Rezepte

Tatar

100 g Rinderhüfte / 1 Bd. Schnittlauch / 10 g Olivenöl / 1 Spritzer Mineralwasser / 1 Msp. Dijonsenf / etwas Chiliöl

Fleisch würfeln und in einen Pacossier®-Becher geben. Mit dem 2-Klingen-Messer 1-mal ohne Überdruck verarbeiten. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit Öl, Wasser, Senf und Chiliöl zum Tatar geben. Mischen und abschmecken.

Guacamole

2 Avocados / 1 Tomate / 10 g Olivenöl / 15 g Limettensaft / 5 g Koriandergrün / Salz / Pfeffer

Avocados halbieren, entkernen und schälen, Tomate vierteln und mit den übrigen Zutaten in einen Pacossier®-Becher geben. Mit dem 2-Klingen-Messer 2-mal ohne Überdruck verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geflügelpraline

300 g Geflügelbrust / 10 g Austernsauce / Mie de Pain

Fleisch würfeln und mit der Austernsauce in einen Pacossier®-Becher geben. Mit dem 4-Klingen-Messer 1-mal ohne Überdruck verarbeiten und kleine Bällchen formen. In Mie de Pain wälzen und in heißem Fett kurz ausbacken.

Geflügelfarce

400 g Geflügelfleisch / 300 g Sahne / 12 g Salz

Fleisch würfeln und mit den übrigen Zutaten in einen Pacossier®-Becher geben. Mit dem 4-Klingen-Messer 2-mal mit Überdruck verarbeiten.

Himbeer-Mousse

350 g Sahne 35 % / 100 g Himbeeren oder Himbeermark / 40 g Puderzucker

Sahne und Pacossier®-Becher gut kühlen. Alle Zutaten in den gekühlten Pacossier®-Becher füllen und mit der Schlagscheibe 2-mal mit Überdruck aufschlagen.

Milchshake

200 g kalte Milch / 1–2 Kugeln Eiscreme

Milch und Eiscreme in einen Pacossier®-Becher geben. Mit der Schlagscheibe 2-mal mit Überdruck aufschlagen.

Pacojet AG
6300 Zug | Schweiz
Tel. +41 41 729 49 60
info@pacojet.com

www.pacojet.com

THE PACOJET DIFFERENCE – WE PACOTIZE®.

Copyright, Haftungsausschluss: Alle Rechte, Reproduktion, Vervielfältigung, Übersetzung, Speicherung und elektronische Verarbeitung sowie jegliche Art der Wiedergabe sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet. Eine Haftung der Herausgeber und deren Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.
© 2018, Pacojet AG

SWISS MADE

Die Pacojet Coupe Sets für Pacojet 2 und Pacojet 2 PLUS

Mehr Einsatzmöglichkeiten, herausragende Ergebnisqualität

Für nicht gefrorene Lebensmittel

2-Klingen-Messer

4-Klingen-Messer

Schlagscheibe

Frisch zubereitet

Höchstleistung „à la minute“

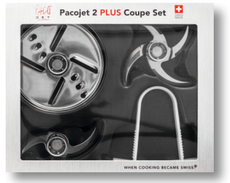
Zerkleinern, hacken, pürieren, aufschlagen, schäumen oder mixen: Mit der Entscheidung für ein Pacojet Coupe Set wird der Einsatzbereich des Pacojet 2 und Pacojet 2 PLUS um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel erweitert.

Das einzigartige Pacojet-Funktionsprinzip führt Messer bzw. Schlagscheibe „top-down“ vom Becherrand bis zum -boden und verarbeitet Frischeprodukte absolut schonend und gleichmäßig zu Top-Ergebnissen.

- **Schneiden statt Quetschen:** Bei der Verarbeitung mit den extrem scharfen Messern bleiben Farbe und Struktur der Lebensmittel zwischen den glatten Schnittkanten erhalten.
- **Wärmeübertragung ausgeschlossen:** Die Übertragung von Wärme ist dank schneller Verarbeitung und intelligenter Konstruktion ausgeschlossen. Perfekt für Geschmack, Farbe und Hygiene.
- **Unverdünnter Geschmack:** Durch das „top-down“ Prinzip arbeiten die Messer ohne zusätzliche Flüssigkeitszufuhr absolut zuverlässig.
- **100%ige Ausbeute:** Selbst kleinste Mengen lassen sich perfekt verarbeiten und restlos aus dem Becher entnehmen.
- **Maximale Frische:** Bei einer Verarbeitungszeit von nur einer Minute mit dem Pacojet 2 und Pacojet 2 PLUS können z. B. zwei Portionen Tatar, fünf Portionen Sahne etc. **„à la minute“** zubereitet werden.
- **Vorteile der Wiederholfunktion:** Zeiteinsparung und perfekte Konsistenzen bei Pacojet 2 mit der Schlagscheibe und mit allen Coupe Set Werkzeugen bei Pacojet 2 PLUS.

Das Pacojet Coupe Set ist einfach unverzichtbar für alle, die den Pacojet 2 und den Pacojet 2 PLUS möglichst vielseitig einsetzen wollen!

Achtung! Das Pacojet Coupe Set PLUS ist nur kompatibel mit Pacojet PLUS Geräten.
Bitte beachten Sie die Pacojet Coupe Set Bedienungsanleitung.
Bei Pacojet 1 und Pacojet 2: Überprüfen Sie zwischen den einzelnen Verarbeitungsdurchgängen die ordnungsgemäße Befestigung des verwendeten Coupe Set Werkzeuges.



Präzisionswerkzeuge

für vielfältige Ergebnisqualität

Die Einsatzbereiche der Pacojet Coupe Sets sind vielfältig und die Texturen der verarbeiteten Lebensmittel durch die Wiederhol- und Überdruckfunktion zusätzlich variierbar.

Vorher-Nachher: Beispiele für die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten für „Mise en Place“ oder „à la minute“ Verarbeitung. Gehackte Kräuter, Nüsse, Farcen, Fischtatar, Schlagrahm u.v.m.

Einsatz- und Variationsmöglichkeiten des Coupe Sets mit Beispielen

Pacojet Coupe Set	Fleisch	Fisch	Gemüse	Nüsse	Kräuter	Desserts
2-Klingen-Messer Zum Zerkleinern von Fleisch / Fisch, Gemüse, Kräutern, Obst, Nüssen u.v.m.	***Ein Durchlauf:*** *Tatar mit lockerer Konsistenz, grobe Farcen, Füllungen, Hackfleisch u.v.m.* ***Bsp. mit Überdruck:*** *Rindertatar wird feiner und kompakter*	***Ein Durchlauf:*** *Tatar mit lockerer Konsistenz, grobe Fischfarce, Fischburger u.v.m.* ***Bsp. mit Überdruck:*** *Sehr feines, moussiges Tatar*	***Ein Durchlauf:*** *Fein gehacktes frisches Gemüse*	***Ein Durchlauf:*** *Fein gehackte Nüsse*	***Zwei Durchläufe:*** *Gehackte, fein und streufähig zerkleinerte Kräuter*	***Ein Durchlauf:*** *Schokolade-Callets / Drops reiben*
4-Klingen-Messer Für Farcen, Mousses, Pürees, Terrinen, Aufstriche, Saucen, Kräuteröle u.v.m.	***Zwei Durchläufe:*** *Feine Farcen für cremige Terrinen, Aufstriche*	***Zwei Durchläufe:*** *Feine Farcen für cremige Terrinen / Aufstriche, schlägt luftiges Fisch-Mousse*	***Ein Durchlauf:*** *Pürees (gekochtes Gemüse)*	***Zwei oder mehr Durchläufe:*** *z. B.: Cashew-Mousse, Erdnussbutter (für die Vegi / Vegane Küche)*	***Zwei Durchläufe:*** *Kräuteröle, Kräuterbutter, Garnituren*	***Ein oder zwei Durchläufe:*** *Pürees, Coulis, Saucen, u.v.m.*
Schlagscheibe Für flüssige Lebensmittel: Sahne und Eiweiß, Früchtecremes, Milchshakes, mixed Drinks u.v.m. **Vorteile der Wiederholfunktion:** Zeiteinsparung und perfekte Konsistenzen z. B. bei Sahne, Eischnee u.v.m.		***Zwei Durchläufe:*** *Luftig-cremiges Räucherfisch-Mousse (Fisch vorab mit dem 4-Klingen-Messer hacken)*			***Zwei Durchläufe:*** *Kräuter-Frischkäse-Mousse, Kräuter-Quark-Aufstriche*	***Ein oder mehrere Durchläufe:*** *Schlagsahne, geschlagenes Eiweiß, aromatisierte Schlagcremes mit natürlichen Fruchtpürees* ***Bsp. mit Überdruck:*** *Sehr feinporige Sahne mit lockerer Textur für höhere Standzeit und mehr Stabilität*
Messerzange	Zum sicheren Montieren der extrem scharfen 2- und 4-Klingen-Messer					

Vorteile Pacojet Coupe Set PLUS:

- **Erweiterung der Verarbeitungsmöglichkeiten** durch die Wiederholfunktion des Pacojet 2 PLUS.
- Vereinfachte Verarbeitungsschritte und **Zeitersparnis** durch individuelle Programmierung der Wiederholungen.
- Die Wiederholfunktion ist beim Pacojet 2 PLUS für alle Coupe Set Werkzeuge verfügbar. Beim Pacojet 2 ist diese Funktion nur für die Schlagscheibe vorhanden.
- **Luftigere und noch cremigere Konsistenzen** durch die Wiederholfunktion
- Ein ganz neues Mundgefühl
- Emulsionen erreichen ein neues Level
- Pasten und Farcen werden noch feiner und perfekt durchmischt