plastry, naoliwić i posolić.

Rozłożyć halibuta na blasze do smażenia i pieczenia (ewentualnie na tacy do smażenia i pieczenia), ułożyć na nim masę na skórkę i piec zgodnie z instrukcją.

W międzyczasie zgnieść ziemniaki w prasie (ew. przetrzeć przez drobne sitko), powoli dodawać kawałki masła i mleko, a na koniec doprawić.

Fenkuły podsmażyć wykorzystując ustawienie iLC dodatki lub razem z rybą przez ok. 4 minuty. Jako dodatek doskonale nadaje się tutaj kremowy sos z homara (patrz przepis w Club RATIONAL).

Wskazówka: Jeżeli ziemniaki po ugotowaniu na parze będą zbyt wilgotne, należy osuszyć je gorącym powietrzem przez kilka minut w temperaturze SelfCookingCenter 120°C, ponieważ w przeciwnym razie mus ziemniaczany nie uzyska odpowiedniej konsystencji.



Ryby i owoce morza z grilla



Lista składników

(Ilość porcji: 2)

2 filety z labraks

6 krewetek królewskich

1 tuba kałamarnicy

50 ml oleju

Sól, pieprz, dowolne przyprawy

Mąka i świeże zioła

Limonki

Grillowanie

Oczyszczyć filety rybne, usunąć ości i podzielić na porcje à la carte.

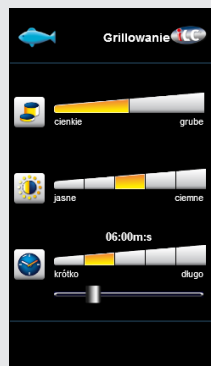
Obrać krewetki i usunąć jelito. Tubę kałamarnicy przekroić wzdłuż na pół, podzielić na porcje. Zewnętrzną stronę naciąć w kształt rombów.

Na krótko przed rozpoczęciem grillowania zamarynować filety rybne i krewetki królewskie w soli, pieprzu, ziołach i odrobinie oleju. Kawałki kałamarnicy zamarynować w mieszance curry, mąki, soku z limonek, soli i oleju.

Rozgrzać SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień iLevelControl „Ryba grillowanie”.

Jednocześnie rozgrzać tacę do grillowania i smażenia, a kawałki ryb układać po otrzymaniu zamówienia.

Wyposażenie dodatkowe: Taca do grillowania i smażenia



Thai Curry z szaszłykami krewetkowymi



Lista składników

(Ilość porcji: 15)

1 kg udek z kurczaka, bez skóry i kości

15 szaszłyków krewetkowych

Olej słonecznikowy

2 cukinie Sól

1 bakłażan

150 g szalotek

200 g pieczarek

3 papryki, żółte

3 papryki, czerwone

500 g zielonych szparagów

15 suszonych liści limonki kafir

15 szt. trawy cytrynowej

3 łyżeczki żółtej pasty curry

500 ml mleka kokosowego

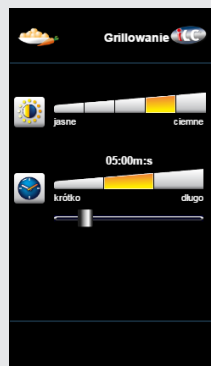
5 limonek

Sól

Grillowanie

Umyć warzywa i pokroić w małe łódeczki. Ułożyć w pojemnikach emaliowanych „w marmurek” i lekko zamarynować w odrobinie oleju słonecznikowego i soli.

Mięso z kurczaka pokroić na małe kawałki, zamarynować i ułożyć w pojemniku. Rozgrzać SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień „Dodatki”, „Grillowanie iLC”. Wszystkie składniki podsmażyć na złotobrązowy kolor.



W dużym garnku zagotować mleko kokosowe wraz z pastą curry, a następnie przyprawić. Dodać do wywaru podsmażone warzywa i krótko zagotować. Dodać suszonych liści limonki kafir i doprawić curry solą i sokiem z limonek. Następnie przelać do perforowanego pojemnika i zebrać wywar, podstawiając pod niego głębszy pojemnik. Oba pojemniki schłodzić w schładzarni szokowej.

Następnie ułożyć schłodzone warzywa na głębokich talerzach i podgrzać do temperatury spożycia za pomocą funkcji „Finishing®”. Zagotować sos curry w garnku i polać nim warzywa. Na krótko przed podaniem potrawy podgrillować szaszłyki krewetkowe à la minute i przyozdobić nimi danie.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek” (20 mm), taca do grillowania i smażenia, pojemnik GN (perforowany, 40 mm)

Ryba na parze



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

1 szt. okonia morskiego Loup de Mer

(400–500 g)

40 g imbiru

30 g imbiru julienne

60 g czosnku dętego julienne

40 ml sosu sojowego do ryb

60 ml oleju spożywczego

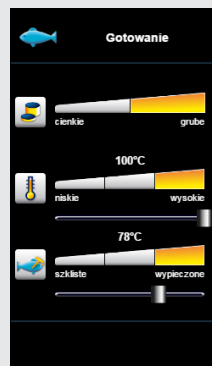
30 g kolendry

Gotowanie

Wypatroszyć Loup de Mer i oczyścić z łusek. Lekko naciąć rybę wzdłuż grzbietu. Ułożyć na owalnym talerzu z dwoma pałeczkami, dodać plastry imbiru i ugotować na parze w SelfCookingCenter[®], wykorzystując ustawienia „Ryba”, „Gotowanie na parze iLC”.

Po zakończeniu gotowania odlać powstały płyn i usunąć imbir oraz pałeczki. Ułożyć imbir oraz czosnek dęty julienne na rybie, polać sosem sojowym i gorącym tłuszczem (uwaga na niebezpieczeństwo poparzenia!). Opcjonalnie przybrać świeżą kolendrą i podać.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik GN lub pojemnik emaliowany „w marmurek”



Krewetki Gung Po



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

60 ml oleju spożywczego
50 g czosnku
30 g sycuańskiej papryczki chilli
200 ml wywaru drobiowego
40 ml jasnego sosu sojowego
15 ml ciemnego sosu sojowego
30 ml sosu Thai Chilli
60 g cukru
60 ml ciemnego octu ryżowego
Chinkiang
50 g skrobi ziemniaczanej
600 g mięsa krewetek, gotowego do
użycia
2 jaja

120 g skrobi ziemniaczanej
100 ml oleju spożywczego
400 g czosnku dętego
200 g orzeszków ziemnych,
podsmażonych (alternatywnie
orzechów nerkowca)
50 g kolendry

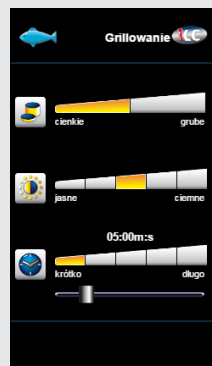
Grillowanie

Podsmażyć w garnku czosnek z chilli, podać wywarem drobiowym oraz jasnym i ciemnym sosem sojowym, sosem Thai Chilli. Dodać cukier, gotować przez 10 minut, a następnie dodać ocet. Zagęścić skrobią i przetrzeć przez sito.

Przyprawić mięso krewetek, dodać jajo i skrobię i odstawić na 30 minut, aby smaki się przegryzły. Następnie ponownie zagęścić skrobią, uformować kulki i ułożyć na naoliwionej blasze do smażenia i pieczenia. Skropić kulki olejem i przyrządzić w SelfCookingCenter z wykorzystaniem ustawień „Ryba”, „Grillowanie iLC”, a następnie schłodzić.

Kulki krewetkowe wymieszać z drobno pokrojonym czosnkiem dętym, dodać sos i przyrządzić w pojemniku emaliowanym „w marmurek” w SelfCookingCenter®. Podawać z podsmażonymi orzeszkami ziemnymi i świeżą kolendrą.

Wypożyczenie dodatkowe: blacha do smażenia i pieczenia, pojemniki emaliowane „w marmurek”



Bouillabaisse (Finishing®)



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

1,5 l Bouillabaisse (wywar)

20 małży sercowkowatych

20 omułków

150 g labraksa

150 g okonia morskiego Loup de Mer

10 homarców lub krewetek

królewskich

3 ziemniaki

Natka pietruszki

À-la-carte - talerze

W ramach tego przepisu pokażemy Państwu, jak w prosty i szybki sposób mogą Państwo za pomocą funkcji Finishing® przyrządzić Bouillabaisse z odpowiednim przybraniem nawet w dużej ilości porcji. Potrawę tą można również wyprodukować, wykorzystując funkcję „Finishing®, talerze, bankiet”. W tym celu potrzebny jest system Finishing® firmy RATIONAL.



Przyrządzić wywar na Bouillabaisse i przechowywać schłodzony.

Pokroić obrane ziemniaki w kostkę i przyrządzić je na parze przez 10 minut z wykorzystaniem ustawień „Dodatki”, „Gotowanie na parze iLC”, a następnie również przechowywać schłodzone. Pokroić rybę w paski/kostkę, oczyścić małże i hormanre.

Teraz można przyrządzić talerze z owocami morza: Na głębokim talerzu ułożyć kilka kostek ziemniaków, a następnie surową rybę i owoce morza. Będą one przyrządzane w procesie Finishing®. Tak przygotowane talerze można przechowywać w chłodni do rozpoczęcia imprezy.

W procesie Finishing® talerze podgrzewane są do temperatury spożycia, a następnie polewane gorącym wywarem Bouillabaisse.

Trio szlachetnych ryb z miętowym purée groszkowym, marchewki koktajlowe z kremem szafranowym w ramach funkcji Finishing®



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

90 szt. medalionów z ryb szlachetnych

(np. żabnica, troć, łosoś, krewetki
królewskie itp.)

1 kg groszku mrożonego

120 ml śmietany

20 marchewek koktajlowych lub innych
warzyw

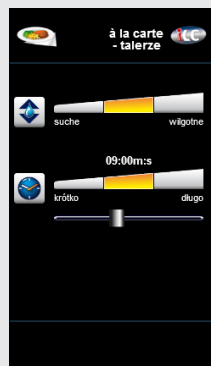
mięta

krem szafranowy

Finishing®, talerze à la carte

W ramach tego przepisu pokażemy Państwu, jak w prosty i szybki sposób mogą Państwo przyrządzić z pomocą funkcji Finishing® trio z ryb szlachetnych nawet przy dużej liczbie porcji.

Potrawę tą można również wyprodukować, wykorzystując funkcję Finishing®, talerze, bankiet; w tym celu potrzebny jest system Finishing® firmy RATIONAL.



Wszystkie komponenty dania można przyrządzić 1-2 dni przed imprezą. Tutaj można znaleźć wskazówki związane z przygotowaniem i poszczególnymi komponentami dania:

Kawałki ryb szlachetnych należy przyrządzić z wykorzystaniem funkcji Ryba, pieczenie w temperaturze 54°C, a następnie od razu schłodzić w chłodziarce uderzeniowej do temperatury 3°C. **Krem szafranowy** można przygotować zgodnie z upodobaniem z wykorzystaniem mleka i śmietany.

Aby przyrządzić **purée z groszku**, należy gotować groszek na parze przez 4 minuty i natychmiast zblendować go z 120 ml śmietany, solą oraz miętą. W razie potrzeby przetrzeć przez drobne sitko i natychmiast schłodzić, aby zachować kolor potrawy.

Marchewkę lub inne warzywo ugotować na parze za pomocą funkcji Dodatki i zeszklić w odrobinie masła.

Teraz można przygotować talerze: na środku talerza umieścić purée groszkowe, a wokół niego ułożyć kawałki ryb i warzywa. Tak przygotowane talerze można przechowywać w chłodni do rozpoczęcia

imprezy. Poszczególne komponenty dania można również przyrządzać à la minute.

Za pomocą funkcji Finishing® talerze podgrzewane są do temperatury serwowania. Przed podaniem dania poleć je sosem.

Naleśniki w stylu amerykańskim



Lista składników

(Ilość porcji: 3)

Ciasto:

3 białka jaj

1/4 łyżeczki soli

1,5 szklanki mąki

1 łyżka cukru waniliowego

1 łyżka proszku do pieczenia

3 żółtka jaj

2 szklanki mleka

1/4 szklanki roztopionego masła

Dodatkowe masło do natłuszczania

Przybranie:

Cukier puder, kompot jagodowy lub

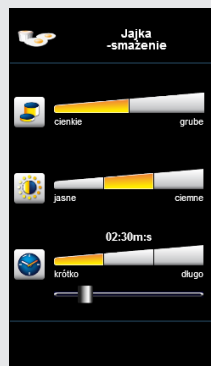
syrop klonowy

Jajka-smażenie

Ubić białka jaj z solą na pianę. Pozostałe składniki wymieszać w drugiej misce na gładkie ciasto. Następnie ostrożnie wmieszać do masy ubite białka jaj. Jagody, płatki czekoladowe lub kawałki bananów ułożyć w nasmarowanych lekko masłem zagłębieniach Multibakera, aby wypełnić je nieco ponad połowę. Upiec naleśniki w podanych ustawieniach.

Naleśniki podawać z cukrem pudrem, kompotem jagodowym i/lub syropem klonowym.

Wyposażenie dodatkowe: Multibaker



Omlet Kaiserschmarren



Lista składników

(Ilość porcji: 12)

400 g mąki

600 ml mleka

80 g cukru do masy z żółtek jaj

Sól, skórka z cytryny, rum, cukier

waniliowy

8-10 żółtek jaj

8-10 białek jaj

150 g cukru

120 g masła

40 g cukru pudru

40 g rodzynek (namoczonych w
aromacie rumowym)

Desery - pieczenie

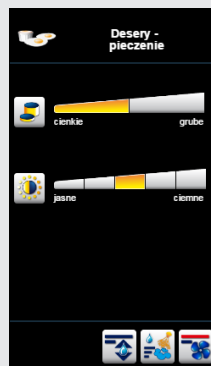
Wymieszać mąkę z mlekiem. Dodać żółtka jaj, połowę cukru, sól, skórkę z cytryny, rum i cukier waniliowy i wymieszać na gładką, kremową masę. Ubić białka jaj z drugą połową cukru na sztywną pianę i dodać do masy na krótko przed pieczeniem.

Załadować pojemnik emaliowany „w marmurek” w fazie rozgrzewania i doprowadzić do żądanej temperatury. Po otrzymaniu wezwania do załadunku wyjąć pojemniki, wyłożyć 125 g masła pokrojonego w kostkę i wlać masę. Następnie posypać ok. 5 łyżkami rodzynek namoczonych w rumie i natychmiast ponownie umieścić w urządzeniu.

Po upływie 7 minut wyjąć pojemniki, a upieczoną masę poszarpać na kawałki za pomocą dwóch widelców lub dużych łopatek. Następnie ponownie dodać 125 g masła pokrojonego w kostkę i posypać cukrem pudrem.

Wybrać opcję „Dalej z czasem” i karmelizować przez kolejne 5 minut.

Wypożyczenie dodatkowe: pojemniki emaliowane „w marmurek” (40 mm)



Crème Brûlée



Lista składników

(Ilość porcji: 20)

700 g mleka

700 g śmietany 30%

8 jaj

2 żółtka jaj

150 g cukru

1 łyżeczka skrobi

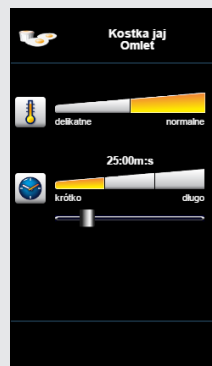
1 łyżeczka aromatu – wanilia, cynamon

itp.

Kostka jaj Omlet

Wymieszać mleko, śmietanę, jaja i żółtka jaj w taki sposób, aby powstało jak najmniej pęcherzy powietrza. Przełać przez gęste sitko, aby usunąć skrętki. Dodać cukier, skrobię, aromaty i napełnić pojemnik.

Wposażenie dodatkowe: pojemnik ze stali nierdzewnej



Kostka jajeczna



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

1 l jajek

1 l śmietany 30%

Szczypta soli

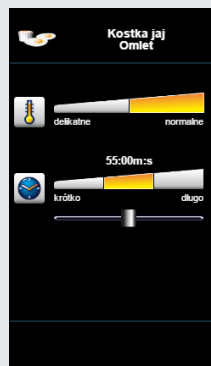
Szczypta gałki muskatołowej

Kostka jaj Omlet

Wymieszać jajka z mlekiem, solą i gałką muszkatołową za pomocą trzepaczki. Przełąć masę do natłuszczonej foremki lub pojemnika GN do 2/3 wysokości. Formy/ pojemniki GN szczelnie zakryć folią spożywczą. Ściąć jajka pod przykryciem z wykorzystaniem zalecanych ustawień. Przed wyjęciem gotowych jajek z forem/ pojemników GN, schłodzić je.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik GN lub pojemnik emaliowany „w marmurek”

Wskazówka: Kostkę jajeczną można doprawiać ziołami i przyprawami według upodobania – w tym celu wystarczy w ramach pierwszego kroku wmieszać do jaj i mleka posiekaną natkę pietruszki, paprykę lub curry.



Dodatki gotowane na parze



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

Różne warzywa

Gotowanie na parze

Warzywa należy przygotować jak zwykle i umieścić w perforowanym pojemniku GN.

Wyszczególnione poniżej czasy są orientacyjne i należy dostosować je zgodnie z żądanym stopniem dogotowania.

Dynia, 6:00 min.

Szparagi, 3:00 min.

Marchew, 4:00 min.

Fasola, 3:50 min.

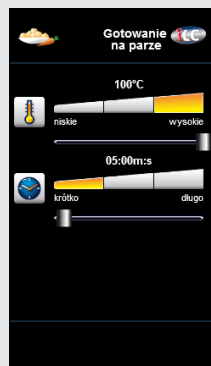
Cykoria, 2:30 min.

Cukinia, 3:00 min.

Groszek cukrowy, 1:30 min.

Brokuły, 5:00 min.

Wyposażenie dodatkowe: Pojemnik GN, perforowany



Warzywa z grilla



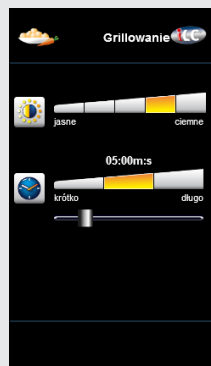
Lista składników

(Ilość porcji: 1)

Różne warzywa, takie jak np.
papryka, bakłażan, cukinia, pomidory,
fenkuł

Grillowanie

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 naszych akcesoriach do grillowania.



Ruszt CombiGrill®, ruszt grillowy w kratkę i paski taca do grillowania i pieczenia pizzy oraz taca do grillowania i smażenia 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.

Wybrać w SelfCookingCenter® ustawienia „Dodatki”, „Grillowanie iLC”.

Wyposażenie dodatkowe: ruszt CombiGrill®, ruszt grillowy w kratkę i paski, taca do grillowania i pieczenia pizzy lub taca do grillowania i smażenia

Grillowane figi z serem cheddar



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

6 fig

50 g sera cheddar

6 plastrów boczku

1 pęczek tymianku

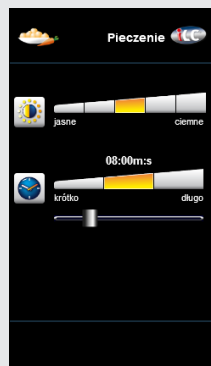
Pieczenie

Umyć figi i odkroić górną szypułkę. W dojrzałych figach ostrożnie umieścić małe kawałki sera cheddar. Następnie owinąć je plastrami boczku, które należy przytwierdzić wykałaczkami.

Umieścić figi na tacy do smażenia i pieczenia i smażyć przez 8 minut z wykorzystaniem iLevelControl.

Podawać na gorąco z solą morską i oliwą z oliwek.

Wypożyczenie dodatkowe: taca do smażenia i pieczenia



Zapiekanka ziemniaczana



Lista składników

(Ilość porcji: 20)

5,0 kg ziemniaków

1,0 l śmietany

1 porcja soli, według uznania

1 porcja pieprzu, według uznania

1 porcja gałki muszkatołowej, według uznania

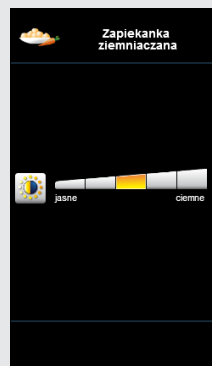
0,25 kg startego sera

Zapiekanka ziemniaczana

Ułożyć warstwy pokrojonych ziemniaków w pojemniku GN. Przyprawić śmietaną solą, pieprzem i gałką muskatołową, a następnie dodać do ziemniaków. Posypać startym serem. Wybrać tryb Dodatki -> Zapiekanka ziemniaczana i wprowadzić żądany stopień przyrumienienia. Odczekać, aż urządzenie się rozgrzeje, a po uzyskaniu odpowiedniego sygnału załadować je. Czujnik temperatury rdzenia najłatwiej umieścić przy pomocy przyrządu do pozycjonowania.

Po przyrządzeniu i schłodzeniu można wyciąć okrągłe porcje (jak na zdjęciu), które doskonale nadają się do wykończenia z wykorzystaniem funkcji Finishing.

Wskazówka: Aby skrócić czas przyrządzania, można rozgrzać śmietaną przed jej dodaniem. W pojemniku GN można również umieścić ozdobnie przycięte ziemniaki i jedynie zalać śmietaną. Wtedy nie trzeba dodawać sera.



Szwajcarskie placki ziemniaczane



Lista składników

(Ilość porcji: 12)

110 g roztopionego masła

200 g drobno pokrojonej cebuli

200 g drobno pokrojonego,
wędzonego boczku

1 kg średnich ziemniaków sałatkowych
(ugotowanych przez 25 min.
poprzedniego dnia i startych)

Starte masło

Przyprawy: sól, biały pieprz mielony w
młynku

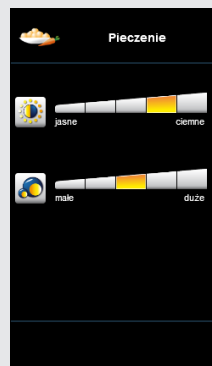
Pieczenie

Natrzeć tacę do smażenia i pieczenia masłem. Dobrze wymieszać wszystkie składniki, przyprawić solą i białym pieprzem i przełożyć na tacę. Dobrze docisnąć masę i wyłożyć na niej starte masło.

Wybrać w SelfCookingCenter® ustawienia „Dodatki”, „Smażenie” i rozgrzać urządzenie.

Wyposażenie dodatkowe: taca do smażenia i pieczenia

Wskazówka: Optymalna ilość na małą tacę wynosi ok. 200 g. Potrawę można podawać z jajami sadzonymi i/lub serem.



Frytki, pieczone łódeczki i krokiety



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

1,5 kg mrożonych frytek

1,5 kg łódeczek, krokietów itp.

1 łyżka oleju

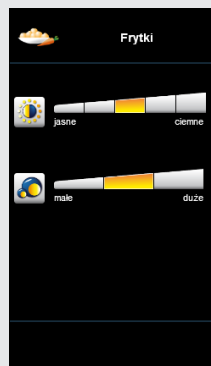
1 kosz CombiFry® lub pojemnik
emaliowany w marmurek, 20 mm

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.



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.

Makaron w sosie smardzowo-śmietanowym



Lista składników

(Ilość porcji: 4)

20 g suszonych smardzów

500 g makaronu, np. rigatoni

375 ml mleka

375 ml śmietany

500 ml zimnej wody

250 ml wywaru warzywnego

Odrobina skrobi ziemniaczanej

Przyprawy: sól, pieprz i gałka

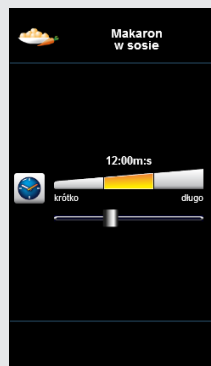
muszkatołowa

Makaron w sosie

Smardze namoczyć i wypłukać. Zagotować mleko, śmietanę i wywar cielęcy, a następnie zagęścić odrobiną skrobi, doprawić i zalać 500 ml wody.

Sos wymieszać z osuszonymi smardzami i makaronem. W SelfCookingCenter® wybrać ustawienia „Dodatki”, „Makaron w sosie”, ustawić czas gotowania makaronu zgodnie z instrukcją na opakowaniu, załadować i umieścić w pojemniku czujnik temperatury rdzenia.

Wypożyczenie dodatkowe: pojemnik GN



Knedle serwetkowe



Lista składników

(Ilość porcji: 8)

500 g suchego białego pieczywa

pokrojonego w kostkę

200 ml mleka

4 jaja

50 g boczku pokrojonego w kostkę

50 g cebuli pokrojonej w kostkę

Natka pietruszki

Masło klarowane

Przyprawy: sól, pieprz i gałka

muszkatołowa

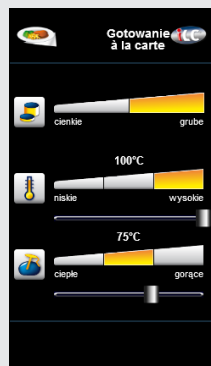
Gotowanie á la carte

Podsmażyć boczek i cebulę, a następnie schłodzić. Wymieszać chleb, mleko i jaja. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową i dodać posiekaną natkę pietruszki.

Wyłożyć masę na folię spożywczą, uformować długi wałek i ustabilizować go folią aluminiową.

Wybrać w SelfCookingCenter® ustawienia „Finishing®”, „Gotowanie na parze iLC”, grube, 75C°.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik GN, perforowany



Chrupiąca pizza



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

500 g mąki (405)

21 g suchych drożdży

80 g oliwy z oliwek

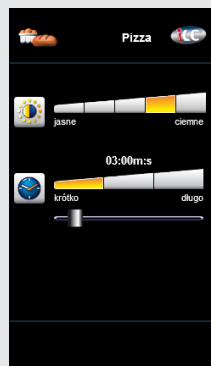
180 ml ciepłej wody

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.

Wyposażenie dodatkowe: taca do grillowania i pieczenia pizzy

Smażony ryż



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

500 g ryżu (tajskiego lub basmati)

750 ml wody

2 sałaty lodowe

400 g przegrzebków

60 g kolendry

400 g krewetek królewskich

60 g czerwonego chilli

3 jaja

100 g czosnku

5 g pieprzu sycuańskiego

250 g czosnku dętego

60 g imbiru

40 g sycuańskich papryczek chilli w
całości

200 ml oleju spożywczego

100 g czarnej pasty z fasoli

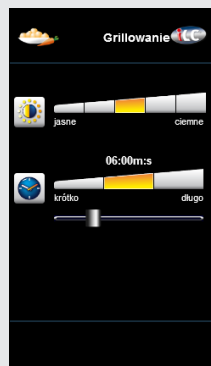
200 g warzyw korzeniowych

200 g grzybów (Shimeij, Shitake,
borowików itp.)

Grillowanie

Ryż ugotować na parze poprzedniego dnia i odstawić do ostygnięcia.

Przygotowane owoce morza przyrządzić wstępnie z wykorzystaniem ustawień „Ryba”, „Grillowanie iLC”. Przyrządzić jajecznicę z wykorzystaniem ustawień „Potrawy jajeczne”, „Smażenie iLC”. W garnku usmażyć czosnek, pieprz sycuański, imbir, chilli, por na głębokim oleju, pozwolić smakom przegryźć się przez 20 min. w niskiej temperaturze, a następnie przetrzeć.



Wybrać w SelfCookingCenter® ustawienia „Dodatki”, „Grillowanie iLC”.

Wymieszać ryż z drobno pokrojonymi owocami morza, olejem z przyprawami, czarną pastą fasolową, warzywami i grzybami, a następnie doprawić. Usmażyć ryż w SelfCookingCenter®, ułożyć i przyozdobić pokrojoną w paski sałatą lodową, kolendrą i świeżymi papryczkami chilli.

Wypożyczenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek” (40 mm)

Dodatki suszone



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

1 marchew

1 seler

1 jabłko

1 gruszka

1 limonka

1 pomidor

1 cukinia

50 g grzybów

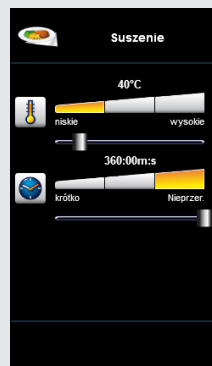
Suszenie

Obrać warzywa lub owoce bądź umyć je i pokroić krawalnicą w cienkie plasterki. W zależności od przeznaczenia suszonych dodatków grubość plasterków nie powinna być mniejsza niż milimetr, ponieważ podczas suszenia produkty znacznie tracą na objętości.

W przypadku produktów, które przywierają do blachy, należy wykorzystać papier do pieczenia. Żywność, która łatwo ulega oksydacji, np. jabłka lub gruszki natrzeć przed suszeniem sokiem z cytryny za pomocą pędzelka. Dzięki temu zachowają one swoje pierwotne kolory.

Wybrać w SelfCookingCenter[®] ustawienia „Finishing[®]”, „Suszenie”.

Wyposażenie dodatkowe: blacha do smażenia i pieczenia



Chipsy parmezanowe



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

250 g parmezanu

10 g ziół

Wypieki

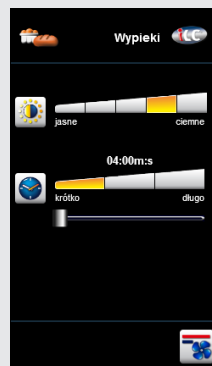
Drobno zetrzeć parmezan i równomiernie rozsypać po ok. 1 łyżce sera w zagłębienia Multibakera. W celu uzyskania dłuższych pasków parmezanowych przyciąć papier do pieczenia na wielkość pojemnika emaliowanego „w marmurek” i równomiernie rozsypać na nim ser.

Natychmiast po zakończeniu pieczenia przełożyć ser na deskę do krojenia i pokroić, ponieważ ostudzona masa jest bardzo krucha i nie daje się kroić.

Talarki i paski można formować w ciepłym stanie. W tym celu można skorzystać z chochli, łyżki lub rusztu.

Do startego sera można dodać zioła według upodobania, np. tymianek, rozmaryn lub bazylię.

Wyposażenie dodatkowe: Multibaker, blacha do smażenia i pieczenia



Bułki na burgery



Lista składników

(Ilość porcji: 24)

1 kg mąki (550)

30 g soli

30 g cukru

50 g drożdży

580 g mleka tłustego

60 g miodu

85 g oleju słonecznikowego lub
rzepakowego

1 jajo

Odrobina wody Szczypta soli

Ziarna sezamu

Miękkie bułki

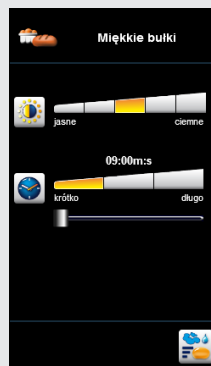
Wymieszać suche składniki, rozpuścić drożdże w letnim mleku, wymieszać z miodem i olejem i przełożyć do pracującej maszyny do wyrabiania ciasta. Wyrabiać ciasto na średnim poziomie przez ok. 8-10 min. Przykryć ciasto i odstawić do wyrośnięcia na 60 minut.

Następnie podzielić ciasto na 20-25 kawałków (w przypadku mniejszych burgerów, takich jak „sliders” czy mini burgery, na odpowiednio 30-40 kawałków).

Uformować kulki z ciasta ręką na blacie kuchennym, ostrożnie spłaszczyć je i wstawić na 90 min. do SelfCookingCenter[®] do wyrośnięcia z wykorzystaniem ustawień „Pieczenie”, „Wyrastanie”.

Wyjąć blachy z wyrośniętym ciastem i rozgrzać SelfCookingCenter[®] z wykorzystaniem ustawień „Pieczenie”, „Miękkie bułki”, stopień przyrumienienia 2, czas pieczenia 9 min. Przed załadunkiem natrzeć ciasto jajkiem zmieszonym z wodą i solą i posypać sezamem.

Wskazówka: Po wyrośnięciu ciasta w SelfCookingCenter[®] można je zamrozić. Przed wypiekaniem rozmrozić je do temperatury pokojowej.



Pełnoziarnisty chleb na zakwasie



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

500 g pełnoziarnistej mąki żytniej

500 g pełnoziarnistej mąki pszennej

lub mąki z pszenicy Płaskurki

500 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej

150 g otrębów

1,5 l maślanki

60 g drożdży

100 g zakwasu naturalnego

1 łyżeczka cukru trzcinowego

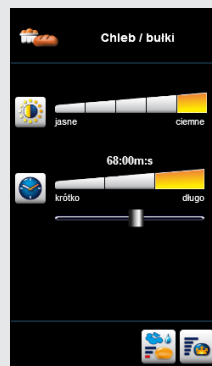
2 łyżki soli

Chleb / bułki

Drożdże, część maślanek i cukier trzcinowy wyrobić w misce na zaczyn. Dobrze wymieszać w misce mąki, otręby oraz sól, a następnie dodać pozostałą maślankę i zakwas.

Gdy w zaczynie pojawią się pęcherze powietrza, dodać go do pozostałych składników w misce. Następnie wyrabiać wszystkie składniki przez ok. 4-5 minut. Ciasto wstawić do wyrośnięcia w pojemniku GN w SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień „Pieczenie”, „Wyrastanie”. Po zakończeniu wyrastania jeszcze raz wyrobić ciasto. Podzielić ciasto na dwie części, uformować bochenki i ułożyć je na blasze do smażenia i pieczenia. Pozostawić je do wyrośnięcia na 10-15 minut, a następnie upiec.

Wyposażenie dodatkowe: Pojemnik GN, blacha do smażenia i pieczenia



Budyń croissantowy



Lista składników

(Ilość porcji: 15)

12 croissantów z dnia poprzedniego

5 jaj

270 g cukru

1 l mleka

0,2 l śmietany

1/2 łyżeczki soli

Masło do natłuszczenia

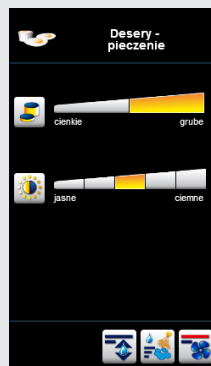
Wanilia i/lub cynamon w proszku

Desery - pieczenie

Pokroić wypieczone croissanty w kostkę o wielkości ok. 3 cm. Ubić jaja z cukrem na pianę i dodać wszystkie pozostałe składniki. Kostki croissantowe ułożyć w pojemniku GN 1/1 60 mm i ostrożnie wymieszać z masą mleczno-jajeczną. Nie wolno przy tym dociskać croissantów, które powinny zachować swoją strukturę.

Upiec budyń croissantowy z wykorzystaniem zalecanych ustawień. Budyń smakuje najlepiej na ciepło i można go również przyrządzać a la minute w małych foremkach. Można wykonać inne wersje budyniu, dodając do masy płatki czekoladowe, orzechy lub wiśnie.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek” (60mm)



Tartaletki z owocami leśnymi



Lista składników

(Ilość porcji: 60)

Ciasto kruche:

400 ml mleka

5 jaj

400 ml śmietany

500 g cukru

20 g cukru

1 kg mąki

1 kg zimnego masła

2 opakowania cukru waniliowego

Starta skórka z cytryny

Szczypta soli

mrożone)

800 ml jajek

Nadzienie:

jagody, maliny, owoce leśne (świeże lub

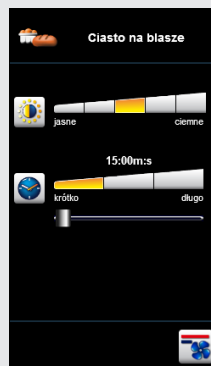
Ciasto na blasze

Podane składniki wymieszać na kruche ciasto. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby składniki były zimne, a ciasto wyrabiane szybko, w przeciwnym razie ciasto ulegnie sparzeniu podczas pieczenia. Schłodzić ciasto przez przynajmniej godzinę.

W międzyczasie wykonać nadzienie z jaj, mleka i śmietany (w proporcjach 2:1:1) i dosłodzić według upodobania.

Rozwałkować ciasto, wyciąć okrągłe kawałki, ułożyć w zagłębieniach Multibakera i lekko docisnąć. Wyłożyć owoce na ciasto i napęlić nadzieniem na wysokość ok. 3 mm poniżej brzegu ciasta. Piec tartaletki w SelfCookingCenter[®] z wykorzystaniem ustawień „Pieczenie”, „Ciasto z blachy”. Następnie schłodzić i posmarować konfiturą lub posypać cukrem pudrem. Podawać ciepłe lub po ostygnięciu!

Wskazówka: Udają się również z rabarbarem, morelami, porzeczkami i innymi owocami.



Ciasto czekoladowe z płynnym środkiem



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

125 g kuwerty deserowej

125 g masła

3 jaja

2 żółtka jaj

50 g cukru pudru

75 g mąki

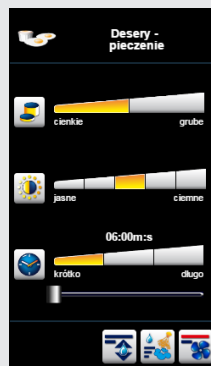
1 szczypta proszku do pieczenia

Desery - pieczenie

Stopić czekoladę z masłem, ubić jaja z cukrem pudrem i dodać do masy czekoladowej.

Dodać mąki, wymieszać i przelać do natłuszczonych foremek lub filiżanek. Porcje ciasta można bez problemu zamrozić, aby w razie otrzymania zamówienia umieścić je zamrożone w SelfCookingCenter® i wypiec w iLevelControl z wykorzystaniem ustawień „Potrawy jajeczne”, „Deser pieczenie”. Środek ciasta czekoladowego pozostanie wtedy płynny.

Wyposażenie dodatkowe: forma na muffiny i tymbale



Kluski na parze z nadzieniem nugatowym



Lista składników

(Ilość porcji: 8)

500 g mąki

200 ml mleka

42 g drożdży (1 kostka, świeże)

80 g masła

1 cl rumu

80 g cukru kryształu

1 jajo

3 żółtka jaj

200 g nugatu lub Nutelli (krem z orzechów laskowych i nugatu)

Gotowanie dodatków na parze

Rozpuścić drożdże w letnim mleku i dodać 4 łyżki mąki, szczyptę soli i cukier. Wymieszać, posypać mąką, nakryć i odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

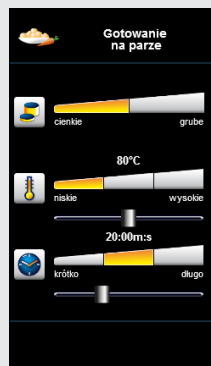
Ciasto powinno zwiększyć swoją objętość dwukrotnie. Dodać roztopione masło, pozostałą mąkę, jaja, żółtka jaj i zagnieść do powstania ciasta o jednolitej konsystencji. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 30 minut. Na powierzchni posypanej mąką rozwałkować ciasto na grubość 5 mm. Za pomocą noża lub radełka wyciąć kwadraty o wymiarach ok. 5 x 5 cm.

Za pomocą łyżeczki do herbaty wykonać zagłębienia po środku każdego kwadratu. W każdym zagłębieniu umieścić nadzienie, zagiąć przeciwległe rogi ciasta i skrócić je. Następnie uformować okrągłe kluski.

Gotowe kluski układać na odwróconej i natłuszczonej tacy do smażenia i pieczenia. (W ten sposób na spodzie klusek nie powstaną zagłębienia, a woda będzie mogła odpływać bez żadnych problemów).

Rozgrzać SelfCookingCenter® i przyrządzić kluski na parze zgodnie z instrukcją.

Zapraszamy do wypróbowania załadunku mieszanego z sosem waniliowym sous vide oraz sałatką owocową sous vide i stworzenia kompletnego deseru w ramach jednego procesu.



Roladka malinowa z ciastem filo



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

1 opakowanie ciasta filo

1 białko jaja

50 g roztopionego masła

3 łyżki ciasta biszkoptowego

100 g mrożonych malin

Ciasto biszkoptowe:

4 jaja

130 g cukru

90 g mąki

30 g skrobi

Pieczenie à la carte

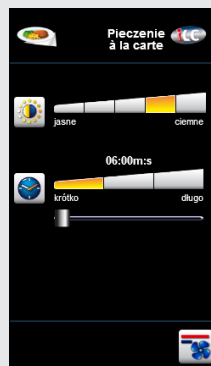
Ciasto biszkoptowe: Jaja i cukier ubić na białą pianę. Dodać mąkę i skrobię.

Roladka malinowa: Ostrożnie rozłożyć płaty ciasta filo na blasze. Opędzlować wewnętrzną stronę ubitym białkiem, a przy dolnym brzegu ułożyć pas biszkoptu. Ułożyć mrożone maliny na biszkopcie i zawinąć ciasto od dołu. Ostrożnie uformować roladę i opędzlować ją masłem.

Roladkę malinową można teraz zamrozić.

Przed podaniem ułożyć na blasze do smażenia i pieczenia i upiec w SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień „Finishing®”, „Pieczenie à la carte”. Należy odpowiednio dostosować czas pieczenia.

Wyposażenie dodatkowe: blacha do smażenia i pieczenia



Wegański jabłecznik



Lista składników

(Ilość porcji: 18)

Ciasto:

500 g mąki orkiszowej

190 g miękkiej margaryny roślinnej

190 g cukru

1 opakowanie proszku do pieczenia

2 łyżki proszku sojowego

4 łyżki przecieru jabłkowego

250 ml mleka sojowego, wanilia

Margaryna do natłuszczenia blachy

2,5 kg jabłek

120 g zimnej margaryny

200 g grubo posiekanych orzechów
włoskich

Szczypta cynamonu

Kruszonka:

220 g mąki orkiszowej

1 opakowanie cukru waniliowego

Ciasto/biszkopt

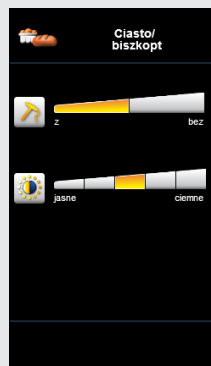
Wymieszać wszystkie składniki na ciasto za pomocą miksera. Mąka sojowa stanowi zastępnik jaj, a przecier jabłkowy ma na celu spulchnić ciasto i sprawić, że będzie ono przyjemnie soczyste. Natłuścić pojemnik emaliowany „w marmurek” i wyłożyć w nim ciasto.

Obrać jabłka, pokroić na ćwiartki i ułożyć na cieście.

Wymieszać wszystkie składniki na kruszonkę oprócz orzechów włoskich i rozdrobnić na kruszonkę. Dodać orzechy włoskie. Rozprowadzić na cieście.

Wybrać w SelfCookingCenter® ustawienia „Pieczenie”, „Ciasta/biszkopt” i rozgrzać urządzenie.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek”



Muffiny bananowo-czekoladowe



Lista składników

(Ilość porcji: 6)

300 g mąki

1 opakowanie proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki soli

150 g masła lub margaryny

2 banany, bardzo dojrzałe

250 g cukru

3 jaja

1 łyżeczka mielonej wanilii

50 g mleka

150 g czekolady w kawałkach

Polewa

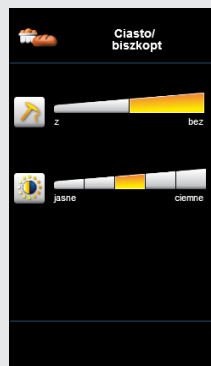
Ciasto/biszkopt

Rozdrobnić banany widelcem i wymieszać z pozostałymi składnikami na gładką masę.

Wyłożyć formy na muffiny i tymbale papierowymi wkładkami i zapęłnić ciastem na wysokość 2/3. Po upieczeniu rozprowadzić polewę.

Muffiny najlepiej smakują na ciepło!

Wyposażenie dodatkowe: forma na muffiny i tymbale



Ślimaki cynamonowe



Lista składników

(Ilość porcji: 15)

Ciasto:

30 g mielonego cynamonu

900 g mąki

Szczypta soli

3 jaja (klasy M)

160 g miękkiego masła

Do nasmarowania:

320 ml mleka

2 żółtka jaj

100 g cukru

Szczypta soli

1 łyżka wody

1,5 kostki drożdży

Nadzienie:

300 g cukru pudru (lub cukru
trzciny w proszku)

1 łyżka mąki

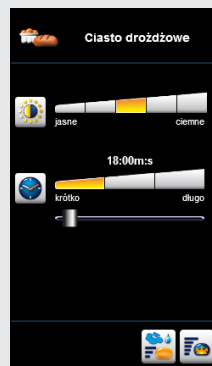
250 g miękkiego masła

Ciasto drożdżowe

Wymieszać wszystkie suche składniki na ciasto. Podgrzać mleko (ok. 32-36°C) i rozpuścić w nim drożdże. Do uruchomionej maszyny do wyrabiania ciasta dodać mleko, jaja i miękkie masło i wyrabiać przez przynajmniej 3 min. na średnim poziomie. Następnie zakryć ciasto i odstawić na 30 minut.

Wymieszać wszystkie składniki na nadzienie za pomocą trzepaczki lub maszyny do wyrabiania z trzepaczką balonową. Masa powinna dobrze dać się rozsmarować, ale nie może być zbyt miękka. Rozwałkować ciasto na grubość maks. 1 cm. Rozprowadzić mieszankę cynamonową i zwinąć. Od razu pokroić na 15 plastrów i ułożyć w nasmarowanym masłem pojemniku emaliowanym „w marmurek” (40 mm). Wstawić do SelfCookingCenter® do wyrośnięcia na ok. 25 minut z wykorzystaniem ustawień „Pieczenie”, „Wyrastanie”. Rozgrzać SelfCookingCenter® z wykorzystaniem ustawień „Pieczenie”, „Ciasto drożdżowe”, nasmarować wyrośnięte ślimaki jajkiem i wypiec na złotobrązowy kolor.

Wypożyczenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek” (40 mm)



Tarta Tatin



Lista składników

(Ilość porcji: 1)

4 jabłka

50 g masła

100 g cukru

Szczypta mielonego cynamonu

Ciasto francuskie

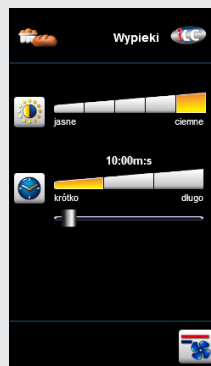
1 żółtko

Wypieki

Obrać jabłka i pokroić na cienkie plasterki. Natłuścić tacę do smażenia i pieczenia roztopionym masłem i posypać dużą ilością cukru z cynamonem. Ułożyć plasterki jabłek na tacy do smażenia i pieczenia na kształt wachlarzy, nakryć ciastem francuskim. Ewentualnie nasmarować żółtkiem.

Następnie wypiec na złotobrązowy kolor, a przed podaniem wyjąć z formy tak, aby skarmelizowane jabłka znalazły się u góry. Gotową tartę Tatin podawać jeszcze ciepłą, np. z lodami waniliowymi.

Wyposażenie dodatkowe: taca do smażenia i pieczenia



Muffiny jagodowo-waniliowe z kruszonką



Lista składników

(Ilość porcji: 12)

Ciasto:

400 g mąki

100 g masła

140 g cukru

1 opakowanie proszku do pieczenia

3/4 łyżeczki soli

2 jaja

300 g maślanki

100 g miękkiego masła lub margaryny

1,5 łyżeczki mielonej wanilii

150 g jagód

Kruszonka:

175 g mąki

100 g cukru

Ciasto/biszkopt

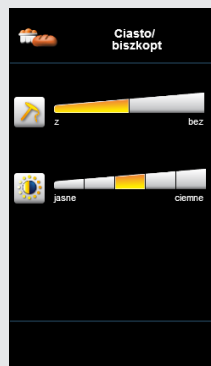
Ciasto:

Wymieszać suche składniki w dużej misce i zrobić zagłębienie po środku. W zagłębieniu umieścić jaję, maślanekę oraz masło lub margarynę i szybko wymieszać. Ciasta nie należy wyrabiać zbyt długo. Może ono być grudkowate. Następnie obsypać jagody mąką i ostrożnie dodać do masy.

Kruszonka: Wymieszać wszystkie składniki w misce i mieszać tak długo, aż powstanie kruszonka. Wyłożyć formy na muffiny i tymbale papierowymi wkładkami i zappełnić ciastem na wysokość 2/3 i posypać grubą kruszonką. Następnie wypiec na złotobrązowy kolor.

Najlepiej podawać muffiny jeszcze ciepłe.

Wyposażenie dodatkowe: forma na muffiny i tymbale



Pieczyno tostowe



Lista składników

(Ilość porcji: 10)

800 g mąki (550)

3 łyżeczki soli

250 g mleka

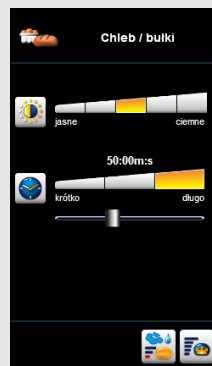
250 g wody

42 g drożdży

100 g masła

Chleb / bułki

Wymieszać mąkę z solą i zrobić zagłębienie po środku. Wymieszać mleko z ciepłą wodą. Rozpuścić drożdże w ciepłym mleku i przelać w zagłębienie. Odstawić zaczyn do wyrośnięcia. Pokroić masło w kostkę i podgrzać do temperatury pokojowej. Po ok. 10 minutach dodać miękkie masło, dobrze wyrobić i uformować dużą kulę. Odstawić ciasto do wyrośnięcia na kolejne 30 minut, aż ciasto podwoi swoją objętość. Następnie ponownie wyrobić i uformować w wałek, ułożyć w natłuszczonej formie do pieczenia i ponownie odstawić do wyrośnięcia. Ustawić formy z chlebem na blachach do smażenia i pieczenia i wypiec na złotobrzązowy kolor zgodnie z opisem.



Wyposażenie dodatkowe: blacha do smażenia i pieczenia

Rolada biszkoptowa z morelami



Lista składników

(Ilość porcji: 15)

7 jaj

210 g cukru

160 g mąki

50 g skrobi

250 g porzeczek

500 g twarogu

200 ml śmietany

100 g cukru

6 listków żelatyny

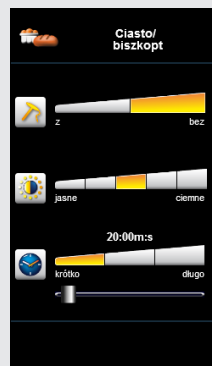
500 g moreli

Ciasto/biskopt

Ubić pianę z jaj i cukru, a następnie dodać przesianą mąkę i skrobię. Równomiernie rozprowadzić masę biskoptową w pojemniku GN wyłożonym papierem do pieczenia i rozsypać na niej porzeczki. Upiec z wykorzystaniem zalecanych ustawień.

Upieczony biskopt wyłożyć na folię aluminiową lub ręcznik kuchenny. Lekko podgrzać śmietanę i rozpuścić w niej zmiękczoną żelatynę. Następnie wymieszać z twarogiem i dodać drobno pokrojone morele. Rozprowadzić masę twarogową na biskopcie, ostrożnie zwinąć w roladę i odstawić na noc schłodzenia.

Wyposażenie dodatkowe: pojemnik emaliowany „w marmurek” (20 mm)



Strudel z jabłkami



Lista składników

(Ilość porcji: 15)

Ciasto:

200 g mąki

80 g wody

1 jajo do posmarowania

1 łyżka oliwy

1 łyżeczka octu

Szczypta soli

1 cytryna

100 g cukru

1 łyżeczka cynamonu

Masło do

Nadzienie:

60 g rodzynek

2 łyżki rumu

50 g masła

80 g bułki tartej

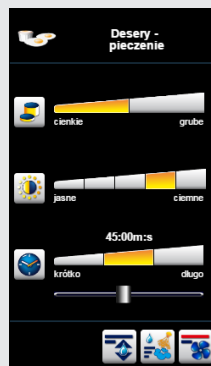
1,5 kg jabłek

Desery - pieczenie

Wymieszać mąkę z jajkiem, olejem, octem, wodą i solą. Wyrobić na gładką masę i odstawić na 30 minut.

W międzyczasie podsmażyć bułkę tartą na maśle na złotobrązowy kolor. Obrać jabłka, drobno pokroić i wymieszać z sokiem z cytryny, rodzynkami, rumem, cynamonem i cukrem. Ostrożnie rozciągnąć ciasto na ściereczce kuchennej, nasmarować roztopionym masłem, rozłożyć na nim jabłka i bułkę tartą, a następnie zwinąć przy pomocy ściereczki. Ułożyć na blasze do smażenia i pieczenia i nasmarować roztopionym masłem. Upiec strudel zgodnie z opisem na złotobrązowy kolor. Podawać jeszcze ciepły, np. z lodami waniliowymi.

Wyposażenie dodatkowe: blacha do smażenia i pieczenia



Ogólne wskazówki odnośnie eksploatacji urządzeń

Objaśnienia piktogramów



Drób



Nawilżanie



Mięso



Prędkość opływu powietrza



Ryba



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Potrawy z jajek/desery



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Dodatki



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Wypieki



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Finishing



Stopień dogotowania



Prędkość przyrządzania



Wielkość produktu



Delta-T



Grubość produktu



Czas przyrządzania



Temperatura obsmażania



Zarumienienie



Opieczenie skórki



Objętość garowania



Zapiekanie



Klimat w komorze



Pieczenie z parą



Stopień convenience

Informacje i wezwania w trwającym procesie



Wskazanie: Rozgrzewanie



Nacinięcie



Wskazanie: Cool Down



Dolanie



Wezwanie do przerywania

Opcje po zakończeniu przyrządzania



Utrzymanie w cieple



Przeniesienie czujnika temperatury rdzenia



Podgrzanie do temperatury wydawania



Dalej za pomocą czasu



Opieczenie skórki



Nowy załadunek

Gorące powietrze (30–300 °C)



Przemieszczane z dużą prędkością gorące powietrze opływa produkt ze wszystkich stron. Białko w mięsie jest natychmiast wiązane, dzięki czemu mięso jest wspaniale soczyste w środku. W ramach ustawienia gorące powietrze wykorzystywana jest wilgoć zawarta w produkcie, która poddawana jest regulacji z procentową dokładnością. Z jej zastosowaniem wyśmienicie udają się soczyste i przyrumienione potrawy krótko smażone, puszyste wypieki i produkty głęboko mrożone.

Gorące powietrze w SelfCookingCenter® oznacza:

- > wyraziste aromaty pieczenia
- > chrupiące wypieki

Klimat **gorące powietrze** doskonale nadaje się do pieczenia, smażenia, grillowania, frytowania, zapiekania i zeskwalania produktów.

Para (30–130 °C)



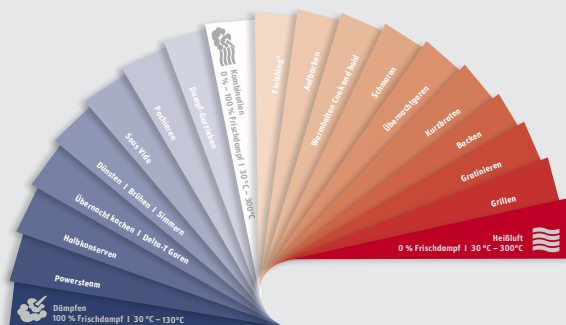
Wysokowydajny generator pary wytwarzania pary nieprzerwanie wytwarza higieniczną świeżą parę. Zastępuje przy tym długie czasy rozgrzewania garnków i kotłów wypełnionych wodą. Stała temperatura w komorze oraz najwyższe możliwe nasycenie parą gwarantują równomierne i delikatne gotowanie.

Gotowanie na parze w SelfCookingCenter® oznacza:

- > krótkie czasy rozgrzewania
- > zachowanie naturalnych kolorów potraw
- > optymalna konsystencja dzięki precyzji przyrządzania
- > zachowanie wartości odżywczych i witamin

Klimat **para** doskonale nadaje się do podsmażania, blanszowania, gotowania na parze, gotowania w niskiej temperaturze, dogotowywania, gotowania na wolnym ogniu, parzenia, pęcznienia, gotowania próżniowego oraz wekowania.

Połączenie pary i gorącego powietrza (30–300 °C)



W tej kombinacji sumują się plusy trybu parowego – krótki czas gotowania, małe straty produktu, soczystość, z korzyściami płynącymi z trybu gorącego powietrza: intensywnym aromatem, apetycznym kolorem i chrupką skórką. Całkowicie bez obracania i przy skróconym czasie przyrządzania unika się do 50% zwykłych strat. W ramach ustawienia połączenia pary i gorącego powietrza można regulować wilgotność w komorze z procentową dokładnością. To oznacza, że SelfCookingCenter® w razie potrzeby aktywnie dodaje wilgoci.

Klimat **połączenia pary i gorącego powietrza** doskonale nadaje się do smażenia, pieczenia i Finishing®.

Rozgrzewanie

SelfCookingCenter® zawsze podaje na wyświetlaczu informację, jeżeli właśnie się nagrzewa. Urządzenie zawsze należy rozgrzewać przed załadunkiem produktów. Jedynie w ten sposób zostaje zapewniona odpowiednia temperatura i wilgotność początkowa, które mają decydujące znaczenie dla całego procesu przyrządzania potrawy. Świeże wypieki udają się jedynie w przypadku wysokiej temperatury na początku wypiekania. Również steki są bardzo soczyste, jeżeli przestrzegana jest zalecana temperatura początkowa w SelfCookingCenter®. W przypadku produktów niewymagających uprzedniego rozgrzewania, np. gotowanych ziemniaków, SelfCookingCenter® wzywa do bezpośredniego załadunku.

Wielkości załadunków

Oprócz fazy rozgrzewania należy również przestrzegać zalecanych wielkości załadunków. Jest to istotne, aby w ramach pełnego załadunku urządzenia uzyskać nieprzerwanie optymalną cyrkulację powietrza, która jest jednym z czynników gwarantujących doskonałe rezultaty. Maksymalne wielkości załadunków można znaleźć w tabelach zamieszczonych w funkcji pomocy w urządzeniu.

Można ją znaleźć w każdej ścieżce gotowania pod przyciskiem:



Zakres tematyczny iCookingControl®/iLevelControl

Doskonałe rozwiązanie dla każdego zadania – iCookingControl® und iLevelControl

Tak jak różnią się od siebie kuchnie na całym świecie, tak różne są również wyzwania związane z wykonywaniem codziennej pracy. Aby optymalnie sprostać indywidualnym potrzebom każdej kuchni, urządzenie dysponuje funkcjami asystenckimi iCookingControl i iLevelControl.

Wystarczy wybrać produkt, ustalić pożądany rezultat i gotowe!
iCookingControl zawsze przyrządza potrawy zgodnie z życzeniem użytkownika. Nie ma przy tym żadnego znaczenia, kto w danej chwili obsługuje urządzenie. Funkcja ta rozpoznaje stan i wielkość produktów oraz ich ilość.

Podczas produkcji lub wydawania potraw często potrzebne są większe ilości dań o jednakowej perfekcyjnej jakości – bez względu na presję czasową. Doskonałym rozwiązaniem jest tutaj iCookingControl, ponieważ funkcja ta gwarantuje przyrządzanie potraw dokładnie tak, jak sobie Państwo tego życzą. Mają Państwo wszystko pod kontrolą, ponieważ iCookingControl podaje informacje o temperaturze, wilgotności i czasie pozostałym do zakończenia gotowania. Tak oto o każdej porze wiedzą Państwo, co aktualnie dzieje się w Państwa urządzeniu. W międzyczasie można poświęcić się innym zadaniom, zrobić przerwę lub po prostu pójść do domu, jak to ma miejsce w przypadku gotowania nocnego.

Inteligentne załadunki mieszane

Dzięki **iLevelControl** można przyrządzać różne potrawy jednocześnie. Na wyświetlaczu automatycznie pojawia się informacja o tym, które dania można przyrządzać w ramach jednego załadunku. Zwiększa to wydajność produkcyjną i pozwala oszczędzić czas, pieniądze, miejsce i energię. W zależności od wielkości załadunku, częstotliwości i czasu otwarcia drzwiczek, czas przyrządzania potraw jest optymalnie dostosowywany do poszczególnych produktów. Dzięki temu nic nie zostanie rozgotowane, a rezultat zawsze jest na tym samym, najwyższym poziomie.

iLevelControl to doskonała pomoc w przygotowaniu potraw, ale także podczas ich wydawania, gdy wymagana jest szybkość, a przede wszystkim elastyczność i niezmiennie wysoka jakość potraw. W systemie produkcji taśmowej można przyrządzać różne produkty jednocześnie lub bezproblemowo i szybko realizować zamówienia klientów. Dzięki iLevelControl można przykładowo grillować steki, smażyć produkty panierowane i piec pizzę. Łączyć można ze sobą wszystkie potrawy, które przyrządzane są w podobnym klimacie. SelfCookingCenter® wskazuje Państwu na ekranie, które kombinacje są możliwe.

Tutaj mogą Państwo zobaczyć przykład, w jaki sposób te dwie funkcje asystenckie w dwóch urządzeniach SelfCookingCenter® wykorzystywanych w kuchni hotelowej radzą sobie z przyrządzaniem potraw w ramach przykładowego dnia pracy.

Tutaj mogą Państwo zobaczyć przykład, w jaki sposób te dwie funkcje asystenckie w dwóch urządzeniach SelfCookingCenter® wykorzystywanych w kuchni hotelowej radzą sobie z przyrządzaniem potraw w ramach przykładowego dnia pracy:

Urządzenie 1:

Godz. 06:00–10:00: Śniadanie >> iLC

Godz. 10:00–12:00: Produkcja >> iLC grillowanie

Godz. 12:00–14:00: Obiad >> iLC grillowanie

Godz. 14:00–14:40: Czyszczenie

Godz. 14:30–18:00: Gotowanie nocne >> iCC >> OssoBucco

Godz. 18:00–22:00: Kolacja >> iLC grillowanie

Godz. 22:00–22:40: Czyszczenie

Godz. 22:40–06:00: Gotowanie nocne >> iCC
>> Pieczeń z chrupiącą skórką

Urządzenie 2:

Godz. 05:00–10:00: Wypieki >> iCC

Godz. 10:00–12:00: Produkcja >> iLC gotowanie na parze

Godz. 12:00–14:00: Obiad >> iLC gotowanie na parze

Godz. 14:00–14:40: Czyszczenie

Godz. 14:40–18:00: Ciasta i wypieki >> iCC

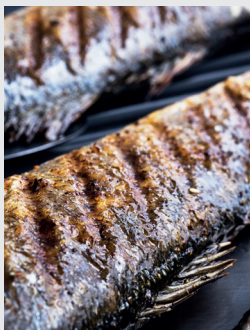
Godz. 18:00–22:30: Kolacja >> iCC Finishing® >> OssoBucco bankiet

Godz. 22:30–05:00: Gotowanie ziemniaków z wyborem czasu początkowego

Optymalne pozycjonowanie czujnika temperatury rdzenia

Odpowiednie umieszczenie czujnika temperatury rdzenia jest decydujące dla uzyskania żądanych rezultatów. W tym celu należy przestrzegać kilku wskazówek:

1. We **wszystkich produktach** czujnik temperatury rdzenia należy umieszczać w najgrubszym miejscu. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby wewnątrz produktu znajdowała się większa część igły, co można osiągnąć wkuwając czujnik pod kątem.



2. W przypadku **mniejszych kawałków mięsa** należy wbić czujnik temperatury rdzenia w kilka kawałków jednocześnie.



3. W przypadku **drobiu i całych ryb** należy zawsze wbijać czujnik temperatury rdzenia blisko kości lub ości.



4. W przypadku **wypieków**, które silnie wyrastają podczas pieczenia, należy umieścić czujnik temperatury rdzenia pionowo po środku produktu. W razie potrzeby, np. do muffinów, należy wykorzystać przyrząd do pozycjonowania. Gwarantuje on odpowiednie podtrzymanie czujnika temperatury rdzenia.



5. W przypadku załadunku SelfCookingCenter® produktami o różnej wielkości, np. różnymi kawałkami mięsa, czujnik z zasady wkłuwany jest w najmniejszy produkt. W procesach, po których następuje faza utrzymywania („pieczenie nocne”, „duszenie” lub „gotowanie nocne”), należy zaplanować odpowiednio długi czas fazy utrzymywania, aby również większe produkty uzyskały żądaną temperaturę rdzenia.



W przypadku procesów bez fazy utrzymywania można wykorzystać funkcję „Dalej”, aby dokończyć przyrządzanie większych kawałków. Po zakończeniu przyrządzania najmniejszych kawałków, rozlega się sygnał dźwiękowy, a produkty można wyjąć. Jednocześnie po otwarciu drzwiczek na ekranie pojawia się przycisk Dalej. Teraz należy przekłuć czujnik temperatury rdzenia w kolejny najmniejszy produkt i nacisnąć „Dalej”. Czynności te można powtarzać nieograniczoną ilość razy.

6. W procesie Finishing® z **wykorzystaniem stelaża ruchomego** czujnik temperatury rdzenia należy umieścić w przeznaczonej do tego rurce ceramicznej w stelażu.



Gotowanie nocne/załadunki mieszane

Gotowanie dużych kawałków mięsa i drobiu od zawsze wymaga wieloletniego doświadczenia oraz dużego nakładu pracy związanego z kontrolowaniem. SelfCookingCenter® pozwoli Państwu podejść do tego wyzwania z nieco większym spokojem. SelfCookingCenter® można wykorzystywać również również podczas nieobecności w kuchni. Niezawodna funkcja gotowania nocnego pozwala na wykorzystywanie dodatkowych czasów produkcyjnych bez konieczności zatrudniania większej liczby pracowników. Najlepiej nadają się tutaj potrawy mięsne i drobiowe, które wymagają stosunkowo długich czasów przyrządzania. Można przy tym piec, dusić i gotować różne pieczenie w ramach tzw. załadunku mieszanego.



Zalety gotowania nocnego:

- > Brak konieczności kontrolowania i nadzorowania
- > Wyjątkowo delikatna i soczysta konsystencja mięsa
- > Większa wydajność dzięki pracy w trybie 24 h
- > Minimalizacja strat wagowych i odpadów podczas krojenia
- > Oszczędności energii dzięki wykorzystaniu taryf nocnych
- > Elastyczność dzięki przyrządzaniu różnych produktów o różnych wielkościach w ramach jednego załadunku mieszanego
- > Wyjątkowa jakość wywarów i sosów
- > Bezpieczeństwo i higiena w jednym przycisku

Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w podręczniku dotyczącym zastosowania „Gotowanie nocne, załadunki mieszane, sous vide”, który można pobrać w Club RATIONAL.

Wypożyczenie dodatkowe

SelfCookingCenter® gwarantuje wyjątkową technologię gotowania. Aby móc ją optymalnie wykorzystywać i jak najlepiej eksploatować swoje urządzenie, istotna jest praca z zastosowaniem oryginalnego wyposażenia dodatkowego RATIONAL. Ponieważ każdy produkt spożywczy posiada wyjątkowe właściwości, które należy uwzględnić również podczas gotowania, decydujące są stosowane akcesoria. Jedynie w ten sposób udaje się osiągać rezultaty, które pokochają Państwa goście.

Dlatego też prosimy uwzględniać wyposażenie dodatkowe zalecane w poniższych przepisach.

Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL wyróżnia się dzięki swoim optymalnym właściwościom przewodnictwa termicznego oraz wytrzymałości i długiej żywotności.

Powłoka TriLax® posiada wyjątkowe właściwości zapobiegające przywieraniu potraw, wspomaga przyrumienienie i doskonale nadaje się do wykorzystywania w temperaturach do 300°C.

W razie aktualnych pytań odnośnie SelfCookingCenter® oferujemy Państwu wyjątkowe usługi naszej infolinii ChefLine®. Chętnie pomożemy Państwu bezpośrednio i indywidualnie.

Przyprawy, panierowanie, marynowanie

Tutaj przedstawiamy kilka wskazówek i przepisów związanych z przyprawianiem, panierowaniem i marynowaniem potraw.



Przyprawy

Wskazówki i przepisy znajdą Państwo w „Club RATIONAL”.
Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com.

Panierowanie

Wiele produktów spożywczych można obtoczyć w panierce: mięso, ryby i warzywa. Można przy tym wykorzystywać różne rodzaje panierki.

Tutaj znajdą Państwo kilka klasycznych przykładów:

- > bułka tarta
- > sezam
- > płatki kukurydziane
- > płatki koksowe

Panierkę można zazwyczaj dociskać do produktu. Wyjątek stanowi tutaj panierka z bułki tartej, przyrządzana jako suflet, np. w przypadku sznyceli wiedeńskich. W tym przypadku mięso jest delikatnie obtaczane w mące, jajku, a następnie bułce tartej. Ważne jest przy tym, aby nie dociskać panierki rękami.

Wybór odpowiedniego tłuszczu jest decydujący dla uzyskania złotobrazowej, chrupiącej otoczki. Oprócz masła klarowanego, oleju słonecznikowego (lub innego oleju, który można rozgrzewać do wysokich temperatur) do dyspozycji są również oleje wspomagające przyrumienienie. W celu uzyskania intensywniejszych kolorów panierki z bułki tartej zalecamy dodanie do panierki lub tłuszczu papryki w proszku.

W przypadku mniejszych ilości tłuszcz można nakładać na produkty pędzelkiem. W przypadku większych ilości, np. w punktach wyżywienia zbiorowego, dobrze sprawdza się aplikacja tłuszczu specjalnym pistoletem natryskowym.

Marynowanie

W przeszłości mięso było marynowane w celu wydłużenia jego trwałości i przydatności do spożycia. Dziś marynaty wykorzystywane są głównie, aby nadać mięsu wyjątkowego smaku. Marynować można mięso każdego rodzaju, a wszelkiego rodzaju eksperymenty są tutaj mile widziane!

Trzy główne rodzaje marynat to:

- > marynaty kwaśne (ocet, cytryna lub wino)
- > marynaty słodkie (cukier lub miód)
- > marynaty z olejem (w przypadku grillowania – olejem słonecznikowym)

Zadaniem kwaśnej marynaty na bazie octu, wina lub soku z cytryny z domieszką oleju, przypraw i ziół jest przede wszystkim sprawić, aby mięso stało się delikatne i kruche. Kwas w marynacie rozkłada tkankę łączną, dzięki czemu staje się ona luźna i miękka. Ten rodzaj marynat jest wykorzystywany przede wszystkim w przypadku twardego mięsa.

Marynata słodka na bazie miodu i oleju (z ew. dodatkiem octu balsamicznego lub jasnego sosu sojowego) nadaje się przede wszystkim do jasnych rodzajów mięsa i kurczaków. Pozwala ona uzyskać wyjątkowe aromaty zwłaszcza w przypadku przyrządzania drobiu, ponieważ podczas grillowania i smażenia cukier ulega karmelizacji i nadaje potrawom charakterystycznego smaku.

Marynaty z oleju są przeznaczone przede wszystkim do mięsa do grillowania, np. steków. W tym celu wykorzystywany jest olej dobrej jakości, przeznaczony również do smażenia. Do oleju należy dodać zioła, czosnek i przyprawy, a następnie natrzeć mięso mieszanką.

Zastosowanie:

Niezależnie od rodzaju marynaty sposób jej zastosowania jest zawsze taki sam. Najpierw należy dokładnie umyć i osuszyć mięso.

Czas marynowania różni się w zależności od przepisu i rodzaju zalewy. Ryb i kurczaków nie trzeba marynować długo. Steki muszą leżeć w marynacie z oleju przez ok. 3 do 5 godzin w temperaturze 3°C.

Bardzo ważne: przed przystąpieniem do grillowania lub smażenia należy osuszyć mięso!

Po zamarynowaniu smak znajduje się wewnątrz mięsa. Nadmiar marynaty ulega spaleni i nadaje potrawie niepożądanego gorzkiego smaku. Ważne jest również, aby solić mięso dopiero po zakończeniu smażenia lub grillowania.

Innym sposobem marynowania mięsa lub ryb jest marynowanie próżniowe. Ta metoda wymaga zaledwie ułamka czasu potrzebnego do zwykłego marynowania. Steki można zamarynować w ten sposób w zaledwie 45 minut.

Wszystkie składniki należy oczyścić, pokroić na małe kawałki i wymieszać z olejem.

Kurczak

Klasyczna

250 g oleju słonecznikowego
50 g cebuli
3 g startej skórki cytryny
15 g czerwonej, zielonej i żółtej
papryki
5 g soli

Egzotyczna

170 g oleju słonecznikowego
2 g startej skórki limonki
6 g soku z limonki
6 g jasnego sosu sojowego
20 g chutney z mango
6 g curry
4 g czosnku

Gęś

Azjatycka

200 g cebuli
25 g czosnku
10 g papryczki chilli
10 g pieprzu zielonego w ziarnach
160 g sosu sojowego

50 g wina ryżowego
25 g octu miodowego
125 g miodu z kwiatów pomarańczy
3 g świeżej kolendry
3 g tymianku cytrynowego

Wołowina

Śródziemnomorska

100 g oliwy z oliwek
40 g natki pietruszki
20 g bazylii
20 g rzeżuchy
20 g mięty
20 g szczypiorku
50 g rukoli
100 g czerwonego wina
50 g soku z cytryny
5 g skórki z cytryny
5 g kolorowego,
grubo zmielonego pieprzu

Imbirowa

150 g oleju słonecznikowego
15 g czosnku
20 g świeżego imbiru
100 g sosu sojowego
100 g oleju sezamowego
50 g Sherry
100 g miodu
3 g pieprzu czarnego

Jagnięcina

Klasyczna

150 g oleju słonecznikowego
40 g oliwy z oliwek
15 g tymianku
2 g mięty

2 g musztardy angielskiej w proszku
2 g papryki
10 g octu balsamicznego
3 g nasion fenkułu

Dziczyzna

20 g miodu
40 g jasnego sosu sojowego
30 g Sherry

30 g szalotek
10 g soli

Ryby i owoce morza

Klasyczna

170 g śmietany
10 g soku z limonki
3 g skórki z limonki
10 g świeżego koperku
5 g sosu Worcester
1 g pieprzu białego

Z białego wina i musztardy

150 g białego wina
80 g oliwy z oliwek
15 g musztardy
20 g miodu
1 gałązka rozmarynu
1 gałązka tymianku
4 liście laurowe
20 g pieprzu zielonego w ziarnach

Skorupiaki

160 g oliwy z oliwek

10 g koperku

2 g startej skórki limonki

10 g soku z limonki

20 g sosu sojowego

5 g Sambal Oelek

3 g pieprzu białego

> zaleca się stosowanie oleju słonecznikowego

> przynajmniej 2 godziny, do 48 godzin

> przed smażeniem lub grillowaniem osuszyć mięso ręcznikiem papierowym i usunąć zioła

> uwaga w przypadku marynat zawierających cukier, np. marynaty miodowej

> zmniejszyć stopień przyrumienienia!

Panierki

Masa podstawowa

150 g ubitego masła

50 g bułki tartej/

35 g bułki tartej i

1 łyżeczka płatków Panko

jako uzupełnienie

1 żółtko

40 g suszonych pomidorów

1 pęczek natki pietruszki

50 g mąki do panierowania

50 g startego parmezanu

40 g ubitego masła

5 g soli

5 g pieprzu białego

30 g soku z cytryny

doprawić majerankiem,

rozmarynem lub tymiankiem –

według upodobania

Alternatywne wersje z wykorzystaniem curry, orzechów, miodu, sezamu, imbiru, dzikiej róży, kokosu

Panierka ziołowa

60 g oliwy z oliwek

100 g bułki tartej

75 g masła

45 g musztardy gruboziarnistej

10 g rozmarynu

15 g tymianku

Panierka pomidorowa

2 ząbki czosnku

Panierka musztardowo-ziołowa

3 szalotki

1 pęczek natki pietruszki (gładkiej)

1 pęczek tymianku

50 g bułki tartej

50 g startego parmezanu

60 g ubitego masła

1 żółtko

1 łyżka musztardy (średnio ostrej)

Ogólne wskazówki dotyczące pielęgnacji

Filtr powietrza

SelfCookingCenter® automatycznie rozpoznaje zabrudzenia filtra powietrza. Otrzymują Państwo wezwanie do jego wyczyszczenia lub wymiany. Zalecamy mimo to regularnie kontrolować stan zabrudzenia filtra powietrza i jego ewentualne czyszczenie. W zależności od typu urządzenia wymianę filtra powietrza mogą Państwo przeprowadzić we własnym zakresie lub zlecić ją w swoim punkcie Service Partner.

Nigdy nie wolno korzystać z urządzenia bez filtra powietrza. Szczegółowe informacje o czyszczeniu i wymianie filtra powietrza można znaleźć w odpowiednim rozdziale instrukcji obsługi.

Uszczelka komory

Codzienne czyszczenie uszczelki komory za pomocą nieszorującego środka czystości i miękkiej ściereczki pozwala wydłużyć jej żywotność. Zwłaszcza w przypadku ciągłej pracy w wysokich temperaturach, wysokich poziomów przyrumienienia lub przyrządzania potraw o dużej zawartości tłuszczu, codzienne czyszczenie zapobiega szybkiemu zużyciu uszczelki komory.

Czujnik temperatury rdzenia

Czujnik temperatury rdzenia należy regularnie czyścić wilgotną ściereczką, aby usuwać pozostałości produktów spożywczych. Dotyczy to w szczególności przekłuwania czujnika w kolejne produkty. Czyszczenie gwarantuje precyzję pomiarów i zapobiega możliwemu przeniesieniu zanieczyszczeń.

Drzwi komory

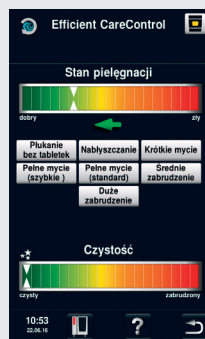
Szyby drzwi komory można rozłożyć przy otwartych drzwiczkach urządzenia. W razie potrzeby można w ten sposób wyczyścić je z wykorzystaniem nieszorującego środka czystości i ściereczki lub gąbki.

Rynienka na skropliny

Rynienkę na skropliny należy regularnie czyścić, aby zapobiec zatykaniu odpływu.

Inteligentna automatyka czyszczenia – Efficient CareControl

Efficient CareControl to wyjątkowa funkcja automatycznego czyszczenia na podstawie rozpoznania rodzaju zabrudzeń i osadu z kamienia, uruchamiana za pośrednictwem jednego przycisku. Aby utrzymać wysoką jakość stali szlachetnej oraz ze względów higienicznych, a także aby uniknąć usterek podczas użytkowania, należy codziennie czyścić urządzenie zgodnie z wezwaniem do czyszczenia. W tym celu przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale „Efficient CareControl”.



Pakiet all inclusive. Pakiet, który zasługuje na swoje miano.

RATIONAL CookingLive

Zapraszamy do przyrządzania potraw z naszymi mistrzami kuchni i przekonania się, w jaki sposób RATIONAL ułatwia codzienne podejmowanie kulinarnych wyzwań. Wszystkie terminy można znaleźć na stronie www.rational-online.com.

Doradztwo i projektowanie

Pomagamy w podejmowaniu decyzji: wspólnie z klientami opracowujemy optymalne rozwiązania dla danej kuchni. Dodatkowo klienci otrzymują od nas wszelkie potrzebne informacje pomocne w budowie lub remoncie kuchni.

Wstawienie próbné

Chcą Państwo wypróbować SelfCookingCenter® przed zakupem? To żaden problem! Wystarczy zadzwonić: tel. +48 22 864 93 26.

Montaż

Nasi partnerzy RATIONAL Service Partner zadbają o montaż urządzenia w Państwa kuchni. Jeżeli chcą Państwo dokonać samodzielnego montażu urządzenia, otrzymają Państwo od nas instrukcje do wykorzystania w każdego rodzaju warunkach.

Osobisty instruktaż

Odwiedzimy Państwa kuchnię i pokażemy Państwa zespołowi kucharzy, jak funkcjonują nasze urządzenia lub w jaki sposób mogą je Państwo wykorzystywać, aby jak najlepiej spełniały stawiane im wymagania.

Academy RATIONAL

Tylko u nas szkolenia zawsze są wliczone w cenę. Na stronie internetowej www.rational-online.com można zgłosić swój udział w jednym z naszych bezpłatnych szkoleń. Dodatkowo oferujemy pokazy związane z zagadnieniami specjalnymi. Mają one na celu zaprezentowanie optymalnego wykorzystania urządzeń SelfCookingCenter® oraz nowych możliwości ich zastosowania w ramach cateringu imprezowego oraz do tworzenia atrakcyjnych kart dań.

Aktualizacje oprogramowania

U nas bezpłatne są również aktualizacje oprogramowania: wystarczy je po prostu pobrać w Club RATIONAL, aby korzystać z najnowszych wyników naszych badań w zakresie przyrządzania potraw. W ten sposób urządzenie SelfCookingCenter® zawsze będzie zgodne z aktualnym stanem techniki.

Club RATIONAL

Platforma internetowa dla profesjonalnych kucharzy. Przepisy, porady ekspertów oraz filmy przedstawiające korzystanie z naszych urządzeń – tutaj można znaleźć interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w kuchni. Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com.

Aplikacja Club RATIONAL

Również w podróży mogą Państwo korzystać z licznych praktycznych wskazówek.

ChefLine®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas o każdej porze, a my chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie i profesjonalnie. Infolinia ChefLine® jest dostępna pod numerem tel. +48 22 490 20 50 .

RATIONAL Service Partner

Nasze urządzenia SelfCookingCenter® są niezawodne i długotrwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniami natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc w punktach RATIONAL Service Partner. Gwarancja dostawy części zamiennych oraz weekendowe dyżury pogotowia: tel. +48 022 864 93 26.

Zwrot i utylizacja urządzeń

W myśl wydajności surowców nasze produkty podlegają utylizacji. Odbieramy od Państwa zużyte urządzenia i poddajemy je odpowiedniej utylizacji.

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

Art.-Nr.: 80.05.783_Starterkit_Cookbook_Poland

