

## 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?

## Bratenscheiben

Siliconform zur Herstellung von pürierter Kost in Form von Bratenscheiben.

Bestell-Nr.: F-10200

Farbe: Ocker, annähernd RAL 2008

4 Mulden, à ca. 70g

ca. 528g 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 andere Tischgäste
- Lob und Anerkennung für Ihre Küche



Siliconform Bratenscheiben  
Bestellnr.: F-10200



Serviervorschlag

## Produktdaten

### Einsatzbereich

- zur Herstellung von pürierter Kost in Klinik und Heim

### Temperaturbereich

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

### Abmessungen / Gewicht

- 260 x 227 x 30 mm (L x B x H)
- Formengewicht: ca. 528g
- 4 Mulden á ca. 70g fertige, pürierte, Bratenscheiben

### 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, Bratenscheiben, gelegt.

## Rezeptur für eine 4-er Form:

### Zutaten:

150g Bratenscheiben (evtl. Endstücke), gegart  
150g fertige Bratensoße  
Ca. 20g (je nach Hersteller) Krokettenpulver, z.B. Pfanni oder Cook&Chill-Binder von ETO, Gelea von biozoon, Nestlé ThickenUp® oder pürform easy bind. (Bitte die Dosierungsangaben der Hersteller beachten)  
20g Sahne  
Gewürze nach Belieben  
Evtl. Zusätze wie Maltodextrin, Proteinpulver etc.

## Zubereitung

Für diese Rezeptur eignen sich gegarte Bratenscheiben wie z.B. Schweinenacken, Putenbraten, Rinderbraten o.ä. Sie können auch gut die Endstücke nutzen, die beim Aufschneiden übrig bleiben. Die Bratenscheiben können noch warm verarbeitet werden.

Teilen Sie die Bratenscheiben in grobe Stücke und pürieren Sie das gegarte Fleisch zusammen mit der Bratensoße und der Sahne in der Püriermaschine (z.B. Blixer). Geben Sie das entsprechende Bindemittel dazu wie z.B. Kartoffelflocken (Krokettenpulver, z.B. Pfanni), Cook&Chill-Binder, ThickenUp®, Gelea von biozoon oder auch pürform easy bind und nochmals kurz mixen. Evtl. nachschmecken. Wichtig ist, dass Sie das Bindemittel nur sehr kurz in der Maschine mixen. Ansonsten geht evtl. die Bindekraft verloren. Die pürierte Masse in einen Spritzbeutel (Einmalware) füllen und in die Vertiefungen der Form spritzen. Form Aufklopfen. Mit einem Schlesinger, einer Palette oder auch 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, angetaut auf einen Teller anrichten und mit den weiteren, angetauten Beilagen (Fleisch, Püree usw.) umlegen. Im Combi-Dämpfer im entsprechenden Programm (z.B. Teller a la´ carte, mittelfeucht, ca.14 min. über 80° C Kerntemperatur) den ganzen Teller regenerieren. Evtl. dabei 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, z.B. Vollei, können Sie u.U. auch frisch produzieren für die Bandverteilung.