

- RECETAS -



Robot Cook[®]

COOKING CUTTER BLENDER



robot coupe[®]

Recetas saladas

página **13**

Salsa bechamel	13
Salsa bearnesa	17
Salsa holandesa	19
Mantequilla blanca	21
Mantequilla de perejil y ajos	23
Croquetas de Jamón	25
Gazpacho	27
Coulis de tomate y pimientos rojos con semillas de amapola	29
Crema de espárragos	31

Recetas dulces

página **33**

Bizcocho de plátano	33
Fondue de chocolate	35
Crema de chocolate	37
Crema Inglesa	39
Crema pastelera	41
Coulis de Albaricoque	43

— FUNCIONES —



— DESCRIPCIÓN —

El primer robot profesional que calienta



TAPA ANTIVAPOR
visibilidad constante
3,7 L



BRAZO RASCADOR
para una textura
siempre homogénea



**CUBA DE GRAN
FORMATO 3,7 L**
con cuchilla
microdentada

Precisión
de cocción
hasta 140°
con precisión
de ± 1 grado



**FUNCIÓN
PROGRAMACIÓN**

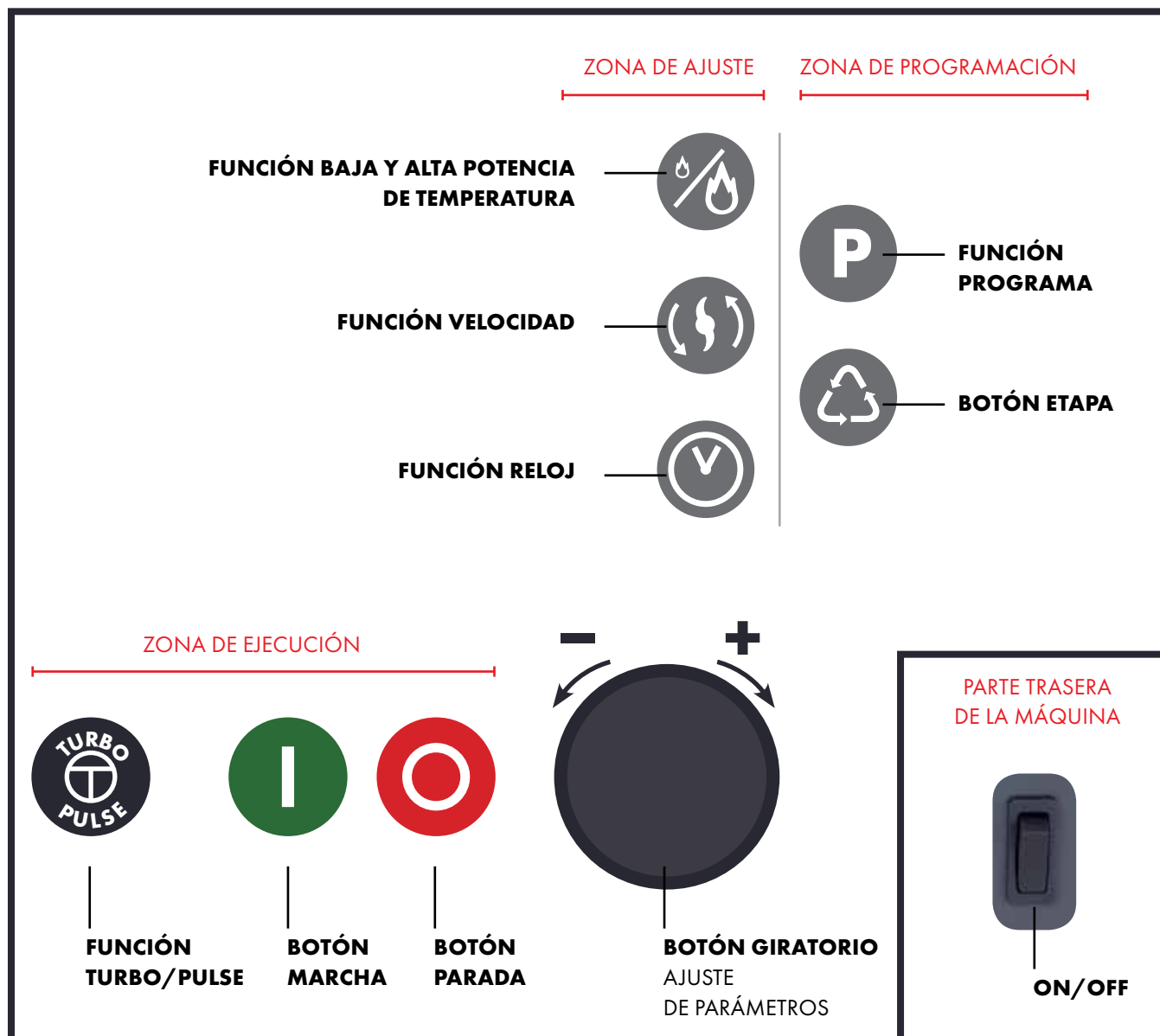
**4 FUNCIONES
VELOCIDAD**

TURBO PULSE
4500 RPM



**MOTOR ASÍNCRONO
SILENCIOSO**

— PANEL DE MANDOS —



– UTILIZACIÓN –

DETALLE DE LOS AJUSTES



FUNCIÓN BAJA Y ALTA POTENCIA DE TEMPERATURA HASTA 140°C




Baja potencia de temperatura




Alta potencia de temperatura hasta 140°

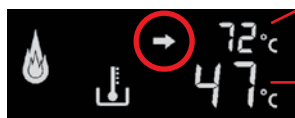
Temperatura regulable de 20 °C a 140 °C.

Ajustar la temperatura:

Baja potencia de temperatura pulsar 1 vez en 

Alta potencia de temperatura pulsar 2 veces en 

Seleccionar entonces la temperatura deseada con el botón giratorio



La temperatura deseada aparece frente a la flecha de selección:

Temperatura real en el interior en la cuba

La potencia o la temperatura pueden modificarse durante el proceso.

Si no se desea utilizar la función temperatura, hacer que aparezcan los 2 guiones --°C en la línea de temperatura girando el botón hasta el punto 0.



FUNCIÓN VELOCIDAD

Velocidad variable de 100 a 3500 rpm

Función R-Mix entre -100 y -500 rpm

Función intermitente:




rotación lenta de la cuchilla cada 2 segundos. Esta función se obtiene colocando el botón giratorio en la posición anterior a 0.

Función Turbo/Pulse de 4500 rpm

Seleccionar la velocidad deseada con el botón giratorio.



Funciones	Velocidades
Mezclar	100 a 500 rpm Función R-Mix entre -100 y -500 rpm
Picar	600 a 2000 rpm
Licuar	2100 a 3000 rpm
Emulsionar Pulverizar	3000 a 4500 rpm
Atemperar	Función intermitente
Amasar	Entre 500 y 1000 rpm


Al final del funcionamiento, un avisador sonoro corto suena por defecto 


– UTILIZACIÓN –



FUNCIÓN RELOJ

Modo cuenta atrás



Pulsando el botón , se puede ajustar la duración de funcionamiento del aparato con el botón giratorio.


Al final de la preparación, un avisador sonoro corto suena por defecto. Se puede activar la opción de avisador sonoro largo  para obtener una señal acústica de gran intensidad pulsando 2 veces el botón Timer (Reloj).

Modo cronómetro

Por defecto, un cronómetro mide el tiempo de funcionamiento del aparato.

Descuento de la temperatura seleccionada

Al efectuar una presión larga (2 segundos) sobre el botón reloj , aparece la siguiente imagen  en la pantalla. La duración de funcionamiento del aparato se ajusta con el botón giratorio al alcanzar la temperatura seleccionada.

Este modo se desactiva automáticamente al terminar de utilizar el aparato y el indicador  desaparece.



– UTILIZACIÓN –



FUNCIÓN PROGRAMACIÓN

FUNCIÓN PROGRAMACIÓN

Posibilidad de guardar



9 programas
en el Robot Cook.

Para crear un programa:

Pulsar 1 vez el botón de programa  +  para seleccionar el programa deseado. Para cada programa, hay que pasar por varias etapas y precisar los siguientes datos:

- Potencia de la temperatura
- Velocidad
- Duración

Para crear o modificar una etapa

Seleccionar la etapa deseada con una presión larga en  cuando el número de la etapa empieza a parpadear, se pueden precisar los parámetros. Validarlos volviendo a pulsar el botón Etapas  para guardarlos y pasar a la etapa siguiente con el botón giratorio.

LEER UN PROGRAMA




Hay 3 recetas preprogramadas:

Programa 1 :
Bechamel

Programa 2 :
Crema inglesa

Programa 3 :
Crema pastelera

Para leer un programa

Abrir la función Programas , elegir el número de programa con el botón  y pulsar el botón Marcha .



Al final de cada etapa del programa,

se oye un sonido que indica que el programa pasa a la etapa siguiente.

ELIMINAR DE UN PROGRAMA










Para suprimir un programa, hay que suprimir todas las etapas del programa.

Para suprimir una etapa:

Seleccionar la etapa que se quiere suprimir, pulsar con una presión larga en el botón de etapa  y pulsar el botón rojo PARADA  para suprimir la etapa. La etapa activa es sustituida entonces por la etapa siguiente. Cuando se suprimen todas las etapas, el programa se desactiva. La palabra End aparece en el lugar de la última etapa. Al ejecutarse el programa, éste se detendrá en ese momento.



Los del Robot Cook[®]

-  **Función Cutter con hoja inferior de la cuchilla a ras del fondo de la cuba para trabajar con pequeñas cantidades**
-  **Cube de cutter inoxidable 3,7 litros, con asa**
-  **Capacidad líquida máxima de 2,5 litros**
-  **Control de la temperatura con una precisión de $\pm 1^{\circ}\text{C}$**
-  **Capacidad de temperatura hasta 140 °C**
-  **Función Turbo/Pulse a 4500 rpm**
-  **Función de programación**
-  **Máquina de uso muy sencillo**
-  **Máquina ultrasilenciosa**








Salsa bechamel

Ingredientes para 1 litro de preparación:

MANTEQUILLA	100 G	PIMIENTA	1 G
HARINA	100 G	NUEZ MOSCADA	1 G
LECHE	1 L		
SAL	5 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de tapa	Observaciones
1	Mantequilla	100 g	Derretir	 115°C	200 rpm	2 min	Cerrado	
2	Harina	100 g	Incorporar	 120°C	200 rpm	5 min	Cerrado	
3	Leche Sal Pimienta Nuez moscada	1 L 5 g 1 g 1 g	Cocinar	 100°C	500 rpm	15 min	Cerrado	Incorporar de una sola vez, suavemente.



CONSEJO DEL CHEF

Usted puede realizar la preparación a la inversa, calentando primero la leche en la cuba del Robot Cook e ir incorporando un Roux frío preparado anteriormente.

Salsa bechamel



1° ETAPA : Incorporar la mantequilla



 **Ajuste de la temperatura**

 115°C

 **Velocidad**
200 rpm

 **Tiempo**
2 min



2° ETAPA : Añadir la harina



 **Ajuste de la temperatura**

 120°C

 **Velocidad**
200 rpm

 **Tiempo**
5 min



3° ETAPA : Añadir la leche y las especias



 **Ajuste de la temperatura**

 100°C

 **Velocidad**
500 rpm

 **Tiempo**
15 min













Salsa bearnesa

Ingredientes para 1 litro de preparación:

CHALOTAS	75 G	YEMAS	160 G
ESTRAGÓN	15 G	MANTEQUILLA	325 G
VINAGRE	50 G	SAL FINA	5 G
VINO BLANCO	50 G	PIMIENTA	1 G

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Chalotas Estragón Sal Pimienta	75 g 15 g 5 g 1 g	Picar	-	Pulse/Turbo	3 o 4 pulsaciones	Cerrado	
2	Vinagre Vino	50 g 50 g	Incorporar	 110°C	-100 rpm R-Mix	4 min	Abierto	Abrir para bajar la temperatura rápidamente.
3	Yemas	160 g	Incorporar	 80°C	700 rpm	2 min 30	Abierto	
4	Mantequilla	325 g	Incorporar	 45°C	400 rpm	3 min	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF

Usted puede realizar una reducción de chalotas y estragón en gran cantidad y guardarlas en frío. Para realizar una Bearnesa al momento, solo necesitará poner la reducción en la cuba y pasar directamente a la etapa n°3.





Salsa holandesa

Ingredientes para 1 litro de preparación:

AGUA	100 G	LIMÓN	1
MANTEQUILLA DERRITIDA	120 G	SAL	5 G
MANTEQUILLA CLARIFICADA	300 G	PIMIENTA	1 G
YEMAS	120 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Agua	100 g	Calentar el agua	 75°C	700 rpm	10 min	Cerrado	
2	Yemas	120 g	Incorporar	 75°C	700 rpm	1 min	Abierto	
3	Mantequilla derritida	120 g	Incorporar	 75°C	700 rpm	10 min	Abierto	
4	Mantequilla clarificada	300 g						
	Zumo de limón	1	Verter en forma de hilo	 75°C	700 rpm	5 min	Abierto	
	Sal	5 g						
	Pimienta	1 g						



CONSEJO DEL CHEF

Utilice la función intermitente a 45°C para mantenerla su salsa holandesa durante el servicio.





Mantequilla blanca

Ingredientes para 1 litro de preparación:

CHALOTAS	100 G	MANTEQUILLA	500 G
VINAGRE	50 G		
VINO BLANCO	100 G		
NATA LÍQUIDA	250 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Chalotas	100 g	Picado	-	1.000 rpm	1 min	Cerrado	
2	Vinagre Vino	50 g 100 g	Reducción	 100°C	-100 rpm R-Mix	5 min	Abierto	
3	Nata líquida	250 g	Reducción	 95°C	-200 rpm R-Mix	10 min	Abierto	
4	Mantequilla	500 g	Emulsión	 70°C	-200 rpm R-Mix	5 min	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF

Para facilitar la realización de una receta perfecta, la reducción debe dejar una base bien seca.



Mantequilla con perejil y ajo

Ingredientes :

PEREJIL 350 G
SIN TALLOS, LAVADO Y SECADO CON UN PAÑO

CHALOTAS X 6 150 G

AJOS TIERNOS SIN GERME 120 G

MANTEQUILLA
POMADA SIN SAL

SAL

PIMIENTA

1000 G

40 G

PIMIENTO DE ESPELETTE

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Perejil Ajo Chalotas Sal Pimienta Pimiento de Espelette	350 g 120 g 150 g – – –	Licuar	–	Turbo a 4500 rpm	4-5 pulsaciones	Cerrado	
2	Mantequilla punto pomada	1000g	Mezclar	–	1300 rpm	90 s		
3			Dar unas pulsaciones de ser necesario	–	4500 rpm			



CONSEJO DEL CHEF

Se pueden variar las hierbas (albahaca, estragón, cilantro o eneldo) según las preparaciones que se deseen elaborar después. Se puede añadir mostaza a la antigua y almendras en polvo para dar más potencia y consistencia crujiente a la preparación.










Croquetas de Jamón

Ingredientes :

LECHE ENTERA	1L	HARINA DE TRIGO	35 G
JAMÓN SERRANO O IBÉRICO	100 G	SAL	7 G
MANTEQUILLA SIN SAL	120 G	NUEZ MOSCADA EN POLVO	5 G
MAICENA (HARINA DE MAÍZ)	100 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Jamón	100 g	Picar	–	Turbo	4-5 pulsaciones	Cerrado	
2	Jamón	100 g	Calentar	 100°C	200 rpm	2 min	Cerrado	
3	Mantequilla	120 g	Derretir	 115°C	200 rpm	2 min	Cerrado	
4	Maicena Harina	100 g 35 g	Dorar	 120°C	200 rpm	5 min	Cerrado	
5	Leche Sal Nuez Moscada	1 Litro 7 g 5 g	Cocinar	 100°C	500 rpm	25 min	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF




El Jamón se puede picar con el turbo o a 2500-3000 rpm dependiendo de el grosor que nos guste.



Gazpacho

Ingredientes :

TOMATES ROJOS MADUROS	1 KG	DIENTES DE AJO	1 ó 2	SAL	AL GUSTO
PEPINO PELADO	100 G	VINAGRE	15CL	COMINO MÓLIDO	5 G
PIMIENTO VERDE	40 G	ACELTE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	45 CL		
CEBOLLA	40 G	AGUA	AL GUSTO		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Tomate Pepino Pimiento Cebolla Ajo	1000 g 100 g 40 g 40 g 1 ó 2 dientes	Triturar	-	Turbo	2-3 pulsaciones	Cerrado	
2	Tomate Pepino Pimiento Cebolla Ajo		Triturar	-	3500 rpm	30 seg	Cerrado	
3	Vinagre Aceite Oliva Sal y Comino	15 cl 45 cl Al gusto	Emulsionar	-	3500 rpm	30 seg	Cerrado	
4	Agua	Al gusto	Mezclar	-	3500 rpm	15 seg	Cerrado	





Coulis de tomate y pimientos rojos con semillas de amapola

Ingredientes:

TOMATES FRESCOS
O TOMATES MONDADOS
Y DESPEPITADOS

700 G

500 G

PIMIENTOS ROJOS
BLANQUEADOS Y PELADOS

300 G

CEBOLLA BLANCA

180 G

1 DIENTE DE AJO

TOMILLO, LAUREL, PEREJIL

1 CUCHARADA DE SEMILLAS
DE AMAPOLA

1 CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA
SAL

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste de la temperatura	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Pimiento morrón Cebolla Aceite de oliva	300 g 180 g 1 chorrito	Poner en la cuba	 110°C	intermitente OIOIO	6 min	Abierto	
2	Tomate Diente de ajo Perejil Tomillo Laurel Sal	700 g 1 - - - -		 100°C	200 rpm	10 min	Cerrado	
3			Licuar	-	3500 rpm	30 s		
4			Unos impulsos	-	Turbo 4500 rpm			Etapa facultativa según se necesite
5			Retirar y añadir las semillas de amapola	-				



CONSEJO DEL CHEF

Este coulis se puede realizar para comidas dietéticas suprimiendo el aceite de oliva y la sal. Se puede emplear tomates pelados en conserva.











Crema de espárragos

Ingredientes :

MANTEQUILLA	40 G	ESPÁRRAGOS	400 G
FONDO BLANCO	800 ML	CEBOLLA	1
YEMAS	60 G	ES DECIR	100 G
NATA LÍQUIDA	100 ML		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Mantequilla	40 g	Poner en la cuba	 120°C	200 rpm	2 min	Abierto	
2	Espárrago Cebolla	1400 g 1	Incorporar en la cuba y dar unos Turbos Después, Cocinar	 120°C	4500 rpm 350 rpm	6 min	Abierto	
3	Fondo blanco	800 ml		 100°C	400 rpm	10 min	Abierto	
4			Licuar		3500 rpm	2 min	Cerrado	
5	Yemas Nata	60 g 100 ml	Mezclar las yemas con la nata; incorporar la mezcla y batir todo.	–	600 rpm	30 s	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF

Utilizar preferentemente espárragos verdes, pues son menos fibrosos y no tienen que pelarse.



Bizcocho de plátano

Ingredientes :

HARINA (PARA BIZCOCHOS)	200 G	AZUCAR GLASS	200 G
LEVADURA EN POLVO	10 G	HUEVOS DE 62-72 G	4
PLÁTANOS MADUROS YA PELADOS	250 G	ACELTE DE OLIVA	70 G

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Harina Levadura	200 g 10 g	Tamizar	-	700 rpm	30 seg		
2	Plátanos	250 g	Triturar	-	3250 rpm	30 seg		
3	Azucar Huevos	200 g 4	Cocinar	-	900 rpm	6 min		
4	Aceite	70 g	Mezclar	-	600 rpm	15 seg		
5	Harina Levadura (ya tamizada)	200 g 10 g	Mezclar	-	900 rpm	3 seg		



CONSEJO DEL CHEF

Verter la mezcla en un molde para bizcochos previamente engrasado con mantequilla y hornear de 30-35 minutos a 170° (horno precalentado)










Fondue de chocolate

Ingredientes :

CHOCOLATE PARA FUNDIR 500 G

NATA LÍQUIDA 35% GRASA 400 G

MANTEQUILLA 40 G

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste de la temperatura	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Nata	400 g	Calentar	 90°C	200 rpm	2 min	Cerrado	
2	Chocolate Mantequilla	500 g 40 g	Derretir	 37°C	700 rpm	5 min	Cerrado	





Crema de chocolate

Ingredientes :

LECHE ENTERA	700 G	CACAO EN POLVO	100 G
HUEVOS	3		
MAICENA	35 G		
AZUCAR	50 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste de la temperatura	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Leche Huevos Maicena Azucar Cacao	500 g 3 35 g 50 g 100 g	Mezclar y calentar	 90°C	1 100 rpm	6 min	Cerrado	
2	Leche	200 g	Mezclar	 90°C	1 100 rpm	15 sec	Cerrado	
3			Cocinar	 90°C	1 200 rpm	2 min	Cerrado	





Crema inglesa

Ingredientes :

LECHE ENTERA TIBIA	1 L
AZÚCAR BLANCA	150 G
YEMAS	200 G
VAINA DE VAINILLA	1

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste de la temperatura	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Azúcar Yemas Leche Vaina de vainilla	150 g 200 g 1 L 1	Poner los ingredientes en la cuba	 80°C	250 rpm	13 min	Cerrado	
2			Enfriar rápidamente. Retirar y guardar	 4°C				



CONSEJO DEL CHEF

En este tipo de preparación, la selección de las materias primas es primordial. El uso de leche entera y huevos de buena calidad garantizan la calidad gustativa del producto.





Crema pastelera

Ingredientes para 1 litro de preparación:

LECHE ENTERA	1 L	HARINA	50 G
AZÚCAR BLANCA	250 G	MAICENA	50 G
YEMAS	120 G	MANTEQUILLA FRESCA	100 G
VAINA DE VAINILLA	1		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste de la temperatura	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Azúcar blanco Yemas Harina Maicena Vainilla	250 g 120 g 50 g 50 g 1 pieza	Blanquear todos los productos	-	2 000 rpm	30 sec.	Cerrado	
2	Leche	1 L	Incorporar la leche a la preparación	 95°C	1 000 rpm	12 min	Abierto	
3	Mantequilla	100 g	Añadir la mantequilla en cubitos	 95°C	1 000 rpm	30 sec.	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF

Es importante cocer bien la nata después de incorporar los almidones (harina y maicena) para obtener una crema de buena calidad.

Esta cocción garantiza untuosidad y plenitud en boca.





Coulis de albaricoque

Ingredientes :

ALBARICOQUES U OTRA FRUTA	1 KG	PECTINA	20 G
AZÚCAR	170 G	2 PUNTAS DE CUCHILLO DE CUATRO ESPECIAS	
AZÚCAR INVERTIDO	170 G		
ZUMO DE LIMÓN	16 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste de la temperatura	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Pulpa Azúcar invertido Zumo de limón Azúcar Pectina Cuatro especias	1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 puntas de cuchillo	Poner los ingredientes en la cuba	 105°C	260 rpm	13 min	Cerrado	Mezclar el azúcar con la pectina



CONSEJO DEL CHEF

También se puede añadir a la preparación terminada hojas de gelatina remojadas y prensadas en una proporción de 12 hojas por kilo de fruta cruda. Vertir en un molde y utilizar esta pasta como relleno de pasteles.



TESTIMONIOS DE LOS CHEFS

■ « El Robot Cook® es la herramienta que necesitábamos.
Hoy forma parte de nuestro quehacer diario »

DAVID ZUDDAS – CHEF DE COCINA
RESTAURANT DZ'ENVIES – 21000 DIJON

■ « El funcionamiento silencioso de la máquina es muy apreciado en la cocina.
El aparato es de una sencillez de uso manifiesta. El mantenimiento de la
temperatura es una gran ventaja del aparato para realizar recetas específicas »

MARC MEURIN – CHEF DE COCINA
CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 ESTRELLAS MICHELIN

■ « La rapidez con que alcanza la temperatura y la calidad de corte son
excepcionales. La velocidad intermitente es una función que necesitamos
para los purés y batidos finos»

YANNICK MOREIRA – CHEF ASESOR
CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND



robot coupe®

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 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