

robot *coupe*®

Решения

Свежесть & Витамины

Удовольствие & заряд бодрости
на каждый день



robot coupe®

Профессионалы ресторанного бизнеса,

эта книга рецептов предназначена для вас. В ней вы найдёте источник вдохновения для создания вкуснейших, свежайших и полезных для здоровья соков и коктейлей из фруктов и овощей.



Наполненные витаминами, яркие на вкус свежавыжатые соки в любое время доставят радость и удовольствие всем вашим гостям.

Придайте динамичности имиджу Вашего заведения и предлагаемому Вами меню благодаря нашей подборке рецептов.

Откройте для себя наши советы, которые помогут Вам творчески подойти к процессу и использовать Вашу соковыжималку-экстрактор наиболее оптимально.

Приятного чтения и приятной дегустации!



СНИЖЕНИЕ ОТХОДОВ:

Сократите использование упаковочных материалов, предлагая Вашим посетителям свежавыжатые соки, приготавливаемые в момент заказа.

Рецепты



Коктейли для завтрака

Коктейли для завтрака	16
Энергетический	18
Утренний	20
Апельсино-морковный	22
Тонизирующий	24

Классические коктейли

Арбуз на меду	28
Арбузно-черничный	30
Pink Boost	32
Red cocktail	34
Газированный персик	36
Зелёное наслаждение	38
Сладкий грейпфрут	40
Afternoon delight	42
Груша-Дыня с куркумой	44
Гранат с киви	46
Восточный коктейль	48
Коктейль Рио	50
Красный леденец	52
Огурец с молоком	54
Коктейль Дыня	56
Цитронад	58
Манго & черника	60

Детокс-соки

Green juice	64
Detox red juice	66
Detox juice	68
Детокс-шот из спаржи	70
Яблоко-Киви	72

Смузи

Смузи Маракуйя	76
Смузи Авокадо	78
Киви-Кокос	80

Ноль отходов. Советы для безотходного производства на кухне	83
--	-----------

Решения для всех видов деятельности	89
--	-----------

Часто задаваемые вопросы	96
---------------------------------------	-----------



Robot-Coupe

Свежевыжатые соки получают напрямую из фруктов и овощей и сразу же подают. Таким образом в них сохраняются все питательные свойства.

Нет никакой необходимости добавлять сахар или другие добавки!

Свежевыжатые соки полностью сохраняют вкус используемых ингредиентов, в отличие от фруктовых нектаров или соков на основе концентрата.



Преимущества соковыжималок- экстракторов Robot-Coupe

Быстрота

- **6 секунд** достаточно для приготовления свежевыжатого сока в момент заказа.

Простота использования

- Большая **автоматическая** воронка для лёгкой загрузки целых фруктов без предварительной нарезки.

Легкая очистка

- Все детали снимаются без использования дополнительных инструментов и моются в **посудомоечной машине**.

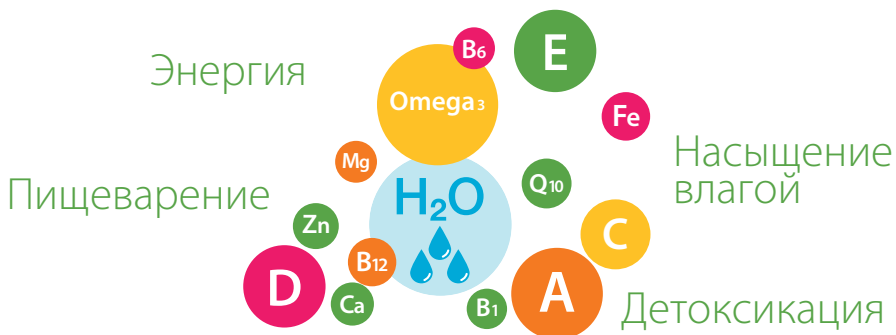
Окупаемость инвестиций

- **15 дней** достаточно, чтобы окупить стоимость Вашей соковыжималки-экстрактора (из расчёта продажи 20 стаканов сока в день).

Сохранение витаминов

- Перерабатываемые фрукты и овощи **не нагреваются, сохраняя все свои питательные вещества**.

Польза

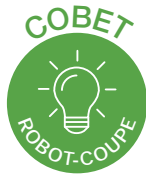


Свежевыжатые соки позволяют **повысить** потребление фруктов и **овощей**, легко и без усилий.

Они являются источником энергии и настоящей кладью витаминов и питательных веществ.

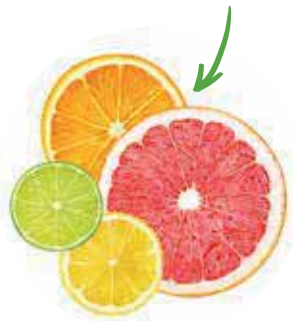
При их употреблении, в частности детьми и пожилыми людьми, организм насыщается влагой. стакан свежевыжатого сока, выпитый перед едой, улучшает пищеварение.

Свежевыжатые соки также **успокаивают** органы пищеварения и позволяют провести **детоксикацию** организма.



Для замедления процесса окисления, если Вы готовите сок заранее, добавьте в него немного натуральных антиоксидантов, содержащихся в соке лимона, апельсина, грейпфрута.

Натуральные антиоксиданты!



Полезные свойства фруктов и овощей

Яблоки

Антиоксиданты, содержащиеся в яблоках, участвуют в снижении риска развития сердечно-сосудистых заболеваний. Пектин и полифенолы, входящие в их состав, снижают уровень холестерина в крови.

Цитрусовые

Известно, что цитрусовые богаты витамином С. Также они содержат большое количество флавоноидов и других антиоксидантов, действующих совместно с витамином С. Потребление цитрусовых способствует укреплению иммунитета и оказывает противовоспалительное действие на организм.

Морковь

Морковь богата бета-каротином, мощным антиоксидантом, замедляющим старение и улучшающим состояние кожи. Помимо этого, морковь богата витамином А и ускоряет заживление ран.

Свёкла

В свёкле содержится калий и антиоксиданты. Калий снижает кровяное давление, а антиоксиданты защищают организм от свободных радикалов, причастных к развитию сердечно-сосудистых заболеваний.





Огурцы

Огурцы способствуют нейтрализации кислых соединений и восстанавливают кислотно-щелочной баланс в организме, а также нормализуют кровяное давление.

Киви

Киви – ошелачивающий продукт. Благодаря входящим в его состав минералам, он позволяет организму компенсировать влияние, оказываемое на него закисляющими продуктами. Помимо этого, киви является богатым источником витамина С.

Имбирь

Помимо репутации мощного афродизиака, имбирь славится своими тонизирующими свойствами и улучшает пищеварение. Имбирь также обладает антибактериальным действием и способен понизить высокую температуру.



Удивите своих гостей яркой палитрой вкусов

тонизирующий

С
КИСЛИНКОЙ



вкус лета



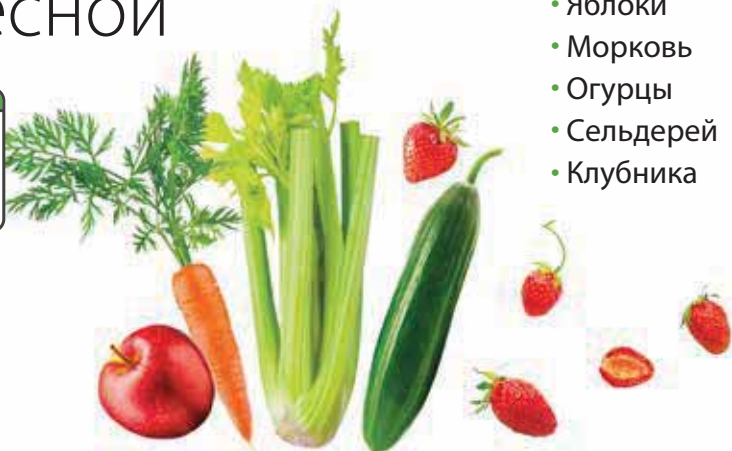
с оттенком аниса

освежающий

пряный

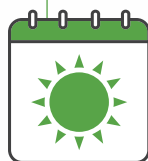
Придерживайтесь сезонности для наиболее яркого, насыщенного вкуса

Весной



- Яблоки
- Морковь
- Огурцы
- Сельдерей
- Клубника

Летом



- Дыни
- Арбузы
- Персики
- Огурцы
- Ягоды
- Базилик

Осенью



- Виноград
- Яблоки
- Киви
- Груши

Зимой



- Яблоки
- Груши
- Киви
- Свёкла
- Грейпфруты
- Фенхель
- Мандарины
- Апельсины
- Ананасы

Что обозначено на страницах с рецептами?

Ингредиенты

Уровень сложности рецепта

ДЕТОКС

Green Juice



Ингредиенты

- 1 огурец
- 3 яблока
- 1 пучок свежего шпината

Приготовление

- Помойте огурец, яблоки и пучок шпината.
- Пропустите по порядку шпинат, яблоки и затем огурец через соковыжималку-экстрактор.
- Хорошо перемешайте и подавайте охлажденным.

Приятной дегустации!

СОВЕТ

С J 80 и J 100 нет необходимости предварительно нарезать яблоки и огурцы. Также нет необходимости вырезать из яблок сердцевину!

64 Решения Свежесть & Витамины robot@coupe

простой  сложный

на: 



Этапы приготовления

Количество порций

Рецепты

robot coupe[®]



Завтрак

от

robot coupe[®]

Мультифруктовый СОК

Ингредиенты

- 3 апельсина
- 3 яблока
- 1 морковь
- 1 киви



Приготовление

- Помойте яблоки и морковь, очищать их от кожуры необходимости нет.
- Очистите киви от кожуры. С апельсинов срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть.
- Пропустите ингредиенты через соковыжималку-экстрактор.
- Перемешайте. Подавайте охлаждённым!

Приятной дегустации!



Подавайте сразу же после отжима. По вкусу можно добавить в напиток щепотку полезной для здоровья куркумы.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Энергетический СОК

Ингредиенты

- 1 ломтик имбиря
- 1 лимон
- 4 моркови
- 3 яблока



Приготовление

- С лимона срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть. Нет необходимости очищать от кожуры яблоки и морковь, просто помойте их с щёткой.
- Пропустите имбирь, лимон, морковь и затем яблоки через соковыжималку-экстрактор.
- Хорошо перемешайте и подавайте.

Приятной дегустации!



С соковыжималкой-экстрактором от **Robot-Coupe** нет необходимости предварительно нарезать яблоки среднего размера!

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Утренний СОК

Ингредиенты

- ½ ананаса
- 2 яблока
- 2 лимона



Приготовление

- Срежьте до самой мякоти кожуру ананаса, с лимонов срежьте кожуру и белый слой, обнажив их мякоть. Яблоки помойте.
- Пропустите яблоки, лимоны и ананас через соковыжималку-экстрактор.
- Подавайте охлаждённым.

Приятной дегустации!



Перед тем как пропускать через соковыжималку-экстрактор фрукты с толстой кожурой (такие как, например, ананас), кожуру необходимо срезать до самой мякоти.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Апельсины и морковь

Ингредиенты

- 1 ломтик имбиря
- 3 моркови
- 3 апельсина



Приготовление

- Нет необходимости очищать морковь от кожуры, просто помойте её с щёткой.
- С апельсинов срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть.
- Пропустите по порядку имбирь, морковь и затем апельсины через соковыжималку-экстрактор.

Приятной дегустации!



Для избежания горечи мы рекомендуем срезать с цитрусовых кожуру и весь белый слой до обнажения мякоти. Очищенные цитрусовые можно пропускать целиком, предварительно не нарезая.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Тонизирующий СОК

Ингредиенты

- 2 моркови
- 3 яблока
- 1 цуккини



Приготовление

- Вымойте цуккини, яблоки и морковь. У цуккини отрежьте кончик.
- Пропустите морковь, яблоки и цуккини через соковыжималку-экстрактор.

Приятной дегустации!



Морковь следует хорошо вымыть с помощью щётки, не срезая кожуры, для максимального сохранения витаминов в соке!

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Классические коктейли

от

robot coupe[®]

Арбуз на меду



Ингредиенты

- ½ арбуза
- ½ лимон
- 20 г мёда
- 20 г воды

Приготовление

- Мёд и воду доведите до кипения. Дайте полученному сиропу остыть.
- Очистите арбуз от корки и семян, мякоть нарежьте крупными кусками.
- С лимона срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть.
- Пропустите арбуз и лимон через соковыжималку-экстрактор.
- В бокалы сначала налейте сироп из мёда, а сверху – арбузный сок..

Приятной дегустации!



Фрукты и овощи с толстой кожей или коркой (такие как, например, арбуз) необходимо очищать, перед тем как пропускать их через соковыжималку-экстрактор.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Арбузно-черничный

Ингредиенты

- ½ арбуза
- 100 г черники
- Листья мяты



Приготовление

- Очистите арбуз от корки и семян, мякоть нарежьте крупными кусками.
- Чернику промойте.
- Пропустите ингредиенты через соковыжималку-экстрактор.

Приятной дегустации!



Украсьте бокалы с коктейлем листьями мяты, они придадут нотку свежести Вашему напитку.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Pink Boost

Ингредиенты

- 2 яблока
- 50 г малины
- 2 груши Вильямс
- ½ лимона



Приготовление

- Все фрукты промойте, с лимона срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть.
- Пропустите все ингредиенты через соковыжималку-экстрактор.
- Перемешайте и сразу же подавайте.

Приятной дегустации!



С J 80 и J 100 нет необходимости предварительно нарезать фрукты и удалять из них сердцевину и плодоножку!

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Red Cocktail

Ингредиенты

- 1 сырая свёкла
- 2 моркови
- 2 небольшие грозди красного винограда
- 2 яблока
- Кайенский перец



Приготовление

- Ягоды винограда отделите от кисти, все ингредиенты промойте.
- Пропустите все ингредиенты через соковыжималку-экстрактор.
- Подавайте сильно охлаждённым.

Приятной дегустации!



Добавьте кайенского перца для придания остроты!

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Газированный персик

Ингредиенты

- 1 ломтик имбиря
- 6 персиков без косточек
- ½ лимона
- 1 большая щепотка молотого мускатного ореха
- 300 мл сладкой газированной воды



Приготовление

- Из персиков удалите косточки, с лимона срежьте кожуру и весь белый слой до обнажения мякоти.
- Пропустите по порядку имбирь, персики и затем лимон через соковыжималку-экстрактор.
- Перед подачей перемешайте полученный сок со сладкой газированной водой и щепоткой молотого мускатного ореха.

Приятной дегустации!



Из косточковых плодов, таких как, например, персики, необходимо всегда предварительно удалять косточки.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Зелёное наслаждение



Ингредиенты

- 1 ломтик имбиря
- ½ ананаса
- 1 горстка свежей петрушки
- 1 лимон
- 1 яблоко
- 2 стебля сельдерея

Приготовление

- Ананас очистите от кожуры и порежьте крупными кусками. С лимона срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть.
- Помойте яблоки, сельдерея, петрушку и имбирь.
- Пропустите все ингредиенты через соковыжималку-экстрактор, начиная с имбиря.
- Подавайте охлаждённым.

Приятной дегустации!



С J 80 и J 100 нет необходимости предварительно соскребать кожуру имбиря.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Сладкий грейпфрут

Ингредиенты

- 4 апельсина
- 3 грейпфрута
- 300 г клубники



Приготовление

- С апельсинов и грейпфрутов срежьте кожуру и, для избежания горечи, срежьте весь белый слой под ней, до обнажения мякоти.
- Клубнику помойте. Удалять плодоножки нет необходимости.
- Пропустите всё через соковыжималку-экстрактор.
- Перед подачей хорошо перемешайте.

Приятной дегустации!



Очищенные от кожуры цитрусовые можно пропускать целиком, предварительно не нарезая.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

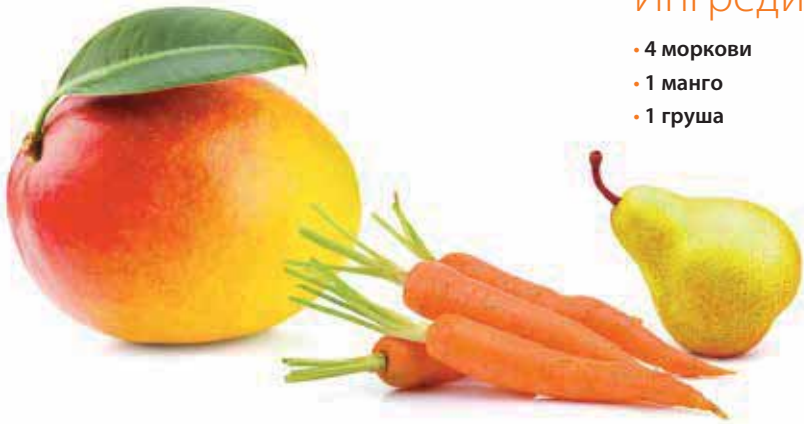
НА:



Afternoon Delight

Ингредиенты

- 4 моркови
- 1 манго
- 1 груша



Приготовление

- Очистите манго от кожуры, удалите косточку.
- Помойте грушу и морковь.
- Пропустите все ингредиенты через соковыжималку-экстрактор.
- Подавайте охлаждённым.

Приятной дегустации!



С J 80 и J 100 нет необходимости очищать груши и морковь от кожуры.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Груша-Дыня с куркумой



Ингредиенты

- 1 ломтик имбиря
- ½ дыни
- 1 грейпфрут
- ½ груши
- ½ жёлтого яблока Голден
- 1 щепотка куркумы

Приготовление

- Дыню очистите от кожуры и семян и разрежьте на крупные куски. С грейпфрута срежьте кожуру и весь белый слой под ней, обнажив мякоть.
- Пропустите по порядку имбирь, яблоко, грушу, дыню и затем грейпфрут через соковыжималку-экстрактор.
- В полученный сок добавьте куркуму.
- Хорошо перемешайте и подавайте охлаждённым.

Приятной дегустации!



Перед тем как пропускать через соковыжималку-экстрактор фрукты и овощи с толстой кожурой и крупными семенами (такие как, например, дыня), от кожуры и семян их необходимо очистить.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Гранат & КИВИ

Ингредиенты

- 10 киви
- 2 граната



Приготовление

- Разрежьте гранаты пополам и достаньте зерна.
- Очистите киви от кожуры.
- • Пропустите киви и зёрна граната через соковыжималку-экстрактор.

Приятной дегустации!



Avant d'être passés à l'Extracteur de Jus, les fruits и légumes à peau épaisse doivent être épluchés (exemple : киви).

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Восточный коктейль

Ингредиенты

- ½ ананаса
- 3 апельсина
- 1 кофейная ложка жидкого экстракта ванили



Приготовление

- Срежьте с ананаса всю кожуру, с апельсинов срежьте кожуру и белый слой, обнажив мякоть.
- Пропустите пол-ананаса и апельсины через соковыжималку-экстрактор.
- Добавьте в полученный сок экстракт ванили, перемешайте и подавайте.

Приятной дегустации!



Для избежания горечи мы рекомендуем срезать с цитрусовых кожуру и весь белый слой до обнажения мякоти. Очищенные цитрусовые можно пропускать целиком, предварительно не нарезая.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Коктейль Рио



Ингредиенты

- 2 апельсина
- 400 мл лимонада
- 1 столовая ложка сиропа
Гренадин

Приготовление

- С апельсинов срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть. Пропустите их через соковыжималку-экстрактор.
- Добавьте лимонад.
- Добавьте ложку гренадина. Подавайте охлаждённым.

Приятной дегустации!



В коктейль можно добавить ломтики лайма.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Красный леденец

Ингредиенты

- 300 г клубники
- 3 моркови
- ¼ ананаса



Приготовление

- Срежьте с ананаса всю кожуру, промойте клубнику и вымойте с щёткой морковь.
- Пропустите по порядку четверть ананаса, клубнику и затем морковь через соковыжималку-экстрактор.
- Хорошо перемешайте и подавайте охлаждённым.

Приятной дегустации!



С соковыжималкой-экстрактором от Robot-Coupe нет необходимости предварительно очищать клубнику от плодоножек, машина автоматически выбрасывает их в контейнер для отходов.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Огурец с МОЛОКОМ

Ингредиенты

- 1 огурец
- 4 зелёных яблока Гренни Смит
- 3 столовые ложки свежего укропа
- ½ лимона
- Молоко



Приготовление

- С лимона срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть. Вымойте огурец, яблоки и укроп.
- Пропустите по порядку огурец, яблоки, укроп и затем пол-лимона через соковыжималку-экстрактор.
- Смешайте полученный сок с молоком.

Приятной дегустации!



Нет необходимости предварительно очищать огурец, так как его кожура содержит витамины и придаёт соку более насыщенный цвет. По этой причине предпочтительнее выбирать органические огурцы.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Коктейль Дыня

Ингредиенты

- ½ дыни
- 3 яблока
- 1 лимон



Приготовление

- Дыню очистите от кожуры и семян и порежьте на крупные куски. С лимона срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть.
- Пропустите дыню, лимон и яблоки через соковыжималку-экстрактор.
- Перемешайте, добавьте в бокалы листья мяты для аромата и подавайте.

Приятной дегустации!



Мы рекомендуем отдать предпочтение самому сочному сорту яблок — жёлтым яблокам Голден.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Цитронад



Ингредиенты

- 8 лимонов
- 60 г тростникового сахара
- 750 мл воды

Приготовление

- С лимонов срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть. Пропустите их через соковыжималку-экстрактор.
- Растворите весь сахар в полученном лимонном соке. Перемешайте.
- После того как сахар полностью растворится в лимонном соке, добавьте холодную воду..

Приятной дегустации!



Вы можете добавить в коктейль листья мяты и ломтик свежего имбиря.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Манго и черника

Ингредиенты

- 1 пиала черники
- 2 манго
- ½ кофейной ложки корицы



Приготовление

- Чернику промойте.
- Манго очистите от кожуры, удалите косточку.
- Пропустите кусочки манго и чернику через соковыжималку-экстрактор.
- В полученный сок добавьте корицы. Перед подачей перемешайте.

Приятной дегустации!



Перед тем как пропускать манго через соковыжималку-экстрактор, необходимо очистить его от кожуры и удалить косточку.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Детокс-соки

от

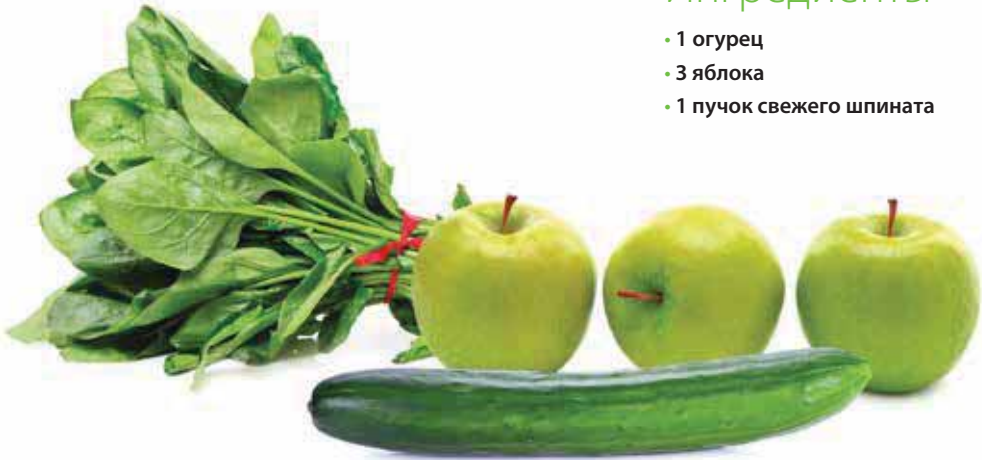
robot coupe[®]

ДЕТОКС

Green Juice

Ингредиенты

- 1 огурец
- 3 яблока
- 1 пучок свежего шпината



Приготовление

- Помойте огурец, яблоки и пучок шпината.
- Пропустите по порядку шпинат, яблоки и затем огурец через соковыжималку-экстрактор.
- Хорошо перемешайте и подавайте охлаждённым.

Приятной дегустации!



С J 80 и J 100 нет необходимости предварительно нарезать яблоки и огурцы. Также нет необходимости вырезать из яблок сердцевину!

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Detox Red Juice



Ингредиенты

- 2 сырые свёклы
- 4 моркови
- 1 пучок петрушки

Приготовление

- Помойте свёклу, морковь и петрушку.
- Пропустите всё через соковыжималку-экстрактор, начиная с петрушки.
- Подавайте охлаждённым..

Приятной дегустации!



Подавайте сразу же после отжима. По вкусу можно добавить щепотку молотого кумина (зирь).

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



ДЕТОКС

Detox Juice

Ингредиенты

- 3 яблока
- 1 стебель сельдерея
- 1 огурец



Приготовление

- Помойте яблоки, сельдерей и огурец.
- Пропустите всё через соковыжималку-экстрактор.

Приятной дегустации!



Оставьте несколько веточек с нежными зелёными листьями сельдерея для украшения напитка.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Детокс-шот из спаржи

Ингредиенты

- 1 кг спаржи
- 1 щепотка эспелетского перца
- 1 щепотка морской соли Флёр-де-Сель



Приготовление

- Очистите спаржу, нижние огрубевшие концы отрежьте.
- Пропустите её без предварительной нарезки через соковыжималку-экстрактор.
- Добавьте немного эспелетского перца и щепотку морской соли Флёр-де-Сель.

Приятной дегустации!



Вы можете легко пропускать через соковыжималку-экстрактор специи и корни, к примеру, эспелетский перец одновременно с фруктами или овощами, для придания коктейлям более острого пикантного вкуса.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



ДЕТОКС

Яблоко Киви

Ингредиенты

- 3 зелёных яблока
Гренни Смит
- 1 лайм
- 3 киви



Приготовление

- Киви очистите от кожуры, с лайма срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть.
- Помойте яблоки.
- Пропустите ингредиенты через соковыжималку-экстрактор.

Приятной дегустации!



С соковыжималкой-экстрактором от Robot- Coure нет необходимости предварительно нарезать яблоки и очищать их от кожуры.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Смузи
от
robot coupe[®]

Смузи Маракуйя



Ингредиенты

- 3 яблока
- 4 апельсина
- 10 плодов маракуйи
- 1 ломтик имбиря

Приготовление

- Яблоки помойте, с апельсинов срежьте кожуру и весь белый слой, обнажив мякоть. Плоды маракуйи разрежьте пополам и достаньте из них мякоть.
- Пропустите яблоки и апельсины через соковыжималку-экстрактор.
- В блендер загрузите полученный сок, мякоть маракуйи и имбирь.
- Смешайте все ингредиенты в блендере в течение 1 минуты. Смузи готов к подаче.

Приятной дегустации!



Установите короткий носик соковыжималки-экстрактора J 100 и сливайте выжимаемый сок напрямую в чашу Вашего блендера.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Смузи Авокадо

Ингредиенты

- 2 авокадо
- 150 г свежего шпината
- 5 яблок
- Дроблёный лёд



Приготовление

- Ополосните яблоки и шпинат.
- Пропустите по порядку шпинат и яблоки через соковыжималку-экстрактор.
- В блендер загрузите полученный сок, кусочки очищенного от кожуры авокадо и дроблёный лёд.
- Смешайте все ингредиенты в блендере в течение 1 минуты, разлейте по бокалам и подавайте.

Приятной дегустации!



Установите короткий носик соковыжималки-экстрактора J 100 и сливайте выжимаемый сок напрямую в чашу Вашего блендера.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Киви Кокос



Ингредиенты

- 6 киви
- 200 мл кокосового мороженого
- 100 мл кокосового молока
- Дроблёный лёд

Приготовление

- Очистите киви от кожуры и пропустите его через соковыжималку-экстрактор.
- В блендер загрузите кокосовое мороженое, сок киви и кокосовое молоко. Добавьте дроблёный лёд и смешайте все ингредиенты в течение 1 минуты.
- Разлейте полученную смесь по стаканам и сразу же подавайте.

Приятной дегустации!



Вместо кокосового молока можно добавлять другие растительные напитки, например, миндальное молоко.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ

НА:



Советы Ноль ОТХОДОВ

ОТ

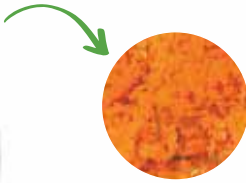
robot coupe[®]



**Как использовать фруктовый и овощной жмых
из Вашей соковыжималки-экстрактора?**

Пирог из фруктового жмыха

Можно использовать,
например, морковный жмых



Ингредиенты

- 200 г фруктового жмыха
например: 120 г яблочного
жмыха и 80 г морковного
жмыха
- 200 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (11 г)
- 50 г сахара
- 100 мл молока
- 1 щепотка соли
- 50 мл оливкового масла
- 2 столовые ложки семян чиа

Приготовление

- В тесто для пирога добавьте жмых из Вашей соковыжималки-экстрактора и семена чиа.
- Аккуратно перемешайте.
- Выложите тесто в форму для запекания.
- Отправьте запекаться в разогретую до 200°C духовку на 25 минут.



Фруктовый жмых добавляйте последним.

ПРОСТОЙ

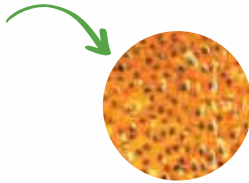


СЛОЖНЫЙ



Шоколадные маффины со жмыхом

Можно использовать, например, жмых маракуйи



Ингредиенты

- 200 г фруктового жмыха
- 160 г тёмного шоколада
- 80 г муки
- 60 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 3 яйца
- Разрыхлитель



Приготовление

- В тесто для шоколадных маффинов добавьте фруктовый жмых из Вашей соковыжималки-экстрактора.
- Разложите тесто по формочкам и отправьте запекаться в разогретую до 180°C духовку на 15 минут.



Добавьте ваниль для ещё более лакомого вкуса и аромата.

ПРОСТОЙ



СЛОЖНЫЙ



Использование жмыха от фруктов и овощей

Добавляйте фруктовый и овощной жмых в тесто для вафель и оладий, в салаты и даже в омлеты!



robot coupe[®]

Решения
для всех
ВИДОВ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Соковыжималки-экстракторы от Robot-Coupe®

ИННОВАЦИЯ

ВОРОНКА Ø 79 mm
для загрузки целых
фруктов и овощей.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

- Переработка фруктов и овощей без усилий благодаря эксклюзивной системе автозахвата.
- Быстрота переработки: 250 мл всего за 6 секунд.



КОРЗИНКА

С двумя ручками для удобного захвата, разбирается без дополнительных инструментов и легко чистится.

НОВИНКА

2 размера носиков с функцией антиразбрызгивания:

- 1 Для графинов / чаши блендера
- 2 Для стаканов



НОВИНКА

ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

Большой объём для всегда чистой рабочей поверхности.



НОВИНКА

НАКЛОННОЕ ОСНОВАНИЕ

Для оптимального слива сока.

МОТОР

- 1000 Вт специально для интенсивного использования на протяжении всего дня.
- Бесшумный, для использования непосредственно перед посетителями.



Выброс отходов под рабочую поверхность.

2 возможности использования:

- 1 - **Выброс мякоти в непрерывном режиме.**
Воронка для выброса: выбрасывает жмых в непрерывном режиме под рабочую поверхность.
- 2 - **Выброс жмыха в контейнер.**
Вместительный полупрозрачный контейнер для жмыха объёмом 7,2 л.



Ваш вид деятельности

Рестораны, бары, медицинские
и социальные учреждения:

J 80



Гостиницы, школьные и
корпоративные столовые:

J 80 Buffet

для самообслуживания



Джус-бары и супермаркеты,
школьные столовые
(кроме самообслуживания):

J 100

для интенсивного
использования

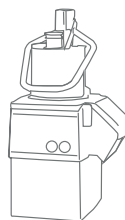


Решения Robot-Coupe®

Приготовление блюд из свежих продуктов

Овощерезки

Как с лёгкостью удивлять гостей оригинальными способами презентации фруктов и овощей?



Предложите гостям новые, оригинальные формы нарезки.

С овощерезками от Robot-Coupe перед шеф-поварами открывается возможность быстро создавать аппетитные и разнообразные композиции.

Доступно более 50 видов нарезки фруктов и овощей: слайсер, тёрка, брусочки, кубики, фри, мелкие кубики брюнуаз, вафельная нарезка...

Плюсы⁺⁺

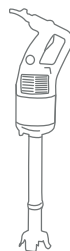
Овощерезок Robot-Coupe

- + Самое большое разнообразие нарезки: доступно более 53 дисков.
- + Мощность, надёжность, прочность



Ручные миксеры

Как легко готовить аппетитные питательные супы из свежих продуктов?



Наша линейка прочных и мощных ручных миксеров, состоящая из 21 модели, позволит Вам радовать гостей свежими супами, нежными крем-супами и вкуснейшими супами-пюре из любых сезонных овощей.

- **Прочность:** насадка полностью из нержавеющей стали.
- **Безупречная гигиена:** штанга и нож полностью снимаются для лёгкой очистки и простого ухода.
- **Производительность:** самая высокая скорость смешивания и однородность.

Плюсы⁺⁺⁺

ручных миксеров
Robot-Coupe

- + **Увеличение потребления клетчатки.**
- + **Сохранение органолептических свойств.**
- + **Оптимизация затрат на сырьё.**



Решения Robot-Coupe® для работы со свежими ингредиентами

Снэк-бары



J 80

CL 20

Салат-бары



J 80

CL 50

Суп-бары



J 80

MP 350 Ultra

Гостиницы



J 80 Buffet CL 50

Джус-бары



J 100 CL 20

Супермаркеты

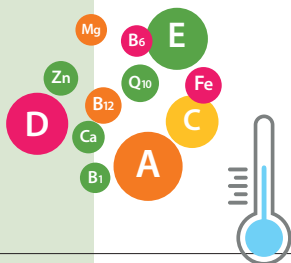


J 100 CL 52

Часто задаваемые вопросы



Сохраняются ли витамины при экстракции сока?

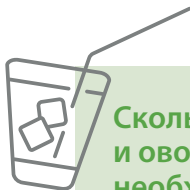


Соковыжималки-экстракторы от Robot-Coupe не нагревают фрукты и овощи, тем самым исключая риск разрушения витаминов. Все питательные качества фруктов и овощей сохраняются.



Сколько нужно времени для получения одного стакана сока?

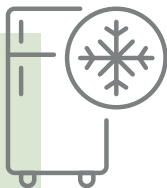
При использовании соковыжималок-экстракторов от Robot-Coupe достаточно 6 секунд для получения одного стакана свежевыжатого сока.



Сколько фруктов и овощей необходимо для получения одного стакана сока?

Соковыжималки-экстракторы от Robot-Coupe являются одними из самых высокопроизводительных на рынке. Из всего лишь 2 яблок среднего размера получается стакан сока объемом в 150 мл.

Нужно ли хранить фрукты и овощи в холодильнике перед пропусканьем их через соковыжималку-экстрактор?



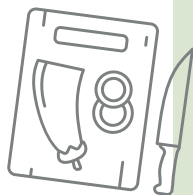
Мы рекомендуем хранить фрукты и овощи в холодильнике. Во время смены расположите их на подушке из колотого льда для придания напитку ещё более освежающего эффекта!

Возможно ли получение сока из цитрусовых (апельсинов, лимонов, грейпфрутов, лаймов)?



Да. Для избежания горечи мы рекомендуем срезать с них кожуру и весь белый слой под ней, до обнажения самой мякоти.

Необходимо ли нарезать фрукты и овощи, перед тем как пропускать их через соковыжималку-экстрактор?



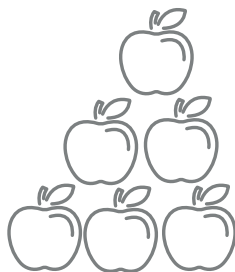
Наиболее часто используемые для соков фрукты и овощи (яблоки, груши, морковь) не требуют никакой предварительной подготовки: нет необходимости очищать их от кожуры, вырезать плодоножки и сердцевину с мелкими косточками, нарезать на куски. Мы рекомендуем отдавать предпочтение органическим фруктам и овощам ради сохранения кожуры и всех содержащихся в ней витаминов, клетчатки и минералов. Из фруктов и овощей с крупными косточками, таких как персики, косточки необходимо удалять.

Возможна ли экстракция сока из зелени и листовых овощей (шпината, кудрявой капусты, петрушки...)?



Соковыжималки-экстракторы от Robot-Coupe не были разработаны для этого вида применения. Однако Вы всё же можете добавить эту вкусовую нотку Вашему соку или коктейлю. Для этого нужно обязательно удостовериться, что Вы пропускаете зелень или листья листовых овощей перед всеми остальными овощами и фруктами.

Какой объём фруктов и овощей можно пропустить через соковыжималку-экстрактор, прежде чем наполнить контейнер для жмыха?



Мы рекомендуем опустошать контейнер для жмыха примерно через каждые 20 кг. У соковыжималок-экстракторов от Robot-Coupe контейнер для жмыха полупрозрачный, чтобы Вы всегда могли видеть, как скоро его нужно будет опустошить.



Сколько времени уходит на очистку машины в конце смены?

Мы сократили до самого минимума количество деталей, требующих очистки. Для сокращения времени на очистку все эти детали легко и без использования дополнительных инструментов снимаются и моются в посудомоечной машине.

Нужно ли ополаскивать машину между разными соками?



Нет. Однако, для сохранения оригинального цвета каждого сока, мы рекомендуем ополоснуть соковыжималку-экстрактор, налив в воронку ½ литра воды и запустив машину. Этого достаточно, чтобы не демонтировать её.

Как включить свежевыжатые соки в существующее меню?

Оптимизируйте поставки и запасы фруктов и овощей для всего Вашего учреждения:



- Включите «Коктейль дня» или «Сок дня» в Ваше меню
- Используйте свежие продукты из Вашего меню



Из «некрасивых» фруктов и овощей тоже получаются отличные соки:



- Выжимайте сок из фруктов и овощей, которые не были использованы на кухне
- Извлекайте дополнительную выгоду



Подготовьте порции фруктов и овощей заранее для последующего приготовления соков и коктейлей:



- Экономьте тем самым время во время смены, максимально сокращая количество операций
- Снизьте объём пищевых отходов, используя только необходимое количество продуктов



robot coupe®



Запросите бесплатную демонстрацию на Вашей кухне.

Департамент по работе с клиентами, Франция

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134

71305 Montceau-en-Bourgogne cedex

Tel. 03 85 69 50 00

france@robot-coupe.fr

Более подробная информация на сайте

www.robot-coupe.com