High-speed – le système de régénération miracle

Régénérer des knödel de Bohème dans le High-speed

En Allemagne, il s'agit d'un produit que nous avons souvent vu dans les cuisines de restauration collective. Ce classique, très souvent congelé en tant que produit tout préparé, doit toutefois rester trop longtemps dans un four mixte (mode vapeur) pour devenir chaud. Par ailleurs, ce processus n'améliore pas la qualité, bien au contraire.

Fort heureusement, il existe le High-speed ELRO, une solution idéale pour régénérer les aliments. Grâce à la durée de préchauffage très courte, le produit conserve sa structure et son goût. Le High-speed permet de régénérer à tout moment des aliments en fonction des besoins et dans le respect de la qualité.

Recette des knödel de Bohème

500 g de farine tamisée
1 sachet de poudre à lever
1 pincée de sel
1 œuf
¼ l d'eau ou de lait. De l'eau minérale gazeuse peut également très bien faire l'affaire
1 petit pain rassis coupé en dés

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte dont la consistance ne doit être ni trop ferme, ni trop collante.
La pâte doit facilement se détacher du bol de pétrissage.
Avec la pâte, former deux boules et les cuire durant 20 – 25 minutes dans une flexi-sauteuse ELRO ou une braisière à pression ELRO contenant de l'eau salée. Au début, faire cuire l'eau à gros bouillons, puis réduire la température.

Ce produit peut très bien être préparé à l'avance et stocké au frais.
Par conséquent, ne le couper qu'en cas de besoin, puis le déposer dans un panier perforé GN et le régénérer dans le High-speed.

Servir avec des oignons sautés ou du persil haché.
Cette garniture se révèle idéale pour accompagner un plat consistant riche en sauce, comme la goulache, le ragoût, le rôti de bœuf ou de porc et le *Sauerbraten*.

Je vous souhaite beaucoup de succès.

Cordialement,

Dirk Neumerkel
Corporate Executive Chef
Chef de cuisine – Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch