

Pastochef RTL

Rezeptheft

Deutsch



**CARPIGIANI**

Inhaltsverzeichnis

Konditorei

Creme Speed	7
Klassische Creme	7
Creme Excellent	7
Schokoladencreme	8
Zabaione-Creme	8
Zitronencreme	8
Bayrische Creme	9
Panna Cotta	9
Tiramisù	9
Früchtekonfitüre	11
Pochierte Früchte	11
Schokoladenpudding	11
Früchtecreme	12
Früchte-Topping	12
Früchtegelatine	12
Gelatine für Gebäck	13
Sirup für Gebäck	13

Speiseeis

weiße Grundmischung	15
Mischung für Schokoladeneis	15
Grundmischung für Halbgefrorenes	15

Inhaltsverzeichnis

Schokolade

Temperieren von Schokolade.....	17
Temperieren von Schokolade Speed.....	17
Ganache-Creme Bitterschokolade.....	17
Ganache-Creme Milkschokolade.....	17
Ganache-Creme weiße Schokolade.....	19
Schokoladensoße.....	19
Streichcreme.....	19

Spezialitäten

Brandteig.....	21
Brutti ma Buoni.....	21
Mandelhonig.....	21
Petit Fours - Makronen.....	22
Mürbteiggebäck - Bisquitkuchen.....	22
Krapfen.....	23
Joghurt.....	23

Gastronomie

Gastronomie-Creme.....	25
Béchamelsoße.....	25
Gesalzener Mürbteig.....	25
Polenta.....	26
Ragout.....	26
Risotto für Arancini.....	27
Frischkäse.....	27



Konditorei

7

Creme Speed

Der Standardzyklus für Konditorcreme stellt viele Profis zufrieden, da er für alle Rezepte geeignet ist.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	680	4080	10200	6800	20400	13600	34000
Zucker	170	1020	2550	1700	5100	3400	8500
Eigelb	90	540	1350	900	2700	1800	4500
Verdickungsmittel*	60	360	900	600	1800	1200	3000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

*Maisstärke

Klassische Creme

Die Verarbeitung entspricht der klassischen Methode bei der durch die Erhitzung der Milch ein Ergebnis "wie in alten Zeiten" erzielt wird.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	600	3600	9000	6000	18000	12000	30000
Zucker	200	1200	3000	2000	6000	4000	10000
Eigelb	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
Mehl	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

Creme Excellent

Innovation und Technologie im Dienst eines modernen Produkts. Der Zyklus kann in all seinen wesentlichen Parametern individualisiert werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	600	3600	9000	6000	18000	12000	30000
Zucker	170	1020	2550	1700	5100	3400	8500
Eigelb	90	540	1350	900	2700	1800	4500
Sahne	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
Verdickungsmittel*	60	360	900	600	1800	1200	3000
Gesamt	1020	6120	15300	10200	30600	20400	51000

*Reisstärke





Schokoladencreme

Diese Creme wird in vielen Konditoreien zum Füllen von Torten und Gebäck verwendet. Sie behält lange Zeit ihre charakteristische Weichheit.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	500	3000	7500	5000	15000	10000	25000
Zucker	150	900	2250	1500	4500	3000	7500
Eigelb	50	300	750	500	1500	1000	2500
ganze Eier	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
Kakao 20-22%	40	240	600	400	1200	800	2000
Bitterschokolade	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
Verdickungsmittel*	60	360	900	600	1800	1200	3000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

*Maisstärke



Zabaione-Creme

Diese mit Wein hergestellte Creme ist ausgezeichnet auch für das Füllen von Torten und Kleinteilchen geeignet.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Marsala	630	3780	3780	6300	18900	12600	31500
Zucker	150	900	900	1500	4500	3000	7500
Eigelb	150	900	900	1500	4500	3000	7500
Verdickungsmittel*	60	360	360	600	1800	1200	3000
tierische Gelatine	10	60	60	100	300	200	500
Gesamt	1000	6000	6000	10000	30000	20000	50000

*Maisstärke



Zitronencreme

Wird sowohl zum Füllen nach dem Erkalten, als auch zum Füllen von Mürbteigkuchen vor dem Backen verwendet. Beim Publikum sehr beliebt.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Zitronensaft	350	2100	5250	3500	10500	7000	17500
Zucker	240	1440	3600	2400	7200	4800	12000
Eier	200	1200	3000	2000	6000	4000	10000
Butter	150	900	2250	1500	4500	3000	7500
Verdickungsmittel*	60	360	900	600	1800	1200	3000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

*Maisstärke



Bayrische Creme

Diese Creme wird allgemein für Süßspeisen und Monoportionen verwendet.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	600	3600	9000	6000	18000	12000	30000
Zucker	270	1620	4050	2700	8100	5400	13500
Eigelb	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
tierische Gelatine	30	180	450	300	900	600	1500
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000
halbsteif geschlagene Sahne	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000
Gesamt	2000	12000	30000	20000	60000	40000	100000

Panna Cotta

Ein klassisches Dessert nach italienischer Tradition. Kann auch mit Soßen und pochierten Früchten garniert werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	400	2400	6000	4000	12000	8000	20000
Sahne	400	2400	6000	4000	12000	8000	20000
Zucker	180	1080	2700	1800	5400	3600	9000
tierische Gelatine	20	120	300	200	600	400	1000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

Tiramisù

Ein Klassiker der italienischen Konditorei. Die Pasteurisierung hebt seine Eigenschaften bestens hervor.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Marsala	450	2700	6750	4500	13500	9000	22500
Zucker	235	1410	3525	2350	7050	4700	11750
Espresso-Kaffee	120	720	1800	1200	3600	2400	6000
Eigelb	130	780	1950	1300	3900	2600	6500
Verdickungsmittel*	50	300	750	500	1500	1000	2500
tierische Gelatine	15	90	225	150	450	300	750
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000
Mascarpone	500	3000	7500	5000	15000	10000	25000
Zucker	250	1500	3750	2500	7500	5000	12500
halbsteif geschlagene Sahne	750	4500	11250	7500	22500	15000	37500
Gesamt	2500	15000	37500	25000	75000	50000	125000

*Maisstärke





Früchtekonfitüre

Der Zyklus dient der vollautomatischen Herstellung dieser Spezialität. Hervorragende Ergebnisse ohne Anbrennen.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Pürierte Früchte	600	3600	7200	6000	15000	12000	24000
Zucker	250	1500	3000	2500	6250	5000	10000
Glukosesirup 42 DE	120	720	1440	1200	3000	2400	4800
Pektin	30	180	360	300	750	600	1200
Zitronenlösung 50%	20	120	240	200	500	400	800
Gesamt	1020	6120	12240	10200	25500	20400	40800

Pochierte Früchte

Halbkandierte Früchte: ein wichtiges Produkt für frische Konditoreiwaren und Halbgefrorenes. Sie sind dank dieses exklusiven Zyklusses auch für Speiseeis geeignet.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Früchte	660	3960	7920	6600	16500	13200	26400
Zucker	340	2040	4080	3400	8500	6800	13600
Gesamt	1000	6000	12000	10000	25000	20000	40000

Schokoladenpudding

Klassischer Pudding aus Schokolade und Amaretto-Keksen aus dem Piemont. Kann auch für Füllungen und Desserts verwendet werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Vollmilch	515	3090	7725	5150	15450	10300	25750
Zucker	125	750	1875	1250	3750	2500	6250
Eigelb	75	450	1125	750	2250	1500	3750
Sahne	75	450	1125	750	2250	1500	3750
Kakaopulver 22%	90	540	1350	900	2700	1800	4500
tierische Gelatine	20	120	300	200	600	400	1000
zerriebene Amaretto-Kekse	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000





Früchtecreme

Eine gute Alternative zur Konditorcreme, jedoch ohne Eier und Milch. Kann als Füllung sowohl für Torten als auch für Mürbteigkuchen verwendet werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Früchte	600	3600	9000	6000	18000	12000	30000
Wasser	150	900	2250	1500	4500	3000	7500
Zucker	150	900	2250	1500	4500	3000	7500
Verdickungsmittel*	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

*Maisstärke



Früchte-Topping

Ein innovatives Produkt zum Garnieren von Speiseeis und Konditoreiwaren. Der Zyklus kann nach eigenem Bedarf individualisiert werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Fruchtfleisch	400	2400	6000	4000	12000	8000	20000
Glukosesirup 42 DE	200	1200	3000	2000	6000	4000	10000
Zucker	400	2400	6000	4000	12000	8000	20000
Neutrales Stabilisierungsmittel für Früchte	5	30	75	50	150	100	250
Gesamt	1005	6030	15075	10050	30150	20100	50250



Früchtegelatine

Ein Klassiker der handwerklichen Confiserie. Gut geeignet auch für Eisdieleen und Restaurants.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Pürierte Früchte	400	2400	4800	4000	10000	8000	16000
Zucker	580	3480	6960	5800	14500	11600	23200
Pektin	20	120	240	200	500	400	800
Zitronenlösung 50%	20	120	240	200	500	400	800
Gesamt	1020	6120	12240	10200	25500	20400	40800

Gelatine für Gebäck

Typisches Produkt zum Abglänzen von frischen und halbgefrorenen Süßspeisen oder Eistorten.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Wasser	280	1680	3360	2800	7000	5600	11200
Glukosesirup 42 DE	320	1920	3840	3200	8000	6400	12800
Zucker	380	2280	4560	3800	9500	7600	15200
Pektin für streichbare Gelatine	20	120	240	200	500	400	800
Zitronenlösung 50%	20	120	240	200	500	400	800
Gesamt	1020	6120	12240	10200	25500	20400	40800

Sirup für Gebäck

Zyklus zur Pasteurisierung des Sirups zum Tränken von Süßspeisen. Kann mit Aromen oder Zusatz von Spirituosen verfeinert werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Wasser	600	3600	9000	6000	18000	12000	30000
Zucker	400	2400	6000	4000	12000	8000	20000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000



Speiseeis

15

weiße Grundmischung

Programm "HOHE PASTEURISIERUNG"

Typischer Zyklus für die Herstellung der Mischungen für handwerkliches Speiseeis. Perfekt den Erfordernissen des Betreibers angepasst.



	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Vollmilch	700	4200	10500	7000	21000	14000	35000
Saccharose	160	960	2400	1600	4800	3200	8000
Sahne 35%	70	420	1050	700	2100	1400	3500
Dextrose	20	120	300	200	600	400	1000
Magermilchpulver	20	120	300	200	600	400	1000
Warm-Stabilisator fuer Creme "50"	30	180	450	300	900	600	1500
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

Mischung für Schokoladeneis

Programm "PERSONALISIERTE PASTEURISIERUNG" 90°C

Um besser auf die Erfordernisse des heutigen Eisherstellers oder Konditors einzugehen: von niedriger bis sehr hohe Pasteurisierung.



	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Vollmilch	630	3780	9450	6300	18900	12600	31500
Saccharose	140	840	2100	1400	4200	2800	7000
Kakaopulver 22-24% B.C.	50	300	750	500	1500	1000	2500
Sahne 35%	70	420	1050	700	2100	1400	3500
Dextrose	30	180	450	300	900	600	1500
Bitterschokolade 65%	50	300	750	500	1500	1000	2500
Warm-Stabilisator fuer Creme "50"	30	180	450	300	900	600	1500
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

Grundmischung für Halbgefrorenes

Programm "FÜR HALBGEFRORENES"

Zur Herstellung von klassischem Halbgefrorenem nach handwerklicher Methode. Kann nach den eigenen Erfordernissen dosiert und aufgeschlagen werden.



	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Wasser	100	600	1500	1000	3000	2000	5000
Zucker	600	3600	9000	6000	18000	12000	30000
Eigelb	300	1800	4500	3000	9000	6000	15000
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000



Schokolade

17

Temperieren von Schokolade

Besonders präziser Zyklus für mit Haselnusspaste angereicherte Schokolade. Kann für die Herstellung von "Cremini" verwendet werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Bitter-, Milch-, weiße Schokolade und Giandua (Nougat)	1000	5000	15000	8000	25000	15000	45000



Temperieren von Schokolade Speed

Dieser Zyklus lenkt den Betreiber durch alle Phasen bis zur Zugabe der mikronisierten Kakaobutter. Das Ergebnis ist rasch und sicher.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Schokolade (mind. 65% Kakao)	985	2955	14775	7880	24625	14775	44325
mikronisierte Kakaobutter	15	45	225	120	375	225	675
Gesamt	1000	3000	15000	8000	25000	15000	45000



Ganache-Creme Bitterschokolade

Spezifischer, individueller Erhitzungszyklus für perfekte Ergebnisse bei jeder Art von Bitterschokolade.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Sahne	450	1350	6750	3600	11250	6750	20250
Schokolade	500	1500	7500	4000	12500	7500	22500
Glukosesirup 42 DE	50	150	750	400	1250	750	2250
Gesamt	1000	3000	15000	8000	25000	15000	45000



Ganache-Creme Milkschokolade

Spezifischer, individueller Erhitzungszyklus für perfekte Ergebnisse bei jeder Art von Milkschokolade.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Sahne	400	1200	6000	3200	10000	6000	18000
Schokolade	550	1650	8250	4400	13750	8250	24750
Glukosesirup 42 DE	50	150	750	400	1250	750	2250
Gesamt	1000	3000	15000	8000	25000	15000	45000





Ganache-Creme weiße Schokolade

Diese Creme wird traditionsgemäß zubereitet und pasteurisiert. Sie dient zum Füllen von Torten, Pralinen und Windbeuteln.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Sahne	350	1050	5250	2800	8750	5250	15750
Schokolade	600	1800	9000	4800	15000	9000	27000
Glukosesirup 42 DE	50	150	750	400	1250	750	2250
Gesamt	1000	3000	15000	8000	25000	15000	45000



Schokoladensoße

Diese den Geschmack bestimmende Soße kann sowohl in der Konditorei als auch zur Herstellung von Speiseeis verwendet werden. Die Dosis beträgt 200-400g /kg Produkt.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Wasser	500	1500	7500	4000	12500	7500	22500
Zucker	200	600	3000	1600	5000	3000	9000
Glukosesirup 42 DE	80	240	1200	640	2000	1200	3600
Kakaopulver 22%	150	450	2250	1200	3750	2250	6750
Bitterschokolade	70	210	1050	560	1750	1050	3150
Gesamt	1000	3000	15000	8000	25000	15000	45000



Streichcreme

Ausgezeichnete, wasserfreie Creme auf der Basis verschiedener Schokoladensorten und schweren Pasten (Haselnuss, Pistazien usw.). Sie kann als solche verkauft oder für Füllungen verwendet werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Bitterschokolade	100	300	1500	800	2500	1500	4500
Milchschokolade	420	1260	6300	3360	10500	6300	18900
schwere Eispaste	480	1440	7200	3840	12000	7200	21600
Gesamt	1000	3000	15000	8000	25000	15000	45000



Spezialitäten 21



Brandteig

Zur effizienten Herstellung des Teigs für Windbeutel und Choux. Kann nach Bedarf des Konditors individualisiert werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Wasser	219	1314	3285	2190	6570	4380	10950
Butter	210	1260	3150	2100	6300	4200	10500
weißes Mehl	190	1140	2850	1900	5700	3800	9500
ganze Eier	380	2280	5700	3800	11400	7600	19000
Salz	1	6	15	10	30	20	50
Gesamt	1000	6000	15000	10000	30000	20000	50000

Brutti ma Buoni

Typische Produkte aus der italienischen Konditorei-Tradition. Sie bleiben lange frisch.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Haselnusskerne	400	600	2000	2000	4800	2000	6000
Zucker	400	600	2000	2000	4800	2000	6000
Eiweiß	200	300	1000	1000	2400	1000	3000
Gesamt	1000	1500	5000	5000	12000	5000	15000

Mandelhonig

Eine köstliche Süßigkeiten, nur aus Honig und Früchten. Sehr geschätzt auch mit Schokoladenüberzug.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Honig	330	990	3300	3300	6600	3300	9900
Mandelstifte	550	1650	5500	5500	11000	5500	16500
Kandierte Früchte	119	357	1190	1190	2380	1190	3570
Vanille	1	3	10	10	20	10	30
Gesamt	1000	3000	10000	10000	20000	10000	30000
weiße Oblaten	n.B.						





Petit Fours - Makronen

Ein Trend in der modernen Konditorei, hergestellt nach einem gängigen Rezept.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
gemahlene weiße Mandeln	350	1050	4200	2100	8400	4200	12600
Zucker	420	1260	5000	2500	10000	5000	15000
Eiweiß	175	525	2100	1100	4200	2100	6300
Honig	20	60	250	100	500	250	750
geriebene Orangen-/ Zitronenschale	35	105	450	200	900	450	1350
Gesamt	1000	3000	12000	6000	24000	12000	36000



Mürbteiggebäck - Bisquitkuchen

Eine geschätzte Spezialität.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Puderzucker	180	540	1080	1080	3240	1800	5400
wasserfreie Butter	310	930	1860	1860	5580	3100	9300
Eier	50	150	300	300	900	500	1500
weißes Mehl	450	1350	2700	2700	8100	4500	13500
Salz	3	9	18	18	54	30	90
Vanille, geriebene Zitrone	7	21	42	42	126	70	210
Gesamt	1000	3000	6000	6000	18000	10000	30000

Krapfen

Typische, frittierte Spezialität für die Faschingszeit. Kann nach dem Ausbacken mit Konditorcreme oder Konfitüre gefüllt werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Wasser oder Milch	285	855	3420	3420	5700	4275	11400
Butter	70	210	840	840	1400	1050	2800
Mehl	250	750	3000	3000	5000	3750	10000
ganze Eier	220	660	2640	2640	4400	3300	8800
Salz	1	3	12	12	20	15	40
Trockenhefe	4	12	48	48	80	60	160
Rosinen und Pinienkerne	160	480	1920	1920	3200	2400	6400
Vanille, geriebene Zitrone	10	30	120	120	200	150	400
Gesamt	1000	3000	12000	12000	20000	15000	40000

Joghurt

Zur selbständigen Herstellung eines ausgezeichneten Joghurts, auch aus unterschiedlichen Milchsorten (wie beispielsweise Ziegen-, Schafs-, Büffelmilch).

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	950	2850	14250	9500	28500	14250	42750
Vollmilch-Joghurt	50	150	750	500	1500	750	2250
Gesamt	1000	3000	15000	10000	30000	15000	45000

oder Milchfermente nach Anweisung des Herstellers



Gastronomie 25



Gastronomie-Creme

Eine neutrale Basis für das Füllen von gesalzenen Spezialitäten und für Buffets.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	650	3250	9750	6500	19500	13000	32500
Wasser	45	225	675	450	1350	900	2250
Butter	200	1000	3000	2000	6000	4000	10000
Stärke oder Mehl	100	500	1500	1000	3000	2000	5000
Salz	5	25	75	50	150	100	250
Gesamt	1000	5000	15000	10000	30000	20000	50000

Aromen: Basilikum, Pilze, Rosmarin, Pfeffer, Chilipfeffer



Béchamelsoße

Klassische Soße für Küche und Gastronomie. Kann sowohl neutral hergestellt, als auch nach Wunsch aromatisiert werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Milch	800	4000	9600	8000	20000	16000	32000
Butter	100	500	1200	1000	2500	2000	4000
Mehl	95	475	1140	950	2375	1900	3800
Salz	4	20	48	40	100	80	160
Muskatnuss	1	5	12	10	25	20	40
Gesamt	1000	5000	12000	10000	25000	20000	40000



Gesalzener Mürbteig

Praktisch für die Zubereitung von Salzteig-Produkten für Empfänge und Buffets.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Mehl	440	2200	5280	4400	8800	8800	17600
weiche Butter	230	1150	2760	2300	4600	4600	9200
Milch	50	250	600	500	1000	1000	2000
geriebener Käse	230	1150	2760	2300	4600	4600	9200
ganze Eier	50	250	600	500	1000	1000	2000
Gesamt	1000	5000	12000	10000	20000	20000	40000





Polenta

Eine klassische Spezialität der italienischen Küche. Kann durch Zugabe von Käse individualisiert werden.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Wasser und/oder Milch	800	4000	12000	8000	24000	16000	40000
Maismehl für Polenta	192	960	2880	1920	5760	3840	9600
Salz	8	40	120	80	240	160	400
Gesamt	1000	5000	15000	10000	30000	20000	50000



Ragout

Typische, traditionelle Soße. Das Endprodukt ist perfekt glatt und dank Pasteurisierung von hoher Qualität.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Schweinefleisch	100	500	1200	1000	2000	2000	4000
Kalb- oder Rindfleisch	150	750	1800	1500	3000	3000	6000
Dörrfleisch oder roher Schinken	50	250	600	500	1000	1000	2000
Butter	50	250	600	500	1000	1000	2000
passierte Tomaten	250	1250	3000	2500	5000	5000	10000
Zwiebel	50	250	600	500	1000	1000	2000
Karotte	40	200	480	400	800	800	1600
Gemüsebrühe	200	1000	2400	2000	4000	4000	8000
Rotwein	50	250	600	500	1000	1000	2000
Marsala	50	250	600	500	1000	1000	2000
Salz und Pfeffer	10	50	120	100	200	200	400
Gesamt	1000	5000	12000	10000	20000	20000	40000

Risotto für Arancini

Zum Garen von Reis für die Herstellung von Torten, Süßspeisen und salzigen "Arancini".

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Wasser	799	3995	9588	7990	15980	15980	31960
Reis	200	1000	2400	2000	4000	4000	8000
Salz	1	5	12	10	20	20	40
Gesamt	1000	5000	12000	10000	20000	20000	40000

Frischkäse

Eine Spezialität, die sowohl in der Konditorei als auch in der Gastronomie ihren Platz hat. Ausgezeichnet zum Füllen von Blätterteiggebäcken.

	Gramm	PSC 18		PSC 32		PSC 55	
		min	max	min	max	min	max
Frischmilch	750	3750	11250	7500	22500	15000	37500
Sahne	175	875	2625	1750	5250	3500	8750
Magerjoghurt	62,5	312,5	937,5	625	1875	1250	3125
Lab	10	50	150	100	300	200	500
Salz	2,5	12,5	37,5	25	75	50	125
Gesamt	1000	5000	15000	10000	30000	20000	50000





5 freie programmierbare Rezepte

Blank lined area for recipe 1.



Blank lined area for recipe 2.



Blank lined area for recipe 3.



Blank lined area for recipe 4.



Blank lined area for recipe 5.



