



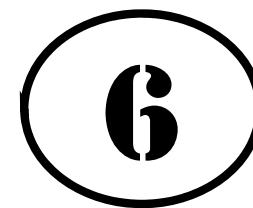
# pacojet

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



# Doughs and masses

## 面團和塊狀



## Content 內容

1. Potato Semolina Polenta	馬鈴薯玉米粗面粉	4
2. Cashew “Mozzarella” Vegan	腰果 “馬蘇裏拉”	5
3. Lentil Burger Vegan	扁豆漢堡	6
4. Bone Marrow Pannacotta	牛骨髓意式西點	7
5. Black Blinis	黑薄餅	8
6. Poppy Seed Soufflé	罌粟籽蛋奶酥	9
7. Rice Soufflé	大米蛋奶酥	10
8. Cauliflower Crepes Vegan	花椰菜可麗餅	11
9. Crepes	可麗餅	12
10. Crispy Pastries	脆皮糕點	13
11. Chocolate Cake With a Liquid Core	巧克力夾心蛋糕	14
12. Waffle Dough	華夫餅	15
13. Blinis without Yeast	不含酵母薄餅	16
14. Vanilla Panna Cotta Vegan	香草意式奶凍	17

## 1 Potato Semolina Polenta 馬鈴薯玉米粗面粉



### 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：不適用

### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200g potatoes

100g durum wheat semolina

400g milk

100g protein

4g salt

1g nutmeg

### 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 土豆

100克 硬粒小麥粗面粉

400克 牛奶

100克 蛋白質

4克 鹽

1克 肉豆蔻

### Recipe preparation

(1) Potatoes must be Mealy Boiling Potatoes and will be pre-cooked. Mix all the ingredients together in the pacotizing beaker.

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

(3) If necessary, Pacotize® twice. Fill into molds and bake in the oven at  $150^{\circ}\text{C}$  for 20-25 minutes.

製作準備：

(1) 土豆必須是煮熟的土豆，預先煮熟。混合所有的原料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次，放入模具中，在 $150^{\circ}\text{C}$ 的烤箱中烘烤20-25分鐘。



## 2 Cashew "Mozzarella" Vegan

### 腰果 “馬蘇裏拉”



#### 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：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200g cashew

30g tapioca starch

20g olive oil

10g lemon juice

10g salt

100g bread truck

5g yeast flakes

6g Agar-Agar

#### 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 腰果

30克 木薯澱粉

20克 橄欖油

10克 檸檬汁

10克 鹽

100克 面包粉

5克 酵母片

6克 瓊脂

#### Recipe preparation

(1) Mix all ingredients and 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 with positive pressure if necessary.

(4) Pour the mixture into a saucepan and bring to the boil while stirring constantly. Then pour into a foil-lined mold and chill.

製作準備：

(1) 混合所有的原料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

(4) 將混合物倒入燉鍋中，在不斷攪拌的同時煮沸。然後倒入有箔襯的模具中冷卻。

### 3 Lentil Burger Vegan

#### 扁豆漢堡



#### 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

250g dried lentils

30g almonds

50g olive oil

20g dried tomatoes

7g salt

250g water

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 幹扁豆

30克 杏仁

50克 橄欖油

20克 幹番茄

7克 鹽

250克 水

#### Recipe preparation

(1) Mix all ingredients and pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

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

(3) If necessary, Pacotize® twice with overpressure.

To give the burger patty a nice shape, it is best to fry it using a greased metal ring.

Tip: Red cabbage, cucumber and baby spinach are good garnishes

製作準備：

(1) 混合所有的原料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 超壓下，用Pacojet冰磨2次。

為了使漢堡肉餅的形狀好看，最好用抹了油的金屬環油炸。

小貼士：紅卷心菜、黃瓜和小菠菜都是很好的裝飾物

## 4 Bone Marrow Pannacotta

### 牛骨髓意式西點



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

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：1次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200g water

140g Beef Mark

1g Agar-Agar

5g salt

1g pepper

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

200克水

140克牛肉

1克瓊脂

5克鹽

1克胡椒粉

#### Recipe preparation

(1) Mix all ingredients and pour into a pacotizing® beaker. Close the pacotizing® beaker with the lid.

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

(3) If necessary, Pacotize® once and heat, arrange and allow to cool.

製作準備：

(1) 混合所有的原料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次，然後加熱、等待冷卻。

## 5 Black Blinis

### 黑薄餅



#### 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

250g eggs

140g black flour

80g milk

30g sugar

10g olive oil

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 雞蛋

140克 黑面粉

80克 牛奶

30克 糖

10克 橄欖油

#### Recipe preparation

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

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

(3) Pacotize® twice, allow to cool briefly and bake in a pan.

#### 製作準備：

(1) 混合所有的原料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次，讓其短暫冷卻，然後放入鍋中烘烤。



## 6 Poppy Seed Soufflé

### 罌粟籽蛋奶酥



#### 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

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250g milk

100g egg yolk

90g butter

80g sugar

60g wheat semolina

30g poppy seeds

25g vanilla bean

1g salt

1g lemon zest

1g grated orange zest

250g protein

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 牛奶

100克 蛋黃

90克 黃油

80克 糖

60克 小麥粗面粉

30克 罌粟籽

25克 香草豆

1克 鹽

1克 檸檬皮

1克 磨碎的橙子皮

250克 蛋白質

#### Recipe preparation

(1) Cut open and scrape out the vanilla pod, bring the pulp and pod to the boil with milk and salt, stir in the semolina and let simmer for 2 minutes. Remove the vanilla pod, allow to cool slightly, stir in the egg yolk and allow to cool. Then stir in 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® twice if necessary, fill into buttered molds and bake at  $170^{\circ}\text{C}$  for approx. 25 minutes

製作準備：

(1) 切開並刮出香草莢，將果肉和莢與牛奶和鹽一起煮開，加入粗粒面粉攪拌，用文火慢燉2分鐘。

取出香草莢，稍微冷卻，加入蛋黃攪拌，冷卻。然後加入剩下的材料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次後，裝入塗有黃油的模具中，在 $170^{\circ}\text{C}$ 下烘烤約25分鐘

## 7 Rice Soufflé

## 大米蛋奶酥

**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

290g milk

120g egg yolk

50g rice

40g sugar

15g almonds

2g vanilla bean

1g salt

300g protein

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

290克 牛奶

120克 蛋黃

50克 大米

40克 糖

15克 杏仁

2克 香草豆

1克 鹽

300克 蛋白質

**Recipe preparation**

(1) Cut open and scrape out the vanilla pod, bring the pulp and pod to the boil with milk, rice and salt and simmer for 20 minutes. Remove the vanilla pod, allow to cool slightly, stir in the egg yolk and allow to cool. Then fold in the egg white. 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, fill into buttered molds and bake at  $170^{\circ}\text{C}$  for approx. 25 minutes.

**製作準備：**

(1) 切開並刮出香草莢，將果肉和莢與牛奶、大米和鹽一起煮開，燉20分鐘。取出香草莢，稍微冷卻，加入蛋黃攪拌，冷卻。然後加入蛋清，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次後，裝入塗有黃油的模具中，在 $170^{\circ}\text{C}$ 下烘烤約25分鐘

## 8 Cauliflower Crepes Vegan

### 花椰菜可麗餅



#### 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：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

100g cauliflower

160g flour

70g soy drink

7g salt

130g vegetable broth

#### 配方- 配料

1個pacotizing®專用缸杯的配料

1個pacotizing®專用缸杯= 10份

100克 花椰菜

160克 面粉

70克 大豆飲料

7克 鹽

130克 蔬菜肉湯

#### Recipe preparation

(1) Wash cauliflower and cut into small pieces. Mix the flour, soy drink, salt and vegetable stock to form a smooth dough. Add cauliflower 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® twice if necessary. Take out the mixture and stir in a bowl. Bake golden crêpes in a hot pan with a little rapeseed oil.

製作準備：

(1) 把花椰菜洗乾淨，切成小塊。將面粉、大豆飲料、鹽和蔬菜高湯混合成光滑的面團，加入花椰菜，然後倒入pacotizing®專用缸杯中。

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

(3) 用Pacojet冰磨2次，取出混合物，在碗中攪拌。在熱鍋裏加入一點菜籽油，將碗中攪拌好的混合物倒入熱鍋中，烤成金黃色的可麗餅。

## 9 Crepes

## 可麗餅

**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：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300g milk 3,5% fat

125g flour

100g eggs

50g butter

3g salt

**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 牛奶3.5%脂肪

125克 面粉

100克 雞蛋

50克 黃油

3克 鹽

**Recipe preparation**

(1) Stir 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) Pacotize® twice if necessary, stir until smooth and bake in a coated pan.

製作準備：

(1) 混合所有的原料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次，攪拌至光滑，放入有塗層的平底鍋中烘烤。



## 10 Crispy Pastries

## 脆皮糕點

**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：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

360g cream

65g flour

65g strength

40g Parmesan

7g salt

1g pepper

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

360克 奶油

65克 面粉

65克 強度

40克 帕爾馬幹酪

7克 鹽

1克 胡椒粉

**Recipe preparation**

(1) Stir 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) Pacotize® twice if necessary, spread thinly on wrapping paper and bake at  $210^{\circ}\text{C}$  for approx. 5 minutes.

Tip: Before baking, sprinkle Parmesan and paprika powder or refine the dough with spinach or herbal concentrate.

製作準備：

(1) 混合所有的原料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。(3) 用Pacojet冰磨2次，將混合物薄薄地鋪在包裝紙上，在 $210^{\circ}\text{C}$ 下烘烤約5分鐘。

小貼士：在用烘烤前，撒上帕爾馬幹酪和辣椒粉，或用菠菜或草本濃縮物把面團揉細。

## 11 Chocolate Cake With a Liquid Core

### 巧克力夾心蛋糕



#### 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

200g eggs

140g dark chocolate

140g butter

140g sugar

80g flour

#### 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 雞蛋

140克 黑巧克力

140克 黃油

140克 糖

80克 面粉

#### Recipe preparation

(1) Melt the chocolate and butter together, stir in the remaining ingredients.

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

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

(4) Pacotize® twice if necessary Pour into buttered molds and bake at  $180^{\circ}\text{C}$  for about 12 minutes.

#### 製作準備：

(1) 把巧克力和黃油融化在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中，均勻攪拌。

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

(3) 用Pacojet冰磨2次，倒入塗有黃油的模具中，在 $180^{\circ}\text{C}$ 下烘烤約12分鐘。

12 **Waffle Dough**

## 華夫餅

**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

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250g flour

250g eggs

180g milk

70g sunflower oil

30g sugar

2g salt

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 面粉

250克 雞蛋

180克 牛奶

70克 葵花籽油

30克 糖

2克 鹽

**Recipe preparation**

(1) Stir 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) Pacotize® twice if necessary, stir until smooth and bake in the waffle iron.

## 製作準備：

(1) 混合所有的原料，倒入pacoizing®專用缸杯中，均勻攪拌。

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

(3) 用Pacojet冰磨2次，攪拌至光滑，放入華夫餅機中烘烤。

## 13 Blinis without Yeast

### 不含酵母薄餅



#### 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

250g eggs

140g flour

80g milk

30g sugar

10g olive oil

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 雞蛋

140克 面粉

80克 牛奶

30克 糖

10克 橄欖油

#### Recipe preparation

(1) Mix all 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) Pacotize® twice if necessary, stir until smooth and bake in a coated pan.

製作準備：

(1) 混合所有的原料，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冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次，攪拌至光滑，在有塗層的平底鍋中烘烤。



14 **Vanilla Panna Cotta Vegan**

## 香草意式奶凍

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

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：1次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g Almond drink

50 g Sugar

30 g Vegan gelatine

2 g Vanilla pulp

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

500克 杏仁飲料

50克 糖

30克 明膠

2克 香草果肉

**Recipe preparation**

(1) Bring all ingredients together to a boil once, cool slightly 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® once.

(4) Heat once, pour into a dish and cool down.

**製作準備：**

(1) 將所有材料一起煮沸一次，稍微冷卻後，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冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次。

(4) 加熱一次，倒入盤中冷卻

# 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

