



Il coltello a 2 lame trasforma Pacojet in un cutter, rendendolo idoneo a tagliare, sminuzzare, macinare e mixare una grande varietà di carni, pesci, erbe, frutti, verdure, spezie, frutta secca o prodotti caseari...

Il processo è totalmente automatico e impiega 60 secondi a trasformare 1kg di manzo, salmone, tonno o gamberi freschi in una fine tartare.

Erbe aromatiche, spezie e condimenti possono essere aggiunti nel bicchiere Pacojet al momento della lavorazione per ottenere un prodotto finale di alta qualità, pronto da servire.

**Tartare – carne trita per hamburger – bocconcini di fegato**

Tagliare a cubetti il prodotto e riempire il bicchiere Pacojet.

Aggiungere i condimenti (sale, pepe, cipolla..).

Lavorare il prodotto con il coltello a 2 lame.

## **Note**

Per una grana più fine del prodotto, lavorare con Pacojet una 2a volta, avendo cura di sganciare il bicchiere e livellare con una spatola la superficie, rimuovendo il prodotto accumulatosi sulle pareti interne del bicchiere.





Per preparare freschi dessert e accompagnamenti come panna montata, crema Chantilly, milk shake di frutta, frappè..a molti altri.

## **Panna montata**

Versare 400ml di panna liquida (32-36% di grassi) e fredda (4°C) nel bicchiere Pacojet.

Aggiungere 40g di zucchero a velo.



Pacossare due volte, senza scaricare l'aria fra i due cicli.

## **Cioccolata**

Versare 400ml di panna liquida (32-36% di grassi) nel bicchiere Pacojet.

Aggiungervi 100ml di salsa al cioccolato, fredda (4°C).

Pacossare due volte, senza scaricare l'aria fra i due cicli.



## Note

Per preparare la salsa al cioccolato, versare 400g di cioccolato fondente in un contenitore, aggiungere 200ml di panna e 200ml di latte, posizionare il contenitore a bagnomaria finché il cioccolato non si sarà sciolto. Mescolare accuratamente e mantenere al fresco fino all'uso.

