

DEMO

firex

THE (R)EVOLUTION
STARTS NOW....

DE FIREX CUCIMIX IS EEN
KOOKTOESTEL DAT ZOWEL
GESCHIKT IS VOOR KOKEN,
KARAMELISEREN EN MENGEN.
HET TOESTEL IS BESCHIK-
BAAR MET EEN INHOUD VAN
70 LITER TOT 310 LITER. DE
TEMPERATUUR IS INSTELBAAR
TOT 200 °C EN WERKT OP
ZOWEL ELEKTRICITEIT ALS
GAS. DE MENGARM BESCHIKT
OVER VIER AFSTRIJKERS EN
HET TOESTEL IS ELEKTRISCH
KIPBAAR.



Stephan BVBA • Sluis 11 • 9810 Nazareth
tel. 09/385 83 55 • info@stephan-belgium.be • www.stephan-belgium.be

ISPC
DE HORECASPECIALIST VAN A TOT Z

**HORECA
Magazine**



DOLCE FAR TUTTO
passion for food & hospitality



STOOFPOTJE VAN HERT MET
MAREDSOUS DONKER EN WINTERGROENTEN



Benodigheden voor 20 liter

500 g boter, 10 kg hertenstoofvlees, 2 kg gesnipperde ui, 50 g gehakte knoflook, peper, zout, tijm, laurierpoeder, 500 g bloem, 250 g mosterd, 6 liter Maredsous donker, 3 l wijfndfond, 2 kg wortelblokjes, 2 kg raapblokjes, 1 kg kleine spruitjes, 3 kg voorgekookte krieltjes, 1 bos platte peterselie.

Bereiding

Verhit de cucimix tot 160°C en stel de voelertemperatuur in op 95°C. Laat het roerwerk op medium snelheid draaien met 5 seconden retour en 60 seconden vooruit. Doe de boter in de cucimix en bak het vlees mooi bruin. Voeg de ui en de look toe en bak 5 minuten. Zet de bodemtemperatuur op 140°C. Bestrooi met de bloem, peper, tijm en laurierpoeder en voeg de mosterd toe. Gaar 5 minuten. Bevochtig met het bier en de fond. Breng aan de kook en reduceer de voelertemperatuur tot 100°C. Sudder 45 minuten. Voeg er de groenten en de aardappels bij en laat nogmaals 10 minuten sudderen op 90°C. Bestrooi vlak voor het serveren met de gehakte peterselie.

ISPC

**HORECA
Magazine**

DOLCE FAR TUTTO
passion for food & hospitality



ZARZUELA



Benodigdheden 20 liter

5 dl olijfolie, 100 g gesnipperde knoflook, 2500 g zeeduivelfilet in stukjes, 2500 g zeewolffilet in stukjes, 2500 g gepelde scampi, 2500 g inktvisringen of kleintjes, 2500 g diepvries tomatenblokjes, 2000 g gesnipperde ui, 2 l tomatenpulp, 3 dl cognac, 2 flessen witte wijn, 3 l visbouillon, 2 bos koriander, peper, zout, cayennepeper.

Bereiding

Verhit de bodem van de cucimix tot 150°C en stel de voelertemperatuur in op 95°C. Laat het roerwerk met de zijschraaper alleen op medium snelheid vooruit draaien (zou je nu ook retour instellen, maalt het de vis fijn). Doe de olie erin en stooft de gesnipperde ui en look glazig. Voeg de tomatenblokjes toe en kruid met peper en cayennepeper. Laat 5 minuten stoven en blus met de cognac, witte wijn, bouillon en tomatenpulp. Laat 15 minuten inkoken op 100°C. Stel de voelertemperatuur in op 100°C en de bodemtemperatuur op 110°C. Bind met 500 g maïzena express blanke sausbinder en laat nog een 5 tal minuutjes verder sudderen op 90°C. Stel de voeler in op 90°C en de tijd op 10 minuten. Haal de zijschraaper eraf en voeg de vis, scampi en inktvis toe en laat 10 minuutjes verder sudderen op 90°. Voeg op het laatste moment de gesnipperde koriander toe.



AARDPEERSOEP MET OLIJVEN EN SAFFRAAN "CUCIMIX"



Benodigdheden voor 20 liter

4 kg aardperen in dobbelsteentjes, 2 prei in ringen, 2 kg wortelen in dobbelsteentjes, 400 g zwarte ontpitte olijven in ringen, 5 g saffraanpoeder, 2 kg champignons in vieren, 500 g boter, 10 l kippenbouillon, 30 g gedroogde tijm, peper, zout

Bereiding

Verhit de bodem in de cucimix tot 150°C. Stel de voelertemperatuur in op 95°C. Laat het roerwerk met de zijschraaper op gemiddelde snelheid draaien. 60 Seconden heen en 10 seconden terug. Doe er de boter in en bak de wortelen 2 minuten, voeg de aardperen toe en bak 2 minuten. Voeg de prei toe en bak 2 minuten. Voeg de champignons toe, kruid met saffraanpoeder, tijm en peper. Bak 3 minuten. Bevochtig met de bouillon en stel de voelertemperatuur in op 100°C. Laat nog 10 minuutjes rustig sudderen en voeg dan de zwarte olijven toe.



GROENE CURRY VAN KIP



Benodigdheden 20 liter

10 kg kippendijenvlees, 1/2 l olijfolie, 3 l kokosmelk, 500 g pistachenoten, 3 l kippenbouillon, 500 g blanke sausbinder maïzena, 3 bosjes gesnipperde lente-ui, 10 gesnipperde groene pepertjes, 100 g gehakte knoflook, 100 g gesnipperde verse gember, 25 g korianderpoeder, 25 g gemalen zwarte peper, 6 citroenblaadjes, 1 gekneusde stengel citroengras, 4 dl limoensap, 2 bos gesnipperde Thaise basilicum.

Bereiding

Verhit de bodem van de cucimix tot 200°C en rooster de pistachepitten goudbruin zonder vet. Haal uit de pan en bewaar. Verhit de bodem van de cucimix tot 150°C en stel de voelertemperatuur in op 95°C. Laat het roerwerk draaien op gemiddelde snelheid. 60 seconden heen en 5 seconden terug. Doe er de olie in en bak de pepertjes, knoflook, gember, citroengras, citroenblaadjes, lenteui, korianderpoeder en zwarte peper goed aan. Blus met de kokosmelk, limoensap en de bouillon en laat 5 minuten koken. Verhoog de voelertemperatuur tot 100°C. Voeg het in stukjes gesneden vlees toe en laat 15 minuten garen op 80°C. Stel de voelertemperatuur in op 80°C en de tijd op 10 minuten. Giet het vocht af, met behulp van de speciale afgietplaat, en haal het vlees uit de pan. Giet het vocht terug in de pan en breng aan de kook. Bind tot de gewenste dikte en voeg het vlees er weer bij. Meng er vlak voor het serveren de pistachenootjes en basilicum door.