

# Ricettario

ProThermetic - Brasiere a pressione



**thermaline**

Swiss Design

# Guida alla lettura delle ricette



## Internazionale

tempo totale:  
**20 min**

È possibile verificare l'origine della ricetta e il tempo di cottura totale, includendo la fase di preriscaldamento e di preparazione



**MODALITÀ A PRESSIONE:** impostazione delle fasi e dei tempi di cottura a pressione, come indicato nella ricetta



**CONSIGLIO:** suggerimenti degli Chef Electrolux Professional per ottimizzare l'utilizzo dell'apparecchiatura e ottenere il miglior risultato di cottura



**MODALITÀ "BRASIERA":** impostazione delle fasi di preriscaldamento, brasatura o grigliatura



**CARICO MINIMO:** carico minimo necessario per garantire una corretta fase di pressione. Questa indicazione viene fornita per le ricette in cui il rispetto del carico minimo è fondamentale



**MODALITÀ "PENTOLA":** impostazione delle fasi di preriscaldamento o di ebollizione



**MULTITASK:** per ottimizzare il tempo preparando più ricette contemporaneamente. Questa indicazione viene fornita per le ricette in cui è applicabile



**FUNZIONE SOFT:** ciclo di riscaldamento soft per cibi delicati



**SONDA:** sensore che permette di impostare la temperatura desiderata al cuore del prodotto in base alla ricetta



**VEGANA:** indica una ricetta vegana



**QR Code:** scansionare per visualizzare il video con la ricetta corrispondente



**SENZA GLUTINE:** indica una ricetta senza glutine

## Tipologie di apparecchiature e accessori utilizzati



La **brasiera da 90 lt** può contenere fino a 6 BACINELLE GN 1/1 (con telaio di supporto)



Per ogni ricetta sono indicate le attrezzature necessarie (consigliate per creare una soluzione completa) e l'elenco degli accessori per la brasiera



La **brasiera da 170 lt** può contenere fino a 9 BACINELLE GN 1/1 (con telaio di supporto)

Nota: quando in una ricetta si utilizzano le bacinelle, il pieno carico di una brasiera da 170 litri non corrisponde necessariamente al doppio del pieno carico suggerito per una brasiera da 90 litri.

**Tutte le ricette sono state testate in una brasiera a pressione elettrica da 90 litri**

# Indice

## Ricette internazionali



Carciofi.....	5
Brodo di carne.....	6
Bollito di carne - cottura notturna.....	7
Manzo brasato.....	8
Manzo brasato - cottura notturna.....	9
Vitello brasato.....	10
Brodo di pollo.....	11
Bisque di crostacei.....	12
Gulash (spezzatino).....	13
Purè di patate.....	14
Coda di rospo con salsa di broccoli.....	15
Pere al vin brûlé.....	16
Budino.....	17

## Ricette europee



Baccalà alla Mediterranea.....	18
Zuppa di lenticchie.....	19
Minestra di verdure.....	20
Polpo al pomodoro.....	21

## Ricette brasiliane



Feijoada.....	22
---------------	----

## Ricette cinesi



Riso alla cantonese.....	23
Pancetta di maiale in umido con verdure.....	24
Tofu in umido.....	25

## Ricette francesi



Crème brûlée.....	26
-------------------	----

## Ricette tedesche



Rösti di patate.....	27
Crauti.....	28

## Ricette indiane



Pollo con salsa al burro (Tandoori).....	29
Chutney di pomodori e cipolle.....	30
Dal Makhani.....	31
Korai di agnello.....	32
Chole del Punjab.....	33

## Ricette indonesiane



Sgombro al curry.....	34
-----------------------	----

## Ricette italiane



Ragù alla bolognese.....	35
Seppie con piselli.....	36
Ossobuco.....	37
Peperonata.....	38
Polenta.....	39
Risotto con fagiolini.....	40
Risotto agli asparagi e capesante.....	41
Trippa.....	42
Crema di merluzzo.....	43

## Ricette spagnole



Paella alla valenciana.....	44
-----------------------------	----

## Ricette americane



Salsa di mele.....	45
Stufato di manzo.....	46
Manzo saltato.....	47
Carnitas.....	48
Fagioli charros.....	49
Pasta con salsa al formaggio.....	50
Cheesecake.....	51
Pollo con riso.....	52
Zuppa di noodle con pollo.....	53
Fagioli neri alla cubana.....	54
Riso fritto.....	55
Frijoles (fagioli rifritti).....	56
Carote glassate.....	57
Jambalaya.....	58
Penne in salsa marinara.....	59
Cavolo verza.....	60
Salsa di formaggio.....	61
Sugo di carne.....	62
Sloppy Joe.....	63
Spaghetti al sugo di carne.....	64
Chili di tacchino.....	65
Patate frullate.....	66

## Ricette turche



Ceci con carne.....	67
Zuppa di lenticchie rosse.....	68
Tas Kebab.....	69



Alimenti	Brasiera a pressione da 90 litri	Brasiera a pressione da 170 litri	Risparmio totale con la cottura a pressione rispetto alla cottura tradizionale *	
			Risparmio di tempo	Risparmio energetico
Gulash (cottura a fuoco vivo)	15 kg / carico	29 kg / carico	-	-
Gulash (cottura a pressione)	45 kg / carico	86 kg / carico	55%	77%
Hamburger	240 pezzi / ora	450 pezzi / ora	-	-
Omelette	300 porzioni / ora	560 porzioni / ora	-	-
Carote (bollite intere)	16 kg / carico	24 kg / carico	52%	77%
Cavolfiore (bollito a pezzi)	16 kg / carico	24 kg / carico	25%	51%
Seppie (bollite intere)	20 kg / carico	30 kg / carico	38%	76%
Riso secco (bollito)	20 kg / carico	38 kg / carico	18%	48%
Polpo (bollito a pezzi)	32 kg / carico	60 kg / carico	44%	75%
Patate (bollite intere)	50 kg / carico	94 kg / carico	32%	65%
Budino di riso	60 lt / carico	113 lt / carico	65%	75%
Zucchine (bollite intere)	20 kg / carico	38 kg / carico	56%	73%
Tagliatelle secche	36 kg / ora	68 kg / ora	-	-

Nota: produttività, risparmio di tempo e risparmio energetico sono stati calcolati in base a test interni.

# Carciofi



Internazionale

tempo totale:  
**20 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Carciofi 10 kg
- ▶ Acqua 6 lt
- ▶ Pangrattato 1,5 kg
- ▶ Prezzemolo
- ▶ Sale
- ▶ Aglio
- ▶ Olio extravergine d'oliva

## Procedura:

- ▶ Aggiungere 6 lt d'acqua e preriscaldare a 200 °C in **modalità "brasiera"**

**CONSIGLIO:** con piccole quantità di acqua preriscaldare in modalità "brasiera" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Sistemare i carciofi nelle bacinelle (2,5 kg per GN 1/1). Utilizzare il falso fondo per le bacinelle poste sul fondo della brasiera e il telaio di supporto per quelle collocate nella parte alta; posizionare i carciofi quando l'acqua inizia a bollire

- ▶ Aggiungere il resto degli ingredienti

**CONSIGLIO:** per questa ricetta è necessaria poca acqua poiché il prodotto è congelato

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 15 minuti

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	12 kg	20 min	15%	120 g	85	40 min = 67% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora)
170 lt	18 kg				128	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Falso fondo



Telaio di supporto bacinelle



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Brodo di carne



**Internazionale**

tempo totale:  
**5/6 ore**



senza glutine

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Ossa di vitello 12 kg
- ▶ Carote (tagliate in grossi pezzi) 4 kg
- ▶ Sedano (tagliato in grossi pezzi) 4 kg
- ▶ Cipolla (tagliata in grossi pezzi) 4 kg
- ▶ Concentrato di pomodoro 0,4 kg
- ▶ Vino rosso 8 lt
- ▶ Acqua 40 lt
- ▶ Alloro 3 foglie
- ▶ Sale
- ▶ Una manciata di pepe nero in grani

## Procedura:

- ▶ Ricoprire le ossa con metà del concentrato di pomodoro e passare in forno per 15 minuti, fino a quando non diventano brunito e ben caramellate
- ▶ **Preriscaldare** a 160 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Mentre prosegue la cottura delle ossa (nel forno SkyLine Premium<sup>S</sup>), aggiungere l'olio nella brasiera e caramellare le carote, la cipolla e il sedano
- ▶ Una volta che le verdure sono ben caramellate, aggiungere il rimanente concentrato di pomodoro e procedere con la cottura

- ▶ Aggiungere il vino rosso e le ossa
- ▶ Aggiungere l'acqua e **cuocere a pressione** per 2 ore



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Terminata la fase di cottura a pressione, aprire il coperchio e continuare a cuocere in modalità "pentola" (livello di potenza 3) per altre 2-3 ore
- ▶ Filtrare il brodo di carne prima con un setaccio a maglia larga, poi con 2 setacci a maglia fine

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	72 kg	5 ore	20%	50 g	1152	7 ore = 56% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (12 ore)
170 lt	137 kg				2189	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

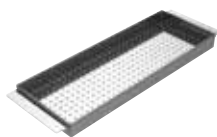
## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Forno SkyLine Premium<sup>S</sup>



Setacci - Consultare Catalogo accessori ProThermetic



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Bollito di carne

## cottura notturna



**Internazionale**  
tempo totale:  
**12 ore**



### Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Pollo 15 kg
- ▶ Manzo 15 kg
- ▶ Lingua 10 kg
- ▶ Acqua 40 lt
- ▶ Sale

### Procedura:

- ▶ Mettere la carne e l'acqua all'interno dei sacchetti per il sottovuoto (quantità di acqua: 20% del peso di ogni tipo di carne)
- ▶ Preriscaldare a 80 °C in **modalità "pentola"** e immergere i sacchetti quando l'acqua raggiunge la temperatura
- ▶ **Cuocere** a 80 °C in **modalità "pentola"** (non a pressione) per 12 ore (3 ore per il pollo, 12 ore per il resto)



**CONSIGLIO:** con grandi quantità di acqua preriscaldare in modalità "pentola" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Chiudere il coperchio e aprire la valvola

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico
90 lt	40 kg	12 ore	35%	240 g	108
170 lt	76 kg				206



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 della vasca

### Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Confezionatrice sottovuoto



Buste per sottovuoto - Consultare Catalogo accessori e consumabili

# Manzo brasato



**Internazionale**

tempo totale:  
**1½ - 2 ore**



senza  
glutine



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Carne (6 pezzi totali) 39 kg
- ▶ Pomodori 6 kg
- ▶ Vino rosso 3,6 lt
- ▶ Sedano (tagliato a pezzi) 1,2 kg
- ▶ Carote (tagliate a pezzi) 1,2 kg
- ▶ Cipolla (tagliata a pezzi) 1,2 kg
- ▶ Acqua 1,2 lt
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 220 °C in **modalità "brasiera"**

- ▶ Rosolare la carne



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

- ▶ Aggiungere le verdure, il vino rosso, l'acqua e i pomodori pelati

- ▶ Inserire la **sonda** nella carne e impostare la temperatura di 82 °C



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, assicurarsi che i pezzi siano di dimensioni e peso uniformi

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** finché la temperatura impostata non è stata raggiunta



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aggiungere della farina alla salsa e mescolare con il Bermixer Pro

- ▶ Raffreddare la carne nell'abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>

- ▶ Dividere in porzioni per servire

- ▶ Rigenerare nel forno SkyLine Premium<sup>S</sup>

**Nota:** il tempo di cottura totale può variare a seconda delle dimensioni e del peso dei pezzi di carne.

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	15 kg	1½ - 2 ore	40%	200 g	135	4 ore = 70% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (6 ore)
170 lt	86 kg	29 kg				258	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ⅓ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Forno SkyLine Premium<sup>S</sup>  
Abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>



Tagliaverdure TRS



# Manzo brasato

cottura notturna



**Internazionale**  
tempo totale:  
**6/8 ore**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Carne (6 pezzi totali) 39 kg
- ▶ Pomodori 6 kg
- ▶ Vino rosso 3,6 lt
- ▶ Sedano (tagliato a pezzi) 1,2 kg
- ▶ Carote (tagliate a pezzi) 1,2 kg
- ▶ Cipolla (tagliata a pezzi) 1,2 kg
- ▶ Acqua 1,2 lt
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 220 °C in **modalità "brasiera"**

- ▶ Rosolare la carne



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

- ▶ Aggiungere le verdure, il vino rosso, l'acqua e i pomodori pelati
- ▶ Prima fase: impostare la temperatura al cuore con la **sonda** a 78 °C e la temperatura del fondo vasca a 84 °C



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, assicurarsi che i pezzi siano di dimensioni e peso uniformi

- ▶ Seconda fase: impostare la temperatura a 70 °C
- ▶ Chiudere il coperchio e lasciare aperta la valvola
- ▶ **Il giorno successivo** prelevare la carne e la salsa
- ▶ Aggiungere della farina alla salsa e mescolare con il Bermixer Pro
- ▶ Raffreddare la carne nell'abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>
- ▶ Dividere in porzioni per servire
- ▶ Rigenerare nel forno SkyLine Premium<sup>S</sup>

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico
90 lt	45 kg	15 kg	6/8 ore	40%	200 g	135
170 lt	86 kg	29 kg				258



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Forno SkyLine Premium<sup>S</sup>  
Abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Vitello brasato



**Internazionale**  
tempo totale:  
**1 ora 45 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Carne	39 kg
▶ Verdure (tritate)	5 kg
▶ Acqua	6,5 lt
▶ Vino	6,5 lt
▶ Salvia e rosmarino	
▶ Olio	
▶ Sale	

## Procedura:

▶ Preriscaldare a 200 °C in **modalità "brasiera"** per 5 minuti

▶ Rosolare la carne per 5 minuti

**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

▶ Aggiungere le verdure, l'acqua e il vino

**CONSIGLIO:** per questa ricetta è necessaria poca acqua poiché le verdure sono congelate

▶ Cuocere a pressione con la **sonda** fino a raggiungere una temperatura al cuore di 80 °C

**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali per l'intero carico, si consiglia di suddividere gli ingredienti in porzioni di dimensioni e peso uniforme

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

▶ Utilizzare il Bermixer Pro per preparare la salsa (verdure e salsa)

▶ Raffreddare la carne nell'abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>

▶ Dividere in porzioni per servire

▶ Rigenerare nel forno SkyLine Premium<sup>S</sup>

**Nota:** il tempo di cottura totale può variare a seconda delle dimensioni e del peso dei pezzi di carne.

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	43 kg	15 kg	1 ora 45 min	30%	200 g	151	1 ora 30 min = 46% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (3 ore 15 min)
170 lt	82 kg	29 kg				286	

Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Forno SkyLine Premium<sup>S</sup>  
Abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>



Tagliaverdure TRS

# Brodo di pollo



**Internazionale**  
tempo totale:  
**1 ora 15 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Ossa di pollo 10 kg
- ▶ Sedano 5 kg
- ▶ Cipolla 5 kg
- ▶ Acqua 50 lt
- ▶ Vino 1 lt
- ▶ Alloro 10 foglie
- ▶ Olio
- ▶ Sale
- ▶ Pepe (facoltativo)

## Procedura:

- ▶ Irrorare le ossa con l'olio d'oliva e passare nel forno SkyLine Premium<sup>s</sup> per 15 minuti fino a ottenere una colorazione dorata
- ▶ Aggiungere le ossa e tutti gli altri ingredienti nella brasiera
- ▶ Far bollire l'acqua in **modalità "pentola"**

- ▶ Cuocere **a pressione** per 1 ora



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione



**CONSIGLIO:** l'aggiunta delle zampe di gallina consentirà di ottenere un brodo più gelatinoso



**CONSIGLIO:** con grandi quantità di acqua preriscaldare in modalità "pentola" per velocizzare il processo di cottura

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	60 kg	1 ora 15 min	-	200 g	300	1 ora 15 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore 30 min)
170 lt	114 kg				570	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Forno SkyLine Premium<sup>s</sup>



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Bisque di crostacei



Internazionale

tempo totale:  
**30 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Sedano, carote e cipolla 3 kg
- ▶ Teste e gusci di gamberi 6 kg
- ▶ Olio 1 lt
- ▶ Vino bianco 2 lt
- ▶ Brandy 100 ml
- ▶ Ghiaccio 30 kg
- ▶ Concentrato di pomodoro 400 g
- ▶ Farina 200 g
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 160 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere le verdure e lasciare rosolare per 2-3 minuti
- ▶ Aggiungere le teste dei gamberi e rosolare per 1 altro minuto
- ▶ Aggiungere il brandy e il vino bianco
- ▶ Aggiungere il concentrato di pomodoro e la farina e mescolare
- ▶ Aggiungere il ghiaccio e il sale e portare a ebollizione

**CONSIGLIO:** il ghiaccio genera uno shock termico che estrae istantaneamente i succhi dal prodotto

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 20 minuti

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aprire il coperchio, mescolare con il Bermixer Pro e passare al setaccio

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	43 kg	30 min	10%	100 g	387	40 min = 57% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 10 min)
170 lt	82 kg				735	

Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Gulash (spezzatino)



**Internazionale**  
tempo totale:  
**1 ora 10 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Carne 45 kg
- ▶ Olio 750 g
- ▶ Cipolla (tagliata a pezzi) 4,5 kg
- ▶ Peperone rosso 3 kg
- ▶ Vino 3 lt
- ▶ Pomodori pelati 9 kg
- ▶ Brodo 4,5 lt
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 220 °C in **modalità "brasiera"**

- ▶ Aggiungere la carne e far rosolare



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

- ▶ Mescolare tutti gli ingredienti e aggiungere l'olio
- ▶ Dopo 3 minuti, sfumare con il vino
- ▶ Aggiungere le verdure, il sale, i peperoni, la paprika e i pomodori

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 30/40 minuti (a seconda delle dimensioni della carne)



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolli prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Se necessario, cuocere senza coperchio per altri 10 minuti se la salsa è troppo liquida

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg (solo carne)	15 kg	1 ora 10 min	25%	250 g (solo carne)	135 (solo carne)	1 ora 10 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore 20 min)
170 lt	86 kg (solo carne)	29 kg				258 (solo carne)	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Forno SkyLine Premium<sup>5</sup>  
Abbattitore SkyLine Chill<sup>5</sup>



Piano a induzione



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Purè di patate



**Internazionale**

tempo totale:  
**20 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Patate (pelate e tagliate a dadini) 26 kg
- ▶ Acqua 20 lt
- ▶ Burro 300 g
- ▶ Latte 3 lt
- ▶ Panna 3 lt
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Aggiungere l'acqua e preriscaldare a 110 °C in modalità "pentola" 



**CONSIGLIO:** con grandi quantità di acqua preriscaldare in modalità "pentola" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione**  per 12 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Scolare l'acqua
- ▶ Mettere le patate nella planetaria da 20 lt con il burro, il latte, la panna (max 9 kg) e mescolare con la frusta a foglia

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	52 kg	20 min	-	150 - 200 g	260 - 347	25 min = 56% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (45 min)
170 lt	99 kg				495 - 659	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Falso fondo



Pelatrice



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Coda di rospo con salsa di broccoli



**Internazionale**

tempo totale:  
**10 min**

## Ingredienti per 2 bacinelle GN 1/1

- ▶ Filetti di coda di rospo 15 kg
- ▶ Broccoli (tagliati a pezzi) 5 kg
- ▶ Patate (pelate e tagliate) 1 kg
- ▶ Fette di pancetta
- ▶ Sale
- ▶ Pepe
- ▶ Aglio
- ▶ Acciughe

## Procedura:

- ▶ Sfilettare il pesce, aggiungere il sale e il pepe e avvolgere ogni filetto nella pancetta affumicata
- ▶ Adagiare i filetti in una bacinella forata H 40 e posizionare sul fondo della brasiera una bacinella H 60

- ▶ Preparare le verdure tagliando broccoli e patate con uno spessore di 2 mm
- ▶ Preriscaldare a 160 °C in modalità "brasiera"
- ▶ Aggiungere 1 litro di olio d'oliva, 4 spicchi d'aglio e 200 g di acciughe. Rosolare per qualche minuto
- ▶ Aggiungere i broccoli e le patate e mescolare per 1 minuto



**CONSIGLIO:** per questa ricetta utilizzare meno acqua se le verdure sono congelate

- ▶ Posizionare le bacinelle con il pesce su telai di supporto e cuocere a pressione per 7 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire prestazioni ottimali, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Terminato il tempo di cottura, estrarre il pesce e, con il Bermixer Pro, ridurre le verdure in purea e regolare di sale, se necessario
- ▶ Tagliare il pesce ad anelli di 2 cm e grigliare sul Fry top a 240 °C, 1 minuto per lato



**CONSIGLIO:** è possibile anche mettere il pesce in forno a 250 °C per 4 minuti

- ▶ Una porzione di solito include 3 pezzi di pesce

**NOTA:** Per questa ricetta la salsa è considerata un condimento ed è esclusa dal calcolo della produttività a pieno carico

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	15 kg (solo pesce)	10 min	30%	60 g (solo pesce)	175 (solo pesce)	14 min = 58% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (24 min)
170 lt	23 kg (solo pesce)				263 (solo pesce)	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Telaio di supporto bacinelle



Bacinelle forate - Consultare Catalogo accessori ProThermetic



Fry top Thermaline



Pelatrice



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Pere al vin brûlé



**Internazionale**  
tempo totale:  
**30 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Pere 16 kg
- ▶ Vino rosso 10 lt
- ▶ Zucchero 4 kg
- ▶ Cannella 20 g
- ▶ Chiodi di garofano 6 g
- ▶ Scorza d'arancia 15 g

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 150 °C in **modalità "brasiera"** con il vino
  - CONSIGLIO:** con piccole quantità di liquido preriscaldare in modalità "brasiera" per velocizzare il processo di cottura
- ▶ Aggiungere lo zucchero e le spezie e mescolare per 10 minuti o fino all'ebollizione
- ▶ Lasciare bollire fino a far evaporare metà del liquido
- ▶ Aggiungere le pere, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 5/10 minuti (a seconda di quanto sono maturi i frutti)
  - CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che il vino bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione
  - CONSIGLIO:** utilizzare il falso fondo per evitare che le pere si attacchino al fondo della vasca

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	30 kg	30 min	-	220 g	136	30 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora)
170 lt	57 kg				259	

Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Falso fondo



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta



# Budino



**Internazionale**

tempo totale:

**1 ora**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Latte 24 lt
- ▶ Zucchero 5 kg
- ▶ Cioccolato fondente 5 kg
- ▶ Burro 2,4 kg
- ▶ Farina 2,4 kg

## Procedura:

- ▶ Versare il latte nella brasiera e cuocere a 80 °C in **modalità "pentola"** (funzione soft) per 20 minuti



**CONSIGLIO:** con grandi quantità di liquido utilizzare la modalità "pentola" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Con la planetaria XBE 20 lt, mescolare il burro con lo zucchero, quindi aggiungere la farina e il cioccolato sciolto

- ▶ Versare il composto nella brasiera insieme al latte e mescolare con la frusta
- ▶ Fare bollire per 5 minuti
- ▶ Rimuovere tutto il composto e sistemarlo in uno stampo
- ▶ Raffreddare nell'abbattitore SkyLine Chill<sup>®</sup>

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico
90 lt	39 kg	1 ora	-	200 g a seconda delle dimensioni dello stampo	195
170 lt	78 kg				390



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno  $\frac{1}{4}$  della vasca.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermic



Mescolatrice planetaria 20 lt



Abbattitore SkyLine Chill<sup>®</sup>



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Baccalà alla mediterranea



Europa

tempo totale:  
**20 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Baccalà 16 kg
- ▶ Cipolla rossa a fette 4 kg
- ▶ Capperi 1 kg
- ▶ Olive nere 2 kg
- ▶ Vino bianco 2 lt
- ▶ Acqua 4 lt
- ▶ Basilico
- ▶ Olio d'oliva
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 160 °C in **modalità "brasiera"** per 5 minuti
- ▶ Aggiungere l'olio e la cipolla e mescolare
- ▶ Aggiungere il vino bianco, il pomodoro, l'acqua e i capperi
- ▶ Lasciare cuocere per 3 minuti
- ▶ Estrarre metà della salsa e metterla in bacinelle GN1/1 H60
- ▶ Aggiungere metà del pesce sul fondo della brasiera e il resto nelle bacinelle sui telai di supporto
- ▶ Cuocere **a pressione** per 10 minuti

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	23 kg	20 min	15%	220 g	89	10 min = 33% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (30 min)
170 lt	44 kg				170	

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermic



Telaio di supporto bacinelle



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Zuppa di lenticchie



Europa  
tempo totale:  
**45 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Lenticchie secche 6 kg
- ▶ Acqua 24 lt
- ▶ Cipolla (tritata) 600 g
- ▶ Porri (tritati) 600 g
- ▶ Sedano (tritato) 600 g
- ▶ Brodo di pollo 24 lt
- ▶ Spicchi d'aglio 6 pezzi
- ▶ Pancetta (facoltativa)
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 150 °C in **modalità "brasiera"** per 5 minuti
- ▶ Fare rosolare le verdure per 4 minuti
- ▶ Aggiungere le lenticchie, l'acqua, il brodo e le spezie e passare alla **modalità "pentola"**
- ▶ Cuocere **a pressione** per 30 minuti

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

**CONSIGLIO:** con grandi quantità di liquido utilizzare la modalità "pentola"

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	55 kg	45 min	10%	230 g	216	45 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 30 min)
170 lt	105 kg				410	

Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Minestra di verdure



Europa  
tempo totale:  
**20 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Verdure tritate (patate, carote, piselli, fagiolini, sedano, porri, cavolfiore) 24 kg
- ▶ Cipolla (tagliata a julienne) 2,4 kg
- ▶ Acqua 24 lt
- ▶ Sale
- ▶ Olio
- ▶ Burro

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"** per 1 minuto
- ▶ Aggiungere l'olio e la cipolla e mescolare per 1 minuto
- ▶ Aggiungere le verdure e mescolare per altri 5 minuti
- ▶ Aggiungere l'acqua, passare alla **modalità "pentola"** e portare a ebollizione
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 15 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione



**CONSIGLIO:** con grandi quantità di liquido utilizzare la modalità "pentola"

- ▶ Per una zuppa vellutata, sminuzzare e mescolare con il turbofrantumatore TBX con l'apposita testa per zuppe per brasiere

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	50 kg	20 min	-	300 g	168	35 min = 64% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (55 min)
170 lt	96 kg				319	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Turbofrantumatore TBX



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Polpo al pomodoro



Europa

tempo totale:  
**35 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Polpo (scongelato e tagliato) 28 kg
- ▶ Passata di pomodoro 8 kg
- ▶ Cipolla (tagliata a pezzi) 6 kg
- ▶ Vino 3 lt
- ▶ Olio 1 lt
- ▶ Capperi 600 g
- ▶ Acqua 6 lt
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere l'olio e la cipolla
- ▶ Mescolare per 1 minuto, aggiungere il polpo (tagliato a pezzi) e mescolare per 1 altro minuto
- ▶ Aggiungere il vino, i capperi, i pomodori e l'acqua
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 15-30 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

**Nota:** il tempo di cottura totale può variare a seconda delle dimensioni e del peso dei pezzi di polpo.

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	43 kg	35 min	42%	200 g	125	50 min = 59% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 25 min)
170 lt	82 kg				237	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Feijoada



**Brasile**

tempo totale:  
**45 min**



senza  
glutine



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Collo di maiale (a cubetti) 7,5 kg
- ▶ Costolette di maiale (a cubetti) 6 kg
- ▶ Pancetta (a cubetti) 3 kg
- ▶ Salsiccia (a cubetti) 4,5 kg
- ▶ Fagioli neri 9 kg
- ▶ Cipolla (tagliata a julienne) 3 kg
- ▶ Aglio 300 g
- ▶ Acqua per mettere a bagno i fagioli 12 lt
- ▶ Acqua 9 lt
- ▶ Alloro 18 foglie
- ▶ Olio
- ▶ Sale
- ▶ Pepe

## Procedura:

- ▶ Il giorno prima, mettere i fagioli a bagno in acqua fredda



**CONSIGLIO:** conservare l'acqua dei fagioli e utilizzarla per dare colore al piatto

- ▶ Preriscaldare a 220 °C in **modalità "brasiera"**

- ▶ Rosolare la carne nell'olio per 6-8 minuti



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

- ▶ Aggiungere la cipolla, quindi, dopo 2 minuti, aggiungere i fagioli e l'acqua (dei fagioli)



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 30 minuti



**CONSIGLIO:** questo piatto può essere accompagnato con del riso

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	15 kg	45 min	20%	300 g	120	3 ore 20 min = 82% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (4 ore 5 min)
170 lt	86 kg	29 kg				229	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Riso alla cantonese



Cina

tempo totale:  
**25 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Riso basmati 3x1,5 kg
- ▶ Acqua calda 3x2,5 lt
- ▶ Carote (tritate) 1,5 kg
- ▶ Fagiolini 1,5 kg
- ▶ Cipollotto (tritato) 1 kg
- ▶ Uova (30 pezzi) 60 g ciascuno
- ▶ Prosciutto cotto 1 kg
- ▶ Acqua 6 lt

**Nota:** per la brasiera da 90 lt, la ricetta prevede l'uso di 5 bacinelle GNI/1: 3 per il riso, 2 per le verdure

## Procedura:

- ▶ Sciacquare il riso 2-3 volte con acqua fredda

- ▶ Versare 1,5 kg di riso in ogni bacinella H 60 con 1,7 kg di acqua calda per bacinella
- ▶ Utilizzare il falso fondo per le bacinelle posizionate sul fondo della brasiera e il telaio di supporto per quelle posizionate in alto
- ▶ Aggiungere 6 lt d'acqua nella vasca e portare a ebollizione a 220 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aprire il coperchio e togliere il riso
- ▶ Aggiungere le verdure sistemate nelle bacinelle
- ▶ Richiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 2 minuti
- ▶ Togliere le verdure, i falsi fondi e i telai di supporto
- ▶ Pulire e asciugare la vasca
- ▶ Preriscaldare nuovamente a 180 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere l'olio, quindi le uova da un lato e le verdure cotte dall'altro



**CONSIGLIO:** con piccole quantità di liquido preriscaldare in modalità "brasiera" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 4 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione



**CONSIGLIO:** aggiungere sale a piacere nelle uova

- ▶ Mescolare per qualche secondo, quindi aggiungere il riso e mescolare ancora per qualche secondo
- ▶ Servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	20 kg	25 min	10%	250 g	72	25 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (50 min)
170 lt	30 kg				108	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Forno SkyLine Premium<sup>5</sup>  
Abbattitore SkyLine Chill<sup>5</sup>



Tagliaverdure  
TRS



Telaio di supporto  
bacinelle



Falso fondo



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Pancetta di maiale in umido con verdure




Cina

tempo totale:  
**50 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Pancetta di maiale 36 kg
- ▶ Cavolo verza 6 kg
- ▶ Carote (tritate) 3 kg
- ▶ Sugo brasato 1 kg
- ▶ Zenzero (tritato) 600 g
- ▶ Anice stellato 80 g
- ▶ Cannella 80 g
- ▶ Peperoncini rossi secchi 160 g
- ▶ Zucchero candito 800 g
- ▶ Vino 1 lt
- ▶ Salsa di soia 700 ml
- ▶ Pepe
- ▶ Polvere cinque spezie
- ▶ Porro (tritato)
- ▶ Sale


## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**  per 5 minuti
- ▶ Rosolare metà della pancetta per 5 minuti, quindi ripetere con il resto della pancetta



**CONSIGLIO:** per un cottura ottimale dell'intero carico, suddividere la pancetta in 2 parti

- ▶ Mettere tutta la pancetta nella brasiera e aggiungere le spezie, il vino e le verdure

- ▶ Quando il composto bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione**  per 30 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Togliere la carne e mescolare le verdure e la salsa con il Bermixer Pro

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	46 kg	50 min	30%	220 g	146	50 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 40 min)
170 lt	87 kg				278	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta



# Tofu in umido



Cina

tempo totale:  
**20 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Tofu 16 kg
- ▶ Carne di maiale 4 kg
- ▶ Scalogno tritato 400 g
- ▶ Pasta di fagioli 600 g
- ▶ Aglio 80 g
- ▶ Zenzero (tritato) 80 g
- ▶ Salsa di soia 200 ml
- ▶ Zucchero 300 g
- ▶ Olio 160 ml
- ▶ Polvere di pollo 160 g
- ▶ Amido di mais 80 g
- ▶ Brodo 2 lt
- ▶ Acqua 5 lt
- ▶ Pepe in grani
- ▶ Salsa piccante
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 110 °C in **modalità "pentola"** per 5 minuti
- ▶ Mettere il tofu nelle bacinelle GN1/1. Utilizzare il falso fondo per le bacinelle posizionate sul fondo della brasiera e il telaio di supporto per quelle posizionate in alto
- ▶ Aggiungere 5 lt di acqua sul fondo, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 1 minuto
- ▶ Togliere il tofu
- ▶ Pulire e asciugare la vasca
- ▶ Per preparare la salsa, preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"** e mescolare il resto degli ingredienti per 4 minuti
- ▶ Suddividere la salsa nelle bacinelle GN1/1 e aggiungere il tofu
- ▶ Cuocere **a pressione** per 4 minuti
- ▶ Suddividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	24 kg	20 min	10%	250 g	86	20 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (40 min)
170 lt	36 kg				130	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bacinelle forate



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Crème brûlée



**Francia**

tempo totale:  
**14 min**



senza glutine

## Ingredienti per 1 bacinella GN 1/1

- ▶ Uova 180 g
- ▶ Latte 270 ml
- ▶ Panna 270 ml
- ▶ Zucchero 180 g

## Procedura:

- ▶ Mescolare tutti gli ingredienti nella planetaria BE5
- ▶ Versare il composto negli stampi
- ▶ Mettere gli stampi nella bacinella forata
- ▶ Aggiungere 6 lt di acqua, preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"** e posizionare le bacinelle con gli stampi sul falso fondo e sui telai di supporto



**CONSIGLIO:** con piccole quantità di liquido preriscaldare in modalità "brasiera" per velocizzare il processo di cottura



**CONSIGLIO:** che si utilizzino 1 o 4 bacinelle, la quantità di acqua non cambia

- ▶ Attendere che l'acqua bolla e cuocere **a pressione** per 4-8 minuti
- ▶ Raffreddare nell'abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione



**CONSIGLIO:** caramellare la parte superiore in una salamandra o con un bruciatore da cucina a gas prima di servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	4 bacinelle (900 g, 9 porzioni per bacinella)	14 min	-	in base alle dimensioni dello stampo, in questo caso 100 g	36	20 min = 59% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (34 min)
170 lt	6 bacinelle (900 g, 9 porzioni per bacinella)				54	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>



Mescolatrice planetaria BE5



Bacinelle forate



Falso fondo



Telaio di supporto bacinelle

# Rösti di patate



**Germania**

tempo totale:  
**1 ora 30 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Patate (pelate) 20 kg
- ▶ Cipolla 6 kg
- ▶ Burro 2 kg
- ▶ Acqua 10 lt
- ▶ Sale
- ▶ Pancetta (facoltativa)

**NOTA:** il pieno carico viene calcolato considerando la quantità massima di patate da lessare. La rosolatura deve essere fatta in più volte in base alle dimensioni degli sformati.

## Procedura:

- ▶ Lavare le patate e metterle nella bacinella forata
- ▶ Aggiungere l'acqua e le patate
- ▶ Portare a ebollizione in **modalità "pentola"**
- ▶ Cuocere **a pressione** con la **sonda** fino a raggiungere una temperatura al cuore di 80 °C
- ▶ Aggiungere la cipolla tagliata a fette con il disco J4X
- ▶ Aggiungere il burro fuso, mescolare e formare degli sformati
- ▶ Raffreddare gli sformati nell'abbattitore SkyLine Chill<sup>s</sup>



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, assicurarsi che le patate siano di dimensioni uniformi

- ▶ Terminata la cottura, togliere le patate
- ▶ Raffreddare nell'abbattitore SkyLine Chill<sup>s</sup> e conservare in frigorifero
- ▶ Il giorno successivo tagliare le patate con il tagliaverdure TRS utilizzando il disco di taglio J7X e salare



**CONSIGLIO:** raffreddandoli prima di cuocerli gli sformati manterranno la forma

- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere il burro chiarificato sul fondo e rosolare gli sformati di patate per circa 3 minuti per lato



**CONSIGLIO:** il risparmio di tempo non è molto elevato poiché solo la lessatura delle patate viene eseguita a pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	30 kg	1 ora 30 min	-	250 g	120	15 min = 14% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 45 min)
170 lt	57 kg				228	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Abbattitore SkyLine Chill<sup>s</sup>



Tagliaverdure TRS



Disco di taglio J4X  
Disco di taglio J7X



Bacinelle forate



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Crauti



Germania

tempo totale:  
**45 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Crauti 42 kg
- ▶ Cipolla (tagliata a pezzi) 1,5 kg
- ▶ Mele 1,5 kg
- ▶ Vino bianco 3 lt
- ▶ Acqua 7,5 lt
- ▶ Olio 1,5 lt
- ▶ Pancetta 2 fette
- ▶ Sale 50 g
- ▶ Zucchero 1,2 kg
- ▶ Alloro 12 foglie

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 150 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Dorare la cipolla nell'olio
- ▶ Aggiungere i crauti scolati
- ▶ Procedere con la cottura
- ▶ Aggiungere gli ingredienti restanti
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 30 minuti



**CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che la parte liquida vada in ebollizione prima di iniziare la fase di pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	45 min	15%	150 g	255	45 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 30 min)
170 lt	90 kg				510	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno  $\frac{1}{3}$  degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Pollo con salsa al burro (Tandoori)



India

tempo totale:  
**25 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ 37 polli 1,1 kg ciascuno
- ▶ Burro 940 g
- ▶ Pasta di zenzero 190 g
- ▶ Pasta d'aglio 190 g
- ▶ Pomodori freschi\* 3,7 kg
- ▶ Zenzero (tritato) 20 g
- ▶ Peperoncini verdi (tritati) 15 pezzi
- ▶ Pasta di anacardi 60 g
- ▶ Peperoncino rosso del Kashmir o paprika in polvere 6 g
- ▶ Panna 280 ml
- ▶ Coriandolo 37 g
- ▶ Sale

\* Nota: i pomodori freschi possono essere sostituiti con pomodori pelati

## Procedura:

- ▶ Tagliare ogni pollo in 10 pezzi e metterli tutti sullo spiedo
- ▶ Preriscaldare il forno SkyLine Premium<sup>s</sup> a 220 °C con l'affumicatore Volcano di Electrolux Professional e cuocere il pollo per 6 minuti
- ▶ Preriscaldare la brasiera a 160 °C in modalità "brasiera"
- ▶ Aggiungere il burro, lo zenzero e l'aglio e mescolare velocemente
- ▶ Quindi aggiungere il coriandolo, il peperoncino rosso in polvere (o la paprika in polvere) e i pomodori
- ▶ Aggiungere il pollo e mescolare fino a quando la salsa inizia a bollire
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 10 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Sbloccare il coperchio e lasciare scaricare la pressione



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

- ▶ Aggiungere i peperoncini verdi e mescolare per 2 minuti
- ▶ Aggiungere la panna e cuocere a fuoco lento per 3 minuti
- ▶ Guarnire con coriandolo fresco, dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	25 min	17%	200 g	187	25 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (50 min)
170 lt	90 kg				374	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



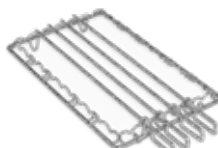
Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Forno SkyLine Premium<sup>s</sup>



Affumicatore Volcano



Griglia spiedo universale con spiedini lunghi



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Chutney di pomodori e cipolle



India

tempo totale:  
**1 ora 10 min**



senza glutine



vegana

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Pomodori (a dadini) 5 kg
- ▶ Cipolla (tagliata a julienne) 5 kg
- ▶ Aceto 1 lt
- ▶ Sale 50 g
- ▶ Acqua 5 lt
- ▶ Zucchero bruno 0,5 g
- ▶ Chiodi di garofano 5 foglie

## Procedura:

- ▶ Senza preriscaldare, mettere tutti gli ingredienti (salvo l'acqua) nella brasiera e mescolare
- ▶ Impostare in **modalità "brasiera"** a 102 °C e cuocere per 50 minuti



**CONSIGLIO:** mescolare il meno possibile perché le verdure mantengono la propria forma

- ▶ Vuotare la vasca, pulirla e asciugarla
- ▶ Inserire i falsi fondi sulla base della brasiera e versare 5 lt di acqua
- ▶ Mettere i vasetti nelle bacinelle forate
- ▶ Mettere le bacinelle forate con i vasetti sul fondo della brasiera e selezionare la **modalità "pentola"**
- ▶ Quando l'acqua bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 3 minuti per igienizzare i vasetti
- ▶ Versare il composto nei vasetti e chiuderli con il tappo
- ▶ Sistemare nuovamente i vasetti pieni nelle bacinelle forate Utilizzare il falso fondo per le bacinelle posizionate sul fondo della brasiera e il telaio di supporto per quelle posizionate in alto
- ▶ **Pastorizzare**  
**Nota:** le impostazioni per la pastorizzazione dipendono dalle dimensioni dei vasetti e dall'effettiva temperatura dei prodotti. Procedere secondo quanto previsto dalle normative in vigore nel proprio paese per garantire che il cibo sia sicuro



**CONSIGLIO:** per evitare la condensazione, mettere i vasetti a testa in giù. Se necessario, ripetere la procedura descritta per preparare altri vasetti

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	11 kg	1 ora 10 min	50%	50 g	110*	50 min* = 42% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore)
170 lt	21 kg				209*	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 2 bacinelle per la versione da 90 lt e 3 bacinelle per la versione da 170 lt da sistemare sul fondo della brasiera

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Falso fondo



Vasetti per la conservazione



Bacinelle forate



Telaio di supporto bacinelle



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Dal Makhani



India

tempo totale:  
**50 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Rajma	4,2 kg
▶ Lenticchie nere	12,7 kg
▶ Chana Dal	4,2 kg
▶ Olio	3,1 lt
▶ Acqua	17 lt
▶ Assafetida	20 g
▶ Coriandolo	210 g
▶ Sale	210 g
▶ Zenzero tagliato a julienne	54 g
▶ Kasturi Methi tostato / Foglie di fieno greco secco (facoltativo)	42 g
▶ Peperoncino rosso in polvere	210 g
▶ Panna	3,1 lt
▶ Burro	520 g
▶ Coriandolo	210 g

## Procedura:

- ▶ Lasciare in ammollo tutti i legumi (rajma, lenticchie nere, chana dal) in acqua fredda per una notte
- ▶ Preriscaldare la macchina a 160 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere l'olio, la cipolla e le spezie e mescolare velocemente
- ▶ Aggiungere i legumi ammollati, l'acqua, il sale e lo zenzero tagliato a julienne
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 20 minuti
- ▶ Aprire il coperchio e aggiungere le foglie di fieno greco secco (facoltativo), la panna e il burro
- ▶ Guarnire con coriandolo fresco e servire



**CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che la parte liquida vada in ebollizione prima di iniziare la fase di pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	50 min	10%	150 g	269	1 ora 10 min = 58% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore)
170 lt	86 kg				516	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Korai di agnello



India

tempo totale:  
**1 ora 10 min**



senza glutine



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Agnello (tagliato a cubetti) 32 kg
- ▶ Ghee 800 g
- ▶ Cipolla (tagliata a julienne) 4,8 kg
- ▶ Pomodori pelati 4,8 kg
- ▶ Spicchi d'aglio tritati 30 g
- ▶ Coriandolo macinato 130 g
- ▶ Cumino 24 g
- ▶ Peperoncino in polvere 30 g
- ▶ Paprika 100 g
- ▶ Curcuma 60 g
- ▶ Garam masala 80 g
- ▶ Yogurt 800 g
- ▶ Spinaci 480 g
- ▶ Peperoncini (tritati) 23 pezzi
- ▶ Menta (tritata)
- ▶ Grande pezzo di zenzero
- ▶ Grande mazzo di coriandolo (tritato)
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 200 °C in **modalità "brasiera"**

- ▶ Fare sciogliere il burro e dorare l'agnello



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

- ▶ Aggiungere la cipolla, i peperoncini e le spezie e mescolare per 2-3 minuti

- ▶ Aggiungere i pomodori e lo yogurt

- ▶ Una volta raggiunta l'ebollizione, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 40-50 minuti (a seconda delle dimensioni/della consistenza della carne)



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aggiungere gli spinaci, la menta e il coriandolo tritato

- ▶ Impostare la brasiera su 120 °C in **modalità "brasiera"**

- ▶ Proseguire la cottura per 10-15 minuti mescolando di tanto in tanto per ridurre la salsa

- ▶ Dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	15 kg	1 ora 10 min	15%	220 g	173	1 ora = 46% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore 10 min)
170 lt	86 kg	29 kg				332	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta



# Chole del Punjab



India

tempo totale:  
**1 ora**



senza glutine



## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Ceci secchi	18 kg
▶ Cipolla tritata	4,2 kg
▶ Pomodori tritati	4,2 kg
▶ Pasta di zenzero e aglio	480 g
▶ Peperoncino rosso del Kashmir in polvere	360 g
▶ Foglie di coriandolo tritato	600 g
▶ Peperoncini verdi freschi	360 g
▶ Olio	2,4 lt
▶ Sale	840 g
▶ Acqua	28,8 lt
▶ Cardamomo nero	96 g
▶ Cannella	96 g
▶ Pepe in grani	24 g
▶ Chiodi di garofano	18 g

▶ Foglie di alloro	36 g
▶ Semi di cumino	240 g
▶ Semi di coriandolo	220 g
▶ Semi di finocchio	300 g
▶ Peperoncini rossi secchi	140 g
▶ Mango essiccato in polvere	
▶ Garam masala	

### Procedura:

- ▶ Lasciare in ammollo i ceci per una notte
- ▶ In una terrina aggiungere dell'olio, la polvere di garam masala, il cardamomo nero, la cannella, i grani di pepe nero, i chiodi di garofano e i semi di coriandolo, di cumino e di finocchio e mescolare
- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**

- ▶ Versare dell'olio e aggiungere le foglie di alloro, la cipolla, le spezie e il composto di spezie preparato in precedenza
- ▶ Scolare i ceci e metterli nella brasiera
- ▶ Quindi aggiungere l'acqua, i pomodori e il sale
- ▶ Quando il composto bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 45 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aggiungere il mango in polvere, guarnire con i peperoncini verdi tagliati a fettine sottili e il coriandolo verde tritato
- ▶ Dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	61 kg	1 ora	-	200 g	306	1 ora = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore)
170 lt	116 kg				581	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Sgombro al curry



**Indonesia**  
tempo totale:  
**20 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Sgombro	11,4 kg
▶ Olio	6 lt
▶ Cipolla	6 kg
▶ Latte di cocco	9 lt
▶ Aceto di riso	1,5 lt
▶ Aglio	90 g
▶ Zenzero	90 g
▶ Coriandolo	90 g
▶ Curry	
▶ Sale	

## Procedura:

▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**

▶ Aggiungere poco olio e friggere il pesce per 6 minuti



**CONSIGLIO:** per friggere correttamente tutto il pesce in poco olio, dividerlo in due parti e cuocerne una alla volta

▶ Vuotare la vasca e scolare l'olio

▶ Versare 1 lt d'olio (è possibile utilizzare parte dell'olio utilizzato per friggere il pesce) e aggiungere la cipolla

▶ Far dorare la cipolla a 160 °C per 2 minuti

▶ Aggiungere il pesce cotto in precedenza e il latte di cocco

▶ Quando il latte bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 3 minuti



**CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che il latte bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

▶ Una volta terminata la cottura, aggiungere il coriandolo tritato e servire



**CONSIGLIO:** potrebbe essere necessario ridurre la salsa qualora fosse troppo liquida. In questo caso, proseguire la cottura con il coperchio aperto a 130 °C in modalità "brasiera" per il tempo necessario

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	27 kg	20 min	25%	200 g	103	25 min = 56% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (45 min)
170 lt	52 kg				195	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Ragù alla bolognese



Italia

tempo totale:  
**60 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Macinato fresco di manzo 14,5 kg
- ▶ Macinato fresco di maiale 14,5 kg
- ▶ Macinato fresco di salsiccia 7,2 kg
- ▶ Dadolata di cipolle, carote e sedano 4,5 kg
- ▶ Pomodori pelati 29 kg
- ▶ Olio extra vergine d'oliva 290 gr
- ▶ Vino bianco 1,5 lt
- ▶ Sale, pepe, salvia e rosmarino freschi

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 220 °C in **modalità "brasiera"**
  - ▶ Versare l'olio, aggiungere la carne, mescolare e aggiungere il vino bianco
  - ▶ Quando la salsa bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione**
- CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso
- ▶ Quando il vino è evaporato, aggiungere le verdure tritate e mescolare
  - ▶ Aggiungere i pomodori pelati, il sale, il pepe e le spezie e mescolare

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	36 kg (solo carne)	15 kg	60 min	20%	40 g (solo carne)	720 (solo carne)	1 ora = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore)
170 lt	69 kg (solo carne)	29 kg				1378 (solo carne)	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Seppie con piselli



Italia

tempo totale:  
**35 min**



senza glutine



## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Seppie	20 kg
▶ Piselli	8 kg
▶ Passata di pomodoro	8 kg
▶ Cipolla	4 kg
▶ Vino	2 lt
▶ Olio	1 lt
▶ Acqua	6 lt
▶ Sale	

## Procedura:

- ▶ Versare 5 lt d'acqua e preriscaldare a 110 °C in **modalità "pentola"**
- ▶ Sistemare le seppie nelle bacinelle forate poggiate su falsi fondi e mettere il tutto nella brasiera
- ▶ Quando l'acqua bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 15 minuti
- ▶ Pulire e asciugare la vasca
- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare l'olio e cuocere la cipolla per 3 minuti
- ▶ Aggiungere le seppie a fette, il vino, il sale, i piselli, 1 lt d'acqua e mescolare
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 5-10 minuti (a seconda dello spessore delle fette)
- ▶ Rimuovere le seppie, lasciarle raffreddare e tagliarle a fette
- ▶ A cottura ultimata, dividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** la quantità d'acqua non varia indipendentemente dalla quantità di prodotto



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che il prodotto bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che il prodotto bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	43 kg	35 min*	10%	250 g	155	45 min = 56% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 20 min)
170 lt	82 kg				295	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

\* Nota: il tempo di cottura totale non include la fase di raffreddamento

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Abbattitore SkyLine Chill<sup>®</sup>



Tagliaverdure TRS



Falso fondo



Bacinelle forate



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Ossobuco



Italia

tempo totale:  
**35 min**



senza glutine

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Carne 18 kg
- ▶ Verdure miste 2,5 kg
- ▶ Olio 1,2 lt
- ▶ Vino bianco 1,2 lt
- ▶ Acqua 7,3 lt
- ▶ Spezie
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare l'olio e rosolare la carne aggiungendo il sale, le spezie, le verdure e il vino
- ▶ Aggiungere l'acqua



**CONSIGLIO:** per questa ricetta il pieno carico corrisponde alla quantità di prodotto che copre il fondo della brasiera. La quantità di acqua richiesta non varia indipendentemente dal carico

- ▶ Quando l'acqua bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 30 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	23 kg	35 min	20%	260 g	70	30 min = 46% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 5 min)
170 lt	43 kg				133	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Telaio di supporto bacinelle



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Peperonata



Italia

tempo totale:  
**20 min**



vegana



senza  
glutine

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Cipolla (tagliata a julienne) 3 kg
- ▶ Peperoni (a dadini) 6 kg
- ▶ Melanzane (a dadini) 2,5 kg
- ▶ Olio 750 ml
- ▶ Pomodori pelati 5 kg
- ▶ Acqua 2 lt
- ▶ Basilico
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 220 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere i peperoni, la cipolla e l'olio e mescolare per 1 minuto
- ▶ Quindi aggiungere le melanzane, il sale, i pomodori pelati e il basilico e mescolare ancora per 2-3 minuti



**CONSIGLIO:** in caso di preparazione della ricetta a pieno carico, si consiglia di suddividere gli ingredienti da brasare in più parti

- ▶ Quando la salsa bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione**



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ A cottura ultimata, dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	19 kg	20 min	30%	150 g	89	20 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (40 min)
170 lt	36 kg				168	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno  $\frac{1}{3}$  degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Polenta



Italia



tempo totale:  
**35 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Farina di mais 10 kg
- ▶ Acqua 40-50 lt
- ▶ Burro
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Versare l'acqua nella brasiera e preriscaldare a 110 °C in **modalità "pentola"**  



**CONSIGLIO:** con grandi quantità di liquido utilizzare la modalità "pentola" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Quando l'acqua bolle, aggiungere la farina mescolando contemporaneamente con il Bermixer Pro di Electrolux Professional

- ▶ Attivare la funzione soft 

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione**  per 25 minuti



**CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che la parte liquida vada in ebollizione prima di iniziare la fase di pressione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	50 kg	35 min	25%	150 g	250	25 min = 42% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora)
170 lt	95 kg				475	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Risotto con fagiolini



Italia

tempo totale:  
**14 min**



senza glutine

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Riso (carnaroli) 12 kg
- ▶ Fagiolini surgelati 7,5 kg
- ▶ Cipolla 3 kg
- ▶ Prosecco 2 lt
- ▶ Brodo caldo 25,5 lt
- ▶ Olio
- ▶ Burro
- ▶ Parmigiano (facoltativo)

## Procedura:

- ▶ Scongellare i fagiolini
  - ▶ Preriscaldare la macchina a 160 °C in **modalità "brasiera"**
  - ▶ Versare l'olio e far dorare la cipolla
  - ▶ Aggiungere il riso e tostarlo girando spesso
  - ▶ Aggiungere 1 lt di vino bianco
  - ▶ Aggiungere i fagiolini
  - ▶ Aggiungere il brodo e mescolare
  - ▶ Quando il brodo bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione**
- per 7 minuti
- CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che il brodo bolle prima di iniziare la fase di pressione
- CONSIGLIO:** è possibile sostituire i fagiolini con dei piselli o altre verdure con lo stesso tempo di cottura
- ▶ Per ottenere un composto omogeneo, mescolare un'ultima volta con il Bermixer Pro

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	38 kg	14 min	-	100 g	380	12 min = 46% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (26 min)
170 lt	72 kg				722	

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Bermixer PRO



# Risotto agli asparagi e capesante



Italia

tempo totale:  
**17 min**



senza glutine



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Riso (carnaroli) 15 kg
- ▶ Asparagi (puliti e tagliati) 7 kg
- ▶ Capesante (tagliate) 2 kg
- ▶ Brodo caldo 24 lt
- ▶ Cipolla 2 kg
- ▶ Vino bianco 2 lt
- ▶ Olio 0,5 lt
- ▶ Parmigiano (facoltativo)

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Rosolare le capesante con l'olio e il sale per 1 minuto
- ▶ Togliere le capesante e sistemarle in una bacinella
- ▶ Far dorare la cipolla con l'olio e il burro per 1 minuto
- ▶ Quindi aggiungere il riso, il vino e gli asparagi e cuocere per altri 2 minuti mescolando delicatamente
- ▶ Versare il brodo caldo
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 7 minuti



**CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che il brodo bolla prima di iniziare la fase di pressione

- ▶ Mantecare con il burro e il parmigiano (facoltativo)
- ▶ Dividere in porzioni e servire guarnendo ogni piatto con le capesante

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	40 kg	17 min	25%	150 g	200	13 min = 43% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (30 min)
170 lt	76 kg				380	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Trippa



Italia

tempo totale:  
**1 ora 10 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Trippa 32 kg
- ▶ Cipolla 4,2 kg
- ▶ Carote 1,1 kg
- ▶ Sedano 0,5 kg
- ▶ Acqua 2 x 8,5 lt
- ▶ Pomodori pelati 5,2 kg
- ▶ Vino bianco 3,2 lt
- ▶ Limone
- ▶ Alloro
- ▶ Pepe in grani
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Versare 8 lt d'acqua e preriscaldare a 200 °C in **modalità "brasiera"**

**CONSIGLIO:** con piccole quantità di acqua preriscaldare in modalità "brasiera" per velocizzare il processo di cottura

la trippa, le verdure, le spezie e il limone e mescolare

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 15 minuti

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Scolare la trippa, dividere in bacinelle GN e lasciar raffreddare
- ▶ Pulire e asciugare la vasca
- ▶ Preriscaldare a 160 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Far dorare la cipolla nell'olio per 1 minuto
- ▶ Aggiungere la trippa (precedentemente tagliata a fette), aggiustare di sale e mescolare velocemente

- ▶ Aggiungere le verdure tagliate, le spezie, i pomodori e versare 8 lt di acqua

- ▶ Quando il composto bolle, chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 40 minuti

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	1 ora 10 min	15%	250 g	154	1 ora 50 min = 61% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (3 ore)
170 lt	86 kg				292	

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Abbattitore SkyLine Chill<sup>s</sup>



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Crema di merluzzo



Italia

tempo totale:

**1 ora 10 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Merluzzo bagnato\* 25 kg
- ▶ Acqua fredda 30 lt
- ▶ Latte freddo 15 lt
- ▶ Alloro 4 foglie
- ▶ Sale grosso 60 g
- ▶ Olio di semi di girasole 4 lt
- ▶ Olio extra vergine di oliva 2 lt
- ▶ Acqua di cottura del merluzzo 4 lt
- ▶ Aglio tritato (facoltativo) 20 g



**CONSIGLIO:** è possibile utilizzare la planetaria da 85 lt per preparare la crema con l'intero carico di merluzzo

## Procedura:

- ▶ Versare nella brasiera i liquidi freddi, il sale e le foglie di alloro
- ▶ Quindi aggiungere il pesce e impostare la macchina in modalità "pentola" a 100 °C
- ▶ Quando inizia l'ebollizione, chiudere il coperchio e cuocere a pressione per 8/10 minuti
- ▶ Scolare il pesce tenendo da parte 3 litri di acqua di cottura e lasciare raffreddare fino a 40 °C circa
- ▶ Versare nella planetaria, aggiungere l'olio e un po' dell'acqua di cottura tenuta da parte e mescolare con la frusta fino al completo assorbimento dell'olio e dell'acqua



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Servire freddo con crostini di pane o polenta tostata

\* (peso del merluzzo bagnato e non secco)

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico
90 lt	40 kg	1 ora 10 min	10%	90 g	400
170 lt	76 kg				760

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Mescolatrice planetaria 20 lt



Abbattitore SkyLine Chill<sup>s</sup>

# Paella alla valenciana



**Spagna**  
tempo totale:  
**15 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Riso parboiled 6 kg
- ▶ Salsiccia 3 kg
- ▶ Pollo disossato e tagliato a cubetti 3 kg
- ▶ Coniglio 3 kg
- ▶ Brodo 9 lt
- ▶ Peperoni 2 kg
- ▶ Piselli 4 kg
- ▶ Zucchine 1 kg
- ▶ Carote 2 kg
- ▶ Porro 1 kg
- ▶ Cipolla 1 kg
- ▶ Vino 2 lt
- ▶ Zafferano
- ▶ Sale
- ▶ Pepe

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 200 °C in modalità "brasiera"
  - ▶ Rosolare la carne (salsicce, coniglio e pollo) e le verdure nell'olio
  - ▶ Aggiungere il vino, il riso, lo zafferano e il brodo e mescolare per 1 minuto
  - ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 8 minuti
- CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione
- ▶ Dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	37 kg	15 min	14%	150 g	212	12 min = 44% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (27 min)
170 lt	70 kg				403	

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Salsa di mele



USA

tempo totale:  
**20 min**



senza glutine



vegana

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Mele (sbucciate, private del torsolo e tagliate a fette) 150 g ciascuna      180 pezzi
- ▶ Zucchero      2 kg
- ▶ Succo di mela (o acqua)      1,9 lt
- ▶ Cannella macinata      85 g

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 182 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere le mele già sbucciate, private del torsolo e tagliate a fette
- ▶ Aggiungere il succo di mela o l'acqua e la cannella e mescolare
- ▶ Quando il composto bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 10 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che il succo/l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio



**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	31 kg	20 min	50%	100 g	155	20 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (40 min)
170 lt	59 kg				295	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic

# Stufato di manzo



USA

tempo totale:  
**55 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Manzo tagliato a cubetti	30 kg
▶ Olio d'oliva	100 ml
▶ Cipolla (a dadini)	8 kg
▶ Carote (a dadini)	4 kg
▶ Sedano (a dadini)	4 kg
▶ Aglio in polvere	60 g
▶ Concentrato di pomodoro	3 kg
▶ Pomodori a dadini	7 kg
▶ Patate (a dadini)	6 kg
▶ Brodo di manzo a basso contenuto di sodio	15,1 lt
▶ Sale kosher	500 g
▶ Piselli surgelati	4 kg

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 182 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Una volta raggiunta la temperatura, aggiungere l'olio e iniziare a rosolare la carne
- ▶ Dopo 3 minuti aggiungere il resto degli ingredienti e portare a ebollizione in **modalità "pentola"**
- ▶ **CONSIGLIO:** con grandi quantità di acqua preriscaldare in modalità "pentola" per velocizzare il processo di cottura
- ▶ Quando il liquido inizia a bollire, chiudere il coperchio e cuocere a **pressione**
- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire

**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	67 kg	15 kg	55 min	30%	250 g	188	1 ora 5 min = 54% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore)
170 lt	127 kg	29 kg				356	

Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS

# Manzo saltato



USA

tempo totale:  
**18 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Lombata o diaframma (in strisce sottili) 30 kg
- ▶ Aglio in polvere 710 g
- ▶ Olio d'oliva 370 ml
- ▶ Olio di sesamo 240 ml
- ▶ Sale 240 g
- ▶ Pepe nero 85 g
- ▶ Semi di sesamo 480 g
- ▶ Cavolo di Pechino (in fette sottili) 7 pezzi
- ▶ Carote (in fette sottili) 8 kg
- ▶ Cipolla (in fette sottili) 15 kg
- ▶ Peperoni (in fette sottili) 200 g ciascuno 35 pezzi
- ▶ Broccoli a rosette 700 g ciascuno 6 pezzi
- ▶ Salsa di soia 480 ml
- ▶ Salsa hoisen 480 ml

- ▶ Pasta di citronella 480 g
- ▶ Pasta di zenzero 480 g
- ▶ Scalogno 100 g

### Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 182 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare l'olio d'oliva e di sesamo, aggiungere le strisce di carne e mescolare
- ▶ Dopo 3 minuti aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare fino a quando la salsa inizia a bollire
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 10 minuti

**CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che la parte liquida vada in ebollizione prima di iniziare la fase di pressione

- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire

**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	66 kg	15 kg	18 min	40%	280 g	141	22 min = 55% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (40 min)
170 lt	125 kg	29 kg				269	

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS

# Carnitas



USA

tempo totale:  
**1,5 - 2 ore**



senza glutine



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Spalla di maiale disossata 40 kg
- ▶ Olio d'oliva 460 ml
- ▶ Jalapeño 5 pezzi
- ▶ Alloro 11 foglie
- ▶ Aglio intero 260 g
- ▶ Succo d'arancia 4 lt
- ▶ Acqua 8 lt
- ▶ Cumino 40 g
- ▶ Origano secco 70 g
- ▶ Peperoncino in polvere 50 g
- ▶ Pepe nero 30 g
- ▶ Sale kosher 410 g

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 200 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Rosolare la carne nell'olio per 6-8 minuti



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

- ▶ Aggiungere tutti gli altri ingredienti e portare a ebollizione
- ▶ Inserire la **sonda** nella carne e impostare una temperatura al cuore di 82 °C



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, assicurarsi che i pezzi siano di dimensioni e peso uniformi

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** finché la temperatura impostata non è stata raggiunta



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio



**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

**Nota:** il tempo di cottura totale può variare a seconda delle dimensioni e del peso dei pezzi di carne.

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	15 kg	1,5 - 2 ore	40%	210 g	129	2 ore = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (4 ore)
170 lt	86 kg	29 kg				246	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta



# Fagioli charros



USA

tempo totale:  
**1 ora**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Fagioli pinto secchi	6,8 kg
▶ Acqua	22,5 lt
▶ Aglio granulare	70 g
▶ Pepe nero	25 g
▶ Pancetta (tagliata grossolanamente)	1 kg
▶ Cipolla gialla (tritata)	680 kg
▶ Pomodori (a dadini e scolati)	13,5 kg
▶ Coriandolo (tritato)	360 g
▶ Sale	

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 80 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere la pancetta e la cipolla tritata e caramellare per 15 minuti
- ▶ Aggiungere i fagioli, l'aglio, il pepe, i pomodori e l'acqua
- ▶ Quando il composto bolle, chiudere il coperchio e cuocere per 45 minuti



**CONSIGLIO:** lasciare i fagioli in ammollo in acqua per una notte per velocizzare la preparazione

- ▶ Guarnire con il coriandolo tritato, suddividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	1 ora	-	310 g	145	45 min = 43% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 45 min)
170 lt	86 kg				277	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno  $\frac{1}{3}$  degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO

# Pasta con salsa al formaggio



USA

tempo totale:  
**15 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Latte 3 lt
- ▶ Formaggio 12 kg
- ▶ Burro 280 g
- ▶ Acqua (per la salsa) 7,5 lt
- ▶ Pasta 10 kg
- ▶ Acqua (per la pasta) 50 lt
- ▶ Senape 40 g
- ▶ Sale 250 g

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 110 °C in modalità "brasiera"
- ▶ Aggiungere l'acqua, il latte, il burro e la senape e mescolare per 1 minuto

- ▶ Aggiungere metà del formaggio e rosolare fino a farlo sciogliere
- ▶ Quindi aggiungere il resto del formaggio e mescolare ancora
- ▶ Quando la salsa risulta completamente priva di grumi, spegnere il fuoco e mescolare con il Bermixer Pro
- ▶ Togliere la salsa dalla brasiera e pulire la vasca
- ▶ Versare l'acqua e preriscaldare a 110 °C in modalità "pentola"

**CONSIGLIO:** con grandi quantità d'acqua utilizzare la modalità "pentola" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Quando l'acqua bolle, aggiungere il sale, buttare la pasta e impostare il tempo di cottura seguendo le istruzioni per il formato di pasta scelto

**CONSIGLIO:** assicurarsi che il sale si sciolga nell'acqua. Se necessario, mescolare

- ▶ Scolare la pasta, condire con la salsa e servire

**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico
90 lt	10 kg (pasta secca)	15 min	-	85 kg (solo pasta)	118 (solo pasta)
170 lt	20 kg (pasta secca)				235 (solo pasta)

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Cheesecake



USA


tempo totale:  
**18 min**

## Ingredienti per 1 bacinella GN 1/1

- ▶ Formaggio cremoso 2,5 kg
- ▶ Mascarpone 1,25 kg
- ▶ Zucchero 1 kg
- ▶ Biscotti 1,8 kg
- ▶ Burro 300 g
- ▶ Uova intere 20 pezzi
- ▶ Vaniglia 4 pezzi
- ▶ Acqua 5 lt

## Procedura:

- ▶ Con il cutter mixer TRK macinare il burro e i biscotti
- ▶ Sistemare i biscotti sul fondo dello stampo (5 mm di spessore) e premere


- ▶ Con la planetaria, mescolare i tuorli d'uovo con lo zucchero
- ▶ Aggiungere il formaggio, la crema e la vaniglia
- ▶ Versare il composto sulla base di biscotto
- ▶ Sistemare i falsi fondi nella brasiera
- ▶ Versare l'acqua e preriscaldare a 200 °C in **modalità "brasiera"**  fino all'ebollizione



**CONSIGLIO:** con piccole quantità di acqua preriscaldare in modalità "brasiera" per velocizzare il processo di cottura



**CONSIGLIO:** che si utilizzino 1 o 4 bacinelle, la quantità di acqua non cambia

- ▶ Sistemare le bacinelle con gli stampi sui falsi fondi e sui telai di supporto (2 bacinelle sul fondo e 2 sui telai di supporto per la versione da 90 lt; 3 bacinelle sul fondo e 3 sui telai di supporto per la versione da 170 lt)
- ▶ Quando l'acqua bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione**  per 8 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	4 bacinelle (1,75 kg / 21 stampi* per bacinella)	18 min	-	85 g*	84	18 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (36 min)
170 lt	6 bacinelle (1,75 kg / 21 stampi* per bacinella)				126	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

\* Il numero di stampi che possono essere messi in una bacinella dipende dalle dimensioni dello stampo. Per questa ricetta è stato usato uno stampo da 85 g.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>



Cutter mixer TRK



Bacinelle forate



Telaio di supporto bacinelle



Falso fondo



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Pollo con riso



USA

tempo totale:  
**50 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Pollo già pronto	18 kg
▶ Riso integrale, chicco medio o lungo	3,2 kg
▶ Acqua calda	6,4 lt
▶ Preparato per brodo di pollo, a basso contenuto di sodio	450 g
▶ Olio d'oliva	85 ml
▶ Cipolla cruda tritata	310 g
▶ Pomodori in lattina, a dadini e scolati	9 kg
▶ Peperoni rossi in lattina, scolati	230 g
▶ Piselli surgelati	710 g
▶ Aglio tritato	60 g
▶ Paprika	30 g
▶ Pepe nero	15 g
▶ Peperoncino in polvere	15 g
▶ Sale	15 g

## Procedura:

- ▶ Tagliare la cipolla
- ▶ Preriscaldare la macchina a 121 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare 85 g di olio nella brasiera, aggiungere la cipolla e rosolare per circa 10 minuti fino a farla diventare morbida e traslucida
- ▶ Aggiungere l'aglio e il pollo surgelato e rosolare per altri 5 minuti
- ▶ Aggiungere tutte le spezie secche e mescolare
- ▶ Aggiungere il riso e saltare per altri 5 minuti finché l'olio e le spezie rivestono il riso
- ▶ Aggiungere i pomodori e i peperoni scolati, i piselli surgelati e mescolare
- ▶ Aggiungere il composto di acqua calda e preparato per brodo di pollo e portare a ebollizione

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 30 minuti



**CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che la parte liquida vada in ebollizione prima di iniziare la fase di pressione

- ▶ Ultimata la cottura del riso, lasciare scaricare la pressione e aprire il coperchio



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

- ▶ Guarnire con la cipolla verde tritata, suddividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	38 kg	50 min	10%	280 g	122	30 min = 38% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 20 min)
170 lt	72 kg				232	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Disco di taglio C1SX

# Zuppa di noodle con pollo



USA

tempo totale:  
**25 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Pollo a dadini	22,5 kg
▶ Cipolla (a dadini)	11,4 kg
▶ Carote (a dadini)	5,1 kg
▶ Sedano (a dadini)	5,1 kg
▶ Brodo di pollo	9,4 lt
▶ Noodle all'uovo	5,1 kg
▶ Sale	640 g
▶ Origano secco	15 g
▶ Basilico secco	15 g
▶ Olio d'oliva	1,2 lt

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare l'olio nella macchina, aggiungere il pollo e iniziare a rosolare
- ▶ Quindi aggiungere la cipolla, le carote, il sedano e le spezie e mescolare per 2 minuti
- ▶ Aggiungere il brodo nella brasiera e portare a ebollizione
- ▶ Aggiungere i noodle e mescolare
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione**

**CONSIGLIO:** per ottenere prestazioni ottimali, attendere che il brodo bolla prima di iniziare la fase di pressione

- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire

**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	60 kg	25 min	15%	300 g	170	35 min = 58% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora)
170 lt	114 kg				323	

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic

# Fagioli neri alla cubana



USA

tempo totale:  
**1 ora**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Olio d'oliva 0,5 lt
- ▶ Fagioli neri secchi 11 kg
- ▶ Peperoni verdi (20 pezzi) 4 kg
- ▶ Cipolla bianca (15 pezzi) 3,2 kg
- ▶ Aglio 250 g
- ▶ Sale kosher 450 g
- ▶ Cumino macinato 250 g
- ▶ Acqua 30 lt

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 182 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere l'olio, la cipolla, i peperoni, l'aglio, il sale e il cumino e mescolare
- ▶ Quindi aggiungere i fagioli neri, dei peperoncini chipotle e l'acqua e portare a ebollizione

**CONSIGLIO:** lasciare i fagioli in ammollo in acqua per una notte per velocizzare la cottura

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione**

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire

**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	50 kg	1 ora	10%	200 g	225	1 ora = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore)
170 lt	95 kg				428	

Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/4 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic

# Riso fritto



USA

tempo totale:

**1 ora 40 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Riso integrale, chicco medio o lungo 2,7 kg
- ▶ Acqua 6,4 lt
- ▶ Preparato per brodo di pollo, a basso contenuto di sodio 453 g
- ▶ Olio d'oliva 240 g
- ▶ Cipolla cruda tritata 280 g
- ▶ Piselli surgelati 850 g
- ▶ Carote surgelate 850 g
- ▶ Aglio tritato 45 g
- ▶ Olio di canola 60 ml
- ▶ Uova (12 pezzi) 60 g ciascuno
- ▶ Cipolla verde tritata 130 g

## Procedura:

### Il giorno precedente:

- ▶ Preriscaldare a 176 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare 120 g di olio, aggiungere il riso e rosolare per 5 minuti mescolando spesso fino a tostarlo
- ▶ Abbassare la temperatura a 100 °C

- ▶ Spostare il riso da una parte della brasiera e aggiungere 453 g di preparato per brodo di pollo a basso contenuto di sodio
- ▶ Una volta sciolto il preparato per il brodo, aggiungere 6,4 lt d'acqua e mescolare fino al completo scioglimento del preparato per brodo
- ▶ Fare bollire per 5 minuti
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** a 85 °C per 30 minuti
- ▶ Spegnerne il fuoco e fare riposare per 30 minuti
- ▶ Sgranare il riso con una forchetta e trasferirlo nelle bacinelle termiche
- ▶ Coprire, lasciare raffreddare e conservare in frigorifero

### Il giorno stesso:

- ▶ Tritare 128 g di cipolla
- ▶ Preriscaldare a 121 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere 120 g d'olio d'oliva, mescolare fino a incorporarlo, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 10 minuti



**CONSIGLIO:** se il riso è congelato, preriscaldarlo con 60 g di acqua calda per bacinella per 20 minuti prima di procedere come descritto in precedenza

- ▶ Mentre il riso fritto cuoce, preparare le uova strapazzate:
  - rompere una dozzina di uova grandi in una ciotola e sbatterle fino a ottenere un composto di colore giallo
  - versare le uova in una bacinella e cuocere nel forno SkyLine Premium<sup>s</sup> per 12 minuti
  - togliere le uova dal forno, mescolare e sistemare nello scaldavivande per il tempo necessario



**CONSIGLIO:** aggiungere sale a piacere nelle uova

- ▶ Una volta ultimata la cottura del riso fritto, aggiungere le uova strapazzate e mescolare
- ▶ Guarnire con la cipolla verde tritata, suddividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	13 kg	1 ora 40 min	-	85 g	153	40 min = 29% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore 20 min)
170 lt	25 kg				291	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ½ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Forno SkyLine Premium<sup>s</sup>



Tagliaverdure TRS



Disco di taglio C1SX

# Frijoles

## (Fagioli rifritti)



USA

tempo totale:  
**1 ora 15 min**



senza glutine

### Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Fagioli pinto secchi 9 kg
- ▶ Acqua 19 lt
- ▶ Cipolla 1,8 kg
- ▶ Aglio 240 g
- ▶ Pepe nero 45 g
- ▶ Olio 120 ml
- ▶ Sale 103 g
- ▶ Cumino 60 g
- ▶ Acqua 7,5 lt

### Procedura:

- ▶ Tagliare la cipolla
- ▶ Preriscaldare a 80 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare l'olio, aggiungere la cipolla tritata e caramellare per 15 minuti
- ▶ Aggiungere i fagioli, l'aglio, il pepe e l'acqua e cuocere per 1 ora. Se necessario, aggiungere altra acqua



**CONSIGLIO:** lasciare i fagioli in ammollo in acqua per una notte per velocizzare la preparazione



**CONSIGLIO:** l'utilizzo del ciclo a pressione consente di ridurre il tempo di cottura a 45 minuti

- ▶ Quando i fagioli sono morbidi, aggiungere il sale, il pepe e il cumino
- ▶ Passare i fagioli con il frullatore a immersione Bermixer Pro
- ▶ Dividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza



**CONSIGLIO:** per ottenere un composto omogeneo, in alternativa al frullatore a immersione è possibile utilizzare il turbofrantumatore TBX

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	38 kg	1 ora 15 min	-	310 g	123	45 min = 38% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (2 ore)
170 lt	72 kg				233	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

### Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Tagliaverdure TRS



Turbofrantumatore TBX



# Carote glassate



USA

tempo totale:  
**15 min**



senza glutine

## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Carote	22,7 kg
▶ Acqua	9,5 lt
▶ Zucchero	250 g
▶ Sale	130 g
▶ Burro	1,4 kg

## Procedura:

- ▶ Versare l'acqua e preriscaldare a 150 °C in **modalità "brasiera"**



**CONSIGLIO:** con piccole quantità di liquido preriscaldare in modalità "brasiera" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Aggiungere lo zucchero, il sale e il burro e fare sciogliere
- ▶ Aggiungere le carote e tutti gli altri ingredienti e portare a ebollizione mescolando
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 8 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolli prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Ridurre il composto liquido a una glassa



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio



**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	24 kg	15 min	20%	140 g	140	20 min = 57% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (35 min)
170 lt	47 kg				269	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermic



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Jambalaya



USA

tempo totale:  
**40 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Pollo (disossato e tagliato a straccetti)	25,2 kg
▶ Salsiccia (a dadini)	
▶ Cipolla (tritata)	3,6 kg
▶ Peperoni verdi (tagliati a pezzi)	1,8 kg
▶ Sedano (tritato)	1,4 kg
▶ Aglio in polvere	240 g
▶ Pomodori a dadini	4 kg
▶ Olio	240 ml
▶ Pepe nero	12 g
▶ Cumino	12 g
▶ Riso integrale	1,2 kg
▶ Acqua	2 lt
▶ Brodo di pollo	9,2 lt
▶ Paprika	120 g
▶ Timo secco	120 g
▶ Pepe rosso tritato	12 g
▶ Sale	

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 200 °C in modalità "brasiera"
- ▶ Aggiungere l'olio e rosolare il pollo e la salsiccia per 5-6 minuti mescolando di tanto in tanto



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

- ▶ Aggiungere la cipolla, i peperoni, il sedano e l'aglio. Cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto
- ▶ Versare il brodo con le spezie, mescolare e portare a ebollizione
- ▶ Versare il riso con l'acqua nelle bacinelle (1 lt di acqua calda per bacinella)
- ▶ Sistemare le bacinelle nella parte superiore della macchina servendosi di telai di supporto

- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 10 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aprire il coperchio, togliere il riso e aggiungere i pomodori a dadini agli ingredienti sul fondo della macchina
- ▶ Spegner il fuoco e lasciare riposare per 10 minuti mescolando di tanto in tanto
- ▶ Guarnire con cipolla verde e servire



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza



**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	47 kg	15 kg	40 min	15%	260 g	154	40 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 20 min)
170 lt	89 kg	29 kg				292	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Telaio di supporto bacinelle



Tagliaverdure TRS



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Penne in salsa marinara



USA

tempo totale:  
**14 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Olio d'oliva 480 ml
- ▶ Cipolla bianca (a dadini) 300 g
- ▶ Aglio in polvere 240 g
- ▶ Penne 3,6 kg
- ▶ Sale 360 g
- ▶ Pepe 130 g
- ▶ Fiocchi di peperoncino rosso 60 g
- ▶ Mix di erbe aromatiche secche 710 g
- ▶ Pomodori a dadini o passata di pomodoro 27,2 kg

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 182 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere l'olio, la cipolla, l'aglio, il sale e il pepe
- ▶ Aggiungere il pomodoro, i fiocchi di peperoncino rosso, il mix di erbe aromatiche secche e la pasta
- ▶ Mescolare per sgranare la pasta e verificando che la maggior parte sia coperta di salsa
- ▶ Quando la salsa bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 11 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio



**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	29 kg	14 min	10%	140 g (solo salsa)	186 (solo salsa)	14 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (28 min)
170 lt	55 kg				354 (solo salsa)	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

\* Nota: il pieno carico e le porzioni indicati si riferiscono alla salsa.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS

# Cavolo verza



USA

tempo totale:  
**26 min**



## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Cavolo verza 20 kg
- ▶ Cipolla (tagliata a julienne) 6 kg
- ▶ Vino bianco 4 lt
- ▶ Acqua 2 lt
- ▶ Olio d'oliva 2 lt
- ▶ Sale
- ▶ Pepe

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 160 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare l'olio, aggiungere la cipolla e caramellare per 2 minuti
- ▶ Aggiungere il cavolo, il sale, il pepe e il vino e mescolare per 1 altro minuto
- ▶ Aggiungere l'acqua e portare a ebollizione
- ▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 20 minuti
- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire lasciando scolare l'acqua

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	32 kg	26 min	50%	100 g	160	34 min = 57% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora)
170 lt	61 kg				304	

Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno ¼ degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Mescolatrice planetaria BE5



Cutter mixer TRK



Bacinelle forate



Telaio di supporto bacinelle



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Salsa di formaggio




USA

tempo totale:  
**45 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Latte	3,9 lt
▶ Formaggio americano (sminuzzato)	17,6 kg
▶ Senape macinata	130 g
▶ Burro	340 g
▶ Acqua	9,9 lt

## Procedura:

- ▶ Versare l'acqua, aggiungere il burro e portare a ebollizione in **modalità "brasiera"**  a 100 °C



**CONSIGLIO:** con piccole quantità di liquido preriscaldare in modalità "brasiera" per velocizzare il processo di cottura

- ▶ Versare il latte in una ciotola, aggiungere la senape e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo




**CONSIGLIO:** per ottenere un composto più omogeneo e uniforme, mescolare il latte e la senape dividendo gli ingredienti in due parti

- ▶ Aggiungere il resto del formaggio e mescolare fino a ottenere un composto perfettamente liscio e omogeneo



**CONSIGLIO:** mescolare il formaggio in due volte consente di ottenere un composto dalla consistenza cremosa, privo di grumi e di colore omogeneo

- ▶ Versare il composto di latte e senape nella brasiera con il burro e l'acqua e mescolare
- ▶ Portare il composto a leggera ebollizione, quindi aggiungere metà del formaggio e farlo sciogliere
- ▶ Abbassare la temperatura a 76 °C in **modalità "brasiera"** 
- ▶ Mescolare fino a ottenere un composto cremoso con il Bermixer Pro

- ▶ Versare immediatamente in bacinelle da 11 cm e sistemare nello scaldavivande



**CONSIGLIO:** per mantenere la consistenza cremosa, servire immediatamente. Se il momento di servire viene ritardato e la salsa si solidifica, aggiungere una piccola quantità di latte (circa 7 g per bacinella), secondo necessità, e mescolare bene

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico
90 lt	32 kg	45 min	10%	85 g	339
170 lt	61 kg				646

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO

# Sugo di carne



USA

tempo totale:  
**40 min**





senza glutine

## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Carne macinata 85/15	26 kg
▶ Cipolla (tritata)	4 pezzi
▶ Aglio (tritato)	86 g
▶ Pepe nero	30 g
▶ Concentrato di pomodoro	200 ml
▶ Passata di pomodoro	200 ml
▶ Acqua	9 lt
▶ Sale iodato	60 g
▶ Fiocchi di prezzemolo	260 g
▶ Origano macinato	120 g
▶ Mix di erbe aromatiche	30 g
▶ Zuccherò	960 g

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 135 °C in **modalità "brasiera"** 
- ▶ Aggiungere la carne e rosolare mescolando
- ▶ Aggiungere la cipolla tritata e saltare nella carne per 3 minuti
- ▶ Aggiungere l'aglio tritato, mescolare e cuocere per altri 2 minuti
- ▶ Incorporare il pepe nero, il sale iodato, i fiocchi di prezzemolo, le foglie di basilico, l'origano macinato, il mix di erbe aromatiche e lo zucchero. Mescolare bene
- ▶ Versare l'acqua, la passata di pomodoro e il concentrato di pomodoro e mescolare bene
- ▶ Ridurre la temperatura a 85 °C e cuocere a fuoco lento in **modalità "brasiera"**  per 30 minuti mescolando di tanto in tanto per evitare che il composto diventi secco



**CONSIGLIO:** utilizzando il ciclo di cottura a pressione, la fase descritta in precedenza può essere effettuata in 15 minuti, senza necessità di mescolare

- ▶ Trasferire il sugo di carne nelle bacinelle termiche, coprire e sistemare nello scaldavivande fino al momento di servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	37 kg	15 kg	40 min	20%	170 g	174	30 min = 43% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 10 min)
170 lt	70 kg	29 kg				331	

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic

# Sloppy Joe



USA

tempo totale:  
**1 ora**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Carne macinata 85/15 9 kg
- ▶ Cipolla tritata 600 g
- ▶ Aglio granulare 60 g
- ▶ Passata di pomodoro 18 kg
- ▶ Acqua 1,4 lt
- ▶ Aceto bianco distillato 260 g
- ▶ Senape in polvere 90 g
- ▶ Pepe nero 30 g
- ▶ Zucchero bruno 120 g
- ▶ Salsa Worcester 480 ml
- ▶ Paprika 60 g
- ▶ Sale

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 121 °C in modalità "brasiera"
- ▶ Far rosolare la carne macinata
- ▶ Aggiungere la cipolla tritata e mescolare per 5 minuti
- ▶ Ridurre la temperatura a 80 °C
- ▶ Aggiungere il resto degli ingredienti. Mescolare bene e cuocere a fuoco lento per 25 minuti
- ▶ Dividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico
90 lt	30 kg	35 min	20%	230 g	104
170 lt	57 kg				198



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Tagliaverdure TRS



Disco di taglio C1SX

# Spaghetti al sugo di carne



USA

tempo totale:  
**10 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Olio d'oliva	480 ml
▶ Cipolla bianca	300 g
▶ Aglio in polvere	240 g
▶ Spaghetti	3,6 kg
▶ Carne macinata	5,4 kg
▶ Sale	360 g
▶ Pepe	130 g
▶ Fiocchi di peperoncino rosso	60 g
▶ Mix di erbe aromatiche secche	710 g
▶ Pomodori a dadini o passata di pomodoro	27,2 kg

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 182 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Aggiungere l'olio, la cipolla, la carne macinata, l'aglio, il sale e il pepe
- ▶ Mescolare per sgranare la carne, quindi aggiungere il pomodoro, i fiocchi di peperoncino rosso, il mix di erbe aromatiche secche e gli spaghetti
- ▶ Mescolare per sgranare la pasta verificando che la maggior parte sia coperta di salsa
- ▶ Quando la salsa bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 7 minuti

**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolle prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire

**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio

**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	27 kg	10 min	10%	140 g (solo salsa)	174 (solo salsa)	10 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (20 min)
170 lt	52 kg				332 (solo salsa)	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



# Chili di tacchino



USA

tempo totale:  
**40 min**

## Ingredienti per la versione da 90 lt

▶ Tacchino (macinato)	21,4 kg
▶ Fagioli tondini	7,4 kg
▶ Carote (a dadini)	1,9 kg
▶ Sedano (a dadini)	1,9 kg
▶ Cipolla (a dadini)	1,9 kg
▶ Peperoni (a dadini)	4,8 kg
▶ Paprika	100 g
▶ Origano secco	35 g
▶ Pepe di Cayenna	35 g
▶ Cumino	35 g
▶ Sale kosher	180 g
▶ Polpa di pomodoro	600 g
▶ Concentrato di pomodoro	240 g
▶ Basilico secco	60 g
▶ Olio d'oliva	590 lt
▶ Aglio in polvere	60 g
▶ Pepe nero	60 g
▶ Brodo di pollo	3,5 lt

## Procedura:

▶ Preriscaldare a 220 °C in **modalità "brasiera"**

▶ Rosolare la carne nell'olio per 5-6 minuti



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, si raccomanda di non superare le quantità indicate in basso

▶ Aggiungere le spezie e le verdure e mescolare

▶ Quindi aggiungere i fagioli e il concentrato di pomodoro e mescolare nuovamente

▶ Aggiungere la polpa di pomodoro e far bollire la salsa mescolando

▶ Chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 20 minuti



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che la salsa bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

▶ Aprire il coperchio, dividere in porzioni e servire



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio



**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Carico per brasatura	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	45 kg	15 kg	40 min	15%	240 g	159	35 min = 47% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 15 min)
170 lt	86 kg	29 kg				305	



Con questa ricetta è possibile effettuare altre preparazioni contemporaneamente, utilizzando le bacinelle sui telai di supporto.



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Scansionare il QR code per visualizzare il video della ricetta

# Patate frullate



USA

tempo totale:  
**10 min**



senza glutine

## Ingredienti per la versione da 90 lt

- ▶ Patate Idaho (pelate intere) 40 kg
- ▶ Acqua 42 lt
- ▶ Sale 800 g
- ▶ Burro 1,6 kg

## Procedura:

- ▶ Aggiungere l'acqua e il sale nella macchina e portare a ebollizione in modalità "pentola"



**CONSIGLIO:** con grandi quantità di acqua preriscaldare in modalità "pentola" per velocizzare il processo di cottura



**CONSIGLIO:** assicurarsi che il sale si sciolga nell'acqua. Se necessario, mescolare

- ▶ Pelare le patate con la pelatrice
- ▶ Aggiungere le patate inserendo la **sonda** in una di esse prima di metterla nell'acqua



**CONSIGLIO:** per risultati di cottura ottimali, assicurarsi che le patate siano di dimensioni uniformi

- ▶ Quando l'acqua bolle, chiudere il coperchio e impostare una temperatura al cuore di 85 °C
- ▶ Cuocere **a pressione** fino a quando le patate raggiungono la temperatura impostata



**CONSIGLIO:** per garantire le migliori prestazioni, attendere che l'acqua bolla prima di iniziare la fase di cottura a pressione

- ▶ Lasciare scaricare la pressione e scolare tutta l'acqua



**CONSIGLIO:** per ridurre la quantità di vapore in eccesso rilasciata, attendere fino al completamento della procedura di condensazione del vapore prima di sbloccare e aprire completamente il coperchio



**CONSIGLIO:** lasciare il coperchio completamente aperto nell'inclinazione della vasca per evitare di danneggiare la guarnizione

- ▶ Aggiungere il burro e frullare le patate con il Bermixer Pro di Electrolux Professional



**CONSIGLIO:** servire entro 20 minuti per mantenere la qualità e la consistenza

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	50 kg	10 min*	-	200 g	250	10 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (20 min)
170 lt	95 kg				475	



Assicurarsi che il carico sia adeguato. Almeno 1/3 degli ingredienti e una parte liquida sufficiente, affinché la fase di cottura a pressione sia realizzata in modo efficace.

\* Nota: in base alle dimensioni e al peso delle patate.

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO



Pelatrice

# Ceci con carne



Turchia  
tempo totale:  
**50 min**



## Ingredienti per la versione da 60 lt

- ▶ Ceci secchi 10 kg
- ▶ Cipolla tritata 3 kg
- ▶ Manzo tagliato a cubetti 3 kg
- ▶ Polpa di pomodoro 3 kg
- ▶ Concentrato di pomodoro 1 kg
- ▶ Peperoncino rosso in polvere 100 g
- ▶ Olio 1 lt
- ▶ Sale 300 g
- ▶ Acqua 22 lt
- ▶ Pepe nero 100 g

## Procedura:

- ▶ Lasciare in ammollo i ceci per una notte
- ▶ Preriscaldare a 180 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Versare l'olio, aggiungere la carne e rosolare per 3 minuti. Aggiungere la cipolla e rosolare
- ▶ Scolare i ceci e metterli nella brasiera
- ▶ Aggiungere l'acqua, il concentrato di pomodoro, il pepe nero e il sale
- ▶ Quando il composto bolle, chiudere il coperchio e cuocere **a pressione** per 45 minuti
- ▶ Al termine del ciclo di cottura, far bollire per altri 10 minuti con il coperchio aperto
- ▶ Dividere in porzioni e servire

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	60 kg	50 min	-	200 g	300	50 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 40 min)
170 lt	114 kg				570	

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic

# Zuppa di lenticchie rosse



Turchia  
tempo totale:  
**35 min**



## Ingredienti per la versione da 60 lt

- ▶ Lenticchie rosse 5 kg
- ▶ Acqua 25 lt
- ▶ Cipolla (tritata) 1 kg
- ▶ Carote (tritate) 1 kg
- ▶ Spicchi d'aglio 6 pezzi
- ▶ Sale 200 g
- ▶ Cumino 100 g

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 150 °C in **modalità "brasiera"** per 5 minuti
- ▶ Fare rosolare le verdure per 4 minuti
- ▶ Aggiungere le lenticchie, l'acqua e le spezie e passare alla **modalità "pentola"**
- ▶ Cuocere **a pressione** per 30 minuti
- ▶ Per ottenere una zuppa vellutata, utilizzare il Bermixer PRO

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	48 kg	35 min	-	200 g	240	35 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 10 min)
170 lt	91 kg				456	

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Bermixer PRO

# Tas Kebab



**Turchia**  
tempo totale:  
**50 min**

## Ingredienti per la versione da 60 lt

- ▶ Manzo tagliato a cubetti 20 kg
- ▶ Olio d'oliva 100 ml
- ▶ Cipolla 3 kg
- ▶ Concentrato di pomodoro 1 kg
- ▶ Pomodori a dadini 3 kg
- ▶ Patate, a dadini 14x20 mm 5 kg
- ▶ Latte 2 lt
- ▶ Burro 100 g
- ▶ Pepe verde 1 kg
- ▶ Brodo di carne 7 lt
- ▶ Sale 300 g

## Procedura:

- ▶ Preriscaldare a 200 °C in **modalità "brasiera"**
- ▶ Una volta raggiunta la temperatura, aggiungere l'olio e iniziare a rosolare la carne
- ▶ Dopo 3 minuti aggiungere il resto degli ingredienti e portare a ebollizione in **modalità "pentola"**
- ▶ Quando il liquido inizia a bollire, chiudere il coperchio e cuocere a **pressione** per 45 minuti
- ▶ Riscaldare il forno a 100 °C in modalità vapore
- ▶ Cuocere le patate per 45 minuti in modalità vapore
- ▶ Far sciogliere il burro e aggiungere le patate, il latte e il sale
- ▶ Frullare con il Bermixer Pro per ottenere un composto liscio e omogeneo
- ▶ Al termine del ciclo di cottura, far bollire per altri 10 minuti con il coperchio aperto
- ▶ Dividere in porzioni e servire con le patate

Capacità vasca	Ricetta a pieno carico	Tempo totale	Calo peso	Porzione	Porzioni totali a pieno carico	Risparmio di tempo rispetto alla cottura tradizionale
90 lt	50 kg	50 min	40%	200 g	150	50 min = 50% di tempo in meno rispetto ai tempi di una cottura tradizionale (1 ora 40 min)
170 lt	95 kg				285	

## Apparecchiature e accessori utilizzati:



Brasiera elettrica a pressione ProThermetic



Forno SkyLine Premium<sup>S</sup>



Tagliaverdure TRS



Bermixer PRO



# Accessori



Piastra forata



Telaio di supporto bacinelle



Rubinetto di scarico



Setaccio di scarico



Colonna acqua con miscelatore (2 manopole)



Setaccio per gnocchi



Falso fondo



Paletta



Spatole



Bacinella forata



Sistema di riempimento acqua automatico



Doccetta



Excellence is central to everything we do.  
By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence with our people, innovations, solutions and services.  
To be the OnE making our customers' work-life easier, more profitable – and truly sustainable every day.

Seguici su



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

