



## NATURAL JUICE PADS: ZUBEREITUNGSTIPPS UND REZEPTE

### ERFORDERLICHE KÜCHENAUSSTATTUNG



1. Tiefkühlfach/-truhe zur Lagerung der Fruchtpürees (600g Juice Pads benötigen ca. 1 Liter Volumen im TK-Fach – entspricht einer Milchtüte)
2. Leistungsstarker Standmixer. Wir empfehlen beispielsweise:
  - Philips HR 2094 oder Philips HR 2870/50 für Privathaushalte
  - Blendtec Q-Series oder Kitchen Aid Blender für die Gastronomie
3. Schneidebrett + scharfes Küchenmesser

### ZUBEREITUNGSSCHRITTE



1. Gefrorenes Juice Pad inkl. Verpackung mit einem scharfen Messer mittig durchschneiden oder vierteln (evtl. vorab kurz unter heißes Wasser halten)
2. Fruchtmarmelade aus der Verpackung in den Mixer drücken
3. Flüssigkeit gemäß unserer Rezepttabelle hinzugeben (für Smoothies beispielsweise 150ml O-Saft pro Juice Pad, **siehe nächste Seite**)
4. ca. 30-40 Sekunden mit hoher Mix-Stufe verquirlen
5. Frisch servieren und genießen

### WICHTIGE TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

#### Optimale Verarbeitungstemperatur der Juice Pads

Um die tiefgefrorenen, harten Juice Pads (-18°C im TK-Fach!) leichter verarbeiten zu können, halten Sie die verschlossenen 100g-Päckchen vor dem Durchschneiden ca. 10-20 Sekunden unter warmes/heißes Wasser oder lassen Sie sie – wenn die Zeit es erlaubt – ca. 10 Minuten antauen!

**Gastronomiebetrieben mit hohem Durchlauf empfehlen wir, den Tagesbedarf an Juice Pads bei ca. -3 bis 0°C zu lagern. Die Juice Pads haben dann ohne Qualitätsverlust die optimale Verarbeitungstemperatur und können problemlos direkt verwendet werden.**



Videos zur Zubereitung finden Sie auf unserer Homepage in der Rubrik „Rezepte“.



## NATURAL JUICE PADS: ZUBEREITUNGSTIPPS UND REZEPTE

### STANDARDREZEPTE

Testen Sie zunächst folgende Standard-Rezepte und lassen Sie Ihrer Kreativität anschließend freien Lauf, die Kombinationsmöglichkeiten sind grenzenlos. Bitte beachten Sie die Besonderheiten für Açai/Vitaçai!



#### ZUBEREITUNGSART

#### GLAS

### ALLE SORTEN AUSSER AÇAÍ/VITAÇAÍ

		ZUTATEN					Konsistenz
		JUICE PADS	SAFT	MILCH	JOGHURT	HONIG	
		Sie können alle Sorten beliebig kombinieren	z.B. Orangen-, Apfel- oder Traubensaft	fettarme Milch oder Vollmilch	Frischer, ungesüßter Joghurt	Alternativ: Agavendicksaft oder Zucker	
Saft	0,30l	1	200ml	-	-	nach Gusto	
Smoothie – klein	0,25l	1	150ml	-	-	nach Gusto	
Smoothie – groß	0,50l	2	300ml	-	-	nach Gusto	
Shake – klein	0,25l	1	-	150ml	-	nach Gusto	
Shake – groß	0,50l	2	-	300ml	-	nach Gusto	
Lassi – klein	0,25l	1	-	100ml	50ml	nach Gusto	
Lassi – groß	0,50l	2	-	200ml	100ml	nach Gusto	
Besonders hohe Konsistenz							
Special Smoothie - klein	0,20l	1	100ml	-	-	nach Gusto	
Special Smoothie - groß	0,40l	2	200ml	-	-	nach Gusto	
Sorbet	0,30l	2	100ml	-	-	nach Gusto	

**i** Rezepte mit besonders hoher Konsistenz (z.B. Sorbets) lassen sich schwerer mixen. Vierteln Sie die Juice Pads, achten Sie auf die optimale Verarbeitungstemperatur (-3 bis 0°C) und arbeiten Sie mit einem leistungsstarken Mixer.



#### ZUBEREITUNGSART

#### GLAS

### AÇAÍ/VITAÇAÍ

		ZUTATEN				Konsistenz	
		JUICE PADS	SAFT	BANANE	HONIG		
		Açaí oder Vitaçai	Süße Sorte: z.B. Mango oder Banane	z.B. Orangen-, Apfel- oder Traubensaft	Frisch aus der Obstschale	Alternativ: Guaraná-Sirup	
Açaí Smoothie – klein	0,30l	1	-	150ml	1 Stk (50g)	ca. 1-2 TL	
Açaí Smoothie – groß	0,50l	1	1	300ml	-	ca. 1-2 TL	
Besonders hohe Konsistenz							
Açaí Special Smoothie – groß	0,40l	1	1	200ml	-	ca. 2 TL	
Açaí Sorbet (Açaí na tigela)	0,45l	2	1	150ml	-	ca. 2 TL	

Das Açai-Sorbet in einer Schale servieren und mit Crunchy-Müsli und Bananenstückchen garnieren (siehe Foto)!

**i** „Vitaçai+Banane“-Juice Pads vereinfachen die Zubereitung der Açai-Smoothies/Sorbets, da sie als Premix bereits Banane enthalten und mit Guaraná-Sirup gesüßt sind (Zubereitung: siehe obere der beiden Tabellen).