Tips och tricks
för användning av Pacojet

Allmänna tips och tricks

Kontrollera temperaturen i din frys.

Placera en termometer i frysen under 24 timmar och kontrollera att temperaturen i frysen är -20 °C.

Undvik för höga temperaturer i frysen

Om innehållet i pacotizing®-bägaren inte är tillräckligt kallt kan kvaliteten på resultatet påverkas negativt. Slutproduktens konsistens blir för grov eller för fin.

För låga temperaturer i frysen kan orsaka skador.

För kallt (under -23 °C) innehåll i pacotizing® -bägaren kan leda till att apparaten överbelastas och skadas.

Låt inte innehållet i pacotizing®-bägaren tina.

Vid pacotizing® måste pacotizing®-bägarens innehåll vara solid annars kan apparaten skadas.

Undvik ojämna ytor

Om frukt eller grönsaksbitar har kommit upp till ytan under infrysningen, täck dessa med vätska igen och ställ tillbaka pacotizing®-bägaren i frysen. Jämna till ytan på innehållet i en pacotizing®-bägare som delvis har använts innan du fryser den igen.

OBS: Fyll inte pacotizing®-bägaren över märket.

Frysningsprocessen kommer att orsaka en liten kupol i mitten.

Så länge kupolen är i mitten kan du pacotisera® bägarens innehåll, eftersom det största trycket under pacotisering® appliceras på mitten av pacotizing®-kniven. Om en kupol uppstår på sidan av pacotizing®-bägaren ska du antingen släta ut den med vätska eller förbereda pacotizing®-bägaren på nytt.

Undvik att överfylla pacotizing®-bägaren

Innehållet i pacotizing®-bägaren får inte överskrida den maximala fyllningslinjen. Dela upp innehållet i flera bägare.

Så här identifierar du om ditt pacotizing®-blad fortfarande fungerar

Knacka pacotizing®-kniven mot en jämn yta. Bladet ska gunga fram och tillbaka. Om det tippar åt ena sidan är det böjt och måste bytas ut. Kontrollera regelbundet om det finns hack på kniveggen.

Förläng livslängden på ditt pacotizing®-kniv

Torka pacotizing®-kniven efter rengöringen och smörj sedan in den med en livsmedelsgodkänd olja.

Förläng livslängden på din Pacojet

Låt din Pacojet servas minst en gång per år, eller vid behov, av en officiell servicepartner. För att göra detta, behåll originalförpackningen och polystyreninsatserna för frakt.

Undvik att överföra smaker och färger

Rengör din Pacojet mellan användning för söta och salta livsmedel, och efter starkt färgröd mat som rödbetor, eller livsmedel med stark lukt som vitlök, eller recept med rått kött eller fisk.

Undvik "pulversnö"

Justera antalet gånger du pacotize® eller häll lite av en lämplig vätska över det frysta bägareinnehållet innan du pacotize®.

Använd livsmedel av hög kvalitet

Pacotizing® intensifierar smak, färg och arom. Det är därför mycket viktigt att de ingredienser du använder är av mycket hög kvalitet och färska.

Bearbetning av färska örter

Vid pacotizing® av färska örter frigörs nästan alla eteriska oljor från bladen. Smak och arom blir otroligt intensiva.

Bearbetning av färsk frukt

Övermogen frukt kan ge en intensiv smak i glass och sorbet. Kokning med sockerlag före infrysning minskar syran och aktiverar pektinet (t.ex. rabarber).

Skapa snö eller pulver

Om du minskar mängden socker eller fett i ett recept blir den pacotized® slutprodukten mer pulveraktig. Skapa yoghurtsnö med yoghurt med låg fetthalt och mycket lite socker.

Veganska eller laktosfria rätter att servera när som helst

Genom att förvara vid -20 °C kan du alltid ha veganska eller laktosfria livsmedelsberedningar tillgängliga vid behov.

Tips och tricks för soppor

Tillaga soppor med din Pacojet

Skapa krämiga, delikata soppor fulla av smak med färska ingredienser. De naturliga färgerna bevaras och intensifieras.

Skapa soppkoncentrat

Genom att använda pacotizing® bägarfyllning som smakförstärkare kan du också producera stora mängder av en bassoppa.

Tips och tricks för färs, korvblandningar och tartar

Skapa tidsbesparande färs

Om du pacosserar® färsen utelämnar du arbetskrävande steg som att passera genom en sil eller kyla över ett isvattenbad.

Pacossera® färsen upprepade gånger

Flera pacosseringar® gör färsen ännu krämigare, bättre blandad och lämplig för att återställa den till optimal bearbetningstemperatur och konsistens.

Skapa luftig eller kompakt färs

Pacossering® med övertryck gör färsen lätt och luftig. Du kan producera mer kompakta färser för terriner och patéer genom att pacossera® vid normalt tryck.

Se upp när du pacosserar® färs

Vid pacotisering av färs med övertryck kan volymen öka avsevärt. Du bör därför minska mängden i pacosserings®-bägaren i enlighet med detta.

Skapa färs med hjälp av Pacojet Coupe Set

Pacojet Coupe Set överför inte värme, eftersom kniven bearbetar maten från topp till botten och uppnår perfekta, jämna resultat på ett extremt skonsamt sätt.

Tillagning av tartar med Pacojet Coupe Set

För att uppnå ett optimalt resultat rekommenderas normalt tryck och användning av fastare kött, t.ex. oxbringa eller innanlår.

Tillverka korvkött med hjälp av Pacojet Coupe Set

Korvköttet blir mer kompakt och håller ihop bättre vid stekning om övertryck används under bearbetningen. Kryddor och örter fördelas jämnt genom korvblandningen när den bearbetas med Coupe Setet.

Tips och tricks för deg och smet

Degar och smetar alltid till hands

Om du förvarar degar och smeter vid -20 °C har du dem alltid redo för crêpes, kakor etc. och vid behov även för enstaka portioner.

Producera lätta degar och smetar

Upprepad pacossering® av degar och smetar ger särskilt lätta resultat. Du kan därför avstå från att tillsätta jäst för t.ex. blinier.

Pacotized® smaksatt smör/bredbara pålägg

Upprepad pacossering® intensifierar inte bara smaken på smör och bredbara produkter, den gör också att de sprids och smälter mycket jämnt, utan att separera.

Tips och tricks för koncentrat, pastejer och oljor

Gör krämiga nötkrämer

Upprepad pacossering® av t.ex. nötkräm kan avsevärt förkorta processtiden eftersom den långa och besvärliga conchningen (upp till 24 timmar) inte längre är nödvändig. Resultatet blir finare och krämigare genom djupfrysning och upprepad pacossering®.

Tillverkning av söt nötkräm

Om nötterna dessutom rostas lätt före pacossering® förstärks deras smak. På grund av den lätta karamellsötman är dessa nötkrämer perfekta för söta rätter eller som pålägg på bröd.

Förhöj färgen på pacosserade®-örter

Örter bör blancheras en kort stund för att stabilisera färgen och konsolidera klorofyllet. Om örterna fryses med olja, smör eller fett kommer färgen att stabilisera sig.

Tips och tricks för sorbet och glass

Sorbet med färsk frukt istället för puré

Om du använder färsk frukt förbättrar pacosseringen® fiber stabiliteten och ger samtidigt en finare, krämigare konsistens och intensiv smak.

Sorbet/glass för mjuk?

Varje gång processen upprepas blir massan varmare och därmed mjukare. Om resultatet är för mjukt rekommenderar vi att glassen återgår till frysen före servering för att uppnå önskad konsistens.

Mer volym i sorbeter/glassar

Vid upprepad pacossering® med övertryck tillförs mer luft och volymen ökar. Detta bibehålls om glassen omedelbart fryses igen och fortsätter om glassen pacosserars® ytterligare.
OBS: Fyll inte pacosserings®-bägaren över märket om du fryser den igen.

Tillredning av laktosfri och vegansk glass

Mjölkalternativ kan användas för att enkelt producera laktosfri och vegansk glass med Pacojet.

Perfekt konsistens för sorbet/glass varje gång med Jet mode®

Om Jet Mode® används kan en pacosserad® sorbet eller glass som har blivit för fast återställas till önskad konsistens.

Gör fastare sorbet

Du kan också blanda sockerlagen till dina sorbeter kallt, tills sockret har lösts upp. På så sätt blir sorbeterna fastare än om de görs med kokt sockerlag. Ett annat alternativ är att minska andelen socker i sockerlagen.

Gör glass och sorbet för servering

För att kunna servera glass och sorbet under flera timmar utan att de blir för fasta, kan du förvara de pacosserade® varianterna i t.ex. ett frysskåp vid ca -12 °C.
OBS: Om du pacosserar® glassen eller sorbeten igen måste bägaren djupfrysas till -20 °C.

Hantera färsk och övermogen frukt

För att behålla starka smaker kan frukt bearbetas för glass och sorbet, även om den är övermogen. För vissa frukter och bär är det en fördel att koka dem i sockerlag innan de djupfryses. Detta minskar syran och aktiverar pektinet (t.ex. rabarber).
Proportioner av sockerlag: Två delar vatten till en del socker är lämpligast.
Det kan vara nödvändigt att justera andelen socker beroende på fruktens syra och sötma.

Inkorporering av crunch och flingor

Om färska, ofrysta ingredienser som choklad, nötter, flingor etc. tillsätts på den frysta ytan före pacossering®, kommer de att finnas kvar som bitar i massan.
OBS: Fyll inte pacosserings®-bägaren över märket.

Uppnå ett jämnt resultat i hela pacosserings®-bägaren

Frukt kan flyta upp till toppen och kryddor sjunka till botten av bägaren under infrysningsprocessen. Vid sådana recept bör hela bägaren pacosseras® för att blanda ingredienserna jämnt.

Producera större kvantiteter med Pacojet

Vid tillverkning av stora mängder av ett recept kan massan blandas en kort stund innan den hälls i bägaren. Detta ger ett enhetligt resultat i alla pacosserings®-bägare.

Uppnå en jämn textur med inblandning av fetter

Eftersom fettet i en mycket krämig beredning kan stiga upp till ytan under frysprocessen, bör allt innehåll i pacosserings®-bägaren pacosseras® efter frysning. Detta resulterar i en jämn konsistens med fettet blandat. Du kan sedan återföra beredningen till frysen för att pacossera® enskilda portioner igen vid behov.

Bearbetning av fiberrika livsmedel

För att uppnå ett ännu finare resultat vid bearbetning av mycket fiberrika livsmedel, som majs, popcorn etc., rekommenderar vi att hela bägaren pacosseras®, fryses igen och sedan pacosseras® igen.

Maximal sockerhalt

Andelen socker får inte överstiga 150 g per pacosserings®-bägare, annars blir massan inte tillräckligt hård när den fryses och resultatet blir därmed för mjukt.

Ätbara skal, stammar och stjälkar

Ätbara skal bearbetas ultrafint i Pacojet och tack vare färgpigmenten i skalen förstärks den naturliga färgen hos den pacosserade® beredningen. Värdefulla grönsaks- och fruktstjälkar kan också bearbetas i Pacojet. De fiberrika egenskaperna hos de ätbara stjälkarna ger en särskilt krämig konsistens.

Tips och tricks för drycker

Särskild hantering av alkohol

Alkohol fryser inte vid -20 °C. Tillsätt högst 20 ml alkohol per pacsserings®-bägare, mer kan hällas direkt över det frysta innehållet innan pacossering®.

Sänk temperaturen i frysen för recept som innehåller alkohol

Fryspunkten sänks genom att tillsätta alkohol. Receptet måste frysas vid -23 °C för att uppnå ett optimalt resultat.

Tips och tricks för mousse/skum

Pacossera® mousser upprepade gånger

Upprepad pacossering® gör moussen ännu lättare och den kan återgå till optimal serveringstemperatur och konsistens.
OBS: Notera fyllningsvolymen på grund av hur moussen expanderar.

Gör skum utan att sila

För det mesta kan Pacojet-recept hällas i sifonflaskan omedelbart efter pacossering® och sedan kondenseras. Detta innebär att de inte behöver silas.