

Siliconformen für pürierte Kost Konzipiert für Ihre Bewohner und Patienten

Die pürform-Siliconformen für pürierte Kost ermöglichen Ihnen das einfache Herstellen von pürierter Kost in Klinik und Heim. Warum sollten Sie auf diese komfortable Art der Zubereitung verzichten?

Hacksteakform

Siliconform zur Herstellung von pürierter Kost in Form von Hacksteak
Bestell-Nr.: F-10300
Farbe: Ocker, annähernd RAL 2008
4 Mulden, à ca. 65g
ca. 270g Formengewicht

Individuell wie Ihre Bewohner und Patienten

- eigene Rezepte verwendbar
- einfache Handhabung
- anreicherbar mit Zusätzen (z.B. Maltodextrin)
- viele Lebensmittel verwendbar

Lebensmittelecht

- hochwertiger, lebensmittelechter Silicon
- einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Formenvielfalt

Speisen wieder lebenswert

- ästhetisches Aussehen der fertigen Speise
- gleiches Essen wie die andere Tischgäste
- Lob und Anerkennung für Ihre Küche



Siliconform Hacksteak
Bestellnr.: F-10300



Serviervorschlag

Produktdaten

Einsatzbereich

- zur Herstellung von pürierter Kost in Klinik und Heim

Temperaturbereich

- temperaturbeständig von -40°C bis +200°C

Abmessungen / Gewicht

- 250 x 220 x 20 mm (L x B x H)
- Formengewicht: ca. 270g
- 4 Mulden á ca. 65 g fertige, pürierte, Hacksteaks

Material

- lebensmittelechter Silicon
- Farbe: Ocker, annähernd Ral 2008

Zubehör

- Rezeptdatenblatt, abgestimmt auf die jeweilige Form

Wichtige Produktinfos

Einsatzbereich

Die Formen wurden speziell für den Einsatz in Kliniken und Heimen entwickelt. Die Herstellung der pürierten Kost kann nach eigenen Rezepturen erfolgen.

Formen-Dimensionen

Die Portionsgrößen wurden extra gering gehalten, weil Senioren erfahrungsgemäß nicht so große Portionen zu sich nehmen. Im Klinikbereich können entsprechend 2 Stücke gereicht werden. Die Maße der Form wurden so gewählt, dass zwei komplette Formen jeweils auf ein GN- 1/1 Blech passen, um es in einen Hordenwagen zu schieben. Dieser kann wiederum in den Gefrierraum geschoben werden.

Lebensmittelecht

pürform-Siliconformen werden aus hochwertigem, lebensmittelechtem, Silicon hergestellt. Schon während der Produktentwicklung wird großer Wert auf die detailgenaue Ähnlichkeit mit echten Lebensmitteln, den Hacksteak, gelegt.

Rezeptur für eine 4-er Form:

Zutaten:

ca. 150 - 180 g Gegerate Hacksteaks
ca. 150 g fertige Bratensoße, Jägersoße etc.
ca. 2-3 Teel.: Krokettenspulver, z.B. Pfanni oder Cook&Chill-Binder von ETO, Nestlé ThickenUp®, Gelea von biozoon oder pürform easy bind.
(Bitte die Dosierungsangaben der Hersteller beachten).

Gewürze nach Belieben

Evtl. Zusätze wie Maltodextrin, Eiweißpulver etc.

Zubereitung

Die tafelfertigen, gegarten Hacksteaks, etwas auskühlen lassen und in der Püriermaschine (z.B. Blixer) mit der Bratensoße feinst pürieren. Kartoffelflocken (Krokettenspulver, z.B. Pfanni) oder Cook&Chill-Binder, Nestlé ThickenUp®, Gelea von biozoon oder auch pürform easy bind zugeben und nochmals kurz mixen. Evtl. nachschmecken. Bitte die Massen nach den jeweiligen Herstellerangaben fertigen!

Die Form mit Trennspray einsprühen und leicht mit Paprikapulver ausstäuben. Das ergibt dann den gewünschten Brateffekt. Die pürierte Masse in einen Spritzbeutel (Einmalware) füllen und in die Vertiefungen der Form spritzen. Etwas Aufklopfen. Mit einem Schlesinger oder dem speziellen pürform-Spachtel glattstreichen und ca. 6 - 8 Std. einfrieren, bis sich die Masse aus der Form lösen lässt. Bei Bedarf die gefrorene Kost aus der Form drücken, auf einen Teller anrichten und mit den weiteren, angeauten Beilagen (Gemüse, Püree usw.) umlegen. Im Combi-Dämpfer im entsprechenden Programm (z.B. Teller á la carte, mittelfeucht, ca. 14 min. über 80° C Kerntemperatur) den ganzen Teller regenerieren. Dabei evtl. einen Kerntemperaturfühler benutzen. Kurz vor dem Servieren noch etwas Soße auf den Teller geben. Die Kost sollte aus hygienischen Gründen auf über 80° C erhitzt werden. Aus Sicherheitsgründen sollte die Temperaturmessung dokumentiert werden. Mit einem anderen Bindemittel wie Ei können Sie u.U. auch frisch produzieren für die Bandverteilung.

Die Form kann auch für Gemüse wie z.B. pürierter Rotkohl oder Wirsing benutzt werden.