



## 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?

## Bratwurst

Siliconform zur Herstellung von pürierter Kost in Form von Bratwurst.

Bestell-Nr.: F-10100

Farbe: Ocker, annähernd RAL 2008

8 Mulden, á ca. 50g

ca. 518 g Formengewicht

## Individuell wie Ihre Bewohner und Patienten

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

## Lebensmittelecht

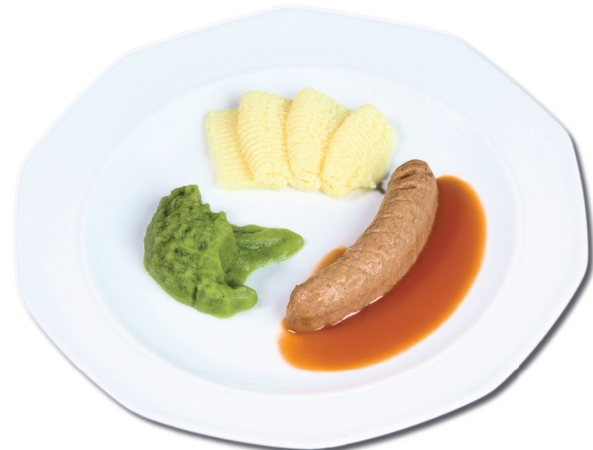
- hochwertiger, lebensmittelechter Silicon
- einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Formenvielfalt

## Speisen wieder lebenswert

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



Siliconform Bratwurst  
Bestellnr.: F-10100



Serviervorschlag





## Produktdaten

### Einsatzbereich

- zur Herstellung von pürierter Kost in Klinik und Heim

### Temperaturbereich

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

### Abmessungen / Gewicht

- 246 x 217 x 26 mm (L x B x H)
- Formengewicht: ca. 518 g
- 8 Mulden á ca. 50g fertige, pürierte, Bratwurst

### 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, der Bratwurst, gelegt.

## Rezeptur für eine 8-er Form:

### Zutaten:

- 4-5 St. Bratwurst á ca. 100g
- ca. 200 ml fertige Bratensoße/Jägersoße o.dgl. 10g (ca. 2EBL.) Krokettenspulver z.B. Pfanni oder Cook&Chill-Binder von ETO, Gelea von biozoon, Nestlé ThickenUp® oder pürform easy bind. (Bitte die Dosierungsangaben der Hersteller beachten)
- Evtl. Gewürze nach Belieben
- Bratfett für die Bratwurst
- Evtl. Zusätze wie Maltodextrin, Eiweißpulver etc.

## Zubereitung

Die Bratwurst (frisch oder Rostbratwurst) ganz normal in Fett in der Pfanne durchbraten.

Nach dem Braten etwas auskühlen lassen, in kleine Stücke schneiden und mit der Bratensoße in der Püriermaschine (z.B. Blixer) feinst pürieren. Kartoffelflocken (Krokettenspulver, z.B. Pfanni), Cook&Chill-Binder, Nestlé ThickenUp®, Gelea von biozoon oder pürform easy bind zugeben, erneut kurz mixen. Evtl. nachschmecken. Die pürierte Masse in einen Spritzbeutel (Einmalware) füllen und die Masse in die Vertiefungen der Form spritzen. 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 (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 anderem Bindemittel kann u.U. auch frisch produziert werden für die Bandverteilung.

