



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

4

Drinks

饮品



Content 内容

1. Oat milk Vegan	燕麦奶饮品		5
2. Cashew nut milk Vegan	腰果牛奶饮品		6
3. Coconut Milk Vegan	椰子牛奶饮品		7
4. Rice milk Vegan	大米牛奶饮品		8
5. Vanilla Crescent Drink Vegan	香草新月饮品		9
6. Ice Tea Ginger Lemongrass Vegan	冰茶生姜柠檬草饮品		10
7. Mojito (Base Concentrate) Vegan	莫吉托浓缩饮品		11
8. Beetroot and Apple Shot with Ginger VEGAN	生姜甜菜根苹果饮品		12
9. Ginger Shot	生姜复合饮品		13
10. Mango and Carrot Smoothie Vegan	芒果胡萝卜奶昔		14
11. Date Yogurt Smoothie	椰枣酸奶奶昔		15

12. Strawberry Mint Smoothie with Ginger Vegan	姜汁草莓薄荷奶昔		16
13. Stirred Viennese Iced Coffee	维也纳冰咖啡		17
14. Macadamia Raspberry Drink VEGAN	夏威夷果树莓饮品		18
15. Coconut Banana Orange Smoothie Vegan	椰子香蕉香橙奶昔		19
16. Soy Drink Vegan	大豆饮品		20
17. Almond Drink Concentrate Vegan	杏仁浓缩饮品		21
18. Strawberry Rhubarb Cocktail	草莓大黄鸡尾酒饮品		22
19. Pacojet Gin	杜松子酒饮品		23
20. Frozen Pina Colada	冰镇果汁朗姆酒饮品		24
21. Frozen Blueberry Vodka Sour	冰镇蓝莓伏特加饮品		25
22. Frozen Olive Vodka Sour	冰镇橄榄伏特加饮品		26

1 Oat milk Vegan 燕麦奶饮品



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

140 g oat flakes

300 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

140克 燕麦片

300克 水

Recipe preparation

(1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker, close the lid

(2) Label and freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If required, Pacotize® once and bring to the boil with 200 ml of water for ten minutes, stirring constantly. (Shelf life in the fridge for up to 4 weeks).

*If you want to make the milk alternative barista suitable, you may have to add some fat (e. g. sunflower or rapeseed oil) to foam better and add 2g xanthan gum per cup to improve binding.

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次，将研磨好的原料加入到200毫升水中，煮沸10分钟，不断搅拌。（冷却后，在冰箱中的保质期长达4周）。

*如果你想用燕麦奶替代咖啡师常用的牛奶的话，你可能需要添加一些脂肪（如葵花籽油或菜籽油）来更好地发泡，并在每杯咖啡中添加2克黄原胶来提高粘合力。

2 Cashew nut milk Vegan

腰果牛奶饮品



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

300 g water

400 g cashew

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 水

400克 腰果

Recipe preparation

(1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker, close the lid

(2) Label and freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If required, Pacotize® once and bring to the boil with 200 ml of water for ten minutes, stirring constantly. (Shelf life in the fridge for up to 4 weeks).

*If you want to make the milk alternative barista suitable, you may have to add some fat (e. g. sunflower or rapeseed oil) to foam better and add 2g xanthan gum per cup to improve binding.

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次，将研磨好的原料加入到200毫升水中，煮沸10分钟，不断搅拌。（冷却后，在冰箱中的保质期长达4周）。

*如果你想用腰果牛奶替代咖啡师常用的牛奶的话，你可能需要添加一些脂肪（如葵花籽油或菜籽油）来更好地发泡，并在每杯咖啡中添加2克黄原胶来提高粘合力。

3 Coconut Milk Vegan

椰子牛奶饮品



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

300 g water

100 g coconut

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 水

100克 椰子

Recipe preparation

(1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker, close the lid

(2) Label and freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If required, Pacotize® once and bring to the boil with 200 ml of water for ten minutes, stirring constantly. (Shelf life in the fridge for up to 4 weeks).

*If you want to make the milk alternative barista suitable, you may have to add some fat (e. g. sunflower or rapeseed oil) to foam better and add 2g xanthan gum per cup to improve binding.

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次，将研磨好的原料加入到200毫升水中，煮沸10分钟，不断搅拌。（冷却后，在冰箱中的保质期长达4周）。

*如果你想用椰子牛奶替代咖啡师常用的牛奶的话，你可能需要添加一些脂肪（如葵花籽油或菜籽油）来更好地发泡，并在每杯咖啡中添加2克黄原胶来提高粘合力。

4 Rice milk Vegan

大米牛奶饮品



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

100 g rice

400 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

100克 大米

400克 水

Recipe preparation

1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker, close the lid.

(2) Label and deep-freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If required, Pacotize® once and bring to the boil with 200 ml of water for ten minutes, stirring constantly. (Shelf life in the fridge for up to 4 weeks).

Rice needs to be cooked.

*If you want to make the milk alternative barista suitable, you may have to add some fat (e. g. sunflower or rapeseed oil) to foam better and add 2g xanthan gum per cup to improve binding.

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次，将研磨好的原料加入到200毫升水中，煮沸10分钟，不断搅拌。（冷却后，在冰箱中的保质期长达4周）。

米饭需要先煮熟。

*如果你想用大米牛奶替代咖啡师常用的牛奶的话，你可能需要添加一些脂肪（如葵花籽油或菜籽油）来更好地发泡，并在每杯咖啡中添加2克黄原胶来提高粘合力。

5 Vanilla Crescent Drink Vegan

香草新月饮品



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

150 g coconut milk

40 g maple syrup

1 g cinnamon

1 g dried nutmeg

1 g vanilla bean

150 g cashew nuts

350 g almond drink

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 椰奶

40克 枫糖浆

1克 肉桂

1克 干肉豆蔻

1克 香草豆

150克 腰果

350克 杏仁饮料

Recipe preparation

(1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker.

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

(3) Pacotize® once if necessary

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次。

6 Ice Tea Ginger Lemongrass Vegan

冰茶生姜柠檬草饮品



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
 70 g ginger
 100 g sugar
 50 g lemon juice
 500 g water
 100 g lemongrass

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 70克 生姜
 100克 糖
 50克 柠檬汁
 500克 水
 100克 柠檬草

Recipe preparation

- (1) Mix the sugar and water until the sugar has dissolved. Roughly chop the lemon grass and ginger, mix all the ingredients together and pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.
- (2) Freeze at -20 ° C for at least 24 hours.
- (3) If required, Pacotize® once pour into a glass, mix with water or pineapple juice.

制作准备：

- (1) 把糖和水混合，直到糖溶解。将柠檬草和生姜切碎，将所有材料混合在一起后，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℃冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨1次后，倒入玻璃杯，与水或菠萝汁混合。

7 Mojito (Base Concentrate) Vegan

莫吉托浓缩饮品



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
 650 g water
 100 g sugar
 50 g lime juice
 20 g peppermint fresh

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 650克 水
 100克 糖
 50克 酸橙汁
 20克 新鲜薄荷

Recipe preparation

- (1) Briefly blanch the mint in boiling water, rinse in ice water and squeeze out. Mix the sugar and water until the sugar has dissolved. Mix all the ingredients together and pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.
- (2) Freeze at -20°C for at least 24 hours.
- (3) If necessary, pacotise® once, pour into a glass, add 5 cl of white rum and top up with soda.

制作准备：

- (1) 将薄荷放入沸水中稍微烫一下，放入冰水中冲洗干净后挤出。把糖和水混合，直到糖溶解。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冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨1次后，倒入玻璃杯，加入5毫升白朗姆酒，再加满苏打水。

8 Beetroot and Apple Shot with Ginger VEGAN

生姜甜菜根苹果饮品



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

250 g raw beetroot

100 g ginger

500 g apple juice (no added sugar)

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

250克 生甜菜根

100克 生姜

500克 苹果汁 (不加糖)

5克 盐

1克 胡椒

Recipe preparation

(1) Pour the beetroot, ginger, apple juice and spices into a pacotizing® beaker and close the lid.

(2) Label and freeze at -20°C for 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary, allow to thaw and dilute with a little apple juice.

制作准备：

(1) 将甜菜根、生姜、苹果汁和香料一起倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次后，融化后，用一点苹果汁稀释

9 Ginger Shot

生姜复合饮品



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

150 g ginger

200 g pineapple

150 g carrot

250 g apple juice (no added 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 生姜

200克 菠萝

150克 胡萝卜

250克 苹果汁 (不加糖)

Recipe preparation

(1) Peel ginger, carrot and pineapple, cut all ingredients into small cubes, fill cup with the chopped ingredients, fill cup with apple juice up to the maximum fill line.

(2) Label and freeze at -20° C for 24 hours

(3) If necessary, pacotize® once add 2 portions of concentrate to the blender and top up with apple juice

You decide on the strength of the Ginger Shot by adding more or less apple juice, fill in labeled and small bottles

制作准备：

(1) 生姜、胡萝卜和菠萝去皮，将所有材料切成小方块后，倒入pacoizing®专用缸杯中，在专用缸杯中倒入苹果汁，直到最大允许刻度线。

(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) 用Pacojet冰磨1次后，将研磨好的浓缩原料取2份加入到搅拌机中，再倒入苹果汁，苹果汁需将浓缩液全部覆盖

你可以通过添加或多或少的苹果汁决定姜汁的强度，然后装入有标签的小瓶中

10 Mango and Carrot Smoothie Vegan

芒果胡萝卜奶昔



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

300 g water

200 g mango

150 g yoghurt

100 g carrot

100 g apple

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 水

200克 芒果

150克 酸奶

100克 胡萝卜

100克 苹果

Recipe preparation

(1) Roughly dice the carrot, apple and mango and place in a pacotizing® beaker along with the yoghurt and water. Mix together, close with lid.

(2) Label and freeze at -20°C for 24 h.

(3) Pacotize® once and serve or fill into a to-go cup.

制作准备：

(1) 将胡萝卜、苹果和芒果大致切成丁，与酸奶和水一起倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次后，可直接品尝或倒入外卖杯中。

11 Date Yogurt Smoothie

椰枣酸奶奶昔



Pacojet settings

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

Recipe-Ingredients

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

400 g dates
 400 g yoghurt

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 椰枣
 400克 酸奶

Recipe preparation

- (1) Pour all the ingredients together into a pacotizing® beaker.
- (2) Freeze at -20 ° C for 24 hours.
- (3) Pacotize® if needed and dilute with water as needed.

制作准备：

- (1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。
- (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) 用Pacojet冰磨1次，根据需要用水稀释

12 Strawberry Mint Smoothie with Ginger Vegan 姜汁草莓薄荷奶昔



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

500g strawberry

300g orange juice

30g ginger

3g mint

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 草莓

300克 橙汁

30克 生姜

3克 薄荷

Recipe preparation

(1) Pour all the ingredients together into a pacotizing® beaker.

(2) Freeze at -20°C for 24 hours.

(3) Pacotize® if needed and dilute with water as needed.

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次，根据需要用水稀释

13

Stirred Viennese Iced Coffee

维也纳冰咖啡



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
 250g milk
 250g cream 30% fat
 120g sugar
 120g espresso (drink)
 5g vanilla bean
 100g egg yolk

Recipe preparation

- (1) Cut open the vanilla pod and scrape it out. Bring the cream and milk to the boil, mix the egg yolk and sugar and stir in, add the vanilla pulp and pod, heat to 82 ° C and strain to form a rose. Stir in the espresso. Remove the pod and pour the mixture into a Pacotiser® fill cup. Close and label with the lid.
- (2) Freeze at -20 ° C for at least 24 hours.
- (3) If needed, fold in Pacotizing® and whipped cream to taste. Arranging and serving.

制作准备：

- (1) 切开香草荚，把它刮出来。将奶油和牛奶煮沸，加入蛋黄和糖混合并搅拌，再加入香草果肉和香草荚，加热至82℃，直到形成玫瑰色。加入意式浓缩咖啡进行搅拌。取出香草荚，将混合原料倒入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冷冻，在- 20℃冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨1次，搅打奶油进行调味，口味调好后，可以品尝。

配方- 配料
 1个pacozing®专用缸杯的配料
 1个pacozing®专用缸杯= 10份
 250克 牛奶
 250克 奶油30%脂肪
 120克 糖
 120克 意式浓缩咖啡（ 饮料 ）
 5克 香草豆
 100克 蛋黄

14 Macadamia Raspberry Drink VEGAN

夏威夷果树莓饮品



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

300g water

200g raspberry

150g macadamia nuts

50g sugar

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 水

200克 树莓

150克 夏威夷果

50克 糖

Recipe preparation

(1) Heat the sugar and water in a saucepan until the sugar has dissolved. Let cool down. Mix with the remaining ingredients and pour into a Pacotizing® beaker. Close with lid.

(2) Label and deep-freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If necessary, Pacotize® once the entire pacotizing® beaker 4 times.

制作准备：

(1) 在平底锅中加热糖和水，直到糖溶解。冷却后，与剩下的原料混合后，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冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。

(3) 根据口感需要，可以先用Pacojet冰磨1次，也可以对整缸研磨4次

15 Coconut Banana Orange Smoothie Vegan

椰子香蕉香橙奶昔



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：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 100g coconut
 100g bananas
 20g sugar brown
 100g oranges
 380g water

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 椰子
 100克 香蕉
 20克 红糖
 100克 橙子
 380克 水

Recipe preparation

- (1) Cut the coconut, orange (peeled and seeded) and banana into small pieces. 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) If required, pacotise ® once put in a glass and top up with water

制作准备：

- (1) 把椰子、橙子（去皮去籽）和香蕉切成小块。将所有原料混合在一起后，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℃冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨1次后，装入玻璃杯中，用水填满

16 Soy Drink Vegan

大豆饮品



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

 400g dried soybeans
 300g water

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 干大豆
 300克 水

Recipe preparation

- ((1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker, close the lid.
- (2) Label and deep-freeze at -20 ° C for at least 24 h.
- (3) If required, Pacotize® once and bring to the boil with 200 ml of water for ten minutes, stirring constantly. (Shelf life in the fridge for up to 4 weeks)

制作准备：

- (1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。
- (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) 用Pacojet冰磨1次，将研磨好的原料加入到200毫升水中，煮沸10分钟，不断搅拌。（冷却后，在冰箱中的保质期长达4周）。

17 Almond Drink Concentrate Vegan

杏仁浓缩饮品



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

400g peeled almonds

300g water

30g sugar

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 去皮杏仁

300克 水

30克 糖

Recipe preparation

(1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker, close the lid

(2) Label and freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) If required, Pacotize® once and bring to the boil with 200 ml of water for ten minutes, stirring constantly. (Shelf life in the fridge for up to 4 weeks).

*If you want to make the milk alternative barista suitable, you may have to add some fat (e. g. sunflower or rapeseed oil) to foam better and add 2g xanthan gum per cup to improve binding.

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次，将研磨好的原料加入到200毫升水中，煮沸10分钟，不断搅拌。（冷却后，在冰箱中的保质期长达4周）。

*如果你想用杏仁饮品替代咖啡师常用的牛奶的话，你可能需要添加一些脂肪（如葵花籽油或菜籽油）来更好地发泡，并在每杯咖啡中添加2克黄原胶来提高粘合力。

18 Strawberry Rhubarb Cocktail

草莓大黄鸡尾酒饮品



Recipe-Ingredients

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

Rhubarb syrup:

500 g rhubarb
4 g vanilla bean
200 g sugar
400 g water

Strawberry-Rhubarb Cocktail:

300 g strawberries
350 g rhubarb syrup
0.5 g lime zest

From 

配方- 配料

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

大黄糖浆：

500克 大黄
4克 香草豆
200克 糖
400克 水

草莓大黄鸡尾酒：

300克 草莓
350克 大黄糖浆
0.5克 酸橙皮

Recipe preparation

Rhubarb syrup:

Cut rhubarb into small pieces and bring to a boil with water, sugar and vanilla, let steep for 10 min and strain. Squeeze rhubarb and collect juice, boil all ingredients together again and fill into a sterilized bottle.

Strawberry-Rhubarb Cocktail:

- (1) Mash strawberries slightly, pour into a pacotizing® beaker with rhubarb syrup and lime zest.
- (2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.
- (3) If necessary, pacotize® 1 time without overpressure.

TIP: Pour one portion into a glass, top with Prosecco and decorate with mint.

制作准备：

大黄糖浆：

将大黄切成小块，加水、糖和香草煮沸，浸泡10分钟，滤出。挤压大黄，收集汁液，再次将所有原料煮沸，装入无菌瓶中。

草莓大黄鸡尾酒：

- (1) 将草莓稍微捣碎，和大黄糖浆、酸橙皮一起倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。
- (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) 用Pacojet冰磨1次。

小贴士：将一份倒入玻璃杯中，在上面放上普罗塞克，并用薄荷装饰。

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

19 Pacojet Gin

杜松子酒饮品



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

15 g juniper berries

1.5 g orange peel

5 g ginger

5 g coriander seeds

80 g water

1000 g neutral alcohol or vodka 45%

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

15克 杜松子

1.5克 橘子皮

5克 生姜

5克 香菜籽

80克 水

1000克 中性酒精或伏特加45%

Recipe preparation

(1) Lightly toast the spices and pour into a pacotizing® beaker with the orange zest and ginger and cover with water.

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

(3) If necessary, pacotize® with normal pressure, mix with the alcohol and pass through a fine sieve before use.

制作准备：

(1) 将香料轻轻烤熟，和橙子皮、生姜一起倒入pacoizing®专用缸杯中，用水覆盖，均匀搅拌。

(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) 用Pacojet冰磨1次，和酒精混合，过细筛后使用。

20

Frozen Pina Colada

冰镇果汁朗姆酒饮品



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 6

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：6次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

138 g rum

322 g coconut water

92 g water

46 g sugar syrup

300 g pineapple juice

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

138克 朗姆酒

322克 椰子水

92克 水

46克 糖浆

300克 菠萝汁

Recipe preparation

(1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker.

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

(3) Pacotize® with overpressure 4 to 6 times and freeze again. If necessary, pacotize® 1 time with the Jet® mode.

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 超压下，用Pacojet冰磨4-6次后，再一次冷冻，如有需要，在Jet®模式下再用Pacojet冰磨1次

21 **Frozen Blueberry Vodka Sour**

冰镇蓝莓伏特加饮品



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
 Pressure settings: Normal pressure /
 Overpressure
 Number of automatic repetitions: X
 Jet®-Mode suitable: yes / no

Pacojet冰磨机设定
 模式：Pacotizing®冰磨
 压力设置：正常压力/超压
 自动重复次数：根据需要选择
 Jet®-模式适用：根据需要选择

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 158 g vodka
 458 g lemon juice
 158 g sugar syrup
 125 g fresh blueberries
 200 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
 158克 伏特加
 458克 柠檬汁
 158克 糖浆
 125克 新鲜蓝莓
 200克 水

Recipe preparation

- (1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker.
- (2) Close with lid and label. Freeze at -23 ° C for at least 24 h.
- (3) Pacotize® with overpressure 4 to 6 times and freeze again. If necessary, pacotize® 1 time with the Jet® mode.

制作准备：

- (1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。
- (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) 超压下，用Pacojet冰磨4-6次后，再一次冷冻，如有需要，在Jet®模式下再用Pacojet冰磨1次

22 Frozen Olive Vodka Sour

冰镇橄榄伏特加饮品



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure /
Overpressure

Number of automatic repetitions: X

Jet®-Mode suitable: yes / no

Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：正常压力/超压

自动重复次数：根据需要选择

Jet®-模式适用：根据需要选择

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

75 g vodka

75 g lemon juice

75 g sugar syrup

225 g water

15 g green olives without stone

10 g olives water

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

75克 伏特加

75克 柠檬汁

75克 糖浆

225克 水

15克 无核绿橄榄

10克 橄榄水

Recipe preparation

(1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -23 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® with overpressure 4 to 6 times and freeze again. If necessary, pacotize® 1 time with the Jet® mode.

制作准备：

(1) 将所有材料倒入pacoizing®专用缸杯中，均匀搅拌。

(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) 超压下，用Pacojet冰磨4-6次后，再一次冷冻，如有需要，在Jet®模式下再用Pacojet冰磨1次

pacojet

The new Pacojet 4
Stand out through unforgettable quality.

因
令
人
难
忘
的
品
质
而
脱
颖
而
出

全新
Pacojet 4

