



iCombi® Pro.
Základní seminář.

Rychle, jednoduše, chutně.

Vaření s varným systémem RATIONAL.

Vaření je vášeň. Vášeň, se kterou přistupujete k potravinám s úctou, rozmazlujete hosty, zkoušíte nové věci. Někdy tato vášeň potřebuje inspiraci. Stejně jako u této kuchařky, se kterou můžete využít znalosti ze školení Academy RATIONAL. Předkrm, hlavní jídlo, dezert – to vše zde je a vše lze připravit rychle a snadno v zařízení iCombi Pro. Recepty vás povedou krok za krokem k cíli a poradí vám, které originální příslušenství RATIONAL je nejlepší použít. Přišli jste tomu na chuť? Další nápady, tipy a triky naleznete na stránkách rational-online.com/cz/ConnectedCooking.

Pokud si chcete osvěžit technické know-how o varném systému iCombi Pro, naleznete u souboru receptů všechny důležité informace a také informace k dalším možnostem vzdělávání. V případě jakýchkoli dotazů jednoduše kontaktujte ChefLine, profesionálního kuchaře společnosti RATIONAL. Také k tomuto tématu naleznete na konci této brožury podrobnější informace.

Nebo byste chtěli prohloubit své vědomosti v oblastech určených konkrétním cílovým skupinám jako je společné stravování, stravování ve školách a školkách nebo banquet/Finishing? V tom případě se nejlépe hned přihlaste na školení Academy RATIONAL na adrese: rational-online.com/cz/academy.

Váš tým ze školicího centra Academy RATIONAL





RATIONAL

- 06 Varné systémy RATIONAL
- 32 Bezkonkurenční iCombi Pro
- 34 Základní znalosti
- 36 Příslušenství

- 38 Academy
- 39 ChefLine

Předkrmy

- 08 Avokádové vejce
- 10 Bruschetta
- 13 Hruškové smoothie

Hlavní chod

- 14 Drůbeží roláda
- 16 Gnocchi s hruškami a gorgonzolou
- 18 Kuřecí paličky v kořeněném oleji
- 20 Kuřecí suprême
- 22 Salade niçoise s grilovaným lososem
- 24 Krůtí řízek na vídeňský způsob
- 26 Seafood Steamer
- 28 Surf & Turf

Dezert

- 30 Koláč Tarte Tatin

Varné systémy RATIONAL.

Protože výjimečnost je
v kuchyních výjimkou.

➤ **Vše s jediným cílem**
Abyste dosáhli takové produktivity
a flexibility, jakou potřebujete.

Všechno nyní, současně, vždy čerstvě a pokaždé jiné pokrmy. Stres a shon jsou pravidlem, ne výjimkou. Proto je nutné pracovat spolehlivě, rychle a efektivně i přesto, že kuchyně je často malá, rozpočet omezený a chybí kvalifikované síly. To jsou problémy, se kterými se potýkáte. Každý den. A kterým můžete čelit s inteligentním varným systémem. Systémem, který v sobě spojuje inovace s více než 45 lety zkušeností. Systém, který na minimálním prostoru předvede skutečnou velikost. Systém, který vás vždy podpoří a ulehčí vám práci. Systém, který poskytne šéfkuchařům svobodu a rychlé zaučení personálu.

Takovým varným systémem je iCombi Pro. Pracuje pro vás na méně než 1 m². Maso, ryby, zelenina, pečivo. À la carte, catering, donášková služba nebo příležitostné stravování. Díky souhře inteligentních asistentů toho varný systém zvládne hodně. Smažení, pečení, vaření v páře, fritování, pošírování. A díky ultrarychlému čištění je asi za 12 minut opět připraveno k provozu. Zde je pak pohoda náhle pravidlem a již ne výjimkou.

Avokádová vejce



Suroviny

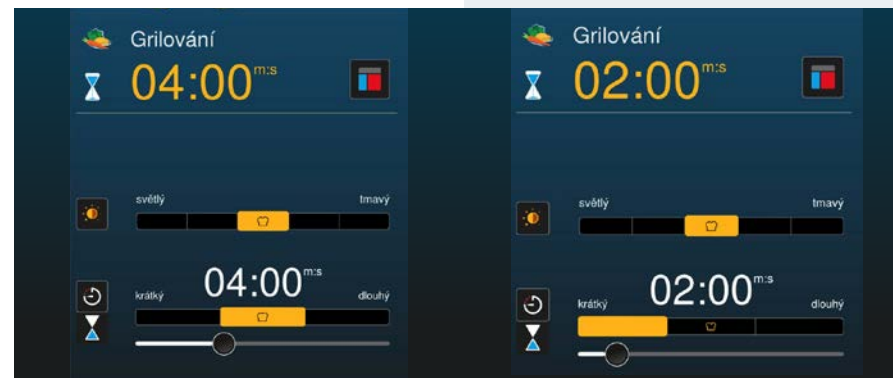
- › 2 avokáda
- › 1 citron
- › 100 g piniových oříšků
- › 20 g másla
- › 4 vejce velikosti „M“
- › 1 paprika, červená
- › Chilli vločky podle potřeby
- › Pažitka podle potřeby
- › Sůl a pepř podle potřeby

Příprava

1. Rozkrojte avokádo na půlky, vyjměte pecku.
2. Ochuťte citronem a chilli vločkami.
3. Rozklepněte do avokáda vejce a grilujte.
4. Potřete piniové oříšky máslem a grilujte, přidejte papriku na kostičky a bylinky a dochuťte citronem, solí a pepřem.
5. Avokádová vejce podávejte s piniovými oříšky, kostičkami papriky a bylinkovou marinádou.

Příslušenství

- › Plech Multibaker
- › Alternativně: Malá pánev na restování a pečení



Nastavení zařízení

– Avokádová vejce

- › iCookingSuite
- › Přílohy – Grilování
- › Zhnědnutí: Stupeň 3
- › Čas: 4 minut

Nastavení zařízení

– Piniových oříšků

- › iCookingSuite
- › Přílohy – Grilování
- › Zhnědnutí: Stupeň 3
- › Čas: 2 minut



Bruschetta

Suroviny

- › 1 bageta
- › 4 masitá rajčata
- › 2 šalotky
- › 2 stroužky česneku
- › 5 lístků bazalky
- › Olivový olej
- › Sůl a pepř podle potřeby

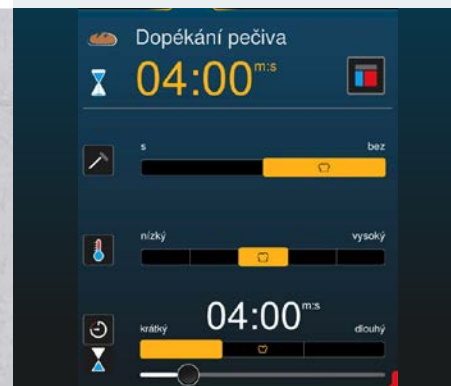
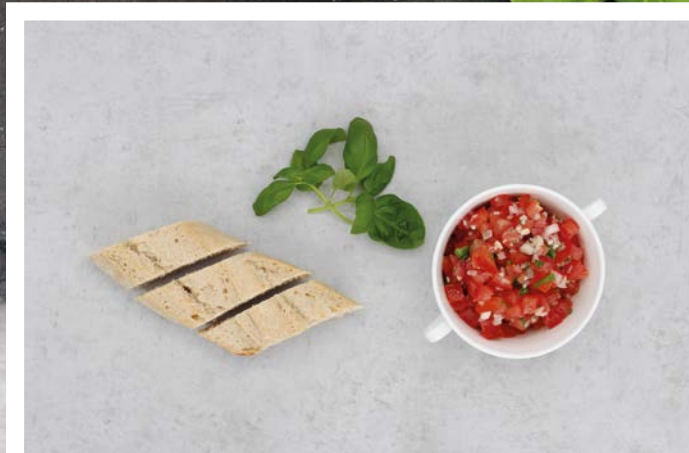
Příprava

- › Upečenou bagetu nakrájejte na stejné kousky, pokapejte olivovým olejem, a pečte po dobu 4 minut.
- › Rajčata omyjte, odstraňte tvrdou část u stopky, nakrájejte na malé kostičky.
- › Oloupejte šalotku a nakrájejte na jemné kostičky.
- › Oloupejte česnek a nakrájejte na jemné kostičky.
- › Bazalku nasekejte nahrubo.
- › Vše smíchejte, dle libosti dochutěte olivovým olejem, solí a pepřem.



Příslušenství

- › Plechy na pečení a smažení 1/1



Nastavení zařízení

- › iCookingSuite
- › Pečení – Pečivo – Rozpékání pečiva
- › Zabarvení: stupeň 3 bez sondy vnitřní teploty pokrmu
- › Čas: 4 minuty



Hruškové smoothie

Suroviny

- › 200 g hrušek, zralých
- › 75 g jogurtu, 1,5 %
- › 500 ml jablečné šťávy
- › 20 ml citronové šťávy
- › 5 g bazalky
- › Med

Příprava

- › V případě potřeby hrušky oloupejte, všechny ingredience vložte do mixéru a rozmixujte.
- › Dle libosti dochuťte citronovou šťávou, medem a bazalkou.



Příslušenství

- › Mixér
- › Sklenice
- › Brčko



Drůbeží roláda

Suroviny

Maso

- › 1 000 g krůtích prs

Náplň

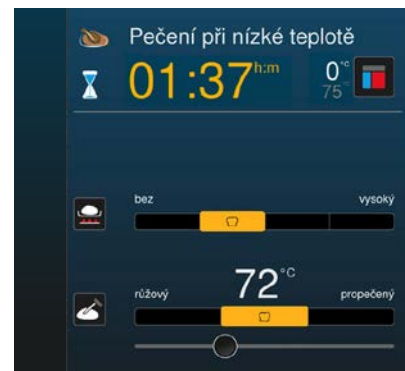
- › 1 sklenice červeného pesta
- › 3 lžice nasekaného tymiánu
- › 3 lžice nasekaného rozmarýnu
- › 3 lžice nasekané petrželky
- › 2 lžičky uzené mleté papriky
- › 3 lžice parmezánu
- › Nit k ovázání
- › Olivový olej
- › Citronová šťáva
- › Bylinky

Příprava

- › Krůtí prso podélně rozřežte, jemně rozevřete, okořeňte.
- › Zamíchejte náplň a krůtí prso naplňte.
- › Zafixujte nití.
- › Naplněné krůtí prso okořeňte a lehce potřete olejem.
- › Tepelně připravujte podle doporučení.
- › Připravte marinádu z výpeku, olivového oleje, citronové šťávy a bylinek a přelijte jí nakrájenou roládu.

Příslušenství

- › Granitem smaltovaná nádoba 1/1 GN (20 mm)



Nastavení zařízení

- › iCookingSuite
- › Drůbež – Pečení přes noc
- › Teplota restování: stupeň 2
- › Vnitřní teplota pokrmu: 72 °C



Gnocchi s hruškami a gorgonzolou

Suroviny

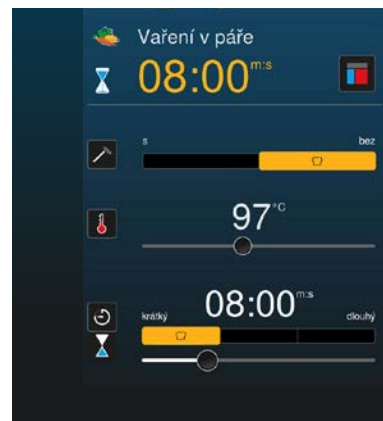
- › 1 000 g gnocchi
- › 200 g gorgonzoly
- › 120 ml smetany
- › 2 hrušky
- › 40 g másla
- › Bazalka podle potřeby
- › Parmezán podle potřeby
- › 1 masité rajče nakrájené na kostičky
- › Sůl podle potřeby

Příprava

- › Hrušky nakrájejte na malé kostičky, ochuťte citronem a moučkovým cukrem, povařte 5 minut v páře.
- › Gnocchi smíchejte se smetanou, máslem, gorgonzolou a hruškami a připravujte 8 minut v páře.
- › Dochuťte sekanou bazalkou a ozdobte kostičkami rajčat a lístky bazalky.

Příslušenství

- › Nádoba z ušlechtilé nerezové oceli 1/1 CNS (40 mm)



Nastavení zařízení – Gnocchi

- › iCookingSuite
- › Přílohy – Vaření v páře
- › Stupeň teploty: vysoká
- › Čas: 8 minut

Nastavení zařízení – Steam pears

- › iCookingSuite
- › Přílohy – Vaření v páře
- › Stupeň teploty: vysoká
- › Čas: 5 minut



Kuřecí stehna v kořeněném oleji

Suroviny

- › 4 kuřecí stehna
- › Olivový olej
- › Sůl, pepř, paprika dle chuti

Příprava

- › Kuřecí stehna okořeňte a lehce potřete olejem.
- › Sondu vnitřní teploty pokrmu zapíchněte v blízkosti kosti a upečte podle pokynů.



Příslušenství

- › Granitem smaltovaná nádoba 1/1 GN (20 mm)



Nastavení zařízení

- › iCookingSuite
- › Drůbež
- › Pečení minutek
- › Tloušťka potraviny: silná
- › Zabarvení: stupeň 3
- › Vnitřní teplota pokrmu: 86 °C



Kuřecí prsa suprême

Suroviny

- › 6 ks kuřecích prsíček
- › Olivový olej
- › Sůl, pepř, paprika dle chuti

Příprava

- › Kuřecí prsa okořeňte a lehce potřete olejem.
- › Připravte a upečte 3 kusy na straně s kůží a 3 kusy na straně s masem.



Příslušenství

- › Granitem smaltovaná nádoba 1/1 GN (20 mm)



Nastavení zařízení

- › iCookingSuite
- › Drůbež
- › Pečení minutek
- › Tloušťka potraviny: silná
- › Zabarvení: stupeň 3
- › Vnitřní teplota pokrmu: 74 °C



Salát niçoise s grilovaným lososem

Suroviny

Ryba

- › 4 filety z lososa, kus po 120 g

Salade niçoise

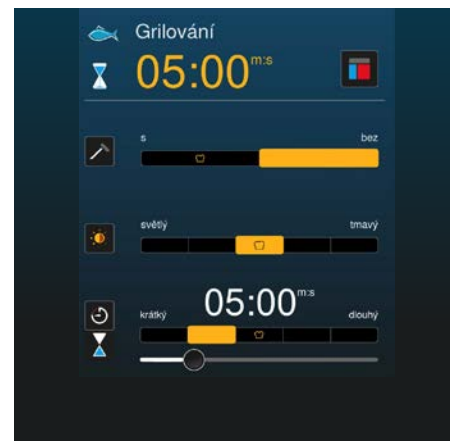
- › 1 balení listového salátu, mix
- › 12 malých brambor
- › 250 g lahůdkových zelených fazolek „Prinzess“
- › 2 červené cibule, na kolečka
- › 2 rajčata
- › 100 g oliv Kalamata
- › 2 lžíce kaparů
- › 4 vejce velikosti „M“
- › 1 citron
- › 1 svazek petrželky
- › 3 lžíce bílého vinného octa
- › Olivový olej
- › Sůl a pepř podle potřeby

Příprava

- › Brambory uvařte v páře (asi 20 min), fazolky uvařte v páře tak, aby byly křehké (asi 6 min), vejce uvařte v páře na hniličku (asi 6 min).
- › Cibule a rajčata nakrájejte na proužky, petrželku nasekejte.
- › Vejce oloupejte, brambory nakrájejte a smíchejte se všemi ostatními přísadami (mimo lososa), okořeňte.
- › Lososa grilujte 5 min. (nebo na vnitřní teplotu pokrmu 54 °C)

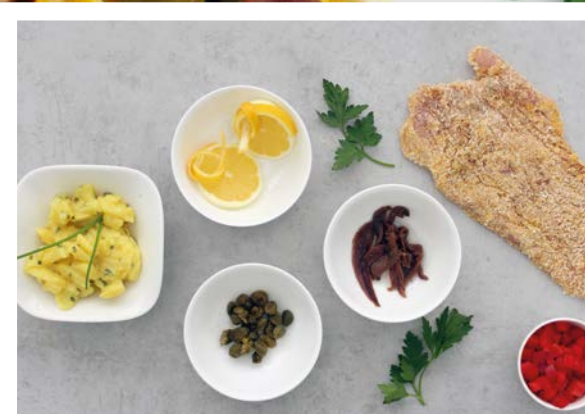
Příslušenství

- › Křížový a proužkový grilovací rošt 1/1 GN



Nastavení zařízení

- › iCookingSuite
- › Ryby – Grilování
- › Tloušťka potraviny: tenká
- › Zabarvení: stupeň 3
- › Čas: 5 minut



Křůtí řízek na vídeňský způsob

Suroviny

- › 4 křůtí prsa
- › 1 balení bramborového salátu
- › 1 citron
- › 1 sklenice sardelek
- › 1 sklenice kaparů
- › Petrželka na ozdobu
- › Sůl a pepř podle potřeby
- › Olivový olej

Obalování

- › 30 g mouky
- › 2 vejce „M“
- › 50 g strouhanky

Příprava

- › Křůtí prsa rozevřete, okořeňte a obalte.
- › Řízek tepelně připravujte podle doporučení.
- › Servírujte klasicky na „vídeňský způsob“.
- › Podávejte s bramborovým salátem.

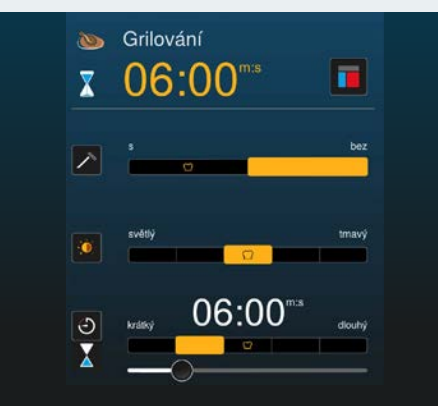
Příslušenství

- › Plechy na pečení a smažení 1/1 GN



Nastavení zařízení

- › iCookingSuite
- › Drůbež – Grilování
- › Tloušťka potraviny: tenká
- › Zabarvení: stupeň 3
- › Čas: 6 minut





Seafood Steamer

Suroviny

- › 4 kusy platýse, malá treska
- › 4 tygří krevety z divokého odchytu
- › 2 kusy Baby Pak Choi
- › 12 kusů zeleného chřestu
- › 100 g másla
- › 10 g čerstvého zázvoru
- › 20 g zelené nati koriandru
- › 8 g soli Fleur de Sel
- › 4 bambusové košíčky (obchod s asijským zbožím)

Příprava

- › Rybu naporcujte a jemně potřete (bylinkovým) máslem, krevety oloupejte a vykuchejte.
- › Pak Choi rozdělte na čtvrtky, připravte chřest. Z másla, zelené natě koriandru a nastrohaného zázvoru připravte máslovou směs, ochuťte a vložte do malé porcelánové nádoby.
- › Všechny ingredience vložte do bambusového košíku a připravujte v páře v režimu Ryby pomocí funkce iProductionManager.

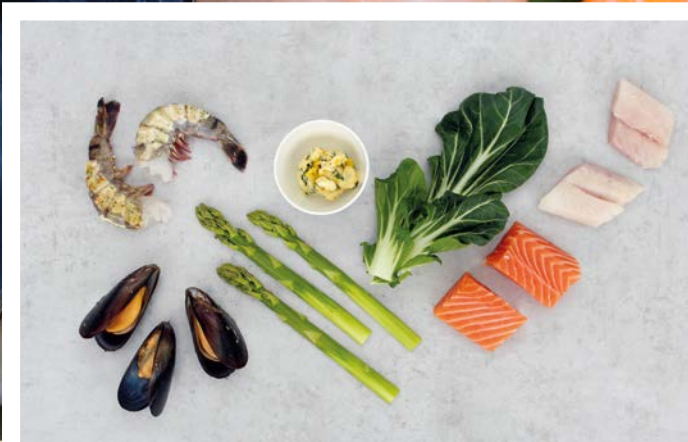


Příslušenství

- › Rošt z nerezavějící ušlechtilé oceli 1/1 GN
- › Děrovaná nádoba 1/1 GN
- › Bambusový košík pro přípravu v páře (20 mm)

Nastavení zařízení

- › iCookingSuite
- › Ryby – Vaření v páře
- › Teplota: vysoká bez vnitřní teploty pokrmu
- › Čas: 5 minut





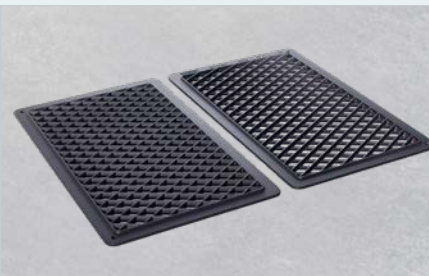
Surf & Turf

Suroviny

- › 4 rumpsteaky
- › 8 tygřích krevet z divokého odchytu
- › 8 předem uvařených malých brambor
- › 12 kusů zeleného chřestu
- › Tymián
- › Rozmarýn
- › 1 váleček bylinkového másla
- › Olivový olej
- › Sůl, pepř

Příprava

- › Rumpsteak okořeňte a potřete olejem.
- › Studené vložte na proužkový grilovací rošt.
- › Chřest a brambory rozkrojte na půlky a marinujte v oleji, bylinkách, soli a pepři.
- › Předehřejte zařízení iCombi Pro ve funkci iProductionManager – Grilování. Nastavte pro steaky teplotně řízený požadavek Petře, nevím, co je "bon", taky jsou tady dvě závorčky za sebou (vnitřní teplota pokrmu 48 °C), nastavte požadavek (bon): pro brambory 5 min., pro chřest 3 min.
- › Krevety, 3 min. na plechu na smažení a pečení.
- › Podávejte s bylinkovým máslem.



Příslušenství

- › Křížový a proužkový grilovací rošt 1/1 GN



Nastavení zařízení

- › iCookingSuite
- › Maso – Grilování
- › Tloušťka potraviny: silná
- › Zabarvení: stupeň 3
- › Vnitřní teplota pokrmu: 48 °C



Koláč Tarte Tatin

Suroviny

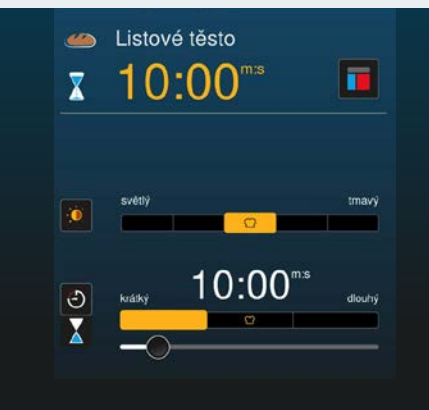
- > 4 pláty listového těsta (hluboce zmrazeného)
- > 4 lžice cukru
- > 4 jablka nakrájená na plátky
- > 2 balení vanilkového cukru
- > 1 lžička skořice
- > 50 g másla
- > Moučkový cukr
- > Lístky máty peprné na ozdobení
- > Dle přání vanilkovou zmrzlinu nebo vanilkovou omáčku

Příprava

- > Nechte cukr zkaramelizovat.
- > Vějířovitě rozložte plátky jablek.
- > Posypte vanilkovým cukrem, skořicí a máslovými vločkami.
- > Vložte odpovídajícím způsobem vypichované listové těsto.
- > Po upečení nechte krátce vychladnout a vyklopte.
- > Dle přání servírujte s vanilkovou zmrzlinou nebo omáčkou, posypte moučkovým cukrem.

Příslušenství

- > Pánev na restování a pečení
- > Alternativně: Multibaker



Nastavení zařízení

- > iCookingSuite
- > Pečení
- > Listové těsto
- > Zabarvení: stupeň 3
- > Čas: 10 minut

iCombi Pro. Nový.

Je zkušený, přemýšlí s vámi, učí se, na nic nezapomene, dohlíží a přizpůsobí se. Vlhkost, rychlost vzduchu, teplota – díky své inteligenci dynamicky reaguje na měnící se požadavky.



Zařízení iVario Pro – zcela jiné, ale rovněž od společnosti RATIONAL.

Vaření, pečení, fritování – varný systém iVario Pro, které pracuje s kontaktním teplem, je dokonalým doplňkem ke konvektomatu iCombi Pro. Inteligentní, komfortní a flexibilní. Zkrátka bezkonkurenční tým.

iCookingSuite

Intelligence přípravy

Funkce iCookingSuite zná cestu k požadovanému výsledku vaření a dosáhne jej vždy znovu a znovu. Ve vynikající kvalitě.

iProductionManager

Efektivní příprava pokrmů

Funkce iProductionManager přebírá plánování varných procesů a ukazuje, kdy je nejlepší připravovat určitá jídla zároveň.

iDensityControl

Dobře promyšlené

Více ventilátorů, optimalizovaná geometrie varné komory a vyšší odvlhčovací výkon vám umožní vložit do zařízení až o 50 % více potravin.*

iCareSystem

Extrémně rychlé čištění

Od špinavého k čistému už za 12 minut. Dokonce i standardní čištění ušetří 50 % času a čisticích prostředků.*

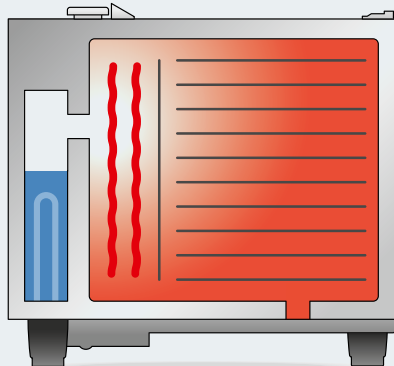
*v porovnání s předchozím modelem

Pára, horký vzduch, kombinace.

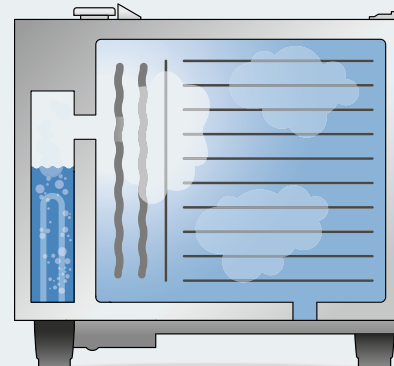
Abyste vařili tak, jak chcete.

➔ Výhody pro Vás

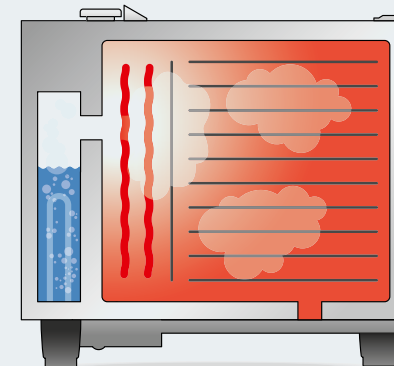
Spolehlivá příprava i velkého množství jídel ve stále stejné kvalitě.



Horký vzduch
30 – 300 °C



Vaření v páře
30 – 130 °C



Kombinace páry a horkého vzduchu:
30 – 300 °C

Vaření, smažení, grilování, vaření v páře, pečení, pošírování – s provozními režimy horký vzduch, pára a kombinace páry a horkého vzduchu zvládnete až 90 % veškerých postupů vaření. Zde vidíte, jak to přesně funguje.

Druhy přípravy

- › Pečení
- › Grilování
- › Opékání

Například grilovaná kuřata, steaky, ryby, pizza, croissanty, housky a muffiny.

Druhy přípravy

- › Vaření v páře / blanšírování
- › Powersteam
- › Pošírování

Například při přípravě zeleniny, příloh, ryb, mořských plodů a flanů.

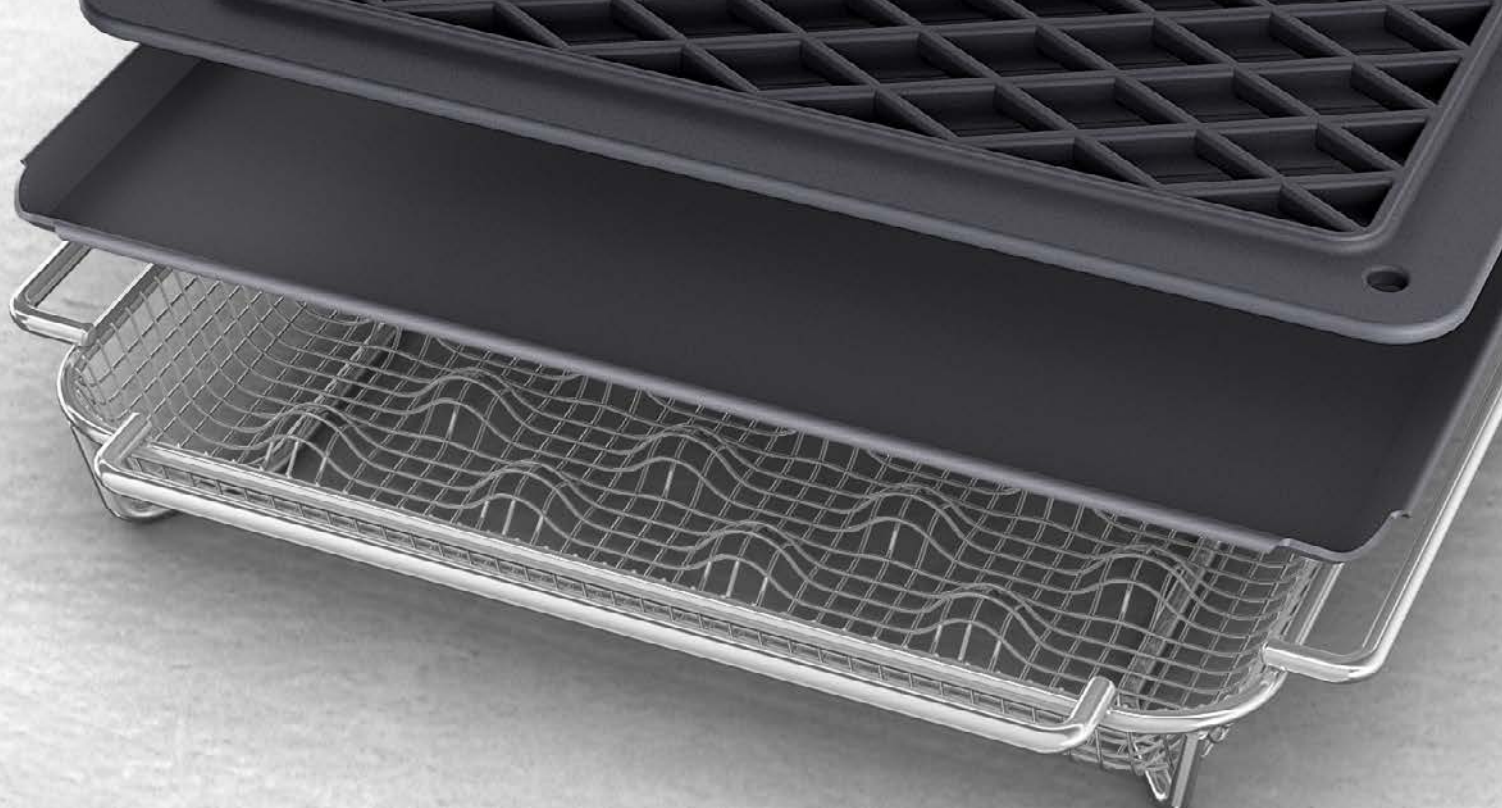
Druhy přípravy

- › Dušení
- › Pečení
- › Pečení minetek
- › Zapékání

Například vepřová žebra Spareribs, pečeně, gratinované pokrmy a nákypy.

Příslušenství.

Ty správné ingredience
pro váš úspěch.



Varný systém musí být robustní, vydržet pracovat každý den a také musí být vhodný pro náročné použití v profesionálních kuchyních. Ve společnosti RATIONAL to splňují stojanové vozíky i deska na grilování a pizzu, kondenzační digestoře i gastro nádoby. Protože pouze s originálním příslušenstvím RATIONAL můžete naplno využít špičkový výkon iCombi Pro v celé jeho šíři. Všechno tak bude úspěchem, od před smažených pokrmů, kuřat, pečiva až po grilovanou zeleninu. Dokonce i steaky budou mít delikátní grilovací proužky.

➔ Originální příslušenství RATIONAL

Díky opravdu promyšlenému příslušenství dosahujeme tak působivých výsledků.

rational-online.com/cz/prislusenstvi



Rozšiřujeme vaše vzdělání.

Základní semináře.

Seminář orientovaný na praxi s varnými systémy iCombi Pro a iVario společnosti RATIONAL.

Speciální semináře.

Speciální placené semináře zaměřené na společné stravování, mateřské školky a školy nebo na banket.

Speciální podpora přímo v provozu.

Individuální poradenství přímo ve vašem provozu.

V praxi to znamená:

- › Zdokonalení znalostí ohledně použití
- › Tipy, triky a inovace

➔ **Registrace a další informace:**

rational-online.com/cz/academy



Vaše osobní telefonické spojení se společností RATIONAL.

K dispozici pro vás 365 dní v roce: ChefLine od RATIONAL. Ať už máte jakékoli dotazy k přípravě, nejste si jisti nastavením nebo si jen přejete inspiraci na banket, šéfkuchaři společnosti RATIONAL jsou vám k dispozici na telefonu. Rychle, snadno a zdarma.

➔ **ChefLine:**
+420 773 742 192

ChefLine®

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com

