

Sabor e Paladar para as Texturas Modificadas



Sumário

ENTRADAS

Frescura de cenouras cruas.....	6
Beterraba em vinagreta e salada de canónigos	8
Vitaminas de couve vermelha e aipo crus.....	10
Variação de pepinos e tomates	12
Taboulé	14

PRATOS

Vitela em molho branco.....	16
Carne de vaca Bourguignon	18
Cuscuz	20
Bifinhos de frango com delícia de macarrão	22
Salteado de peru.....	24
Bife com batatas gratinadas.....	26
Filete de peixe molho pesto e croquetes de rabanetes	28
Salmão salteado em molho de manteiga branca, couves de Bruxelas com toucinho fumado	30

QUEIJOS

Camembert - Pão de forma integral.....	32
Queijo de cabra - Pão de forma, salada.....	34

SOBREMESAS

Soufflé Peras e Amêndoas	34
Tarte Tatin	36
Tarte de limão.....	38
Compota de maçãs cruas	40

As soluções Nutrição Saúde Robot-Coupe

Constatação

Com o aumento da esperança de vida, observa-se um grande crescimento da população com dificuldades alimentares.

• DISFAGIA

As dificuldades de mastigação e de deglutição requerem uma alimentação com uma textura modificada em papa ou picada consoante os casos.

• DESNUTRIÇÃO

Cerca de 50% das pessoas que entram num Lar de Idosos estão em estado de desnutrição.

Neste momento, a alimentação da população idosa nos hospitais ou em Lares de Idosos pode ser frequentemente:

- Repetitiva • Monótona
- Desequilibrada • Isenta de vitaminas

Podemos também incluir as crianças mais jovens, as pessoas deficientes e os pacientes após operação.

Qual a melhor solução para as suas refeições com textura modificada?

A Robot-Coupe traz a solução com uma gama de 21 Blixer®, que permite realizar texturas modificadas picadas ou lisas e restituindo a **integridade de uma refeição** cozida ou crua.

Os Blixer® são as únicas máquinas que trabalham produtos **crus** ou cozinhados, **sem acrescentar líquido**. Os aportes nutritivos dos alimentos são assim restituídos totalmente

Entrada



Prato



Queijo



Sobremesa



Os Blixer® permitem um ganho de tempo para o Chefe, que prepara a **mesma refeição** para todos os convivas, e apresenta todos os pratos em texturas modificadas.



Deste modo, como a mesma refeição é servida a todos os convivas, é a garantia de um **custo de matéria controlado**.

Raspador de cuba e de tampa

Tampa equipada com junta para uma vedação perfeita

Lâmina inox com facas microdentadas

Chaminé de cuba alta para trabalhar grandes quantidades líquidas

Velocidade de 3000 rpm para uma fineza de preparação

robot coupe®
Blixer®3 3,7L

Objetivos da alimentação

Graças ao Blixer, a alimentação torna-se:

1 - SAÚDE

Cada dia, as necessidades nutricionais de cada residente são respeitadas e facilmente restituídas:

Calorias	Vitamina C	Proteínas	Cálcio	Vitamina D
Tantas calorias como um ativo	Indispensável ao corpo humano	Mais proteínas	Para combater a osteoporose	

2- PRAZER

O prazer alimentar é um momento importante da vida do residente:

- Os sabores são respeitados
- As apresentações bonitas criam apetite
- Os bons cheiros de cozinha atraem os convivas

3- ESPETÁCULO

É possível preparar os pratos da receita principal na sala, de modo a criar animação diante dos convivas

Enriquecimento das texturas modificadas

- Para os mais desnutridos, é importante enriquecer as preparações com:



- Oferta específica com queijo enriquecido em proteína, cálcio e vitamina D, **A vaca que ri (queijo fundido)**



Cuidar da apresentação das texturas modificadas

- Fornecer um recipiente adaptado a cada tipo de prato:

- Taça
- Prato
- Forma
- ...



- Cuidar da apresentação:
 - Com saco de pasteiro



- Com colher (croquetes)



- Com círculos inox
- Com moldes inox



Guia de seleção Blixer®

CALCULE O PESO TOTAL DAS REFEIÇÕES COM TEXTURA MODIFICADA A REALIZAR

Entrada ou sobremesa	Peso da dose		Número de refeições trituradas	
	g	X		Refeições = g
Exemplo::	80 g	X	10 Refeições	= 800 g

Prato principal	Peso da dose		Número de refeições trituradas	
	g	X		Refeições = g
Exemplo:	300 g	X	10 Refeições	= 3000 g

Que quantidade a trabalhar por operação?	300 g a 2 kg	400 g a 3 kg	500 g a 3,5 kg	600 g a 4,5 kg
Está equipado com voltagem trifásica?	X	X	✓	X
	▼	▼	▼	▼
	Blixer 2	Blixer 3	Blixer 4	Blixer 4-3000
			Blixer 4 V.V.	Blixer 5 Plus
				Blixer 5 V.V.
				Blixer 6
				Blixer 6 V.V.

Que quantidade a trabalhar por operação?	1 kg a 5 kg	2 kg a 6,5 kg	3 kg a 10 kg	3 kg a 13 kg
Está equipado com voltagem trifásica?	✓	X	✓	X
	▼	▼	▼	▼
	Blixer 8	Blixer 8 V.V.	Blixer 10	Blixer 10 V.V.
			Blixer 15/15 V.V.	Blixer 20/20 V.V.

Frescura de cenouras cruas


Ingredientes

Para 20 pessoas: • 1,6 kg de cenouras • 160 g de vinagreta

Progressão

Introduzir os pedaços de cenouras cruas na cuba.

Quebrar as cenouras com o botão impulso. 

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo  durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar a vinagreta pela tampa.

Provar e retificar o tempero se necessário.

Apresentar em croquetes, em formas ou taças.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 194 kJ (46 kcal)
- Prótidos: 0,7 g
- Lípidos: 2,3 g
- Glícidos: 5,6 g
- Cálcio: 25,5 mg
- Vitamina C: 4,5 mg



Dica do Chefe

Pôr a vinagreta só no fim da preparação de modo a realizar uma emulsão perfeita.



Textura inteira



Textura modificada

⊕ Receita enriquecida em proteínas, cálcio e Vitamina D

Beterrabas em vinagreta e salada de canónigos

Ingredientes

Para 20 pessoas

1ª camada: • 600 g de beterrabas cozidas • 6 ovos cozidos

• 150 g de A vaca que ri (queijo fundido) • 40 g de pão

• 80 g de vinagreta

2ª camada: • 300 g de salada de canónigos • 200 g de leite meio gordo

• 100 g de A vaca que ri (queijo fundido) • 100 g de pão

• 100 g de vinagreta

Progressão

Pôr as beterrabas cozidas com os ovos cozidos, A vaca que ri (queijo fundido) e o pão no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar a vinagreta pela tampa.

Provar e retificar o tempero se necessário.

Apresentar em taças com a ajuda de um saco de pasteleiro.

Pôr a salada de canónigos com o leite, o pão e A vaca que ri (queijo fundido) na máquina.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar a vinagreta pela tampa.

Provar e retificar o tempero se necessário.

Apresentar com a ajuda de um saco de pasteleiro, por cima da beterraba.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 449 kJ (107 kcal)
- Prótidos: 5,3 g
- Lípidos: 6,1 g
- Glícidos: 7,8 g
- Cálcio: 157 mg



Dica do Chefe

Esta receita permite a degustação da salada triturada, bastante rara na alimentação com textura modificada.



Textura inteira



Textura modificada

Vitaminas de couve vermelha e aipo cru


Ingredientes

Para 20 pessoas: • 800 g de couve vermelha • 800 g de aipo
• 160 g de vinagreta • 2 colheres de sopa de mostarda

Progressão

Introduzir os pedaços de couve vermelha na cuba.

Quebrar os produtos com o botão impulso. 

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo  durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar a vinagreta pela tampa.

Provar e retificar o tempero se necessário.

Apresentar em croquetes, em formas ou taças.

Proceder de igual modo com o aipo acrescentando um pouco de mostarda.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 154 kJ (37 kcal)
- Prótidos: 1,3 g
- Lípidos: 2,3 g
- Glicídios: 2,6 g
- Cálcio: 34,5 mg
- Vitamina C: 27 mg



Dica do Chefe

Para o aipo, pode substituir a vinagreta por uma maionese de modo a preparar um aipo molho rémoulade.



Textura inteira



Textura modificada

Variação de pepinos e tomates

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 1,2 kg de pepino • 600 g de tomates
• 60 g de chalotas • 180 g de vinagreta • Espessante à base de amido de milho

Progressão

Introduzir os quartos de tomates e as chalotas na cuba.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo **1** durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar o espessante.

Acrescentar a vinagreta pela tampa.

Provar e retificar o tempero se necessário.

Apresentar em taça com o saco de pasteleiro.

Repetir a operação para os pepinos descascados e em seguida para os pepinos com a casca.

Apresentar em taças fazendo várias camadas.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 149 kJ (35 kcal)
- Prótidos: 0,7 g
- Lípidos: 2,6 g
- Glicídios: 2,3 g
- Cálcio: 12 mg
- Vitamina C: 7 mg



Dica do Chefe

Pode usar pão de forma como espessante em vez do amido de milho, para um benefício nutricional e gustativo.



Textura inteira



Textura modificada

Taboulé

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 500 g de tomates • 500 g de pepinos
 • 200 g de pimentos • 100 g de cebolas • Hortelã qb • Salsa qb
 • 100 g de azeite • 60 g de limão • 600 g de sêmola
 • Água (hidratação) • Sal e pimenta qb

Progressão

Preparar a receita da forma habitual.

Despejar a preparação no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo **1** durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Provar e retificar o tempero.

Apresentar em croquetes, em formas ou taças.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 675 kJ (161,5 kcal)
- Prótidos: 4,4 g
- Lípidos: 5,7 g
- Glicídios: 22,5 g
- Cálcio: 16 mg
- Vitamina C: 17 mg



Dica do Chefe

Se a preparação estiver demasiado pastosa, acrescentar um sumo de tomates ou água.



Textura inteira



Textura modificada

Vitela em molho branco

Ingredientes

Para 20 pessoas: 2,8 kg de pá de vitela • 1 kg de cenouras
• 1 kg de batatas • 2 ramos de tomilho • 1 folha de louro
• 2 ramos de aipo • 2 dentes de alho


Molho:

• 30 cl de natas • 2 gemas de ovos • Sumo de limão

Progressão

Preparar o prato da forma habitual.

Despejar primeiro a carne no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo  durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar o molho para obter uma textura macia.

Provar e retificar o tempero.

Manter a carne quente.

Proceder de igual modo para as cenouras.

Preparar o puré de batatas com o acessório Passador de puré do CL 50.

Apresentar a carne em croquetes e os legumes à colher.

Acrescentar molho em torno da apresentação.



Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 1239,5 kJ (296,5 kcal)
- Prótidos: 28,6 g
- Lípidos: 14,5 g
- Glícidos: 12,7 g
- Cálcio: 53 mg



Dica do Chefe

Trabalhar o puré de batatas o mais quente possível e a baixa velocidade.



Textura inteira



Textura modificada

Carne de vaca Bourguignon

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 2,8 kg de carne de vaca para estufar • 300 g de cebolas • 2,4 kg de cenouras • 1 raminho de cheiros • 75 cl de vinho tinto • 100 g de manteiga • Sal • Pimenta

Progressão

Preparar o prato da forma habitual.

Colocar primeiro a carne no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar molho se necessário para obter uma textura macia.

Provar e retificar o tempero.

Manter a carne quente.

Proceder de igual modo para as cenouras.

Apresentar a carne com uma forma inox e os legumes com o saco de pasteleiro.

Acrescentar molho em torno da apresentação.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 1489 kJ (356 kcal)
- Prótidos: 43 g
- Lípidos: 16 g
- Glicídios: 9 g
- Cálcio: 59 mg



Dica do Chefe

Pensar em integrar molho suficiente com a carne para evitar que seque no forno antes do serviço.



Textura inteira



Textura modificada

CUSCUZ

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 20 salsichas merguez • 3 frangos • 500 g de courgettes • 300 g de aipo em ramo • 500 g de nabos • 500 g de cenouras • 1 kg de sêmola • 400 g de grão de bico • Especiarias para cuscuz.

Progressão

Preparar o prato da forma habitual.

Colocar primeiro o frango no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar caldo se necessário para obter uma textura macia.

Provar e retificar o tempero.

Manter a carne quente.

Proceder de igual modo para as merguez, em seguida os legumes e a sêmola.

Apresentar as carnes por meio de um saco de pasteleiro, os legumes e a sêmola com colher.

Acrescentar molho em torno da apresentação.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 1898 kJ (454 kcal)
- Prótidos: 35 g
- Lípidos: 15,5 g
- Glicídios: 43 g
- Cálcio: 72 mg



Dica do Chefe

Trabalhar a sêmola o mais quente possível e a baixa velocidade e acrescentar caldo muito quente se necessário.



Textura inteira



Textura modificada

Bifinhos de frango com delícia de macarrão

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 2,5 kg de bifinhos de frango • 1,6 kg de macarrão
• 200 g de claras de ovos

Progressão

Cozinhar o frango e o macarrão da forma habitual.
Colocar primeiro a carne no Blixer®.
Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.
Acrescentar um caldo de legumes se necessário para obter uma textura macia.
Provar e retificar o tempero.
Manter a carne quente.
Colocar o macarrão no Blixer®.
Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto rodando regularmente o braço raspador.
Acrescentar as claras de ovo na preparação.
Colocar em forma de alumínio e cozer 15 minutos a 100°C em modo vapor.
Apresentar o frango com um círculo inox.
Acrescentar suco de cozedura em torno da apresentação.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 2167 kJ (518 kcal)
- Prótidos: 39 g
- Lípidos: 12,5 g
- Glícidos: 58 g
- Cálcio: 31 mg



Dica do Chefe

Trabalhar o macarrão o mais quente possível e a baixa velocidade e acrescentar um caldo de legumes muito quente se necessário.



Salteado de peru

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 2,5 kg de peru
Ratatouille: 1,5 kg de tomates • 2 cebolas • 1,5 kg de courgettes
• 500 g de pimentos • 500 g de beringelas

Progressão

Cozinhar o peru e a ratatouille da forma habitual.
Colocar primeiro a carne no Blixer®.
Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.
Acrescentar molho se necessário para obter uma textura macia.
Provar e retificar o tempero.
Manter a carne quente.
Colocar a ratatouille no Blixer®.
Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto rodando regularmente o braço raspador.
Apresentar com um círculo em inox uma camada de carne e por cima uma camada de ratatouille.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 1197 kJ (286 kcal)
- Prótidos: 39 g
- Lípidos: 11,5 g
- Glúcidos: 5,5 g
- Cálcio: 51 mg



Dica do Chefe

Escorrer a ratatouille suficientemente de modo a ter uma textura ideal.



Bife com batatas gratinadas

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 2,5 kg de bife • 3,5 kg de batatas
• 125 cl de leite • 100 cl de natas líquidas • 6 dentes de alho • Sal
• Pimenta • 400 g de claras de ovos

Progressão

Cozinhar os bifés e as batatas da forma habitual.
Colocar primeiro a carne no Blixer®.
Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.
Acrescentar caldo de legumes se necessário para obter uma textura macia.
Provar e retificar o tempero.
Manter a carne quente.
Colocar as batatas gratinadas no Blixer®.
Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto rodando regularmente o braço raspador.
Acrescentar as claras de ovos na preparação.
Colocar em forma de alumínio e cozer no forno vapor 15 minutos a 100°C.
Apresentar os bifés com a forma das batatas gratinadas.
Acrescentar um molho em torno da apresentação.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 2495 kJ (597 kcal)
- Prótidos: 33 g
- Lípidos: 36 g
- Glícidos: 36 g
- Cálcio: 130 mg



Dica do Chefe

A preparação na forma com claras de ovos permite uma apresentação mais original que o puré tradicional.



Textura inteira



Textura modificada

Filete de peixe, molho pesto e croquetes de rabanetes

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 3 kg de filletes de peixes brancos • 1,5 kg de rabanetes • 1,5 kg de beterrabas cruas
Molho pesto: • 5 dentes de alho • 2 ramos de manjeriçao • 300 g de parmesão • Meio litro de azeite

Progressão

Cozinhar o prato da forma habitual.

Colocar primeiro o peixe no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar caldo de legumes se necessário para obter uma textura macia.

Provar e retificar o tempero.

Manter o peixe quente.

Proceder de igual modo para as beterrabas e os rabanetes cozidos.

Apresentar os legumes em croquetes e o peixe por meio de uma forma inox.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 1856 kJ (444 kcal)
- Prótidos: 35 g
- Lípidos: 30,5 g
- Glicídios: 7 g
- Cálcio: 240 mg



Dica do Chefe

A beterraba cozida e o rabanete cozido desta receita criam originalidade em termos de apresentação e de sabores.



Textura inteira



Textura modificada

Receita enriquecida em proteínas, cálcio e Vitamina D


Salmão salteado em molho de manteiga branca, couves de Bruxelas com toucinho fumado

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 2 kg de salmão cru • 200 g de a vaca que ri (queijo fundido) • 500 g de leite meio gordo • 300 g de claras de ovos • 4 kg de couves de Bruxelas cozidas • 200 g de toucinho fumado cozido.
Molho de manteiga branca: 200 g de vinho branco • 100 g de chalotas • 400 g de manteiga

Progressão

Cozinhar o prato da forma habitual.

Para o salmão, misturar o filete de salmão juntamente com a vaca que ri (queijo fundido) durante 1 minuto a 1 minuto 30 em funcionamento contínuo  rodando regularmente o braço raspador. Temperar.

Alisar com o leite e retificar o tempero.

Acrescentar as claras de ovos

Apresentar em formas barradas na base de 100 g por porção.

Cozer coberto no forno vapor cerca a 95°C durante cerca de 10 minutos.

Para o molho, misturar a manteiga branca no Blixer®.

Para a guarnição, misturar as couves de Bruxelas e o toucinho com A vaca que ri (queijo fundido).

Para a apresentação, desenformar o peixe, cobrir com molho e formar croquetes de couves de Bruxelas.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 1822 kJ (436 kcal)
- Prótidos: 30 g
- Lípidos: 32 g
- Glícidos: 8 g
- Cálcio: 206 mg



Dica do Chefe

Para variar os sabores, acrescentar 10% de Salmão fumado



Textura inteira



Textura picada



Textura modificada

Camembert – Pão de forma integral

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 800 g de Camembert • 400 g de pão de forma integral • Leite

Progressão

Colocar primeiro o pão de forma integral no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar leite de modo a tornar a textura mais macia.

Guardar.

Proceder de igual modo com o Camembert.

Acrescentar leite de modo a tornar a textura mais macia.

Apresentar em taça, por meio de um saco de pasteleiro. Encher a taça começando pelo pão, terminar com o Camembert.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 690 kJ (165 kcal)
- Prótidos: 10,5 g
- Lípidos: 9 g
- Glicídios 10 g
- Cálcio: 202 mg



Dica do Chefe

A utilização de Camembert permite introduzir uma nota de prazer na alimentação com textura modificada. Esta receita é válida com todos os queijos com casca branca: Brie, Coulommier, Chaource...



Textura inteira



Textura modificada

Queijo de cabra – Pão de forma, salada

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 800 g de queijo de cabra • 400 g de pão de forma • Leite • 400 g de canónigos • 100 g de pão para os canónigos • 50 g de vinagreta

Progressão

Colocar primeiro 400 g de pão de forma no Blixer®.
 Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.
 Acrescentar leite de modo a tornar a textura mais macia.
 Guardar.
 Proceder de igual modo com o queijo de cabra.
 Acrescentar leite de modo a tornar a textura mais macia.
 Pôr a salada de canónigos com os 100 g de pão restantes na máquina.
 Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.
 Acrescentar a vinagreta pela tampa.
 Provar e retificar o tempero se necessário.
 Apresentar utilizando de um saco de pasteleiro primeiro o pão de forma no fundo da taça, em seguida os canónigos e terminar com o queijo.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 829 kJ (198 kcal)
- Prótidos: 10 g
- Lípidos: 11 g
- Glícidos: 14 g
- Cálcio: 70 mg



Dica do Chefe

Esta apresentação permite introduzir salada crua assim como queijo na alimentação com textura modificada.



Textura inteira



Textura modificada

Soufflé Peras e Amêndoas

Ingredientes

Para 20 pessoas: • 1,250 kg de amêndoas • 1,250 kg de açúcar inglês
• 1,250 kg de farinha • 500 g de manteiga • 20 ovos • 10 peras • 50 cl de água

Progressão

Preparar o soufflé da forma habitual.

Colocar primeiro a preparação cozinhada no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto rodando regularmente o braço raspador.

Guardar.

Proceder de igual modo com as peras.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 30 segundos rodando regularmente o braço raspador.

Guardar.

Apresentar em taças utilizando de um saco de pasteleiro.

Despejar primeiro a preparação cozinhada e por último as peras trituradas.

Terminar com uma decoração de chocolate.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 4759 kJ (1138,5 kcal)
- Prótidos: 28 g
- Lípidos: 59 g
- Glicídios: 120 g
- Cálcio: 210 mg



Dica do Chefe

Esta receita pode ser aprimorada com uma ponta de essência de amêndoas ou xarope de orchata.



Textura inteira



Textura modificada

Tarte Tatin

Ingredientes

Para 20 pessoas:

Para a tarte:

• 600 g de massa quebrada • 3 kg de maçãs • 100 g de açúcar • Leite

Para o caramelo:

• 300 g de açúcar amarelo • Um pouco de água

Progressão

Preparar a tarte Tatin da forma habitual.

Colocar primeiro a massa no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar um pouco de leite se necessário para obter uma textura macia. Guardar.

Proceder de igual modo para as maçãs.

Apresentar a massa à colher e as maçãs com o saco de pasteleiro.

Decorar com o caramelo sobre a preparação.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 1153 kJ (276 kcal)
- Prótidos: 2,5 g
- Lípidos: 7 g
- Glicídios: 50 g
- Cálcio: 9,5 mg



Dica do Chefe

Servir a Tarte Tatin morna com uma bola de gelado de baunilha.

Polvilhar um pouco de canela.

Pode substituir as maçãs por peras, marmelos, figos...



Textura inteira



Textura modificada

Tarte de limão

Ingredientes

Para 20 pessoas:

Aparelho limão: • 12 limões • 450 g de açúcar • 9 ovos • 200 g de manteiga

Merengue: • 200 g de claras de ovos • 300 g de açúcar

Massa: 600 g de massa areada

Progressão

Preparar a tarte de limão da forma habitual.

Colocar primeiro a massa no Blixer®.

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo ① durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar um xarope ligeiro se necessário para obter uma textura macia.

Apresentar a massa numa taça. Acrescentar o aparelho limão e por último a merengue com o saco de pasteleiro bico canelado.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 2310 kJ (552 kcal)
- Prótidos: 8,2 g
- Lípidos: 21,6 g
- Glícidos: 77 g
- Cálcio: 37 mg



Dica do Chefe

Os aficionados do limão podem preferir uma casca de Kumbawa, limão proveniente do México, ou mesmo erva-cidreira picada com limão. Os sabores serão mais intensos.



Textura inteira



Textura modificada

Compota de maçãs cruas

Ingredientes


Para 20 pessoas: • 1 kg de maçãs vermelhas • 1 kg de maçãs verdes • Limão

Progressão

Proceder em duas vezes para obter duas compotas de cor diferente.

Introduzir os pedaços de maçãs verdes com a casca na cuba.

Quebrar os quartos de maçãs com o botão impulso. 

Pôr o Blixer® em funcionamento contínuo  durante 1 minuto a 1 minuto 30 rodando regularmente o braço raspador.

Acrescentar o sumo de limão de modo a evitar o escurecimento e a oxidação da compota.

Apresentar em taças ou formas transparentes.

Proceder de igual modo para a maçã vermelha.

Nutrição

Valor energético por pessoa:

- Energia: 189 kJ (45 kcal)
- Prótidos: 0,2 g
- Lípidos: 0,2 g
- Glúcidos: 10 g
- Cálcio: 2,5 mg
- Vitamina C: 3,5 mg



Dica do Chefe

Pode acrescentar um pouco de canela, de alcaçuz ou de gengibre.

Pode substituir o limão por ácido ascórbico de modo a evitar a oxidação da compota



Textura inteira



Textura modificada

Centrifugadora J80 Ultra

A centrifugadora J80 Ultra produz sumos de legumes e de frutas ultra frescos em alguns segundos graças à boca automática. As vitaminas e nutrientes dos legumes e frutas estão ao alcance de todos.



A **J80 Ultra** inscreve-se em uma das recomendações do GEMRCN. O Grupo de Estudo dos Mercados Restauração Coletiva e Nutrição destina-se a melhorar a qualidade nutricional das refeições servidas em coletividade.

(Variação do Programa Nacional Nutrição Saúde)

Um dos objetivos primordiais do GEMRCN é aumentar o consumo de frutas e legumes servindo no mínimo um sumo de frutas fresco por dia.

As Vantagens da J80 Ultra Ultra:

- Melhoramento da hidratação quotidiana
- Aporte vitamínico
- Animação:
 - Sumos preparados e servidos na sala das refeições diante dos residentes.
 - Possibilidade de realizar diferentes sumos conforme os gostos de cada residente.

Trituradores

A gama de 21 Trituradores, robustos e potentes, transforma todos os legumes da época em sopas frescas, cremes macios e caldos deliciosos para encanto dos convivas.



Robustez: campânula totalmente inox resistente

Higiene perfeita: pé e lâmina totalmente desmontáveis, para limpeza fácil e manutenção mais simples.

Desempenho: trituração mais rápida com menos resíduos.

As Vantagens dos Trituradores:

- Aporte de fibras
- Qualidades organolépticas conservadas
- Custos das matérias controlados

Conselhos de utilização do Blixer

- Quando a cuba está cheia com produtos crus e duros, desmontar o braço raspador da tampa de modo a quebrar os produtos na cuba para reduzir o volume. Montar em seguida o braço raspador para realizar a textura modificada.
- Nos produtos crus, é imperativo triturar 1 minuto a 1 minuto 30 para obter uma textura suficientemente fina.
- Efetuar os temperos só depois de ter realizado a textura modificada.
- Para os pacientes com dificuldades de deglutição, é necessário obter uma textura muito lisa e macia, tipo creme de sobremesa. Para tal, é necessário acrescentar uma quantidade suficiente de líquido.
- Pode equipar a sua máquina com um segundo conjunto cuba completo (cuba, tampa, lâmina, braço raspador) de modo a facilitar os fabricos consecutivos.

Conselhos de manutenção do Blixer

- Verificar regularmente a afiação da lâmina. Substituir a lâmina se necessário.
- Conservar o braço raspador substituindo regularmente os raspadores de cuba e de tampa.
- Não hesite em confiar a manutenção anual da sua máquina ao seu vendedor habitual.

Conselhos de Fabrico para picados/texturas modificadas

Produto quente

- 1) Trabalhe produtos de excelente qualidade
- 2) Pese os ingredientes
Quantidade / Porção x número de convivas

Como exemplo:

Carne 100 g Legumes verdes 150 g
Peixe 100 g Feculentos 100 g
Ovos 100 g

Consoante o menu

Acrescentar aos ingredientes de base uma guarnição aromática: cenouras, cebolas, alho, etc.

Trabalhe sempre com alimentos a temperatura superior a 75°.

Cozinhar normalmente consoante as receitas: assado, salteado ou fervido.

Todos os ingredientes devem estar a uma temperatura superior a 75°.

Trituração ou mistura no fim de cozedura a quente superior a 75°.

Manter em temperatura em aguardo do serviço, a + de 63° no centro.

Não esquecer de conservar um prato testemunha.

Triturar o mais próximo possível do serviço.

Produto frio

- 1) Trabalhe produtos de excelente qualidade
- 2) Pese os ingredientes
Quantidade / Porção x número de convivas

Como exemplo:

Carne 100 g Legumes verdes 150 g
Peixe 100 g Feculentos 100 g
Ovos 100 g

Consoante o menu

Acrescentar aos ingredientes de base uma guarnição aromática: cenouras, cebolas, alho, etc.

Duas Possibilidades

1° caso

No fim da cozedura, a temperatura da preparação é de + 65°C.

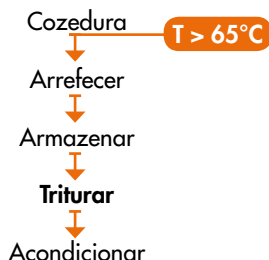
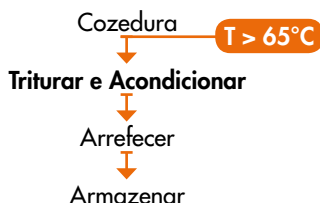
2° caso

No fim da cozedura, a temperatura da preparação é de + 65°C.

Manter em temperatura a 65°C e triturar a quente.

Arrefecimento da preparação de 65°C a 10°C em menos de 2 horas

Armazenar a frio e triturar no dia da preparação.



Notas:

- Quando a trituração se efetuar com preparados quentes, deverá ser feita com preparações mantidas a 65°C até ao fim das operações.
- Se a trituração se efetuar a frio, será feita com preparações cuja temperatura é entre 0°C e 3°C.
- Cozinhar normalmente consoante as receitas.
- Assado, salteado, fervido.
- Armazenar em câmara fria a 3°C, cobrir com película e datar.
- A temperatura de trituração deve ser inferior a 10°C.
- Apresentar em prato enquanto se aguarda o aquecimento.

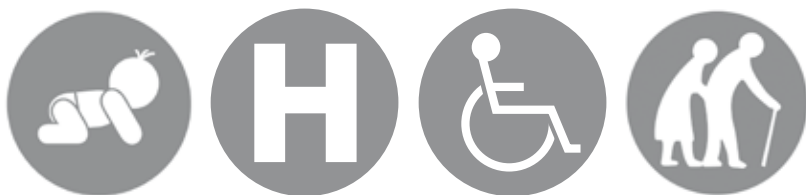
Conselhos – Limpeza – Higiene

- Depois de utilização, desmontar a cuba, a lâmina e a tampa.
- Mergulhar em solução desinfetante 5 minutos.
- Passar por água abundante.
- Secar ao ar livre.
- Cobrir a cuba com película adesiva.
- Armazenar a cuba, a lâmina e a tampa em câmara fria.

Conselhos HACCP

Fonte do perigo	Ponto crítico	Expressão do perigo	Origem do perigo	Limites críticos	Medidas preventivas	Ações corretivas
Material	Sim	Contaminação	Cuba e lâmina sujas		respeito do plano de limpeza	Nova limpeza, recozer
Material	Sim	Multiplificação	Temperatura demasiada baixa na saída de cozedura	Temperatura superior a 75°	Instalação de uma sonda no centro	Cozimento prolongado
Material	Sim	Multiplificação	Temperatura do produto inferior a 63° na saída do triturado	Temperatura superior ou igual a 63°	Tomada das temperaturas. Armazenagem imediata em carros	Novo cozimento (pasteurização)
Material	Sim	Multiplificação	Temperatura do produto superior a 10° em menos de 2 horas	Temperatura inferior a 10° em menos de 2 horas	Arrefecimento em célula com sonda no centro do produto	Novo cozimento (pasteurização)

Agradecimentos a Nathalie Massit, dietista e nutricionista que nos ajudou na redação dos valores nutricionais das nossas receitas.



robot coupe®

Fa Bricado 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
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com