

robot coupe®

Rozwiązania

Świeżość & Witaminy

Przyjemność i dobre samopoczucie o
każdej porze dnia



robot coupe®

To kompendium z przepisami jest dla Was, **specjalistów branży gastronomicznej**, szukających inspiracji do przygotowania ultraświeżych, smacznych i zdrowych soków z owoców i warzyw.



Oryginalne smaki i pełnia witamin w składnikach – Twoi goście mogą z przyjemnością spożywać ultraświeże soki o każdej porze dnia.

Wzmocnij swój wizerunek i ulepszaj menu dzięki naszemu wyborowi przepisów.

Odkryj również wskazówki pozwalające jak najlepiej wykorzystać automatyczną wyciskarkę do soków i rozwijać kreatywność.

Przyjemnej lektury i degustacji!



REDUKCJA OPAKOWAŃ:

Ograniczaj zużycie opakowań, oferując swoim klientom ultraświeże soki na życzenie.

Przepisy



Koktajle śniadaniowe

Sok wieloowocowy	16
Sok energetyzujący	18
Sok o poranku	20
Pomarańcza i marchewka	22
Sok wzmacniająca	24

Klasyczne koktajle

Arbuz z miodem	28
Arbuz i jagody	30
Pink Boost	32
Czerwony koktajl	34
Pikantna brzoskwinia	36
Zielona delicja	38
Słodki grejpfrut	40
Popołudniowa rozkosz	42
Gruszka-melon z kurkumą	44
Granat z kiwi	46
Koktajl orientalny	48
Koktajl Rio	50
Czerwony cukierek	52
Ogórek z mlekiem	54
Koktajl melonowy	56
Lemoniada	58
Mango i jagody	60

Soki oczyszczające

Zielony sok	64
Czerwony sok oczyszczający	66
Sok detoksykacyjny	68
Shoot szparagowy	70
Jabłko-kiwi	72

Smoothie

Smoothie z marakują	76
Smoothie z awokado	78
Kiwi-kokos	80

Wskazówki dotyczące zerowej ilości odpadów w kuchni	83
--	-----------

Rozwiązania dla wszystkich zawodów	89
---	-----------

Często zadawane pytania	96
--------------------------------------	-----------

Ultraświeże



Robot-Coupe

Ultraświeże soki są ekstrahowane bezpośrednio z warzyw lub owoców i przeznaczone do natychmiastowego spożycia. Dlatego też zachowują one wszystkie swoje właściwości odżywcze.

Nie ma potrzeby dodawania cukru ani innych dodatków!

Soki wiernie oddają smaki użytych produktów, w przeciwieństwie do soków z koncentratów lub nektarów owocowych.



Zalety

wyciskarek
Robot-Coupe

Szybkość

- 6 sekund wystarczy, aby zrobić ultraświeży sok na życzenie.

Łatwość użytkowania

- Duży otwór wsadowy z automatycznym podawaniem owoców bez wysiłku i bez ich wstępnego cięcia.

Łatwość czyszczenia

- Wszystkie części można zdemontować bez użycia jakichkolwiek narzędzi i myć w zmywarce do naczyń.

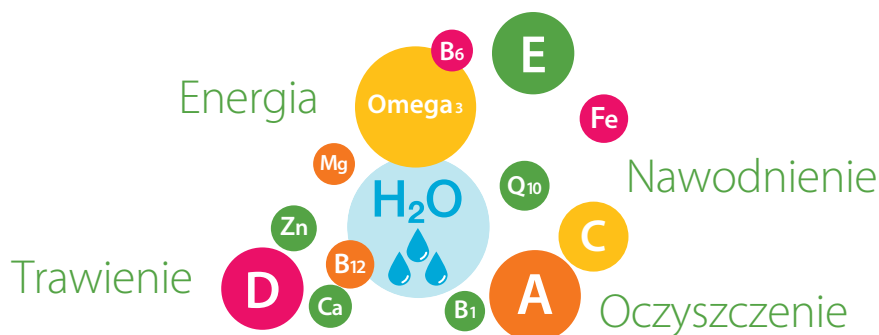
Zwrot z inwestycji

- 15 dni wystarczy, aby zamortyzować zakup wyciskarki (w przeliczeniu na sprzedaż 20 szklanek soku dziennie).

Zachowuje witaminy

- Owoce i warzywa zachowują wszystkie swoje składniki odżywcze podczas procesu wyciskania i w trakcie obróbki nie podgrzewają się.

Korzyści



Ultraświeże soki w prosty i szybki sposób pozwalają na spożycie większej ilości owoców i warzyw.

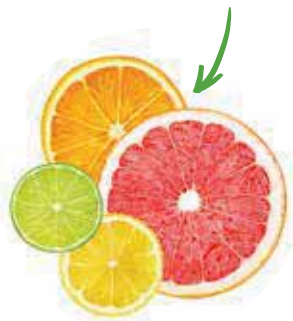
Dostarczają energię, dzięki temu, że są pełne witamin i składników odżywczych. Wspomagają nawodnienie organizmu, szczególnie u osób starszych i małych dzieci. Spożywane przed posiłkami ułatwiają trawienie.

Ultraświeże soki mają również właściwości regenerujące narządy trawienne i odtruwające organizm.



Jeśli przygotowujesz soki z wyprzedzeniem, ogranicz proces utleniania po soku po ekstrakcji poprzez dodanie naturalnych antyoksydantów (cytryna, pomarańcza, grejfrut).

Naturalne antyoksydanty!



Korzyści zdrowotne owoców i warzyw

Jabłka

Przeciwutleniająca moc jabłek pomaga zmniejszyć ryzyko chorób układu krążenia. Zawarte w jabłkach pektyny i polifenole przyczyniają się do obniżenia poziomu cholesterolu we krwi.

Cytrusy

Owoce cytrusowe znane są z wysokiej zawartości witaminy C. Zawierają również duże ilości przeciwutleniaczy, takich jak flawonoidy, które działają w synergii z witaminą C. Cytrusy wzmacniają układ odpornościowy i mają właściwości przeciwzapalne.

Marchew

Marchew jest bogata w beta-karoteny, czyli silny przeciwutleniacz, który spowalnia proces starzenia się i poprawia kondycję skóry. Ponadto marchew sprzyja gojeniu i jest bogata w witaminę A.

Burak

Buraki są źródłem potasu i antyoksydantów. Potas pomaga obniżyć ciśnienie krwi, a antyoksydanty chronią przed wolnymi rodnikami uczestniczącymi w chorobach układu krążenia.





Ogórek

Ogórek pomaga zneutralizować kwasowość i przywrócić równowagę kwasowo-zasadową w organizmie. Reguluje również ciśnienie krwi.



Kiwi

Owoc kiwi jest produktem alkalizującym, który dzięki zawartym w nim minerałom pomaga zrównoważyć działanie żywności zakwaszającej organizm. Kiwi jest również bardzo bogatym źródłem witaminy C.



Imbir

Oprócz tego, że jest uznawany za silny afrodyzjak, imbir jest rośliną, która poprawia trawienie i jest również używany jako tonik. Ma również działanie antybakteryjne i zdolność do obniżania gorączki.



Zaskocz swoich gości szczyptą smaku

wzmacniający

kwaśny

słoneczny





anyżowy



pikantny



odświeżający

Przyrządzaj soki zgodnie z porą roku, zachowując sezonowe smaki

Wiosna



- Jabłko
- Marchew
- Ogórek
- Seler naciowy
- Truskawka

Lato



- Melon
- Arbuz
- Brzoskwinia
- Ogórek
- Czerwone owoce
- Bazylia

Jesień



- Winogrono
- Jabłko
- Kiwi
- Gruszka

Zima




- Jabłko
- Gruszka
- Kiwi
- Burak
- Pomelo
- Koper włoski
- Klementynka
- Pomarańcza
- Ananas

Jak czytać stronę z przepisem?

Składniki

DETOXS

Zielony sok



Składniki

- 1 ogórek
- 3 jabłka
- 1 pęczek świeżego szpinaku

Przygotowanie

- Umyć ogórki, jabłka i pęczek szpinaku.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: szpinak, jabłka i ogórki.
- Dobrze wymieszać i podawać schłodzony.


Przyjemnej degustacji!


WSKAZÓWKI


Używając J 80 lub J 100, nie ma potrzeby krojenia jabłek ani usuwania ogonków! Podobnie w przypadku ogórków.

64 Rozwiązania Świeżość & Witaminy robot@coupe

Poziom trudności przepisu

LATWE  TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: 



Sposób przygotowania według przepisu



Ilość porcji

Przepisy

robot coupe[®]



Śniadanie

Z

robot  *coupe*[®]

Sok wieloowocowy

Składniki

- 3 pomarańcze
- 3 jabłka
- 1 marchewka
- 1 kiwi



Przygotowanie

- Oczyszczyć jabłka i marchewkę bez obierania ich.
- Obrać pomarańcze i umyć zimną wodą kiwi.
- Przepuścić składniki przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać i serwować schłodzony!

Przyjemnej degustacji!



Podawać zaraz po wyciśnięciu soku, można dodać szczyptę kurkumy, która ma wiele właściwości korzystnych dla zdrowia.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Sok energetyzujący



Składniki

- 1 kawałek imbiru
- 1 cytryna
- 4 marchewki
- 3 jabłka

Przygotowanie

- Obrać cytrynę. Nie ma potrzeby obierania marchwi ani jabłek, wystarczy umyć je szczotką.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków imbir, cytrynę, marchew i jabłka.
- Dobrze wymieszać i podawać.

Przyjemnej degustacji!



Dzięki wyciskarce do soków Robot-Coupe krojenie jabłek średniej wielkości jest zbędne!

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Sok o poranku

Składniki

- ½ ananasa
- 2 jabłka
- 2 cytryny



Przygotowanie

- Obrać cytryny i ananasa i umyć jabłka.
- Przepuścić jabłka, cytryny i ananasa przez wyciskarkę do soków.
- Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Owoce o grubej skórce muszą być obrane (np. ananas) przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Pomarańcza i marchewka

Składniki

- 1 kawałek imbiru
- 3 marchewki
- 3 pomarańcze



Przygotowanie

- Nie ma potrzeby obierania marchewki, czy imbiru, wystarczy umyć ją szczotką.
- Obrać pomarańcze.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: imbir, marchew i pomarańcze.

Przyjemnej degustacji!



**Owoce cytrusowe obrać ze skórki, aby usunąć gorycz.
Przepuścić owoce przez wyciskarkę w całości bez uprzedniego krojenia.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



ŚNIADANIE

Sok wzmacniający

Składniki

- 2 marchewki
- 3 jabłka
- 1 cukinia



Przygotowanie

- Odciąć końcówkę cukinii, umyć cukinię, jabłka i marchew.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków marchew, jabłka i cukinię.

Przyjemnej degustacji!



Dokładnie umyć szczotką marchewki, ale zachować ich skórę, aby sok miał jak najwięcej witamin!

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Klasyczne soki

z

robot  *coupe*[®]

Arbuz z miodem



Składniki

- ½ arbuza
- ½ cytryny
- 20 g miodu
- 20 g wody

Przygotowanie

- Zagrzać wodę z miodem. Pozostawić do wystygnięcia.
- Usunąć skórkę z arbuza, usunąć nasiona i pokroić na duże kawałki.
- Obrać połówkę cytryny.
- Przepuścić arbuza i pół cytryny przez wyciskarkę do soków
- Do szklanki wlać najpierw syrop miodowy, a następnie sok arbużowy.

Przyjemnej degustacji!



Owoce i warzywa o grubej skórce muszą być obrane (np. arbuz) przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Arbuz i jagody



Składniki

- ½ arbuza
- 100 g jagód
- Kilka liści mięty

Przygotowanie

- Usunąć skórkę z arbuza, pokroić na duże kawałki.
- Umyć jagody.
- Przepuścić składniki przez wyciskarkę do soków.

Przyjemnej degustacji!



**Mięta nadaje sokowi orzeźwiający akcent:
można też udekorować nią szklankę przed zaserwowaniem.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Pink Boost

Składniki

- 2 jabłka
- 50 g malin
- 2 gruszki Williams
- ½ cytryny



Przygotowanie

- Owoce umyć i obrać tylko pół cytryny.
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać i podawać od razu.

Przyjemnej degustacji!



Używając J 80 lub J 100, nie trzeba kroić owoców ani usuwać gniazd nasiennych i szypułek!

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Czerwony koktajl

Składniki

- 1 surowy burak
- 2 marchewki
- 2 małe kiści czerwonych winogron
- 2 jabłka
- pieprz cayenne



Przygotowanie

- Z grubsza usunąć winogrona z kiści i umyć wszystkie składniki.
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków.
- Podawać mocno schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Przyprawić sok pieprzem cayenne!

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Pikantna brzoskwinia

Składniki

- 1 kawałek imbiru
- 6 brzoskwiń bez pestek
- ½ cytryny
- 1 duża szczypta mielonej gałki muskatołowej
- 300 ml wody sodowej



Przygotowanie

- Usunąć pestkę z brzoskwiń, umyć brzoskwinie, a następnie obrać cytrynę.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: imbir, brzoskwinie, następnie pół cytryny.
- Przed podaniem zmieloną gałkę muskatołową i wodę sodową zmieszać z sokiem.

Przyjemnej degustacji!



Zawsze należy pamiętać o drylowaniu owoców (przykład: brzoskwinia).

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Zielona delicja



Składniki

- 1 kawałek imbiru
- ½ ananasa
- 1 garść pietruszki
- 1 cytryna
- 1 jabłko
- 2 łodygi selera

Przygotowanie

- Ananasa obrać, pokroić na duże kawałki, a następnie obrać ze skóry cytrynę.
- Umyć jabłka, seler, pietruszkę i imbir.
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków, zaczynając od imbiru.
- Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Używając J 80 lub J 100, nie trzeba obierać imbiru ze skóry.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Słodki grejpfrut

Składniki

- 4 pomarańcze
- 3 grejpfruty
- 300 g truskawek



Przygotowanie

- Pomarańcze i grejpfruty obrać ze skóry, aby usunąć gorycz.
- Umyć truskawki, nie usuwając szypułek.
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków.
- Dobrze wymieszać przed podaniem.

Przyjemnej degustacji!



Przepuścić owoce cytrusowe, obrane wcześniej ze skórki, w całości bez uprzedniego krojenia.

ŁATWE



TRUDNE

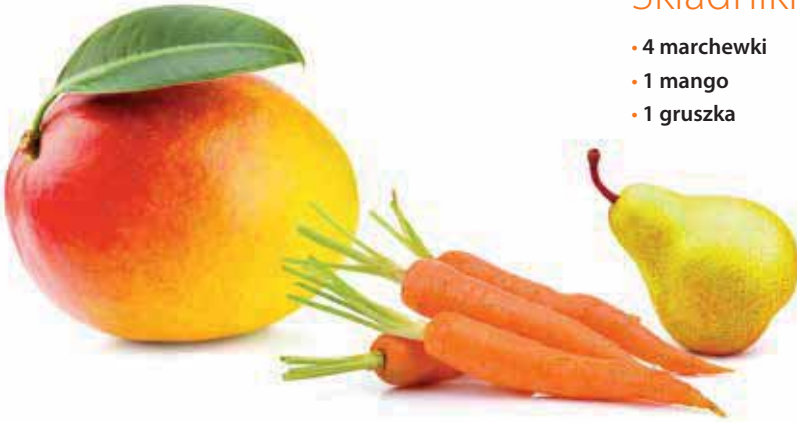
ILOŚĆ PORCJI:



Popołudniowa rozkosz

Składniki

- 4 marchewki
- 1 mango
- 1 gruszka



Przygotowanie

- Usunąć skórę i pestkę z mango.
- Umyć gruszkę i marchew.
- Przepuścić wszystkie owoce przez wyciskarkę do soków.
- Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Używając J 80 lub J 100, nie ma potrzeby obierania gruszek ani marchwi.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Gruszka-melon z kurkumą



Składniki

- 1 kawałek imbiru
- ½ żółtego melona
- 1 grejpfrut
- ½ gruszki
- ½ jabłka Golden
- 1 szczypta kurkumy

Przygotowanie

- Melon obrać ze skóry i pokroić na duże kawałki, a następnie obrać grejpfruta.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: imbir, pół jabłka, pół gruszki, pół melona, a następnie grejpfrut.
- Do otrzymanego soku dodać kurkumę.
- Dobrze wymieszać i podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków owoce i warzywa o grubej skórce muszą zostać obrane (przykład: melon), a wszystkie duże pestki usunięte.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Granat z kiwi

Składniki

- 10 sztuk kiwi
- 2 granaty



Przygotowanie

- Przeciąć granaty na pół i wydobyć z nich jadalne nasiona.
- Umyć zimną wodą kiwi.
- Przepuścić kiwi i nasiona granatów przez wyciskarkę do soków.

Przyjemnej degustacji!



Owoce i warzywa o grubej skórce muszą zostać obrane przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Koktajl orientalny

Składniki

- ½ ananasa
- 3 pomarańcze
- 1 łyżeczka płynnego ekstraktu waniliowego



Przygotowanie

- Obrać pomarańcze i ananasy ze skóry.
- Przepuścić pół ananasa i pomarańcze przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać ekstrakt waniliowy z sokiem i serwować.

Przyjemnej degustacji!



**Owoce cytrusowe obrać ze skóry, aby usunąć gorycz.
Przepuszczać owoce w całości bez uprzedniego krojenia.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Koktajl Rio



Składniki

- 2 pomarańcze
- 400 ml lemoniady/oranżady
- 1 łyżka stołowa syropu „grenadyna”

Przygotowanie

- Obrać pomarańcze ze skóry i przepuścić je przez wyciskarkę do soków.
- Dodać lemoniadę/oranżadę.
- Dodać łyżkę stołową grenadyny. Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Można dodać plasterki limonki.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Czerwony cukierek



Składniki

- 300 g truskawek
- 3 marchewki
- ¼ ananasa

Przygotowanie

- Obrać ananasa ze skóry, umyć marchew i truskawki.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: ćwiartkę ananasa, truskawki i marchew.
- Dobrze wymieszać i podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Dzięki wyciskarce do soków Robot-Coupe nie trzeba usuwać szypułek truskawek, ich ogonki są automatycznie odrzucane do kosza na śmieci.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Ogórek z mlekiem



Składniki

- 1 ogórek
- 4 jabłka Granny
- 3 łyżki stołowe koperku
- ½ cytryny
- Mleko

Przygotowanie

- Obrać ze skóry pół cytryny, umyć ogórek, jabłka i koperek.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: ogórek, jabłka, koperek, a następnie pół cytryny.
- Wymieszać mleko z sokiem.

Przyjemnej degustacji!



Obieranie ogórka nie jest konieczne, ponieważ jego skórka zawiera witaminy i nadaje sokowi więcej koloru.

W tym przypadku należy wybierać ogórki organiczne.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Koktajl melonowy

Składniki

- ½ melona
- 3 jabłka
- 1 cytryna



Przygotowanie

- Melon obrać ze skóry i pokroić na duże kawałki, a następnie obrać ze skórki cytrynę.
- Przepuścić melon, cytrynę i jabłka przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać i dorzucić kilka listków mięty dla dodania aromatu.

Przyjemnej degustacji!



Najlepiej używać odmiany jabłek Golden, gdyż są najbardziej soczyste.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Lemoniada



Składniki

- 8 żółtych cytryn
- 60 g cukru trzcinowego
- 750 ml wody

Przygotowanie

- Obrać cytryny ze skórki i przepuścić je przez wyciskarkę do soków.
- Rozcieńczyć cały cukier w soku z cytryny i wymieszać.
- Po rozpuszczeniu cukru w soku z cytryny dolać mocno schłodzoną wodę.

Przyjemnej degustacji!



Można dorzucić kilka liści mięty i plasterków świeżego imbiru.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Mango i jagody



Składniki

- 1 miska jagód
- 2 owoce mango
- ½ łyżeczki cynamonu

Przygotowanie

- Umyć jagody.
- Obrąć mango ze skóry i usunąć pestkę.
- Przepuścić kawałki mango i jagody przez wyciskarkę do soków.
- Dodać cynamon do soku i wymieszać przed podaniem.

Przyjemnej degustacji!



Usunąć pestkę z mango i obrąć je przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Soki oczyszczające

z

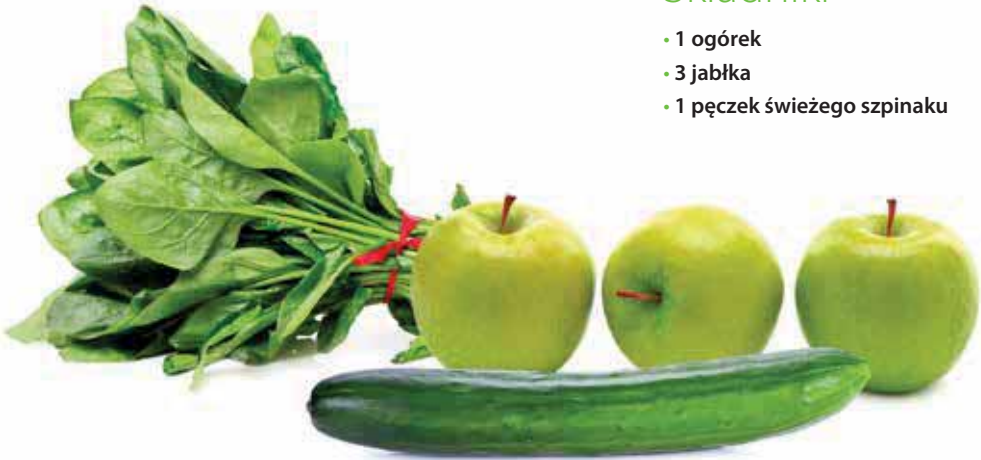
robot  *coupe*[®]

DETOKS

Zielony sok

Składniki

- 1 ogórek
- 3 jabłka
- 1 pęczek świeżego szpinaku



Przygotowanie

- Umyć ogórki, jabłka i pęczek szpinaku.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: szpinak, jabłka i ogórki.
- Dobrze wymieszać i podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Używając J 80 lub J 100, nie ma potrzeby krojenia jabłek ani usuwania ogonków! Podobnie w przypadku ogórka.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Czerwony sok oczyszczający



Składniki

- 2 surowe buraki
- 4 marchewki
- 1 pęczek pietruszki

Przygotowanie

- Umyć buraki, marchew i pietruszkę.
- Przepuścić wszystko przez wyciskarkę do soków, zaczynając od pietruszki.
- Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Podawać bezpośrednio po przygotowaniu soku, opcjonalnie z odrobiną mielonego kminu rzymskiego.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



DETOKS

Sok detoksykacyjny

Składniki

- 3 jabłka
- 1 łodyga selera
- 1 ogórek



Przygotowanie

- Umyć jabłka, seler i ogórek
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków.

Przyjemnej degustacji!



Warto zachować najmniejsze, najbardziej miękkie zielone liście selera do dekoracji.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Shoot szparagowy

Składniki

- 1 kg szparagów
- 1 szczypta papryki chilli
- 1 szczypta Kwiatu soli morskiej



Przygotowanie

- Obrać szparagi i usunąć twarde końcówki.
- Przepuścić je bezpośrednio przez wyciskarkę do soków.
- Doprawić odrobiną papryki chilli i Kwiatem soli morskiej.

Przyjemnej degustacji!



Do wyciskarki można łatwo dodawać korzenie i przyprawy, takie jak papryka z Espelette, wraz z innymi owocami i warzywami, aby uzyskać pikantny koktajl.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Jabłko-kiwi

Składniki

- 3 zielone jabłka Granny-Smith
- 1 limonka
- 3 sztuki kiwi



Przygotowanie

- Obrać limonkę i kiwi umyć zimną wodą.
- Umyć jabłka.
- Przepuścić składniki przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać i serwować od razu po przygotowaniu, aby zapobiec szybkiemu utlenianiu się jabłka.

Przyjemnej degustacji!



Dzięki wyciskarce do soków Robot-Coupe nie ma potrzeby uprzedniego krojenia i obierania jabłek.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Smoothie

z

robot  *coupe*[®]

Smoothie z marakują



Składniki

- 3 jabłka
- 4 pomarańcze
- 10 owoców marakui
- 1 kawałek imbiru

Przygotowanie

- Umyć jabłka, obrać pomarańcze i wyjąć miąższ z owoców marakui.
- Przepuścić jabłka i pomarańcze przez wyciskarkę do soków
- Do blendera wlać otrzymany sok, a następnie dodać miąższ owoców marakui i imbir.
- Miksować przez 1 minutę, podawać.

Przyjemnej degustacji!



Założyć małą wylewkę do wyciskarki do soków J 100, aby wlać sok bezpośrednio do pojemnika blendera.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



SMOOTHIE

Smoothie z awokado

Składniki

- 2 awokado
- 150 g świeżego szpinaku
- 5 jabłek
- Kruszony lód



Przygotowanie

- Umyć jabłka i szpinak.
- Przepuścić kolejno szpinak, a potem jabłka przez wyciskarkę do soków.
- Wlać otrzymany sok do blendera, dodać obrane i pokrojone w kawałki awokado oraz kruszony lód.
- Miksować przez 1 minutę, serwować w szklankach.

Przyjemnej degustacji!



Założyć małą wylewkę do wyciskarki do soków J 100, aby wlać sok bezpośrednio do pojemnika blendera.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



Kiwi-kokos



Składniki

- 6 sztuk kiwi
- 200 ml lodów kokosowych
- 100 ml mleka kokosowego
- Kruszony lód

Przygotowanie

- Umyć kiwi zimną wodą i przepuścić je przez wyciskarkę do soków.
- W blenderze umieścić lody kokosowe, sok z kiwi i mleko kokosowe. Dodać pokruszony lód i miksować przez 1 minutę.
- Rozlać smoothie do szklanek. Spożywać zaraz po przygotowaniu.

Przyjemnej degustacji!



Mleko kokosowe można zastąpić innym napojem roślinnym, na przykład mlekiem migdałowym.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



Porady Zero odpadów

Z

robot coupe[®]



**Jak ponownie wykorzystać miąższ owoców i
warzyw z wyciskarki do soków?**

Keks z pulpy owocowej

Przykładowa pulpa marchwiowa
do dodania do ciasta



Składniki

- 200 g pulpy owocowej
np. 120 g jabłek
i 80 g marchewki
- 200 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 50 g cukru
- 100 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 50 ml oliwy z oliwek
- 2 łyżki stołowe nasion chia



Przygotowanie

- Do ciasta dodać pulpę owocową odzyskaną z wyciskarki do soków, a następnie dosypać nasiona chia.
- Delikatnie wymieszać.
- Wlać masę do formy do ciasta.
- Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C przez 25 minut.



Pulpę owocową dodać do surowego ciasta dopiero na końcu.

ŁATWE



TRUDNE



Muffiny z pulpą i czekoladą

Przykład pulpy owocowej z
marakui do dodania do muffin



Składniki

- 200 g pulpy owocowej
- 160 g gorzkiej czekolady
- 80 g mąki
- 60 g cukru
- 50 g masła
- 3 jajka
- Drożdże



Przygotowanie

- Do ciasta czekoladowego na muffiny dodać pulpę owocową odzyskaną z wyciskarki do soków.
- Wlać masę do poszczególnych foremek i piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez 15 minut.



Dodać wanilię dla podbicia smaku.

ŁATWE



TRUDNE



Wykorzystanie pulpy owocowej i warzywnej

Pulpę warzywną lub owocową można dodać do ciasta gofrowego, naleśnikowego, do sałatek, a nawet omletów.



robot coupe®

Rozwiązania dla **wszystkich** **zawodów**

Wyciskarki do soków Robot-Coupe®

INNOWACJA

OTWÓR WSADOWY

Ø 79 mm Pozwala na wkładanie całych owoców i warzyw.



AUTOMATYCZNY WSAD

- Przepuszczanie owoców i warzyw bez wysiłku dzięki unikatowemu systemowi wsadu bez używania popychacza.
- Szybkość pracy: 250 ml w zaledwie 6 sekund.



KOSZ

Dwa uchwyty dla lepszego trzymania, beznarzędziowy demontaż i łatwe czyszczenie.

NOWOŚĆ

2 rozmiary wylewek zapobiegających kapaniu:

- 1 Dzbanek / pojemnik blendera
- 2 Serwowanie w szklankach lub nalewanie bezpośrednio do butelek.



NOWOŚĆ

OKAPNIK

Duża pojemność pozwala na ciągle utrzymanie miejsca pracy w czystości



NOWOŚĆ

NACHYLONA PODSTAWA

Dla optymalnego odprowadzania soku.

SILNIK

- 1000 W przeznaczony do intensywnego użytkowania przez cały dzień.
- Cicha praca możliwa w obecności konsumenta.



Odprowadzanie odpadów pod powierzchnią roboczą.



2 możliwości wykorzystania:

1 - Ciągłe odprowadzanie pozostałości.

Rękaw do odprowadzania odpadów: zapewnia wyrzucanie pozostałości w ciągłym strumieniu bezpośrednio pod powierzchnię roboczą.

2 - Odprowadzanie pozostałości do pojemnika.

Półprzezroczysty zbiornik na odpady o pojemności 7,2 litra.



Twój obszar działalności?

Restauracje, bary i sektor
medyczno-socjalny:

J 80



Hotele, stołówki szkolne i
firmowe:

J 80 Buffet

do użytku samoobsługowego



Bary z sokami i supermarkety,
stołówki szkolne
(z wyłączeniem samoobsługi):

J 100

do intensywnego
użytkowania

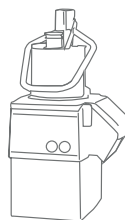


Rozwiązania Robot-Coupe®

Posiłki ze świeżych produktów

Szatkwonica do warzyw

Jak w bardzo prosty sposób zaoferować oryginalne prezentacje warzyw i owoców?



Szatkwonice do warzyw pozwalają na wykonanie ponad 50 rodzajów innowacyjnych i oryginalnych rodzajów krojenia warzyw i owoców.

Można je trzeć, kroić w plastry, słupki, kostkę, frytki, brunoise – drobną kostkę, faliste plastry itd.

W ten sposób szef kuchni skutecznie tworzy nowe, apetyczne i różnorodne prezentacje.

Zalety⁺⁺

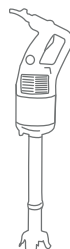
Szatkwonice do warzyw Robot-Coupe

- + **Największa różnorodność cięcia:**
Dostępne są ponad 53 tarcze.
- + **Niezawodność, moc i solidność.**



Mikser zanurzeniowy

Jak przyrządzić zupy ze świeżych, pożywnych i apetycznych produktów?



Gama 21 wytrzymałych i potężnych zanurzeniowych mikserów ręcznych przeobrazi wszystkie sezonowe warzywa w świeże, aksamitne kremy i zupy ku uciesze podniebienia Twoich gości.

- **Solidność:** cały dzwon ze stali nierdzewnej.
- **Doskonała higiena** baza i nóż są w pełni zdejmowalne, zapewniając łatwe czyszczenie i konserwację.
- **Wydajność:** najszybsze miksowanie i najmniej pozostałości.

Zalety⁺⁺⁺

**Mikserów ręcznych
zanurzeniowych
Robot-Coupe**

- + **Dostarczanie błonnika.**
- + **Zachowane właściwości organoleptyczne.**
- + **Kontrolowane koszty surowców.**



Rozwiązania Robot-Coupe®

Dedykowany do dań opartych na świeżych produktach

Przekąski



J 80

CL 20

Bar sałatkowy



J 80

CL 50

Bar z zupami



J 80

MP 350 Ultra

Hotele



J 80 Buffet CL 50

Bar z sokami



J 100 CL 20

Supermarkety

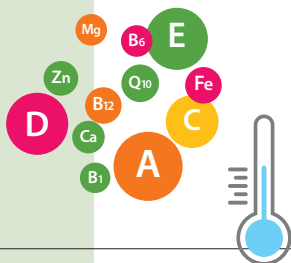


J 100 CL 52

Często zadawane pytania



Czy składniki
po wyciśnięciu
zachowują
witaminy?



Wyciskarki do soków Robot-Coupe nie podgrzewają owoców i warzyw, więc nie ma ryzyka zniszczenia witamin.

Zachowane są wszystkie wartości odżywcze owoców i warzyw.



Ile czasu zajmuje
zrobienie szklanki
soku?

Wystarczy 6 sekund, aby zrobić szklankę ultraświeżego soku za pomocą wyciskarek do soków Robot-Coupe.

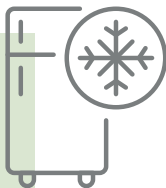


Ile owoców i warzyw
potrzeba do
zrobienia szklanki
soku?

Wydajność wyciskarek do soków Robot-Coupe należy do najwyższych na rynku.

Do szklanki o pojemności 150 ml wystarczy zaledwie 2 małe jabłka.

Czy owoce i warzywa powinny być przechowywane w chłodzie przed przepuszczeniem ich przez wyciskarkę?



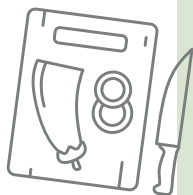
Zalecamy przechowywanie owoców i warzyw w lodówce. Przy serwowaniu można umieścić je na łożu z kostek lodu, aby uzyskać jeszcze bardziej orzeźwiający sok!

Czy istnieje możliwość ekstrakcji soku z owoców cytrusowych (pomarańcze, cytryny, grejpfruty, limonki)?



Tak. Radzimy jednak obierać je, aby uniknąć goryczki zawartej w skórce.

Czy przed użyciem wyciskarki do soków należy pokroić owoce i warzywa?



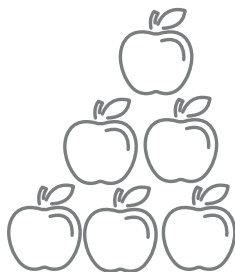
Owoce i warzywa najczęściej używane w sokach (jabłka, gruszki, marchew) nie wymagają dodatkowego przygotowania: nie trzeba ich kroić, obierać ani usuwać ogonków i nasion. Zalecamy wybór produktów ekologicznych, aby móc używać ich ze skórą, bogatą w witaminy, błonnik i minerały. Duże owoce pestkowe, takie jak brzoskwinie, powinny być drylowane.

Czy można zrobić soki z ziół i liści (szpinak, jarmuż, pietruszka itp.) ?



Wyciskarki do soków Robot-Coupe nie są przeznaczone do tego typu zastosowań. Z drugiej strony, możliwe jest dodanie smaku poprzez dorzucenie odrobiny ziół lub liści, pamiętając o wprowadzeniu ich do urządzenia przed owocami lub warzywami.

Ile owoców i warzyw możemy przepuścić przez urządzenie zanim konieczne będzie opróżnienie pojemnika na pozostałości?



Zalecamy opróżnienie pojemnika na odpady po ok. 20 kg. Pojemniki na odpady w wyciskarkach do soku Robot-Coupe są przezroczyste, dzięki czemu można łatwo sprawdzić, kiedy należy je opróżnić.



Jak długo trwa czyszczenie urządzenia po zakończeniu cyklu jego eksploatacji?

Liczba części do oczyszczenia w naszych wyciskarkach do soków jest zredukowana do absolutnego minimum. Ponadto można je łatwo zdemontować bez użycia narzędzi i myć w zmywarce, co skraca czas czyszczenia.

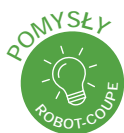
Czy konieczne jest przepłukanie urządzenia po każdym soku?



Nie. Aby jednak ograniczyć przenoszenie koloru pomiędzy dwoma różnymi sokami, zaleca się przepłukanie wyciskarki do soków przez wlanie ½ litra wody do otworu wsadowego przy pozostawionym pracującym urządzeniu. Dzięki temu nie trzeba demontować urządzenia.

Jak włączyć ultraświeże soki do mojej oferty?

Poprzez racjonalizację dostaw i zapasów owoców i warzyw dla całego zakładu:



- Zaproponuj „sok dnia” w swojej karcie
- Użyj świeżych produktów z Twojego menu



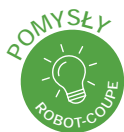
Z „brzydkich” owoców i warzyw również uzyskuje się doskonałe soki:



- Wykorzystaj owoce i warzywa niezużyte w kuchni
- Generuj dodatkowe zyski



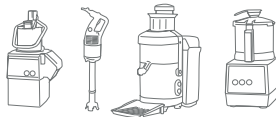
Przygotuj wcześniej porcje owoców i warzyw, aby mieć ustalone proporcje w sokach:



- Oszczędzaj czas w trakcie serwisu, redukując w miarę możliwości ilość czynności
- Zmniejsz ilości odpadów poprzez stosowanie odpowiednich ilości



robot coupe[®]



Poproś o darmową demonstrację w Twojej kuchni.

Obsługa klienta – Francja

48, rue des Vignerons

94300 Vincennes - France

Tel. + 33 1 43 98 88 33

international@robot-coupe.com

Więcej informacji na stronie

www.robot-coupe.com