Academy RATIONAL

iVario®

Základní seminář.

Rychle, jednoduše, chutně.

Vaření s varným systémem RATIONAL.

Vaření je vášeň. Vášeň a chuť zkoušet nové věci, nechat se inspirovat. 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 iVario. Recepty vás povedou krok za krokem k cíli a poradí vám, které originální příslušenství RATIONAL je nejlepší použít. Další nápady, tipy a triky naleznete na stránkách rational-online.com/cz/ConnectedCooking.

Pokud si chcete osvěžit technické know-how o zařízení iVario, najdete 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 banket/Finishing? V tom případě se ihned přihlaste na školení Academy RATIONAL na adrese: rational-online.com/cz/academy.

Váš tým ze školicího centra Academy RATIONAL

Vaření, opékání, fritování, vaření v tlaku.

Abyste vařili tak, jak chcete.

Vaření, opékání, fritování a vaření v tlaku v jediném zařízení. Až 4krát rychleji. Se spotřebou energie až o 40 % nižší v porovnání s běžnými hrnci, sklopnými pánvemi, fritézami nebo přístroji sous-vide. Zde vidíte, jak to přesně funguje.

Výhody pro Vás
Spolehlivá příprava i velkého množství jídel ve stále stejné kvalitě.

Vaření
30 °C až do teploty varu

Opékání
30 – 250 °C

Fritování
30 – 180 °C

Vaření v tlaku
Přetlak 300 mbar

Druhy přípravy
- Blanšírování a vaření v tlaku (< teplota varu)
- Pošírování (70 – 90 °C)
- Sous-vide (30 – 90 °C)

Například k přípravě ryb, masa, vajec, zeleniny, těstovin, mléčných a sladkých pokrmů, polévek a omáček.

Druhy přípravy
- Opékání
- Dušení

Například k přípravě ryb, masa, vajec, zeleniny, příloh a sladkých pokrmů.

Druhy přípravy
- Fritování (140–180 °C)
- Blanšírování (< 140 °C)
- Konfitování (40 – 90 °C)

Například k přípravě ryb, masa, drůbeže, zeleniny a brambor a také sladkých pokrmů a pečiva.

Druhy přípravy
- Vaření v tlaku
- Dušení
- Vaření
- Opékání

Například k přípravě ragú, dušených jídel, omáček, polévek a „eintopfů“.

Obsah.

RATIONAL

08 Varné systémy RATIONAL
38 Bezkonkurenční iVario
04 Základní znalosti
40 Příslušenství

42 Academy
43 ChefLine

Předkrmy

10 Fritters ze zelených fazolek s limetkovo-pažitkovým dipem
12 Krevety panko se sladkokyselou omáčkou
14 Hruškové smoothie

Hlavní chod

16 Vegetariánské houbové rizoto
18 Těstoviny
20 Hovězí ragú
22 Kuřecí korma
24 Indické chlebové placky „Paratha“
26 Plátek lososa s pestrou zeleninou
28 Kachní prsa připravená metodou sous-vide
30 Rumpsteak připravený metodou sous-vide
32 Opékané brambory

Dezert

34 Trhanec
36 Krupičný puding s třešňovou omáčkou

Varné systémy RATIONAL.

Protože výjimečnost je v kuchyni výjimkou.

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

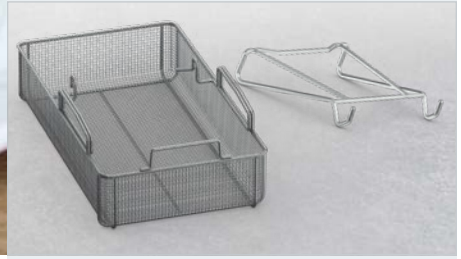
Všechno nyní, současně, vždy čerstvé a pokaždé jiné pokrmy. Stres a shon jsou pravidlem, ne výjimkou. Proto je nutné pracovat spolehlivě, rychle a efektivně i přesto, že kuchyně je často malá, rozpočet omezený a chybí kvalifikované síly. To jsou problémy, se kterými se potýkáte. A kterým můžete čelit s inteligentním varným systémem. Systémem, který spojuje zkušenosti s vařením a inovativní sílu. 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.

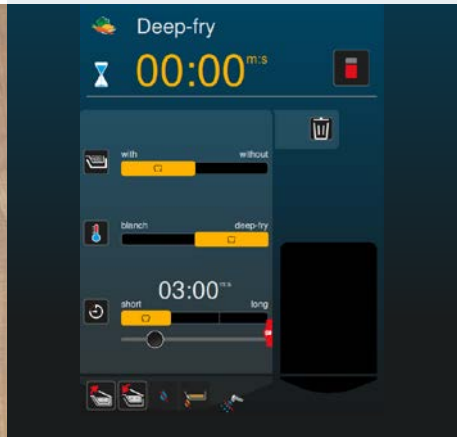
Takovým varným systémem je iVario. Inteligentní technologie vaří, peče a frituje v jediném zařízení. Rychle, a přesto zcela přesně. Až 4krát rychleji. Se spotřebou energie až o 40 % nižší v porovnání s běžnými hrnci, sklopnými pánvemi, fritézami nebo přístroji sous-vide. Každý pokrm je individuální a velmi kvalitní. A vše dohromady naprosto přesně, rychle, levně, flexibilně a s malým počtem pracovníků. Nové zařízení iVario vás podporuje.

Fritters ze zelených fazolek s dipem

Suroviny

- 250 g očištěných keňských fazolí
- 3 vejce „M“
- 80 g mouky
- 1 lžíce mouky semolina
- ¼ lžičky soli
- ¼ lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 200 ml zakysané smetany
- 1 svazek pažitky
- 1 limetka
- 1 lžíce olivového oleje
- Voda podle potřeby





Příprava

1. Fazole očistěte a blanšírujte.
2. Vejce vyšlehejte do pěny a přidejte zbývající ingredience. Přidávejte vodu do té doby, než vám vznikne husté těstíčko.
3. Fazole namáčejte v těstíčku a s již spuštěným košem vkládejte do předehřátého oleje.
4. Ze zakysané smetany, limetky, soli, olivového oleje a pažitky vytvořte dip a podávejte jej s fritovanými fazolemi.

Tip: Dodržujte přípustnou výšku hladiny oleje:
- Min. 4 l u zařízení iVario 2-XS
- Min. 8 l u zařízení iVario Pro 2-S

Příslušenství
- Fritovací koš
- Rameno pro automatické zvedání a spouštění

Nastavení zařízení
- iCookingSuite
- Přílohy
- Fritování s košem
- Nastavení teploty: fritování
- Čas: 3 minuty

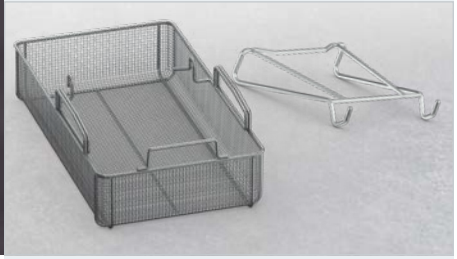
Krevety panko se sladkokyselou omáčkou

Suroviny

- 10 tygřích krevet z divokého odchytu
- 200 g mouky
- 2 vejce „M“
- 100 g strouhanky panko
- 1 limetka
- 0,2 l sladkokyselé omáčky
- Sůl podle potřeby

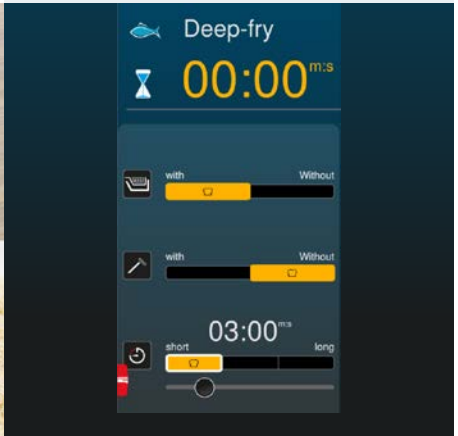
Příprava

1. Rozmrazené tygří krevety oloupejte, osušte, okořeňte a obalte v mouce, vejci a ve strouhance panko.
2. V závislosti na velikosti fritujte asi 3 minuty.
3. Podávejte se sladkokyselou omáčkou.



Příslušenství

- Fritovací koš
- Rameno pro automatické zvedání a spouštění



Nastavení zařízení

- iCookingSuite
- Ryba
- Fritování
- S košem
- Čas: 3 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.

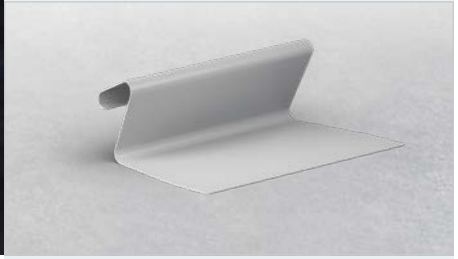
Příslušenství

- Mixér
- Sklenice
- Brčko

Vegetariánské houbové rizoto

Suroviny

- 1 kg rýže na rizoto
- 200 g najemno nakrájené šalotky
- 100 ml olivového oleje
- 250 ml bílého vína
- 2,25 l zeleninového vývaru
- 250 g nastrouhaného parmezánu
- 250 g másla
- 500 g žampionů nakrájených na čtvrtky
- Čerstvě mletý pepř



Příprava

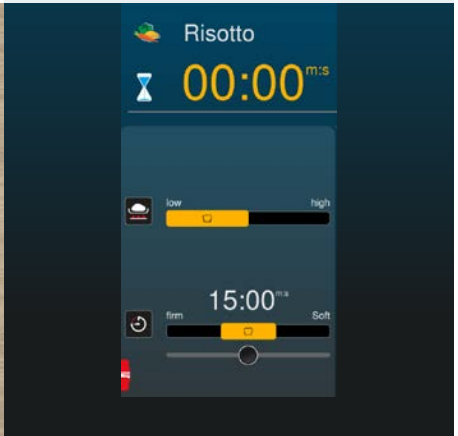
1. Po předehřátí orestujte na olivovém oleji šalotku, žampiony a rýži.
2. Směs zalijte bílým vínem a nechte ji krátce zredukovat.
3. Dolijte vývarem a vložte do rizota sondu vnitřní teploty pokrmu.
4. Vmíchejte nastrouhaný parmezán a hoblinky másla, popř. dochuťte a upravte pro podávání.

Množství tekutiny může kolísat v závislosti na druhu rýže.

Množství v receptu je určeno pro velikost zařízení iVario Pro 2-S.

Příslušenství

- Stěrka



Nastavení zařízení

- iCookingSuite
- Přílohy
- Rizoto/paella
- Stupeň orestování: nízký
- Stupeň propečení: střední

Těstoviny

Suroviny

› 500 g penne

Tip:

› 12 g soli na 1 l vody

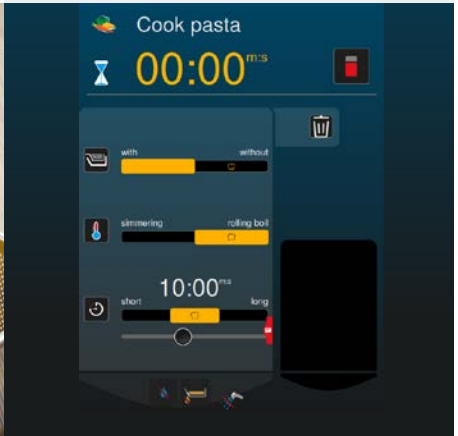
Příprava

1. Po předehřátí dejte do vody sůl.
2. Poté zavěste rameno a koš naplněný těstovinami penne.
3. Potvrďte.

Příslušenství

› Varný koš

› Rameno pro automatické zvedání a spouštění



Nastavení zařízení

› iCookingSuite

› Přílohy

› Vaření těstovin

› S košem

› Nastavení teploty: intenzivní var

› Čas: 10 minut

Hovězí ragú

Suroviny

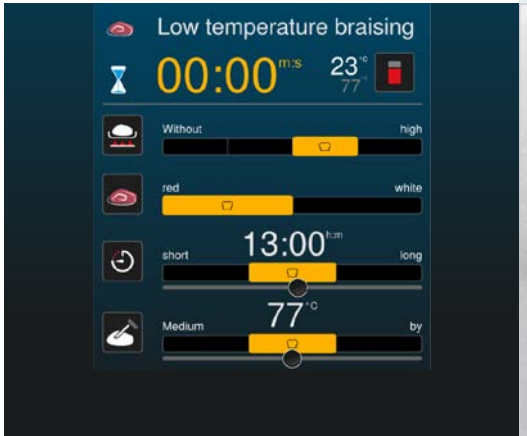
- 1,5 kg hovězího masa k dušení (plec, kýta, přední), kostky velikosti asi 4 – 5 cm
- 1,5 kg cibule nakrájené na kostičky
- 80 g klasického gulášového koření (citronová kůra, kmín, majoránka, utřený česnek)
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 50 g mleté sladké papriky
- 0,3 l červeného vína
- 1,5 l vývaru nebo základu
- Sůl a pepř
- Olej na opékání

Příprava

1. Po předehřátí postupujte podle procesních kroků počínaje orestováním hovězího masa.
2. Po zabarvení masa restováním přidejte cibulku, posypte mletou paprikou. **Tip:** při podlévání po přidání rajčatového protlaku min. 2 krát podlijte červeným vínem.
3. Víno vždy nejdříve zcela zredukujte a teprve poté dolijte další.
4. Doplňte vývar nebo základ.
5. Sonda musí být zcela ponořena do tekutiny.
6. Alternativní nastavení zařízení: ragú přes noc (varianta se sondou vnitřní teploty pokrmu). Na sondu vnitřní teploty pokrmu napíchněte několik kousků masa a ponořte do tekutiny.

Příslušenství

- Stěrka



Nastavení zařízení

- iCookingSuite
- Maso
- Ragú přes noc
- Druh masa: červené
- Stupeň orestování: 3

Alternativně

- iCookingSuite
- Maso
- Ragú / masové nudličky
- Velikost vařené potraviny: malá
- Stupeň orestování: 3
- Čas: 120 minut

Kuřecí korma

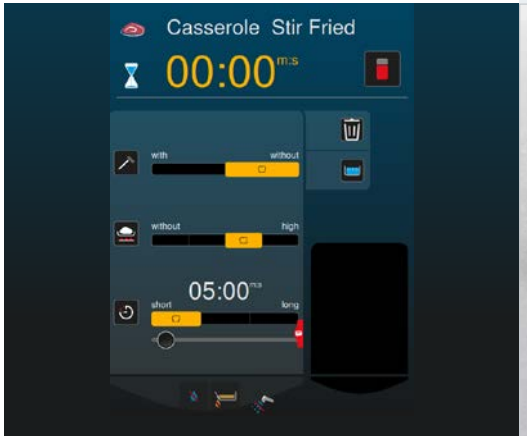
Suroviny

- 2,5 kg vykostěných kuřecích stehýnek, bez kůže
- 200 g kešu oříšků (nesolené a nepražené)
- 300 g smažené cibulky
- 40 g zázvorové pasty
- 40 g česnekové pasty
- 0,6 l pasírovaných rajčat
- 40 g ghí
- 40 g Garam Masala, mletá
- 6 g mleté kurkumy
- 6 g římského kmínu, celý
- 10 g mleté papriky, uzené
- 25 g soli
- 1 svazek zelené nati koriandru

Příprava

1. Kešu oříšky 10 minut vařte v páře a blanšírujte. Vložte do mixéru s malým množstvím vody a rozmixujte na hustou kaši. Přidávejte vodu tak dlouho, až vznikne hustý vláčný krém.
2. Po předehřátí vložte do pánve ghí a orestujte maso.
3. Přidejte veškeré koření, česnekovou a zázvorovou pastu a rovněž orestujte.
4. Potvrďte „Restování“ jako hotové a podlijte 1 l vody.
5. Přidejte rajčata a vložte do kormy sondu vnitřní teploty pokrmu.
6. Na poslední 2 minuty přidejte smaženou cibulku a pastu z kešu a promíchejte.
7. Kormu lze snadno udržovat v teplém stavu.
8. Před podáváním ozdobte koriandrem natrhaným na kousky.

Tip: Místo ghí můžete ve vodní lázni rozpustit máslo.



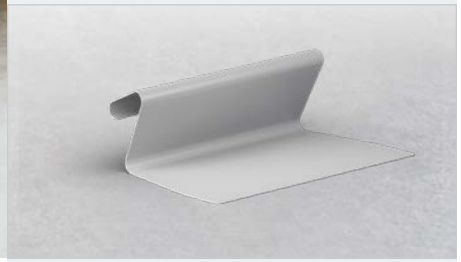
Příslušenství
- Stěrka

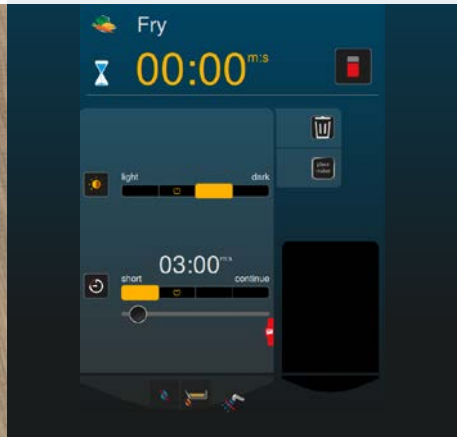
Nastavení zařízení
- iCookingSuite
- Maso
- Ragú / masové nudličky
- Velikost vařené potraviny: malá
- Stupeň orestování: 3
- Čas: 5 minut

Indické chlebové placky „Paratha“

Suroviny

- 500 g mouky
- 150 ml vlažného mléka
- 2 ½ lžíce cukru
- ½ kostky droždí
- 1 lžička prášku do pečiva
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 150 ml mírně vyšlehaného plnotučného jogurtu
- 1 vejce „M“, mírně vyšlehané
- Sůl podle potřeby





Příprava

1. Všechny ingredience smíchejte a vytvořte homogenní těsto, které poté nechejte 2 hodiny odpočinout.
2. Nejprve vytvořte stejně velké koule, poté válečkem vyválejte ploché placky.
3. Opékejte vždy asi 3 minuty po obou stranách.

Příslušenství

- Stěrka

Nastavení zařízení

- iCookingSuite
- Přílohy
- Pečení
- Stupeň orestování: 3
- Čas: 3 minuty

Plátek lososa s pestrou zeleninou

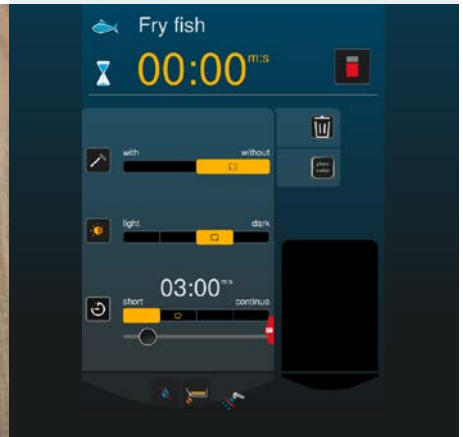
Suroviny

- 2 filety z lososa s kůží, asi po 180 g
- 100 g zeleného chřestu, loupaného, 15 cm
- 80 g hrachových lusků, očištěných
- 1 lžička nakrájených rajčat
- 1 lžíce olivového oleje k marinování
- Olivový olej k opékání
- Sůl a citron podle potřeby

Příprava

Při podávání

1. Filety lososa opékejte 3 minuty na straně s kůží a 1 minutu na druhé straně.
2. Dochuťte solí a citronem.
3. Zeleninu opékejte 1,5 minuty.
4. Dochuťte solí a olivovým olejem.



Nastavení zařízení

Pečení à la carte – losos

- iCookingSuite
- Pečení – Ryby
- Stupeň orestování: 3
- Čas: 3 minuty (strana s kůží), 1 minuta po otočení

Pečení à la carte – zelenina

- iCookingSuite
- Pečení – Zelenina
- Stupeň orestování: 3
- Čas: 1,5 minuty

Kachní prsa připravená metodou sous-vide

Suroviny

- 2 kachní prsa (asi po 250 g)
- 1 snítka rozmarýnu
- 3 stroužky česneku
- Olivový olej
- Sůl, pepř
- Marinovaný salát podle dostupnosti

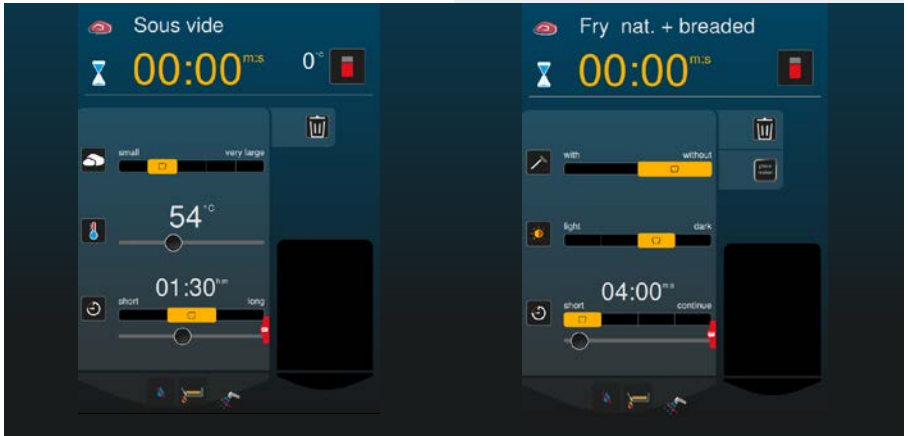
Příprava

Příprava

1. Zavakuujte kachní prsa společně s rozmarýnem, pepřem, česnekem a 1 lžící olivového oleje a vařte je po dobu 90 min. na 54 °C metodou sous-vide.

Při podávání

1. Opékejte 4 minuty stranu s kůží a další 3 minuty stranu s masem.
2. Dochuťte solí a pepřem.
3. Servírujte na marinovaném salátu.



Nastavení zařízení Sous-vide

- iCookingSuite
- Maso
- Sous-vide
- Velikost vařené potraviny 2
- Teplota: 54 °C
- Čas: 90 minut

Pečení à la carte – drůbež

- iCookingSuite
- Maso – Pečení
- Stupeň orestování: 3
- Čas: 4 minuty (strana s kůží), 3 minuty strana s masem

Rumpsteak připravovaný metodou sous-vide

Suroviny

- 2 rumpsteaky asi po 220 g
- 1 snítka rozmarýnu
- 3 stroužky česneku
- 2 lžíce olivového oleje k marinování
- Olivový olej k opékání
- Sůl, pepř dle chuti
- 1 váleček bylinkového másla

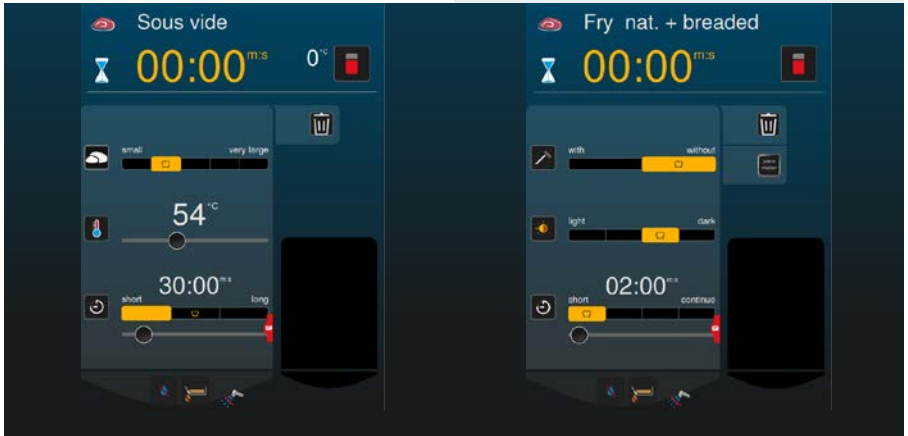
Příprava

Příprava

1. Zavakuujte steaky společně s rozmarýnem, pepřem, česnekem a 1 lžící olivového oleje a vařte je po dobu 30 min. na 54 °C metodou sous-vide.

Při podávání

1. Opékejte steaky 2 minuty z každé strany.
2. Dochuťte solí a pepřem.
3. Podávejte s opečenými bramborami a bylinkovým máslem.



Nastavení zařízení

Sous-vide

- iCookingSuite
- Maso
- Sous-vide
- Velikost vařené potraviny 2
- Teplota: 54 °C
- Čas: 30 minut

À la carte

- iCookingSuite
- Maso – Pečení
- Stupeň orestování: 3
- Čas: 2 minuty

Opékané brambory

Suroviny

- 1 kg brambor uvařených na pevno
- 200 g slaniny nakrájené na kostičky
- 200 g cibule nakrájené na kostičky
- 1 svazek petrželky
- Přepuštěné máslo na opékání

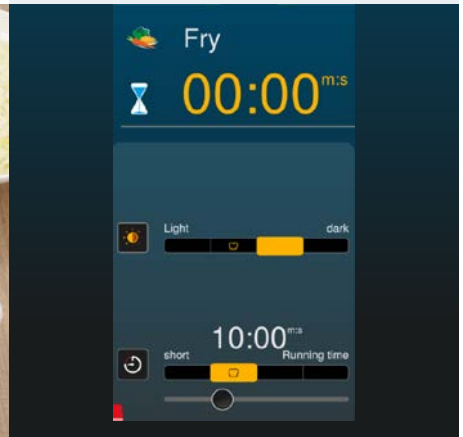
Příprava

Příprava

1. Brambory uvařte, nechejte odpařit, oloupejte a nakrájejte na kousky.
2. Po dobu 2 minut restujte kostičky slaniny a cibulky a poté je odstavte.

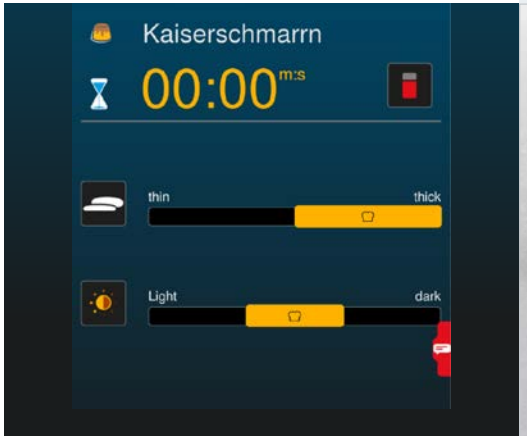
Při podávání

1. Brambory opékejte s malým množstvím tuku, jak je popsáno v popisu procesu, až do požadovaného zabarvení.
2. Pak k nim přidejte orestovanou cibulku a slaninu.
3. Můžete podávat s nasekanou petrželkou.



Nastavení zařízení

- iCookingSuite
- Přílohy
- Pečení
- Stupeň orestování: 3
- Čas: 10 minut



Trhanec

Suroviny

- 300 g mouky
- 7 žloutků
- 7 bílků
- 90 g másla
- 450 ml mléka
- 60 g cukru
- 75 g předem namočených rozinek
- 50 g moučkového cukru
- 3 lžíce rumu

Recept je určen pro velikost zařízení iVario 2-XS.

- Údaje pro jiné velikosti zařízení:
- iVario Pro 2-S × 1,5; iVario Pro L × 3; iVario Pro XL × 4,5.

Příprava

1. Prosejte mouku do mísy, uprostřed vytvořte důlek a do něj vlijte žloutky.
2. Přidejte mléko, rozpuštěné máslo a cukr a vypracujte hladké těsto.
3. Z bílku a špetky soli ušlehejte sníh a opatrně jej vmíchejte.
4. Vložte máslo do předehřáté pánve a nechejte je rozpustit.
5. Vložte těsto do pánve a rovnoměrně rozložte.
6. Pro obracení rozdělte stěrkou na stejně velké díly.
7. Roztrhejte stěrkou na malé kosočtverečky.
8. Posypte moučkovým cukrem a přidejte máslo.
9. Dle chuti přidejte rozinky.
10. Promíchejte a podle chuti nechte zkaramelizovat.

Příslušenství

- Stěrka

Nastavení zařízení

- iCookingSuite
- Dezert
- Trhanec
- Tloušťka potraviny: silná
- Zhnědnutí: 2

Krupičný puding s třešňovou omáčkou

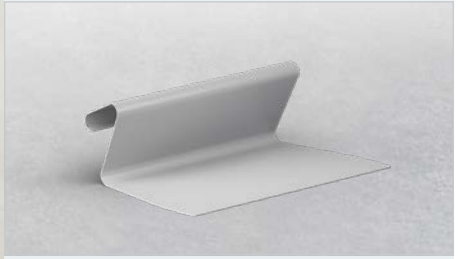
Suroviny

- 2 l mléka
- 160 g cukru
- 230 g krupice z tvrdé pšenice
- 1 vanilkový lusk
- 1 špetka soli
- 50 g másla
- Nastrouhaná kůra z půlky citronu
- 500 g třešňové omáčky

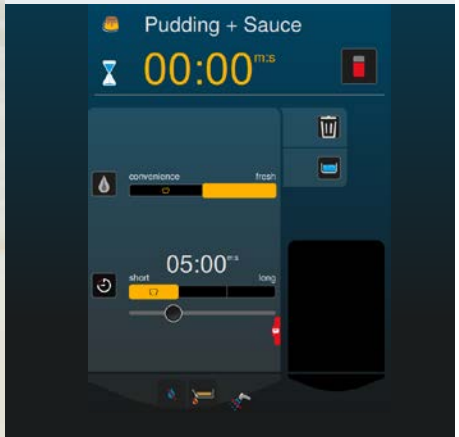
Příprava

1. Zvolte doporučený proces a dále postupujte podle procesních kroků.
2. Nejprve nalijte do pánve mléko.
3. Do mléka rovněž ponořte sondu vnitřní teploty pokrmu.
4. Po vyzvání přidejte ostatní ingredience.
5. Krupičný puding podávejte s malým množstvím třešňové omáčky

Množství v receptu je určeno pro velikost zařízení iVario 2-XS.



Příslušenství
- Stěrka



Nastavení zařízení
- iCookingSuite
- Dezert
- Puding a omáčka
- Viskozita: čerstvá
- Čas: 5 minut

iVario.

Zcela nový standard.

Inteligentní technologie vaří, opéká a frituje v jediném varném systému. Rychle, a přesto zcela přesně. Každý pokrm individuálně, a přesto levně. Velmi kvalitně s malým počtem pracovníků. Aby totiž kuchyně byla úsporná, musí spojovat protiklady. Jako například nový varný systém iVario, který do své přípravy vnáší přesnost, produktivitu, rychlost a flexibilitu.

iCombi Pro – Nový standard.
Zařízení iCombi Pro je inteligentní, efektivní a flexibilní. A přináší požadované výsledky. Pokaždé. Nezáleží na tom, kdo ho obsluhuje. Společně se zařízením iVario Pro je právě pro velké kuchyně nepřekonatelný.

iCookingSuite

Inteligence přípravy
Vysoká kvalita pokrmů bez nutnosti dohledu a sledování, jednoduchá obsluha téměř bez nutnosti zaškolení. To vám pomůže vyhnout se chybám a ušetřit čas.

iVarioBoost

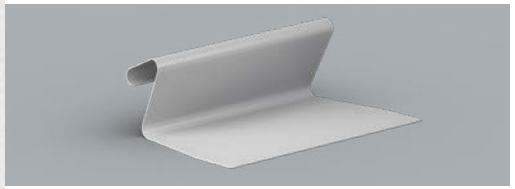
Inteligentní regulace teploty
Kombinace keramických topných destiček a rychle reagujícího dna pánve. Pro vyšší účinnost, rychlost a rovnoměrnou distribuci tepla.

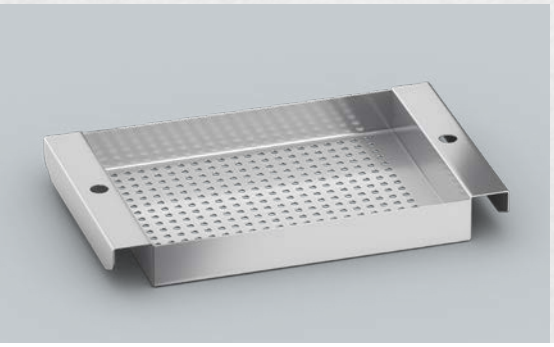
iZoneControl

Maximální flexibilita
Umožní vám rozdělit dno pánve až na čtyři zóny, jejichž velikost, polohu a tvar můžete libovolně upravovat. V jedné pánvi nyní můžete připravovat stejné, nebo zcela odlišné pokrmy. Současně, nebo s časovým posunem, se stejnou, nebo rozdílnou teplotou. Se sondou vnitřní teploty pokrmu nebo podle času. Avšak v každém případě bez nutnosti kontroly nebo sledování, bez dalšího kuchyňského vybavení a se spolehlivě lahodnými výsledky.

Příslušenství.

Ty správné ingredience pro váš úspěch.





Příslušenství musí být robustní, vydržet pracovat každý den a musí být vhodné k náročnému použití v profesionálních kuchyních restaurací. Ve společnosti RATIONAL to platí jak pro koš na malé porce, tak pro podstavec, vozík na koše nebo například pro lopatku. Protože pouze s originálním příslušenstvím RATIONAL můžete využít unikátní výkon zařízení iVario v celé jeho šíři.

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

Academy RATIONAL

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

80.30.529 · V-01.1 · MDS/Ad · 11/2024 · cs_CZ
Právo na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazeno.