



KOKKAA KYLMSAKEUTUVALLA PERUNATÄRKKELYKSELLÄ



Reseptit: Chef Luola, Markku Luola

PERUNA-BATAATTI-KEBABVUOKA

Istanbul

Resepti on laskettu yhtä GN 1/1-65 vuokaa kohti, isommat määrät kannattaa tehdä sekoittavassa padassa.

0,04	kg	Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys
0,07	kg	Promix Lihaliemijauhe
0,015	kg	Capsi Paprikajauhe
0,003	kg	Capsi Pro Juustokumina jauhettu
0,002	kg	Capsi Mustapippuri rouhittu
1,0	l	Vesi (kylmänä)
1	kg	Tomaattimurska, säilyke kylmänä
0,08	kg	Tomaattisose
2,5	kg	Kypsä Palaperuna tai kuutioperuna 20 mm (Jepo)
1,0	kg	Bataattikuutio, pakaste 18-22 mm
0,4	kg	Purjoviipale, pakaste
0,7	kg	Murea Nauta Kebab (Atria)

Valmistusohje sekoittavassa padassa tehtynä:

Sekoita kylmätärkkelyksen joukkoon liemijauhe ja mausteet (huoneenlämpöiset).
 Annostele pataan puolet vedestä, tomaattimurska ja tomaattisose.
 Sekoita voimakkaasti kuiva-ainekset ripottelemalla liemen joukkoon.
 Jatka sekoittamista niin kauan kunnes liemi sakeutuu ja lisää loput vedestä.
 Sekoita joukkoon erissä peruna, kohmeinen bataatti, purjo ja kebablastu.
 Annostele massa voideltuihin vuokiin. Säilytä +2 - +4 asteessa.
 Kypsennä uunin kuumennustoiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 150 asteessa (50 % höyry) noin 40-50 minuuttia.

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys 4 kg



Promix Lihaliemijauhe 600 g 120 l



Promix Lihaliemijauhe 5 kg 1000



Capsi Paprika 500 g



Capsi Pro Juustokumina 450 g



Capsi Mustapippuri rouhittu 400 g



VOIPAPU-PASTAPAISTOS

Herbs Taste

Resepti on laskettu yhtä GN 1/1-65 vuokaa kohti, isommat määrät kannattaa tehdä sekoittavassa padassa.

- 0,10 kg **Capsi** Kylmäsakeutuva perunatärkkelys
- 0,08 kg **Promix** Kasvisliemijauhe
- 0,004 kg **Capsi** Timjami
- 0,004 kg **Capsi** Oregano
- 0,003 kg **Capsi Pro** Chilijauhe Primario
- 0,004 kg **Capsi** Kurkuma
- 0,01 kg **Capsi** Valkosipulirouhe
- 1,7 l Vesi (kylmänä)
- 1,3 l Ruokakerma 15 %
- 1 kg Voipapu, keitetty/pakaste tai säilyke tai Papu Mix, säilyke
- 1,2 kg Pomodoro Rosso Kasvissekoitus, pakaste (Apetit)
(tomaatti, porkkana, sipuli, paprika, valkosipuli)
- 0,7 kg Täysjyväpenne Pasta tai Tumma Kierremakaroni (Torino)

Valmistusohje sekoittavassa padassa tehtynä:

Sekoita kylmätärkkelyksen joukkoon liemijauhe ja mausteet (huoneenlämpöiset). Annostele pataan ruokakerma ja puolet vedestä. Sekoita voimakkaasti kuiva-ainekset ripottelemalla liemen joukkoon. Jatka sekoittamista niin kauan kunnes liemi sakeutuu ja lisää loput vedestä. Sekoita joukkoon kohmeiset voipavut (tai valutettu voipapu) ja pomodoro rosso. Lisää pasta pataan. Annostele massa vuokiin. Säilytä +2- +4 asteessa. Kypsennä uunin kuumennustoiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 150 asteessa (50 % höyry) noin 40-50 minuuttia.

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys 4 kg



Promix Kasvisliemijauhe 600 g 120 l



Promix Kasvisliemijauhe 5 kg 1000 l



Capsi Timjami 150 g



Capsi Oregano 100 g



Capsi Pro Chilijauhe Primario 500 g



Capsi Kurkuma jauhettu 500 g



Capsi Valkosipulirouhe 600 g





Muistiinpanoja

A series of horizontal lines for writing, consisting of 25 evenly spaced lines across the page.

PERUNA-PASTA-PINAATTIVUOKA & SAVUKINKKUA

Pasta e Patate

Resepti on laskettu yhtä GN 1/1-65 vuokaa kohti,
isommat määrät kannattaa tehdä sekoittavassa padassa.

0,06	kg	Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys
0,07	kg	Promix Lihaliemijauhe
0,003	kg	Capsi Mustapippuri rouhittu
0,01	kg	Capsi Valkosipulirouhe
0,002	kg	Capsi Timjami
1,5	l	Vesi (kylmänä)
1	l	Ruokakerma 15 %
1,5	kg	Palaperuna, kypsä tai Perunakuutio, kypsä 20 mm (Jepo)
0,5	kg	Täysjyväpenne Pasta tai Tumma Kierremakaroni (Torino)
0,6	kg	Kinkkusuikale (Atria)
0,4	kg	Sipulikuutio, pakaste
0,3	kg	Pinaatti, hakattu, pakaste
0,07	kg	Parmesanjuusto- tai pastajuustoraaste

Valmistusohje sekoittavassa padassa tehtynä:

Sekoita kylmätärkkelyksen joukkoon liemijauhe ja mausteet (huoneenlämpöiset). Annostele pataan ruokakerma ja puolet vedestä. Sekoita voimakkaasti kuiva-ainekset ripottelemalla liemen joukkoon. Jatka sekoittamista niin kauan kunnes liemi sakeutuu ja lisää loput vedestä. Sekoita joukkoon erissä peruna, pasta, savukinkku, sulatetut sipulikuutio ja pinaatti. Annostele massa vuokiin ja ripottele pinnalle juustoraaste. Säilytä +2 - +4 asteessa.

Kypsennä uunin kuumennustoiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 150 asteessa (50 % höyry) noin 40-50 minuuttia.

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys 4 kg



Promix Lihaliemijauhe 600 g 120 l



Promix Lihaliemijauhe 5 kg 1000 l



Capsi Mustapippuri rouhittu 400 g



Capsi Valkosipulirouhe 600 g



Capsi Timjami 150 g



TOMAATTI-JAUHELIIHAPASTAVUOKA

Tre Pomodoro

Resepti on laskettu yhtä GN 1/1-65 vuokaa kohti,
isommat määrät kannattaa tehdä sekoittavassa padassa.

0,08	kg	Capsi Kylmäsakeutuva Perunatärkkelys
0,08	kg	Promix Lihaliemijauhe
0,004	kg	Capsi Oregano
0,003	kg	Capsi Timjami
0,015	kg	Capsi Valkosipulirouhe
0,003	kg	Capsi Mustapippuri rouhittu
0,003	kg	Capsi Pro Chilijauhe Primario
0,002	kg	Capsi Kaneli jauhettu
0,008	kg	Suola
1,8	l	Vesi (kylmänä)
1	kg	Tomaattikastike, säilyke, (kylmänä)
0,08	kg	Tomaattisose, säilyke
0,1	kg	Aurinkokuivattu tomaattikuutio, säilyke
0,04	l	Punaviinietikka
0,03	kg	Tumma siirappi
0,7	kg	Täysjyväpenne Pasta tai Tumma Kierremakaroni (Torino)
1	kg	Naudan jauheliha, kypsä 0, kuiduton (Atria)
0,6	kg	Porkkanaviipale, pakaste (Apetit)
0,4	kg	Sipulikuutio, pakaste

Valmistusohje sekoittavassa padassa tehtynä:

Sekoita kylmätärkkelyksen joukkoon liemijauhe ja mausteet (huoneenlämpöiset). Annostele pataan tomaattisose, kuivattu tomaatti, etikka, tomaattikastike, siirappi ja puolet vedestä. Sekoita voimakkaasti kuiva-ainekset ripottelemalla liemen joukkoon. Jatka sekoittamista niin kauan kunnes liemi sakeutuu ja lisää loput vedestä. Lisää erissä jauheliha, kohmeinen porkkana ja sipuli. Lisää pasta pataan. Annostele massa vuokiin. Säilytä +2- +4 asteessa. Kypsennä uunin kuumennustoiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 150 asteessa (50 % höyry) noin 40-50 minuuttia.

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys 4 kg



6 430061 521918

Promix Lihaliemijauhe 600 g 120 l



6 430061 521659

Promix Lihaliemijauhe 5 kg 1000 l



6 430025 645346

Capsi Oregano 100 g



6 430025 640761

Capsi Timjami 150 g



6 430025 641041

Capsi Kaneli jauhettu 400 g



6 430025 640464

Capsi Pro Chilijauhe Primario 500 g



6 430061 521536

Capsi Valkosipulirouhe 600 g



6 430025 641089

Capsi Mustapippuri rouhittu 400 g



6 430025 640730

KINKKUKIUSAUS

Resepti on laskettu yhtä GN 1/1-65 vuokaa kohti,
isommat määrät kannattaa tehdä sekoittavassa padassa.

0,08	kg	Capsi Kylmäsakeutuva Perunatärkkelys
0,03	kg	Promix Lihaliemijauhe
0,002	kg	Capsi Mustapippurirouhe
0,003	kg	Capsi Timjami
0,02	kg	Suola
1,2	l	Ruokakerma 15 %
0,3	l	Vesi
3,3	kg	Perunasuikale 6-7 mm, raaka
0,7	kg	Kinkkusuikele
0,5	kg	Sipulikuutio, pakaste

Valmistusohje sekoittavassa padassa tehtynä:

Valuta perunasuikaleet hyvin. Sekoita kylmätärkkelyksen joukkoon liemijauhe ja mausteet (huoneenlämpöiset). Annostele pataan kylmä ruokakerma. Sekoita voimakkaasti kuiva-ainekset ripottelemalla liemen joukkoon. Jatka sekoittamista niin kauan kunnes liemi sakeutuu ja lisää kylmä vesi. Sekoita joukkoon erissä valutetut perunasuikaleet, kohmeinen sipuli ja kinkkusuikele. Annostele massa voideltuihin vuokiin. Säilytä +2 - +4 asteessa. Kypsennä uunin kuumennustoiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 160 asteessa (40 % höyry) noin 50-60 minuuttia.

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys 4 kg



6 430061 521918

Promix Lihaliemijauhe 600 g 120 l



6 430061 521659

Promix Lihaliemijauhe 5 kg 1000 l



6 430025 645346

Capsi Mustapippuri rouhittu 400 g



6 430025 640730

Capsi Timjami 150 g



6 430025 641041

KANA-PORKKANA-PERSIKKAPATA

Peach Love

Resepti on laskettu yhtä GN 1/1-65 vuokaa kohti, isommat määrät kannattaa tehdä sekoittavassa padassa.

0,1	kg	Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys
0,08	kg	Promix Kanaliemijauhe
0,006	kg	Capsi Curry
0,004	kg	Capsi Oregano
0,003	kg	Capsi Rakuuna
0,003	kg	Capsi Mustapippuri rouhittu
1,5	l	Vesi (kylmänä)
0,6	kg	Persikkasose, kylmänä (Bonne)
0,5	l	Ruokakerma 15 %
1,2	kg	Kanan paistisuikale miedosti suolattu, kypsä (Atria)
0,8	kg	Pariisinporkkana, pakaste
0,4	kg	Sipulikuutio, pakaste

Valmistusohje sekoittavassa padassa tehtynä:

Sekoita kylmätärkkelyksen joukkoon liemijauhe ja mausteet (huoneenlämpöiset).
Annostele pataan puolet vedestä, persikkasose ja ruokakerma.
Sekoita voimakkaasti kuiva-ainekset ripottelemalla liemen joukkoon.
Jatka sekoittamista niin kauan kunnes liemi sakeutuu ja lisää loput vedestä.
Sekoita joukkoon erissä kana, kohmeinen porkkana ja sipuli.
Annostele massa voideltuihin vuokiin. Säilytä +2 - +4 asteessa.
Kypsennä kannen alla uunin kuumennustoiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 150 asteessa (50 % höyry) noin 50 minuuttia.

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys 4 kg



6 430061 521918

Promix Kanaliemijauhe 600 g



6 430061 521635

Promix Kanaliemijauhe 5 kg



6 430025 645322

Capsi Oregano 100 g



6 430025 640761

Capsi Curry 500 g



6 430025 640303

Capsi Mustapippuri rouhittu 400 g



6 430025 640730

Capsi Rakuuna 100 g



6 430025 640846

PUOLUKKA-KARDEMUMMARAHKA

Puolammarahka

0,06	kg	Capsi Kylmäsakeutuva Perunatärkkelys
0,3	kg	Sokeri
0,02	kg	Capsi Vaniljasokeri
0,001	kg	Capsi Kardemumma rouhittu
2	kg	Maitorahka, laktoositon
2	l	Kevytmaitojuoma, laktoositon
1	kg	Puolukkasose, säilyke kylmänä (Bonne)

Valmistusohje:

Sekoita kylmätärkkelyksen joukkoon sokeri ja mausteet (huoneenlämpöiset) Annostele pataan rahka ja maito. Vatkaa voimakkaasti kuiva-ainekset ripottelemalla rahka-maidon joukkoon. Lisää puolukkasose ja jatka sekoittamista niin kauan kunnes rahka sakeutuu. Anna rahkan sakeutua ja maustua vähintään neljä tuntia tai yön yli. Säilytä +2 - +4 asteessa.

Sekoita rahka kiiltäväksi ennen tarjoilua.

RUUSUNMARJA-AURINGONKUKANSIEMENRAHKA

Rosehip

0,06	kg	Capsi Kylmäsakeutuva Perunatärkkelys
0,35	kg	Sokeri
0,02	kg	Capsi Vaniljasokeri
0,1	kg	Promix Auringonkukansiemen
2	kg	Maitorahka, laktoositon
2	l	Kevytmaito, laktoositon
0,8	kg	Ruusunmarjasose, säilyke kylmänä (Bonne)

Valmistusohje:

Sekoita kylmätärkkelyksen joukkoon sokerit ja auringonkukansiemen (huoneenlämpöiset). Annostele pataan rahka ja maito. Vatkaa voimakkaasti kuiva-ainekset ripottelemalla rahka-maidon joukkoon. Lisää ruusunmarjasose ja jatka sekoittamista niin kauan kunnes rahka sakeutuu.

Anna rahkan sakeutua ja maustua vähintään neljä tuntia tai yön yli.

Säilytä +2 - +4 asteessa. Sekoita ruusunmarjarahka kiiltäväksi ennen tarjoilua.

SUKLAAKIISSELI

0,080 kg	Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys
0,070 kg	Kaakaojauhe
0,240 kg	Sokeri
0,024 kg	Capsi Vaniljasokeri
1,000 l	Kevytmaidonjuoma, laktoositon
1,000 l	Ruokakerma 15 %, laktoositon

Valmistusohje:

Jos mahdollista, niin valmista kiisseli yleiskoneessa. Lisää astiaan maidonjuoma ja ruokakerma kylmänä. Sekoita erillisessä astiassa tärkkelys, sokerit ja kaakaojauhe tasaiseksi. Sekoita voimakkaasti vatkatun tärkkelys-sokerit-kaakaojauheseos ripottelemalla maidon-ruokakermaseokseen. Sekoita tasaiseksi.

Anna tekeytyä kylmässä mielellään seuraavaan päivään.

Säilytä +2 - +4 asteessa.

Ohje: Seinäjoen Ammattikorkeakoulu

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys 4 kg



6 430061 521918

Capsi Vaniljasokeri 500 g



6 430025 641119

Capsi Kardemumma rouhittu 500 g



6 430025 640495

Promix Auringonkukansiemen 2,5 kg



6 430025 644288

CAPSILLA ONNISTUT!

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys

on todellinen kylmävalmistuksen moniottelija ammattikeittiöille.

Helppokäyttöisenä tuotteena se taipuu helposti niin kylmiin kuin kuumiinkin ruokiin ja soveltuu myös erityisruokavaliioihin. Sen avulla voit parantaa lopputuotteen rakennetta ja keventää ruokia, niiden koostumuksen kärsimättä.



Annostus g/l

Laatikkoruuat 15-20 g
Kastikkeet 30-40 g
Massat/täytteet 5-15 g
Mehukeitot 25 g
Kiisselit 30-45 g
Rahkat/mousset 15-20 g

1 dl perunatärkkelystä = 40 g

Perunatärkkelyksen annostelu-
määrään vaikuttavat tuotteiden
happamuus, rasvapitoisuus ja se,
kuinka löysää ruokalaji on ennen
tärkkelyksen lisäämistä.

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys 4 kg ltk
(4 x 1 kg pussi)



Matti Raikunen
Myyntipäällikkö
matti.raikunen@condite.fi
044 743 7710

Sari Liljeqvist
Asiakkuuspäällikkö
sari.liljeqvist@condite.fi
044 743 7736

tilaukset@condite.fi



CONDITE

YHDESSÄ ENEMMÄN MAKUJA RUOKAPÖYTÄÄN

Condite Oy, Lisenssikatu 5, 21100 Naantali, www.condite.fi