

# Receitas Robot-Coupe



# Sumário

Caldo verde.....	2
Molho romesco .....	4
Migas à dona rosa.....	6
Pataniscas de bacalhau .....	8
Bacalhau à portuguesa.....	10
Croquetes de frango à portuguesa .....	12
Brandada de bacalhau com tomate.....	14
Delícia de chocolate .....	16
Pastel de nata .....	18
Tarte de requeijão .....	20
Toucinho do céu .....	22
Conjuntos : Cúters & Cortador de legumes.....	24
Cortador de legumes.....	25
Cúters de mesa .....	26
Trituradores .....	27
Centrifugadora .....	28

# Caldo verde

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

- 6 folhas de couve galega
- 500 g de batatas
- 200 g de chouriço
- Azeite
- Sal e Pimenta

## Preparação

Descascar as batatas e cozê-las numa caçarola grande com água, azeite e o chouriço cortado em rodelas durante cerca de 20 a 25 minutos.

Guardar o chouriço à parte.

Reduzir as batatas a puré com o triturador Robot Coupe.

Lavar e cortar a couve em tiras finas com o cortador de legumes, utilizando o disco de fatiados de 1 mm.

Acrescentar a couve cortada e continuar a cozer durante 20 minutos.

Não cobrir a caçarola de modo a manter a cor verde da couve.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cortador de legumes  
CL50 Ultra



Triturador  
CMP 350 V.V.



Triturador  
MP 550 Ultra



# Molho romesco

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

2 cebolas • 300 g de tomates • 300 g de pimentos vermelhos • 1 colher de café de pimentão • 1 colher de café de açúcar • 2 dentes de alho • 8 colheres de sopa de azeite • 1 colher de sopa de vinagre, sal.

## Preparação

Colocar numa travessa de forno os tomates inteiros sem pedúnculo, as cebolas descascadas e os pimentos vermelhos, até ficarem dourados.

Eliminar a pele e as sementes dos pimentos.

Colocar no liquidificador os tomates, as cebolas, os pimentos e o alho, todos juntos.

Incorporar pouco a pouco o azeite e o vinagre.

O molho deve ficar perfeitamente liso e homogêneo no cúter.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Triturador  
Mini MP 190 Combi



Triturador  
CMP 250 Combi



Triturador  
MP350 Ultra



# Migas à dona rosa

## Ingredientes

Receita para 6 pessoas

1 kg de couves • ½ kg broa • 200 g feijão • 1 dl azeite • 1 cabeça de alho • sal q.b.

## Preparação

Pôr 700 g de pão de molho em água. Depois de amolecido, escorrer bem e guardar.

Descascar e picar o alho e a cebola no Cúter.

Lavar e cortar a couve no cortador de legumes com o disco de fatiados 2 mm.

Aquecer metade do azeite. Fazer alourar ligeiramente o alho, a cebola e os orégãos. Acrescentar a couve e cozer durante 5 minutos.

Acrescentar o pão e continuar a cozer mexendo sempre, até obter uma massa homogénea. Temperar com sal e pimenta e cozer ainda durante 5 minutos.

Cozer os feijões brancos em água a ferver com sal. Escorrer e acrescentar à preparação de pão.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cortador de legumes  
CL50 Ultra



Conjunto  
R301 Ultra



Cuter de mesa  
R4



Cuter de mesa  
R5 Plus



# Pataniscas de bacalhau

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

500 g de bacalhau • 300 g de farinha • 1 cebola média • ¼ de ramo de salsa  
• 3 ovos • Pimenta • 2 copos de água fria • Meio litro de óleo para fritos • 2 limões

## Preparação

Demolhar o bacalhau em água fria durante 12 h, renovando várias vezes a água.

Desfiar delicadamente o bacalhau e guardar.

Triturar o bacalhau com a cebola e a salsa no Cúter.

Misturar a farinha com a água e os ovos, de modo a obter uma massa homogénea. Acrescentar o bacalhau e retificar o tempero.

Com duas colheres, modelar os pastéis da preparação e fritá-los no óleo a 180° até ganharem cor.

Servir bem quente com quartos de limão.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa  
R3



Cúter de mesa  
R4



Cúter de mesa  
R5 Plus



# Bacalhau à gomes de sá

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

600 g de bacalhau sem pele • 4 ovos • Azeite • 1 cebola • 2 dentes de alho • Meio ramo de salsa • 800 g de batatas • 8 azeitonas pretas

## Preparação

Demolhar na véspera o bacalhau em água fria, renovando várias vezes a água. Descascar as batatas, a cebola e o dente de alho.

Cortar a cebola em lamelas de 1 mm.

Picar o alho com o Cúter.

Cortar o bacalhau em pedaços grandes.

Refogar o bacalhau numa frigideira com um pouco de azeite durante 5 minutos.

Cozer as batatas em água com sal e escorrer.

Picar primeiro o bacalhau com o Cúter.

Picar por grosso as batatas com o Cúter.

Bater os ovos em omeleta e incorporar na mistura bacalhau e batatas.

Estrugir a cebola e o alho em azeite e acrescentar a mistura bacalhau, batatas, ovos.

Deixar aquecer alguns instantes, mexendo sempre para evitar que os ovos fiquem cozidos.

Polvilhar a salsa picada no Cúter.

Decoração: azeitonas pretas.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa  
R3



Cúter de mesa  
R4



Cúter de mesa  
R5 Plus



# Croquetes de frango à portuguesa

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

800 g de peitos de frango • 3 cebolas • 2 dentes de alho • 2 gemas de ovo • 5 tomates • Sal e pimenta • Salsa • Azeite • Óleo de amendoim • 1 kg de batatas

## Preparação

Descascar as cebolas, o alho e as batatas.

No cortador de legumes, cortar as batatas com o equipamento batatas fritas 10 x 10 mm. Guardar em água fria.

Picar as cebolas, o alho e a salsa no Cúter

Picar a carne de frango no Cúter.

Misturar cuidadosamente a carne de frango com as cebolas, a salsa, o alho e os ovos.

Confeccionar os croquetes com o preparado.

Numa frigideira, aquecer o azeite e fritar os croquetes durante 5 a 8 minutos.

Escorrer as batatas e fritá-las. Escorrer bem.

Servir os croquetes de frango com as batatas acompanhadas de salada Mesclun e tomates previamente cortados no cortador de legumes, com o disco de fatiados 6 mm.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa  
R2



Cortador de legumes  
CL50



Conjunto  
R402



# Brandada de bacalhau com tomate

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

500 g de bacalhau • 800 g de batatas • 500 g de tomates • 2 cebolas • 2 dentes de alho • Sal, pimenta, paprica, azeite, louro

## Preparação

Demolhar na véspera o bacalhau em água fria, renovando várias vezes a água.

Cozer o bacalhau durante 15 min. em pequena fervura. Escorrer e guardar.

Descascar as batatas, a cebola e o alho.

Retirar o pé dos tomates.

Passar os tomates no Cúter.

Cozer as batatas durante 20 min. em água com sal e uma folha de louro.

Reduzir as batatas em pedaços pequenos com o triturador, deixando alguns pedaços.

Cortar as cebolas em rodela finas com o cortador de legumes, utilizando o disco de fatiados 1 mm.

Picar o alho no Cúter.

Retirar as espinhas do bacalhau e picá-lo no Cúter.

Refogar as cebolas cortadas em rodela numa frigideira com o azeite, até ficarem douradas. Acrescentar o alho.

Colocar numa forma para gratinados ligeiramente oleada, as batatas, pouco sal, pimenta e um pouco de paprica, em seguida o bacalhau, as cebolas, o alho e o tomate.

Regar com azeite e cozer no forno a 180° C durante 20 a 25 minutos.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cortador de legumes  
CL50 Ultra



Cuter de mesa  
R3



Conjunto  
R402



Cuter de mesa  
R5 Plus



# Delícia de chocolate

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

150 g de farinha • 150 g de amêndoas • 150 g de açúcar • 6 ovos • 75 g de chocolate 65 % • 50 g de chocolate em pedaços • 100 g de manteiga

## Preparação

Picar as amêndoas com o chocolate no Cúter.

Peneirar a farinha para uma taça, acrescentar as amêndoas, o açúcar e o chocolate. Misturar.

Incorporar as seis gemas de ovos. Bater bem.

Derreter a manteiga e acrescentar à preparação.

Bater as claras em castelo com um triturador equipado com batedeira.

Barrar uma forma com manteiga, despejar a preparação, colocar pedaços de chocolate no centro e deixar cozer 10 minutos a 200° C.

Pode degustar, está pronto!

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Triturador  
Mini MP 190 Combi



Triturador  
CMP 300 Combi



Triturador  
MP350 Ultra



Cúter de mesa  
R3



# Pastel de nata

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

50 cl de leite • 250 g de açúcar • 40 g de farinha • 1 ovo • 4 gemas de ovo  
• 1 pitada de sal • 1 vagem de baunilha sem grãos • Sumo de limão • 1 massa folhada

## Preparação

Aquecer o leite numa caçarola com a vagem de baunilha sem grãos.

No Cúter Robot Coupe, misturar a farinha, o açúcar e o sal com o leite.

Acrescentar o ovo inteiro e em seguida as gemas de ovo. Incorporar o sumo de limão. Continuar a misturar com o Cúter durante 5 minutos.

Estender a massa folhada em formas pequenas previamente barradas com manteiga. Com um saco de pasteleiro, encher as formas.

Cozer a 210°C durante 10 minutos até ganhar cor.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa  
R3



Cúter de mesa  
R4



Cúter de mesa  
R5 Plus



# Tarte de requeijão

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

500 g de requeijão de ovelha • 200 g de açúcar • 2 colheres de sopa de farinha  
• 2 colheres de sopa de manteiga amolecida • 6 ovos • 1 colher de chá de canela  
moída • 1 limão

## Preparação

Aquecer o forno a 180°C. Barrar uma forma para tarte e cobrir com papel vegetal

No Cúter, misturar o requeijão, acrescentar a farinha, o açúcar, a manteiga amolecida e os ovos, em seguida a canela e a casca de limão.

Despejar o preparado numa forma previamente barrada. Cozer no forno a 180° C durante 30-35 minutos.

Retirar a tarte do forno e deixar arrefecer completamente. Retirar delicadamente da forma e polvilhar com um pouco de açúcar e canela.

Servir a tarte bem fresca ou a temperatura ambiente.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa  
R3



Cúter de mesa  
R4



Cúter de mesa  
R5 Plus



# Toucinho do céu

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

500 g de açúcar • 250 g de amêndoas inteiras peladas • 125 g de manteiga amolecida • 8 gemas de ovos • 1 ovo • 1 colher de sopa de pão ralado muito fino  
• 1 casca de laranja • 1 pitada de canela em pó

## Preparação

Aquecer o forno a 190°C

Triturar as amêndoas no Cúter

Numa caçarola, derreter o açúcar com 20 cl de água. Aquecer este xarope até à temperatura de 108°C. Acrescentar o pó de amêndoas e deixar cozer 4 a 5 minutos mexendo.

Deixar amornar um pouco.

Fora do lume, acrescentar a manteiga amolecida, as oito gemas de ovos e o ovo inteiro. Bater com um triturador equipado com batedeira.

Acrescentar a casca de laranja e a canela. Deixar cozer a lume muito brando mexendo constantemente durante 12 minutos. A mistura deve estar bastante espessa para revestir uma colher.

Barrar uma forma para tarte e despejar a massa. Cozer no forno durante 20 minutos. Bater ligeiramente a clara de ovo com o açúcar inglês e pincelar a superfície do bolo para imitar o "toucinho salgado".

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa  
R3



Cúter de mesa  
R4



Cúter de mesa  
R5 Plus



## Conjuntos : cuters e cortador de legumes



2 aparelhos em 1 !

Um acessório Cúter e um acessório cortador de legumes adaptam-se no mesmo bloco motor.

Pica, tritura, emulsiona, amassa e, graças à gama de 23 discos em inox; realiza fatiados, ralados, julianas e palitos com uma óptima qualidade de corte.

Quantas refeições serve por serviço?

10  
70

20  
100

30  
300

30  
400

Deseja realizar macedónia ou batatas fritas?

X

X

X

✓

✓

Deseja uma cuba cúter inox?

X

✓

✓

✓

✓



R 301



R 301 Ultra



R 402  
R 402 V.V.



R 502



R 652



# Cortador de legumes



Estes equipamentos permitem realizar todo tipo de cortes de legumes e frutas, como fatiados, ondulados, ralados, palitos, cubos e batatas fritas.

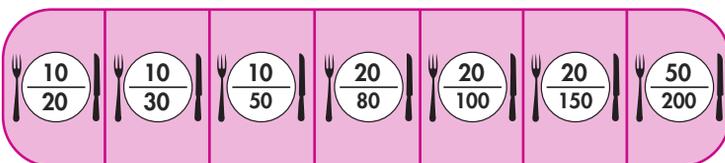
<p>Quantas refeições serve por serviço?</p>						
<p>Qual é o débito prático de que precisa (kg/h)? (Débito teórico em kg/h)</p>	<p>até 40 (até 180)</p>	<p>até 250 (até 300)</p>	<p>até 700 (até 900)</p>	<p>até 900 (até 1800)</p>		
<p>Pretende realizar cubos finos ou rendilhadas?</p>	<p>X</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>
	<p>CL 40</p>	<p>CL 50</p>	<p>CL 50 Ultra</p>	<p>CL 50 Gourmet</p>	<p>CL 55</p>	<p>CL 60</p>

## Cúters de mesa

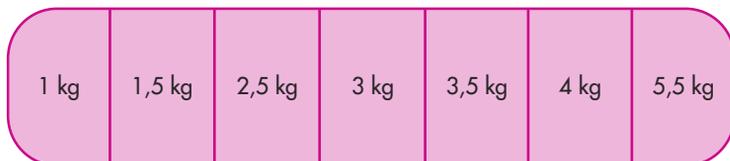


Modelos concebidos para realizar picados, recheios finos, emulsões, mousses, triturados e amassar com uma qualidade impecável de produto acabado.

Quantas refeições serve por serviço?



Que quantidade a trabalhar por operação?



# Trituradores

## LARGA

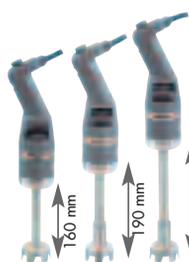
### MP

## COMPACTA

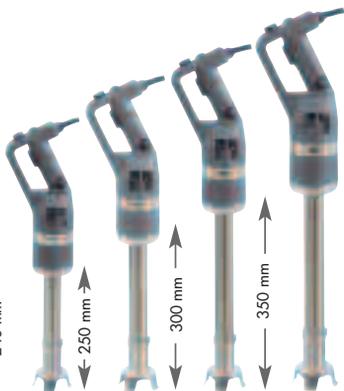
### CMP

## MINI

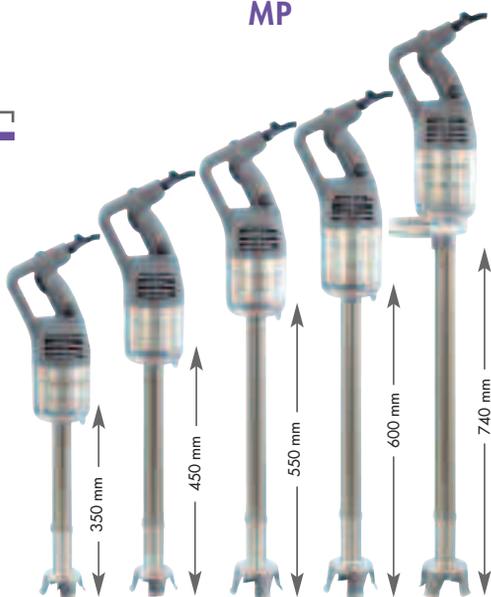
### Mini MP



Mini MP 160 V.V.  
Mini MP 190 V.V.  
Mini MP 240 V.V.



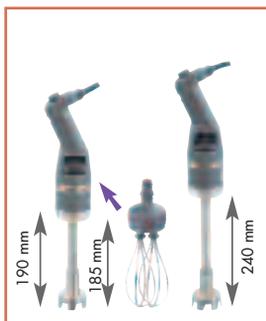
CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V. CMP 400 V.V.



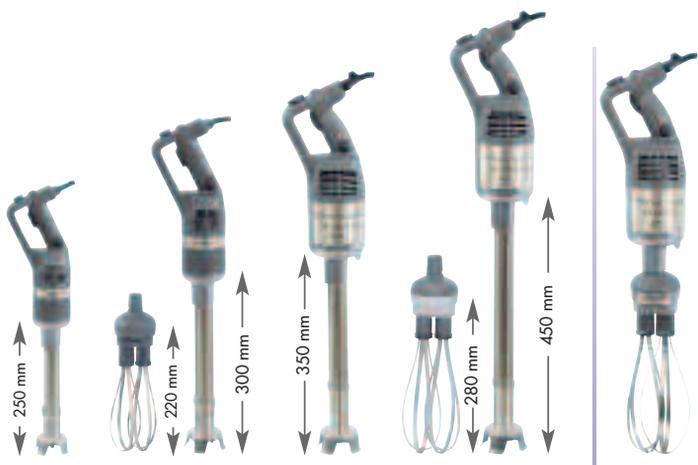
MP 350 Ultra  
MP 450 Ultra  
MP 550 Ultra  
MP 600 Ultra  
MP 800 Turbo

← 15 ℓ — 30 ℓ — 45 ℓ — 70 ℓ → 50 ℓ — 100 ℓ — 200 ℓ — 300 ℓ — 400 ℓ →

## COMBI



Mini MP 190 Combi  
Mini MP 240 Combi



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

MP 450 FW Ultra

← 15 ℓ — 30 ℓ — 50 ℓ — 100 ℓ →

# Centrifugadora Automática J 80 Ultra



## BOA CARA

*Ingredientes (para 3 copos):*

- 4 cenouras
- 3 maçãs
- 1 limão

Descasque o limão. Não é necessário descascar as cenouras, lave-as com uma escova. Passe as cenouras, as maçãs e o limão na centrifugadora J 80 Ultra. Misture bem e sirva.



**robot coupe®**

Fabricado Em França Por Robot-Coupe s.n.c.  
Direcção geral, França, internacional e Marketing :  
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)