



# pacojet

Pacotizing®: stand out through unforgettable quality

Pacojet冰磨：以令人難忘的品質脫穎而出

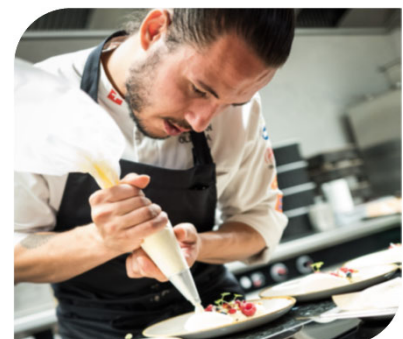
## PACOJET RECIPE

## PACOJET冰磨機的菜譜

# 1

# Mousses Series

## 慕斯系列



## Content 內容

1. Raspberry Caramel Ganache	覆盆子焦糖甘納許	5
2. Paprika mousse	辣椒慕斯	6
3. Raspberry ganache	覆盆子甘納許	7
4. Dark almond chocolate ganache	黑杏仁巧克力甘納許	8
5. Tuna Mousse	金槍魚慕斯	9
6. Asparagus parfait	蘆筍凍糕	10
7. Mango ganache	芒果甘納許	11
8. Pistazien Ganache	開心果甘納許	12
9. Coconut marshmallow	椰子棉花糖	13
10. Airy chocolate raspberry ganache	輕盈的巧克力樹莓甘納許	14
11. Mango Mousse	芒果慕斯	15
12. Pistachio Mousse	開心果慕斯	16
13. Feta Olive Mousse	羊乳酪橄欖慕斯	17
14. Chicken Liver Mousse	雞肝慕斯	18
15. Chestnut mousse	栗子慕斯	19

## Content 內容

<b>16. Ham mousse</b>	火腿慕斯	.....	20
<b>17. Marzipan mousse</b>	杏仁軟糖慕斯	.....	21
<b>18. Gorgonzola mousse</b>	戈爾根朱勒幹酪慕斯	.....	22
<b>19. Smoked salmon mousse</b>	煙熏三文魚慕斯	.....	23
<b>20. White chocolate mousse</b>	白巧克力慕斯	.....	24
<b>21. Goat cream cheese mousse</b>	羊奶奶油奶酪慕斯	.....	25
<b>22. Dark chocolate mousse</b>	黑巧克力慕斯	.....	26
<b>23. Basil Coconut Marshmallow</b>	羅勒椰子棉花糖	.....	27
<b>24. Lavender Ganache</b>	薰衣草甘納許	.....	28
<b>25. Nougat ganache</b>	牛軋糖甘納許	.....	29
<b>26. Lime ganache</b>	酸橙甘納許	.....	30
<b>27. Fermented asparagus flan with an asparagus an pea salad</b>			
發酵蘆筍餡餅配蘆筍豌豆沙拉		.....	31- 33
<b>28. Paprika mousse Vegan</b>	純素食辣椒粉慕斯	.....	34

## 1 Raspberry Caramel Ganache

覆盆子焦糖甘納許



### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

150 g raspberry

300 g caramel chocolate

300 g cream

60 g powdered sugar

### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

150克 覆盆子

300克 焦糖巧克力

300克 奶油

60克 糖粉

### Recipe preparation

(1) Boil the milk and sugar, pour over the chocolate and leave to stand for 5 minutes. Then add the raspberries, stir and leave to cool. Stir in the cream and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the pacotizing® beaker with the lid, label and freeze at -20 °C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® with three repetitions, with positive pressure.

### 製作準備：

(1) 先煮沸牛奶和糖後，將液體倒在巧克力上，靜置5分鐘。然後加入覆盆子，攪拌，靜待冷卻。接著倒入奶油，均勻攪拌後，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行冰磨，正壓狀態重複研磨3次。



## 2 Paprika mousse

### 辣椒慕斯



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g peppers

20 g onions

10 g butter

30 g bread slices

30 g cream

6 g gelatin

60 g egg white

5 g salt

#### 配方- 配料

1個pacotizing®專用缸杯的配料

1個pacotizing®專用缸杯= 10份

250克辣椒

20克洋蔥

10克黃油

30克面包片

30克奶油

6克明膠

60克蛋清

5克鹽

#### Recipe preparation

(1) Dice the peppers, onions and bread slices and mix with the remaining ingredients.

Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}$  C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 2x with overpressure and allow to cool before serving.

製作準備：

(1) 將辣椒、洋蔥和面包片切成丁後，與剩下的材料混合。倒入pacotizing®缸杯中，用pacotizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍

(2) 冷凍，在 $-20^{\circ}$ C冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，在超壓的情況下使用Pacojet冰磨2次，並在食用前冷卻。

### 3 Raspberry ganache

覆盆子甘納許



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g white chocolate

150 g cream

120 g raspberry

150 g milk

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

350克 白巧克力

150克 奶油

120克 覆盆子

150克 全脂牛奶

#### Recipe preparation

(1) Put the chocolate in a bowl, bring the milk and cream to the boil, pour the milk/cream over the chocolate, let stand 5 minutes and then mix. Add raspberry and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with the lid, label and freeze at -20 °C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® 3 times with normal pressure and e. g. B. use as a filling for macarons.

#### 製作準備：

(1) 將巧克力裝在一個碗中，先煮沸牛奶和淡奶油，將煮沸的液體倒在巧克力上，靜置5分鐘後攪拌，然後加入覆盆子，均勻攪拌後，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行冰磨，正常壓力下重復研磨3次。如：用作馬卡龍的餡料。

## 4 Dark almond chocolate ganache

### 黑杏仁巧克力甘納許



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g dark chocolate

200 g cream

200 g milk

200 g almonds

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

300克 黑巧克力

200克 奶油

200克 全脂牛奶

200克 杏仁

#### Recipe preparation

(1) Bring the milk and cream to a boil, pour the milk/cream over the chocolate, let stand 5 minutes and then mix. Add almonds and pour into a pacotizing® beaker

(2) Close with the lid, label and freeze at -20 °C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® 3 times with normal pressure and e. g. B. use as a filling for macarons.

#### 製作準備：

(1) 先煮沸牛奶和糖後，將液體倒在巧克力上，靜置5分鐘後進行攪拌。加入杏仁後，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行冰磨，正常壓力下重復研磨3次。如：用作馬卡龍的餡料。



## 5 Tuna Mousse

### 金槍魚慕斯



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g tuna fillet

20 g coriander

10 g ponzu

100 g olive oil

250 g whipping cream 30% fat

4 g salt

40 g water

2 g lime zest

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

300克 金槍魚柳

20克 香菜

10克 柑橘味的醬油（日式蘸醬）

100克 橄欖油

250克 淡奶油

4克 鹽

40克 水

2克 酸橙皮

#### Recipe preparation

(1) Dice the tuna and mix with the remaining ingredients. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close and label with the lid. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving.

製作準備：

(1) 把金槍魚切成丁，與剩下的材料混合。倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，使用Pacojet冰磨2次，並在食用前冷卻。

## 6 Asparagus parfait

### 蘆筍凍糕



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

160 g asparagus

70 g butter

70 g sugar

10 g starch

6 g gelatin (soaked)

20 g whisky

200 g cream

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

160克 蘆筍

70克 黃油

70克 白砂糖

10克 澱粉

6克 明膠 ( 浸泡 )

20克 威士忌

200克 奶油

#### Recipe preparation

(1) Cut the asparagus into pieces and sauté in butter until translucent. Dust with starch and add cream. Bring to a boil and then dissolve sugar, gelatine and whiskey in it. Pour everything into a pacotizing® beaker.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for 24 h.

(3) Pacotize® three times if necessary, fill into a parfait dish and freeze briefly again.

製作準備：

(1) 把蘆筍切成塊，用黃油炒至半透明。撒上澱粉，加入奶油。煮沸，然後將糖、明膠和威士忌溶解在其中。將所有東西倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，使用Pacojet冰磨3次，放入凍糕盤中，再次短暫冷凍。

## 7 Mango ganache

### 芒果甘納許



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g white chocolate

150 g milk

150 g cream 30% fat

80 g mango

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

350克 白巧克力

150克 全脂牛奶

150克 淡奶油

80克 芒果

#### Recipe preparation

(1) Pour the chocolate into the beaker, bring the milk and cream to the boil and pour over the chocolate, add the diced mango to the pacotizing® beaker.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for 24 hours.

(3) Pacotize® three times if necessary and allow to cool before serving.

#### 製作準備：

(1) 將巧克力裝在一個碗中，先煮沸牛奶和淡奶油，將煮沸的液體倒在巧克力上，靜置5分鐘後攪拌，加入芒果，混合後倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，使用Pacojet冰磨3次，並在食用前冷卻。

## 8 Pistazien Ganache

### 開心果甘納許



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g white chocolate

150 g milk

150 g cream with 30% fat

160 g peeled green pistachios

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

400克 白巧克力

150克 全脂牛奶

150克 淡奶油

160克 去皮開心果

#### Recipe preparation

(1) Pour the chocolate into bowls, bring the milk and cream to a boil and pour over the chocolate, add the pistachios in the pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® 3 times if necessary and allow to cool before serving.

#### 製作準備：

(1) 將巧克力裝在一個碗中，先煮沸牛奶和淡奶油，將煮沸的液體倒在巧克力上，靜置5分鐘後攪拌，加入開心果，混合後倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，使用Pacojet冰磨3次，並在食用前冷卻。

## 9 Coconut marshmallow

### 椰子棉花糖



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

14 g gelatin

140 g sugar

28 g water

20 g glucose

400 g coconut milk

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

14克 明膠

140克 白砂糖

28克 水

20克 葡萄糖

400克 椰奶

#### Recipe preparation

(1) Soak the gelatine in cold water. Boil the sugar, water and glucose and cook to 112° C. Squeeze out the gelatine and place in a bowl, slowly pour in the sugar mixture while beating with a whisk. Stir in the coconut milk and pour into a pacotizing® beaker to fill.

(2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® once with overpressure

#### 製作準備：

(1)把明膠泡在冷水裏。將糖、水和葡萄糖煮沸，煮至112°C。擠出明膠，放入碗中，慢慢倒入糖混合物，同時用攪拌器攪拌。再倒入椰奶中攪拌，混合後倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2)用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3)如有必要，在超壓下，使用Pacojet冰磨1次



## 10 Airy chocolate raspberry ganache

輕盈的巧克力樹莓甘納許



### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

120 g raspberries

150 g milk

225 g dark chocolate

240 g cream

30 g sugar

### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

120克 樹莓

150克 全脂牛奶

225克 黑巧克力

240克 奶油

30克 白砂糖

### Recipe preparation

(1) Boil the milk and sugar, pour over the chocolate and leave to stand for 5 minutes. Then add the raspberries, stir and leave to cool. Stir in the cream and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the pacotizing® beaker with the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® with three repetitions, with positive pressure.

製作準備：

(1)把牛奶和糖煮開，倒在巧克力上，靜置5分鐘。然後加入樹莓，攪拌並冷卻。攪拌奶油，混合後倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2)用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3)用Pacojet冰磨機進行冰磨，正常壓力下重復研磨3次。

### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：是

11 **Mango Mousse**

## 芒果慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g mango

250 g cream 30% fat

100 g powdered sugar

10 g lemon juice

2 g xanthan gum

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

300克 芒果

250克 奶油30%脂肪

100克 糖粉

10克 檸檬汁

2克 黃原膠

**Recipe preparation**

(1) Peel the mango and cut into pieces. Mix the xanthan with the sugar and stir into the cream.

Mix all ingredients together and pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® with two repetitions, with positive pressure.

**製作準備：**

(1) 把芒果去皮切成塊。把黃原膠和糖混合，倒入奶油中一起攪拌。將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行冰磨，正常壓力下重復研磨2次。

## 12 Pistachio Mousse

### 開心果慕斯



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

50 g pistachios

300 g cream 30% fat

500 g white chocolate

6 g gelatin

50 g sugar

5 g almond liqueur

100 g almond drink

100 g egg white

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

50克 開心果

300克 奶油30%脂肪

500克 白巧克力

6克 明膠

50克 白砂糖

5克 杏仁利口酒

100克 杏仁飲料

100克 蛋清

#### Recipe preparation

(1) Soak the gelatine in cold water. Heat the cream, almond drink and sugar (do not boil), white chocolate, pistachios with amaretto and squeezed out. Stir in the gelatine, allow to cool and stir in the egg white.

(2) Pour into a pacotizing® beaker, close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® with two repetitions, with positive pressure

#### 製作準備：

(1) 把明膠泡在冷水裏。加熱奶油、杏仁飲料和糖（不要煮沸）、白巧克力、開心果加苦杏仁酒，擠出明膠。攪拌明膠，冷卻後倒入蛋清中攪拌，所有原料倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行冰磨，正常壓力下重複研磨2次。

## 13 Feta Olive Mousse

## 羊乳酪橄欖慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

4 g gelatin

400 g feta

100 g quark &lt; 10% fat

100 g crème fraîche 30% fat

5 g fresh tarragon

50 g olive oil

10 g lemon juice

7 g salt

20 g green soured olives drained

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

4克 明膠

400克 羊乳酪

100克 誇克 &lt; 10%脂肪

100克 奶油30%脂肪

5克 新鮮龍蒿

50克 橄欖油

10克 檸檬汁

7克 鹽

20克 瀝幹的綠酸橄欖

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatine in cold water. Cut the feta into small pieces. Take the gelatine out of the water and squeeze it out. Heat olive oil and dissolve gelatine in it. Mix with the remaining ingredients, pour into a Pacotizing® beaker, press down and smooth out.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® with two repetitions, with positive pressure

**製作準備：**

(1)把明膠泡在冷水裏。把羊乳酪切成小塊。把明膠從水中取出，把它擠出來。加熱橄欖油並將明膠溶解在其中。與剩余原料混合，所有原料倒入pacozing®專用缸杯中，向下按壓並抹平。

(2)用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3)用Pacojet冰磨機進行冰磨，正常壓力下重複研磨2次。

14 **Chicken Liver Mousse**

## 雞肝慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly through several repetitions.

小貼士：可以通過多次重複操作直接達到所預期的上菜溫度

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g cream

300 g fried chicken liver

80 g onions

60 g toast

50 g butter

20 g port wine

12 g salt

6 g gelatin

2 g Marsala

1 g marjoram

60 g protein

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatin in cold water. Sauté onion and liver in butter until translucent, deglaze with port wine and Marsala. Squeeze out the gelatine, dissolve in the liver mixture and allow to cool slightly. Mix with the remaining ingredients. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® with two repetitions, with positive pressure.

If necessary, Pacotize® twice. and allow to cool before serving.

**製作準備：**

(1) 把明膠泡在冷水裏。將洋蔥和雞肝放入黃油中炒至半透明，用波特酒和馬薩拉調味。擠出明膠，溶解在雞肝混合物中，稍微冷卻。與剩下的原料混合。所有原料倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行冰磨，正常壓力下重複研磨2次。如有必要，冰磨2次，並在食用前冷卻。



## 15 Chestnut mousse

## 栗子慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g cream

300 g chestnuts (Marone) cooked

100 g white chocolate

4 g gelatin

4 g whisky

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

350克 奶油

300克 熟栗子

100克 白巧克力

4克 明膠

4克 威士忌

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatin in cold water. Melt the chocolate in a water bath. Melt the chocolate in a water bath and then mix with the chestnut puree. Squeeze out the gelatine, melt with the whiskey, stir into the chestnut mixture and leave to cool. Stir in the cream. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving.

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

製作準備：

(1) 把明膠泡在冷水裏。把巧克力放在水浴中融化。在水浴中融化巧克力，然後與栗子泥混合。擠出明膠，與威士忌一起融化，攪拌成栗子混合物，冷卻。攪拌奶油。倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，並在食用前冷卻。

小貼士：可以通過多次重復操作直接達到所預期的上菜溫度

## 16 Ham mousse

## 火腿慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g cream

250 g pork ham cooked

60 g egg white

30 g toast

20 g onions

10 g butter

6 g gelatin

5 g salt

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

350克 奶油

250克 熟火腿

60克 蛋清

30克 吐司

20克 洋蔥

10克 黃油

6克 明膠

5克 鹽

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatin in cold water. Sauté the onion in butter until translucent and leave to cool. Squeeze out the gelatine and dissolve in a little warmed cream. Mix all the ingredients together. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® twice. and allow to temper before serving.

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

製作準備：

(1) 把明膠泡在冷水裏。將洋蔥放入黃油中炒至半透明，待其冷卻。擠出明膠，放入有一點溫熱的奶油中。把所有的原料混合在一起。倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，並在食用前冷卻。

小貼士：可以通過多次重復操作直接達到所預期的上菜溫度

## 17 Marzipan mousse

## 杏仁軟糖慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g cream

200 g marzipan

60 g milk

6 g gelatin

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

300克 奶油

200克 杏仁蛋白糖

60克 全脂牛奶

6克 明膠

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatin in cold water. Bring the cream, milk and marzipan to the boil, then mix. Squeeze out the gelatine and dissolve in the mixture. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) If necessary, Pacotize® twice. and allow to temper before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

**製作準備：**

(1) 把明膠泡在冷水裏。將奶油、牛奶和杏仁蛋白糖煮沸，然後攪拌。擠出明膠並溶解在混合物中。倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，上菜前先讓其變軟

小貼士：可以通過多次重復操作直接達到所預期的上菜溫度

18 **Gorgonzola mousse**

## 戈爾根朱勒幹酪慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g gorgonzola

200 g emmental

200 g cream

50 g toast

5 g salt

## 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

200克 戈爾根朱勒幹酪

200克 瑞士（多孔）幹酪

200克 奶油

50克 吐司

5克 鹽

**Recipe preparation**

(1) Dice the Gorgonzola, Emmental and toast. Mix all ingredients together. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

## 製作準備：

(1) 將戈爾根朱勒幹酪、瑞士（多孔）幹酪和吐司切成丁。把所有的原料混合在一起。倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，並在食用前冷卻。

小貼士：可以通過多次重復操作直接達到所預期的上菜溫度

## 19 Smoked salmon mousse

### 煙熏三文魚慕斯



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g smoked salmon

220 g cream

130 g milk

50 g toast

20 g onions

20 g lemon juice

10 g butter

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

350克 煙熏三文魚

220克 奶油

130克 全脂牛奶

50克 吐司

20克 洋蔥

20克 檸檬汁

10克 黃油

#### Recipe preparation

(1) Dice the onion, sauté in butter until translucent and leave to cool. Dice the smoked salmon and toast and mix with the remaining ingredients. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

#### 製作準備：

(1)將洋蔥切成丁，放入黃油中炒至半透明，待其冷卻。將煙熏三文魚和吐司切成丁，與剩下的材料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，並在食用前冷卻

小貼士：可以通過多次重複操作直接達到所預期的上菜溫度



20 **White chocolate mousse**

## 白巧克力慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g white chocolate

200 g cream

200 g milk

6 g gelatin

## 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

200克 白巧克力

200克 奶油

200克 全脂牛奶

6克 明膠

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatin in cold water. Bring the cream and milk to the boil, pour over the chocolate and dissolve. Squeeze out the gelatine and dissolve in the chocolate mass. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

## 製作準備：

(1)把明膠泡在冷水裏。把奶油和牛奶燒開，倒在巧克力上融化。擠出明膠並溶解在巧克力塊中。倒入pacozing®專用缸杯中。

(2)用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3)如有必要，用Pacojet冰磨2次，並在食用前冷卻

小貼士：可以通過多次重復操作直接達到所預期的上菜溫度

## 21 Goat cream cheese mousse

### 羊奶奶油奶酪慕斯



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

450 g goat milk cream cheese

180 g sour cream

100 g olive oil

5 g basil fresh

2 g gelatin

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

450克 羊奶奶油奶酪

180克 酸奶油

100克 橄欖油

5克 洋紫蘇

2克 明膠

#### Recipe preparation

(1) Allow the gelatine to swell in ice water, squeeze it out, heat up some of the sour cream and dissolve the gelatine in it. Mix all the ingredients together and season with salt and pepper.

Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

#### 製作準備：

(1) 讓明膠在冰水中膨脹，擠出，加熱一些酸奶油，將明膠溶解在其中。將所有材料混合在一起，用鹽和胡椒調味。倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，並在食用前冷卻

小貼士：可以通過多次重復操作直接達到所預期的上菜溫度

22 **Dark chocolate mousse**

## 黑巧克力慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g dark chocolate

200 g cream

200 g milk

90 g sugar

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

200克 黑巧克力

200克 奶油

200克 全脂牛奶

90克 白砂糖

**Recipe preparation**

(1) Boil the milk, cream and sugar, pour over the chocolate and dissolve it. Approx. Allow to steep for 5 minutes, then stir until the chocolate has dissolved. Pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® three times if needed and allow to temper before serving.

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly through several repetitions

**製作準備：**

(1) 將牛奶、奶油和糖煮沸，倒在巧克力上並使其溶解。大約溶解5分鐘，然後攪拌直到巧克力溶解。倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨3次，並在食用前冷卻

小貼士：可以通過多次重複操作直接達到所預期的上菜溫度

## 23 Basil Coconut Marshmallow

## 羅勒椰子棉花糖

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: Yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

14 g Gelatin

140 g Sugar

28 g Water

20 g Glucose

400 g Coconut milk

20 g Basil

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

14克 明膠

140克 糖

28克 水

20克 葡萄糖

400克 椰奶

20克 羅勒

**Recipe preparation**

(1) Soften the gelatin in cold water. Bring the sugar, water, and glucose to the boil and continue heating to 112° C. Squeeze out the gelatin and add to a bowl, then slowly pour in the sugar mixture while whipping with a whisk. Stir in the coconut milk and place the mixture into a pacotizing® beaker. Add the basil (leaves and stalks) to the mixture.

(2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® once with overpressure.

**製作準備：**

(1) 把明膠放在冷水裏軟化。將糖、水和葡萄糖煮沸，繼續加熱至112°C。擠出明膠，加入碗中，然後慢慢倒入糖混合物，同時用攪拌器攪拌。攪拌椰奶，將混合物倒入pacoizing®專用缸杯中。將羅勒（葉子和莖）加入混合物中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 如有必要，在超壓下，使用Pacojet冰磨1次

## 24 Lavender Ganache

## 薰衣草甘納許

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g white chocolate

100 g milk

150 g cream

120 g raspberry

1 g lavender flowers

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

400克 白巧克力

100克 牛奶

150克 奶油

120克 樹莓

1克 薰衣草花

**Recipe preparation**

(1) Place chocolate in a bowl, bring milk and cream with the lavender flowers to the boil, pour milk/cream over the chocolate, let stand for 5 min, stir and pour into Pacotizing® beaker.close the lid and label.

(2) Close the lid, label and Freeze at  $-20^{\circ}$  C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® three times if needed and use e.g. as filling for macarons.

**製作準備：**

(1) 將巧克力放入碗中，將牛奶和奶油與薰衣草花一起煮沸，將牛奶/奶油倒在巧克力上，靜置5分鐘，均勻攪拌後，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行研磨3次。如：用作馬卡龍的餡料。



## 25 Nougat ganache

牛軋糖甘納許

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

150 g hazelnuts

100 g milk

300 g milk chocolate

300 g cream

60 g powdered sugar

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

150克 榛子

100克 全脂牛奶

300克 牛奶巧克力

300克 奶油

60克 糖粉

**Recipe preparation**

(1) Bring the milk and sugar to the boil once and pour over the chocolate, allow to steep briefly and add the hazelnuts, mix together and allow to cool. Stir in the cream and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 3 times.

製作準備：

(1) 將牛奶和糖煮沸一次，倒在巧克力上，稍微浸泡一下，加入榛子，混合在一起冷卻。攪拌奶油後，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 若需要，用Pacojet冰磨機進行研磨3次。

## 26 Lime ganache

## 酸橙甘納許

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

100 g limes (whole, diced)

100 g milk

300 g white chocolate

300 g cream

60 g powdered sugar

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

100克 酸橙（整粒、切丁）

100克 全脂牛奶

300克 白巧克力

300克 奶油

60克 糖粉

**Recipe preparation**

(1) Bring the milk and sugar to the boil once and pour over the chocolate, allow to steep briefly and add the limes, mix together and allow to cool. Stir in the cream and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 3 times.

**製作準備：**

(1) 將牛奶和糖煮沸一次，倒在巧克力上，稍微浸泡一下，加入酸橙，混合在一起冷卻。攪拌奶油後，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 若需要，用Pacojet冰磨機進行研磨3次。

## 27 Fermented asparagus flan with an asparagus and pea salad

## 發酵蘆筍餡餅配蘆筍豌豆沙拉

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

**First Step ( 第1步 ) :****Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

Ferment asparagus:

1000 g asparagus

10 g salt

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

發酵蘆筍：

1000克 蘆筍

10克 鹽

**Recipe preparation**

Ferment the asparagus:

(1) Vacuum-seal the asparagus with the salt and allow to ferment at room temperature for 4 days.

(2) Keep the fermentation juice and blanch the asparagus briefly and cool down quickly.

製作準備：

發酵蘆筍：

(1) 用鹽將蘆筍真空密封，在室溫下發酵4天。

(2) 保留發酵液，將蘆筍短暫燙一下，然後迅速冷卻。

## 27 Fermented asparagus flan with an asparagus and pea salad

### 發酵蘆筍餡餅配蘆筍豌豆沙拉



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

#### Second Step ( 第2步 ) :

##### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

Asparagus flan:

500 g cold water

12 g metil

175 g fermented white asparagus

50 g fermented asparagus juice

50 g butter

##### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

蘆筍餡餅：

500克 冷水

12克 纖維素

175克 發酵白蘆筍

50克 發酵蘆筍汁

50克 黃油

##### Recipe preparation

Asparagus Flan:

(1) For the metile mixture, the day before, mix the cold water and metile powder and let it swell overnight. The next day, weigh out 48g of the metile mixture and pour into a pacotizing® beaker with the remaining ingredients.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® 2 times. Fill 30g each into bowls and steam in steamer at  $85^{\circ}\text{C}$  steam for 10 minutes.

製作準備：

(1) 前一天，將冷水和纖維素粉混合，使其膨脹過夜。第二天，稱出48克纖維素混合物，和剩余成分一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 若需要，用Pacojet冰磨機進行研磨2次。每個碗中放入30克，放入 $85^{\circ}\text{C}$ 的蒸鍋中蒸10分鐘。

## 27 Fermented asparagus flan with an asparagus and pea salad

### 發酵蘆筍餡餅配蘆筍豌豆沙拉



### Third Step ( 第3步 ) :

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

Asparagus and pea salad:

30 g peas, blanched

60 g white fermented asparagus heads

60 g green asparagus heads

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

蘆筍豌豆沙拉：

30克 豌豆，開水燙過

60克 白色發酵蘆筍頭

60克 綠色蘆筍頭

#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

#### Recipe preparation

Pea and Asparagus Salad:

(1) Mix the buttermilk with the asparagus stock, salt, sugar and xanthan gum and add and stir in the wild garlic oil just before serving.

(2) Arrange the peas, white and green asparagus on the flan and pour some of the buttermilk sauce over it.

製作準備：

豌豆蘆筍沙拉：

(1) 將酪乳與蘆筍高湯、鹽、糖和黃原膠混合，在食用前加入野生大蒜油並攪拌。

(2) 將豌豆、白蘆筍和綠蘆筍放在餡餅上，並在上面淋上一些酪乳醬。



## 28 Paprika mousse Vegan

## 純素食辣椒粉慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g peppers grilled pickled

20 g onion

20 g olive oil

100 g cashew nuts

150 g coconut milk

5 g salt

1 g pimenton de la vera doux

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

300克 辣椒烤腌

20克 洋蔥

20克 橄欖油

100克 腰果

150克 椰奶

5克 鹽

1克 維拉豆

**Recipe preparation**

(1) Peel the onions and place in a pacotizing® beaker, process 1 time with the 4-blade knife and lightly sauté in a pan. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 2 times with overpressure.

**製作準備：**

(1) 將洋蔥去皮，倒入pacoizing®專用缸杯中，用4葉刀處理1次，然後在平底鍋中輕輕翻炒。將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 若需要，在超壓下，用Pacojet冰磨機進行研磨2次。

# pacojet

The new Pacojet 4  
Stand out through unforgettable quality.

因令人難忘的  
品質而脫穎而出

全新  
Pacojet 4

