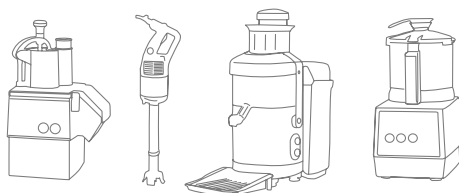


robot coupe[®]



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 hadicappate 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 recipe title and ingredients list.
- Astuzia del cuoco**: Points to the 'Astuzia' (Chef's tip) section.
- Nutrizione**: Points to the nutritional information table.
- Valore nutritivo della ricetta**: Points to the specific nutrient values in the table.
- Diversi tipi di consistenza**: Points to images of different food textures (chunky, finger food, and modified consistency).
- Attrezzature Robot-Coupe utilizzate**: Points to the icons of kitchen appliances.

Recipe Title: Cavolo rosso e sedano rapa crudi

Ingredients: 800 g di cavolo rosso, 600 g di sedano, 100 g di vinaigrette, 60 g di fondo di verdure. For the Finger Food version: 10 g of alpha-brain and cacao.

Nutrition (per person): Energia 154 kJ (37 kcal), Lipidi 2,3 g, Proteidi 1,3 g, Carboidrati 2,8 g, Calcio 34,9 mg, Vitamina C 37 mg.

Consistency Options: Consistenza normale, Finger Food, Consistenza modificata.

Appliances: Robot-Coupe icons.

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**



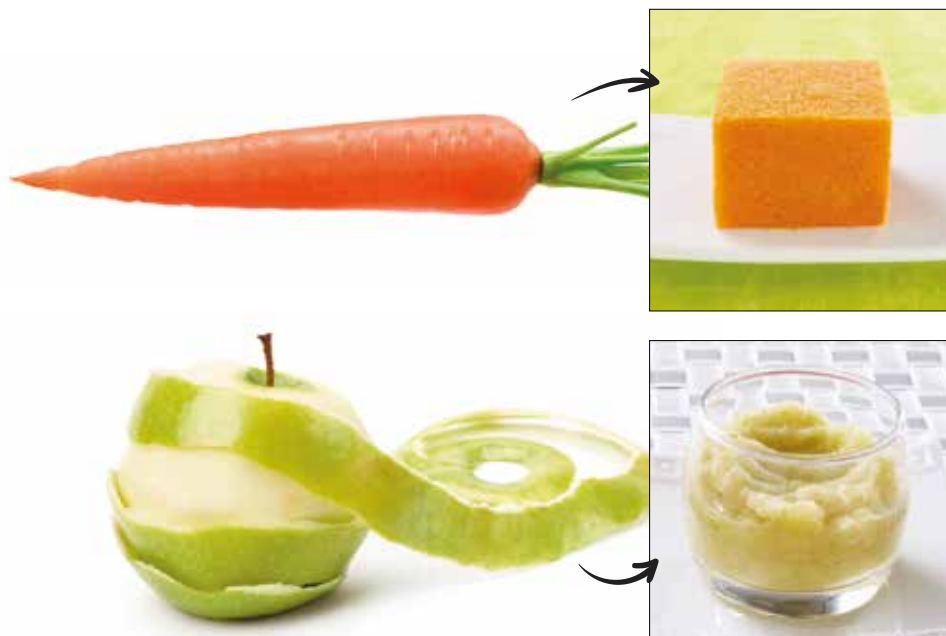
**CONSISTENZA
MODIFICATA**

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

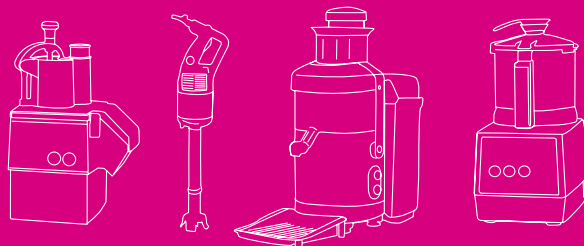


FORMAGGIO **Formaggio di capra, pan carré e insalata**
Pagina 34



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

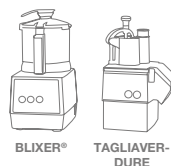
Svolgimento

- 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



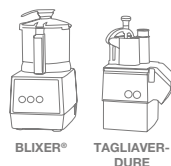
Svolgimento

- 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.



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



CONSISTENZA INTERA



CONSISTENZA MODIFICATA

Tacchino e ratatouille

Ingredienti Per 20 persone

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



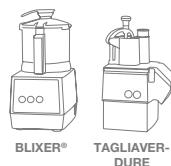
Svolgimento

- 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!



BLIXER®

TAGLIAVERDURE

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)

• **Protidi**

33 g

• **Lipidi**

36 g

• **Glucidi**

36 g

• **Calcio**

130 mg



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)

- **Protidi**

35 g

- **Lipidi**

30,5 g

- **Glucidi**

7 g

- **Calcio**

240 mg



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.



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)

- **Lipidi**

2,2 g

- **Calcio**

59 mg

- **Protidi**

2,9 g

- **Glucidi**

46,4 g

- **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



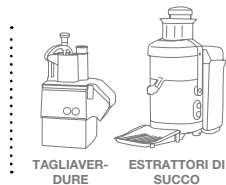
Svolgimento

- 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)

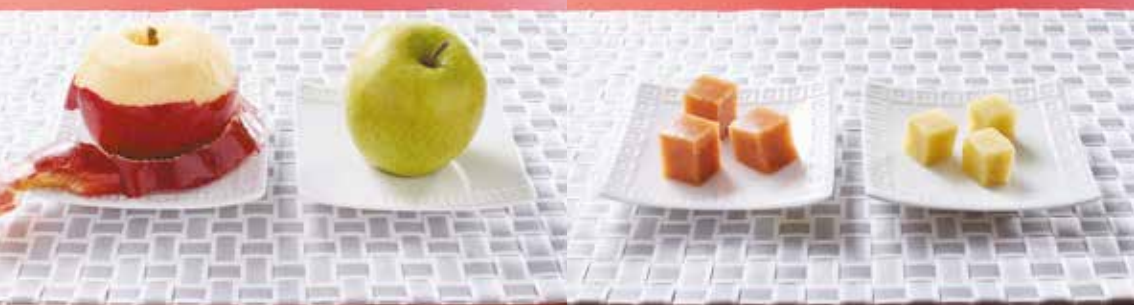
• **Protidi**
0,2 g

• **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⁺⁺⁺

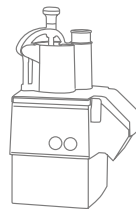
dei Mixer ad immersione Robot-Coupe

- + **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