



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?

Hähnchenkeule

Siliconform zur Herstellung von pürierter Kost in Form von Hähnchenkeule.

Bestell-Nr.: F-10050

Farbe: Ocker, annähernd RAL 2008

6 Mulden, á ca. 50g

ca. 498g Formengewicht

Individuell wie Ihre Bewohner und Patienten

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

Lebensmittelecht

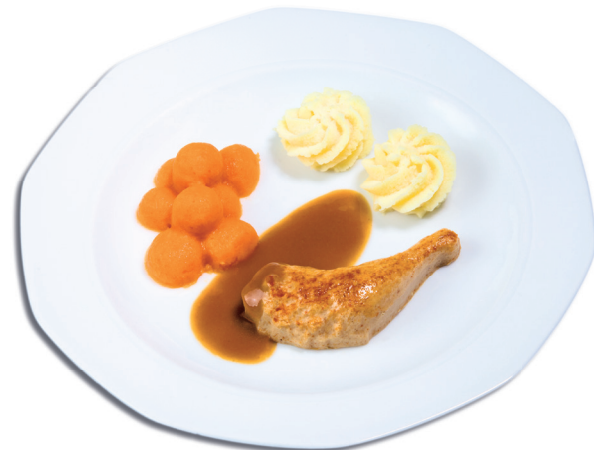
- hochwertiger, lebensmittelechter Silicon
- einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Formenvielfalt

Speisen wieder lebenswert

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



Siliconform Hähnchenkeule
Bestellnr.: F-10050



Serviervorschlag





Produktdaten

Einsatzbereich

- zur Herstellung von pürierter Kost in Klinik und Heim

Temperaturbereich

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

Abmessungen / Gewicht

- 245 x 215 x 25 mm (L x B x H)
- Formengewicht: ca. 498g
- 6 Mulden á ca. 50g fertige Hähnchenkeulen

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, den Hähnchen, gelegt.

Rezeptur für eine 6-er Form:

Zutaten:

250g gegartes Hähnchenkeulenfleisch, ausgelöst (von ca. 3 rohen Keulen)
ca. 120 ml fertige Bratensoße, Jägersoße o.dgl.
8-10g (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)
Evtl. Gewürze nach Belieben
Bratfett
Evtl. Zusätze wie Maltodextrin, Eiweißpulver etc.

Zubereitung

Die Hähnchenkeulen waschen, würzen und im Combi-Dämpfer oder Backofen durchgaren. Nach dem Braten etwas auskühlen lassen, auslösen und das pure Fleisch in kleine Stücke schneiden. Zusammen 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 und nochmals kurz mixen. Evtl. nachschmecken.

Die pürierte Masse in einen Spritzbeutel (Einmalware) füllen und in die Vertiefungen der Form spritzen. Form evtl. Aufklopfen. Mit einem Schleisinger, einer Palette 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 (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.

