

## Recettes de fêtes.

6 recettes pour la restauration commerciale.

Bienvenue dans ce livret de recettes dédié à la cuisson avec l'iVario Pro et l'iCombi Pro. Trouvez l'inspiration et réalisez facilement des recettes savoureuses pour vos clients à l'aide de la sauteuse multifonction et du four de RATIONAL. Retrouvez d'autres recettes sur [ConnectedCooking.com](https://www.connectedcooking.com).





# Sommaire.

• Sauteuse multifonction iVario Pro	3
• Four mixte iCombi Pro	4
• Foie gras mi-cuit sous-vide	5
• Fondue fromagère	7
• Risotto forestier	9
• Bonhomme de Saint Nicolas	11
• Petits gâteaux de Noël	13
• Vin chaud	15
• Mot de la fin	17



# iVario Pro.

## Il change la donne.

La sauteuse multifonction de RATIONAL est l'un des systèmes de cuisson les plus modernes pour une productivité, une flexibilité et une simplicité d'utilisation maximales. Pocher, sauter, frire, cuire sous vide : l'iVario Pro remplace haut la main tous les appareils de cuisson classiques.

Sa technologie de chauffe unique et son intelligence de cuisson lui permettent de gagner en rapidité tout en consommant jusqu'à 40% d'énergie en moins.

L'appareil atteint des résultats de cuisson parfaits et réguliers, sans surveillance constante. Pour vous, cela signifie que les aliments n'accrochent pas et que les liquides bouillants ne débordent pas de la cuve.

Adapté à tous les cuisiniers, même les plus novices, grâce à sa simplicité d'utilisation, il est un assistant qui pense à votre place et vous permet d'éviter les erreurs.

### Ses points forts

- **Simplicité d'utilisation grâce aux process de cuisson intégrés.**
- **Ajustement des paramètres de cuisson selon la taille, la quantité et l'état des aliments.**
- **Fond de cuve divisible en plusieurs zones de chauffe individuelles.**
- **Sortie automatique des paniers de la cuve en fin de cuisson.**
- **Appareil ergonomique et sécurisant pour les cuisiniers.**
- **Nettoyage rapide et facilité de la cuve antiadhésive.**
- **Econome en énergie, eau et matières premières.**



# iCombi Pro.

## La nouvelle référence.

Le four mixte de RATIONAL est un appareil innovant. Il met son intelligence au service des cuisiniers afin de leur faire gagner du temps, de l'argent et de leur procurer des résultats de cuisson à la hauteur de leurs exigences.

Sa polyvalence lui permet de griller, poêler, cuire à la vapeur, à l'étuvée, blanchir, pocher et faire de la pâtisserie.

Avec l'aide de capteurs qui transfèrent les données réelles telles que la taille, la quantité et l'état de l'aliment enfourné, l'iCombi Pro régule l'ensemble du process de cuisson de façon précise et reproductible à l'infini. Grâce au système de régulation intelligente du climat, tout est cuit à la perfection : qu'il s'agisse des croûtes dorées, du marquage grill, ou même des cuissons à la vapeur qui préservent les vitamines et minéraux des légumes.

### Ses points forts

- **Températures allant de 30 à 300°C.**
- **Des cuissons précises qui permettent de réduire les pertes de matières premières jusqu'à 10%.**
- **Gestion des charges mixtes et de l'agenda des cuissons pour un gain de temps considérable.**
- **Simplicité d'utilisation, même pour le personnel peu expérimenté.**
- **Nettoyage automatique respectueux de l'environnement et des ressources.**
- **Programme de lavage ultra-rapide en moins de 15 minutes.**
- **Econome en énergie.**





## Foie gras mi-cuit sous vide

### Ingrédients

- Foie de canard frais ~600gr
- Sel - 8 gr
- Poivre - 1 gr
- 4 épices - 1 gr
- Sucre semoule - 3 gr
- Armagnac - 3 cl
- Poche sous vide rétractable

## Préparation

- Laisser le foie gras à température ambiante au moins 1 heure avant de commencer. Déveiner les deux lobes de foie de canard si nécessaire. Réaliser la marinade avec tous les ingrédients, recouvrir les lobes et laisser mariner une nuit.
- Puis, les façonner et les mettre sous poche sous-vide de cuisson.
- Lancer dans l'iVario Pro le process Pocher, cuisson delta, dans la famille des viandes. Régler le delta à 15°C et la température à cœur à 54°C afin de l'avoir "rosé". Installer un caoutchouc de cuisson sur une des poches sous vide. Piquer la sonde à travers ce joint dans un des lobes de foie gras. Immerger les sacs sous vide (mettre un poids de façon à ce qu'ils ne restent pas à fleur d'eau).
- En fin de cuisson : débarrasser et réfrigérer la poche dans une cellule de refroidissement. Stocker 48 heures minimum avant de servir.





## Fondue fromagère

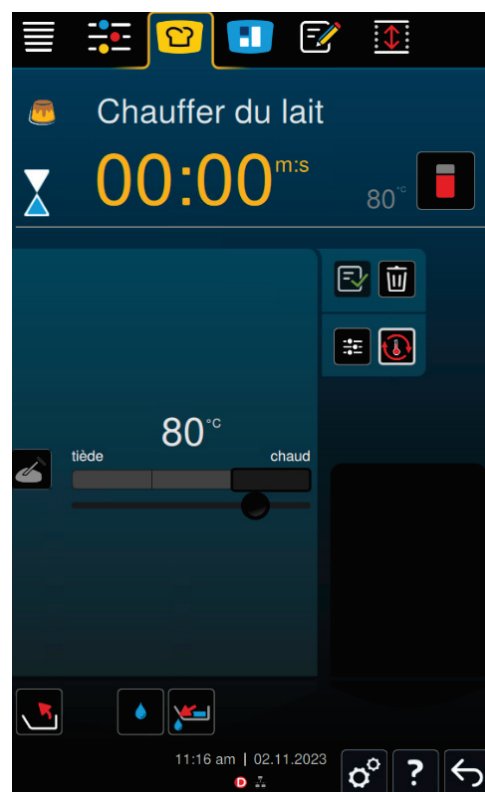
### Ingrédients

- Comté - 1 kg
- Beaufort - 1 kg
- Emmenthal - 1 kg
- Vin blanc sec - 80 cl
- Gousses d'ail - 5
- Poivre pm
- Muscade PM
- Baguette de campagne ou tout autre pain fantaisie (pas trop frais) à volonté
- Feuille de Laurier - 1



## Préparation

- Placer tous les ingrédients de votre recette dans l'iVario Pro 2-XS ou 2-S, mettre la sonde et faire chauffer dans le process Chauffer du lait avec une température de 80°C et maintien en température de 80°C afin de garder la préparation à cette température.
- Remuer et homogénéiser les fromages au fur et à mesure que la température monte. Débarrasser et servir dans un caquelon avec des bouts de pain à tremper.





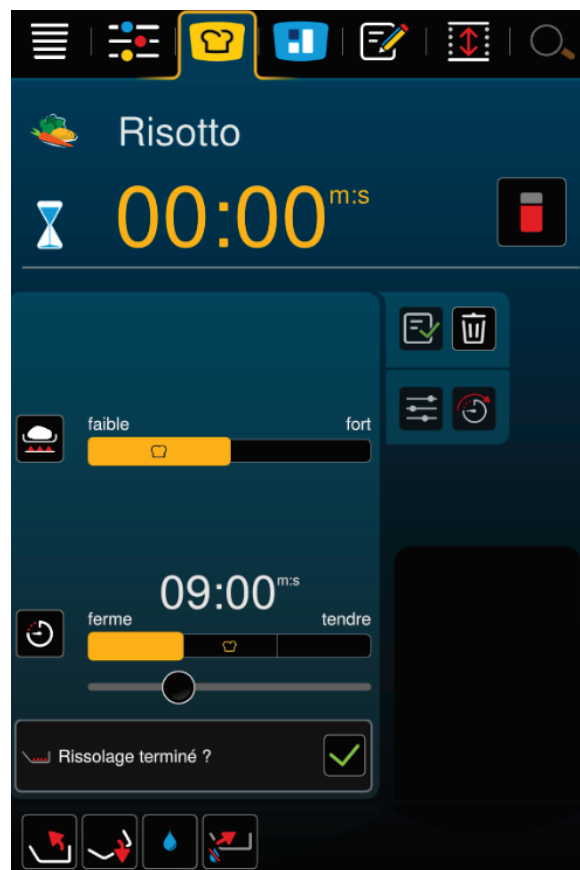
## Risotto forestier

### Ingrédients

- Riz à risotto arborio ou carnaroli - 1kg
- Echalotes - 200 g
- Oignons - 200 g
- Huile d'olive PM
- Laurier - 1 feuille
- Bouquet garni - 1 pc
- Vin blanc - 30 cl
- Bouillon de volaille - 2,5 L
- Champignons de Paris ou mélange forestier - 1 kg (en fonction de l'intitulé)
- Parmesan râpé - 200 g
- Beurre - 100 g
- Sel, poivre PM
- Lard de Colonnata ou feuille de poitrine fumée (facultatif)

## Préparation

- Faire préchauffer l'iVario Pro en utilisant le process Risotto.
- Ajouter l'huile d'olive. Faire revenir sans coloration les échalotes, les oignons, l'ail et les champignons. Faire suer jusqu'à absorption complète du liquide si congelé.
- Ajouter le riz à risotto et le nacer.
- Déglacer au vin blanc.
- Ajouter la feuille de laurier et le bouquet garni.
- Assaisonner.
- Mouiller avec le bouillon de volaille.
- Compléter avec le remplissage automatique si nécessaire. Le liquide doit arriver un centimètre au-dessus du produit.
- Fermer le couvercle et enclencher le mode pression (non visible sur la photo ci-contre).
- Laisser cuire durant 9 minutes environ. Arrivé à terme du temps de cuisson, l'iVario Pro dépressurise automatiquement. Les sécurités de la cuve se libèrent. A ce moment là, ouvrir la cuve en toute sécurité et nourrir le risotto avec le parmesan et le beurre.
- Corriger l'assaisonnement.
- Dans la deuxième cuve, utiliser le process Viande nature/panée, afin de poêler les feuilles de poitrine fumée ou le lard de Colonnata. Une fois cette étape réalisée, assembler au risotto lors du dressage.





## Bonhomme de Saint Nicolas

### Ingrédients

- Farine t 45 - 500 g
- Sucre semoule - 90 g
- Sel - 10 g
- Levure de boulanger - 30 g
- Beurre - 150 g
- Œufs - 2
- Lait (selon la farine...) - 20 cl
- Fleur d'oranger - 1 cc
- Cannelle - 1 pincée
- Zeste râpé fin d'une orange
- Raisins secs - 1 poignée

### Pour la dorure

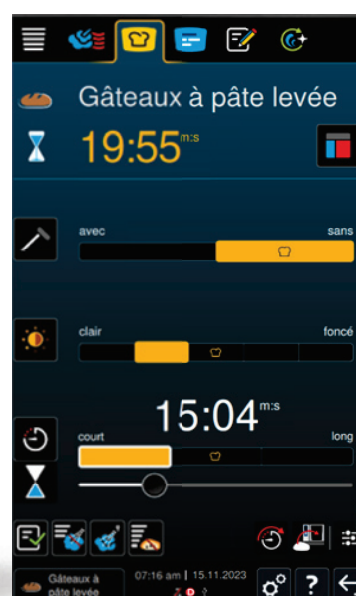
- Oeuf - 1
- Sucre - 1 cc
- Lait - 1 cc

### Pour le glaçage

- Sucre glace - 100 g
- Eau - 2,5 cl

## Préparation

- Verser la farine dans un grand saladier, puis ajouter le sel et le sucre. Mélanger le tout.
- Faire tiédir le lait, puis y verser la levure. Mélanger pour bien la diluer. Disposer la farine en couronne et verser le lait au centre.
- Incorporer les œufs et commencer à mélanger cette pâte à la main en la battant énergiquement. Incorporer ensuite le beurre ramolli, la fleur d'oranger, la cannelle, le zeste et recommencer à la travailler avec vigueur, pendant 10 min, en la soulevant pour l'aérer le plus possible. Continuer jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et ne colle presque plus au saladier.
- Recouvrir le saladier d'un torchon bien propre et laisser lever la pâte 1 heure à température ambiante.
- Ce temps écoulé, détailler la pâte en portions de 50 g chacune environ. Façonner chaque portion en une boule de la taille d'un gros œuf. Laisser reposer 10 min.
- Pour confectionner un petit bonhomme, poser une boule de pâte sur le plan de travail fariné, la rouler avec le plat de la main pour former un petit boudin allongé, en prenant soin de garder la forme ronde de la tête à l'une des extrémités. À l'aide d'un couteau pointu ou d'une paire de ciseaux, pratiquer 3 entailles sur le corps du bonhomme : la première pour former les jambes, les deux autres pour les bras. Réaliser ainsi une quinzaine de bonshommes. Placer deux raisins secs à l'emplacement des yeux, puis laisser lever trois quarts d'heure.
- Pour préparer la dorure, mélanger l'œuf, le sucre et le lait. À l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque petit bonhomme de ce mélange.
- Recouvrir la plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé et y ranger les bonshommes en les espaçant pour éviter qu'ils ne se touchent. Faites cuire 15 à 20 min selon la taille avec le process Gâteau à pâte levée.
- Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et l'eau. Dès la sortie de iCombi Pro, badigeonner les bonshommes pour leur donner un bel aspect brillant.
- Il est possible de faire des bonshommes au chocolat en ajoutant à la pâte 2 ou 3 cuillères de cacao en poudre non sucré.





## Petits gâteaux de Noël

### Ingrédients

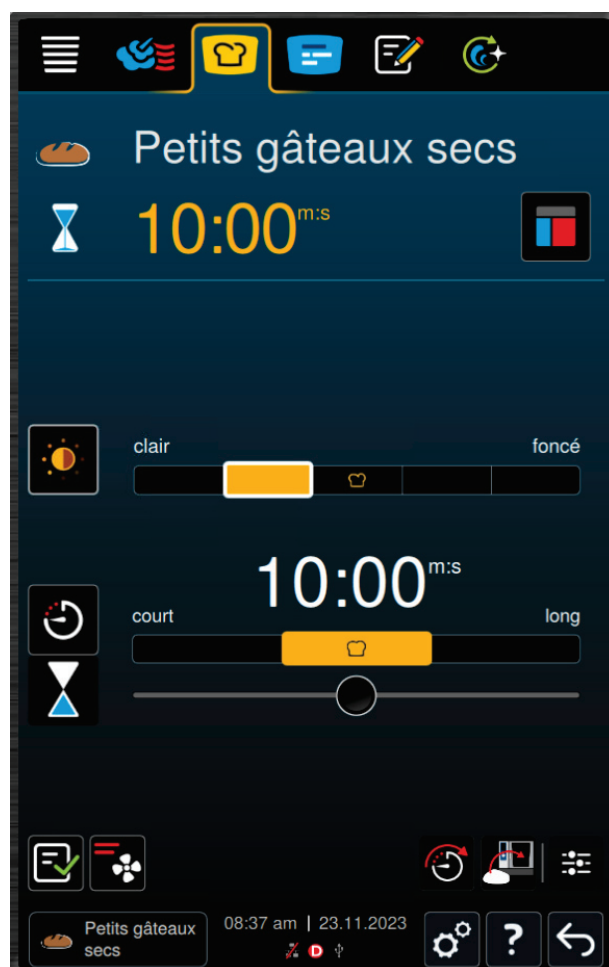
- Farine - 125 g
- Beurre - 75 g
- Sucre en poudre - 75 g
- Œuf - 1
- Cannelle - 2 cc
- Sucre glace
- Zeste de citron
- Sel - 1 pincée

### Pour la dorure :

- Lait
- Jaune d'œuf

## Préparation

- Couper en dés le beurre et le déposer dans un récipient. Ajouter le sucre, la cannelle, la poudre d'amandes, le zeste de citron et les deux œufs entiers. Bien mélanger.
- Dans un second grand récipient, verser la farine et faites un puits au centre. Verser la première préparation et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène. Filmer et placer au réfrigérateur pendant 3 heures.
- Préchauffer l'iCombi Pro avec le process Petits gâteaux secs (à 180°C), un bon quart d'heure avant de sortir du frais la préparation. Dans un bol, battre un peu de lait avec le jaune d'œuf et réserver.
- Aplatir la pâte en fine couche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 5 mm environ et découper vos petits gâteaux à l'aide de différents emporte-pièces. Déposer-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- A l'aide d'un pinceau, dorer les petits gâteaux juste avant de les enfourner. Laisser cuire 10 à 15 minutes selon la taille. Déposer sur un plat de service et déguster. Pour une meilleure conservation, placer les gâteaux de Noël dans une boîte en fer.





## Vin chaud

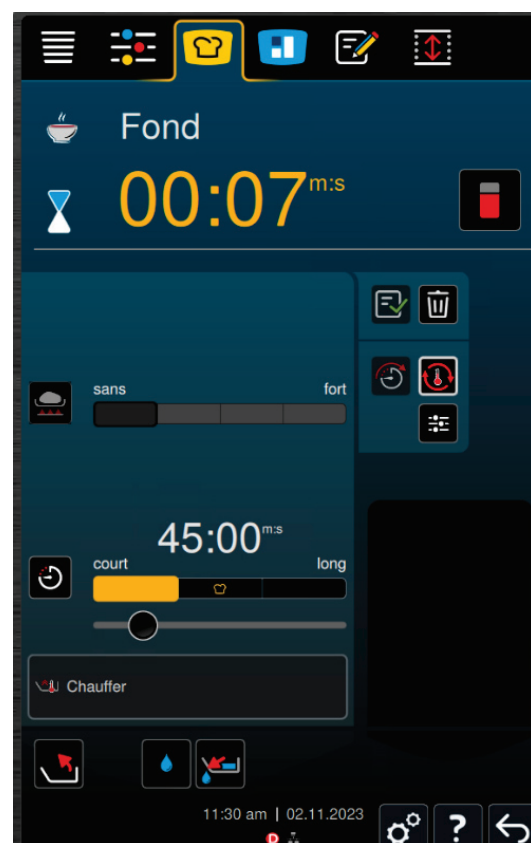
### Ingrédients

- Vin rouge (cépage Gamay, vin de Touraine) - 3 L
- Bâtons de cannelle - 4
- Clous de girofle - 6
- Grains de poivre noir - 20
- Etoiles de badiane ou anis étoilée - 2
- Sucre - 300 g
- Citron - 1/2
- Orange - 1/2
- Noix de muscade et gingembre
- Alcool de genièvre (peut être remplacé par d'autres alcools forts) - 100 ml



## Préparation

- Extraire les zestes du citron et de l'orange. Verser le vin et le genièvre et ajouter le sucre, les bâtons de cannelles, les clous de girofle, les grains de poivre et les zestes de citron et d'orange. Râper un peu de gingembre et de noix de muscade.
- Démarrer le programme Fond et suivre les indications.
- Après cuisson filtrer le tout pour ôter tous les épices.
- Servir bien chaud dans des verres, tasses ou gobelets.
- Veiller à ne pas dépasser le niveau maximal de remplissage de la cuve lors de la cuisson. Tenir compte des marquages dans la cuve.



Chers amis gourmets,

En cette période magique et chaleureuse, toute l'équipe de RATIONAL France souhaite vous offrir ses vœux les plus sincères pour des Fêtes de fin d'année exceptionnelles. C'est avec une immense joie que nous partageons avec vous notre passion pour la gastronomie et l'art culinaire, des valeurs qui nous unissent tout au long de l'année.

Que ces moments festifs soient empreints de convivialité, de partage et de délices gustatifs. Puissiez-vous vivre des instants précieux en compagnie de vos proches, savourant chaque bouchée de vos créations culinaires, tout en créant des souvenirs inoubliables.

Dans l'esprit de célébration qui caractérise cette période, nous tenons à exprimer notre gratitude pour votre fidélité et votre confiance. Que l'année à venir soit remplie de réussites, de découvertes gastronomiques et d'inspirations culinaires infinies.

Joyeuses Fêtes de fin d'année !

Bien à vous,

**Toute l'équipe RATIONAL**