



Conseils & astuces pour travailler avec Pacojet

Conseils & astuces généraux

Contrôler la température de congélation

Placez un thermomètre dans le congélateur pendant 24 heures et assurez-vous que la température de congélation est de -20 °C.

Éviter une température de congélation insuffisante

Si le contenu des bols à pacosser® n'est pas assez froid, cela peut avoir un effet négatif sur la qualité des résultats. La consistance du produit final sera trop grossière ou trop fine.

Éviter une température de congélation trop froide

Pacosser® le contenu d'un bol à pacosser® trop froid (température inférieure à -23 °C) peut entraîner une surcharge et endommager l'appareil.

Ne pas laisser décongeler le contenu du bol à pacosser®

Le contenu du bol à pacosser® doit être fermement fixé au bol à pacosser® lors du pacossage®, sans quoi l'appareil risque d'être endommagé.

Éviter les surfaces irrégulières

Si des morceaux de fruits ou de légumes ont gonflé pendant le processus de congélation, recouvrez-les à nouveau de liquide et congelez une nouvelle fois le bol à pacosser®. Lissez toujours la surface d'un bol à pacosser® déjà partiellement rempli avant de le recongeler.

ATTENTION : ne remplissez pas le bol à pacosser® au-delà du marquage.

La congélation a fait apparaître un petit renflement au centre

Si le renflement se trouve au centre, vous pouvez pacosser® le contenu du bol car, lors du pacossage®, la pression la plus forte est transmise au centre du couteau de pacossage®. Si un renflement apparaît sur le côté du bol à pacosser®, comblez-le avec du liquide ou préparez à nouveau le bol à pacosser®.

Éviter de trop remplir le bol à pacosser®

Le contenu du bol à pacosser® ne doit pas dépasser le marquage de remplissage maximal. Répartissez le contenu dans plusieurs bols.

Vérifier si votre couteau de pacossage® est encore en bon état

Posez le couteau de pacossage® sur une surface plane et appuyez sur une des extrémités. Le couteau doit basculer de haut en bas. S'il reste d'un côté, il est tordu et doit être remplacé. Vérifier régulièrement que le tranchant n'a pas d'entailles.

Prolonger la durée de vie de votre couteau de pacossage®

Après le nettoyage, séchez votre couteau de pacossage® et lubrifiez-le avec une huile alimentaire.

Prolonger la durée de vie de votre Pacojet

Faites réviser votre Pacojet au moins une fois par an, ou selon les besoins, par un partenaire de service officiel. À cet effet, conservez le carton d'origine et les protections en polystyrène pour le transport.

Éviter les transferts de goût et de couleur

Nettoyez le Pacojet entre les préparations alimentaires sucrées et salées, mais aussi après les préparations alimentaires très colorantes comme les betteraves rouges et très odorantes comme l'ail ou les préparations contenant du poisson ou de la viande crus.

Éviter les résultats « poudreux »

Adaptez le nombre de répétitions lors du pacossage® ou versez une petite quantité d'un liquide approprié sur le contenu congelé du bol avant le pacossage®.

Utiliser des aliments de qualité

Le goût, la couleur et l'arôme sont intensifiés par le pacossage®. Il est donc essentiel que les ingrédients utilisés soient frais et de qualité.

Traiter les herbes fraîches

Le pacossage® des herbes permet d'extraire presque entièrement leurs huiles essentielles et d'obtenir un goût et un arôme exceptionnels.

Traiter des fruits frais

Les fruits très mûrs peuvent donner un arôme intense aux crèmes glacées et aux sorbets. Les faire bouillir avec du sirop de sucre avant de les congeler permet de réduire leur acidité et d'activer leur pectine (p. ex. rhubarbe).

Réaliser de la neige ou de la poudre

Réduire le sucre et les matières grasses d'une préparation permet de rendre le produit final pacossé® plus poudreux. Réalisez par exemple une neige de yogourt avec du yogourt allégé et très peu de sucre.

Des préparations vegan ou sans lactose à portée de main à tout moment

Grâce à la conservation à -20 °C, vous avez toujours des préparations vegan ou sans lactose à portée de main en cas de besoin.

Conseils et astuces pour les soupes

Réaliser des soupes avec votre Pacojet

Préparez des soupes crémeuses, délicates et riches en goût à partir d'ingrédients frais du marché. Les couleurs naturelles sont préservées et intensifiées.

Réaliser des soupes concentrées

En utilisant la garniture du bol à pacosser® comme concentré de goût, vous pouvez par exemple aussi produire de grandes quantités à l'aide d'une soupe de base.

Conseils et astuces pour les farces, les chairs à saucisses et les tartares

Gagner du temps lors de la préparation des farces

Avec le pacossage® des farces, les étapes de travail fastidieuses comme le passage au tamis ou le refroidissement dans un bain d'eau glacée ne sont pas nécessaires.

Le pacossage® répété pour les farces

Grâce au pacossage® répété, les farces sont encore plus crémeuses et mieux mélangées. En outre, il permet d'obtenir la température et la consistance optimales pour le traitement ultérieur.

Réaliser des farces aérées ou compactes

Le pacossage® avec surpression rend les farces légères et aérées. Pour obtenir des farces plus compactes pour les terrines et les pâtés, utiliser le mode de pacossage® « pression normale ».

Précaution à prendre lors du pacossage® des farces

Lors du pacossage des farces avec surpression, une très grande expansion du volume peut se produire. Les niveaux de remplissage des bols à pacosser® doivent être réduits en conséquence.

Réaliser des farces avec le Pacojet Coupe Set

Il n'y a aucun transfert de chaleur avec le Pacojet Coupe Set, car le couteau traite les aliments de haut en bas d'une manière extrêmement douce pour obtenir les meilleurs résultats.

Réaliser des tartares avec le Pacojet Coupe Set

Il est recommandé de choisir le mode « pression normale » et d'utiliser des morceaux de viande fermes, comme le rumsteak ou la ronde, pour obtenir un résultat optimal.

Réaliser des chairs à saucisses avec le Pacojet Coupe Set

Le traitement avec surpression permet d'obtenir une chair à saucisse plus compacte et qui se tient mieux à la cuisson. Avec le Coupe Set, les épices et les herbes sont mélangées de manière homogène à la chair à saucisse.

Conseils et astuces pour les pâtes et les masses

Des pâtes et des masses à portée de main à tout moment

Grâce au stockage à -20 °C, vous avez toujours à portée de main des pâtes et des masses pour les crêpes, les cakes, etc. en cas de besoin, également pour des portions individuelles.

Réaliser des pâtes et des masses aérées

Le pacossage® répété vous permet d'obtenir des résultats particulièrement aérés pour les pâtes et les masses. Vous pouvez par exemple renoncer à l'ajout de levure pour les blinis.

Beurres et pâtes à tartiner pacossées®

Grâce au pacossage® répété, les beurres et les pâtes à tartiner sont non seulement plus riches en goût, mais sont aussi battus de manière très homogène et fondent sans trancher.

Conseils et astuces pour les concentrés, les pâtes et les huiles

Réaliser des pâtes de noix crémeuses

Le pacossage® répété permet de réduire considérablement le temps de traitement pour les pâtes de noix, car il est possible de renoncer à l'étape fastidieuse du conchage (qui peut durer jusqu'à 24 h). Avec la congélation et un pacossage® supplémentaire, le résultat est encore plus fin et crémeux.

Réaliser des pâtes de noix sucrées

Griller les noix avant le pacossage® renforce encore davantage leur arôme. Avec leur légère douceur de caramel, ces pâtes de noix conviennent parfaitement pour les desserts ou comme pâte à tartiner.

Intensifier la couleur des herbes pacossées®

Pour stabiliser la couleur et fixer la chlorophylle, les herbes doivent être brièvement blanchies. Si les herbes sont congelées avec de l'huile, du beurre ou de la graisse, la couleur se stabilise d'elle-même.

Conseils et astuces pour les sorbets et les crèmes glacées

Préparer des sorbets avec des fruits frais plutôt qu'avec des purées

En utilisant des fruits frais, vous obtiendrez une meilleure stabilité grâce aux fibres alimentaires pacossées®, tout en conservant une texture fine et crémeuse ainsi qu'un arôme intense.

Éviter les crèmes glacées et les sorbets trop mous

Chaque répétition rend la préparation plus chaude et donc plus molle. Si le résultat est trop mou, il est recommandé de remettre la glace au congélateur avant de la servir afin d'obtenir la consistance souhaitée.

Plus de volume pour les sorbets et les crèmes glacées

Le pacossage® répété avec surpression permet d'incorporer de l'air supplémentaire et d'augmenter le volume. Ce volume est conservé lors de la recongélation immédiate et se maintient lors d'un pacossage® supplémentaire.

ATTENTION : le bol à pacosser® ne doit pas être rempli au-delà du marquage lors de la recongélation.

Réaliser des crèmes glacées vegan et sans lactose

Avec les alternatives au lait réalisées avec le Pacojet, il est possible de préparer sans problème des crèmes glacées vegan et sans lactose.

Une consistance parfaite à tout moment pour les sorbets et les crèmes glacées grâce au mode Jet®

Le mode Jet® permet de redonner la consistance souhaitée à un sorbet ou une crème glacée pacossés® devenus trop fermes.

Réaliser des sorbets plus stables

Vous pouvez également mixer à froid le sirop de sucre pour vos sorbets, etc. jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Les sorbets seront ainsi plus stables qu'avec du sirop de sucre cuit. Une autre possibilité est de réduire la quantité de sucre de la préparation.

Réaliser des sorbets et des crèmes glacées pour le service

Pour pouvoir servir les sorbets et les crèmes glacées pendant plusieurs heures sans qu'ils durcissent trop, conservez les préparations pacossées® à environ -12 °C, par exemple dans une vitrine à glace.

ATTENTION : en cas de pacossage® supplémentaire, le bol doit être à nouveau congelé à -20 °C.

Utiliser des fruits frais et bien mûrs

Pour obtenir des arômes intenses, les fruits peuvent être utilisés même s'ils sont trop mûrs pour la préparation de crèmes glacées et de sorbets. Pour certains fruits et baies, il est préférable de les faire bouillir avec du sirop de sucre avant de les congeler. Cela permet de réduire l'acidité et d'activer la pectine (p. ex. rhubarbe).

Le ratio idéal pour le sirop de sucre est de deux parts d'eau pour une part de sucre. Selon l'acidité ou la douceur du fruit, il est nécessaire d'adapter la part de sucre.

Incorporer des flocons ou des éléments croquants

Si l'on ajoute des ingrédients frais et non congelés, comme du chocolat, des noix, des flocons, etc. sur la surface congelée avant le pacossage®, les morceaux restent dans la préparation.

ATTENTION : ne remplissez pas le bol à pacosser® au-delà du marquage.

Obtenir un résultat uniforme dans tout le bol à pacosser®

Lors du processus de congélation, les fruits peuvent flotter et les épices peuvent tomber au fond du bol. Pour de telles préparations, le bol entier doit être pacossé® afin de mélanger les ingrédients de manière homogène.

Préparer de grandes quantités avec le Pacojet

Pour les grandes quantités, la préparation peut être brièvement mélangée avant le remplissage. Cela permet d'obtenir un résultat uniforme dans tous les bols à pacosser®.

Obtenir une texture et une teneur en matières grasses homogènes

Étant donné que la teneur en matières grasses d'une préparation à forte teneur en crème peut augmenter pendant la congélation, il est conseillé de pacosser® une fois l'ensemble du contenu du bol à pacosser® après la congélation. Vous obtiendrez ainsi une texture et une teneur en matières grasses homogènes. Vous pouvez ensuite remettre la préparation au congélateur et pacosser® une nouvelle fois les portions individuelles si nécessaire.

Traiter des aliments riches en fibres

Afin d'obtenir un résultat encore plus fin pour les aliments très riches en fibres, comme le maïs, le pop-corn, etc., il est recommandé de pacosser® le bol entier, de le recongeler et de le pacosser® une nouvelle fois.

Teneur maximale en sucre

La teneur en sucre ne doit pas dépasser 150 g par bol à pacosser®, sans quoi la préparation ne sera pas assez dure lors de la congélation et le résultat sera donc trop mou.

Traiter les épiluchures, les tiges et les trognons comestibles

Le traitement ultrafin des épiluchures comestibles avec le Pacojet permet de préserver leurs pigments de couleur et donc la couleur naturelle de la préparation pacossée®. Les précieux trognons de fruits ou de légumes peuvent également être traités dans le Pacojet. La nature fibreuse des tiges et des trognons comestibles permet d'obtenir une texture particulièrement crémeuse.

Conseils et astuces pour les boissons

Traitement spécial de l'alcool

L'alcool ne gèle pas à -20 °C. Incorporer au maximum 2 cl d'alcool par bol à pacosser®. Il est également possible d'ajouter directement de l'alcool sur le contenu congelé avant de le pacosser®.

Température de congélation plus basse pour les préparations contenant de l'alcool

L'ajout d'alcool fait baisser le point de congélation. Pour obtenir un résultat optimal, la préparation doit être congelée à -23 °C.

Conseils et astuces pour les mousses et les espumas

Le pacossage® répété pour les mousses

Le pacossage® répété des mousses permet de les rendre plus aérées et d'obtenir la température et la consistance optimales pour le service.

ATTENTION : veillez à la quantité de remplissage en raison de la forte expansion du volume.

Réaliser des espumas sans passage au tamis

La plupart des préparations Pacojet peuvent être versées dans le siphon directement après le pacossage® et la liquéfaction. Le passage à travers un tamis n'est donc plus nécessaire.