

robot coupe®

Solutions

Fraîcheur & Vitamines

Plaisir & bien-être à tout moment
de la journée

robot coupe®



Demandez une démonstration gratuite dans votre cuisine.

Service Clients France
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne cedex
Tel. 03 85 69 50 00
france@robot-coupe.fr

Plus d'informations sur
www.robot-coupe.com

François Pié, 451737 Design by Agence Portofino



Ce livret de recettes s'adresse à vous, **professionnels de la restauration**, à la recherche d'inspirations de jus de fruits et de légumes Ultra-Frais, savoureux et healthy.



Goûts authentiques, conservation des vitamines, les jus Ultra-Frais se consomment avec plaisir à tout moment de la journée, pour le plus grand bonheur de vos convives.

Dynamisez votre image et votre carte, grâce à notre sélection de recettes.

Découvrez aussi les astuces pour utiliser au mieux votre Extracteur de Jus et développer votre créativité.

Bonne lecture et bonne dégustation !



RÉDUCTION DES EMBALLAGES :

Limitez la consommation d'emballage en proposant à vos clients des jus Ultra-Frais, à la demande.

Recettes



Cocktails petit-déjeuner

Jus multifruits.....	16
Jus énergisant.....	18
Morning juice.....	20
Oranges & carottes.....	22
Jus tonifiant.....	24

Cocktails classiques

Pastèque au miel.....	28
Pastèque & myrtilles.....	30
Pink Boost.....	32
Red cocktail.....	34
Pêche pétillante.....	36
Délice vert.....	38
Doux pamplemousse.....	40
Afternoon delight.....	42
Poires - melon au curcuma.....	44
Grenade au kiwi.....	46
Cocktail oriental.....	48
Cocktail Rio.....	50
Rouge bonbon.....	52
Concombre au lait.....	54
Cocktail melon.....	56
Citronnade.....	58
Mangue & myrtilles.....	60

Jus detox

Green juice.....	64
Detox red juice.....	66
Detox juice.....	68
Shoot asperges.....	70
Pommes kiwi.....	72

Smoothies

Smoothie passion.....	76
Smoothie avocat.....	78
Kiwi-coco.....	80

Astuces zéro déchets en cuisine.....	83
--------------------------------------	----

Des solutions pour tous les métiers.....	89
------------------------------------------	----

FAQ.....	96
----------	----

Les jus ultra-frais avec Robot-Coupe



Les jus Ultra-Frais sont directement extraits des légumes ou des fruits pour une consommation immédiate. Ils conservent donc toutes les qualités nutritionnelles.

Nul besoin d'y ajouter du sucre ou des additifs !

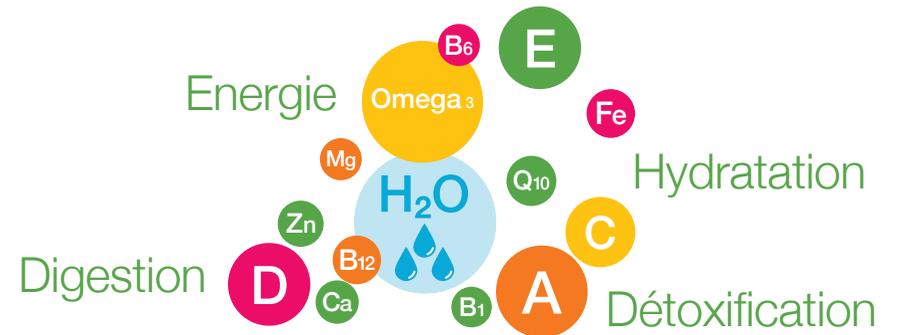
Ces jus restent fidèles au goût des aliments utilisés, contrairement aux jus à base de concentrés ou de nectars de fruits.



Les avantages des Extracteurs de Jus Robot-Coupe

- **Rapide**
● **6 secondes** suffisent pour réaliser un jus Ultra-Frais à la demande.
- **Facile d'utilisation**
● Grande goulotte **automatique** pour un passage des fruits sans effort ni prédécoupe.
- **Nettoyage facile**
● Toutes les pièces peuvent être démontées sans outil et passées au **lave-vaisselle**.
- **Retour sur investissement**
● **15 jours** pour amortir l'achat de votre Extracteur de Jus (à raison de 20 verres vendus par jours).
- **Préserve les vitamines**
● Les fruits et légumes **conservent tous leurs nutriments** lors de l'extraction et les produits travaillés ne sont **pas échauffés**.

Les bénéfices



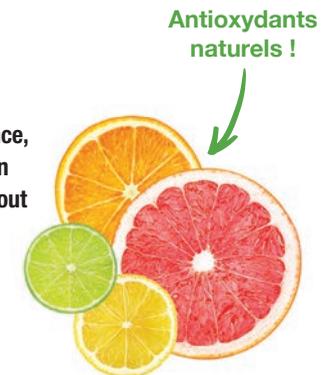
Les jus Ultra-Frais permettent de **consommer davantage de fruits et légumes**, simplement et rapidement.

Concentrés de vitamines et de nutriments, ils procurent de l'énergie. Ils favorisent l'hydratation, notamment chez les personnes âgées et les jeunes enfants. Consommés avant les repas, ils facilitent la digestion.

Les jus Ultra-Frais ont aussi la vertu de **reposer** les organes digestifs et de **détoxifier** l'organisme.



Si vous préparez des jus à l'avance, limitez le phénomène d'oxydation après l'extraction du jus, par l'ajout d'antioxydants naturels (citron, orange, pamplemousse).



Les bénéfiques santé des fruits et légumes

Les pommes

Le pouvoir antioxydant de la pomme contribue à réduire les risques de maladies cardiovasculaires. En effet la pectine et les polyphénols que contient la pomme permettent de réduire le cholestérol sanguin.

Les agrumes

Les agrumes sont connus pour leur apport important en vitamine C. Ils contiennent également en grande quantité des antioxydants tels que des flavonoïdes qui agissent en synergie avec la vitamine C. Les agrumes renforcent le système immunitaire et ont des propriétés anti-inflammatoires.

La carotte

La carotte est riche en bêta-carotènes, puissant antioxydant, il ralentit le vieillissement et améliore l'état de la peau. De plus, la carotte favorise la cicatrisation et est riche en vitamine A.

La betterave

La betterave renferme du potassium et des antioxydants. Le potassium contribue à baisser la pression artérielle et les antioxydants protègent des radicaux libres impliqués dans les maladies cardiovasculaires.



Le concombre

Le concombre contribue à neutraliser l'acidité et rétablir l'équilibre acido-basique dans l'organisme. Il régule également la tension artérielle.

Le kiwi

Le kiwi est un aliment alcalinisant qui permet de contrebalancer les aliments acidifiants grâce aux minéraux qu'il contient. Le kiwi est également une source très riche en vitamine C.

Le gingembre

Outre sa réputation d'aphrodisiaque puissant, le gingembre est une plante qui améliore la digestion et est aussi employé comme tonifiant. Il a également une action antibactérienne et la faculté de faire baisser la fièvre.



Surprenez vos convives avec une touche de saveur



Respecter la saisonnalité pour des goûts préservés

Printemps



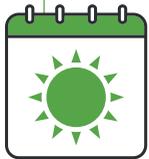
- Pomme
- Carotte
- Concombre
- Céleri
- Fraise

Automne



- Raisin
- Pomme
- Kiwi
- Poire

Eté



- Melon
- Pastèque
- Pêche
- Concombre
- Fruits rouges
- Basilic

Hiver



- Pomme
- Poire
- Kiwi
- Betterave
- Pomelo
- Fenouil
- Clémentine
- Orange
- Ananas

Comment lire une page recette ?

Ingrédients

Difficulté de la recette

Déroulé de la recette

Nombre de verres

DETOX
Green Juice

Ingrédients

- 1 concombre
- 3 pommes
- 1 botte d'épinards frais

Progression

- Lavez le concombre, les pommes et la botte d'épinard.
- Passez dans l'ordre la botte d'épinard, les pommes et le concombre à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez bien et servez frais.

Bonne dégustation !

ASTUCE

Avec la J 80 ou la J 100, vous n'avez pas besoin de couper les pommes, ni d'enlever la queue ! Idem pour le concombre.

64 Solutions Fraîcheur & Vitamines robot coupe®

Les Recettes

robot coupe®



Petit-Déjeuner

par
robot coupe[®]

PETIT-DÉJEUNER

Jus Multifruits

Ingrédients

- 3 oranges
- 3 pommes
- 1 carotte
- 1 kiwi



Progression

- Nettoyez les pommes et la carotte sans les peler.
- Pelez à vif les oranges et épluchez le kiwi.
- Passez les ingrédients à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez et dégustez frais !

Bonne dégustation !



Servez immédiatement après extraction du jus, pourquoi pas avec une pincée de curcuma, pour ses nombreux bienfaits.

FACILE



DIFFICILE

POUR :



PETIT-DÉJEUNER

Jus Energisant



Ingédients

- 1 morceau de gingembre
- 1 citron
- 4 carottes
- 3 pommes

Progression

- Pelez à vif le citron. Inutile de peler les carottes ni les pommes, lavez-les en les brossant.
- Passer le gingembre, le citron, les carottes puis les pommes à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez bien et servez.

Bonne dégustation !



Avec l'Extracteur de Jus Robot-Coupe, vous n'avez pas besoin de couper les pommes de taille moyenne !

FACILE



DIFFICILE

POUR :



PETIT-DÉJEUNER

Morning Juice

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- ½ ananas
- 2 pommes
- 2 citrons



Progression

- Pelez à vif les citrons et l'ananas et nettoyez les pommes.
- Passez les pommes, les citrons et l'ananas à l'Extracteur de Jus.
- Servez frais.

Bonne dégustation !



Avant d'être passés à l'Extracteur de Jus,
les fruits à peau épaisse doivent être pelés à vif (ex : ananas).



PETIT-DÉJEUNER

Oranges et Carottes

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 1 morceau de gingembre
- 3 carottes
- 3 oranges



Progression

- Inutile de peler les carottes, lavez-les en les brossant.
- Pelez à vif les oranges.
- Passer dans l'ordre le gingembre, les carottes puis les oranges à l'Extracteur de Jus.

Bonne dégustation !



**Pelez à vif les agrumes pour éviter l'amertume,
passez-les entiers sans prédécoupe.**



PETIT-DÉJEUNER

Jus Tonifiant

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 2 carottes
- 3 pommes
- 1 courgette



Progression

- Coupez l'extrémité de la courgette et nettoyez-la ainsi que les pommes et les carottes.
- Passez vos carottes, pommes et la courgette à l'Extracteur de Jus.

Bonne dégustation !



Frottez bien vos carottes mais conservez leur peau pour que votre jus soit le plus vitaminé !



Jus Classiques

par

robot coupe[®]

JUS CLASSIQUES

Pastèque au Miel

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- ½ pastèque
- ½ citron
- 20 g de miel
- 20 g d'eau

Progression

- Faites bouillir le miel et l'eau. Laissez refroidir.
- Enlevez l'écorce de la pastèque, l'épépiner et la couper en gros morceaux.
- Pelez à vif le demi-citron.
- Passez la pastèque et le demi-citron à l'Extracteur de Jus.
- Dans le verre, versez d'abord le sirop de miel et ensuite le jus de pastèque.

Bonne dégustation !



Avant d'être passés à l'Extracteur de Jus, les fruits et légumes à peau épaisse doivent être pelés (exemple : pastèque).



JUS CLASSIQUES

Pastèque et Myrtilles



Ingédients

- ½ pastèque
- 100 g de myrtilles
- Quelques feuilles de menthe

Progression

- Enlevez l'écorce de la pastèque, l'épépiner et la couper en gros morceaux.
- Nettoyez vos myrtilles.
- Passez les ingrédients à l'Extracteur de Jus.

Bonne dégustation !



La menthe apporte une touche rafraîchissante :
placez-la au-dessus de la préparation servie.

FACILE



DIFFICILE

POUR :



JUS CLASSIQUES

Pink Boost

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 2 pommes
- 50 g de framboises
- 2 poires williams
- ½ citron



Progression

- Lavez les fruits et pelez à vif uniquement le demi-citron.
- Passez tous les ingrédients à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez et servez aussitôt.

Bonne dégustation !



Avec la J 80 ou la J 100, vous n'avez pas besoin de couper vos fruits, ni de retirer les cœurs et les trognons !



JUS CLASSIQUES

Red Cocktail

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 1 betterave crue
- 2 carottes
- 2 petites grappes de raisin rouge
- 2 pommes
- Poivre de Cayenne

Progression

- Enlevez grossièrement les raisins de la grappe et lavez tous les ingrédients.
- Passez tous les ingrédients à l'Extracteur de Jus.
- Servez très frais.

Bonne dégustation !



Relevez le jus avec du poivre de Cayenne !



JUS CLASSIQUES

Pêche Pétillante

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 1 morceau de gingembre
- 6 pêches dénoyautées
- ½ citron
- 1 grosse pincée de noix de muscade moulue
- 300 ml de soda

Progression

- Dénoyotez et lavez les pêches, puis pelez à vif le citron.
- Passez dans l'ordre : le gingembre, les pêches puis le demi-citron à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez la noix de muscade moulue et le soda avec le jus avant de servir.

Bonne dégustation !



Pensez à toujours dénoyauter les fruits à noyaux (exemple : pêche).



JUS CLASSIQUES

Délice Vert

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 1 morceau de gingembre
- ½ ananas
- 1 poignée de persil
- 1 citron
- 1 pomme
- 2 branches de céleri

Progression

- Pelez à vif l'ananas, coupez-le en gros morceaux puis pelez à vif le citron.
- Lavez les pommes, le céleri, le persil et le gingembre.
- Passez tous les ingrédients à l'Extracteur de Jus en commençant par le gingembre.
- Servez frais.

Bonne dégustation !



Avec la J 80 ou la J 100, vous n'avez pas besoin de gratter la peau du gingembre.



JUS CLASSIQUES

Doux Pamplemousse

Ingrédients

- 4 oranges
- 3 pamplemousses
- 300 g de fraises



Progression

- Pelez à vif les oranges et les pamplemousses pour éviter l'amertume.
- Lavez les fraises sans les équeuter.
- Passez le tout à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez bien avant de servir.

Bonne dégustation !



Passez les agrumes entiers préalablement épluchés sans prédécoupe.

FACILE



DIFFICILE

POUR :



JUS CLASSIQUES

Afternoon Delight

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 4 carottes
- 1 mangue
- 1 poire



Progression

- Débarrassez la mangue de sa peau et de son noyau.
- Lavez la poire et les carottes.
- Passez tous vos fruits à l'Extracteur de Jus.
- Servez frais.

Bonne dégustation !



Avec la J 80 ou la J 100, inutile d'éplucher la poire ni les carottes.



Poires-Melon au Curcuma

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 1 morceau de gingembre
- ½ melon jaune
- 1 pampleousse
- ½ poire
- ½ pomme golden
- 1 pointe de curcuma

Progression

- Pelez à vif le melon et coupez-le en gros morceaux, puis pelez à vif le pampleousse.
- Passez dans l'ordre : le gingembre, la demi-pomme, la demi-poire, le demi-melon puis le pampleousse.
- Ajouter le curcuma au jus obtenu.
- Mélangez bien et servez frais.
Bonne dégustation !



Avant d'être passés à l'Extracteur de Jus, les fruits et légumes à peau épaisse doivent être pelés (exemple : melon) et tous les gros pépins doivent être retirés.



JUS CLASSIQUES

Grenade au Kiwi

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 10 kiwis
- 2 grenades



Progression

- Coupez vos grenades en deux et recueillez les grains.
- Épluchez les kiwis.
- Passez les kiwis et les grains de grenade à l'Extracteur de Jus.

Bonne dégustation !



Avant d'être passés à l'Extracteur de Jus, les fruits et légumes à peau épaisse doivent être épluchés (exemple : kiwi).



Cocktail Oriental

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- ½ d'ananas
- 3 oranges
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide



Progression

- Pelez à vif les oranges et l'ananas.
- Passez le demi-ananas et les oranges à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez l'extrait de vanille avec le jus et servez la préparation.

Bonne dégustation !



**Pelez à vif les agrumes pour éviter l'amertume.
Passez-les entiers sans prédécoupe.**



JUS CLASSIQUES

Cocktail Rio

FACILE  DIFFICILE

POUR : 



Ingédients

- 2 oranges
- 400 ml de limonade
- 1 cuillère à soupe de sirop de grenadine

Progression

- Pelez à vif vos oranges et passez les à l'Extracteur de Jus.
- Ajoutez la limonade.
- Ajoutez une cuillère de grenadine et servez frais.

Bonne dégustation !



Vous pouvez y ajouter des rondelles de citron vert.



Rouge Bonbon

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 300 g de fraises
- 3 carottes
- ¼ d'ananas

Progression

- Pelez à vif l'ananas, nettoyez les carottes et les fraises.
- Passez dans l'ordre le quart d'ananas, les fraises puis les carottes à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez bien et servez frais.

Bonne dégustation !



Avec l'Extracteur de Jus Robot-Coupe, vous n'avez pas besoin d'équeuter les fraises, leurs queues sont automatiquement éjectées dans le bac à résidus.



JUS CLASSIQUES

Concombre au Lait

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 1 concombre
- 4 pommes granny
- 3 cuillères à soupe d'aneth
- ½ citron
- Lait

Progression

- Pelez à vif le demi-citron, nettoyez le concombre, les pommes et l'aneth.
- Passez dans l'ordre : le concombre, les pommes, l'aneth puis le demi-citron à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez le lait avec le jus.

Bonne dégustation !



Il n'est pas nécessaire de peler le concombre car sa peau contient des vitamines et apporte plus de couleur au jus. Préférez dans ce cas les concombres bios.



JUS CLASSIQUES

Cocktail Melon

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- ½ melon
- 3 pommes
- 1 citron



Progression

- Enlevez l'écorce du melon et coupez-le en gros morceaux puis pelez à vif le citron.
- Passez le melon, le citron et les pommes à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez et aromatisez le tout avec quelques feuilles de menthe.

Bonne dégustation !



Utilisez de préférence la variété de pommes Golden, la plus juteuse.



Citronnade

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 8 citrons jaunes
- 60 g de sucre de canne
- 750 ml d'eau

Progression

- Pelez à vif les citrons et passez-les à l'Extracteur de Jus.
- Diluez tout le sucre dans le jus de citron et mélangez.
- Une fois le sucre bien dissout dans le jus de citron, y ajouter l'eau bien froide.

Bonne dégustation !



Vous pouvez y ajouter des feuilles de menthe et un petit morceau de gingembre frais.



Mangue et Myrtilles

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 1 bol de myrtilles
- 2 mangues
- ½ cuillère à café de cannelle

Progression

- Lavez les myrtilles.
- Pelez et dénoyotez les mangues.
- Passez les morceaux de mangue et les myrtilles à l'Extracteur de Jus.
- Ajoutez la cannelle au jus obtenu et mélangez avant de servir.

Bonne dégustation !



Enlever le noyau des mangues et épluchez-les avant de les passer à l'Extracteur de Jus.



Jus Détox

par

robot coupe[®]

DÉTOX

Green Juice

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 1 concombre
- 3 pommes
- 1 botte d'épinards frais



Progression

- Lavez le concombre, les pommes et la botte d'épinard.
- Passez dans l'ordre la botte d'épinard, les pommes et le concombre à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez bien et servez frais.

Bonne dégustation !



Avec la J 80 ou la J 100, vous n'avez pas besoin de couper les pommes, ni d'enlever la queue ! Idem pour le concombre.



DÉTOX

Detox Red Juice

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 2 betteraves crues
- 4 carottes
- 1 botte de persil

Progression

- Lavez les betteraves, les carottes et le persil.
- Passez le tout à l'Extracteur de Jus en commençant par le persil.
- Servez frais.

Bonne dégustation !



Servez immédiatement après extraction du jus,
avec pourquoi pas une pincée de cumin moulu.



DÉTOX

Detox Juice

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 3 pommes
- 1 branche de céleri
- 1 concombre



Progression

- Nettoyez les pommes, le céleri et le concombre
- Passez le tout à l'Extracteur de Jus.

Bonne dégustation !



Réservez les petites feuilles vertes les plus tendres du céleri pour la décoration.



DÉTOX

Shoot Asperges

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 1 kg d'asperges
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de fleur de sel



Progression

- Épluchez les asperges et éliminez les extrémités dures.
- Passez-les directement à l'Extracteur de Jus.
- Assaisonnez le tout avec un peu de piment d'Espelette et de fleur de sel.

Bonne dégustation !



Vous pouvez facilement passer à l'Extracteur de Jus les épices et les racines comme le piment d'Espelette avec d'autres fruits et légumes pour un cocktail relevé.



DÉTOX

Pomme Kiwi

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 3 pommes vertes
Granny-Smith
- 1 citron vert
- 3 kiwis



Progression

- Pelez à vif le citron vert et les kiwis.
- Nettoyez les pommes.
- Passez les ingrédients à l'Extracteur de Jus.
- Mélangez et servez aussitôt pour éviter que la pomme ne s'oxyde trop vite.

Bonne dégustation !



Avec votre extracteur de jus Robot- Coupe il n'est pas nécessaire de couper et d'éplucher les pommes.



Smoothies

par

robot coupe[®]

SMOOTHIES

Smoothie Passion

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingédients

- 3 pommes
- 4 oranges
- 10 fruits de la passion
- 1 morceau de gingembre

Progression

- Lavez les pommes, pelez à vif les oranges et récupérez la chair des fruits de la passion.
- Passez les pommes et les oranges à l'Extracteur de Jus.
- Dans un blender, ajoutez le jus obtenu puis ajoutez la chair des fruits de la passion et le gingembre.
- Mixez pendant 1 minute et servez.

Bonne dégustation !



Mettez en place le petit bec de l'Extracteur de Jus J 100 pour verser directement le jus dans la cuve de votre blender.



SMOOTHIES

Smoothie Avocat

FACILE  DIFFICILE

POUR : 

Ingrédients

- 2 avocats
- 150 gr d'épinards frais
- 5 pommes
- Glace pilée



Progression

- Rincez les pommes et les épinards.
- Passez dans l'ordre les épinards et les pommes à l'Extracteur de Jus.
- Dans un blender, ajoutez le jus obtenu, l'avocat pelé en morceaux et la glace pilée.
- Mixez pendant 1 minute et servez dans les verres.

Bonne dégustation !



Mettez en place le petit bec de l'Extracteur de Jus J 100 pour verser directement le jus dans la cuve de votre blender.



SMOOTHIES

Kiwi Coco

FACILE



DIFFICILE

POUR :



Ingrédients

- 6 kiwis
- 20 cl de glace à la noix de coco
- 10 cl de lait de coco
- Glace pilée

Progression

- Épluchez les kiwis et passez-les à l'Extracteur de Jus.
- Dans un blender, versez la glace à la noix de coco, le jus de kiwi et le lait de coco. Ajoutez la glace pilée et mixez pendant 1 minute.
- Versez la préparation dans des verres. Dégustez aussitôt.

Bonne dégustation !



Vous pouvez remplacer de lait de coco par une autre boisson végétale comme le lait d'amande par exemple.



Astuces
Zéro déchet
par
robot coupe[®]



Comment réutiliser la pulpe des fruits et légumes
de votre Extracteur de Jus ?

ZÉRO DÉCHET

Cake à la Pulpe de fruits

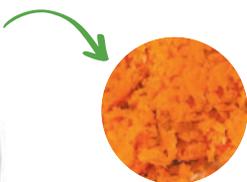
FACILE



DIFFICILE



Exemple de pulpe
de carotte à intégrer



Ingédients

- 200 g de pulpe de fruits
ex : 120 g de pommes
et 80 g de carottes
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de sucre
- 10 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe
de graines de chia

Progression

- Dans une base de pâte à cake, incorporez la pulpe de fruits récupérée dans votre Extracteur de Jus, puis les graines de chia.
- Mélangez délicatement.
- Versez la préparation dans un moule à cake.
- Enfourez dans un four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes.



Ajoutez la pulpe de fruits à la fin de la préparation.



ZÉRO DÉCHET

Muffins à la Pulpe et au Chocolat

FACILE



DIFFICILE



Exemple de pulpe de fruit
de la passion à intégrer



Ingrédients

- 200 g de pulpe de fruits
- 160 g de chocolat noir
- 80 g de farine
- 60 g de sucre
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- Levure



Progression

- Dans une base de pâte à muffin au chocolat, incorporez la pulpe de fruits récupérée dans votre Extracteur de Jus.
- Versez la préparation dans des moules individuels et mettez au four à 180°C pendant 15 minutes.



Ajoutez de la vanille pour plus de gourmandise.



Utilisation de la pulpe de fruits et de légumes

Ajoutez votre pulpe de légumes ou de fruits dans la pâte de vos gaufres, pancakes, salades, et même dans vos omelettes.



robot coupe®

Des
solutions
pour tous les **métiers**

Extracteurs de Jus Robot-Coupe®

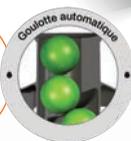
INNOVATION

GOULOTTE Ø 79 mm
Permettant l'introduction de fruits et légumes entiers.



GOULOTTE AUTOMATIQUE

- Passer les fruits et légumes sans effort grâce au système exclusif d'auto-entraînement.
- Rapidité de travail : 25 cl en seulement 6 secondes.



PANIER

Avec deux anses pour une meilleure préhension, démontage sans outil et nettoyage facile.

NOUVEAU

2 tailles de bords verseurs anti-éclaboussures :

- 1 Pichet / Cuve Blender
- 2 Service au verre



NOUVEAU

RAMASSE-GOUTTES

Grande capacité pour un poste de travail toujours propre.



NOUVEAU

BASE INCLINÉE

Pour une évacuation du jus optimale.

MOTEUR

- 1000 W conçu pour un usage intensif tout au long de la journée.
- Silencieux pour être utilisé face au consommateur.



Sortie des déchets sous plan de travail.



2 possibilités d'utilisation :

- 1 - **Évacuation des résidus en continu.**
Trémie d'évacuation : assure l'éjection des résidus en flux continu directement sous le plan de travail.
- 2 - **Évacuation des résidus dans un bac.**
Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres.



Votre activité ?

Restaurants, bars
et secteur médico-social :

J 80



Hôtels, cantines scolaires
et d'entreprises :

J 80 Buffet

pour une utilisation
en libre-service



Bars à jus et supermarchés,
cantines scolaires
(hors self) :

J 100

pour une utilisation
intensive



Solutions Robot-Coupe

Préparations à base de produits frais

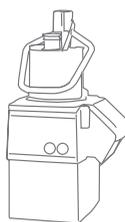
Coupe-Légumes

Comment proposer des présentations originales de légumes et de fruits très simplement ?

Les Coupe-légumes permettent de réaliser plus de 50 types de coupes de légumes de fruits innovantes et inédites.

Vous pouvez réaliser émincés, râpés, bâtonnets, macédoines, frites, brunoises et gaufrettes...

Le Chef crée ainsi efficacement de nouvelles présentations appétissantes et variées.



Mixer Plongeant

Comment cuisiner des soupes à base de produits frais, nourrissantes et appétissantes ?

La gamme de 21 Mixers Plongeants, robustes et puissants, transforme tous les légumes de saison, en soupes fraîches, veloutés onctueux et potages délicieux pour le bonheur de vos convives.

- **Robustesse** : cloche tout inox.
- **Hygiène parfaite** : pied et couteau entièrement démontables pour un nettoyage facile et une facilité d'entretien.
- **Performance** : le mixage le plus rapide avec le moins de résidus.



Les Plus ++ des Coupe-légumes Robot-Coupe

- + **La plus grande variété de coupe** : Plus de 53 disques disponibles.
- + **Fiabilité, puissance et robustesse.**



Les Plus +++ des Mixers Plongeants Robot-Coupe

- + **Apport fibreux.**
- + **Qualités organoleptiques conservées.**
- + **Coûts des matières maîtrisés.**



Solutions Robot-Coupe

Dédiées aux préparations à base de produits frais

Snacking



J 80

CL 20

Hôtels



J 80 Buffet

CL 50

Bar à salades



J 80

CL 50

Bar à jus



J 100

CL 20

Bar à soupes



J 80

MP 350 Ultra

Supermarchés

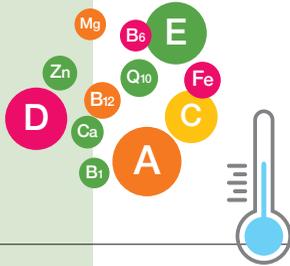


J 100

CL 52



Les vitamines sont-elles préservées après l'extraction ?



Les extracteurs de Jus Robot-Coupe n'échauffent pas les fruits et les légumes, il n'y a donc aucun risque de destruction des vitamines. Toutes les qualités nutritionnelles des fruits et légumes sont préservées.



Combien de temps faut-il pour réaliser un verre de jus ?

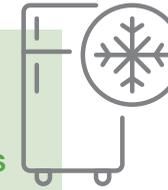
Il suffit de 6 secondes pour réaliser un verre de jus Ultra-Frais avec les Extracteurs de Jus Robot-Coupe.



Combien de fruits et légumes sont-ils nécessaires pour réaliser un verre ?

Le rendement des Extracteurs de Jus Robot-Coupe est parmi les plus haut du marché. Pour un verre de 15 cl, seulement 2 pommes de calibre moyen suffisent.

Les fruits et légumes doivent-ils être maintenus au frais avant les passer dans l'extracteur ?



Nous vous conseillons de conserver vos fruits et légumes au réfrigérateur. Lors du service, disposez les sur un lit de glaçons pour un jus encore plus rafraichissant !

Est-il possible d'extraire le jus d'agrumes (oranges, citrons, pamplemousses, citrons verts) ?



Oui. Cependant, nous vous conseillons de les peler à vif afin d'éviter l'amertume contenue dans la peau.



Est-il nécessaire de couper les fruits et légumes avant de les passer à l'Extracteur de Jus ?

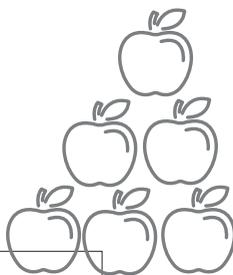
Les fruits et légumes les plus couramment utilisés dans les jus (pommes, poires, carottes) ne nécessitent aucune préparation supplémentaire : inutile de les couper, de les éplucher ni de retirer les queues et pépins. Nous vous conseillons de privilégier les produits bio afin de pouvoir conserver la peau, riche en vitamines, fibres et minéraux. Les fruits à gros noyaux comme les pêches doivent être dénoyauter.

Est-il possible de réaliser des jus d'herbes et de feuilles (épinard, choux kale, persil...) ?



Les Extracteurs de Jus Robot-Coupe ne sont pas conçus pour ce type d'application. En revanche, il est possible d'ajouter une touche gustative avec des herbes ou des feuilles en veillant à les introduire dans la machine avant des fruits ou des légumes.

Quel volume de fruits et légumes peut-on passer avant de vider le bac à résidus ?



Nous vous recommandons de vider le bac à résidus après environ 20 kgs. Les bacs à résidus des Extracteurs de Jus Robot-Coupe sont transparents, vous pouvez ainsi facilement voir lorsqu'il est temps de le vider.



Combien de temps prend le nettoyage de la machine en fin de service ?

Le nombre de pièces à nettoyer sur nos Extracteurs de Jus est réduit au strict nécessaire. De plus, elles se démontent facilement, sans outils, et passent au lave-vaisselle pour limiter le temps de nettoyage.

Est-il nécessaire de rincer la machine après chaque jus ?



Non. Cependant, afin de limiter le transfert de couleurs entre 2 jus, il est conseillé de rincer l'Extracteur de Jus en versant ½ litre d'eau dans la goulotte en laissant la machine fonctionner. Ainsi, vous n'avez pas besoin de démonter la machine.

Comment intégrer des jus Ultra-Frais dans votre offre ?

Rationalisez vos approvisionnements et stocks de fruits et de légumes pour l'ensemble de votre établissement :



- Proposez un « jus du jour » à votre carte
- Utilisez les produits frais de votre menu



Les fruits et légumes « moches » font aussi d'excellents jus :



- Servez-vous des fruits et légumes non utilisés en cuisine
- Réalisez des bénéfices supplémentaires



Préparer des portions de fruits et légumes à l'avance pour calibrer vos jus :



- Gagnez du temps pendant le service en limitant au maximum les manipulations
- Réduisez le gaspillage en utilisant la juste quantité

