



Pour mes travaux
Charcutiers/Traiteurs,
mon Robot-Coupe
me rend la vie
plus facile !



robot coupe[®]

CUTTERS VERTICAUX



Pour réaliser tous vos hachages, émulsions, pétrissages et broyages, Robot-Coupe propose une gamme complète de Cutters Verticaux de 23 à 60 Litres.

Les Cutters Verticaux Robot-Coupe ont été conçus pour le travail aussi bien en petites qu'en grandes quantités. Ils permettent le travail des viandes, légumes, farces fines, mousses...

Moins de 5 minutes suffisent pour réaliser les fabrications les plus longues telles que les farces fines.

Ils sont dotées d'une construction tout inox à encombrement réduit et sont équipés d'une cuve amovible et basculante pour faciliter les opérations de vidage et de nettoyage.

Ils sont également munis d'un tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé avec minuterie pour un meilleur contrôle des opérations.

Le couteau 3 lames fournit une régularité de coupe et une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petites quanti-

tés.

Les Cutters Robot-Coupe permettent de travailler de 4 à 30 kg de produit dans la cuve.



TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE



Recette de Joël Mauvigney

INGRÉDIENTS :

• 700 g de gorge de porc • 300 g de foie de porc • Crépines • 18 g de sel nitrité • 2 g de sucre • 2 g de poivre noir • 1 g de 4 épices • 50 g de cognac • 5 g d'ail • 25 g d'oignons • 20 g d'échalotes • Persil (QSP : quantité sans proportion) • 2 oeufs • 150 g de lait • 150 g de fond de veau

Préparation :

METTRE au sel 24 heures à l'avance la gorge coupée en gros morceaux avec les épices et le cognac.

CUTTERER les aromates (ail, oignon, échalotes, persil) finement à 1500 tr/mn. dans la cuve de votre Robot-Coupe.

INCORPORER le foie de porc et tourner à 1500 tr/mn. Ajouter la gorge et les œufs. Cutterer à 1500 tr/mn jusqu'à l'obtention d'un hachage grossier.

AJOUTER le lait et le fond de veau et travailler à 1500 tr/mn jusqu'à l'obtention d'un hachage moyen.

METTRE en terrine – chemiser de crépines.

Cuisson :

ENFOURNER à 160°C – Réduire à 100°C

CUISSON à cœur à 74°

CUISSON semi-vapeur ou bain-marie.

Idée du Chef :

CUISSON de nuit pendant 10 Heures à 75°.



TERRINE DE SAUMON AUX ECRESSSES

Recette de Joël Mauvigney
Thuriès Magazine

INGRÉDIENTS :

• 1 kg de filet de saumon • 1,5 kg d'écrevisses • Court bouillon, gelée de poisson QSP (quantités sans proportions) • 5 échalotes • 20 g Sel • 4 Œufs • 1 litre Crème UHT • 50 g Ciboulette ciselée • 10 g aneth

Préparation :

PELER, désarêter le filet de saumon, le couper en gros morceaux, réserver au froid.

CHÂTRER les écrevisses, les cuire au court-bouillon pendant 3 minutes environ ; décortiquer, réserver.

Procédé :

Dans un cutter sous vide Robot Coupe, hacher finement la moitié du saumon avec les échalotes, sel et poivre à 1500 tr/mn.

AJOUTER les œufs et mélanger toujours à la même vitesse, verser la crème, la ciboulette et l'aneth. Puis ajouter le saumon restant, incorporer les écrevisses et mélanger grâce au coup par coup (fonction pulse). Verser le mélange dans une terrine (de 24x10x8 cm).

Cuisson :

CUIRE dans un four à vapeur pendant 1h20 environ, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 64°, refroidir.

Finition et présentation :

DÉMOULER la terrine, lustrer à la gelée, réaliser un décor d'herbes, napper de gelée. Faire prendre au froid, trancher, dresser dans un plat de service.

TERRINE DE LÉGUMES À 3 COULEURS



Recette de Joël Mauvigney

INGRÉDIENTS :

• 1 kg Carottes cuites pressées • 1 kg Navets cuits pressés • 1 kg Haricots-verts cuits pressés

Pour chaque légume

• 200 g Blanc de poulet • 4 Œufs • 300 g de crème UHT • 20 g Sel • 2 g Poivre • 0,5 g Muscadec

Préparation :

CUIRE 2 kg de chaque légume pour obtenir le poids indiqué ci-dessus. Refroidir. Presser dans un linge.

Farce :

CUTTERER à 1500 t/mn. avec votre appareil Robot-Coupe l'échalote, le blanc de poulet et l'assaisonnement.

PRELEVER 1/3 de la farce ci-dessus et y incorporer un des légumes.

RECUTTERER à 1500 tr/mn.

AJOUTER les œufs et cutterer à 1500 tr/mn, affiner quelques secondes à 3000 t/mn. puis finir par la crème en tournant à 3000 tr/mn. Procéder de la même façon pour toutes les farces.

Montage :

DANS des terrines beurrées, monter par couche et par alternance.

Cuisson :

120° mixte jusqu'à 72° à cœur.

Idée du Chef :

BIEN essorer les légumes pour une meilleure tenue de coupe.

PEUT se mettre en petites darioles et se démoule à chaud.



BOUDIN BLANC

Recette de Joël Mauvigney

INGRÉDIENTS :

• 1kg de blanc de gorge • 28 g de sel - 2 g de poivre blanc • 10 g de fleur d'oranger • 30 g de cognac • Jus de truffes QSP • 4 œufs • 0,8 l de lait aromatisé (thym, laurier, carotte, clous de girofle, poireaux...) • Boyaux de porc 28/30 mm.

Préparation :

CUTTERER la gorge avec l'assaisonnement (sel, poivre, fleur d'oranger, cognac) à 1500 tr/min finement.

AJOUTER les œufs puis cutterer.

INCORPORER le lait chaud, après l'avoir passé au chinois, puis incorporer les truffes.

CUTTERER à 1500 tr/mn. avec votre appareil Robot-Coupe. Terminer par 30 secondes à 3000 tr/mn.

EMBOSSER dans les boyaux.

PLONGER le boudin blanc dans une eau frémissante.

Cuisson :

CUIRE 20 minutes à 80°C.

SORTIR et mettre sous eau froide pendant 20 minutes.

Idée du Chef :

Le choix de la viande est essentiel pour avoir une bonne onctuosité.

CUTTERS DE TABLE



Robot-Coupe dispose d'une gamme de cutters de table de 2,5 à 10 litres permettant de servir de 10 à 200 couverts.

Le modèle R6 V.V. est équipé d'une cuve inox avec poignée qui vous permettra de réaliser facilement toutes vos farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irrécusable.

Le R6 V.V. est doté d'une vitesse variable de 300 à 3000 tr/min pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nombre de préparations plus étendu. La vitesse 3000 tr/min est recommandée pour les mousses et farces fines.

Par ailleurs, ce modèle dispose de la fonction R-Mix. Sa vitesse variable de 60 à 500 tr/mn. en rotation inverse vous permettra de mélanger sans couper tous les produits délicats. Vous pourrez réaliser tous vos mélanges de lèches de viande, et incorporer des marquants tels que queues d'écrevisses dans vos terrines, des raisins dans vos brioches...

COUPE-LÉGUMES

Pour toutes vos coupes de légumes, Robot-Coupe dispose d'une gamme complète de Coupe-légumes permettant de réaliser de 20 à 3000 couverts par jour selon l'appareil.

Les légumes verts, les salades fraîcheurs et les plats savoureux sont 3 tendances qui peuvent être facilement mis en pratique en utilisant un Coupe-Légumes Robot-Coupe.

Une collection complète de disques vous permettra de réaliser émincés, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine (de 5x5x5 mm à 25x25x25 mm) ou frites (à partir du CL30).



Robot-Coupe, fabricant en matériel de préparation culinaire propose une gamme d'appareils adaptée à chacun des besoins des professionnels des métiers de bouche.

Les machines Robot-Coupe présentent les avantages suivants :

- Gain de temps
- Facilité de travail pour l'utilisateur
- Utilisation optimisée des matières premières
- Economies : régularité du travail et robustesse du matériel
- Qualité de coupe

Nous avons sélectionné dans ce livret quelques recettes pour Charcutiers/Traiteurs que vous pouvez réaliser avec votre appareil Robot-Coupe. Vous pourrez découvrir les performances remarquables de votre appareil.

En laissant libre cours à votre imagination, vous pourrez également découvrir l'étendue des possibilités de fabrication et tirer le meilleur profit de votre appareil Robot-Coupe !

N'hésitez-pas à demander une démonstration Robot-Coupe.



Administration Commerciale France :

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134 - 71305
Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :

Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève
<http://www.robot-coupe.be>
email : dominique.dufour@robot-coupe.be

DISTRIBUTEUR

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUCPE S.N.C.