

# LIVRE DE RECETTES

édition 01/2019



**RT51A**



**R52max**



**R150**



**R150turbo**



**R151A**



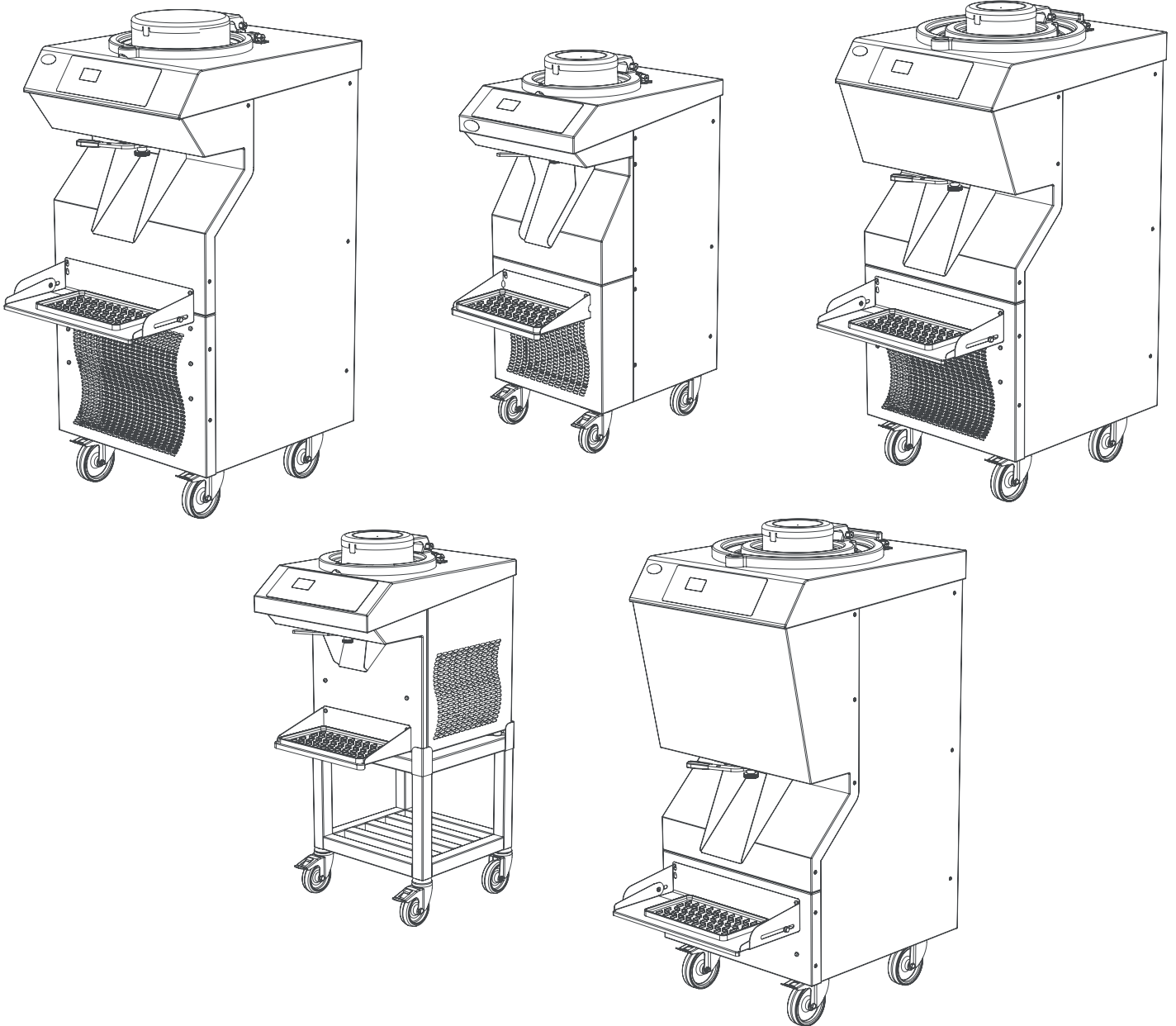
**R400**



**R600**



**FV**.lab **Concept**



## **PV LABO CONCEPT**

Domaine d'Activités SaôneOr

3 impasse Pierre-Gilles de Gennes - 71530 FRAGNES

Tél : 03 85 98 09 68 - Fax : 03 85 98 09 69

mail : [info@pv-labo-concept.com](mailto:info@pv-labo-concept.com) - site internet : <http://www.pv-labo-concept.com>

### **Fabrice BERGER**

Responsable démonstrateurs formateurs machines multifonctions

**Tél. portable : 06 09 26 91 81 - E-mail : [fberger@pv-labo-concept.com](mailto:fberger@pv-labo-concept.com)**

### **Benjamin PERRET**

Démonstrateur formateur machines multifonctions

**Tél. portable : 06 22 64 79 09 - E-mail : [bperret@pv-labo-concept.com](mailto:bperret@pv-labo-concept.com)**

### **Claude TARDIOU**

Démonstrateur formateur machines multifonctions

**Tél. portable : 07 87 49 01 01 - E-mail : [ctardiou@pv-labo-concept.com](mailto:ctardiou@pv-labo-concept.com)**

### **François LOREAU**

Responsable technique

**Tél. ligne directe : 03 85 98 93 18 - E-mail : [floreau@pv-labo-concept.com](mailto:floreau@pv-labo-concept.com)**

## RECETTES SUCRÉES

Crème pâtissière .....	6
Mousseline au beurre .....	7
Crème diplomate .....	8
Crème citron .....	9
Crème d'amandes .....	10
Pâte à choux .....	11
Crème au beurre succès .....	12
Crème anglaise .....	13
Crème brûlée .....	14
Crémeux aux fruits .....	15
Crème bavaroise aux fruits .....	16
Crème bavaroise au chocolat .....	17
Ganache .....	18
Brownies .....	19
Pâte à bombe .....	
Pâtes de fruits .....	20
Gelée .....	21
Confiture .....	22
Guimauve .....	23
Nappage de solution de pectine .....	24
Glaçage à froid .....	25
Glaçages .....	26
Sauce chocolat .....	27
Crème glacée à la vanille .....	28
Sorbets aux framboises .....	29

## RECETTES SALÉES

Appareil précuit pour quiche .....	32
Béchamel .....	33
Sauce tomate .....	34
Court-bouillon de légumes .....	35
Sauce à l'américaine .....	36
Sauce suprême de volaille au curry .....	37
Sauce au vin jaune .....	38
Chutney de figue et raisin .....	39

<b>TABLEAU DES RECETTES</b> .....	40-41
-----------------------------------	-------

## Crème pâtissière

s'utilise pour :

- flan pâtissier
- fourrer les éclairs, petits & grands choux, toutes les variétés de pâte à choux
- tartes et tartelettes aux fruits frais ou cuits au four
- toutes sortes de crèmes avec ajout de chantilly, crème fouettée, purée de fruits, autres parfums avec ou sans gélatine
- millefeuilles, biscuits fourrés, nid d'abeille, St Honoré
- crèmes d'amande

## Mousseline au beurre

s'utilise pour :

- entremets
- buches de Noël
- présentation en verrines, terrines
- réductions sucrées
- la parfumer, prendre 1 kg de mousseline et ajouter :
  - parfum vanille = 3 gousses de vanille
  - parfum chocolat = 300 g de chocolat ganache
  - parfum praliné = 200 g de praliné
  - parfum pistache = 150 g de pâte à pistache
  - parfum café = 40 g de café lyophilisé
  - aux alcools = 150 g de l'alcool de votre choix

## Crème diplomate

s'utilise pour :

- garnir avec des fruits frais
- garnir fonds sucrés cuits
- millefeuille
- entremets
- présentations en verrines ou en terrines

## Crème citron

s'utilise pour :

- tartes & tartelettes citron avec ou sans meringue
- mousseline au citron
- roulé au citron
- crème bavaroise au citron

## Crème d'amandes

s'utilise pour :

- garnir les galettes des rois
- garnir les fonds de tartes & tartelettes
- garnir des fonds de réductions sucrées
- garnir un fond d'entremet

## Pâte à choux

s'utilise pour :

- éclairs, chouquettes, gougères
- décors divers
- frire dans l'huile
- fabriquer des croquettes

## Crème au beurre succès

s'utilise pour :

- entremets

## Crème anglaise

s'utilise pour :

- accompagner des desserts
- à parfumer selon vos envies

## Crème brûlée

s'utilise pour :

- desserts sur assiettes
- réductions sucrées
- présentations en verrines ou en terrines
- entremets

## Crèmeux aux fruits

s'utilise pour :

- entremets
- buches de Noël
- présentation en verrines, terrines
- desserts sur assiette

## Crème bavaroise aux fruits

s'utilise pour :

- entremets
- buches de Noël
- présentation en verrines, terrines
- réductions sucrées

## Crème bavaroise au chocolat

s'utilise pour :

- entremets
- buches de Noël
- présentation en verrines, terrines
- réductions sucrées

# RECETTES SUCRÉES

## Ganache

s'utilisent pour :

- fourrer bonbons aux chocolats, croissants, macarons, biscuits et petits fours
- montage des entremets et réductions sucrées

## Brownies

s'utilise pour :

- confectionner des brownies de toutes tailles et formes avec fruits secs, fruits confits

## Pâte à bombe

s'utilise pour :

- entremets
- buches de Noël
- présentation en verrines, terrines
- réductions sucrées
- la parfumer, prendre 1 kg de pâte à bombe et ajouter :
  - parfum vanille = 3 gousses de vanille
  - parfum chocolat = 300 gr de chocolat ganache
  - parfum praliné = 200 gr de praliné
  - parfum pistache = 150 gr de pâte à pistache
  - parfum café = 40 gr de café lyophilisé
  - aux alcools = 150 gr de l'alcool de votre choix

## Pâtes de fruits

Parfums possibles : cassis, cerise, fraise, passion, abricot, poire, mangue, mandarine, banane, citron, pomme, fruits rouges, fruits exotiques, ananas, mirabelle, quetsch, kiwi, pêche, myrtille, groseille, coing, etc. . . .

## Gelées / Confitures

## Guimauves

## Nappage de solution de pectine

## Glaçage à froid

## Glaçages

## Sauce chocolat

s'utilise pour :

- napper les profiterolles

## Crème glacée vanille

## Sorbet aux fruits

Parfums possibles : cassis, cerise, fraise, passion, abricot, poire, mangue, mandarine, banane, citron, pomme, fruits rouges, fruits exotiques, ananas, mirabelle, quetsche, kiwi, pêche, myrtille, groseille, coing, etc. . . .

Pour faire un sorbet au vin, remplacer la pulpe de fruits par le vin de votre choix

**MACHINES MULTIFONCTIONS : PV LABO CONCEPT**

*Avec votre nouvelle machine, tout ce dont vous pouvez rêver est désormais à votre portée!*



# CRÈME PÂTISSIÈRE



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait :

<b>Lait</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	200 gr
Jaunes d'œufs	80 gr
Poudre à crème	90 gr

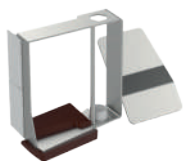
## PROGRAMMATION : CRÈME PÂTISSIÈRE 1

Cuisson (température THigh)	88° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	25° C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	135° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 3 L



### ROBOTCREAM R150 (T) / MAXICHEF R151A Bras à crème

Minimum de 3 L  
Maximum de 10 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 5 L  
Maximum de 29 L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 6,5 L  
Maximum de 38 L

## PROCESSUS

Mélanger et mixer, le saccharose, la poudre à crème, les jaunes et le lait. Verser dans la cuve et lancer le programme **crème pâtissière 1**.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur et sortir.

Pour 1/3 de farine et 2/3 de poudre à crème : utiliser le programme **crème pâtissière 2** (T° cuisson 90° C).

Pour moitié farine, moitié poudre à crème : utiliser le programme **crème pâtissière 3** (T° cuisson 92° C).

# MOUSSELINE AU BEURRE



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait :

Lait	900 gr
Crème 35% MG	100 gr
Beurre 82% MG	520 gr
Saccharose	200 gr
Jaunes d'œufs	90 gr
Poudre à crème	100 gr

## PROGRAMMATION :

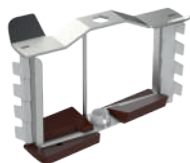
### CRÈME PÂTISSIÈRE 1

Cuisson (température THigh)	88°C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	25°C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	135°C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 2 L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 3 L  
Maximum de 6 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 5 L  
Maximum de 15 L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 6,5 L  
Maximum de 38 L

## PROCESSUS

Mélanger et mixer, le saccharose, la poudre à crème, les jaunes, le lait et la crème.

Verser ce mélange dans la cuve avec le beurre et lancer le programme **crème pâtissière 1**.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur et augmenter la vitesse à 120 tr/min pour monter la mousseline.

Une fois la consistance souhaitée obtenue, sortir.

**NB :** Pour un résultat optimum, il est essentiel de finir au batteur.

# CRÈME DIPLOMATE



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait :

<b>Lait</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	350 gr
Jaunes d'œufs	120 gr
Poudre à flan	100 gr
Gélatine (180 bloom)	20 gr
Eau	120 gr
Crème fleurette	1,5 L
Parfum au choix	

## PROGRAMMATION :

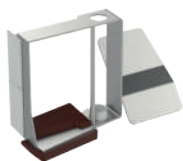
### CRÈME PÂTISSIÈRE 1

Cuisson (température THigh)	88° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	25° C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	135° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 3 L



### ROBOTCREAM R150 (T) / MAXICHEF R151A Bras à crème

Minimum de 3 L  
Maximum de 10 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 5 L  
Maximum de 28 L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 6,5 L  
Maximum de 38 L

## PROCESSUS

Mélanger au fouet les jaunes d'œufs, le saccharose, la poudre à flan et le quart du lait, pour éviter les grumeaux.

Verser dans la cuve avec le reste du lait et lancer le programme **crème pâtissière 1, 2** ou **3**.

Quand le programme est terminé, sortir la masse.

Procéder au mélange de masse obtenue et de la crème montée hors machine.

# CRÈME CITRON



## INGRÉDIENTS pour 500 gr de jus :

<b>Jus citron</b>	<b>500 gr</b>
Saccharose	900 gr
Œufs	1000 gr
Poudre à crème	100 gr
Beurre 82% MG	600 gr

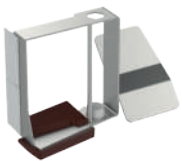
## PROGRAMMATION : CRÈME CITRON

Cuisson (température THigh)	90° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	60° C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	135° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 250 gr  
Maximum de 750 gr



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à crème

Minimum de 500 gr  
Maximum de 2,5 kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 1 kg  
Maximum de 11 kg



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 1,5 L  
Maximum de 16,5 L

## PROCESSUS

Mélanger et mixer le jus de citron, le saccharose, la poudre à crème et les œufs. Verser dans la cuve et lancer le programme **crème citron**.

Quand le programme est terminé, stopper le, passer en mode agitateur et ajouter le beurre.

# CRÈME D'AMANDES



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de beurre :

<b>Beurre 82% MG</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	1000 gr
Œufs	1000 gr
Poudre d'amandes	1000 gr

## PROGRAMMATION : CRÈME D'AMANDES

Cuisson (température THigh)	65° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	20° C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	120 tr/min
Température de la plaque	120° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 250 gr  
Maximum de 750 gr



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 1 kg  
Maximum de 2 kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 1 kg  
Maximum de 5 kg



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 1,5 kg  
Maximum de 6,5 kg

## PROCESSUS

Mettre dans la machine les œufs, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes dans cet ordre.

Lancer le programme **crème d'amandes**.

À la fin du programme, passer en agitateur et sortir.

# PÂTE À CHOUX



## INGRÉDIENTS pour 1 L d'eau :

<b>Eau</b>	<b>1000 gr</b>
Beurre	500 gr
Farine	600 gr
Œufs	1000 gr
Saccharose	40 gr
Sel	20 gr

## PROGRAMMATION : PÂTE À CHOUX

Cuisson (température THigh)	95° C
Pause (temps Tc)	5 min
Refroidissement (température TLow)	55° C
Vitesse en chauffe	90 tr/min
Vitesse en refroidissement	90 tr/min
Température de la plaque	145° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 0,5L  
Maximum de 1,25L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 2L  
Maximum de 4L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 3L  
Maximum de 9L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 3L  
Maximum de 14L

## PROCESSUS

Mettre le saccharose, le sel, l'eau et le beurre dans la machine.

Lancer le programme **pâte à choux**.

Quand le programme arrive en fin de cuisson ajouter la farine en plusieurs fois.

Une fois le programme est terminé et que la température a atteint 55° C, stopper et passer en mode agitateur.

Augmenter la vitesse à 90 tr/min et ajouter les œufs en plusieurs fois et sortir.

# CRÈME AU BEURRE



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de beurre :

### VARIANTE 1

**Beurre 82%MG 1000 gr**

Saccharose 660 gr

Blancs d'œufs 330 gr

Eau 200 gr

### VARIANTE 2

**Beurre 82%MG 1000 gr**

Saccharose 560 gr

Œufs 308 gr

### VARIANTE 3

**Beurre 82%MG 1000 gr**

Saccharose 530 gr

Eau 54 gr

Lait 300 gr

Blancs d'œufs 100 gr

Jaunes d'œufs 250 gr

## PROGRAMMATION :

### CRÈME AU BEURRE SUCCÈS

Cuisson (température THigh) 85° C

Pause (temps Tc) 0 min

Refroidissement (température TLow) 20° C

Vitesse en chauffe 80 tr/min

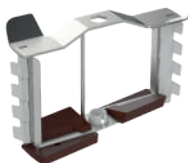
Vitesse en refroidissement 120 tr/min

Température de la plaque 120° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 500 gr  
Maximum de 1 kg



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 1 kg  
Maximum de 2,5 kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 2,5 kg  
Maximum de 5 kg



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 3,25 kg  
Maximum de 6,5 kg

## PROCESSUS

Mettre dans la machine tous les ingrédients et lancer le programme **crème au beurre succès**.

Une fois le programme terminé, stopper et passer en mode agitateur pour sortir.

# CRÈME ANGLAISE



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait:

<b>Lait</b>	<b>1000 gr</b>
Crème 35% MG	500 gr
Saccharose	350 gr
Jaunes d'œufs	180 gr
Poudre à crème	30 gr
Gousse de vanille	3 gr

## PROGRAMMATION:

### CRÈME BRÛLÉE / ANGLAISE

Cuisson (température THigh)	83° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	70° C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	120° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 0,75L  
Maximum de 2L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 2L  
Maximum de 6L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 2,5L  
Maximum de 15L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 3,25L  
Maximum de 19,5L

## PROCESSUS

Mélanger et mixer la crème, les jaunes, le sucre et la poudre à crème. Puis mettre dans la machine.

Attacher ensemble les gousses, préalablement grattées, sur l'axe du bras.

Puis lancer le programme **crème brûlée**.

Une fois le programme terminé, stopper, passer en mode agitateur, sortir et mixer.

# CRÈME BRÛLÉE



## INGRÉDIENTS pour 1 L de crème :

<b>Crème liquide</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	167 gr
Jaunes d'œufs	267 gr
Gélatine (180 bloom)	11 gr
Eau	66 gr
Gousse de vanille	2 gr

## PROGRAMMATION : CRÈME BRÛLÉE / ANGLAISE

Cuisson (température THigh)	83° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	70° C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	120° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 3 L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 3 L  
Maximum de 9 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 4 L  
Maximum de 25 L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 5,2 kg  
Maximum de 32,5 kg

## PROCESSUS

Mélanger et mixer la crème, les jaunes, le sucre. Puis mettre dans la machine. Attacher ensemble les gosses, préalablement grattées, sur l'axe du bras. Puis lancer le programme **crème brûlée**.

Une fois le programme terminé, stopper-le, passer en mode agitateur et ajouter la gélatine.

Sortir et mixer puis couler en moule.

# CRÉMEUX AUX FRUITS



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de pulpe :

<b>Pulpe de fruits</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	300 gr
Jaunes d'œufs	300 gr
Œufs	375 gr
Beurre 82% MG	375 gr
Gélatine (180 bloom)	12,5 gr
Eau	75 gr

## PROGRAMMATION : CRÉMEUX AUX FRUITS

Cuisson (température THigh)	85° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	25° C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	120° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 500gr  
Maximum de 1,5kg



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 1,5kg  
Maximum de 6kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 2kg  
Maximum de 15kg



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 2,6kg  
Maximum de 19,5kg

## PROCESSUS

Mettre dans la machine la pulpe, le saccharose, les jaunes, les œufs et lancer le programme **crèmeux aux fruits**.

En fin de cuisson (bip continu) ajouter le beurre et la gélatine.

Quand le programme est terminé, stopper, passer en agitateur, mixer puis sortir.

# CRÈME BAVAROISE AUX FRUITS



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de pulpe :

<b>Pulpe de fruits</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	350 gr
Jaunes d'œufs	125 gr
Gélatine (180 bloom)	20 gr
Eau	120 gr
Crème fouettée	1000 gr

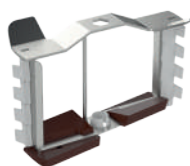
## PROGRAMMATION : CRÈME BAVAROISE

Cuisson (température THigh)	82° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	35° C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	120° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1 kg  
Maximum de 3 kg



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 3 kg  
Maximum de 9 kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 4 kg  
Maximum de 22 kg



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 5,2 kg  
Maximum de 28,6 kg

## PROCESSUS

Mettre dans la machine la pulpe de fruits, le saccharose, les jaunes, et lancer le programme **crème bavaoise**.

En fin de cuisson (bip continu) ajouter la gélatine.

Quand le programme est terminé, stopper, passer en agitateur, mixer puis sortir.

Mélanger enfin avec la crème fouettée.

# CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT



## INGRÉDIENTS pour 1 L de crème f. :

<b>Crème fouettée</b>	<b>1000 gr</b>
Chocolat jivara	1222 gr
Lait	277 gr
Crème 35% MG	277 gr
Saccharose	56 gr
Jaunes d'œufs	111 gr
Gélatine (180 bloom)	20 gr
Eau	120 gr

## PROGRAMMATION : CRÈME BAVAROISE

Cuisson (température THigh)	82°C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	35°C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	120°C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 2L  
Maximum de 5L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 5L  
Maximum de 18L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 8L  
Maximum de 50L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 10,4L  
Maximum de 65L

## PROCESSUS

Mettre dans la machine le lait, la crème épaisse, le saccharose, les jaunes, et lancer le programme **crème bavaroise**.

Quand le programme est terminé, stopper, passer en agitateur, mixer puis sortir sur le chocolat fondu.

Mélanger enfin avec la crème fouettée.

# GANACHE



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de crème :

<b>Crème 35% MG</b>	<b>1000 gr</b>
Couverture noire	1000 gr

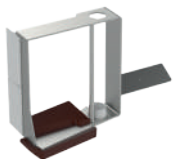
## PROGRAMMATION : GANACHE

Cuisson (température THigh)	85°C
Pause (temps Tc)	5 min
Refroidissement (température TLow)	40°C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	120°C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras simple

Minimum de 1 kg  
Maximum de 1,75 kg



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à confiserie (seul)

Minimum de 2 kg  
Maximum de 5 kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 3 kg  
Maximum de 10 kg



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 3,9 kg  
Maximum de 13 kg

## PROCESSUS

Mettre la crème dans la machine.

Lancer le programme **ganache**.

Quand le bip de fin de cuisson retentit ajouter le chocolat et laisser faire le programme.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur et sortir.

# BROWNIES



## INGRÉDIENTS pour 1 cadre 60x40 :

Beurre 82% MG	800 gr
Saccharose	800 gr
Œufs	800 gr
Farine	400 gr
Couverture noire	800 gr
Noix de cajou	100 gr
Noisettes	100 gr

## PROGRAMMATION :

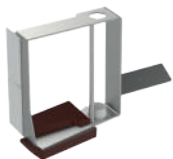
### FONTE DE CHOCOLAT NOIR

Cuisson (température THigh)	50°C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	50°C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	65°C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras simple

Minimum de 1/2 cadre  
Maximum de 1 cadre



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à confiserie (seul)

Minimum de 1 cadre  
Maximum de 4 cadres



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 2 cadres  
Maximum de 8 cadres



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 2,5 cadres  
Maximum de 11 cadres

## PROCESSUS

Mettre le saccharose, la couverture noire, les œufs, le beurre dans la machine. Lancer le programme **fonte de chocolat noir**.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur et sortir sur la farine et les fruits secs.

Mélanger à la spatule et couler en cadre. Faire cuire au four à 180°C pendant 30 minutes

# PÂTE À BOMBE



## INGRÉDIENTS pour 1 L d'eau :

<b>Eau</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	1250 gr
Jaunes d'œufs	1200 gr

## PROGRAMMATION : PÂTE À BOMBE

Cuisson (température THigh)	90°C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	30°C
Vitesse en chauffe	130 tr/min
Vitesse en refroidissement	130 tr/min
Température de la plaque	°C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras simple

Minimum de 0,25 L  
Maximum de 0,75 L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à confiserie + grille

Minimum de 0,5 L  
Maximum de 2,5 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 7 L

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCESSUS

Verser l'eau et le sucre dans la cuve et lancer le programme **pâte à bombe**. Ajouter les jaunes d'œufs à la fin du cycle de chauffe.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur pour monter la pâte à bombe.

Une fois la consistance souhaitée sortir. Pour un résultat optimum il est essentiel de finir au batteur.

# PÂTES DE FRUITS



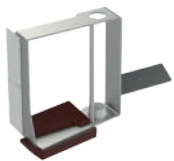
## INGRÉDIENTS pour 1 kg de pulpe :

<b>Pulpe de fruits</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	1000 gr
Pectine jaune	25 gr
Glucose	150 gr
Solution acide	30 gr

## PROGRAMMATION : PÂTE DE FRUITS 1

Cuisson (température THigh)	106°C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	106°C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	155°C

**MINICREAM R52 /  
ROBOTCHEF RT51A**  
impossible sur ces machines



**ROBOTCREAM R150 /  
MAXICHEF R151A**  
**Bras à confiserie (seul)**  
Minimum de 1 kg  
Maximum de 2,5 kg



**PASTOCREAM R400**  
**Bras double**  
Minimum de 2 kg  
Maximum de 4 kg

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCESSUS

**Attention :** toujours vérifier la teneur en sucres avec un réfractomètre pour être sûr de la cuisson (74°Brix)

Mélanger le saccharose et la pectine puis mettre dans la machine avec la pulpe de fruit et le glucose.

Lancer le programme **pâte de fruit 1**. Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur ajouter l'acide sortir et couler en forme.

Selon le fruit utilisé, choisir les programmes : **pâte de fruits 1** (cuisson à 106°C), **pâte de fruits 2** (cuisson à 107°C) ou **pâte de fruits 3** (cuisson à 108°C).

# GELÉE



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de pulpe :

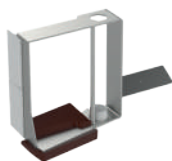
<b>Pulpe de groseilles</b>	<b>1000 gr</b>
Eau	165 gr
Saccharose	2200 gr
Pectine	14 gr
Jus de citron	20 gr

## PROGRAMMATION :

### GELÉE

Cuisson (température THigh)	105°C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	105°C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	155°C

**MINICREAM R52 /  
ROBOTCHEF RT51A**  
impossible sur ces machines



**ROBOTCREAM R150 /  
MAXICHEF R151A**  
**Bras à confiserie (seul)**  
Minimum de 1 kg  
Maximum de 3 kg



**PASTOCREAM R400**  
**Bras double**  
Minimum de 2 kg  
Maximum de 5 kg

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCESSUS

**Attention :** toujours vérifier la teneur en sucres avec un réfractomètre pour être sûr de la cuisson. (55°Brix minimum)

Mélanger le saccharose et la pectine puis mettre tous les ingrédients dans la machine.

Lancer le programme **gelée**.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur et sortir.

Couler immédiatement en pots, fermer et retourner pour assurer la conservation.



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de pulpe :

<b>Framboises</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	730 gr
Pectine NH	3 gr
Jus de citron	25 gr

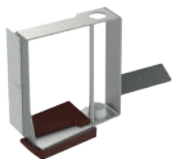
## PROGRAMMATION : CONFITURE 1

Cuisson (température THigh)	103°C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	103°C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	155°C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras simple

Minimum de 500 gr  
Maximum de 1,35 kg



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à confiserie (seul)

Minimum de 1,5 kg  
Maximum de 3 kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 3 kg  
Maximum de 6 kg

### PASTOCREAM R600

impossible sur cette machine

## PROCESSUS

**Attention :** toujours vérifier la texture avec un réfractomètre pour être sûr de la cuisson. (60°Brix)

**NB :** pour une appellation confiture, il faut un minimum de 55% de sucre.

Préparez le saccharose et les framboises la veille.

Mettre dans la machine la préparation. Lancer le programme **confiture 1**.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur et sortir. Couler immédiatement en pots, fermer et retourner.

Pour moins de cuisson prendre le programme **confiture 2** (cuisson à 102°C).

# GUIMAUVE



## INGRÉDIENTS pour 1 cadre 60x40 :

Sucre inverti	880 gr
Glucose	300 gr
Saccharose	660 gr
Gélatine 180 bloom	70 gr
Eau	480 gr
Solution acide	8 gr

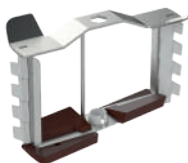
## PROGRAMMATION : GUIMAUVE

Cuisson (température THigh)	85° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	40° C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	120 tr/min
Température de la plaque	120° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1/4 cadre  
Maximum de 1/2 cadre



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 1 cadre  
Maximum de 2 cadres



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 2 cadres  
Maximum de 4 cadres

### PASTOCREAM R600

impossible sur cette machine

## PROCESSUS

Mélanger l'eau et la gélatine puis mettre dans la machine avec le glucose, le sucre inverti et le saccharose.

Lancer le programme **guimauve**.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur augmenter la vitesse à 120 tr/min pendant 20 à 25 minutes. Puis sortir sur l'arôme et l'acide.



## INGRÉDIENTS pour 1,5 kg de jus :

<b>Jus d'abricot (poire...)</b>	<b>1500 gr</b>
Saccharose	1185 gr
Pectine NH	38 gr
Glucose	500 gr
Solution acide	14 gr

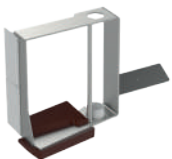
## PROGRAMMATION : NAPPAGE

Cuisson (température THigh)	90°C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	90°C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	155°C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras simple

Minimum de 250gr  
Maximum de 1 kg



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à confiserie (seul)

Minimum de 1 kg  
Maximum de 6 kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 2 kg  
Maximum de 15 kg



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 2,6 kg  
Maximum de 19,5 kg

## PROCESSUS

Mélanger le saccharose et la pectine puis mettre dans la machine avec le glucose et le jus.

Lancer le programme **nappage**.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur ajouter la solution acide et sortir.

# GLAÇAGE À FROID



## INGRÉDIENTS pour 1 L d'eau :

<b>Eau</b>	<b>1000 gr</b>
Saccharose	1680 gr
Pectine NH	32 gr
Glucose	600 gr
Jus de citron	32 gr
Colorant	Q S

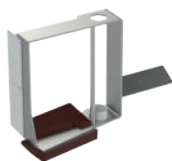
## PROGRAMMATION : SIROP DE NAPPAGE

Cuisson (température THigh)	100° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	100° C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	155° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras simple

Minimum de 0,5L  
Maximum de 1L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à confiserie (seul)

Minimum de 1L  
Maximum de 4L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 1,5L  
Maximum de 9L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 2L  
Maximum de 12L

## PROCESSUS

Mélanger le saccharose et la pectine puis mettre dans la machine avec le glucose le jus de citron et l'eau.

Lancer le programme **sirop de nappage**.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur et sortir.



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait c.s. :

<b>Lait concentré sucré</b>	<b>1000 gr</b>
Eau	750 gr
Saccharose	1500 gr
Glucose	1500 gr
Gélatine 180 bloom	100 gr
Eau froide	600 gr
Couverture noir 66%	1250 gr
Couverture lait 40%	250 gr
Colorant rouge fraise	15 gr

## PROGRAMMATION :

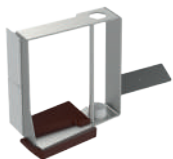
### À CRÉER

Cuisson (température THigh)	103° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	103° C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	155° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras simple

Minimum de 0,3L  
Maximum de 0,7L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à confiserie (seul)

Minimum de 0,5L  
Maximum de 1L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 1L  
Maximum de 3L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 1,3L  
Maximum de 4L

## PROCESSUS

Mélanger l'eau, le saccharose le glucose. Mettre dans la machine et lancer le programme **à créer**.

Quand le programme est terminé, stopper, passer en mode agitateur et ajouter le reste des ingrédients. Laisser mélanger puis mixer et sortir.

**Pour un glaçage lait :** remplacer les couvertures et colorant par 1500 gr de couverture lait.

**Pour un glaçage blanc :** remplacer les couvertures et colorant par 1500 gr de couverture ivoire et 15 gr de dioxyde de titane

# SAUCE CHOCOLAT



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait :

<b>Lait</b>	<b>1000 gr</b>
Sucre	500 gr
Couverture noire	1200 gr
Pâte de cacao	800 gr
Crème 35% MG	1000 gr
Eau	500 gr

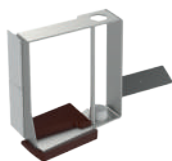
## PROGRAMMATION : GANACHE

Cuisson (température THigh)	85°C
Pause (temps Tc)	5 min
Refroidissement (température TLow)	40°C
Vitesse en chauffe	40 tr/min
Vitesse en refroidissement	40 tr/min
Température de la plaque	120°C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras simple

Minimum de 0,25 L  
Maximum de 0,75 L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras à confiserie (seul)

Minimum de 0,5 L  
Maximum de 2,5 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 7 L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 1,3 L  
Maximum de 9 L

## PROCESSUS

Mettre la crème dans la machine.

Lancer le programme **ganache**.

Quand le bip de fin de cuisson retentit ajouter le chocolat et laisser faire le programme.

Quand le programme est terminé, passer en mode agitateur et sortir.

# CRÈME GLACÉE



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait :

<b>Lait entier pasteurisé</b>	<b>1000 gr</b>
Crème 35% MG pasteurisée	200 gr
Saccharose	200 gr
Sucre inverti	50 gr
Glucose	50 gr
Lea pan 100	100 gr
Pâte de vanille 25C	40 gr

## PROGRAMMATION : HAUTE PASTEURISATION

Cuisson (température THigh)	85° C
Pause (temps Tc)	0 min
Refroidissement (température TLow)	4° C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	120° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de  
Maximum de

0,5L  
1,1L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de  
Maximum de

2L  
4L

### PASTOCREAM R400 PASTOCREAM R600

impossible sur ces machines

## PROCESSUS

Mélanger le sucre avec le Lea pan ; ce stabilisateur permet d'éviter la pasteurisation. Ajouter les autres ingrédients, mixer et mettre dans la machine.

**NB :** Avec un autre stabilisateur, du lait ou de la crème non pasteurisés, il faudra procéder à une **haute pasteurisation** préalable.

Lancer le programme **crème glacée dure**.

Vitesse en refroidissement	90 tr/min
Indice de texture	85

Quand le programme est terminé accélérer, sortir et dégivrer.

Pour une glace plus souple passer sur le programme **crème glacée souple**.

# SORBET



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de pulpe :

<b>Pulpe de framboise</b>	<b>1000 gr</b>
Eau	412 gr
Saccharose	340 gr
Sucre inverti	36 gr
Glucose	40 gr
Spécialfrutta	65 gr

## PROGRAMMATION : **SORBET DUR**

Vitesse en refroidissement	100 tr/min
Indice de texture	85



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 500 gr  
Maximum de 1,1 kg



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 2 kg  
Maximum de 4 kg

### PASTOCREAM R400 PASTOCREAM R600

impossible sur ces machines

## PROCESSUS

Mélanger le sucre avec le spécialfrutta.

Ajouter les autres ingrédients, mixer et mettre dans la machine.

**NB :** Avec un autre stabilisateur, procéder à une **haute pasteurisation** préliminaire.

Lancer le programme **sorbet dur**.

Quand le programme est terminé accélérer, sortir et dégivrer.

Pour un sorbet plus souple passer sur le programme **sorbet souple**.

## Appareil précuit pour quiche

s'utilise pour :

- quiche lorraine, poireaux, champignons, tomates, poissons, légumes verts, pommes de terre, asperges, etc. ....

## Béchamel

s'utilise pour :

- Croissants au jambon, aux fromages, poissons, légumes, viandes, pommes de terres en rondelles, tourtes, etc. ....

## Sauce Tomate

s'utilise pour :

- toutes recettes de riz et pâtes, base de soupes, sauces et farces, etc. ....

## Court-bouillon de légumes

s'utilise pour :

- la cuisson (pochage) des poissons, crustacés et coquillages
- comme base pour soupes et potages

## Sauce à l'américaine

s'utilise pour :

- plats de poissons et produits de la mer

## Sauce suprême de volaille au curry

s'utilise pour :

- 

## Sauce au vin jaune

s'utilise pour :

- 

## Chutney de figue et raisin

s'utilise pour :

-

# APPAREIL PRÉCUIT POUR QUICHE



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait :

<b>Lait</b>	<b>1000 gr</b>
Crème 34% MG	333 gr
Œufs	587 gr
Farine	107 gr
Sel poivre	Q S

## PROGRAMMATION : MOYEN PASTEURISATION

Cuisson (température THigh)	78° C
Pause (temps Tc)	3 min
Refroidissement (température TLow)	4° C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	135° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 0,5L  
Maximum de 2L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 1,5L  
Maximum de 7L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 2L  
Maximum de 15L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 2,6L  
Maximum de 19,5L

## PROCESSUS

Mettre tous les ingrédients dans la machine.

Lancer le programme **moyenne pasteurisation**.

Quand le programme est terminé, stopper et passer en mode agitateur, sortir et mixer.



## INGRÉDIENTS pour 1 L de lait :

<b>Lait</b>	<b>1000 gr</b>
Farine	100 gr
Beurre	100 gr
Épices	Q S

## PROGRAMMATION : BÉCHAMEL

Cuisson (température THigh)	88° C
Pause (temps Tc)	3 min
Refroidissement (température TLow)	25° C
Vitesse en chauffe	60 tr/min
Vitesse en refroidissement	60 tr/min
Température de la plaque	135° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 3,5 L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 3 L  
Maximum de 12 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 5 L  
Maximum de 32 L



### PASTOCREAM R600 Bras double

Minimum de 6,5 L  
Maximum de 41 L

## PROCESSUS

Mélanger la farine avec un peu de lait et mettre tous les ingrédients la machine.

Lancer le programme **béchamel**.

Quand le programme est terminé stopper et passer en mode agitateur et sortir.

# SAUCE TOMATE



## INGRÉDIENTS pour 1 kg de pulpe : PROGRAMMATION :

<b>Pulpe de tomates</b>	<b>1 kg</b>	Cuisson (température THigh)	80° C
Huile d'olive	200 gr	Pause (temps Tc)	15 min
Gousse d'ail pressée	x3	Refroidissement (température TLow)	80° C
Basilic frais	90 mL / 15 gr	Vitesse en chauffe	50 tr/min
		Vitesse en refroidissement	40 tr/min
		Température de la plaque	135° C



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 2,5L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 2,5L  
Maximum de 7,5L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 5L  
Maximum de 18,4L

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCÉDÉ

Échauffer doucement l'huile et les gousses d'ail.

Ajouter la pulpe de tomates et faire cuire à 93° C et 40 tr/min pendant 15 minutes.

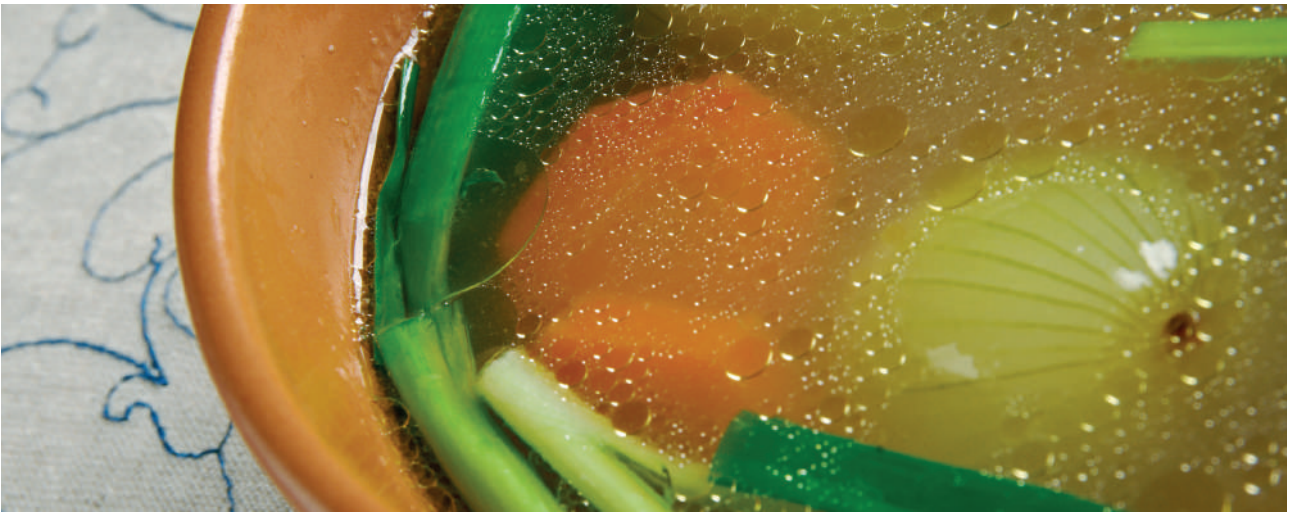
Ajouter le basilic frais et assaisonner.

**Attention :** les temps de cuisson augmentent avec le volume.

## CONSEIL

Servir avec un magret de canard tranché finement.

# COURT-BOULLON



## INGRÉDIENTS pour 6 L d'eau :

Eau	6L		
Vin blanc	50 cL	Gingembre	50g
Vinaigre de vin	10 cL	Queue de persil	50g
Oignon jaune	300 gr	Feuille de laurier	x1
Carottes	300 gr	Branches de thym	x6
Fenouil bulbe	100 gr	Branches estragon	x2
Échalote	150 gr	Poivre en grains	7 gr
Gousses ail	x2	Sel	25 gr
		Le zeste d'un citron	x1



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 1 L  
Maximum de 2,5 L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 1,5 L  
Maximum de 9,0 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de 3,4 L  
Maximum de 20,0 L

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCÉDÉ

Tailler les légumes en mirepoix.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve et régler la température à 97 °C.

Cuire 1 heure.

Passer au chinois étamine.

**Attention :** les temps de cuisson augmentent avec le volume.

## CONSEIL

Verser sur une effeuillée de cabillaud directement à la sortie de cuve.

# SAUCE À L'AMÉRICAIN



## INGRÉDIENTS pour 600g de homard :

<b>Carcasses de homards</b>	<b>600 gr</b>	Concentré de tomates	20 gr
Carottes brunoises	25 gr	Tomates fraîches	150 gr
Échalotes hachées	30 gr	Vin blanc sec	150 gr
Huile d'olive	100 gr	Crème liquide	1,6L



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de  
Maximum de

300gr  
600 gr



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de  
Maximum de

600 gr  
1,2kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de  
Maximum de

gr  
gr

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCÉDÉ

Couper les carcasses de homards en morceaux de 1,5 cm environ. Suer les carcasses, les carottes et les échalotes dans l'huile d'olive dans une casserole jusqu'à coloration des carcasses.

Ajouter le concentré de tomate et les tomates fraîches, cuire 5 minutes. Déglacer au vin blanc, cuire encore 5 minutes.

Mettre le mélange dans la machine avec la crème. Cuire pendant 60 minutes à 95°C puis laisser reposer pendant 30 minutes (couvercle fermé).

Passer au chinois étamine.

**Attention :** les temps de cuisson augmentent avec le volume.

## CONSEIL

Verser la sauce à l'américaine bien chaude sur des tronçons de queue de homard.

# SAUCE SÛPRÈME AU CURRY



## INGRÉDIENTS pour 2L de fond blanc de volaille :

<b>Fond blanc de volaille</b>	<b>2L</b>
Beurre	100 gr
Farine	100 gr
Crème liquide	500 gr
Curry	Q S



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de  
Maximum de

1 L  
2 L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de  
Maximum de

2 L  
6 L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de  
Maximum de

L  
L

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCÉDÉ

Détendre la farine avec le fond blanc de volaille.

Mettre dans la machine avec le beurre.

Cuire à 96° C et 40 tr/min pendant 25 minutes.

Incorporer la crème et cuire pendant 1h20min.

Ajouter le curry, rectifier l'assaisonnement et cuire encore 5 minutes. Passer au chinois étamine.

**NB :** Il est possible de remplacer le curry par l'épice de votre choix, de faire infuser des herbes (ciboulette, estragon, etc.) ou encore d'ajouter de la moutarde à l'ancienne...

**Attention :** les temps de cuissons augmentent avec le volume.

## CONSEIL

Verser sur une émincée de blanc de volaille.

# SAUCE AU VIN JAUNE



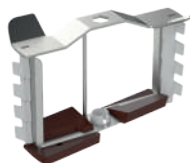
## INGRÉDIENTS pour 1 L de sauce finie :

<b>Crème liquide</b>	<b>1000 gr</b>
Oignon jaune haché	130 gr
Huile d'arachide	30 gr
Beurre	30 gr
Vin blanc sec	150 gr
Vin jaune	170 gr
Jus de volaille	450 gr



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 0,5L  
Maximum de 1,5L



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 1,5L  
Maximum de 4,5L



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de gr  
Maximum de gr

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCÉDÉ

Faire blanchir les oignons dans l'huile d'arachide pendant 9 minutes à 105° C et 40 tr/min.

Ajouter le beurre et cuire encore 6 minutes.

Déglacer avec le vin blanc sec, poursuivre la cuisson pendant 8 minutes.

Ajouter 100 gr de vin jaune, cuire 5 minutes.

Terminer en versant le jus de volaille, la crème et 50 gr du vin jaune restant.

Cuire 1h10min à 96° C en brassage alternatif.

Ajouter le reste du vin jaune et cuire encore 3 minutes. Débarrasser et passer au chinois étamine.

**Attention :** les temps de cuissons augmentent avec le volume.

## CONSEIL

Servir avec un suprême de volaille de Bresse.

# CHUTNEY DE FIGUE ET RAISIN



## INGRÉDIENTS pour 500 gr de figes :

<b>Figes mûres</b>	<b>500 gr</b>
Raisins rouges	500 gr
Oignon blanc ciselé	250 gr
Beurre doux	130 gr
Vinaigre balsamique	125 gr
Jus de citron	25 gr
Cannelle (1 pincée)	0,3-0,5 gr
Sucre cassonade	50 gr



### MINICREAM R52 / ROBOTCHEF RT51A Bras double

Minimum de 250 gr  
Maximum de 750 gr



### ROBOTCREAM R150 / MAXICHEF R151A Bras double

Minimum de 750 gr  
Maximum de 2 kg



### PASTOCREAM R400 Bras double

Minimum de L  
Maximum de L

**PASTOCREAM R600**  
impossible sur cette machine

## PROCÉDÉ

Suer les oignons dans le beurre, 10 minutes à 105° C et 40 tr/min.

Ajouter le vinaigre, le jus de citron, la cassonade, la cannelle, les figes coupées en 4 et les raisins coupés en deux (sans les pépins).

Cuire 20 minutes puis baisser la température à 96° C et laisser cuire pendant 45 minutes.

**Attention :** les temps de cuissons augmentent avec le volume.

## CONSEIL

Servir avec du foie gras ; froid ou tiède, avec une tranche de foie gras poêlé.

# TABLEAUX DES RECETTES

RECETTES SUCRÉES	ROBOTCHEF RT51A Capacité de la cuve 5 L				MINICREAM R52MAX Capacité de la cuve 5 L				ROBOTCREAM R150 Capacité de la cuve 15 L			
	Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	1,4 kg	4,3 kg	30	48	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	35	55
Mousseline au beurre	1,0 kg	3,0 kg	15	20	1,0 kg	3,0 kg	10	15	2,1 kg	9,0 kg	12	20
Crème diplomate	1,4 kg	4,3 kg	30	48	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	25	45
Crème citron	1,5 kg	4,5 kg	30	45	1,5 kg	4,5 kg	25	40	3,0 kg	12,0 kg	30	50
Crème d'amandes	1,5 kg	4,5 kg	30	48	1,5 kg	4,5 kg	25	43	2,0 kg	8,0 kg	30	55
Pâte à choux	1,6 kg	3,0 kg	30	40	1,6 kg	3,0 kg	25	35	3,2 kg	13,0 kg	30	50
Crème au beurre succès	0,6 kg	2,0 kg	25	40	0,6 kg	2,0 kg	20	35	2,0 kg	5,0 kg	25	45
Crème anglaise	1,0 kg	4,5 kg	25	45	1,0 kg	4,5 kg	20	40	4,0 kg	14,0 kg	25	50
Crème brûlée	1,6 kg	4,8 kg	25	40	1,6 kg	4,8 kg	20	35	3,2 kg	14,5 kg	25	45
Crèmeux aux fruits	0,8 kg	4,8 kg	25	40	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	13,2 kg	25	45
Crème bavaroise aux fruits	1,3 kg	5,0 kg	25	40	1,3 kg	5,0 kg	20	35	2,5 kg	12,5 kg	25	40
Crème bavaroise au chocolat	2,1 kg	5,0 kg	30	45	2,1 kg	5,0 kg	25	40	4,2 kg	12,8 kg	30	50
Ganaches	1,5 kg	4,5 kg	20	25	1,5 kg	4,5 kg	15	20	3,0 kg	15,0 kg	20	40
Brownies	0,8 kg	4,8 kg	15	20	0,8 kg	4,8 kg	10	15	1,6 kg	12,8 kg	10	30
Pâte à bombe	0,8 kg	1,2 kg	25	40	800 g	1,2 kg	20	35	1,7 kg	4,0 kg	25	45
Pâtes de fruits	-	-	-	-	-	-	-	-	2,4 kg	6,8 kg	40	80
Gelées	1,5 kg	5,0 kg	30	45	1,5 kg	5,0 kg	25	40	2,0 kg	7,0 kg	35	85
Confitures	0,4 kg	1,5 kg	50	75	0,4 kg	1,5 kg	45	70	2,0 kg	7,0 kg	50	90
Guimauves	0,5 kg	1,2 kg	20	30	0,5 kg	1,2 kg	15	25	1,3 kg	2,6 kg	15	30
Nappage de solution de pectine	1,5 kg	5,0 kg	30	55	1,5 kg	5,0 kg	25	50	3,0 kg	15,0 kg	30	85
Glaçage à froid	1,6 L	3,4 L	30	40	1,6 L	3,4 L	30	40	3,4 L	13,4 L	30	50
Glaçages	2,0 L	4,8 L	30	40	2,0 L	4,8 L	30	40	3,4 L	6,9 L	30	60
Sauce chocolat	0,8 kg	4,8 kg	25	40	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	14,8 kg	20	45
Crèmes glacées	0,8 L	2,5 L	20	25	0,8 L	2,5 L	15	20	1,5 L	4,0 L	15	20
Sorbets	0,8 L	2,5 L	20	25	0,8 L	2,5 L	15	20	1,5 L	4,0 L	15	20

## RECETTES SALÉES

Appareil précuit pour quiche	1,5 kg	4,5 kg	27	35	1,5 kg	4,5 kg	22	30	3,0 kg	15,0 kg	20	30
Béchamel	1,0 kg	4,5 kg	30	48	1,0 kg	4,5 kg	25	43	2,6 kg	13,0 kg	30	45
Sauce tomate	1,0 kg	2,5 kg	30	40	1,0 kg	2,5 kg	30	40	2,5 kg	8,0 kg	40	60
Court-bouillon de légumes	1,0 L	3,0 L	50	70	1,0 L	3,0 L	50	70	1,5 L	9,0 L	50	80
Sauce à l'américaine	1,5 L	3,0 L	90	120	1,5 L	3,0 L	90	120	3,0 L	12,0 L	30	50
Sauce suprême de volaille au curry	1,3 L	2,7 L	90	110	1,3 L	2,7 L	90	110	2,7 L	10,8 L	110	150
Sauce au vin jaune	1,5 L	3 L	90	120	1,5 L	3 L	90	120	3,0 L	14,5 L	25	45
Chutney de figue et raisin	0,8 kg	2,4 kg	40	60	0,8 kg	2,4 kg	40	60	2,4 kg	6,3 kg	35	55
Réduction de jus de veau	1,5 L	3 L	90	120	1,5 L	3 L	90	120	3,0 L	9,0 L	35	55
Risotto	0,3 kg	0,6 kg	20	25	0,3 kg	0,6 kg	20	25	0,7 kg	1,4 kg	20	30
Pasteurisation	1 L	4,5 L	30	48	1 L	4,5 L	25	43	3 L	14 L	25	35

<b>ROBOTCREAM R150 Turbo</b> Capacité de la cuve 15 L				<b>MAXICHEF R151A</b> Capacité de la cuve 15 L				<b>PASTOCREAM R400</b> Capacité de la cuve 40 L				<b>PASTOCREAM R600</b> Capacité de la cuve 60 L			
Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
4,0 kg	14,0 kg	30	50	4,0 kg	14,0 kg	43	64	8,5 kg	39,0 kg	40	70	8,5 kg	55,0 kg	40	70
2,1 kg	9,0 kg	7	15	2,1 kg	9,0 kg	20	29	4,2 kg	27,0 kg	17	35	4,2 kg	36,0 kg	17	35
4,0 kg	14,0 kg	20	40	4,0 kg	14,0 kg	33	54	8,5 kg	39,0 kg	30	60	8,5 kg	55,0 kg	30	60
3,0 kg	12,0 kg	25	45	3,0 kg	12,0 kg	38	59	6,0 kg	36,0 kg	35	65	6,0 kg	48,0 kg	35	65
2,0 kg	8,0 kg	25	50	2,0 kg	8,0 kg	38	64	4,0 kg	24,0 kg	35	70	4,0 kg	32,0 kg	35	70
3,2 kg	13,0 kg	25	45	3,2 kg	13,0 kg	38	59	6,4 kg	30,0 kg	35	70	9,6 kg	45,0 kg	35	75
2,0 kg	5,0 kg	20	40	2,0 kg	5,0 kg	33	54	3,0 kg	10,0 kg	30	60	3,0 kg	15,0 kg	30	60
4,0 kg	14,0 kg	20	45	4,0 kg	14,0 kg	33	59	8,0 kg	39,0 kg	30	65	8,0 kg	56,0 kg	30	65
3,2 kg	14,5 kg	20	40	3,2 kg	14,5 kg	33	54	6,4 kg	39,0 kg	30	60	6,4 kg	57,0 kg	30	60
1,9 kg	13,2 kg	20	40	1,9 kg	13,2 kg	33	54	3,8 kg	38,0 kg	30	60	3,8 kg	53,0 kg	30	60
2,5 kg	12,5 kg	20	35	2,5 kg	12,5 kg	33	49	5,0 kg	38,0 kg	30	55	5,0 kg	50,0 kg	30	55
4,2 kg	12,8 kg	25	45	4,2 kg	12,8 kg	38	59	8,4 kg	38,0 kg	35	65	8,4 kg	50,0 kg	35	65
3,0 kg	15,0 kg	15	35	3,0 kg	15,0 kg	28	49	6,0 kg	38,0 kg	25	55	6,0 kg	55,0 kg	25	55
1,6 kg	12,8 kg	10	30	1,6 kg	12,8 kg	18	39	3,2 kg	39,0 kg	15	45	3,2 kg	51,0 kg	15	45
2,4 kg	6,8 kg	40	80	2,4 kg	6,8 kg	48	89	4,8 kg	9,2 kg	40	95	-	-	-	-
1,7 kg	4,0 kg	25	45	1,7 kg	4,0 kg	34	54	3,4 kg	8,0 kg	30	60	-	-	-	-
2,0 kg	7,0 kg	35	85	2,0 kg	7,0 kg	43	94	3,0 kg	16,0 kg	30	80	-	-	-	-
2,0 kg	7,0 kg	50	90	2,0 kg	7,0 kg	58	99	3,0 kg	16,0 kg	50	95	-	-	-	-
1,3 kg	2,6 kg	15	30	1,3 kg	2,6 kg	23	39	2,6 kg	6,0 kg	20	45	-	-	-	-
3,0 kg	15,0 kg	30	85	3,0 kg	15,0 kg	38	94	6,0 kg	30,0 kg	35	90	6,0 kg	50,0 kg	35	90
3,4 L	13,4 L	30	50	3,4 L	13,4 L	30	50	5,0 L	30,0 L	30	55	6,7 L	40 L	35	60
3,4 L	6,9 L	30	60	3,4 L	6,9 L	30	60	6,9 L	20,0 L	35	60	9,0 L	27 L	30	60
1,9 kg	14,8 kg	20	45	1,9 kg	14,8 kg	28	54	3,8 kg	38,0 kg	25	60	3,8 kg	55,0 kg	25	60
1,5 L	4,0 L	10	15	1,5 L	4 L	23	29	-	-	-	-	-	-	-	-
1,5 L	4,0 L	10	15	1,5 L	4 L	23	29	-	-	-	-	-	-	-	-

3,0 kg	15,0 kg	20	30	3,0 kg	15,0 kg	28	39	6,0 kg	40,0 kg	30	65	6,0 kg	50,0 kg	30	65
2,6 kg	13,0 kg	25	40	2,6 kg	13,0 kg	38	54	5,2 kg	39,0 kg	35	70	5,2 kg	50,0 kg	35	70
2,5 kg	8,0 kg	40	60	2,5 kg	8,0 kg	40	60	5,0 kg	18,4 L	40	60	-	-	-	-
1,5 L	9,0 L	50	80	1,5 L	9,0 L	50	80	3,4 L	20,0 L	60	90	-	-	-	-
3,0 L	12,0 L	30	50	3,0 L	12,0 L	30	50	6,9 L	27,6 L	50	70	-	-	-	-
2,7 L	10,8 L	110	150	2,7 L	10,8 L	110	150	6,2 L	24,0 L	120	160	-	-	-	-
3,0 L	14,5 L	25	45	3,0 L	14,5 L	25	45	6,3 L	33,0 L	35	60	-	-	-	-
2,4 kg	6,3 kg	35	55	2,4 kg	6,3 kg	35	55	5,0 kg	14,0 kg	40	65	-	-	-	-
3,0 L	9,0 L	35	55	3,0 L	9,0 L	35	55	6,5 L	20,0 L	40	65	-	-	-	-
0,7 kg	1,4 kg	20	30	0,7 kg	1,4 kg	20	30	1,6 kg	3,2 kg	20	30	-	-	-	-
3 L	14 L	25	35	3 L	14 L	34	44	6,0 kg	40,0 kg	30	80	6,0 kg	55,0 kg	30	80

**MACHINES MULTIFONCTIONS : PV LABO CONCEPT**

*Avec votre nouvelle machine, tout ce dont vous pouvez rêver est désormais à votre portée!*

