



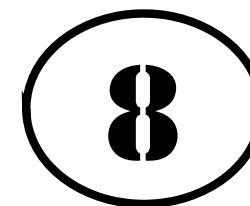
pacojet

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



Coupe Set

組合刀具



Content 內容

1. Chicken Farce	雞肉餡料	5
2. Herb Butter	香草黃油	6
3. Veal Farce	小牛肉餡料	7
4. Carrot Tartare Vegan	胡蘿蔔韃韃	8
5. Smoked Fish Tartare	煙熏魚韃韃	9
6. Beef Tartare	牛肉韃韃	10
7. Microwave biscuit	微波餅乾	11
8. Salmon Farce	三文魚餡料	12
9. Meringue	蛋白酥皮	13
10. Beetroot Tartare	甜菜韃韃	14
11. Cranberry Butter	蔓越莓黃油	15
12. Chimichurri Vegan	奇米丘裏辣醬	16
13. Guacamole	鱈梨色拉醬	17
14. Flavoured Cream Mousse	風味奶油慕斯	18

15. Wild Garlic Dip with Asparagus	野生大蒜蘆筍蘸醬	19
16. Raspberry Mousse	樹莓慕斯	20
17. Honey Tuiles	蜂蜜瓦片脆餅	21
18. Scones	司康餅	22
19. Tuna Tartare	金槍魚鞦韆	23
20. Wild garlic cream cheese	野生大蒜奶油幹酪	24
21. Tuna salsiccia	金槍魚香腸	25
22. Cilantro Lime Dip	香菜酸橙蘸醬	26
23. Sage Pesto	鼠尾草香蒜醬	27
24. Roasted onion butter	烤洋蔥黃油	28
25. Grilled bell pepper salsa	烤甜椒沙司	29
26. Tomato Butter	番茄黃油	30
27. Salmon tartare	三文魚鞦韆	31-32

1 Chicken Farce

雞肉餡料



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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 chicken breast fillet

300g cream 30% fat

7g 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 雞胸肉

300克 奶油30%脂肪

7克 鹽

Recipe preparation

(1) Cut the chicken into cubes and mix with the other ingredients.

(2) Pour into a pacotizing® beaker and process twice with overpressure using the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

製作準備：

(1) 把雞肉切成方塊，和其他材料混合。

(2) 倒入pacotizing®專用缸杯中，使用Pacojet組合刀具中的4葉刀，在超壓狀態下，加工2次。

2 Herb Butter

香草黄油



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet[®]-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet[®]-模式適用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing[®] beaker

1 pacotizing[®] beaker = 10 portions

100g Fresh herbs mixture

5g garlic

2g lemon zest

500g butter

2g 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

100克 新鮮香草混合物

5克 大蒜

2克 檸檬皮

500克 黃油

2克 鹽

1克 胡椒粉

Recipe preparation

(1) Place the herbs, garlic and lemon zest in a Pacotizing[®] beaker and process once with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set with normal pressure.

(2) Add butter, salt and 0.5 g pepper and process once more with the 4-blade cutter with over pressure.

製作準備：

(1) 將香草、大蒜和檸檬皮放入Pacotizing[®]專用缸杯中，用Pacojet組合刀具中的4葉刀，在常壓下，加工1次。

(2) 加入黃油、鹽和0.5克胡椒粉，用4葉刀在超壓轉態下，再次加工1次。

3 Veal Farce 小牛肉餡料



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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 veal

300g cream

10g 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 小牛肉

300克 奶油

10克 鹽

Recipe preparation

(1) Cut the veal into small cubes and mix with the remaining ingredients.

(2) Pour into a Pacotizing® beaker and process twice with overpressure using the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

製作準備：

(1) 把小牛肉切成小方塊，和剩下的材料混合。

(2) 倒入pacotizing®專用缸杯中，使用Pacojet組合刀具中的4葉刀，在超壓狀態下，加工2次。

4 Carrot Tartare Vegan

胡蘿蔔韃靼



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：超壓

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

150g carrots

10g honey

2g Raz el Hanout

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 胡蘿蔔

10克 蜂蜜

2克 香料 (摩洛哥傳統香料)

Recipe preparation

(1) Cut the carrots into pieces and process twice with the 2-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

(2) Then mix with the remaining ingredients and season to taste.

製作準備：

(1) 將胡蘿蔔切成塊，放入Pacotizing®專用缸杯中，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工2次

(2) 然後與剩下的食材混合，調味。

5 Smoked Fish Tartare

煙熏魚韃靼



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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

20g chives

20g yoghurt

1g salt

1g pepper

1g lemon zest

150g smoked salmon

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

20克 香蔥

20克 酸奶

1克 鹽

1克 胡椒粉

1克 檸檬皮

150克 煙熏三文魚

Recipe preparation

(1) Process the fish fillet once with the Pacotizing 2-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

(2) Then add the remaining ingredients and mix.

(3) The chives must be cut by hand, otherwise they develop too much flavour and the tartare would be adulterated.

製作準備：

(1) 將三文魚切成片，放入Pacotizing®專用缸杯中，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次

(2) 然後加入剩下的原料並混合。

(3) 韭菜必須用手切，否則味道太重，韃靼就會摻假。

6 Beef Tartare

牛肉鞦韆

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：正常壓力

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

20g shallot

10g tomato ketchup

10g egg yolk

5g capers in brine

5g mustard

5g olive oil

2g salt

1g pepper

150g beef fillet steak

Recipe preparation

(1) Place the shallots and capers in a Pacotizing® beaker and process once with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set. Remove from the Pacotizing® beaker and set aside.

(2) Cut the meat into cubes and process once with the 2-blade cutter without excess pressure.

(3) Mix all ingredients. Season with salt and pepper.

製作準備：

(1) 將蔥和山柑放入Pacotizing®專用缸杯中，用Pacojet組合刀具中的4葉刀，加工一次。然後將原料從Pacotizing®專用缸杯中取出，放在一邊。

(2) 把肉切成方塊，放入Pacotizing®專用缸杯中，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，常壓下加工1次。

(3) 將所有原料混合，用鹽和胡椒調味。

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

20克 蔥

10克 番茄醬

10克 蛋黃

5克 腌山柑

5克 芥末

5克 橄欖油

2克 鹽

1克 胡椒粉

150克 牛柳牛排

7 Microwave biscuit

微波餅乾



Pacojet settings

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：攪打

壓力設置：超壓

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

50g sugar

20g egg yolk

20g cocoa powder

20g flour

120 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 糖

20克 蛋黃

20克 可可粉

20克 面粉

120克 蛋清

Recipe preparation

- (1) Mix all ingredients together.
- (2) Strike with the whipping disc with overpressure with 3 repetitions.
- (3) Pour into a paper cup and microwave for approx. 28 seconds.

製作準備：

- (1) 將所有原料混合在一起，倒入Pacotizing®專用缸杯中。
- (2) 超壓狀態下，用Pacojet組合刀具中的圓盤刀，重復加工3次。
- (3) 倒入紙杯中，用微波爐加熱約28秒。

8 **Salmon Farce**

三文魚餡料

**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

300g salmon

300g cream 30% fat

7g 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 三文魚

300克 奶油30%脂肪

7克 鹽

Recipe preparation

(1) Cut the salmon into pieces, mix with the remaining ingredients and pour into a Pacotizing® beaker.

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

(3) If necessary, Pacotize® twice.

製作準備：

(1) 將三文魚切成塊，與剩余材料混合，倒入Pacotizing®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°C 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次。

9 Meringue

蛋白酥皮



Pacojet settings

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 5

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：攪打

壓力設置：超壓

自動重複次數：5次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

75g sugar

75g powdered sugar

30g starch

150g protein

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

75克糖

75克糖粉

30克澱粉

150克蛋白質

Recipe preparation

(1) Put the egg white in a Pacotizing® beaker and beat once with the whipping disc with overpressure.

(2) Add granulated sugar and beat 4 times with the whipping disc with overpressure.

Mix the icing sugar and starch in a bowl and then carefully fold into the beaten egg whites.

(3) Spread a thin layer of approx. 2 mm onto a silicone mat and dry in the oven at 90° C for approx. 5 to 3 hours. Or use a piping bag to spray the desired shape, the drying time must then be extended accordingly.

Tip: Add 40g herbal concentrate, e. g. basil, with the starch to vary the taste.

製作準備：

(1) 將蛋清放入Pacotizing®專用缸杯中，超壓下，用Pacojet組合刀具中的圓盤刀，加工1次

(2) 加入砂糖，超壓下用圓盤刀加工4次。將糖粉和澱粉在碗中混合，然後小心拌入打好的蛋清中。

(3) 在矽膠墊上塗抹一層約2mm的薄層，並在90°C的烤箱中乾燥約5至3小時。或者使用滾邊袋噴灑所需形狀，然後乾燥時間必須相應延長。

小貼士：加入40克濃縮草本植物，如羅勒和澱粉，以改變口味。

10 **Beetroot Tartare**

甜菜韃靼

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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

150g raw beetroot

15g raspberry vinegar

10g honey

1g 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

150克 生甜菜根

15克 樹莓醋

10克 蜂蜜

1克 鹽

1克 胡椒粉

Recipe preparation

(1) Peel the beetroot and cut into pieces and process once with the 2-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

(2) Then mix with the remaining ingredients and season with salt and pepper.

製作準備：

(1) 將甜菜根去皮，切成塊，倒入Pacotizing®專用缸杯中，超壓狀態下，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次

(2) 然後與剩下的材料混合，用鹽和胡椒調味。

11 Cranberry Butter

蔓越莓黃油

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：超壓

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

400g butter

100g cranberries

50g sugar

1g salt

1g pepper

配方- 配料

1個pacotizing®專用缸杯的配料

1個pacotizing®專用缸杯= 10份

400克 黃油

100克 蔓越莓

50克 糖

1克 鹽

1克 胡椒粉

Recipe preparation

Put all the ingredients in a Pacotizing® beaker and process once with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set with positive pressure.

製作準備：

將所有原料倒入Pacotizing®專用缸杯中，超壓狀態下，用Pacojet組合刀具中的4葉刀，加工1次

12 **Chimichurri Vegan**

奇米丘裏辣醬

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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

250g olive oil

200g flat parsley

50g shallot

15g garlic

10g thyme

10g oregano

7g salt

6g Chili

2g bay leaf dried

1g pepper

Recipe preparation

(1) Peel shallots and garlic and cut into pieces. Pour all ingredients except olive oil into a Pacotizing® beaker and process twice with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set with normal pressure.

(2) Then mix with the olive oil and pour into the desired container.

製作準備：

(1) 蔥和大蒜去皮，切成塊。將除橄欖油外的所有原料，倒入Pacotizing®專用缸杯中，正常壓力下，用Pacojet組合刀具中的4葉刀，加工2次

(2) 然後與橄欖油混合，倒入所需的容器中。

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 橄欖油

200克 扁歐芹

50克 蔥

15克 大蒜

10克 百裏香

10克 牛至

7克 鹽

6克 辣椒

2克 幹月桂葉

1克 胡椒

13 Guacamole

鱷梨色拉醬

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：正常壓力

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

500 g avocado

120 g tomato

10 g olive oil

15 g lime juice

5 g coriander

1 g salt

1 g pepper

配方- 配料

1個pacotizing®專用缸杯的配料

1個pacotizing®專用缸杯= 10份

500克 鱷梨

120克 番茄

10克 橄欖油

15克 酸橙汁

5克 香菜

1克 鹽

1克 胡椒

Recipe preparation

(1) Halve, stone and peel the avocados, quarter the tomato and place in a pacotizing® beaker with the remaining ingredients.

(2) Process twice with the 2-blade cutter without excess pressure and season with salt and pepper.

製作準備：

(1) 將鱷梨切成兩半、去核並去皮，將番茄切成四分之一，與剩余原料一起放入pacotizing®專用缸杯中。

(2) 正常壓力下，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工2次，然後用鹽和胡椒調味。

14 **Flavoured Cream Mousse**

風味奶油慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：攪打

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

350g cream

150g fruit or fruit puree

80g 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

350克 奶油

150克 水果或果泥

80克 糖粉

Recipe preparation

(1) Mix the cream and icing sugar together and pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Add the diced fruit or the fruit puree. Beat twice with the whipping disc.

製作準備：

(1) 將奶油和糖霜混合在一起，放入pacotizing®專用缸杯中。

(2) 加入水果丁或果泥，用Pacojet組合刀具中的圓盤刀，加工2次

15 Wild Garlic Dip with Asparagus

野生大蒜蘆筍蘸醬



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：正常壓力

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

100g wild garlic

100g yoghurt

120g Boiled eggs

90g olive oil

5g salt

2g pepper

1g cayenne pepper

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 野生大蒜

100克 酸奶

120克 煮雞蛋

90克 橄欖油

5克 鹽

2克 胡椒粉

1克 辣椒粉

Recipe preparation

Roughly chop the wild garlic and place in a Pacotizing® beaker along with the other ingredients. Cut 5 times with the 4-blade cutter.

Note: Cayenne pepper 1 pinch.

製作準備：

將野生大蒜切碎，與其他原料一起放入Pacotizing®專用缸杯中，用Pacojet組合刀具中的4葉刀，加工5次。

注意：胡椒粉1小撮。

16 **Raspberry Mousse**

樹莓慕斯

**Pacojet settings**

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：攪打

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

350 g cream 30% fat

100 g raspberry

40 g powdered sugar

配方- 配料

1個pacotizing®專用缸杯的配料

1個pacotizing®專用缸杯= 10份

350克 奶油30%脂肪

100克 樹莓

40克 糖粉

Recipe preparation

(1) Cool the cream and the pacotizing® beaker well.

(2) Pour all the ingredients in the chilled pacotizing® beaker and use the whipping disc twice with overpressure.

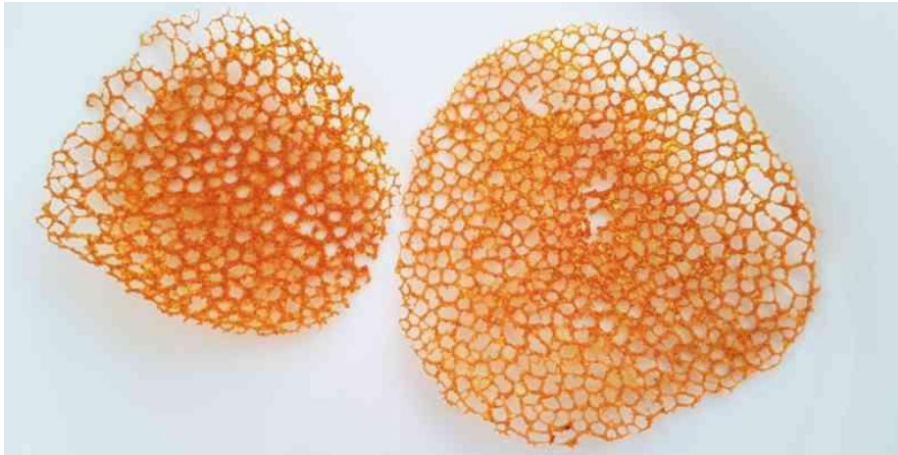
製作準備：

(1) 先充分冷卻奶油和pacotizing®專用缸杯。

(2) 將所有原料倒入冷凍的pacotizing®專用缸杯中，並在超壓下，用Pacojet組合刀具中的圓盤刀，加工2次

17 Honey Tuiles

蜂蜜瓦片脆餅

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

120g honey

100g butter

100g flour

120g protein

配方- 配料

1個pacotizing®專用缸杯的配料

1個pacotizing®專用缸杯= 10份

120克 蜂蜜

100克 黃油

100克 面粉

120克 蛋白質

Recipe preparation

(1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker.

(2) Mix with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set with 3 repetitions.

(3) Spread the mixture into the honeycomb template and bake in a preheated oven at 160 ° C for approx. 6 minutes.

Tip: For a nice golden colour, take the tuiles out of the mold and bake a little longer.

製作準備：

(1) 將所有原料倒入pacotizing®專用缸杯中。

(2) 用Pacojet組合刀具中的4葉刀，重復加工3次。

(3) 將混合物塗抹到蜂窩模板中，並在預熱的烤箱中以160°C烘烤約6分鐘。

小貼士：要想獲得漂亮的金色，可以把瓦片脆餅從模具中取出，再烤一段時間。

18 Scones

司康餅

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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

300g flour

10g baking powder

30g sugar

5g salt

70g butter

150g milk 3,5% fat

50g eggs

配方- 配料

1個pacotizing®專用缸杯的配料

1個pacotizing®專用缸杯= 10份

300克面粉

10克發酵粉

30克糖

5克鹽

70克黃油

150克牛奶3.5%脂肪

50克雞蛋

Recipe preparation

(1) Put butter in a Pacotizing® beaker and use the Pacotizing® blade to beat 1 time until fluffy.

(2) Add the remaining ingredients and process once with the 2-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

(3) Form scones and bake at 200 ° C for approx. 12 to 15 minutes.

製作準備：

(1) 將黃油放入Pacotizing®專用缸杯中，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次，直到變蓬鬆。

(2) 加入剩余的原料，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次。

(3) 製作烤餅，在200°C下烘烤約12至15分鐘。

19 Tuna Tartare

金槍魚韃靼

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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 sushi-grade tuna fillet

0.2 g Nepalese Rukum pepper, finely ground

0.4 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

500克 壽司級金槍魚柳

0.2克 尼泊爾魯庫姆胡椒粉（磨得很細）

0.4克 鹽

Recipe preparation

(1) Cut the tuna fillet into cubes and process once with the 2-blade knife without overpressure.

(2) Season with salt and rukum pepper.

TIP: The tartare goes perfectly with a mango salad and a grapefruit vinaigrette.

製作準備：

(1) 將金槍魚柳切成方塊，放入Pacotizing®專用缸杯中，正常壓力下，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次。

(2) 用鹽和魯庫姆胡椒調味。

小貼士：金槍魚韃靼與芒果沙拉和葡萄柚調味汁可以完美搭配。

20 **Wild garlic cream cheese**

野生大蒜奶油幹酪

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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

500 g cream cheese

100 g wild garlic

0.5 g lemon zest

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 奶油奶酪

100克 野生大蒜

0.5克 檸檬皮

Recipe preparation

(1) Fill the wild garlic into a pacotizing® beaker.

(2) Process 2 times with the 2-blade cutter without overpressure.

(3) Season the fresh garlic with salt, pepper, piment d'Espelette and lemon zest and process with the 2-blade cutter 1 time with overpressure.

製作準備：

(1) 將野生大蒜放入Pacotizing®專用缸杯中。

(2) 正常壓力下，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工2次。

(3) 將新鮮大蒜用鹽、胡椒、意大利面和檸檬皮調味，超壓狀態下，用2葉刀再加工1次。

21 Tuna salsiccia

金槍魚香腸

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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

500 g tuna

0.3 g lime leaf

0.3 g cardamom pod

0.3 g star anise

2 g garlic

8 g orange juice

5 g salt

50 g onion

Recipe preparation

(1) Cut the tuna and onion into cubes. Lightly crush the spices in a mortar and mix with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Process 1 time with the 2-blade cutter without overpressure.

(3) Process 1 more time with the 2-blade cutter with overpressure and pour the mixture into thin sausage casings.

***TIP:** The mixture is best processed in two steps. The tuna salsiccia goes very well with the cilantro lime dip.

製作準備：

(1) 把金槍魚和洋蔥切成方塊，在研鉢中輕輕壓碎香料，與剩余原料混合，倒入pacotizing®專用缸杯中。

(2) 正常壓力下，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次。

(3) 超壓狀態下，用Pacojet組合刀具中的2葉刀再加工1次，然後將混合物倒入薄香腸腸衣中。

*小貼士：混合物最好分兩步處理。金槍魚香腸與香菜酸橙蘸料搭配非常好

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 金槍魚

0.3克 酸橙葉

0.3克 豆蔻莢

0.3克 八角茴香

2克 大蒜

8克 橙汁

5克 鹽

50克 洋蔥

22 Cilantro Lime Dip

香菜酸橙蘸醬

**Pacojet settings**

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：攪打

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

200 g half cream

100 g coriander

10 g lime juice

2 g lime zest

3 g chili pepper

0.5 g piment d'espelette

配方- 配料

1個pacotizing®專用缸杯的配料

1個pacotizing®專用缸杯= 10份

200克半奶油

100克香菜

10克酸橙汁

2克酸橙皮

3克辣椒

0.5克胡椒粉

Recipe preparation

(1) Finely chop the coriander and chili pepper and fill a pacotizing® beaker with the half cream.

(2) Whip 2 times with the whipping disk.

(3) Add remaining ingredients and season to taste with salt and pepper.

TIP: The cilantro lime dip goes great with the tuna salsiccia.

製作準備：

(1) 將香菜和辣椒切碎，在Pacotizing®專用缸杯中倒入一半奶油。

(2) 在超壓下，用Pacojet組合刀具中的圓盤刀，加工2次。

(3) 加入剩余的原料，用鹽和胡椒調味。

小貼士：香菜酸橙蘸醬和金槍魚香腸搭配非常好。

23 Sage Pesto

鼠尾草香蒜醬

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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

70 g sage leaves

15 g chives

15 g parsley

60 g pine nuts

10 g garlic cloves

2 g herb salt

100 g grated parmesan

120 g 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

70克 鼠尾草葉

15克 香蔥

15克 歐芹

60克 松子

10克 大蒜瓣

2克 香草鹽

100克 磨碎的帕爾馬幹酪

120克 橄欖油

Recipe preparation

(1) Roast pine nuts until golden brown, let cool. Then pour the pine nuts into a pacotizing® beaker with all other ingredients except the oil.

(2) Process 2 times with the 2-blade cutter without overpressure.

(3) Add the olive oil, mix and season to taste.

製作準備：

(1) 將松子烤至金黃色，冷卻。然後將松子與除橄欖油外的所有其他原料，一起倒入Pacotizing®專用缸杯中。

(2) 正常壓力下，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工2次。

(3) 加入橄欖油，攪拌並調味。

24 **Roasted onion butter**

烤洋蔥黃油

**Pacojet settings**

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：攪打

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

120 g shallots

60g flour

2g smoked paprika powder

2g salt

250 g butter

配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

120克 蔥

60克 面粉

2克 煙熏辣椒粉

2克 鹽

250克 黃油

Recipe preparation

(1) Peel the shallots and slice them evenly. Mix flour with smoked paprika powder and a little salt. Now turn the onion rings in flour, heat the oil and fry the shallots in it. Let the onion rings cool on a kitchen towel.

(2) Put the diced butter, salt and a little smoked paprika powder with the cold, crisp fried onions in a pacotizing cup and whip twice with the whipping disk.

Tip: Set a few roasted onions aside, use them for decoration or fold them whole into the whipped butter.

製作準備：

(1) 把蔥去皮，切成薄片。將面粉與煙熏辣椒粉和少許鹽混合。現在將洋蔥圈放入面粉中，將油加熱，將蔥放入進行油炸。讓洋蔥圈在廚房用紙上冷卻。

(2) 將切好的黃油丁、鹽和一點煙熏辣椒粉與冷脆的炸洋蔥一起放入Pacotizing®專用缸杯中，用Pacojet組合刀具中的圓盤刀，加工2次。

小貼士：把一些烤洋蔥放在一邊，用來裝飾，或者把它們全部折疊，放到到打發好的黃油中。

25 Grilled bell pepper salsa

烤甜椒沙司

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：正常壓力

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

200 g pickled grilled peppers

6 g garlic clove

40 g red onions

50 g tomatoes

5 g chili

40 g red wine vinegar

30 g lime juice

80 g 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

200克 腌烤辣椒

6克 大蒜瓣

40克 紅洋蔥

50克 西紅柿

5克 辣椒

40克 紅酒醋

30克 酸橙汁

80克 橄欖油

Recipe preparation

(1) Core and chop the tomatoes, grilled peppers, onions and garlic. Mix the vegetables with the remaining ingredients and place in a pacotizing® beaker.

(2) Process 1 time with the 2-blade cutter without overpressure and season with salt and pepper.

製作準備：

(1) 西紅柿、烤辣椒、洋蔥和大蒜去核並切碎。將蔬菜與剩余原料混合，放入Pacotizing®專用缸杯中。

(2) 正常壓力下，用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次，並用鹽和胡椒調味。

26 **Tomato Butter**

番茄黃油

**Pacojet settings**

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：攪打

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 butter

30 g basil

150 g tomato paste

60 g dried tomato flakes

18 g honey

6 g herb salt

3 g piment d'Espelette

1 g Himalayan pepper

2 g lemon zest

16 g lemon juice

Recipe preparation

(1) Chop the basil, dice the tempered butter and mix with the remaining ingredients and place in a pacotizing® beaker.

(2) Whip with the whipping disk 2 times with overpressure and season to taste.

製作準備：

(1) 將羅勒切碎，將回火的黃油切成丁，與剩余原料混合，放入Pacotizing®專用缸杯中。

(2) 超壓狀態下，用Pacojet組合刀具中的圓盤刀，加工2次，調味。

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 黃油

30克 羅勒

150克 番茄醬

60克 幹番茄片

18克 蜂蜜

6克 香草鹽

3克 法國埃斯佩萊特胡椒

1克 喜馬拉雅胡椒

2克 檸檬皮

16克 檸檬汁

27 **Salmon tartare (Part 1)**

三文魚鞦韆 (第1部分)

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

Tartar:

500 g salmon

Guacamole:

200 g avocado diced

15 g olive oil

0.25 g kampot Rouge pepper ground

0.3 g himalayan salt

10 g lime juice

0.2 g drops of liquid garlic concentrate

80 g cocktail tomatoes

配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

鞦韆:

500克三文魚

鱈梨醬:

200克 鱈梨丁

15克 橄欖油

0.25克 貢布紅辣椒粉

0.3克 喜馬拉雅鹽

10克 酸橙汁

0.2克 濃縮大蒜液

80克 雞尾酒番茄

Recipe preparation**Tartar:**

(1) Cut the salmon into cubes and mix with a little salt and dried ground piri piri and pour into a Pacossier® cup.

(2) Process once with the coupe set knife and season to taste.

Guacamole:

(1) Dice avocado, combine with remaining ingredients and pour into a Pacossier® beaker.

(2) Process once with the coupe set knife and season to taste.

(3) Chop the cocktail tomatoes and add to the guacamole.

製作準備:**鞦韆:**

(1) 將三文魚切成小塊，加入少許鹽和幹皮裏皮裏辣椒，倒入Pacotizing®專用缸杯中。

(2) 用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次，調味。

鱈梨醬:

(1) 將鱈梨切成丁，與剩余原料混合，倒入Pacotizing®專用缸杯中。

(2) 用Pacojet組合刀具中的2葉刀，加工1次，調味。

(3) 將雞尾酒番茄切碎，加入鱈梨醬中

Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

27 **Salmon tartare (Part 2)**

三文魚鞦韆 (第2部分)

**Pacojet settings**

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：切碎

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

Wasabi cream:

200 g creme fraiche

5 g wasabi paste

2 g lime juice

6 g coriander oil

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

芥末奶油：

200克 奶油幹酪

5克 芥末醬

2克 酸橙汁

6克 芫荽油

Recipe preparation**Wasabi cream:**

(1) Place all ingredients in a Pacossier® beaker.

(2) Whip 2 times with overpressure using the whipping disk and season with the cilantro oil.

製作準備：

芥末奶油

(1) 將所有原料放入Pacotizing®專用缸杯中。

(2) 超壓狀態下，用Pacojet組合刀具中的圓盤刀，加工2次，用芫荽油調味。

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

