



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

6

Doughs and masses

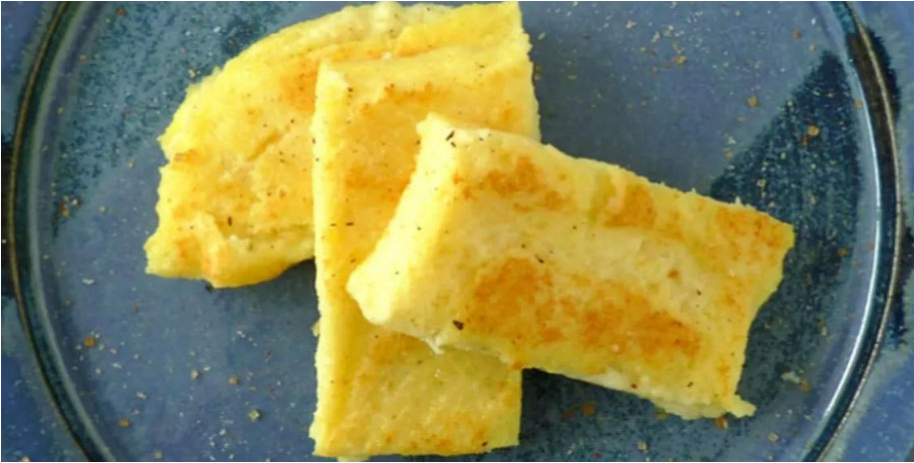
面团和块状



Content 内容

1. Potato Semolina Polenta	马铃薯玉米粗面粉	4
2. Cashew “Mozzarella” Vegan	腰果 “马苏里拉”	5
3. Lentil Burger Vegan	扁豆汉堡	6
4. Bone Marrow Pannacotta	牛骨髓意式西点	7
5. Black Blinis	黑薄饼	8
6. Poppy Seed Soufflé	罂粟籽蛋奶酥	9
7. Rice Soufflé	大米蛋奶酥	10
8. Cauliflower Crepes Vegan	花椰菜可丽饼	11
9. Crepes	可丽饼	12
10. Crispy Pastries	脆皮糕点	13
11. Chocolate Cake With a Liquid Core	巧克力夹心蛋糕	14
12. Waffle Dough	华夫饼	15
13. Blinis without Yeast	不含酵母薄饼	16
14. Vanilla Panna Cotta Vegan	香草意式奶冻	17

1 Potato Semolina Polenta 马铃薯玉米粗面粉



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

200g potatoes

100g durum wheat semolina

400g milk

100g protein

4g salt

1g nutmeg

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 土豆

100克 硬粒小麦粗面粉

400克 牛奶

100克 蛋白质

4克 盐

1克 肉豆蔻

Recipe preparation

(1) Potatoes must be Mealy Boiling Potatoes and will be pre-cooked. Mix all the ingredients together in the pacotizing beaker.

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

(3) If necessary, Pacotize® twice. Fill into molds and bake in the oven at 150 ° C for 20-25 minutes.

制作准备：

(1) 土豆必须是煮熟的土豆，预先煮熟。混合所有的原料，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℃冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨2次，放入模具中，在150℃的烤箱中烘烤20-25分钟。

2 Cashew "Mozzarella" Vegan

腰果 “马苏里拉”



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

200g cashew

30g tapioca starch

20g olive oil

10g lemon juice

10g salt

100g bread truck

5g yeast flakes

6g Agar-Agar

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 腰果

30克 木薯淀粉

20克 橄榄油

10克 柠檬汁

10克 盐

100克 面包粉

5克 酵母片

6克 琼脂

Recipe preparation

(1) Mix all ingredients and pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

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

(3) Pacotize® twice with positive pressure if necessary.

(4) Pour the mixture into a saucepan and bring to the boil while stirring constantly. Then pour into a foil-lined mold and chill.

制作准备：

(1) 混合所有的原料，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°C 冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨2次

(4) 将混合物倒入炖锅中，在不断搅拌的同时煮沸。然后倒入有箔衬的模具中冷却。

3 Lentil Burger Vegan 扁豆汉堡



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

250g dried lentils

30g almonds

50g olive oil

20g dried tomatoes

7g salt

250g 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 干扁豆

30克 杏仁

50克 橄榄油

20克 干番茄

7克 盐

250克 水

Recipe preparation

(1) Mix all ingredients and pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

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

(3) If necessary, Pacotize® twice with overpressure.

To give the burger patty a nice shape, it is best to fry it using a greased metal ring.

Tip: Red cabbage, cucumber and baby spinach are good garnishes

制作准备：

(1) 混合所有的原料，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°C 冷冻至少24小时。

(3) 超压下，用Pacojet冰磨2次。

为了使汉堡肉饼的形状好看，最好用抹了油的金属环油炸。

小贴士：红卷心菜、黄瓜和小菠菜都是很好的装饰物

4 **Bone Marrow Pannacotta**
牛骨髓意式西点



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
200g water
140g Beef Mark
1g Agar-Agar
5g salt
1g pepper

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 水
140克 牛肉
1克 琼脂
5克 盐
1克 胡椒粉

Recipe preparation

- (1) Mix all ingredients and pour into a pacotizing® beaker. Close the pacotizing® beaker with the lid.
- (2) Label and freeze at -20 ° C for at least 24 h.
- (3) If necessary, Pacotize® once and heat, arrange and allow to cool.

制作准备：

- (1) 混合所有的原料，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℃冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨1次，然后加热、等待冷却。

5 Black Blinis 黑薄饼



Recipe-Ingredients

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

250g eggs
140g black flour
80g milk
30g sugar
10g olive oil

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 鸡蛋
140克 黑面粉
80克 牛奶
30克 糖
10克 橄榄油

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 preparation

- (1) Mix all ingredients together and pour into a Pacotizing® beaker.
- (2) Close the Pacossier® beaker, label it and freeze at -20°C for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® twice, allow to cool briefly and bake in a pan.

制作准备：

- (1) 混合所有的原料，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°C 冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨2次，让其短暂冷却，然后放入锅中烘烤。

6 Poppy Seed Soufflé 罂粟籽蛋奶酥



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

250g milk

100g egg yolk

90g butter

80g sugar

60g wheat semolina

30g poppy seeds

25g vanilla bean

1g salt

1g lemon zest

1g grated orange zest

250g protein

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 牛奶

100克 蛋黄

90克 黄油

80克 糖

60克 小麦粗面粉

30克 罂粟籽

25克 香草豆

1克 盐

1克 柠檬皮

1克 磨碎的橙子皮

250克 蛋白质

Recipe preparation

(1) Cut open and scrape out the vanilla pod, bring the pulp and pod to the boil with milk and salt, stir in the semolina and let simmer for 2 minutes. Remove the vanilla pod, allow to cool slightly, stir in the egg yolk and allow to cool. Then stir in 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® twice if necessary, fill into buttered molds and bake at 170°C for approx. 25 minutes

制作准备：

(1) 切开并刮出香草荚，将果肉和荚与牛奶和盐一起煮开，加入粗粒面粉搅拌，用文火慢炖2分钟。

取出香草荚，稍微冷却，加入蛋黄搅拌，冷却。然后加入剩下的材料，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°C 冷冻至少24小时。

(3) 用Pacojet冰磨2次后，装入涂有黄油的模具中，在 170°C 下烘烤约25分钟

7 Rice Soufflé
大米蛋奶酥



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

290g milk

120g egg yolk

50g rice

40g sugar

15g almonds

2g vanilla bean

1g salt

300g protein

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

290克 牛奶

120克 蛋黄

50克 大米

40克 糖

15克 杏仁

2克 香草豆

1克 盐

300克 蛋白质

Recipe preparation

(1) Cut open and scrape out the vanilla pod, bring the pulp and pod to the boil with milk, rice and salt and simmer for 20 minutes. Remove the vanilla pod, allow to cool slightly, stir in the egg yolk and allow to cool. Then fold in the egg white. 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, fill into buttered molds and bake at 170 ° C for approx. 25 minutes.

制作准备：

(1) 切开并刮出香草荚，将果肉和荚与牛奶、大米和盐一起煮开，炖20分钟。取出香草荚，稍微冷却，加入蛋黄搅拌，冷却。然后加入蛋清，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2次后，装入涂有黄油的模具中，在170℃下烘烤约25分钟

8 Cauliflower Crepes Vegan

花椰菜可丽饼



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 cauliflower

160g flour

70g soy drink

7g salt

130g vegetable broth

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 花椰菜

160克 面粉

70克 大豆饮料

7克 盐

130克 蔬菜肉汤

Recipe preparation

(1) Wash cauliflower and cut into small pieces. Mix the flour, soy drink, salt and vegetable stock to form a smooth dough. Add cauliflower and 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. Take out the mixture and stir in a bowl. Bake golden crêpes in a hot pan with a little rapeseed oil.

制作准备：

(1) 把花椰菜洗干净，切成小块。将面粉、大豆饮料、盐和蔬菜高汤混合成光滑的面团，加入花椰菜，然后倒入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) 用Pacojet冰磨2次，取出混合物，在碗中搅拌。在热锅里加入一点菜籽油，将碗中搅拌好的混合物倒入热锅中，烤成金黄色的可丽饼。

9 Crepes

可丽饼



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

300g milk 3,5% fat
 125g flour
 100g eggs
 50g butter
 3g salt

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 牛奶3.5%脂肪
 125克 面粉
 100克 鸡蛋
 50克 黄油
 3克 盐

Recipe preparation

- (1) Stir 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) Pacotize® twice if necessary, stir until smooth and bake in a coated pan.

制作准备：

- (1) 混合所有的原料，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℃冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨2次，搅拌至光滑，放入有涂层的平底锅中烘烤。

10 Crispy Pastries

脆皮糕点



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
 360g cream
 65g flour
 65g strength
 40g Parmesan
 7g salt
 1g pepper

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 360克 奶油
 65克 面粉
 65克 强度
 40克 帕尔马干酪
 7克 盐
 1克 胡椒粉

Recipe preparation

(1) Stir 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) Pacotize® twice if necessary, spread thinly on wrapping paper and bake at 210 ° C for approx. 5 minutes.
 Tip: Before baking, sprinkle Parmesan and paprika powder or refine the dough with spinach or herbal concentrate.

制作准备：

(1) 混合所有的原料，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℃冷冻至少24小时。
 (3) 用Pacojet冰磨2次，将混合物薄薄地铺在包装纸上，在210℃下烘烤约5分钟。
 小贴士：在用烘烤前，撒上帕尔马干酪和辣椒粉，或用菠菜或草本浓缩物把面团揉细。

11 **Chocolate Cake With a Liquid Core**

巧克力夹心蛋糕



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
 200g eggs
 140g dark chocolate
 140g butter
 140g sugar
 80g flour

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 鸡蛋
 140克 黑巧克力
 140克 黄油
 140克 糖
 80克 面粉

Recipe preparation

- (1) Melt the chocolate and butter together, stir in the remaining ingredients.
- (2) Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.
- (3) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.
- (4) Pacotize® twice if necessary Pour into buttered molds and bake at 180 ° C for about 12 minutes.

制作准备：

- (1) 把巧克力和黄油融化在一起，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2次，倒入涂有黄油的模具中，在180℃下烘烤约12分钟。

12 **Waffle Dough**
华夫饼



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
250g flour
250g eggs
180g milk
70g sunflower oil
30g sugar
2g salt

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 面粉
250克 鸡蛋
180克 牛奶
70克 葵花籽油
30克 糖
2克 盐

Recipe preparation

- (1) Stir 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) Pacotize® twice if necessary, stir until smooth and bake in the waffle iron.

制作准备：

- (1) 混合所有的原料，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2次，搅拌至光滑，放入华夫饼机中烘烤。

13

Blinis without Yeast

不含酵母薄饼



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

250g eggs
 140g flour
 80g milk
 30g sugar
 10g olive oil

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 鸡蛋
 140克 面粉
 80克 牛奶
 30克 糖
 10克 橄榄油

Recipe preparation

- (1) Mix all ingredients together. 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, stir until smooth and bake in a coated pan.

制作准备：

- (1) 混合所有的原料，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2次，搅拌至光滑，在有涂层的平底锅中烘烤。

14 **Vanilla Panna Cotta Vegan**

香草意式奶冻



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

500 g Almond drink
 50 g Sugar
 30 g Vegan gelatine
 2 g Vanilla pulp

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 杏仁饮料
 50克 糖
 30克 明胶
 2克 香草果肉

Recipe preparation

- (1) Bring all ingredients together to a boil once, cool slightly 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® once.
- (4) Heat once, pour into a dish and cool down.

制作准备：

- (1) 将所有材料一起煮沸一次，稍微冷却后，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。
- (4) 加热一次，倒入盘中冷却

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

