



# 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

# 2

# Butter mixes, spreads and dips

黄油混合物、涂抹和蘸酱



Content 内容

|                                             |           |    |
|---------------------------------------------|-----------|----|
| 1. Spinach Cream                            | 菠菜奶油      | 4  |
| 2. Vegan Sweet Potato Cream                 | 素食红薯奶     | 5  |
| 3. Chestnut and herb crust                  | 栗子香草皮     | 6  |
| 4. Mashed sweet potatoes                    | 红薯泥       | 7  |
| 5. Bell Pepper Walnut Crème                 | 甜椒核桃奶油    | 8  |
| 6. Guacamole                                | 鳄梨酱       | 9  |
| 7. Pumpkin puree VEGAN                      | 南瓜泥素食     | 10 |
| 8. Cannellini bean spread with ginger VEGAN | 姜汁豆瓣素食    | 11 |
| 9. Chocolate chickpea spread VEGAN          | 巧克力鹰嘴豆酱素食 | 12 |
| 10. Herb walnut cream cheese                | 香草胡桃奶油干酪  | 13 |
| 11. Carrot Lentil Cream with Curry          | 咖喱胡萝卜扁豆奶油 | 14 |
| 12. Ratatouille puree                       | 烤土豆泥      | 15 |
| 13. Herbs Crust                             | 草本面皮      | 16 |
| 14. Red lentil spread VEGAN                 | 红扁豆涂抹素食   | 17 |
| 15. Hummus Umami VEGAN                      | 美味鹰嘴豆素食   | 18 |
| 16. Hummus VEGAN                            | 鹰嘴豆素食     | 19 |
| 17. Olive Paste                             | 橄榄酱       | 20 |
| 18. Celery Parsley Butter                   | 芹菜香菜黄油    | 21 |
| 19. Herb and nut spread                     | 草本坚果酱     | 22 |



# 1 Spinach Cream

## 菠菜奶油



### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®  
 Pressure settings: Overpressure  
 Number of automatic repetitions: 1  
 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：1次  
 Jet®-模式适用：是

### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
 1 pacotizing® beaker = 10 portions  
 500 g baby spinach  
 250 g cream  
 50 g olive oil  
 1 g xanthan  
 4 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  
 500克 菠菜  
 250克 奶油  
 50克 橄榄油  
 1克 黄原胶  
 4克 盐

### Recipe preparation

- (1) Steam the spinach and rinse with cold water. Squeeze out well and cutter together with the other ingredients in a pacotizing beaker with the 2-blade cutter once with normal pressure. Fill pacotizing® beaker.
- (2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® once and temper if necessary

### 制作准备：

- (1) 把菠菜蒸一下，用冷水冲洗干净。均匀挤出，与其他材料一起在混合入一个pacoizing®专用缸杯中，用双叶刀在常压下切割一次。填充入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1次，如有需要，可回火

## 2 Vegan Sweet Potato Cream

### 素食红薯奶油



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 5

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：5次

Jet®-模式适用：不适用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g sweet potato (peeled)

5 g curry powder

20 g golden syrup (corn syrup)

200 g water

20 g olive oil

3 g Xanthan

7 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

500克 红薯（去皮）

5克 咖喱粉

20克 黄金糖浆（玉米糖浆）

200克 水

20克 橄榄油

3克 黄原胶

7克 盐

#### Recipe preparation

(1) Dice the sweet potato and bake in the oven at 160° C for 30 minutes. Mix together with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

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

(3) Pacotize® five times and temper if necessary.

制作准备：

(1) 将红薯切成丁，放入160°C的烤箱中烤30分钟。将剩余成分混合在一起，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5次，如有需要，可回火

### 3 Chestnut and herb crust 栗子香草皮



#### 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

120 g chestnuts

150 g toast

200 g butter

50 g parsley smooth

20 g thyme fresh

20 g rosemary fresh

20 g oregano fresh

10 g garlic clove

14 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

120克 栗子

150克 吐司

200克黄油

50克 欧芹

20克 新鲜百里香

20克 新鲜迷迭香

20克 新鲜牛至

10克 蒜瓣

14克 盐

#### Recipe preparation

(1) Bake the chestnut at 180° for 30 min. Dice the toast. Remove the coarse, woody stalks from the herbs and chop. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker. smooth the surface.

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

(3) If necessary, pacotize® twice. with normal pressure, directly on the seared meat, e. g. B. Spread the chicken breast and gratinate it or roll it up in baking paper and refrigerate until ready to use.

制作准备：

(1) 将栗子在180°下烤30分钟。将吐司切成丁。把草本植物上粗糙的木质茎去掉，切碎。将所有成分混合在一起，倒入pacoizing®专用缸杯中，表面抹平。

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

(3) 如有需要，常压下用Pacojet冰磨机冰磨2次，直接放在烤好的肉上，例如，把鸡胸肉铺好烤，或者把它卷在烤纸上冷藏，等待使用。

## 4 Mashed sweet potatoes 红薯泥



### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 5

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：5次

Jet®-模式适用：是

### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g sweet potato

100 g butter

250 g orange juice

100 g sugar

1 g cinnamon

7 g salt

2 g cardamom ground.

### 配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

500克 红薯

100克 黄油

250克 橙汁

100克 糖

1克 肉桂

7克 盐

2克 豆蔻粉

### Recipe preparation

(1) Cut the sweet potatoes into approx. 2 cm cubes, place on a baking tray and cook in the oven at 180° C for approx. 45 minutes. Reduce the orange juice, sugar, salt, cardamom and cinnamon. When cool, dice the butter and mix with the other ingredients. Pour into a pacotizing® beaker. smooth the surface.

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

(3) If necessary, Pacotize® five repetitions with normal pressure, heat and serve.

制作准备：

(1)将红薯切成约2厘米的方块，放在烤盘上，在180℃的烤箱中烹饪约45分钟。将橙汁、糖、盐、豆蔻和肉桂调汁。冷却后，将黄油切成丁，与其他原料混合。倒入pacoizing®专用缸杯中，表面抹平。

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

(3) 如有需要，常压下用Pacojet冰磨机冰磨5次，加热后，可以食用



5 Bell Pepper Walnut Creme

甜椒核桃奶油



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 4

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：4次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g red bell pepper

100 g walnut kernels

3 g garlic

3 g chili pepper

40 g pomegranate syrup

10 g cumin

2 g thyme

50 g lemon juice

100 g olive oil

10 g salt

50 g breadcrumbs

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 红甜椒

100克 核桃仁

3克 大蒜

3克 辣椒

40克 石榴糖浆

10克 孜然

2克 百里香

50克 柠檬汁

100克 橄榄油

10克 盐

50克 面包屑

Recipe preparation

(1) Remove the seeds from the peppers and lightly grill them. Toast the walnut kernels in a pan. Dice the peppers, mix with the remaining ingredients and pour into pacotizing® beaker.

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

(3) If necessary, pacotize® 4 times.

制作准备：

(1) 把辣椒的籽去掉，轻轻地烤一下。把核桃仁放在锅里烤。将辣椒切成丁，与剩余材料混合，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冷冻，在- 20°C冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，用Pacojet冰磨机冰磨4次



## 6 Guacamole

### 鳄梨酱



#### 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

500 g avocado

180 g sour creme

60 g red onion

20 g lime juice

20 g olive oil

7 g salt

10 g cilantro

#### 配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

500克 鳄梨

180克 酸奶油

60克 红洋葱

20克 酸橙汁

20克 橄榄油

7克 盐

10克 香菜

#### Recipe preparation

(1) Halve the avocados, remove the stone, scoop out the flesh and cut into small pieces. Finely dice the onion and blanch briefly. Mix all ingredients, pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® three times with normal pressure

制作准备：

(1) 将鳄梨切成两半，去掉果核，挖出果肉，切成小块。把洋葱切成丁，然后稍微烫一下。

混合所有成分，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冷冻，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，常压下用Pacojet冰磨机冰磨3次

## 7 Pumpkin puree VEGAN

### 南瓜泥素食



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

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：3次

Jet®-模式适用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g pumpkin

5 g curry powder

20 g agave syrup

250 g water

20 g olive oil

2 g xanthan Gum

7 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

400克南瓜

5克咖喱粉

20克龙舌兰糖浆

250克水

20克橄榄油

2克黄原胶

7克盐

#### Recipe preparation

(1) Deseed the Hokkaido pumpkin and cut into small pieces with the skin. Mix with the remaining ingredients except for the xanthan gum, place on a baking tray and cook in the oven at 180° C for approx. 25 minutes. Allow to cool, stir in the xanthan gum and pour into a pacotizing® beaker.

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

(3) Pacotize® three times with normal pressure if necessary, heat and arrange.

制作准备：

(1) 北海道南瓜去籽，去皮切成小块。与除黄原胶外的其余原料混合，放在烤盘上，在180°C的烤箱中烹饪约25分钟。冷却后，加入黄原胶搅拌，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冷冻，在- 20°C冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，常压下用Pacojet冰磨机冰磨3次，加热后可食用

## 8 Cannellini bean spread with ginger VEGAN

### 姜汁豆瓣素食



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

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：3次

Jet®-模式适用：不适用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

20 g ginger

60 g lemon juice

80 g olive oil

5 g salt

100 g water

400 g cannellini beans dried

#### 配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

20克 生姜

60克 柠檬汁

80克 橄榄油

5克 盐

100克 水

400克 干白豆

#### Recipe preparation

(1) Use a spoon to scrape off the skin of the ginger and cut into small pieces. Mix all ingredients and pour into a pacotizing® beaker,

(2) Close with the lid and label it. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) If necessary, Pacotize® three times with normal pressure and serve.

制作准备：

(1) 用勺子刮去生姜皮，切成小块。混合所有成分，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冷冻，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，常压下用Pacojet冰磨机冰磨3次后可食用

## 9 Chocolate chickpea spread VEGAN

### 巧克力鹰嘴豆酱素食



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 4

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：4次

Jet®-模式适用：不适用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g chickpeas

110 g dates

60 g almonds

30 g cocoa

30 g maple syrup

2 g vanilla powder

120 g water

#### 配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

250克 鹰嘴豆

110克 椰枣

60克 杏仁

30克 可可

30克 枫糖浆

2克 香草粉

120克 水

#### Recipe preparation

(1) Roughly chop the dates and mix together with the other ingredients. Pour into a pacotizing® beaker and close with the lid.

(2) Label and freeze it at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® if necessary

Tip: To serve, spread the spread in a flat bowl, drizzle with pomegranate seeds, cocoa nibs and some maple syrup (or honey). Serve with apple slices and crackers.

制作准备：

(1) 将大枣切碎，与其他原料混合，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冷冻，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，常压下用Pacojet冰磨机冰磨

小贴士：食用时，将冰磨后的食物涂抹在一个平碗中，淋上石榴籽、可可粒和一些枫糖浆（或蜂蜜）。与苹果片和饼干一起食用。



10 Herb walnut cream cheese

香草胡桃奶油干酪



**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

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：1次

Jet®-模式适用：不适用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g cream cheese

100 g feta

80 g olive oil

50 g walnuts

10 g parsley

5 g salt

1 g pepper

**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 奶油奶酪

100克 羊乳酪

80克 橄榄油

50克 核桃

10克 欧芹

5克 盐

1克 胡椒

**Recipe preparation**

(1) Mix all ingredients and place in a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary and serve or vacuum pack in glasses.

Shelf life at  $3^{\circ}\text{C}$  in jar under vacuum: 2-3 weeks.

制作准备：

(1) 混合左右原料，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冷冻，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，常压下用Pacojet冰磨机冰磨1次，装在玻璃杯中食用或真空包装保存

$3^{\circ}\text{C}$ 在真空罐中的保质期是：2-3周。

# 11 Carrot Lentil Cream with Curry

## 咖喱胡萝卜扁豆奶油



### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 4

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：4次

Jet®-模式适用：不适用

### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g carrots

300 g yellow lentils (blanched)

150 g coconut milk

6 g curry

6 g sesame oil

7 g salt

1 g pepper

### 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 胡萝卜

300克 黄扁豆（去皮）

150克 椰奶

6克 咖喱

6克 芝麻油

7克 盐

1克 胡椒

### Recipe preparation

(1) Blanch the lentils. Coarsely dice the carrots. Sauté the curry in sesame oil, deglaze with the coconut milk, mix with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

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

(3) If necessary, pacotize®4 times.

制作准备：

(1)把扁豆烫一下。把胡萝卜粗切成丁。在芝麻油中炒咖喱，用椰奶去皮，与剩余材料混合，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冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，用Pacojet冰磨机冰磨4次

## 烤土豆泥



## 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 红辣椒和黄辣椒

150克 西红柿

140克 西葫芦

100克 罐装西红柿

75克 茄子

60克 红洋葱

10克 大蒜

10克 橄榄油

10克 香醋

10克 柠檬汁

10克 番茄酱

7克 罗勒新鲜

7克 盐

5克 百里香

2克 黄原胶

## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

160 g red and yellow peppers

150 g tomatoes

140 g zucchini

100 g canned tomatoes

75 g eggplant

60 g red onions

10 g garlic

10 g olive oil

10 g balsamic vinegar

10 g lemon juice

10 g tomato paste

7 g basil fresh

7 g salt

5 g thyme

2 g xanthan gum

## Pacojet settings

Mode: **Pacotizing®**

Pressure settings: **Normal pressure**

Number of automatic repetitions: **1**

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：1次

Jet®-模式适用：不适用

## Recipe preparation

(1) Finely dice the garlic and red onion. Cut the eggplant, zucchini, pepper and tomato into approx. 2 cm cubes. Sauté the garlic and red onion in the olive oil until translucent, add the aubergine, sauté briefly, then add the courgettes, peppers and tomatoes and increase the temperature to lightly roast the vegetables. Add tomato paste and roast. Deglaze with vinegar and stir in the remaining ingredients.

(2) Pour into a pacotizing® beaker. Smooth the surface. Close with the lid and label. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) If necessary, Pacotize® once with normal pressure, heat and arrange.

## 制作准备：

(1)把大蒜和红洋葱切成丁。将茄子、西葫芦、胡椒粉和番茄切成约2厘米的方块。将大蒜和红洋葱放入橄榄油中炒至半透明，加入茄子，短炒，然后加入小胡瓜、辣椒和西红柿，提高温度轻轻烤蔬菜。加入番茄酱烤。加入香醋，搅拌剩下的材料，倒入pacoizing®专用缸杯中。抹平表面。

(2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱冷冻，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，在正常压力下用Pacojet冰磨机冰磨1次，然后加热、安排。

## 13 Herbs Crust

### 草本面皮



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

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：1次

Jet®-模式适用：不适用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

280 g toast

200 g butter

50 g parsley

40 g dijon mustard

20 g thyme

20 g rosemary

20 g oregano

14 g salt

10 g garlic

#### 配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

280克 吐司

200克 黄油

50克 欧芹

40克 第戎芥末

20克 百里香

20克 迷迭香

20克 牛至

14克 盐

10克 大蒜

#### Recipe preparation

(1) Dice the toast. Remove the coarse, woody stalks from the herbs and chop. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker. smooth the surface.

(2) Close the lid and label. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® twice. with normal pressure Directly on the seared meat z. B. Spread the saddle of lamb and gratinate it or roll it up in baking paper and refrigerate until ready to use.

制作准备：

(1) 把吐司切成丁。把草本植物上粗糙的木质茎去掉，切碎。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冷冻，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，在正常压力下用Pacojet冰磨机冰磨2次。直接放在烤好的肉上。B.把羊肉鞍放在烤盘上烤，或者把它卷在烤纸上冷藏，待用。



## Red lentil spread VEGAN

### 红扁豆涂抹素食



#### 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：不适用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g dried lentils

50 g shallot

50 g dried tomatoes

5 g sweet paprika

400 g vegetable stock

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 干扁豆

50克 小葱

50克 干西红柿

5克 甜辣椒粉

400克 蔬菜高汤

5克 盐

#### Recipe preparation

(1) Wash the lentils well with cold water. Finely dice the shallots and sun-dried tomatoes. Sauté shallots in olive oil, add tomatoes and sauté with them. Add the lentils, pour in the vegetable stock and cook for about 8 minutes, season with paprika and salt. Let cool down.

(2) Pour into a pacotizing® beaker, close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® three times with normal pressure.

Tip: Smoked paprika powder can also be used instead of sweet paprika, which gives the spread a special, smoky note

制作准备：

(1) 用冷水把扁豆洗干净。把小葱和西红柿切成丁。在橄榄油中炒青葱，加入西红柿，与它们一起炒。加入扁豆，倒入蔬菜高汤，煮约8分钟，用辣椒粉和盐调味。冷却下来后，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冷冻，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，在正常压力下用Pacojet冰磨机冰磨3次。

小贴士：烟熏辣椒粉也可以用来代替甜辣椒粉，这会给涂抹带来特殊的烟熏味

## 15 Hummus Umami VEGAN

### 美味鹰嘴豆素食



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 5

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：5次

Jet®-模式适用：不适用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g canned chickpeas, drained

60 g miso paste

2 g salt

130 g olive oil

90 g chickpea water (from the glass)

30 g lemon juice

#### 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 鹰嘴豆罐头

60克 味噌酱

2克 盐

130克 橄榄油

90克 鹰嘴豆水（从玻璃杯中取出）

30克 柠檬汁

#### Recipe preparation

(1) Strain the chickpeas with a sieve (catch the liquid) and rinse. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours

(3) Pacotize® five times with overpressure if necessary

制作准备：

(1) 用筛子滤出鹰嘴豆（滤出液体），然后冲洗干净。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冷冻，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，在超压下用Pacojet冰磨机冰磨5次。

## 16 Hummus VEGAN

### 鹰嘴豆素食



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 5

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：5次

Jet®-模式适用：不适用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400g canned chickpeas, drained

60g tahini (sesame paste)

7g salt

100g olive oil

90g chickpea water (from the glass)

30g lemon juice

2g dried cumin

#### 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 鹰嘴豆罐头

60克 芝麻酱

7克 盐

100克 橄榄油

90克 鹰嘴豆水（从玻璃杯中取出）

30克 柠檬汁

2克 干孜然

#### Recipe preparation

(1) Strain the chickpeas with a sieve (catch the liquid) and rinse with cold water. Mix all ingredients together and pour into a Pacotizing® beaker.

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

(3) Pacotize® 5x with overpressure if necessary

Note: Use black chickpeas for the black hummus

制作准备：

(1) 用筛子滤出鹰嘴豆（滤出液体），然后用冷水冲洗。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冷冻，在- 20°C冷冻至少24小时。

(3) 如有需要，在超压下用Pacojet冰磨机冰磨5次。

注意：用黑鹰嘴豆做黑鹰嘴豆泥

17 Olive Paste

橄榄酱



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  
 500 g olives  
 200 g olive oil  
 50 g lemon juice  
 40 g capers  
 25 g garlic  
 80 g anchovy paste

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料  
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份  
 500克 橄榄  
 200克 橄榄油  
 50克 柠檬汁  
 40克 山柑  
 25克 大蒜  
 80克 凤尾鱼酱

Recipe preparation

- (1) Put all the ingredients in a pacotizing® beaker and process once with the 2-blade knife of the coupe set without overpressure. Pour into a pacotizing® beaker,
- (2) Close the lid and label. Freeze at -20 °C for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® twice with overpressure if necessary

制作准备：

- (1) 将所有材料放入pacoizing®专用缸杯中，先在不超压的情况下用Pacojet的专用2叶刀对材料进行研磨一次，研磨后表面抹平。
- (2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
- (3) 如有需要，在超压下用Pacojet冰磨机冰磨2次。



# 18 Celery Parsley Butter 芹菜香菜黄油



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
1 pacotizing® beaker = 10 portions  
500 g butter  
60 g celery  
40 g parsley  
20 g lemon juice  
7 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  
500克 黄油  
60克 芹菜  
40克 香菜  
20克 柠檬汁  
7克 盐

## Recipe preparation

- (1) Pour the butter into a pacotizing® beaker and process once in the Pacojet with the pacotizing® blade without overpressure. Wash the celery and cut into small pieces and add to the butter with the other ingredients. Process the whole thing once with the 2-blade knife of the Pacojet Coupe Set without overpressure. Then smooth the surface.
- (2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® with overpressure if necessary

## 制作准备：

- (1)将黄油倒入pacoizing®专用缸杯中，并用Pacojet专用组合刀片在没有过压的情况下处理一次。把芹菜洗干净，切成小块，和其他原料一起加入黄油中。在没有过压的情况下，用Pacojet专用刀具中的2叶刀一次性处理整个过程。然后抹平表面。
- (2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
- (3) 如有需要，在超压下用Pacojet冰磨机冰磨。

## 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

# 19 Herb and nut spread

草本坚果酱



## 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  
 500 g quark at least 20% fat i. Tr.  
 100 g walnuts  
 100 g hazelnuts  
 10 g thyme  
 10 g parsley  
 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  
 500克 至少20%脂肪的夸克  
 100克 核桃  
 100克 榛子  
 10克 百里香  
 10克 欧芹  
 5克 盐

## Recipe preparation

- (1) Roughly chop the nuts. Mix the quark with the remaining ingredients until smooth, then mix with the nuts and season to taste. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.
- (2) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.
- (3) Pacotize® twice with overpressure if necessary.

## 制作准备：

- (1)把坚果大致切碎。将夸克与其余原料混合至光滑，然后与坚果混合并调味，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冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
- (3) 如有需要，在超压下用Pacojet冰磨机冰磨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

