

# РЕЦЕПТЫ ДЛЯ COMBI STAR FX ANGELO PO

## Глава 1 - Копчение

Название блюда.

Сибасс в разноцветной соли (1 порция)

Фокачча с луком и разноцветной солью (24 порции)

Копченые шампиньоны (1кг на гастроемкость)

Копченое масло (3 литра)

Копченая рикотта 200гр. с цедрой

Копченая соль с лесными ягодами

Копченая соль с лимоном

Копченая соль с паприкой

Копченая соль с клубникой и шалотом

Копченая соль с шалфеем

Лосось горячего копчения.

Ингредиенты:

350-граммовый бас; 1 кг копченой цветной соли; 80 г яичного белка

1.2 кг муки из твердых сортов пшеницы; 2.3 л воды; 0.3 л оливкового масла холодного отжима; 80 г пивных дрожжей; 100 г соли

1 кг нарезанных грибов шампиньонов; 0.2 л оливкового масла холодного отжима

50 г чабреца; 50 г розмарина; 100 г лука-шалота; пара зубчиков чеснока; 3 л оливкового масла холодного отжима

10 порций по 200 г рикотты; 50 г базилика; 100 г лимонной цедры; 100 г апельсиновой корки; пара зубчиков чеснока; 100 мл оливкового масла холодного отжима; лесные ягоды, красный, желтый перец и маслины для украшения

1 кг грубой морской соли; 100 г оливкового масла холодного отжима; 200 г смеси лесных ягод; пара листов свежей мяты

1 кг грубой морской соли; 100 г оливкового масла холодного отжима; 50-100 г свежего базилика; 2-3 зубчика чеснока; Лимонная цедра

1 кг грубой морской соли; 100 г оливкового масла холодного отжима; 80 г желтого перца; 80 г красного перца; Один лук-шалот; 50-60 г паприки; пара листьев петрушки

1 кг грубой морской соли; 100 г оливкового масла холодного отжима; 100-200 г свежей земляники; 60 г лука-шалота; пара листьев петрушки

1 кг грубой морской соли; 100 г оливкового масла холодного отжима; лимонная и апельсиновая корка; шафран

3 по 1-килограмму филе лосося; 100 г базилика; 100 г лимонной корки; 100 г апельсиновой корки; 100 мл оливкового масла холодного отжима; Красный лук, петрушка и томаты черри для украшения

## Подготовка

Смешайте соль с яичными белками до однородной массы и поместите в гастроемкость на бумагу для выпекания. Поместите сибасс на соль, покройте его с верху простой солью (либо цветной как вам угодно), украсьте копченой цветной солью опять же на ваш вкус. Обратите внимание: цветную соль нельзя смешивать с яйцом. Приготовьте в духовке. Сервировка - удалите сибасс из соли, удалите кожу и поместите его на блюдо. Гарнируйте вареным картофелем, спаржей и морковью. Украсьте блюдо, по крайней мере, 3-4 видами цветной соли. Сдобрите оливковым маслом холодного отжима и лимонным соком.

Замесите муку. Добавляйте воду, уже смешанную с дрожжами и маслом; дайте взреть тесту, увеличиться в 2 раза в объеме. Снова, немного смешайте смесь и оставьте ее в кастрюле. Снова ждем пока тесто зреет, опять увеличивается в 2 раза, добавьте нарезанный лук и копченую цветную соль. Выпекайте в пароконвектомате. По готовности добавьте цветную соль с небольшим количеством оливкового масла холодного отжима.

Нарежьте грибы, немного смажьте их и выложите их в кастрюле. Они могут также быть смешаны с другими овощами. Не солите до или после подготовки, но только прежде чем поместить в пароконвектомат перед копчением. Грибы превосходно подойдут для пиццы и салатов. Они не теряют свой вес, но приобретают волнующий аромат и вкус копчения.

Вылейте 1.5 л (максимум) масла (олив., подсол., кукуруз.) в 1 гастронорм, и добавьте все вкусовые компоненты. Включите Smokerstar (коптильню) и поместите масло в пароконвектомат минимум на один час. Дайте остыть. Храните масло в стеклянной посуде в сухом месте.

Поместите рикотту, опрокинув в блюдо из фарфора. Натрите лимонные и апельсиновые корки; нарежьте базилик и высыпьте сверху на сыр. Смажьте сыр, используя щеточку, украсьте лесными ягодами, перцем и маслинами. Коптите в пароконвектомате.

Поместите все компоненты в кутер и смешивайте в течение нескольких минут, однако стараясь не разбить крупницы соли. Слоем не толще 1см поместить в гастронорм. Коптите в пароконвектомате. Охладите и храните в сухом месте. Цвет сохранится в течение, по крайней мере, 120 дней, сохраняя волнующий запах.

Поместите все компоненты в кутер и смешивайте в течение нескольких минут, однако стараясь не разбить крупницы соли. Слоем не толще 1см поместить в гастронорм. Коптите в пароконвектомате. Охладите и храните в сухом месте. Цвет сохранится в течение, по крайней мере, 120 дней, сохраняя волнующий запах.

Поместите все компоненты в кутер и смешивайте в течение нескольких минут, однако стараясь не разбить крупницы соли. Слоем не толще 1см поместить в гастронорм. Коптите в пароконвектомате. Охладите и храните в сухом месте. Цвет сохранится в течение, по крайней мере, 120 дней, сохраняя волнующий запах.

Поместите все компоненты в куттер и смешивайте в течение нескольких минут, однако стараясь не разбить крупницы соли. Слоем не толще 1см поместить в гастронорм. Коптите в пароконвектомате. Охладите и храните в сухом месте. Цвет сохранится в течение, по крайней мере, 120 дней, сохраняя волнующий запах.

Поместите все компоненты в куттер и смешивайте в течение нескольких минут, однако стараясь не разбить крупы соли. Слой не толще 1 см поместить в гастронорм. Коптите в пароконвектомате. Охладите и храните в сухом месте. Цвет сохранится в течение, по крайней мере, 120 дней, сохраняя волнующий запах.

Тонко нарежьте лосося в кружочки, чтобы поместить на блюдо из фарфора, или можно ровно выложить в кастрюле или гастронорме. Можно коптить и целиком если того требует выкладка к примеру на шведском столе. Натрите лимонную и апельсиновую корку; нарежьте базилик и покройте лосося ими. Масло, используя помазок. Украсьте луком, петрушкой, перцем и маслинами. Может быть также украшено блюдо до или после копчения. Поместите в пароконвектомат и коптите.

### Приготовление

Опилки перед помещением в Smokerstar необходимо вымочить в воде или вине, водке, вермуте и т.д. и т.п. Также можно в них добавить шелуху от лука, перца, любые очистки от овощей, фруктов и т.п. Включите в розетку коптильню, поверните ручку управления, когда пойдет дым, поместите трубу коптильни во всасывающую трубу пароконвектомата. 40 минут горячее, 1 час холодное копчение.

Для горячего копчения или холодного копчения через Автоматические процессы: Special Cooking (Специальные возможности) -> Smoking (Копчение) -> затем выбираете необходимый продукт

Для горячего копчения в ручном режиме: Режим ЖАР, 75 градусов, 40-50 минут, 20% влажность, Скорость вентилятора 4.

Для холодного копчения в ручном режиме: Режим ЖАР, 10 градусов, 1 час, 30% влажность, Скорость вентилятора 3. Для достижения наилучшего результата можно поместить в пароконвектомат вниз гастронорм со льдом, накрыв фольгой (тогда копчение будет идти при температуре близкой к 0 градусам)

## Глава 2 – Низкотемпературная готовка

### Название блюда

ФИЛЕ ИЗ СВИНИНЫ ЖАРЕНОЕ (24 порции)

### Ингредиенты

5-килограммовая вырезка свиная; 300 г белого лука; 300 мл. белого вина; 100 мл. оливкового масла холодного отжима; розмарин, чабрец; 5 зубчиков чеснока; сок из 5 свежих апельсинов; 300 г маслин

### Подготовка

Маринуйте свинину по крайней мере 12 часов до готовки. Поместите овощи на дно гастронорма и сбрызните соусом.

### Готовка

**Special Cooking** (C3) LT Cooking + Holding -> Select pork (Специальные возможности- Низкотемпературная готовка+ Выдержка- Выберите Свинину). Этот способ готовки предназначен, чтобы использовать мясо в холодных блюдах или для последующей регенерации. В этом случае мясо готовится на стальном гриле G610X с аксессуаром B11F2 внизу для сбора влаги выходящей в процессе готовки.

Автоматическая Готовка Мясо C3- Жареный крупный кусок-; Свинина: Это – традиционный способ приготовления и используется, чтобы приготовить подаваемую горячей жареную свинину. Рекомендуемая гастроемкость - T11FE40.

## Глава 3 - Сушение

### Название блюда

Кружки апельсина сушеные

### Подготовка

Нарезать апельсины тонкими кружками, оставить на 30 минут на салфетке. Выложить в гастронорм TM11ALA2.

### Приготовление

Special Cooking (C3) Drying-> Fruits. (Специальное- Сушение- Фрукты)

**Глава 4 - Пастеризация**

Название блюда

ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ ЛУК-ШАЛОТ (Для 10 банок по 250 мл)

ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ (Для 10 банок 250 мл)

ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ СОУС БОЛОНЬЕЗЕ (Для 10 банок 250 мл)

Ингредиенты

1 кг лук-шалот; 300 гр сельдерей; 200 гр томаты черри или просто свежих помидоров; 100 мл. оливкового масла холодного отжима или копченого; 50 гр свежего базилика; Соль и перец по вкусу

Вода 1 л; 1 кг сахар; 500 г смородины; 500 г черники; 500 г малины; 2 апельсина; 100 мл. мараскина

2.5 кг соуса Болоньезе

Подготовка

Почистите лук-шалот и разрежьте пополам. Нарезьте сельдерей. Пассируйте лук-шалот в сковороде, в течение нескольких минут и добавьте помидор и базилик. Поместите в банки, долейте доверху масло. Закройте крышками, поставьте в пароконвектомат.

Приготовьте сироп, медленно кипятя сахар с водой и кожицей 2 апельсинов в кастрюле. Смесь должна кипеть в течение, по крайней мере, одного часа и должна уменьшиться на половину. Вымойте лесные ягоды и оставьте их, чтобы высохнули. Стерилизуйте банки в Combistar FX, оставляя их открытыми и вверх тормашками в течение 12 минут в 110°C на режиме ПАР. После того, как стерилизация закончена, заполните ягоды банки, добавьте сахарный сироп и в конце мараскин. Не заполняйте до самого верха, но до 1 см до верхнего уровня.

Как только соус Болоньезе, стерилизуйте банки в Combistar FX, оставляя их открытыми и вверх тормашками в течение 12 минут в 110°C на режиме ПАР. Заполните соусом Болоньезе. Также оставьте 1 см сверху.

Приготовление

Пастеризация 85 °C (используйте термозонд и пастеризатор FMP, одна банка всегда будет у вас образцом. Осторожно при вытаскивании термозонда при окончании готовки)

Пастеризация 75 °C (используйте термозонд и пастеризатор FMP, одна банка всегда будет у вас образцом. Осторожно при вытаскивании термозонда при окончании готовки)

Пастеризация 85 °C (используйте термозонд и пастеризатор FMP, одна банка всегда будет у вас образцом. Осторожно при вытаскивании термозонда при окончании готовки)

**Глава 5 - Пицца**

Название блюда

ПИЦЦА на сковороде (для 3 пицца-сковород)

КРУГЛАЯ ПИЦЦА (Для 24 пицц)

Ингредиенты

1500 г муки; 35 г дрожжей; 30 г соли; 15 г сахара; 50 г оливкового масла холодного отжима; 280 мл воды; 500 г грибов в оливковом масле; 1200 г очищенных помидоров; 900 г свежего сыра моцарелла;

Базилик; 10 г душицы (орегано)
1500 г муки; 49 г дрожжей; 35 г соли; 10 г сахара; 100 г оливкового масла холодного отжима; 300 мл воды; 1400 г очищенных помидоров; 1000 г свежего сыра моцарелла; Базилик; 20 г душицы (орегано)
Подготовка
Смешайте воду с дрожжами, маслом, мукой, солью и сахаром. Оставьте, чтобы созрело, покрыв влажной тканью в окружающей среде (от 28-32°C), пока опара не удвоится в объеме. Снова перемешайте и оставьте опять вырасти в 2 раза. Смажьте небольшим количеством оливкового масла и уложите половину помидора, уже смешанного с солью, душицей и перцем. Поместите в пароконвектомат и готовим в 3 шага: 1) Комбинированный Режим, 60% влажность, 210°C, 4 минуты, скорость вентилятора 4 - 2) Комби Режим, 40% влаж, 180°C, 4 минуты, скорость вентилятора 4 - 3) Сухой жар, 90% влаж, 185°C, 4 минуты, скорость вентилятора 2. охладите пиццу, чтобы закончить ее позже (даже после 5-6 дней хранения в холодильной камере). Покройте пиццу сыром моцарелла, грибами, базиликом и второй половинкой помидора, и выпекайте в Combistar FX в Сухом Жаре, 0% влажность, 250°C, 6 минут, скорость вентилятора 3. Подавайте к столу горячей, только что из духовки.
Смешайте воду с дрожжами, маслом, мукой, солью и сахаром. Оставьте, чтобы созрело, покрыв влажной тканью в окружающей среде (от 28-32°C), пока опара не удвоится в объеме примерно на 1 час. Снова перемешайте и оставьте опять вырасти в 2 раза. Затем разделите на шарики по 120гр. Раскатайте в круги для пиццы. Смажьте небольшим количеством оливкового масла и уложите половину помидора, уже смешанного с солью, душицей и перцем. Поместите в пароконвектомат и готовим в 3 шага: 1) Комбинированный Режим, 60% влажность, 210°C, 4 минуты, скорость вентилятора 4 - 2) Комби Режим, 40% влаж, 180°C, 4 минуты, скорость вентилятора 4 - 3) Сухой жар, 90% влаж, 185°C, 4 минуты, скорость вентилятора 2. охладите пиццу, чтобы закончить ее позже (даже после 5-6 дней хранения в холодильной камере). Покройте пиццу сыром моцарелла, грибами, базиликом и второй половинкой помидора, и выпекайте в Combistar FX в Сухом Жаре, 0% влажность, 250°C, 6 минут, скорость вентилятора 3. Подавайте к столу горячей, только что из духовки.
<b>Глава 6 - Гриль</b>
Название блюда
Сибасс на гриле с молодым картофелем
Стейк на гриле порционный
Ингредиенты
350-граммовый целый бас; Немного соли; 3 картофелины среднего размера; 20 г яичного белка; Копченая окрашенная соль с базиликом, лесные ягоды и шафран; 100гр копченого масла с розмарином
Один 600-700-граммовый ромштекс с костью; Жареные на гриле овощи для гарнира; 3 вида копченой соли с лесными ягодами, цитрусовыми, базиликом; 200 мл. копченого оливкового масла холодного отжима с базиликом; Одна веточка розмарина и полыни (по желанию)
Подготовка
Приготовьте картофель с кожей на ПАРу, при 105°C, в течение 25 минут, скорость вентилятора 5. Поместите сибасс в GR11AL и приготовьте в духовке. Горячий и уже приготовленный картофель опустите в яичный белок, и обкатайте его в цветной соли. При подаче картофель разрезать пополам.
Немного смажьте стейк, не солите и поместите его в гастронорм GR11AL. Лучше выполните предварительный нагрев пароконвектомата с гастронормом GR11AL. После предварительного нагрева

<p>поместите стейк на GR11AL и вставьте термощуп в мясо и готовьте в Сухом ЖАРе, 10% Влажность - 245°C – термозонд на 38°C (по желанию, в России обычно больше) - скорость вентилятора 4. Подавайте с жареными овощами, цветной солью, маленьким стаканчиком копченого масла с можжевельником и розмарином.</p>
<p>Готовка</p>
<p>Гриль Рыба Большая рыба- используйте аксессуар GR11AL. Картофель, готовьте с аксессуаром BF11F4.</p>
<p>Стейк: Сухой ЖАР, 10% влажность - 245°C - термозонд 38°C - скорость вентилятора 4. Аксессуар GR11AL</p>
<p><b>Глава 7 - Прочее</b></p>
<p>Название блюда</p>
<p>Цыпленок на вертеле с розовым перцем (24 порции)</p>
<p>Ингредиенты</p>
<p>12 Цыплят 1 кг каждый; 100 г целых розовых перечных горошин; 100 г копченой соли с лесными ягодами; 60 мл оливкового масла холодного отжима; 50 г розмарина; 50 г чабреца; 5 зубчиков чеснока; Базилик по вкусу</p>
<p>Подготовка</p>
<p>Маринуйте цыплят с розмарином, шалфеем, чесноком, и раздавленным розовым перцем, без соли. Мариновать в течение нескольких часов или в течение ночи (в холодной комнате, холодильнике). Разместите на специальном аксессуаре G11P8 (или G11P10) и начинайте готовку. После того, как курица готова, цыпленка порежьте на половины, посолите его копченой солью с лесными ягодами и подайте с жареным картофелем, половиной помидора и маленьким стаканчиком копченого масла с розовым перцем.</p>
<p>Приготовление</p>
<p>S3 "Домашняя Птица- Птица- Жареный цыпленок". Аксессуар G11P8 или G11P10.</p>