



Tipps & Tricks zum Arbeiten mit Pacojet

Allgemeine Tipps & Tricks

Überprüfen Sie Ihre Tiefkühltemperatur

Stellen Sie einen Thermometer für 24 Stunden in den Tiefkühler und stellen Sie sicher, dass Ihre Tiefkühltemperatur bei -20 °C liegt.

Ungenügende Tiefkühltemperatur vermeiden

Ist der Pacossier[®]-Becherinhalt nicht kalt genug, kann sich das negativ auf die Ergebnisqualität auswirken. Die Konsistenz des Endproduktes wird zu grob oder zu fein.

Zu kalte Tiefkühltemperatur kann schaden

Pacossieren[®] von zu kaltem Pacossier[®]-Becherinhalt (kälter als -23 °C) kann zu einer Überlastung führen und das Gerät beschädigen.

Pacossier[®]-Becherinhalt nicht antauen lassen

Der Pacossier[®]-Becherinhalt muss beim Pacossieren[®] fest mit dem Pacossier[®]-Becher verbunden sein. Andernfalls kann es zur Beschädigung des Gerätes kommen.

Unebene Oberflächen vermeiden

„Falls Früchte oder Gemüsestücke während dem Gefrierprozess aufgetrieben sind, bedecken Sie diese wieder mit Flüssigkeit und frieren Sie den Pacossier[®]-Becher nochmal tief. Streichen Sie die Oberfläche eines bereits teilweise benutzten Pacossier[®]-Bechers vor dem erneuten Tiefgefrieren immer glatt.

ACHTUNG: Den Pacossier[®]-Becher nicht über die Markierung befüllen.“

Durch das Tiefgefrieren entstand eine kleine Wölbung in der Mitte

Solange die Wölbung in der Mitte ist, können Sie den Becherinhalt pacossieren[®], da beim Pacossieren[®] der stärkste Druck in der Mitte des Pacossier[®]-Flügels übertragen wird. Entsteht eine Wölbung seitlich im Pacossier[®]-Becher, gleichen Sie diese entweder mit Flüssigkeit aus oder bereiten Sie den Pacossier[®]-Becher neu zu.

Überfüllung des Pacossier®-Bechers vermeiden

Der Pacossier®-Becherinhalt darf die Markierung der maximalen Füllmenge nicht überschreiten. Teilen Sie den Inhalt auf mehrere Becher auf.

Erkennen, ob Ihr Pacossier®-Flügel noch in Ordnung ist

Tippen Sie den Pacossier®-Flügel auf einer ebenen Unterlage an. Der Flügel sollte hin und her schaukeln. Bleibt er auf einer Seite liegen, ist er verbogen und muss ersetzt werden. Die Schneide regelmässig auf Kerben überprüfen.

Lebensdauer Ihres Pacossier®-Flügels verlängern

Trocknen Sie nach dem Reinigen Ihren Pacossier®-Flügel und fetten Sie diesen anschliessend mit lebensmitteltauglichem Öl ein.

Verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Pacojets

Lassen Sie Ihren Pacojet je nach Bedarf mindestens einmal pro Jahr bei einem offiziellen Servicepartner warten. Bewahren Sie dazu den Originalkarton und die Styropor-einlagen für den Transport auf.

Geschmacks- und Farbübertragen vermeiden

Reinigen Sie den Pacojet zwischen süßen und herzhaften Lebensmittelzubereitungen sowie nach stark färbenden wie z. B. Rote Beete und stark riechenden Lebensmittelzubereitungen wie z. B. Knoblauch oder nach Rezepturen mit rohem Fisch oder Fleisch.

"Pulverschnee" Ergebnis vermeiden

Passen sie die Wiederholungsanzahl beim Pacossieren® an oder giessen Sie eine geringe Menge einer entsprechenden Flüssigkeit vor dem Pacossieren® über den gefrorenen Becherinhalt.

Verwenden Sie hochwertige Lebensmittel

Der Geschmack, die Farbe sowie das Aroma werden durch das Pacossieren® intensiviert. Es ist deshalb ausgesprochen wichtig, dass eingefüllte Zutaten absolut hochwertig und frisch sind.

Frische Kräuter verarbeiten

Beim Pacossieren® von frischen Kräutern werden die ätherischen Öle aus den Blättern fast vollständig freigelegt. Geschmack und Aroma erreichen eine unglaubliche Intensität.

Frische Früchte verarbeiten

Überreife Früchte können ein intensives Aroma in Eiscreme und Sorbet erzielen. Durch Aufkochen mit Zuckersirup vor dem Tiefgefrieren wird der Säuregehalt reduziert und Pektin (z. B. Rhabarber) aktiviert.

Schnee oder Pulver herstellen

Durch Reduktion von Zucker und Fett in einem Rezept wird das pacossierte® Endprodukt pulvriger. Stellen Sie z. B. mit fettarmem Joghurt und ganz wenig Zucker einen Joghurt-Schnee her.

Vegane oder laktosefreie Gerichte jederzeit griffbereit haben

Durch die Konservierung bei -20 °C haben Sie vegane oder laktosefreie Lebensmittelzubereitungen bei Bedarf immer zur Verfügung.

Tipps & Tricks für Suppen

Suppen mit Ihrem Pacojet herstellen

Erstellen Sie aus marktfrischen Zutaten geschmacksintensive, cremig-zarte Suppen. Die natürlichen Farben bleiben erhalten und werden intensiviert.

Suppenkonzentrate herstellen

Durch die Verwendung der Pacossier®-Becherfüllung als Geschmackskonzentrat können Sie z. B. mit Hilfe einer Basissuppe auch große Mengen produzieren.

Tipps & Tricks für Farcen, Wurstmassen, Tartar

Zeitsparend Farcen herstellen

Pacossieren® Sie Farcen, es entfallen aufwendige Arbeitsschritte wie z. B. das Streichen durch ein Sieb oder das Kühlen im Eiswasserbad.

Pacossieren® Sie Farcen wiederholt

Durch mehrfaches Pacossieren® werden Farcen noch cremiger, besser durchmischt und können auf die optimale Weiterverarbeitungstemperatur und -konsistenz gebracht werden.

Luftige oder kompakte Farcen herstellen

Beim Pacossieren® mit Überdruck werden Farcen leicht und luftig. Kompaktere Farcen für Terrinen und Pasteten erhalten Sie, wenn Sie «mit Normaldruck» pacossieren® einstellen.

Vorsicht beim Pacossieren® von Farcen

Beim Pacossieren von Farcen mit Überdruck kann eine sehr große Volumenausdehnung stattfinden. Die Füllmengen der Pacossier®-Becher sind dementsprechend zu reduzieren.

Farcen mit dem Pacojet Coupe Set herstellen

Es findet keine Wärmeübertragung mit dem Pacojet Coupe Set statt, da das Messer Lebensmittel von oben nach unten verarbeitet und absolut schonend gleichmäßige Top-Ergebnisse erzielt.

Tatar mit dem Pacojet Coupe Set herstellen

Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, eignet sich der Normaldruck und die Verwendung von festeren Fleischteilen wie z. B. Rinderhüfte oder -schale.

Wurstmassen mit dem Pacojet Coupe Set herstellen

Bei der Verarbeitung mit Überdruck wird die Wurstmasse kompakter und hält beim Braten besser zusammen. Gewürze und Kräuter werden durch das Verarbeiten mit dem Coupe Set gleichmässig mit der Wurstmasse vermischt.

Tipps & Tricks für Teige und Massen

Teige und Massen jederzeit griffbereit haben

Durch die Lagerung bei -20 °C haben Sie Teige und Massen für z. B. Crepes, Cakes usw. bei Bedarf auch für Einzelportionen immer zur Verfügung.

Stellen Sie luftige Teige und Massen her

Bei Teigen und Massen erhalten Sie durch das wiederholte Pacossieren® besonders luftige Ergebnisse. So können Sie beispielsweise bei Blinis auf die Zugabe von Hefe verzichten.

Pacossierte® Buttermischungen / Aufstriche

Durch wiederholtes Pacossieren® werden Buttermischungen und Aufstriche nicht nur geschmacksintensiver, sondern auch sehr homogen aufgeschlagen und schmelzen ohne zu separieren.

Tipps & Tricks für Konzentrate, Pasten, Öle

Cremige Nusspasten herstellen

Durch wiederholtes Pacossieren® bei z. B. Nusspasten kann die Verarbeitungszeit extrem verkürzt werden, da auf das sehr langwierige Conchieren (bis 24 h) verzichtet werden kann. Durch Tiefgefrieren und erneutes Pacossieren® wird das Ergebnis noch feiner und cremiger.

Süsse Nusspasten herstellen

Werden die Nüsse vor dem Pacossieren® zusätzlich leicht geröstet, wird ihr Eigengeschmack verstärkt. Durch die leichte Karamellsüsse eignen sich diese Nusspasten perfekt für Süßspeisen oder als Brotaufstrich.

Farbe pacossierter® Kräuter intensivieren

Um die Farbe zu stabilisieren und das Chlorophyll zu festigen, sollten Kräuter kurz blanchiert werden. Werden die Kräuter mit Öl, Butter bzw. Fett eingefroren, stabilisiert sich die Farbe von selbst.

Tipps & Tricks für Sorbets und Eiscreme

Sorbets mit frischen Früchten statt aus Pürees

Durch die Verwendung von frischen Früchten erhalten Sie durch pacossierte® Lebensmittelfasern eine höhere Stabilität bei gleichzeitig feinsten, cremiger Textur und intensivem Aroma.

Zu weiche Sorbets / Eiscreme?

Durch jede Wiederholung wird die Masse wärmer und dadurch weicher. Ist das Ergebnis zu weich, empfiehlt es sich das Eis vor dem Servieren nochmals in den Tiefkühler zu stellen, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Mehr Volumen bei Sorbets/Eiscremes

"Durch mehrfaches Pacossieren® mit Überdruck wird zusätzlich Luft eingearbeitet und Volumen vergrößert. Dieses bleibt beim sofortigen Wiedereinfrieren erhalten und beim erneuten Pacossieren® bestehen.

ACHTUNG: Der pacossierte® Becher darf beim erneuten Tiefgefrieren nicht über die Markierung befüllt sein."

Laktosefreie und vegane Eiscreme zubereiten

Mit den im Pacojet hergestellten Milchalternativen kann man problemlos laktosefreie und vegane Eissorten zubereiten.

Jederzeit perfekte Konsistenz bei Sorbets/Eiscreme mit dem Jet-Modus®

Durch den Einsatz des Jet®-Modus kann ein zu fest gewordenes pacossiertes® Sorbet oder Eiscreme erneut auf die gewünschte Konsistenz gebracht werden.

Standhaftere Sorbets herstellen

Den Läuterzucker für Ihre Sorbets usw. können Sie auch kalt aufmischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dadurch bleiben die Sorbets standhafter als mit gekochtem Läuterzucker. Eine weitere Möglichkeit ist das Reduzieren des Zuckeranteils im Rezept.

Eiscreme und Sorbets für den Service herrichten

"Um Eiscreme und Sorbets über mehrere Stunden servieren zu können ohne dass sie zu fest werden, lagern Sie die pacossierten® Sorten bei ca. -12 °C z. B. in einer Eisivitrine.

ACHTUNG: Bei erneutem Pacossieren® muss der Becher erneut bei -20 °C tiefgefroren werden."

Frische und überreife Früchte verarbeiten

"Um intensive Aromen zu erhalten, können Früchte sogar im überreifen Zustand für Eiscreme und Sorbet verarbeitet werden. Bei gewissen Früchten und Beeren ist es von Vorteil, diese vor dem Tiefgefrieren mit Zuckersirup aufzukochen. Damit wird der Säuregehalt reduziert und das Pektin aktiviert (z. B. Rhabarber).

Zuckersirup im Verhältnis: 2 Teile Wasser zu 1 Teil Zucker ist am besten geeignet.

Je nach Säuregehalt und Süsse der Frucht ist eine Anpassung des Zuckeranteils notwendig."

Crunch und Flakes einarbeiten

"Gibt man vor dem Pacossieren® frische, ungefrorene Zutaten wie Schokolade, Nüsse, Flakes usw. auf die gefrorene Oberfläche, bleiben die gewollten Stückchen in der Masse.

ACHTUNG: Den Pacossier®-Becher nicht über die Markierung befüllen."

Ein gleichmässiges Ergebnis im gesamten Pacossier®-Becher erreichen

Während des Gefriervorgangs können Früchte aufschwimmen und Gewürze auf den Boden des Bechers sinken. Bei solchen Rezepturen soll der ganze Becher pacossiert® werden, um die Zutaten gleichmässig zu vermischen.

Grössere Mengen mit dem Pacojet herstellen

Bei der Herstellung einer grösseren Rezepturmenge, kann die Masse vor dem Abfüllen kurz angemixt werden. Das ermöglicht ein einheitliches Resultat in allen Pacossier®-Bechern.

Eine homogene Textur mit durchmischtem Fettanteil erreichen

Da während dem Tiefgefrieren der Fettanteil in einer stark sahnehaltigen Zubereitung nach oben steigen kann, sollten Sie den gesamten Inhalt des Pacossier®-Bechers nach dem Tiefgefrieren einmal komplett pacossieren®. Dadurch ermöglichen Sie eine homogene Textur mit durchgemischtem Fettanteil. Anschliessend können Sie die Zubereitung wieder in den Tiefkühler stellen, um bei Bedarf einzelne Portionen erneut zu pacossieren®.

Faserreiche Lebensmittel verarbeiten

Um bei sehr faserreichen Lebensmitteln, z.B. Mais, Popcorn, etc., ein noch feineres Ergebnis zu erhalten, empfiehlt es sich, den ganzen Becher zu pacossieren®, wieder einzufrieren und anschließend nochmals zu pacossieren®.

Maximaler Zuckergehalt

Der Zuckeranteil sollte 150 g pro Pacossier®-Becher nicht überschreiten, ansonsten wird die Masse beim Einfrieren nicht hart genug und das Ergebnis dementsprechend zu weich.

Essbare Schalen, Stiele und Strunke verarbeiten

Essbare Schalen werden im Pacojet ultrafein verarbeitet und fördern, dank den in der Schale befindlichen Farbpigmenten, die natürliche Farbe der pacossierten® Zubereitung. Auch wertvolle Gemüse- bzw. Fruchtestrunke können im Pacojet verarbeitet werden. Die faserige Beschaffenheit der essbaren Stiele und Strunke begünstigt eine besonders cremige Textur.

Tipps & Tricks für Drinks

Besonderer Umgang mit Alkohol

Alkohol gefriert nicht bei -20 °C . Maximal 2 cl Alkohol pro Pacossier®-Becher einarbeiten, weiterer kann vor dem Pacossieren® direkt auf den gefrorenen Inhalt gegossen werden.

Tiefere Gefriertemperatur bei Rezepten mit Alkohol

Durch die Zugabe von Alkohol sinkt der Gefrierpunkt. Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, muss die Rezeptur bei -23 °C tiefgefroren werden.

Tipps & Tricks für Mousses / Espumas

Pacossieren® Sie Mousses wiederholt

„Mousses werden durch wiederholtes Pacossieren® luftiger und können auf die optimale Serviertemperatur und -konsistenz gebracht werden.

ACHTUNG: Beachten Sie die Füllmenge aufgrund der starken Volumenausdehnung.“

Espumas ohne Passieren herstellen

Pacojet Rezepte können grossteiles direkt nach dem Pacossieren® und anschließendem Verflüssigen in den Siphon Bläser gefüllt werden. Das Passieren durch ein Sieb fällt dadurch weg.