

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?

Individuell wie Ihre Bewohner und Patienten

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

Erbsen

Siliconform zur Herstellung von pürierter Kost in Form von Erbsen.

Bestell-Nr.: G-10100

Farbe: Ocker, annähernd RAL 2008

6 Mulden, à ca. 55g

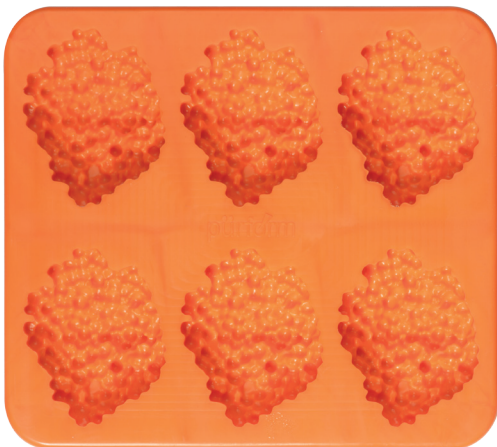
ca. 508g Formengewicht

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 Erbsen
Bestellnr.: G-10100



Serviervorschlag

Produktdaten

Einsatzbereich

- zur Herstellung von pürrierter Kost in Klinik und Heim

Temperaturbereich

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

Abmessungen / Gewicht

- 246 x 217 x 30 mm (L x B x H)
- Formengewicht: ca. 508g
- 6 Mulden á ca. 55g fertige, pürrierte Erbsen

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 pürrierten 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, den Erbsen, gelegt.

Rezeptur für eine 6-er Form:

Zutaten:

300g Erbsen, frisch oder TK
ca. 80 ml fertige helle Gemüsesoße
(evtl. Instantprodukt)
ca. 2 Tl. 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)
Gewürze nach Belieben
Evtl. Zusätze wie Maltodextrin, Eiweißpulver etc.

Zubereitung

Die Erbsen (frisch oder TK) evtl. waschen, würzen und im Combi-Dämpfer garen. Dabei nicht zu weich werden lassen. Nach dem Garen etwas auskühlen lassen und zusammen mit der hellen Soße in der Pürriermaschine (z.B. Blixer) feinst pürrieren. Kartoffelflocken (Krokettenspulver, z.B. Pfanni), Cook&Chill-Binder, Nestlé ThickenUp®, Gelea von biozoon oder pürform easy bind zugeben und nochmals kurz mixen. Evtl. nachschmecken.

Die pürrierte Masse in einen Spritzbeutel (Einmalware) füllen und in die Vertiefungen der Form spritzen. Etwas Aufklopfen. Mit einem Schlesinger oder 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 á la carte, mitteleucht, 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 einem anderen Bindemittel wie Ei können Sie u.U. auch frisch produzieren für die Bandverteilung.