

Smakelijke en  
aantrekkelijke maaltijden  
met gewijzigde consistentie



robot coupe®



# Inhoud

## VOORGERECHTEN

---

Frisse rauwe worteltjes.....	6
Rode biet met vinaigrette en veldsla.....	8
Vitaminerijke rauwe rode kool en selderij.....	10
Variatie van komkommer en tomaat.....	12
Tabouleh.....	14

## HOOFGERECHTEN

---

Kalfsragout.....	16
Boeuf Bourguignon.....	18
Marokkaanse Couscous.....	20
Kipfilet en smulmacaroni.....	22
Gebraden kalkoen.....	24
Biefstuk met gegratineerde aardappels.....	26
Visfilet met pestosaus en quenelles van radijs.....	28
Gebakken zalm met botersaus, Brusselse spruitjes met rookspek.....	30

## KAAS

---

Camembert - Volkorenbrood.....	32
Geitenkaas - Wittebrood, sla.....	34

## NAGERECHTEN

---

Peren-amandelen soufflé.....	34
Tarte tatin.....	36
Citroentaart.....	38
Compote van rauwe appels.....	40

## De Robot-Coupe oplossingen voor een gezonde voeding

### De constatering

Door de steeds langere levensverwachting constateren we een belangrijke toename van het aantal personen dat te maken krijgt met voedingsstoornissen.

#### • SLIKSTOORNISSEN

Stoornissen bij het kauwen en slikken vereisen een voeding met gewijzigde consistentie, glad of gehakt, naargelang het geval.

#### • ONDERVOEDING

Bij aankomst in een bejaardentehuis lijdt bijna 50% van de personen aan ondervoeding.

De voeding van bejaarden in zieken- of bejaardentehuizen is vaak:

- Steeds hetzelfde • Eentonig
- Niet evenwichtig • Vitamineeloos

Hetzelfde kan opgaan voor jonge kinderen, gehandicapten en patiënten na een chirurgische ingreep.

### Wat is de beste oplossing voor uw maaltijden met gewijzigde consistentie ?

Robot-Coupe biedt de oplossing met een assortiment van 21 modellen Blixer®, waarmee gerechten met gewijzigde consistentie, gehakt of glad, kunnen worden bereid om **volledige maaltijden**, van rauwe of gare ingrediënten, samen te stellen.

De Blixer® is de enige machine die **zowel rauwe als gare** ingrediënten kan verwerken, **zonder toevoeging van vloeistof**. Zo blijven de voedingswaarden van de maaltijden volledig bewaard.

#### Voorgerecht



#### Hoofdgerecht



#### Kaas



#### Nagerecht



De Blixer® levert tijdswinst op voor de kok die voor iedereen **dezelfde maaltijd** kan bereiden en die vervolgens van alle gerechten de consistentie kan wijzigen.



En omdat aan iedereen dezelfde maaltijd wordt geserveerd, geeft dit ook de zekerheid van **kostenbeheersing wat betreft de ingrediënten**.



### Het doel van voeding

Dankzij de Blixer wordt de voeding:

#### 1- GEZOND

Iedere dag wordt aan de vereiste voedingsbehoeften van iedere bewoner voldaan en wordt hierin gemakkelijk voorzien:

Calorieën	Vitamine C	Eiwitten	Calcium	Vitamine D
Evenveel calorieën als een werkend mens	Noodzakelijk voor het menselijk lichaam	Meer eiwitten	Om osteoporose te bestrijden	

#### 2- EEN PLEZIER

Met plezier eten is één van de belangrijkste momenten in het leven van de bewoners:

- de smaken blijven bewaard
- de aantrekkelijke presentaties wekken de eetlust op
- de lekkere geuren uit de keuken doen de aanwezigen watertanden.

#### 3- EEN SCHOUWSEL

De borden met het hoofdgerecht kunnen in de eetzaal worden opgemaakt, als schouwspel voor de aanwezigen.

## Verrijking van de voeding met gewijzigde consistentie.

- Voor de personen die het ergst ondervoed zijn, is het belangrijk de gerechten te verrijken met:



- Speciale kaas verrijkt met eiwit, calcium en vitamine D:  
**La Vache qui rit Formule Plus**



## Een goed verzorgde presentatie van gerechten met gewijzigde consistentie

- Presenteer de voeding in serviesgoed aangepast aan elk type gerecht:

- Glaasjes
- Borden
- Schaaltjes
- ...



- Verzorg de opmaak:
  - Met de spuitzak



- Met de quenelle-lepel



- Met roestvrijstalen ringen
- Met roestvrijstalen vormen



## Blixer® keuzegids

### BEREKEN HET TOTALE GEWICHT VAN DE TE BEREIDEN MAALTIJDEN MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE

Voorgerecht of nagerecht	Gewicht van de portie	X	Aantal gemixte maaltijden	=	Gewicht
	g		maaltijd		g
Voorbeeld :	80 g	X	10 maaltijden	=	800 g

Voorgerecht of nagerecht	Gewicht van de portie	X	Aantal gemixte maaltijden	=	Gewicht
	g		maaltijd		g
Exemple :	300 g	X	10 maaltijden	=	3000 g

Per keer te verwerken hoeveelheden	Speciaal voor individuele porties		300 g tot 2 kg		400 g tot 3 kg		500 g tot 3,5 kg		600 g tot 4,5 kg	
	Beschikt u over een driefasige installatie?	X	X	✓	X	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.	

Per keer te verwerken hoeveelheden	1 kg a 5 kg		2 kg a 6,5 kg		3 kg a 10 kg		3 kg a 13 kg	
	Beschikt u over een driefasige installatie?	✓	X	✓	X	✓	✓	✓
	Blixer 8	Blixer 8 V.V.	Blixer 10	Blixer 10 V.V.	Blixer 15/15 V.V.	Blixer 20/20 V.V.		





## Frisse rauwe worteltjes

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 1,6 kg wortels • 160 g vinaigrette

### Werkwijze

Doe de stukken rauwe wortel in de kuip van de machine.  
Vermaal de wortels met behulp van de Pulse knop.   
aat de Blixer<sup>®</sup> gedurende  1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.  
Voeg via het deksel de vinaigrette toe.  
Proef en maak indien nodig verder op smaak.  
Opdienen in de vorm van quenelles, in schaalpjes of glazen.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 194 kJ (46 kcal)
- Eiwit: 0,7g
- Vet: 2,3g
- Koolhydraten: 5,6g
- Calcium: 25,5 mg
- Vitamine C: 4,5 mg



### Tip van de chef-kok

Voeg de vinaigrette pas aan het eind van de bereiding toe om een perfecte emulsie te krijgen.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie

⊕ Recept met extra eiwit, calcium en Vitamine D

## Rode biet met vinaigrette en veldsla

### Ingrediënten

Pour 20 personnes

1e laag: • 600 g gekookte rode bieten • 6 hardgekookte eieren

• 150 g La Vache qui rit® Formule Plus • 40 g brood

• 80 g vinaigrette

2e laag: • 300 g veldsla • 200 g halfvolle melk • 100 g La Vache qui rit® Formule Plus • 100 g brood • 100 g vinaigrette

### Werkwijze

Doe de gekookte bieten met de hardgekookte eieren, de Vache qui rit® Formule Plus en het brood in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Voeg via het deksel de vinaigrette toe.

Proef en breng indien nodig verder op smaak.

Spuit met behulp van een spuitzak een laag in glaasjes.

Doe de veldsla met de melk, het brood en de Vache qui rit® Formule Plus in de kuip van de machine.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Voeg via het deksel de vinaigrette toe.

Proef en breng indien nodig verder op smaak.

Spuit met behulp van een spuitzak een laagje op de bietenlaag of omgekeerd.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 449 kJ (107 kcal)
- Eiwit: 5.3 g
- Vet: 6,1g
- Koolhydraten: 7.8g
- Calcium: 157mg

### Tip van de chef-kok

Cette recette permet de faire déguster de la salade mixée, trop rare dans l'alimentation à Gewijzigde consistentie.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie



## Vitaminerijke rauwe rode kool en selderij

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 800 g rode kool • 800 g knolselderij  
• 160 g de vinaigrette • 2 eetlepels mosterd

### Werkwijze

Doe de stukken rode kool in de kuip.

Vermaal de producten met behulp van de Pulse knop. Ⓢ

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Voeg via het deksel de vinaigrette toe.

Proef en breng indien nodig verder op smaak.

Opdiene in de vorm van quenelles, in schaalpjes of glaasjes.

Ga op dezelfde wijze te werk met de selderij waaraan u een beetje mosterd toevoegt.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 154 kJ (37 kcal)
- Eiwit: 1,3 g
- Vet: 2,3 g
- Koolhydraten: 2,6 g
- Calcium: 34,5mg
- Vitamine C = 27 mg



#### Tip van de chef-kok

Bij de knolselderij kunt u de vinaigrette vervangen door mayonaise, om selderij in remouladesaus te krijgen.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie



## Variatie van komkommer en tomaat

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 1,2 kg komkommer • 600 g tomaten • 60 g sjalotten • 180 g vinaigrette • verdikkingsmiddel op basis van maïszetmeel

### Werkwijze

Doe de in vieren gesneden tomaten en sjalotten in de kuip.  
Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.  
Voeg het verdikkingsmiddel toe.  
Voeg via het deksel de vinaigrette toe.  
Proef en breng indien nodig verder op smaak.  
Spuut met een spuitzak een laagje in glaasjes.  
Ga op dezelfde manier te werk met geschilde komkommer en daarna met ongeschilde komkommer.  
Spuut het mengsel in afwisselende laagjes in de glaasjes.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 149 kJ (35 kcal)
- Eiwit: 0,7 g
- Vet: 2,6 g
- Koolhydraten: 2,3 g
- Calcium: 12 mg
- Vitamine C = 7 mg



### Tip van de chef-kok

Voor extra voedingswaarde en smaak kunt u in plaats van maïszetmeel witbrood gebruiken als verdikkingsmiddel.



# Tabouleh

## Ingrediënten

Voor 20 personen: • 500 g de tomaten • 500 g komkommer  
 • 200 g paprika's • 100 g uien • munt • peterselie • 100 g olijfolie  
 • 60 g citroen • 600 g couscous • Water (hydratatie) • zout en peper

## Werkwijze

Vermeng alle ingrediënten om een traditionele tabouleh te maken.  
 Doe de tabouleh in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continue draaien,  
 terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Proef en breng indien nodig verder op smaak.

Serveer in de vorm van quenelles, in schaalpjes of in glasjes.

## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 675 kJ (161.5 kcal)
- Eiwit: 4.4 g
- Vet: 5.7 g
- Koolhydraten: 22.5 g
- Calcium: 16 mg
- Vitamine C = 17 mg



### Tip van de chef-kok

Als het resultaat te papperig is, kunt u wat tomatensap of water toevoegen.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie

# Kalfsragout

## Ingrediënten

Voor 20 personen: • 2,8 kg kalfsschouder • 1 kg wortels  
• 1 kg aardappels • 2 takjes tijm • 1 laurierblaadje • 2 selderijstengels  
• 2 knoflookteentjes

Saus:

• 30 cl crème fraîche • 2 eidooiers • citroensap

## Werkwijze

Bereid de kalfsragout op uw gebruikelijke manier.

Doe om te beginnen het vlees in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Voeg wat saus toe om een soepele consistentie te krijgen.

Proef en maak indien nodig verder op smaak.

Houd het gemixte vlees warm.

Ga op dezelfde wijze te werk met de gare wortels.

Maak de aardappelpuree met het Pureepers accessoire van uw CL 50.

Vorm quenelles van het vlees en bolletjes van de groentes.

Garneer de presentatie met wat saus.



## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 1239.5 kJ (296.5 kcal)
- Eiwit: 28.6 g
- Vet: 14.5 g
- Koolhydraten: 12.7 g
- Calcium: 53 mg



### Tip van de chef-kok

Verwerk de aardappelpuree zo warm mogelijk en bij lage snelheid.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie



# Boeuf Bourguignon

## Ingrediënten

Voor 20 personen: • 2,8 kg fondue vlees • 300 g uien • 2,4 kg wortels  
• 1 bouquet garni • 75 cl rode wijn • 100 g boter • zout • peper

## Werkwijze

Bereid de Boeuf Bourguignon op uw gebruikelijke manier.

Doe om te beginnen het vlees in uw Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg indien nodig wat saus toe om een meer soepele consistentie te krijgen.

Proef en maak indien nodig verder op smaak.

Houd het gemixte vlees warm.

Ga op dezelfde manier te werk met de wortels.

Maak het vlees op met behulp van een roestvrijstalen vorm en de groente met de spuitzak.

Giet wat saus rond de presentatie.

## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 1489 kJ (356 kcal)
- Eiwit: 43 g
- Vet: 16 g
- Koolhydraten: 9 g
- Calcium: 59 mg



### Tip van de chef-kok

Denk eraan voldoende saus met het vlees te vermengen om te voorkomen dat het uitdroogt tijdens het warm houden in de oven voordat de maaltijd begint.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie



## Marokkaanse couscous

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 20 merguez • 3 kippen • 500 g courgettes  
• 300 g bleekselderij • 500 g meiraapjes • 500 g wortels  
• 1 kg couscous • 400 g kikkererwten • Couscouskruiden.

### Werkwijze

Bereid de Marokkaanse couscous op uw gebruikelijke manier.

Doe om te beginnen het gare kippenvlees in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg indien nodig wat bouillon toe om een soepele consistentie te krijgen.

Proef en maak indien nodig verder op smaak.

Houd het gemixte vlees warm.

Ga op dezelfde wijze te werk met de gebraden merguez, daarna met de groente en tenslotte de couscous.

Maak de gemixte kip en merguez op met behulp van een spuitzak en de groente en couscous met een lepel.

Sprenkel wat saus rondom de presentatie.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 1898 kJ (454 kcal)
- Eiwit: 35 g
- Vet: 15.5 g
- Koolhydraten: 43 g
- Calcium: 72 mg



#### Tip van de chef-kok

Verwerk de couscous zo warm mogelijk en bij lage snelheid en voeg indien nodig wat hete bouillon toe.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie

# Kipfilet en smulmacaroni

## Ingrediënten

Voor 20 personen: • 2,5 kg kippenfilet • 1,6 kg macaroni  
• 200 g eiwitten

## Werkwijze

Bereid de kip en macaroni op uw gebruikelijke manier.  
Doe om te beginnen het vlees in de Blixer®.  
Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg indien nodig wat groentebouillon toe om een soepele consistentie te krijgen.  
Proef en maak indien nodig verder op smaak.  
Houd de gemixte kip warm.  
Doe de macaroni in de Blixer®.  
Laat de Blixer® gedurende 1 minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.  
Voeg de eiwitten toe aan het mengsel.  
Verdeel het mengsel over aluminium timbaalvormpjes en laat 15 minuten bij 100°C garen in de stoomoven.  
Maak de kip op met een roestvrijstalen ring.  
Sprenkel wat jus rondom de presentatie.

## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 2167 kJ (518 kcal)
- Eiwit: 39 g
- Vet: 12.5 g
- Koolhydraten: 58 g
- Calcium: 31 mg

### Tip van de chef-kok

Verwerk de macaroni zo warm mogelijk en bij lage snelheid en voeg indien nodig wat hete groentebouillon toe.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie

# Gebraden kalkoen

## Ingrediënten

Voor 20 personen: • 2,5 kg kalkoen  
 Ratatouille: 1,5 kg tomaten • 2 uien • 1,5 kg courgettes  
 • 500 g paprika's • 500 g aubergines

## Werkwijze

Bereid de gebraden kalkoen en ratatouille op uw gebruikelijke manier. Doe om te beginnen het vlees in de Blixer®. Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg indien nodig wat saus toe om een soepele consistentie te krijgen. Proef en maak indien nodig verder op smaak. Houd het gemixte vlees warm. Doe uw ratatouille in de Blixer®. Laat uw Blixer® gedurende 1 minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Opmaken met een roestvrijstalen ring. Eerst een laag kalkoen en daarop een laag ratatouille. Sprenkel wat van de jus rondom de presentatie.

## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 1197 kJ (286 kcal)
- Eiwit: 39 g
- Vet: 11.5 g
- Koolhydraten: 5.5 g
- Calcium: 51 mg



### Tip van de chef-kok

Laat de ratatouille voldoende uitlekken om de perfecte consistentie te krijgen.





# Biefstuk met gegratineerde aardappels

## Ingrediënten

Voor 20 personen: • 2,5 kg gehakte biefstuk • 3,5 kg aardappels  
• 125 cl melk • 100 cl vloeibare room • 6 knoflookteentjes • zout  
• peper • 400 g eiwitten

## Werkwijze

Bereid de biefstuk en gegratineerde aardappels op uw gebruikelijke manier.

Doe om te beginnen het vlees in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg indien nodig een beetje groentebouillon toe om een soepele consistentie te krijgen. Proef en maak indien nodig verder op smaak.

Houd het gemixte vlees warm.

Doe de gegratineerde aardappels in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Voeg de eiwitten toe aan het mengsel.

Verdeel het mengsel over aluminium timbaalvormpjes en laat 15 minuten bij 100°C garen in de stoomoven.

Serveer de gemixte biefstuk met een timbaaltje van gegratineerde aardappel.

Garneer de presentatie met een saus.

## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 2495 kJ (597 kcal)
- Eiwit: 33 g
- Vet: 36 g
- Koolhydraten: 36 g
- Calcium: 130 mg



### Tip van de chef-kok

Door met behulp van de eiwitten timbaaltjes te maken is een originelere presentatie mogelijk dan met gewone puree.





## Visfilet met pestosaus en quenelles van radijs

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 3 kg filet van witte vis • 1,5 kg radijs  
 • 1,5 kg rode bieten  
 Pestosaus: • 5 knoflookteentjes • 2 bosjes basilicum • 300 g Parmezaanse kaas • ½ liter olijfolie

### Werkwijze

Bereid de ingrediënten op uw gebruikelijke manier.

Doe om te beginnen de vis in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg indien nodig wat groentebouillon toe om een soepele consistentie te krijgen.

Proef en maak indien nodig verder op smaak.

Houd de gemixte vis warm.

Ga op dezelfde wijze te werk met de gekookte rode bietjes en radijsjes.

Presenteer de groentes in de vorm van quenelles en de vis gevormd met roestvrijstalen vormen.

Besprenkel de vis met wat pestosaus.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 1856 kJ (444 kcal)
- Eiwit: 35 g
- Vet: 30.5 g
- Koolhydraten: 7 g
- Calcium: 240 mg



### Tip van de chef-kok

De gekookte rode biet en radijs in dit recept zorgen voor een originele presentatie en smaakcombinatie.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie

Recept met extra eiwit, calcium en Vitamine D

## Gebakken zalm met botersaus, Brusselse spruitjes met rookspek

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 2 kg rauwe zalm • 200 g Vache qui rit® Formule Plus • 500 g halfvolle melk • 300 g eiwitten • 4 kg gekookte Brusselse spruitjes • 200 g gare rookspekjes.

Botersaus:

200 g witte wijn • 100 g sjalotten • 400 g boter

### Werkwijze

Bereid de ingrediënten van dit recept op uw gebruikelijke manier.

De zalm: doe de van vel en graten ontdane zalm met de Vache qui rit® Formule Plus in de machine en laat deze gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Kruiden.

Voeg melk toe om een gladde consistentie te krijgen en maak verder op smaak.

Voeg de eiwitten toe.

Over ingevette vormpjes verdelen op basis van 100 g per portie.

Afgedekt in de stoomoven garen bij 95°C gedurende ca. 10 minuten.

De saus: mix de botersaus in uw Blixer®.

Het garnituur: mix de Brusselse spruitjes met de rookspekjes en de Vache qui rit® Formule Plus.

De presentatie: keer de vis uit de vormpjes, giet de saus erover en vorm quenelles van de Brusselse spruitjes.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 1822 kJ (436 kcal)
- Eiwit: 30 g
- Vet: 32 g
- Koolhydraten: 8 g
- Calcium: 206 mg



#### Tip van de chef-kok

Om de smaken te variëren kunt u 10 % gerookte zalm toevoegen.



Normale consistentie



Gehakte consistentie



Gewijzigde consistentie



## Camembert – Volkorenbrood

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 800 g Camembert • 400 g volkorenbrood  
• melk

### Werkwijze

Doe om te beginnen het volkorenbrood in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Voeg wat melk toe om de consistentie romiger te maken.

Bewaren.

Ga op dezelfde wijze te werk met de camembert.

Voeg wat melk toe om de consistentie romiger te maken.

Serveer in glaasjes. Spuit met een spuitzak eerst een laagje broodmengsel in een glaasje en daarna de camembert.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 690 kJ (165 kcal)
- Eiwit: 10.5 g
- Vet: 9 g
- Koolhydraten 10 g
- Calcium: 202 mg



### Tip van de chef-kok

Het gebruik van camembert voegt een extra dimensie van plezier toe aan voeding met gewijzigde consistentie. Dit recept is ook geschikt voor andere zachte kaassoorten: brie, coulommier, chaource...



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie

## Geitenkaas met askorst – witbrood en sla

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 800 g geitenkaas rol met askorst • 400 g witbrood  
• melk • 400 g sla • 100 g brood voor de sla • 50 g vinaigrette

### Werkwijze

Doe om te beginnen 400 g witbrood in de Blixer®.  
Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg melk toe om de consistentie romiger te maken.

Bewaren.

Ga op dezelfde wijze te werk met de geitenkaas.

Voeg melk toe om de consistentie romiger te maken.

Doe de sla met de resterende 100 g brood in uw machine.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Voeg via het deksel de vinaigrette toe.

Proef en breng indien nodig verder op smaak.

Spuit met een spuitzak eerst een laagje broodmix in een glaasje, daarna een laagje slamix en tot slot de kaas.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 829 kJ (198 kcal)
- Eiwit: 10 g
- Vet: 11 g
- Koolhydraten: 14 g
- Calcium: 70 mg



### Tip van de chef-kok

Dankzij deze presentatie kan rauwe sla en kaas worden geïntroduceerd in voeding met gewijzigde consistentie.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie



## Peren-amandelen soufflé

### Ingrediënten

Voor 20 personen: • 1250 g amandelen • 1250 g kristalsuiker  
• 1250 g meel • 500 g boter • 20 eieren • 10 peren • 50 cl water

### Werkwijze

Maak de soufflé op uw gebruikelijke manier.

Doe om te beginnen de soufflé in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Bewaren.

Ga op dezelfde wijze te werk met de peren.

Laat de Blixer® gedurende 30 seconden continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Bewaren.

Serveer in glaasjes waarin u met een spuitzak eerst een laagje soufflé heeft gespoten en daarna de gemixte peren.

Garneer met chocoladesaus.

### Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 4759 kJ (1138.5 kcal)
- Eiwit: 28 g
- Vet: 59 g
- Koolhydraten: 120 g
- Calcium: 210 mg



#### Tip van de chef-kok

U kunt het recept verrijken met een scheutje amandele-sence of amandelmelk.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie

# Tarte Tatin

## Ingrediënten

Voor 20 personen:

Voor de taart:

• 600 g kruimeldeeg • 3 kg appels • 100 g suiker • melk

Voor de karamel:

• 300 g rietsuiker • een beetje water

## Werkwijze

Maak de Tarte Tatin op uw gebruikelijke manier.

Doe om te beginnen de deegkorst in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg indien nodig een beetje melk toe om een soepele consistentie te krijgen.

Bewaren.

Ga op dezelfde wijze te werk met de appels.

Maak van de gebakmix bolletjes met een lepel en gebruik een spuitzak voor de presentatie van de appelmix.

Schenk de karamelsaus over de presentatie.

## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 1 153 kJ (276 kcal)
- Eiwit: 2.5 g
- Vet: 7 g
- Koolhydraten: 50 g
- Calcium: 9.5 mg



### Tip van de chef-kok

Serveer uw Tarte Tatin lauw met een bolletje vanille-ijs.

Bestuif met een beetje kaneel.

U kunt de appels ook vervangen door peren, kweeperen, vijgen etc.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie



# Citroentaart

## Ingrediënten

Voor 20 personen:

Citroenvulling: • 12 citroenen • 450 g suiker • 9 eieren • 200 g boter

Schuim: • 200 g eiwitten • 300 g suiker

Deeg: 600 g zanddeeg

## Werkwijze

Maak de citroentaart op uw gebruikelijke manier.

Mix om te beginnen het gebakken zanddeeg in de Blixer®.

Laat de Blixer® gedurende 1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait. Voeg indien nodig lichte siroop toe om een soepele consistentie te krijgen.

Spuit een laagje van het deegmengsel in een glaasje. Spuit hierop de citroenvulling en als laatste het schuim met een spuitzak met kartelmondstuk.

## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 2310 kJ (552 kcal)
- Eiwit: 8,2 g
- Vet: 21,6 g
- Koolhydraten: 77 g
- Calcium: 37 mg

### Tip van de chef-kok

De liefhebbers van citroen zullen de voorkeur geven aan een vleugje Combava, een uit Mexico afkomstige citrusvrucht, of fijngehakt citroenkruid. Dit maakt de smaak gepro-  
nonceerder.



Normale consistentie



Gewijzigde consistentie

# Compote van rauwe appels


## Ingrediënten


Voor 20 personen: • 1 kg rode appels • 1 kg groene appels • citroen

## Werkwijze

Ga in twee etappes te werk om twee verschillende kleuren moes te krijgen.

Doe de stukken groene appel met schil in de kuip van de machine.

Vermaal de appels met de Pulse knop. 

Laat de Blixer<sup>®</sup> gedurende  1 à anderhalve minuut continu draaien, terwijl u regelmatig de schraaparm draait.

Voeg citroensap toe om te voorkomen dat de moes verkleurt en oxideert.

Serveer in glaasjes of doorzichtige schaalpjes.

Ga op dezelfde wijze te werk met de rode appels.

## Voedingswaarde

Bevat per persoon:

- Calorieën: 189 kJ (45 kcal)
- Eiwit: 0.2 g
- Vet: 0.2 g
- Koolhydraten: 10 g
- Calcium: 2.5 mg
- Vitamine C: 3.5 mg



### Tip van de chef-kok

U kunt een snufje kaneel, zoethout of gember toevoegen.

U kunt de citroen vervangen door ascorbinezuur om oxidatie van de moes te voorkomen.





## J80 Ultra sapcentrifuge

De J80 Ultra sapcentrifuge produceert in enkele seconden ultraverse groente- en vruchtensappen dankzij de automatische toevoegoot. Dit brengt alle vitamines en voedingsstoffen van groenten en fruit binnen ieders bereik.



De **J80 Ultra** sluit aan op een van de aanbevelingen van de GEMRCN. Deze studiegroep voor de markten van de grootkeuken en de voedingswaarde heeft ten doel de voedingskwaliteit van de collectieve maaltijdverzorging te verbeteren (in het kader van het Franse programma voor voedingswaarde en gezondheid).

Een van de doelen van de GEMRCN is om de consumptie van groenten en fruit te vergroten door minstens 1 verse vruchtensap per dag te serveren.

### De pluspunten van de J80 Ultra:

- Verbeterd de dagelijkse vochtopname
- Levert vitamines
- Zorgt voor animatie:
  - Sappen bereid en geserveerd in de eetzaal in aanwezigheid van de bewoners.
  - Het is mogelijk verschillende sappen te maken afhankelijk van de smaak van elke be

## Staafmixers

Het assortiment van 21 robuuste en krachtige staafmixers verandert alle groenten van het seizoen in heerlijke verse groentesoepen en romige gebonden soepen tot het genoegen van de disgenoten.



**Robuust:** sterke, geheel roestvrijstalen klok

**Perfect hygiënisch:** staaft en mes zijn geheel losneembaar voor schoonmaken en onderhoudsgemak

**Efficiënt:** de snelste manier van mixen met de minste resten.

### De pluspunten van de staafmixer:

- Levert vezels
- Behoudt de organoleptische kwaliteiten
- Beheersing van de kosten van ingrediënten

## Gebruiksadviezen voor de Blixer:

- Verwijder de schraaparm van het deksel, als de kuip vol zit met rauwe en harde producten, om deze ingrediënten eerst te vermalen en in volume te verminderen. Breng daarna de schraaparm weer op zijn plaats, om uw bereiding met gewijzigde consistentie te maken.
- Bij rauwe producten is het noodzakelijk om gedurende 1 à anderhalve minuut te mixen om een consistentie te krijgen die fijn genoeg is.
- Voeg pas zout, peper en andere kruiden toe, nadat u de consistentie van de ingrediënten heeft gewijzigd.
- Voor patiënten met slikstoornissen moet u een heel gladde en romige consistentie maken, van het type roomdessert. Om dit te bereiken dient u voldoende vloeistof toe te voegen.
- U kunt uw machine uitrusten met een tweede complete kuipcombinatie (kuip, deksel, mes, schraaparm), om de bereidingen gemakkelijker aaneen te schakelen.

## Onderhoudsadviezen voor de Blixer:

- Controleer regelmatig of het mes goed geslepen is. Vervang indien nodig het mes.
- Onderhoud de schraaparm door regelmatig de schrapers voor de kuip en het deksel te vervangen.
- Laat uw machine jaarlijks een onderhoudsbeurt geven door uw gebruikelijke wederverkoper.

## Adviezen voor het bereiden van gerechten met gehakte/ gewijzigde consistentie

### Warm binden

- 1) Verwerk ingrediënten van uitstekende kwaliteit
- 2) Weeg uw ingrediënten

Hoeveelheid / Portie x het aantal eters

#### **Voorbeeld:**

vlees 100 g      groene groente 150 g  
vis 100 g        zetmeelhoudende producten 100 g  
eieren 100 g  
afhankelijk van het menu

Voeg aan uw basisingrediënten een smaakgarnituur toe: wortels, uien, knoflook etc.

#### **Verwerk de voedingsmiddelen altijd bij een temperatuur hoger dan 75°C.**

Bereid de ingrediënten normaal volgens het recept: braden, bakken of pocheren.

Alle ingrediënten moeten een temperatuur van meer dan 75°C hebben. Aan het eind van de bereidingstijd bij een temperatuur hoger dan 75°C vermalen of mixen.

In afwachting van de maaltijd warm houden bij een temperatuur van meer dan 63°C in de kern.

Vergeet niet een schotel als model te bewaren.

Mix zo kort mogelijk vóór de maaltijd.

### Koud binden

- 1) Verwerk ingrediënten van uitstekende kwaliteit
- 2) Weeg uw ingrediënten

Hoeveelheid / Portie x het aantal eters

#### **Voorbeeld:**

vlees 100 g      groene groente 150 g  
vis 100 g        zetmeelhoudende producten 100 g  
eieren 100 g

afhankelijk van het menu

Voeg aan uw basisingrediënten een smaakgarnituur toe: wortels, uien, knoflook etc.

## 2 mogelijkheden

### Geval 1

Aan het eind van de bereidingstijd is de temperatuur van de bereiding  $+65^{\circ}\text{C}$ .

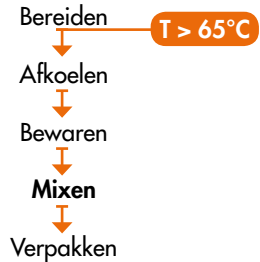
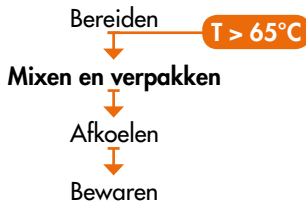
### Geval 2

Aan het eind van de bereidingstijd is de temperatuur van de bereiding  $+65^{\circ}\text{C}$ .

**Warm houden op een temperatuur van  $65^{\circ}\text{C}$  en warm mixen.**

De bereiding in minder dan 2 uur afkoelen van  $65^{\circ}\text{C}$  tot  $10^{\circ}\text{C}$

**Koel bewaren en mixen op de dag van gebruik.**



## Opmerkingen:

- Wanneer warme gerechten worden gemixt, moeten de bereidingen op een temperatuur van  $65^{\circ}\text{C}$  worden gehouden tot aan het eind van de verwerking.
- Als het mixen koud gebeurt, moet dit worden gedaan met bereidingen waarvan de temperatuur tussen  $0^{\circ}\text{C}$  en  $3^{\circ}\text{C}$  is.
- De ingrediënten op de gewone manier bereiden volgens de recepten.
- Braden, bakken, pochieren.
- In de koelcel bewaren bij  $3^{\circ}\text{C}$ , afgedekt met folie en gedateerd.
- De mixtemperatuur moet lager dan  $10^{\circ}\text{C}$  zijn.
- Op een bord opmaken in afwachting van het weer op temperatuur komen.



## Adviezen - Schoonmaken - Hygiëne

- Na gebruik de kuip, het mes en het deksel verwijderen.
- Gedurende 5 minuten weken in een desinfecterende oplossing.
- Goed afspoelen.
- Aan de lucht laten drogen.
- De kuip met folie afdekken.
- De kuip, het mes en het deksel in de koelcel bewaren.

## Adviezen inzake risicoanalyse en vaststelling van kritische controlepunten

Bron van gevaar	Kritisch controlepunt	Uiting van het gevaar	Oorzaak van het gevaar	Kritische grenzen	Preventieve maatregelen	Corrigerende acties
Materieel	ja	Besmetting	Vuile kuip en mes		Reinigingsprogramma volgen	Opnieuw reinigen, opnieuw bereiden
Materieel	ja	Vermenigvuldiging	Te lage temperatuur aan het eind van de bereiding	Temperatuur boven 75°C	Een thermometer in de kern gebruiken.	Bereidingstijd verlengen.
Materieel	ja	Vermenigvuldiging	Temperatuur van het product lager dan 63° aan het eind van het mixen.	Temperatuur minstens gelijk aan 63°C.	Temperatuur meten. Onmiddellijk opslaan in wagens.	Opnieuw koken (pasteuriseren)
Materieel	ja	Vermenigvuldiging	Temperatuur van het product in minder dan 2 uur hoger dan 10%.	Temperatuur in minder dan 2 uur lager dan 10°.	Afkoelen in de koelcel met een thermometer in de kern van het product.	Opnieuw koken (pasteuriseren)

Met dank aan Nathalie Massit, diëtiste en voedingsdeskundige die ons heeft geholpen bij het redigeren van de voedingswaarden van onze recepten.



**robot coupe**<sup>®</sup>

**Geproduceerd in Frankrijk dor ROBOT-COUPÉ s.n.c**  
Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:  
Tel.: +33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26  
Email: international@robot-coupe.com

**Robot-Coupe België:**  
Tel.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
Email: info@robot-coupe.be

**Robot-Coupe Nederland:**  
Tel.: +31 6 30 37 50 82 Johan van de Bunt  
Email: nederland@robot-coupe.eu

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)