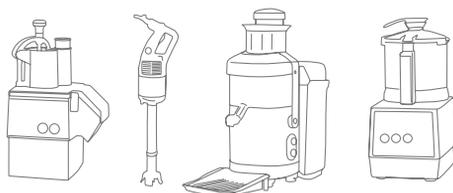


robot coupe[®]



Soluzioni Nutrizione Salute



Prefazione

Questo volume si rivolge ai professionisti della salute e della nutrizione, e contribuisce ad apportare un certo equilibrio e varietà ai pasti delle persone anziane in ambiente medico-sociale, alle persone handicappate negli Istituti Medico-educativi oppure ai bambini negli asili nido.

Troverete ricette salate e dolci, di stagione, adattate alla preparazione con consistenza modificata o per il finger food.

Non esitate a contattarci per ulteriori informazioni.

Buona lettura!

Come leggere una pagina di ricette:

The diagram illustrates the layout of a recipe page with several key sections highlighted by red dotted lines and labels:

- Materia Prima:** Points to the title and ingredients section of the recipe: "Cavolo rosso e sedano rapa crudi".
- Astuzia del cuoco:** Points to the "Consistenza modificata" (modified consistency) note at the bottom of the recipe.
- Nutrizione:** Points to the nutritional information table, which lists: Energia 154 kJ (37 Kcal), Lipidi 2,3 g, Proteidi 1,3 g, Carboidrati 2,8 g, Calcio 34,5 mg, and Vitamina C 27 mg.
- Diversi tipi di consistenza:** Points to two images showing different presentations of the recipe: "Consistenza modificata" (modified consistency) and "Finger Food".
- Valore nutritivo della ricetta:** Points to the nutritional information table.
- Attrezzature Robot-Coupe utilizzate:** Points to the "Robot-Coupe" icon at the bottom of the recipe page.

Robot-Coupe Per il sedano, potete sostituire la vinaigrette con olio extravergine di oliva.

Consistenza modificata

Indice

02 **Introduzione a un nuovo equilibrio alimentare**.....

08 **Ricette salate**

08 Carote crude al naturale

10 Rape rosse in vinaigrette e valeriana.....

12 Cavolo rosso e sedano rapa crudi.....

14 Sinfonia di cetrioli e pomodori.....

16 Vellutata di cavolfiore e broccolo romano

18 Vellutata di zucca

20 Blanquette di vitello.....

22 Manzo alla Bourguignon.....

24 Petto di pollo e delizia di sedanini

26 Tacchino e ratatouille.....

28 Bistecca e patate al gratin

30 Filetto di pesce e quenelle di ravanelli.....

32 Salmone al vapore, burro bianco e cavoletti di Bruxelles alla pancetta affumicata

34 Formaggio di capra, pan carré e insalata

36 Baguette tradizionale.....

38 **Ricette dolci**

38 Succo energetico

40 Succo tropicale

42 Succo verde.....

44 Torta tatin

46 Crostata al limone.....

48 Soufflé di pere e mandorle

50 Macedonia di frutta

52 Composta di mele crude.....

54 **I prodotti Robot-Coupe**.....

Blixer® / Estrattori di succo / Mixer ad immersione /

Tagliaverdure

Le Soluzioni Nutrizione per la Salute

La constatazione

Con l'aumento della speranza di vita, si osserva un notevole aumento della popolazione con disturbi alimentari.

Disfagia

I disturbi di masticazione e di deglutizione necessitano di un'alimentazione a consistenza di modificata tritata o frullata a seconda dei casi.



Denutrizione

Circa il 50% delle persone che entrano in una casa di riposo sono in condizioni di denutrizione.

Piacere alimentare

L'alimentazione è al centro della strategia globale dell'«invecchiare meglio».

Essa ha un ruolo importante nella salute della persona dell'anziana perchè è la sua prima cura.

È importante che l'assunzione del cibo soddisfi le esigenze nutritive. Dopo i 70 anni, una persona necessita del 20% in più di apporti energetici rispetto a quando aveva 30 anni a causa di una più scarsa resa metabolica degli alimenti.

Bisogna apportare un'attenzione particolare a:

- Piano gustativo e visivo delle pietanze qualunque sia la loro consistenza.
- Al loro valore da parte di tutto lo staff di ristorazione o di cura.

L'obiettivo nutritivo nelle persone anziane aiuta nella prevenzione contro la denutrizione.

Le consistenze modificate

Curate i vostri pazienti con dei pasti a consistenza modificata saporiti.

Per non creare differenze tra le persone residenti, è importante che la consistenza modificata sia più simile possibile alla consistenza intera.

Adattare la consistenza alla patologia:

NORMALE • TRITO GROSSOLANO • TRITO FINE • FRULLATO

L'importanza della prima colazione

La colazione è il pasto più importante della giornata:

Permette all'organismo di riprendere le energie dopo la notte.

Il digiuno notturno non deve durare di 12 ore dopo la cena.



**CONSISTENZA
INTERA**



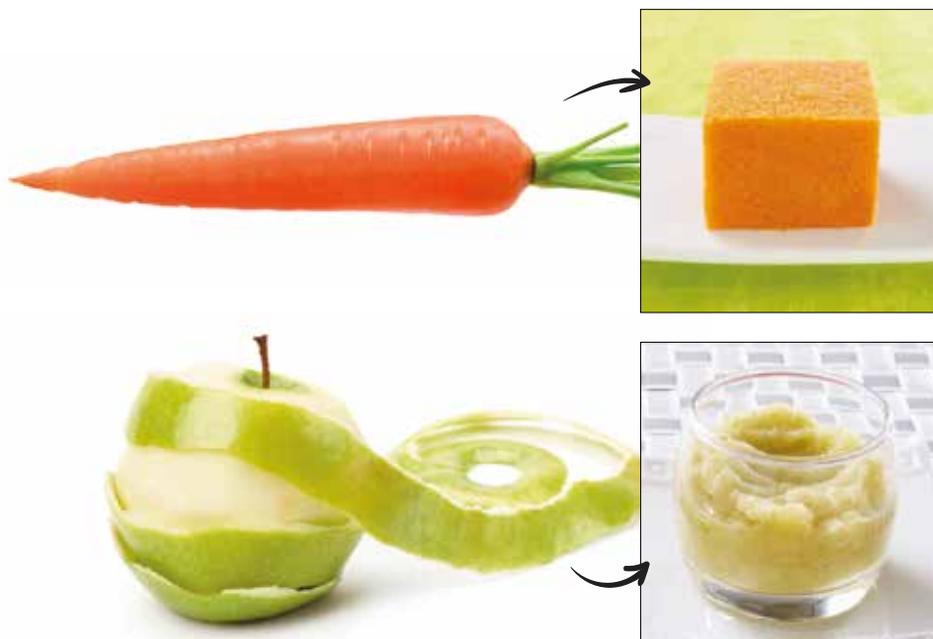
**CONSISTENZA
MODIFICATA**

L'importanza della frutta e della verdura crude

É necessario che le persone anziane continuino a mangiare frutta e verdura:

- Fonti di vitamine e minerali, sono indispensabili al buon funzionamento del metabolismo di ciascuno;
- Ricche di fibre per prevenire problemi intestinali e di pigmenti per lottare contro l'invecchiamento cellulare;
- Ricche di acqua e partecipano a coprire i fabbisogni idrici delle persone anziane, più sensibili alla disidratazione.

Consumare frutta e verdura crude permette di preservare le loro vitamine e i micronutrienti e quindi di ottimizzare le loro qualità nutritive.



La Finger Food aiuta le persone anziane colpite da degenerazione cerebrale

CARATTERISTICHE

La **Finger Food** è un tipo di alimentazione normale equilibrata a consistenza modificata la cui forma e consistenza permette di essere mangiata con le mani.



OBIETTIVI

L'alimentazione **Finger Food** permette di eliminare le posate, di semplificare l'azione del mangiare e quindi di preservare l'autonomia del paziente.

Ha lo scopo di permettere alle persone dipendenti e che fanno fatica a tenere le posate di ritrovare la loro autonomia servendosi delle mani per mangiare.

In alcuni casi i pazienti colpiti da demenza senile hanno anche problemi di attenzione e non possono rimanere abbastanza a lungo seduti a tavola, perturbando quindi lo svolgimento dei loro pasti.

L'obiettivo è anche di stimolare il piacere di alimentarsi e di proporgli un menu identico a tutti gli altri residenti.

SFIDA

È essenziale poter proporre un buon equilibrio alimentare ed evitare quindi la denutrizione.

Esempi di pasti in casa di cura per anziani

PRIMA COLAZIONE

Pagina 36 **Baguette tradizionale**

CONSISTENZA
INTERA



CONSISTENZA
MODIFICATA



Pagina 40 **Succo tropicale**



Pagina 52 **Composta di mele crude**



PRANZO

ANTIPASTO **Carote crude al naturale**
Pagina 08

CONSISTENZA
INTERA



CONSISTENZA
MODIFICATA



SECONDO **Tacchino e ratatouille**
Pagina 26

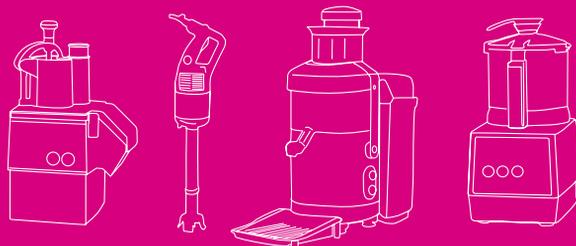


FORMAGGIO **Formaggio di capra, pan carré e insalata**
Pagina 34



DESSERT **Crostata al limone**
Pagina 46





MERENDA

Pagina 44 **Torta tatin**

Pagina 38 **Succo energetico**

**CONSISTENZA
INTERA**



**CONSISTENZA
MODIFICATA**



CENA

ANTIPASTO **Vellutata di cavolfiore e broccolo romano**
Pagina 16

SECONDO **Filetto di pesce e quenelle di ravanelli**
Pagina 30

DESSERT **Macedonia di frutta**
Pagina 50

**CONSISTENZA
INTERA**



**CONSISTENZA
MODIFICATA**



Carote crude la naturale



Ingredienti

Per 20 persone

- 1,6 kg di carote
- 60 g di succo d'arancia o brodo di verdure
- 100 g di vinaigrette

Per la versione Finger Food:

- 55 g di polvere a base di alghe e calcio

Svolgimento

- Introdurre i pezzi di carota cruda nella vasca.
- Tritare le carote con il pulsante a impulsi.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere il brodo o il succo di arancia e la vinaigrette dal coperchio.
- Aggiustare di sale e pepe.
- Preparare la consistenza modificata in forma di polpettine o bicchierini.
- Per la versione Finger Food, aggiungere 55 g di alghe e calcio. Stendere su una teglia e lasciar raffreddare. Tagliare a pezzi e servire.



Astuzia
del Cuoco

Aggiungere la vinaigrette solo alla fine della preparazione per realizzare una perfetta emulsione.



BLIXER®



TAGLIAVERDURE

Nutrizione Valore energetico per persona

• **Energia**
194 Kj (46 Kcal)

• **Lipidi**
2,3 g

• **Calcio**
25,5 mg

• **Protidi**
0,7 g

• **Glucidi**
5,6 g

• **Vitamina C**
4,5 mg



Rape rosse in vinaigrette e valeriana

Ricetta arricchita di proteine, calcio e vitamina D

Ingredienti

Per 20 persone

1° STRATO

- 600 g di rape rosse cotte
- 6 uova sode
- 150 g di formaggio spalmabile
- 40 g di pane
- 80 g di vinaigrette

2° STRATO

- 300 g d'insalata valeriana
- 200 g di latte parzialmente scremato
- 100 g di formaggio spalmabile
- 100 g di pane
- 100 g di vinaigrette



Svolgimento

- Mettere le rape rosse cotte assieme alle uova sode, al formaggio spalmabile e al pane nel vostro Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere la vinaigrette dal coperchio. Aggiustare di sale e pepe.
- Riempire i bicchierini con una tasca da pasticciere.
- Mettere la valeriana con il latte, il pane, il formaggio spalmabile nell'apparecchio.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
Aggiungere la vinaigrette dal coperchio. Aggiustare di sale e pepe.
- Servire sui piatti sopra la preparazione alla rapa rossa servendvi di una tasca da pasticciere.



Astuzia
del Cuoco

Questa ricetta permette di far mangiare l'insalata frullata, un alimento troppo raro nell'alimentazione a consistenza modificata.



BLIXER®



TAGLIAVER-
DURE

Nutrizione

Valore energetico per persona

• **Energia**
449 Kj (107 Kcal)

• **Protidi**
5,3 g

• **Lipidi**
6,1 g

• **Glucidi**
7,8 g

• **Calcio**
157 mg



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA

Cavolo rosso e sedano rapa crudi



Ingredienti

Per 20 persone

- 800 g di cavolo rosso
- 800 g di sedano
- 100 g di vinaigrette
- 60 g di brodo di verdure

Per la versione Finger Food:

- 55 g di alghe brune e calcio

Svolgimento

- Introdurre i pezzi di cavolo rosso nella vasca.
- Frantumare utilizzando il pulsante a impulsi.
- Avviare il vostro Blixer® per 1 minuto-1 minuto e trenta girando costantemente la pala raschiatrice.
- Aggiungere il brodo di verdure e la vinaigrette dal coperchio.
- Assaggiare e correggere se necessario.
- Preparare delle polpettine, oppure servire in bicchierini.
- Procedere allo stesso modo con il sedano aggiungendo un po' di senape.
- Per la versione Finger Food, aggiungere 55 g di alghe brune e calcio. Stendere su una teglia e lasciar raffreddare. Tagliare a pezzi e servire.



**Astuzia
del Cuoco**

Per il sedano, potete sostituire la vinaigrette con una maionese.



BLIXER®

TAGLIAVER-
DURE

Nutrizione Valore energetico per persona

• **Energia**
154 Kj (37 Kcal)

• **Lipidi**
2,3 g

• **Calcio**
34,5 mg

• **Protidi**
1,3 g

• **Glucidi**
2,6 g

• **Vitamina C**
27 mg



CONSISTENZA INTERA



FINGER FOOD



CONSISTENZA MODIFICATA

Sinfonia di cetrioli e pomodori



Ingredienti

Per 20 persone

- 1,2 kg di cetrioli
- 600 g di pomodori
- 60 g di scalogni
- 100 g di vinaigrette
- 80 g di brodo di verdure

Consistenza modificata:

- Addensante tipo maizena
- Per la versione Finger Food:**
- 70 g di alghe brune e calcio

Svolgimento

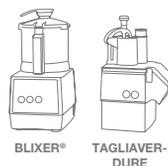
- Mettere i pomodori a spicchi e gli scalogni nella vasca.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere l'addensante.
- Aggiungere il brodo e la vinaigrette dal coperchio.
- Aggiustare di sale e pepe.
- Riempire i bicchierini con una tasca da pasticciere.
- Ripetere l'operazione con i cetrioli sbucciati e poi con i cetrioli con la buccia.
- Riempire i bicchierini a strati alterni.
- Per la versione Finger Food, aggiungere 70 g di alghe brune e calcio. Stendere su una teglia e lasciar raffreddare.

Tagliare a pezzi e servire.



Astuzia
del Cuoco

Come addensante potete aggiungere del pan carré al posto della maizena, si otterrà un gusto migliore e un migliore apporto nutritivo.



BLIXER®

TAGLIAVERDURE

Nutrizione Valore energetico per persona

• **Energia**
149 Kj (35 Kcal)

• **Lipidi**
2,6 g

• **Calcio**
12 mg

• **Protidi**
0,7 g

• **Glucidi**
2,3 g

• **Vitamina C**
7 mg



CONSISTENZA INTERA



FINGER FOOD



CONSISTENZA MODIFICATA

Vellutata di cavolfiore e broccolo romano



Ingredienti

Per 20 persone

- 2 cavolfiori
- 2 broccoli romani
- 4 cipolle affettate
- 10 spicchi di aglio
- 2 000 g di brodo di pollo
- burro qb
- Sale e pepe

Svolgimento

- Staccare i fiori del cavolfiore e lavarli.
- In una pentola far saltare la cipolla affettata con il burro e gli spicchi d'aglio.
- Aggiungere il cavolfiore e cuocere scoperto senza far attaccare.
- Frullare con il MP350 Ultra dotato del coltello, quindi diluire con il brodo di pollo caldo e aggiustare di sale e pepe.



**Astuzia
del Cuoco**

Potete accompagnare la vostra vellutata con una quenelle di panna montata salata condita con un po' di spezie (curry, noce moscata, ...) o di erbe tritate (erba cipollina, prezzemolo, coriandolo, ...).



MIXER AD
IMMERSIONE

Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

378,5 Kj (90,8 Kcal)

- **Lipidi**

4,8 g

- **Calcio**

56,1 mg

- **Protidi**

4,4 g

- **Glucidi**

5,5 g

- **Vitamina C**

96,2 mg



CONSISTENZA MODIFICATA

Vellutata di zucca



Ingredienti

Per 20 persone

- 1 600 g di zucca
- 6 cipolle
- 5 spicchi d'aglio
- 100 g di burro
- 2 400 g di brodo di pollo
- Panna q.b.

Svolgimento

- Sbucciare 1600 g di zucca, tagliarla a pezzi e farla saltare in padella con 6 cipolle tritate e 5 spicchi d'aglio sbucciati.
- Bagnare con 2400 g di brodo di pollo e far cuocere scoperto per 20 minuti circa.
- Frullare con l'MP 350 Ultra e diluire se necessario.
- Salare e pepare.
- Versare la vellutata in un piatto fondo.



**Astuzia
del Cuoco**

Per rendere la vellutata più gustosa potete aggiungere un cucchiaino di panna acida oppure un cucchiaino di pesto.



MIXER AD
IMMERSIONE

Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

671,6 Kj (159,9 Kcal)

- **Lipidi**

12,6 g

- **Calcio**

50 mg

- **Protidi**

2,6 g

- **Glucidi**

8,7 g

- **Vitamina C**

9 mg



CONSISTENZA MODIFICATA

Blanquette di vitello

Ingredienti Per 20 persone

- 2,8 kg di spalla di vitello
 - 1 kg di carote
 - 1 kg di patate
 - 2 coste di sedano / 2 spicchi d'aglio
 - 2 rametti di timo
 - 1 foglia di alloro
- Salsa :**
- 30 cl di panna
 - 2 tuorli
 - Succo di limone
- Per la versione Finger Food:**
- 50 g di albume disidratato



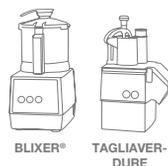
Svolgimento

- Realizzare la blanquette di vitello in base alla vostra ricetta.
- Versare dapprima la carne nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere un po' di salsa per ottenere una consistenza cremosa.
- Aggiustare di sale e pepe. Mettere da parte la carne al caldo.
- Procedere allo stesso modo per le carote.
- Realizzare il vostro purè di patate con l'accessorio Schiacciapatate del vostro CL 50.
- Preparare delle polpettine allungate con la carne e le verdure servendovi di un cucchiaino.
- Versare un po' di salsa attorno alla preparazione.
- Per la versione Finger Food, prendere 1 kg di carne cotta con 900 g di salsa e di verdure e frullare con 50 g di albume disidratato.



**Astuzia
del Cuoco**

Lavorare il purè di patate quando è ancora molto caldo a velocità lenta.



BLIXER®

TAGLIAVER-
DURE

Nutrizione Valore energetico per persona

• Energia

1 239,5 Kj (269,5 Kcal)

• Protidi

28,6 g

• Lipidi

14,5 g

• Glucidi

12,7 g

• Calcio

53 mg



CONSISTENZA INTERA



FINGER FOOD



CONSISTENZA MODIFICATA

Manzo alla Bourguignon



Ingredienti

Per 20 persone

- 2,8 kg di carne da spezzatino
- 2,4 kg di carote
- 300 g di cipolle
- 75 cl di vino rosso
- 100 g di burro
- 1 mazzetto di erbe aromatiche / Sale e pepe

Per la versione Finger Food:

- 50 g di albume disidratato

Svolgimento

- Realizzare il manzo alla Bourguignon in base alla vostra ricetta.
- Versare dapprima la carne nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Se necessario aggiungere un po' di salsa per ottenere una consistenza morbida.
- Aggiustare di sale e pepe.
- Mettere da parte la carne al caldo.
- Procedere allo stesso modo per le carote.
- Mettere la carne in stampini in inox e le verdure in una tasca da pasticceria. Versare un po' di salsa attorno alla preparazione.
- Per la versione Finger Food, prendere 1 kg di carne cotta con 900 g di salsa e di verdure e frullare con 50 g di albume disidratato.



Astuzia
del Cuoco

Mettere una quantità sufficiente di salsa con la carne per evitare che si secchi troppo nel forno prima del servizio.



BLIXER®

Nutrizione Valore energetico per persona

• **Energia**

1 489 Kj (356 Kcal)

• **Protidi**

43 g

• **Lipidi**

16 g

• **Glucidi**

9 g

• **Calcio**

59 mg



CONSISTENZA INTERA



FINGER FOOD



CONSISTENZA MODIFICATA

Petto di pollo e delizia di sedanini



Ingredienti

Per 20 persone

- 2,5 kg di filetto di pollo
- 1,6 kg di sedanini
- 200 g di albumi

Svolgimento

- Cucinare il pollo e la pasta.
- Versare dapprima il pollo nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere un po' di brodo di pollo se necessario per ottenere una consistenza morbida.
- Aggiustare di sale e pepe. Mettere da parte la carne al caldo.
- Versare la pasta cotta nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere gli albumi nella preparazione.
- Stendere la preparazione su una teglia e cuocere per 15 minuti a 100° C in modalità vapore.
- Disporre il pollo usando un coppa pasta e tagliare i sedanini per servirli a fettine.
- Aggiungere un po' con sugo di cottura attorno alla preparazione.



Astuzia
del Cuoco

Lavorare la pasta quando è ancora ben calda e a velocità lenta e aggiungere un po' di brodo di verdure molto caldo se necessario.



Blixer®

Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

2 167 Kj (518 Kcal)

- **Protidi**

39 g

- **Lipidi**

12,5 g

- **Glucidi**

58 g

- **Calcio**

31 mg



Tacchino e ratatouille

Ingredienti Per 20 persone

- 2,5 kg di tacchino
- 500 g di peperoni
- Per la ratatouille :
 - 2 cipolle
- 1,5 kg di pomodori
- Per la versione Finger Food:
- 1,5 kg di zucchine
- 50 g di albume disidratato
- 500 g di melanzane



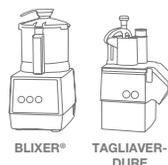
Svolgimento

- 50 g di albume disidratato.
- Cucinare il tacchino e la ratatouille.
- Versare dapprima la carne nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere un po' di salsa se necessario per ottenere una consistenza morbida.
- Aggiustare di sale e pepe. Mettere da parte la carne al caldo.
- Versare la ratatouille nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Servendovi di un coppa pasta preparare la carne sui piatti e mettere sopra uno strato di ratatouille.
- Aggiungere un po' di sugo di cottura tutto attorno alla preparazione.
- Per la versione Finger Food, recuperare 1 kg di carne cotta e 900 g di salsa e verdure e frullare con 50 g di albume disidratato.



Astuzia
del Cuoco

Scolare bene la ratatouille per ottenere la consistenza ideale!



Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

1 197 Kj (286 Kcal)

- **Protidi**

39 g

- **Lipidi**

11,5 g

- **Glucidi**

5,5 g

- **Calcio**

51 mg



CONSISTENZA INTERA



FINGER FOOD



CONSISTENZA MODIFICATA

Bistecca e patate al gratin

Ingredienti Per 20 persone

- 2,5 kg di bistecche
- 3,5 kg di patate
- 125 cl di latte
- 100 cl di panna
- Noce moscata
- 6 spicchi d'aglio
- 400 gr di albumi
- Sale e pepe q.b.



Svolgimento

- Cucinare le bistecche e le patate al gratin in base alla vostra ricetta.
- Versare dapprima la carne nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere un po' di brodo di verdure se necessario per ottenere una consistenza morbida.
- Aggiustare di sale e pepe. Mettere da parte la carne al caldo.
- Versare le patate al gratin nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere gli albumi alla preparazione.
- Stendere su una teglia e cuocere in forno modalità vapore per 15 minuti a 100°C.
- Presentare la carne sui piatti.
- Aggiungere un po' di salsa attorno alla preparazione e un po' di noce moscata sulle patate al gratin.



Astuzia
del **Cuoco**

Selezionare una varietà di patate non troppo farinosa.



Blixer®
TAGLIAVERDURE

Nutrizione Valore energetico per persona

• **Energia**

2 495 Kj (597 Kcal)

• **Calcio**

130 mg

• **Lipidi**

36 g

• **Protidi**

33 g

• **Glucidi**

36 g



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA

Filetto di pesce e quenelle di ravanelli



Ingredienti

Per 20 persone

- 3 kg di filetti di pesce bianco
- 1,5 kg di ravanelli
- 1,5 kg di rape rosse cotte

Per la salsa:

- 5 spicchi di aglio
- 2 mazzi di basilico fresco
- 300 g di grana
- ½ litro di olio di oliva

Svolgimento

- Cucinare gli alimenti in base alla vostra ricetta.
- Versare dapprima il pesce nel Blixer®
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere un po' di brodo di verdure se necessario per ottenere una consistenza morbida.
- Assaggiare e aggiustare di sale e pepe. Mettere da parte il pesce al caldo.
- Procedere allo stesso modo per le rape rosse e i ravanelli cotti.
- Disporre le verdure a forma di polpettine e mettere il pesce in stampini in inox.



Astuzia
del **Cuoco**

Le rape rosse cotte e i ravanelli cotti creano un'originalità in termini di presentazione e di sapore.



Blixer®

Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

1 856 Kj (444 Kcal)

- **Lipidi**

30,5 g

- **Calcio**

240 mg

- **Protidi**

35 g

- **Glucidi**

7 g



Salmone al vapore, burro bianco e cavoletti di Bruxelles alla pancetta affumicata

Ingredienti Per 20 persone

- 2 kg di salmone crudo
- 200 g di formaggio spalmabile
- 500 g di latte scremato
- 300 g di albumi
- 4 kg di cavoletti di Bruxelles
- 200 g di pancetta a cubetti

Per la salsa al burro bianco:

- 200 g di vino bianco
- 100 g di scalogno
- 400 g di burro



Svolgimento

- Cucinare gli alimenti in base alla vostra ricetta.
- Per il salmone, frullare il filetto di salmone assieme al formaggio spalmabile per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice. Aggiustare di sale e pepe.
- Aggiungere un po' di latte e aggiustare di sale e pepe.
- Aggiungere gli albumi.
- Riempire degli stampini unti con un po' di olio e mettere 100 g per porzione.
- Cuocere coperti in forno a vapore a 95°C per circa 10 minuti.
- Per la salsa, frullare il burro bianco nel vostro Blixer®.
- Per il contorno, frullare i cavoletti di Bruxelles alla pancetta con il formaggio spalmabile.
- Per la presentazione sui piatti, sformare il pesce.



Per variare i sapori, aggiungere 10% di salmone affumicato.



BLIXER®

Nutrizione

Valore energetico per persona

- **Energia**

1 822 Kj (436 Kcal)

- **Protidi**

30 g

- **Lipidi**

32 g

- **Glucidi**

8 g

- **Calcio**

206 mg



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA TRITATA



CONSISTENZA MODIFICATA

Formaggio di capra, pan carré e insalata



Ingredienti

Per 20 persone

- 800 g di formaggio di capra
- 400 g di pan carré
- 400 g di lattuga
- 100 g di pane per l'insalata
- 50 g di vinaigrette
- Latte q.b.

Svolgimento

- Versare dapprima i 400 gr di pan carré nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere un po' di latte per rendere la consistenza più cremosa. Mettere da parte.
- Procedere allo stesso modo con il formaggio di capra.
- Aggiungere un po' di latte per rendere la consistenza più cremosa.
- Mettere l'insalata con i 100 g di pane rimanente nel vostro apparecchio.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere la vinaigrette dal coperchio.
- Aggiustare di sale e pepe.
- Presentare sui piatti con una tasca per pasticceria mettendo per primo il pane sul fondo del bicchierino, in seguito l'insalata e terminare con il formaggio.



**Astuzia
del Cuoco**

Questa preparazione permette d'introdurre insalata cruda e il formaggio nell'alimentazione a consistenza modificata.



BLIXER®

Nutrizione Valore energetico per persona

• **Energia**
829 Kj (198 Kcal)

• **Protidi**
10 g

• **Lipidi**
11 g

• **Glucidi**
14 g

• **Calcio**
70 mg



Baguette tradizionale



Ingredienti

Per 20 persone

- 100 g di baguette ben cotta
- 0,8 l di latte
- 100 g di olio di colza
- 30 g di albume disidratato

Svolgimento

- Frullare il pane assieme al latte.
- Incorporare l'albume disidratato e l'olio e frullare di nuovo.
- Cuocere in uno stampo chiuso con pellicola in forno a vapore o misto a 90 °C per circa 30 minuti. Raffreddare e servire a fette.



Astuzia
del Cuoco

Questa ricetta si può eseguire con diversi tipi di pane.



Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

346 Kj (83,2 Kcal)

- **Lipidi**

5,7 g

- **Calcio**

47,9 mg

- **Protidi**

3,1 g

- **Glucidi**

4,7 g

- **Vitamina C**

0,9 mg



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA

Succo energetico



Ingredienti

per 20 bicchieri (da circa 25 cl)

- 4 kg di carote
- 4 kg di mele
- 3 limoni
- 48 g di xanthan e acido ascorbico

Svolgimento

- Sbucciare i limoni.
- Spazzolare le carote sotto l'acqua corrente.
- Passare le carote, le mele e i limoni nell'estrattore di succo J 80.
- Per limitare l'ossidazione del vostro succo potete utilizzare 48 g di xanthan e acido ascorbico.
- Mescolare bene e servire.



**Astuzia
del Cuoco**

Con l'estrattore di succo Robot-Coupe, non c'è bisogno di tagliare le mele di dimensioni medie. Utilizzare preferibilmente mele di varietà Golden, che hanno più succo.



ESTRATTORI DI
SUCCO

Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

740,4 Kj (175 Kcal)

- **Lipidi**

1,1 g

- **Calcio**

76,9 mg

- **Protidi**

2,1 g

- **Glucidi**

36,3 g

- **Vitamina C**

28 mg



Succo tropicale



Ingredienti

per 20 bicchieri (da circa 25 cl)

- 5 kg di ananas
- 5 kg di arance
- 48 g di xanthan e acido ascorbico

Svolgimento

- Sbucciare le arance.
- Passarle nell'estrattore di succo J 80 senza tagliarle.
- Sbucciare l'ananas, tagliarlo a pezzi e passarlo nell'estrattore di succo.
- Per limitare l'ossidazione del vostro succo potete utilizzare 48 g di xanthan e acido ascorbico.
- Mescolare bene e servire.



Passare la frutta intera senza tagliarla.



ESTRATTORI DI SUCCO

Nutrizione

Valore energetico per persona

- **Energia**

639 Kj (151,1 Kcal)

- **Lipidi**

0,8 g

- **Calcio**

76,8 mg

- **Protidi**

2,4 g

- **Glucidi**

29 g

- **Vitamina C**

140,1 mg



Succo Verde



Ingredienti

per 20 bicchieri (da circa 25 cl)

- 3 kg di mele Granny Smith
- 3 kg di pere
- 3 kg di kiwi
- 48 g di xanthan e acido ascorbico

Svolgimento

- Sbucciare i kiwi.
- Passare le mele e le pere intere e poi i kiwi nell'estrattore di succo J 80.
- Per limitare l'ossidazione del vostro succo potete utilizzare 48 g di xanthan e acido ascorbico.
- Mescolare bene e servire.



Astuzia
del Cuoco

Sbucciare gli agrumi per evitare il gusto amaro.
Passare la frutta intera senza tagliarla.



ESTRATTORI DI
SUCCO

Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

991,3 Kj (2,9 Kcal)

- **Protidi**

2,9 g

- **Lipidi**

2,2 g

- **Glucidi**

46,4 g

- **Calcio**

59 mg

- **Vitamina C**

155,4 mg



Tarte tatin



Ingredienti

Per 20 persone

Per la torta:

- 600 g di pasta brisé
- 3 kg di mele
- 100 g di zucchero
- Latte

Per il caramello:

- 300 g di zucchero di canna
- Un po' d'acqua

Svolgimento

- Realizzare la tarte tatin in base alla vostra ricetta.
- Versare dapprima la pasta brisé nel Blixer®
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere un po' di latte se necessario per ottenere una consistenza morbida. Mettere da parte.
- Procedere allo stesso modo per le mele.
- Disporre l'impasto con un cucchiaino e le mele con una tasca da pasticceria.
- Versare il caramello sulla preparazione.



Astuzia
del **Cuoco**

Potete variare i piaceri sostituendo le mele con le pere, mele cotogne o fichi...

Servire la tarte tatin tiepida con una pallina di gelato alla vaniglia. Spolverare sopra un po' di cannella.



Nutrizione Valore energetico per persona

• **Energia**

1 153 Kj (276 Kcal)

• **Lipidi**

7 g

• **Calcio**

9,5 mg

• **Protidi**

2,5 g

• **Glucidi**

50 g



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA

Crostata al limone



Ingredienti

Per 20 persone

Crema al limone:

- 12 limoni
- 450 g di zucchero
- 9 uova
- 200 g di burro

Per la meringa:

- 200 g di albumi
- 300 g di zucchero

Per la pasta:

- 600 g di pasta frolla

Per la versione Finger Food:

- 8 gr d'Agar Agar per la crema al limone

Svolgimento

- Realizzare la crostata al limone in base alla vostra ricetta.
- Versare dapprima la pasta frolla nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere un po' di sciroppo se necessario per ottenere una consistenza morbida.
- Disporre la pasta frolla in bicchierini. Aggiungere la crema al limone e per ultimo la meringa utilizzando una tasca da pasticceria.
- Per la versione Finger Food, frullare nel vostro Blixer gli 8 gr di Agar Agar con la crema al limone calda.
- Stendere su una teglia, lasciar raffreddare e tagliare a pezzi.



Astuzia
del Cuoco

Gli amanti del limone preferiscono aggiungere il limone Kumbawa oppure un po' di melissa per un sapore ancora più forte.



BLIXER®

Nutrizione Valore energetico per persona

• Energia

2 310 Kj (552 Kcal)

• Lipidi

21,6 g

• Calcio

37 mg

• Protidi

8,2 g

• Glucidi

77 g



CONSISTENZA INTERA



FINGER FOOD



CONSISTENZA MODIFICATA

Soufflé di pere e mandorle



Ingredienti

Per 20 persone

- 1,250 kg di mandorle
- 1,250 kg di zucchero a velo
- 1,250 kg di farina
- 500 g di burro
- 20 uova
- 10 pere
- 50 cl d'acqua

Svolgimento

- Realizzare il soufflé in base alla vostra ricetta.
- Versare dapprima il soufflé cotto nel Blixer®.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice. Mettere da parte.
- Procedere allo stesso modo con le pere.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice. Mettere da parte.
- Disporre in bicchierini servendovi di una tasca.
- Versare dapprima il soufflé e terminare con le pere frullate.



Astuzia
del Cuoco

Potete aggiungere alla preparazione una goccia di essenza di mandorle oppure un po' di orzata.



Blixer®

Nutrizione Valore energetico per persona

• Energia

4 759 Kj (1 138,5 Kcal)

• Lipidi

59 g

• Calcio

210 mg

• Protidi

28 g

• Glucidi

120 g



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA

Macedonia di frutta

Ingredienti Per 20 persone

- 8 mele Granny Smith
- 8 kiwi
- 2 lime
- 5 banane
- 10 arance
- 10 pesche
- 180 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- Scorza di limone
- Foglie di basilico
- 70 g d'alginato e di calcio



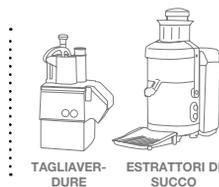
Svolgimento

- In una pentola, versare 100 cl d'acqua e lo zucchero. Far bollire e aggiungere il baccello di vaniglia tagliato in due, otto foglie di basilico e la scorza del limone. Far ridurre di metà.
- Lavare e sbucciare le mele, sbucciare le banane, i kiwi, le arance, sbucciare le pesche e spremere rapidamente sopra il succo di limone.
- Tagliare i kiwi, le pesche e le mele a cubetti con il CL 50 dotato del disco cubetti da 10x10x10 mm. Affettare le banane con il disco fetta 3 mm. Aprire in quattro le arance e poi tagliarle a pezzi.
- Disporre la frutta in una terrina.
- Coprire con lo sciroppo tiepido e far macerare almeno 30 minuti al fresco.
- Per la consistenza modificata, frullare nel Blixer un ingrediente alla volta aggiungendo 14 g d'alginato e di calcio per alimento.



Astuzia
del Cuoco

Decorate le foglie di basilico rimanenti.



Nutrizione Valore energetico per persona

- **Energia**

356,8 Kj (84,3 Kcal)

- **Protidi**

0,9 g

- **Lipidi**

0,4 g

- **Glucidi**

18 g

- **Calcio**

15,6 mg

- **Vitamina C**

4,5 mg



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA

Composta di mele crude



Ingredienti

Per 20 persone

- 1 kg di mele rosse
- 1 kg di mele verdi
- 20 g d'acido ascorbico e di xanthan

Per la versione Finger Food:

- Aggiungere 70 g d'alginato e calcio

Svolgimento

- Procedere in 2 volte per ottenere 2 composte di colore diverso.
- Introdurre i pezzi di mela verde con la buccia nella vasca.
- Frantumare gli spicchi di mela con il pulsante a impulsi.
- Avviare il Blixer® per 1 minuto - 1 minuto e trenta girando sempre la pala raschiatrice.
- Aggiungere l'acido ascorbico e lo xanthan tipo Nutrifrix per evitare che le mele anneriscano e che la composta si ossidi.
- Disporre in bicchierini trasparenti.
- Procedere allo stesso modo con le mele rosse.
- Per la Finger Food, aggiungere 70 g d'alginato di calcio.
- Disporre su una teglia, far raffreddare 1 ora in frigo, tagliare a pezzi e servire.



Astuzia
del Cuoco

Potete aggiungere un po' di cannella, di liquerizia o di zenzero. Potete sostituire l'acido ascorbico con il limone per evitare che la composta si ossidi.



Nutrizione Valore energetico per persona

• **Energia**
189 Kj (45 Kcal)

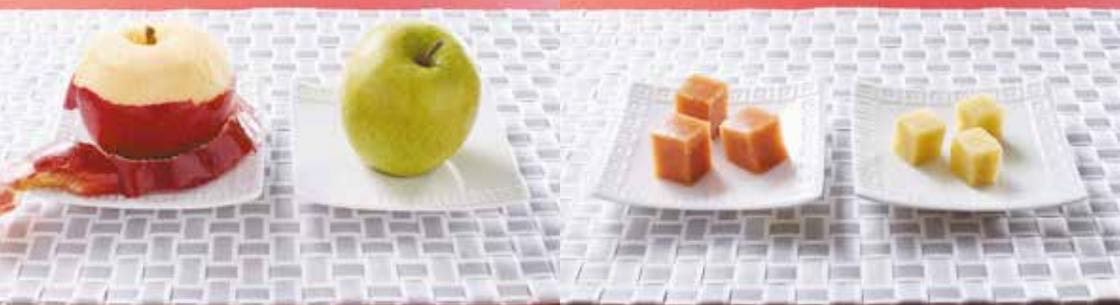
• **Protidi**
0,2 g

• **Lipidi**
0,2 g

• **Glucidi**
10 g

• **Calcio**
2,5 mg

• **Vitamina C**
4,5 mg



CONSISTENZA INTERA

FINGER FOOD



CONSISTENZA MODIFICATA

I Prodotti Robot-Coupe

Blixer®

Qual è la migliore soluzione per i vostri pasti a consistenza modificata?



La gamma di 21 Blixer® permette la realizzazione di consistenze modificate restituendo l'integralità di un pasto: antipasto, secondo, formaggio, dessert, cotti o crudi mantenendo gli apporti nutritivi in particolare per quanto riguarda le vitamine.

I Blixer® permettono al cuoco di risparmiare tempo, preparando lo stesso pasto per tutti i commensali e con la possibilità di modificarne la consistenza.

Vantaggi⁺⁺⁺

dei Blixer® Robot-Coupe

- + **Permettono di ottenere qualsiasi tipo di consistenza:** triti grossolani, trini fini, passati, frullati... a seconda della patologia del residente.
- + **Qualità e risultato impeccabile:**
 - Pala raschiatrice per la vasca e il coperchio per una maggiore omogeneità dei prodotti lavorati.
 - Velocità 3000 giri/min per una finezza impeccabile.
 - Coltello in inox con lame dentate fini.



Estrattori di succo

Come beneficiare dei vantaggi dei succhi ultra freschi in pochi istanti?



Gli estrattori di succo Robot-Coupe J80, J80 Buffet e J100 producono succhi di verdura e di frutta ultra freschi in pochi secondi grazie alla loro tramoggia automatica.

Le vitamine e gli apporti nutritivi della verdura e della frutta sono oramai a portata di tutti.

Vantaggi⁺⁺⁺

dei Estrattori di succo Robot-Coupe

- + **Migliorare l'idratazione quotidiana;**
- + **Apporto vitaminico;**
- + **Animazione:**
 - Succo preparato e servito in sala pranzo davanti ai residenti.
 - Possibilità di realizzare diversi succhi a seconda dei gusti di ogni residente.



Mixer ad immersione

Come cucinare minestre a base di prodotti freschi, nutrienti e appetitosi?



La gamma di 21 Mixer ad immersione, robusti e potenti, trasforma tutte le verdure di stagione in minestre fresche, vellutate cremose e zuppe deliziose per la gioia dei vostri commensali.

Vantaggi⁺⁺⁺

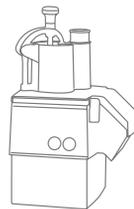
dei Mixer ad immersione Robot-Coupe

- + **Mixer efficienti** per una frullatura estremamente rapida;
- + **Robusti**, con una campana interamente in inox;
- + **Igiene perfetta** con piede e coltello completamente smontabili per una pulizia semplice e una migliore manutenzione;
- + **Apporto di fibre;**
- + **Qualità organolettiche mantenute;**
- + **Controllo dei costi delle materie prime;**
- + **Proporre minestre con verdure di stagione.**



Tagliaverdure

Come proporre presentazioni originali di frutta e di verdura in modo semplice?



I tagliaverdure permettono di realizzare 50 tipi di tagli di verdura e di frutta. Potete realizzare fette, julienne, listelli, cubetti, patate fritte, brunoise e cialde... Il cuoco può quindi creare efficacemente nuove presentazioni.

Vantaggi⁺⁺⁺

dei Tagliaverdure Robot-Coupe

- + **La più grande varietà di tagli:**
Più di 50 dischi disponibili;
- + **Qualità di taglio eccezionale**
anche per i prodotti più fragili come i funghi;
- + **Permette di proporre frutta e verdura di stagione;**
- + **Affidabilità, potenza e robustezza.**



robot coupe®



ROBOT COUPE ITALIA SRL

via Stelloni levante 24/a 40 012 Calderara di Reno Bologna

telefono 051 726810_726646 - fax 051 726812

email info@robot-coupe.it - web www.robot-coupe.it

www.robot-coupe.com