



pacojet

Pacotizing®: stand out through unforgettable quality

Pacojet冰磨：以令人难忘的品质脱颖而出

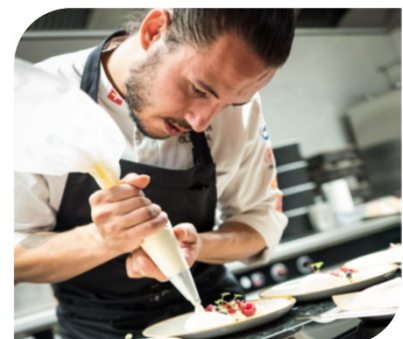
PACOJET RECEIPE

PACOJET冰磨机的菜谱

1

Mousses Series

慕斯系列



Content 内容

1. Raspberry Caramel Ganache	覆盆子焦糖甘纳许	5
2. Paprika mousse	辣椒慕斯	6
3. Raspberry ganache	覆盆子甘纳许	7
4. Dark almond chocolate ganache	黑杏仁巧克力甘纳许	8
5. Tuna Mousse	金枪鱼慕斯	9
6. Asparagus parfait	芦笋冻糕	10
7. Mango ganache	芒果甘纳许	11
8. Pistazien Ganache	开心果甘纳许	12
9. Coconut marshmallow	椰子棉花糖	13
10. Airy chocolate raspberry ganache	轻盈的巧克力树莓甘纳许	14
11. Mango Mousse	芒果慕斯	15
12. Pistachio Mousse	开心果慕斯	16
13. Feta Olive Mousse	羊乳酪橄榄慕斯	17
14. Chicken Liver Mousse	鸡肝慕斯	18
15. Chestnut mousse	栗子慕斯	19

Content 内容

16. Ham mousse	火腿慕斯	20
17. Marzipan mousse	杏仁软糖慕斯	21
18. Gorgonzola mousse	戈尔根朱勒干酪慕斯	22
19. Smoked salmon mousse	烟熏三文鱼慕斯	23
20. White chocolate mousse	白巧克力慕斯	24
21. Goat cream cheese mousse	羊奶奶油奶酪慕斯	25
22. Dark chocolate mousse	黑巧克力慕斯	26
23. Basil Coconut Marshmallow	罗勒椰子棉花糖	27
24. Lavender Ganache	薰衣草甘纳许	28
25. Nougat ganache	牛轧糖甘纳许	29
26. Lime ganache	酸橙甘纳许	30
27. Fermented asparagus flan with an asparagus an pea salad		
发酵芦笋馅饼配芦笋豌豆沙拉		31- 33
28. Paprika mousse Vegan	纯素食辣椒粉慕斯	34

1 Raspberry Caramel Ganache

覆盆子焦糖甘纳许



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
 Pressure settings: Overpressure
 Number of automatic repetitions: 3
 Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定
 模式：Pacotizing®冰磨
 压力设置：超压
 自动重复次数：3次
 Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions

150 g raspberry
 300 g caramel chocolate
 300 g cream
 60 g powdered sugar

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份

150克 覆盆子
 300克 焦糖巧克力
 300克 奶油
 60克 糖粉

Recipe preparation

- (1) Boil the milk and sugar, pour over the chocolate and leave to stand for 5 minutes. Then add the raspberries, stir and leave to cool. Stir in the cream and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the pacotizing® beaker with the lid, label and freeze at -20 °C for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® with three repetitions, with positive pressure.

制作准备：

- (1) 先煮沸牛奶和糖后，将液体倒在巧克力上，静置5分钟。然后加入覆盆子，搅拌，静待冷却。接着倒入奶油，均匀搅拌后，倒入pacoizing®专用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨机进行冰磨，正压状态重复研磨三次。

2 Paprika mousse

辣椒慕斯



Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

- 250 g peppers
- 20 g onions
- 10 g butter
- 30 g bread slices
- 30 g cream
- 6 g gelatin
- 60 g egg white
- 5 g salt

配方- 配料

1个pacotizing®专用缸杯的配料
1个pacotizing®专用缸杯= 10份

- 250克辣椒
- 20克洋葱
- 10克黄油
- 30克面包片
- 30克奶油
- 6克明胶
- 60克蛋清
- 5克盐

Recipe preparation

- (1) Dice the peppers, onions and bread slices and mix with the remaining ingredients. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.
- (2) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.
- (3) If necessary, pacotize® 2x with overpressure and allow to cool before serving.

制作准备：

- (1) 将辣椒、洋葱和面包片切成丁后，与剩下的材料混合。倒入pacotizing®缸杯中，用pacotizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻
- (2) 冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
- (3) 如有必要，在超压的情况下使用Pacojet冰磨2次，并在食用前冷却。

Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
Pressure settings: Overpressure
Number of automatic repetitions: 2
Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定
模式：Pacotizing®冰磨
压力设置：超压
自动重复次数：2次
Jet®-模式适用：是

3 Raspberry ganache

覆盆子甘纳许



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g white chocolate

150 g cream

120 g raspberry

150 g milk

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

350克 白巧克力

150克 奶油

120克 覆盆子

150克 全脂牛奶

Recipe preparation

(1) Put the chocolate in a bowl, bring the milk and cream to the boil, pour the milk/cream over the chocolate, let stand 5 minutes and then mix. Add raspberry and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with the lid, label and freeze at -20 °C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® 3 times with normal pressure and e. g. B. use as a filling for macarons.

制作准备：

(1) 将巧克力装在一个碗中，先煮沸牛奶和淡奶油，将煮沸的液体倒在巧克力上，静置5分钟后搅拌，然后加入覆盆子，均匀搅拌后，倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨机进行冰磨，正常压力下重复研磨三次。如：用作马卡龙的馅料。

4 Dark almond chocolate ganache

黑杏仁巧克力甘纳许



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g dark chocolate

200 g cream

200 g milk

200 g almonds

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

300克 黑巧克力

200克 奶油

200克 全脂牛奶

200克 杏仁

Recipe preparation

(1) Bring the milk and cream to a boil, pour the milk/cream over the chocolate, let stand 5 minutes and then mix. Add almonds and pour into a pacotizing® beaker

(2) Close with the lid, label and freeze at -20 °C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® 3 times with normal pressure and e. g. B. use as a filling for macarons.

制作准备：

(1) 先煮沸牛奶和糖后，将液体倒在巧克力上，静置5分钟后进行搅拌。加入杏仁后，倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20°C冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨机进行冰磨，正常压力下重复研磨三次。如：用作马卡龙的馅料。

5 Tuna Mousse

金枪鱼慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：正常压力

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g tuna fillet

20 g coriander

10 g ponzu

100 g olive oil

250 g whipping cream 30% fat

4 g salt

40 g water

2 g lime zest

配方- 配料

1个pacozing®专用缸杯的配料

1个pacozing®专用缸杯= 10份

300克 金枪鱼柳

20克 香菜

10克 柑橘味的酱油（日式蘸酱）

100克 橄榄油

250克 淡奶油

4克 盐

40克 水

2克 酸橙皮

Recipe preparation

(1) Dice the tuna and mix with the remaining ingredients. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close and label with the lid. Freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving.

制作准备：

(1) 把金枪鱼切成丁，与剩下的材料混合。倒入pacozing®专用缸杯中。

(2) 用pacozing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，使用Pacojet冰磨2次，并在食用前冷却。

6 Asparagus parfait

芦笋冻糕



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：正常压力

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

160 g asparagus

70 g butter

70 g sugar

10 g starch

6 g gelatin (soaked)

20 g whisky

200 g cream

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

160克 芦笋

70克 黄油

70克 白砂糖

10克 淀粉

6克 明胶 (浸泡)

20克 威士忌

200克 奶油

Recipe preparation

(1) Cut the asparagus into pieces and sauté in butter until translucent. Dust with starch and add cream. Bring to a boil and then dissolve sugar, gelatine and whiskey in it. Pour everything into a pacotizing® beaker.

(2) Freeze at -20°C for 24 h.

(3) Pacotize® three times if necessary, fill into a parfait dish and freeze briefly again.

制作准备：

(1) 把芦笋切成块，用黄油炒至半透明。撒上淀粉，加入奶油。煮沸，然后将糖、明胶和威士忌溶解在其中。将所有东西倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，使用Pacojet冰磨3次，放入冻糕盘中，再次短暂冷冻。

7 Mango ganache

芒果甘纳许



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g white chocolate

150 g milk

150 g cream 30% fat

80 g mango

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

350克 白巧克力

150克 全脂牛奶

150克 淡奶油

80克 芒果

Recipe preparation

(1) Pour the chocolate into the beaker, bring the milk and cream to the boil and pour over the chocolate, add the diced mango to the pacotizing® beaker.

(2) Freeze at -20°C for 24 hours.

(3) Pacotize® three times if necessary and allow to cool before serving.

制作准备：

(1) 将巧克力装在一个碗中，先煮沸牛奶和淡奶油，将煮沸的液体倒在巧克力上，静置5分钟后搅拌，加入芒果，混合后倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，使用Pacojet冰磨3次，并在食用前冷却。

8 Pistazien Ganache

开心果甘纳许



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g white chocolate

150 g milk

150 g cream with 30% fat

160 g peeled green pistachios

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

400克 白巧克力

150克 全脂牛奶

150克 淡奶油

160克 去皮开心果

Recipe preparation

(1) Pour the chocolate into bowls, bring the milk and cream to a boil and pour over the chocolate, add the pistachios in the pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® 3 times if necessary and allow to cool before serving.

制作准备：

(1) 将巧克力装在一个碗中，先煮沸牛奶和淡奶油，将煮沸的液体倒在巧克力上，静置5分钟后搅拌，加入开心果，混合后倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，使用Pacojet冰磨3次，并在食用前冷却。

9 Coconut marshmallow

椰子棉花糖



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
Pressure settings: Overpressure
Number of automatic repetitions: 1
Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
模式： Pacotizing®冰磨
压力设置：超压
自动重复次数：1次
Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

- 14 g gelatin
- 140 g sugar
- 28 g water
- 20 g glucose
- 400 g coconut milk

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份

- 14克 明胶
- 140克 白砂糖
- 28克 水
- 20克 葡萄糖
- 400克 椰奶

Recipe preparation

- (1) Soak the gelatine in cold water. Boil the sugar, water and glucose and cook to 112° C. Squeeze out the gelatine and place in a bowl, slowly pour in the sugar mixture while beating with a whisk. Stir in the coconut milk and pour into a pacotizing® beaker to fill.
- (2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.
- (3) If necessary, pacotize® once with overpressure

制作准备：

- (1)把明胶泡在冷水里。将糖、水和葡萄糖煮沸，煮至112℃。挤出明胶，放入碗中，慢慢倒入糖混合物，同时用搅拌器搅拌。再倒入椰奶中搅拌，混合后倒入pacoizing®专用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
- (3) 如有必要，在超压下，使用Pacojet冰磨1次

10 Airy chocolate raspberry ganache

轻盈的巧克力树莓甘纳许



Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

120 g raspberries
150 g milk
225 g dark chocolate
240 g cream
30 g sugar

配方- 配料

1个pacozing®专用缸杯的配料
1个pacozing®专用缸杯= 10份

120克 树莓
150克 全脂牛奶
225克 黑巧克力
240克 奶油
30克 白砂糖

Recipe preparation

- (1) Boil the milk and sugar, pour over the chocolate and leave to stand for 5 minutes. Then add the raspberries, stir and leave to cool. Stir in the cream and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the pacotizing® beaker with the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® with three repetitions, with positive pressure.

制作准备：

- (1)把牛奶和糖煮开，倒在巧克力上，静置5分钟。然后加入树莓，搅拌并冷却。搅拌奶油，混合后倒入pacoizing®专用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨机进行冰磨，正常压力下重复研磨三次。

Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

11 Mango Mousse

芒果慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g mango

250 g cream 30% fat

100 g powdered sugar

10 g lemon juice

2 g xanthan gum

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

300克 芒果

250克 奶油30%脂肪

100克 糖粉

10克 柠檬汁

2克 黄原胶

Recipe preparation

(1) Peel the mango and cut into pieces. Mix the xanthan with the sugar and stir into the cream.

Mix all ingredients together and pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® with two repetitions, with positive pressure.

制作准备：

(1) 把芒果去皮切成块。把黄原胶和糖混合，倒入奶油中一起搅拌。将所有原料混合在一起，倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨机进行冰磨，正常压力下重复研磨二次。

12 Pistachio Mousse

开心果慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

50 g pistachios

300 g cream 30% fat

500 g white chocolate

6 g gelatin

50 g sugar

5 g almond liqueur

100 g almond drink

100 g egg white

Recipe preparation

(1) Soak the gelatine in cold water. Heat the cream, almond drink and sugar (do not boil), white chocolate, pistachios with amaretto and squeezed out. Stir in the gelatine, allow to cool and stir in the egg white.

(2) Pour into a pacotizing® beaker, close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) Pacotize® with two repetitions, with positive pressure

制作准备：

(1) 把明胶泡在冷水里。加热奶油、杏仁饮料和糖（不要煮沸）、白巧克力、开心果加苦杏仁酒，挤出明胶。搅拌明胶，冷却后倒入蛋清中搅拌，所有原料倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨机进行冰磨，正常压力下重复研磨二次。

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

50克 开心果

300克 奶油30%脂肪

500克 白巧克力

6克 明胶

50克 白砂糖

5克 杏仁利口酒

100克 杏仁饮料

100克 蛋清

13 Feta Olive Mousse

羊乳酪橄榄慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

4 g gelatin

400 g feta

100 g quark < 10% fat

100 g crème fraîche 30% fat

5 g fresh tarragon

50 g olive oil

10 g lemon juice

7 g salt

20 g green soured olives drained

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

4克 明胶

400克 羊乳酪

100克 夸克 < 10%脂肪

100克 奶油30%脂肪

5克 新鲜龙蒿

50克 橄榄油

10克 柠檬汁

7克 盐

20克 沥干的绿酸橄榄

Recipe preparation

(1) Soak the gelatine in cold water. Cut the feta into small pieces. Take the gelatine out of the water and squeeze it out. Heat olive oil and dissolve gelatine in it. Mix with the remaining ingredients, pour into a Pacotizing® beaker, press down and smooth out.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® with two repetitions, with positive pressure

制作准备：

(1)把明胶泡在冷水里。把羊乳酪切成小块。把明胶从水中取出，把它挤出来。加热橄榄油并将明胶溶解在其中。与剩余原料混合，所有原料倒入pacoizing®专用缸杯中，向下按压并抹平。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨机进行冰磨，正常压力下重复研磨二次。

Chicken Liver Mousse

鸡肝慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly through several repetitions.

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期

From  温度

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g cream

300 g fried chicken liver

80 g onions

60 g toast

50 g butter

20 g port wine

12 g salt

6 g gelatin

2 g Marsala

1 g marjoram

60 g protein

Recipe preparation

(1) Soak the gelatin in cold water. Sauté onion and liver in butter until translucent, deglaze with port wine and Marsala. Squeeze out the gelatine, dissolve in the liver mixture and allow to cool slightly. Mix with the remaining ingredients. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) Pacotize® with two repetitions, with positive pressure.

If necessary, Pacotize® twice. and allow to cool before serving.

制作准备：

(1) 把明胶泡在冷水里。将洋葱和鸡肝放入黄油中炒至半透明，用波特酒和马萨拉调味。挤出明胶，溶解在鸡肝混合物中，稍微冷却。与剩下的原料混合。所有原料倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨机进行冰磨，正常压力下重复研磨二次。如有必要，冰磨2次，并在食用前冷却。

15 Chestnut mousse

栗子慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
Pressure settings: Overpressure
Number of automatic repetitions: 2
Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定
模式： Pacotizing®冰磨
压力设置：超压
自动重复次数：2次
Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients
Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g cream
300 g chestnuts (Marone) cooked
100 g white chocolate
4 g gelatin
4 g whisky

Recipe preparation

(1) Soak the gelatin in cold water. Melt the chocolate in a water bath. Melt the chocolate in a water bath and then mix with the chestnut puree. Squeeze out the gelatine, melt with the whiskey, stir into the chestnut mixture and leave to cool. Stir in the cream. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.
(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.
(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving.
Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

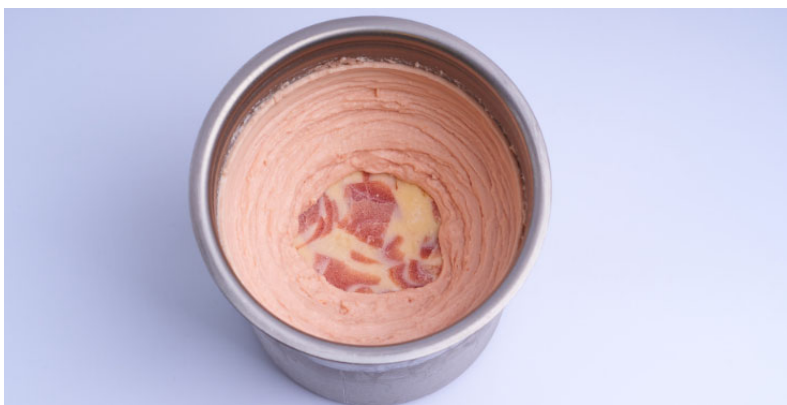
制作准备：

(1) 把明胶泡在冷水里。把巧克力放在水浴中融化。在水浴中融化巧克力，然后与栗子泥混合。挤出明胶，与威士忌一起融化，搅拌成栗子混合物，冷却。搅拌奶油。倒入pacoizing®专用缸杯中。
(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，并在食用前冷却。

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期的上菜温度

配方- 配料
1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份

350克 奶油
300克 熟栗子
100克 白巧克力
4克 明胶
4克 威士忌

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g cream

250 g pork ham cooked

60 g egg white

30 g toast

20 g onions

10 g butter

6 g gelatin

5 g salt

Recipe preparation

(1) Soak the gelatin in cold water. Sauté the onion in butter until translucent and leave to cool.

Squeeze out the gelatine and dissolve in a little warmed cream. Mix all the ingredients together.

Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® twice. and allow to temper before serving.

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

制作准备：

(1) 把明胶泡在冷水里。将洋葱放入黄油中炒至半透明，待其冷却。挤出明胶，放入有一点温热的奶油中。把所有的原料混合在一起。倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，并在食用前冷却。

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期的上菜温度

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

350克 奶油

250克 熟火腿

60克 蛋清

30克 吐司

20克 洋葱

10克 黄油

6克 明胶

5克 盐

17 Marzipan mousse

杏仁软糖慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g cream

200 g marzipan

60 g milk

6 g gelatin

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

300克 奶油

200克 杏仁蛋白糖

60克 全脂牛奶

6克 明胶

Recipe preparation

(1) Soak the gelatin in cold water. Bring the cream, milk and marzipan to the boil, then mix. Squeeze out the gelatine and dissolve in the mixture. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If necessary, Pacotize® twice. and allow to temper before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

制作准备：

(1) 把明胶泡在冷水里。将奶油、牛奶和杏仁蛋白糖煮沸，然后搅拌。挤出明胶并溶解在混合物中。倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，上菜前先让其变软

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期的上菜温度

Gorgonzola mousse

戈尔根朱勒干酪慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：正常压力

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g gorgonzola

200 g emmental

200 g cream

50 g toast

5 g salt

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

200克 戈尔根朱勒干酪

200克 瑞士（多孔）干酪

200克 奶油

50克 吐司

5克 盐

Recipe preparation

(1) Dice the Gorgonzola, Emmental and toast. Mix all ingredients together. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

制作准备：

(1) 将戈尔根朱勒干酪、瑞士（多孔）干酪和吐司切成丁。把所有的原料混合在一起。倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，并在食用前冷却。

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期的上菜温度

19 **Smoked salmon mousse**

烟熏三文鱼慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
Pressure settings: Overpressure
Number of automatic repetitions: 2
Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定
模式：Pacotizing®冰磨
压力设置：超压
自动重复次数：2次
Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g smoked salmon
220 g cream
130 g milk
50 g toast
20 g onions
20 g lemon juice
10 g butter

Recipe preparation

(1) Dice the onion, sauté in butter until translucent and leave to cool. Dice the smoked salmon and toast and mix with the remaining ingredients. Pour into a pacotizing® beaker.
(2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.
(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving
Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

制作准备：
(1)将洋葱切成丁，放入黄油中炒至半透明，待其冷却。将烟熏三文鱼和吐司切成丁，与剩下的材料混合，倒入pacoizing®专用缸杯中。
(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，并在食用前冷却

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期的上菜温度

配方- 配料
1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份

350克 烟熏三文鱼
220克 奶油
130克 全脂牛奶
50克 吐司
20克 洋葱
20克 柠檬汁
10克 黄油

White chocolate mousse

白巧克力慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g white chocolate

200 g cream

200 g milk

6 g gelatin

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

200克 白巧克力

200克 奶油

200克 全脂牛奶

6克 明胶

Recipe preparation

(1) Soak the gelatin in cold water. Bring the cream and milk to the boil, pour over the chocolate and dissolve. Squeeze out the gelatine and dissolve in the chocolate mass. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

制作准备：

(1)把明胶泡在冷水里。把奶油和牛奶烧开，倒在巧克力上融化。挤出明胶并溶解在巧克力块中。倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，并在食用前冷却

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期的上菜温度

21 Goat cream cheese mousse

羊奶奶油奶酪慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：正常压力

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

450 g goat milk cream cheese

180 g sour cream

100 g olive oil

5 g basil fresh

2 g gelatin

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

450克 羊奶奶油奶酪

180克 酸奶油

100克 橄榄油

5克 洋紫苏

2克 明胶

Recipe preparation

(1) Allow the gelatine to swell in ice water, squeeze it out, heat up some of the sour cream and dissolve the gelatine in it. Mix all the ingredients together and season with salt and pepper.

Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary and allow to cool before serving

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly with several repetitions

制作准备：

(1) 让明胶在冰水中膨胀，挤出，加热一些酸奶油，将明胶溶解在其中。将所有材料混合在一起，用盐和胡椒调味。倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨2次，并在食用前冷却

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期的上菜温度

22 Dark chocolate mousse

黑巧克力慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g dark chocolate

200 g cream

200 g milk

90 g sugar

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

200克 黑巧克力

200克 奶油

200克 全脂牛奶

90克 白砂糖

Recipe preparation

(1) Boil the milk, cream and sugar, pour over the chocolate and dissolve it. Approx. Allow to steep for 5 minutes, then stir until the chocolate has dissolved. Pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® three times if needed and allow to temper before serving.

Tip: The desired serving temperature can be achieved directly through several repetitions

制作准备：

(1) 将牛奶、奶油和糖煮沸，倒在巧克力上并使其溶解。大约溶解5分钟，然后搅拌直到巧克力溶解。倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 如有必要，用Pacojet冰磨3次，并在食用前冷却

小贴士：可以通过多次重复操作直接达到所预期的上菜温度

Basil Coconut Marshmallow

罗勒椰子棉花糖



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
Pressure settings: Overpressure
Number of automatic repetitions: 2
Jet®-Mode suitable: Yes

Pacojet冰磨机设定
模式： Pacotizing®冰磨
压力设置：超压
自动重复次数：2次
Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

- 14 g Gelatin
- 140 g Sugar
- 28 g Water
- 20 g Glucose
- 400 g Coconut milk
- 20 g Basil

Recipe preparation

- (1) Soften the gelatin in cold water. Bring the sugar, water, and glucose to the boil and continue heating to 112° C. Squeeze out the gelatin and add to a bowl, then slowly pour in the sugar mixture while whipping with a whisk. Stir in the coconut milk and place the mixture into a pacotizing® beaker. Add the basil (leaves and stalks) to the mixture.
- (2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.
- (3) If necessary, pacotize® once with overpressure.

制作准备：

- (1) 把明胶放在冷水里软化。将糖、水和葡萄糖煮沸，继续加热至112℃。挤出明胶，加入碗中，然后慢慢倒入糖混合物，同时用搅拌器搅拌。搅拌椰奶，将混合物倒入pacoizing®专用缸杯中。将罗勒（叶子和茎）加入混合物中。
- (2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
- (3) 如有必要，在超压下，使用Pacojet冰磨1次

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份

- 14克 明胶
- 140克 糖
- 28克 水
- 20克 葡萄糖
- 400克 椰奶
- 20克 罗勒

Lavender Ganache

薰衣草甘纳许



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g white chocolate

100 g milk

150 g cream

120 g raspberry

1 g lavender flowers

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

400克 白巧克力

100克 牛奶

150克 奶油

120克 树莓

1克 薰衣草花

Recipe preparation

(1) Place chocolate in a bowl, bring milk and cream with the lavender flowers to the boil, pour milk/cream over the chocolate, let stand for 5 min, stir and pour into Pacotizing® beaker.close the lid and label.

(2) Close the lid, label and Freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® three times if needed and use e.g. as filling for macarons.

制作准备：

(1) 将巧克力放入碗中，将牛奶和奶油与薰衣草花一起煮沸，将牛奶/奶油倒在巧克力上，静置5分钟，均匀搅拌后，倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨机进行研磨三次。如：用作马卡龙的馅料。

25 Nougat ganache

牛轧糖甘纳许



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

150 g hazelnuts

100 g milk

300 g milk chocolate

300 g cream

60 g powdered sugar

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

150克 榛子

100克 全脂牛奶

300克 牛奶巧克力

300克 奶油

60克 糖粉

Recipe preparation

(1) Bring the milk and sugar to the boil once and pour over the chocolate, allow to steep briefly and add the hazelnuts, mix together and allow to cool. Stir in the cream and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 3 times.

制作准备：

(1) 将牛奶和糖煮沸一次，倒在巧克力上，稍微浸泡一下，加入榛子，混合在一起冷却。搅拌奶油后，倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。

(3) 若需要，用Pacojet冰磨机进行研磨三次。

26 Lime ganache

酸橙甘纳许



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

100 g limes (whole, diced)

100 g milk

300 g white chocolate

300 g cream

60 g powdered sugar

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

100克 酸橙（整粒、切丁）

100克 全脂牛奶

300克 白巧克力

300克 奶油

60克 糖粉

Recipe preparation

(1) Bring the milk and sugar to the boil once and pour over the chocolate, allow to steep briefly and add the limes, mix together and allow to cool. Stir in the cream and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 3 times.

制作准备：

(1) 将牛奶和糖煮沸一次，倒在巧克力上，稍微浸泡一下，加入酸橙，混合在一起冷却。搅拌奶油后，倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。

(3) 若需要，用Pacojet冰磨机进行研磨三次。

27 Fermented asparagus flan with an asparagus an pea salad

发酵芦笋馅饼配芦笋豌豆沙拉



First Step (第1步) :

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

Ferment asparagus:
1000 g asparagus
10 g salt

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份

发酵芦笋：
1000克 芦笋
10克 盐

Recipe preparation

Ferment the asparagus:
(1) Vacuum-seal the asparagus with the salt and allow to ferment at room temperature for 4 days.
(2) Keep the fermentation juice and blanch the asparagus briefly and cool down quickly.

制作准备：
发酵芦笋：
(1) 用盐将芦笋真空密封，在室温下发酵4天。
(2) 保留发酵液，将芦笋短暂烫一下，然后迅速冷却。

Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
Pressure settings: Overpressure
Number of automatic repetitions: 2
Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
模式： Pacotizing®冰磨
压力设置：超压
自动重复次数：2次
Jet®-模式适用：不适用

27 Fermented asparagus flan with an asparagus an pea salad

发酵芦笋馅饼配芦笋豌豆沙拉



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
Pressure settings: Overpressure
Number of automatic repetitions: 2
Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
模式： Pacotizing®冰磨
压力设置：超压
自动重复次数：2次
Jet®-模式适用：不适用

Second Step (第2步) :

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions
Asparagus flan:
500 g cold water
12 g metil
175 g fermented white asparagus
50 g fermented asparagus juice
50 g butter

Recipe preparation

Asparagus Flan:
(1) For the metile mixture, the day before, mix the cold water and metile powder and let it swell overnight. The next day, weigh out 48g of the metile mixture and pour into a pacotizing® beaker with the remaining ingredients.
(2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.
(3) If necessary, pacotize® 2 times. Fill 30g each into bowls and steam in steamer at 85 ° C steam for 10 minutes.

制作准备：

(1) 前一天，将冷水和纤维素粉混合，使其膨胀过夜。第二天，称出48克纤维素混合物，和剩余成分一起，倒入pacoizing®专用缸杯中。
(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
(3) 若需要，用Pacojet冰磨机进行研磨2次。每个碗中放入30克，放入85℃的蒸锅中蒸10分钟。

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份
芦笋馅饼：
500克 冷水
12克 纤维素
175克 发酵白芦笋
50克 发酵芦笋汁
50克 黄油

27 Fermented asparagus flan with an asparagus an pea salad

发酵芦笋馅饼配芦笋豌豆沙拉



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式： Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

Third Step (第3步) :

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

Asparagus and pea salad:

30 g peas, blanched

60 g white fermented asparagus heads

60 g green asparagus heads

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

芦笋豌豆沙拉：

30克 豌豆，开水烫过

60克 白色发酵芦笋头

60克 绿色芦笋头

Recipe preparation

Pea and Asparagus Salad:

(1) Mix the buttermilk with the asparagus stock, salt, sugar and xanthan gum and add and stir in the wild garlic oil just before serving.

(2) Arrange the peas, white and green asparagus on the flan and pour some of the buttermilk sauce over it.

制作准备：

豌豆芦笋沙拉：

(1) 将酪乳与芦笋高汤、盐、糖和黄原胶混合，在食用前加入野生大蒜油并搅拌。

(2) 将豌豆、白芦笋和绿芦笋放在馅饼上，并在上面淋上一些酪乳酱。

28 Paprika mousse Vegan

纯素食辣椒粉慕斯



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g peppers grilled pickled

20 g onion

20 g olive oil

100 g cashew nuts

150 g coconut milk

5 g salt

1 g pimenton de la vera doux

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

300克 辣椒烤腌

20克 洋葱

20克 橄榄油

100克 腰果

150克 椰奶

5克 盐

1克 维拉豆

Recipe preparation

(1) Peel the onions and place in a pacotizing® beaker, process 1 time with the 4-blade knife and lightly sauté in a pan. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 2 times with overpressure.

制作准备：

(1) 将洋葱去皮，倒入pacoizing®专用缸杯中，用4叶刀处理1次，然后在平底锅中轻轻翻炒。将所有原料混合在一起，倒入pacoizing®专用缸杯中。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱进行冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 若需要，在超压下，用Pacojet冰磨机进行研磨2次。

pacojet

The new Pacojet 4
Stand out through unforgettable quality.

品质而脱颖而出
因令人难忘的

全新
Pacojet 4

