

## 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?

## Kotelett

Siliconform zur Herstellung von pürierter Kost in Form von Koteletts.

Bestell-Nr.: F-10000

Farbe: Ocker, annähernd RAL 2008

4 Mulden, à ca. 55g

ca. 323g Formengewicht

## Individuell wie Ihre Bewohner und Patienten

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

## Lebensmittelecht

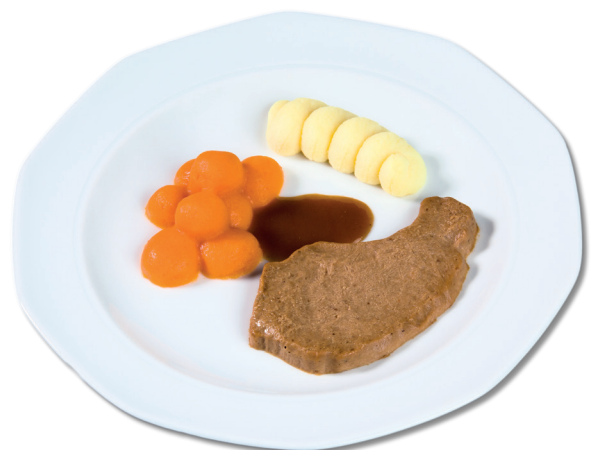
- hochwertiger, lebensmittelechter Silicon
- einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Formenvielfalt

## Speisen wieder lebenswert

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



Siliconform Kotelett  
Bestellnr.: F-10000



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 18 mm (L x B x H)
- Formengewicht: ca. 323g
- 4 Mulden á ca. 55g fertige Koteletts

### Material

- lebensmittelechter Silikon
- 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, dem Kotelett, gelegt.

## Rezeptur für eine 4-er Form:

### Zutaten:

1 St. Schweinekotelett ohne Knochen oder Schnitzel á 160g  
ca. 140 ml fertige Bratensoße, Jägersoße o.dgl.  
20g (ca. 2 EBl.) Sahne  
10g (ca. 2 EBl.) 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, Bratfett  
(Wenn es paniert sein soll!), Mehl, zerschlagenes Ei, Semmelbrösel, mehr Bratfett, Evtl. Zusätze wie Maltodextrin, Eiweißpulver etc.

## Zubereitung

Koteletts / Schnitzel waschen, trocken tupfen, würzen mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Paprikapulver. Nach Belieben auch mit Mehl, Ei, Semmelbrösel panieren. Die Fleischstücke ganz normal in Fett in der Pfanne durchbraten. Bei Koteletts den Knochen lösen. Nach dem Braten etwas auskühlen lassen, in kleine Stücke schneiden und mit der Sahne und der Bratensoße in der Püriermaschine (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 je 4 Vertiefungen ca. 230 g einfüllen, mit einem Schlesinger einer Palette oder auch dem speziellen pürform Spachtel glattstreichen und ca. 6 -8 Std. einfrieren, bis die Masse sich 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 einem anderen Bindemittel können Sie u.U. auch frisch produzieren für die Bandverteilung.