

Termostato RONER®

La precisión en cocciones al vacío a baja temperatura

Desarrollado por Joan Roca de El Cellar de Can Roca y Narcís Caner de La Fonda Caner, ambos en la provincia de Girona, el RONER nos permite disponer de un baño maría con temperatura controlada y agua en movimiento para asegurar una temperatura idéntica en todo el recipiente.

El Roner nos permite controlar con la máxima precisión las cocciones al vacío a baja temperatura entre 5°C y 100°C. Se puede adaptar a cualquier tipo de recipiente en función del tipo o cantidad de producto que vayamos a cocinar.

Premisas

- El producto debe estar previamente envasado al vacío, sea porqué disponemos de una máquina para ello o porqué así se lo requiramos a nuestros proveedores.
- Respetar escrupulosamente las condiciones de tiempo y temperatura del proceso para asegurar unos resultados óptimos.
 - Envasar producto - cocción - enfriamiento rápido - conservación correcta - regenerar según normas
 - Envasar producto - cocción según tabla - servir
 - Guisar - enfriar - envasar - pasteurizar - enfriamiento rápido - conservación correcta - regenerar según normas

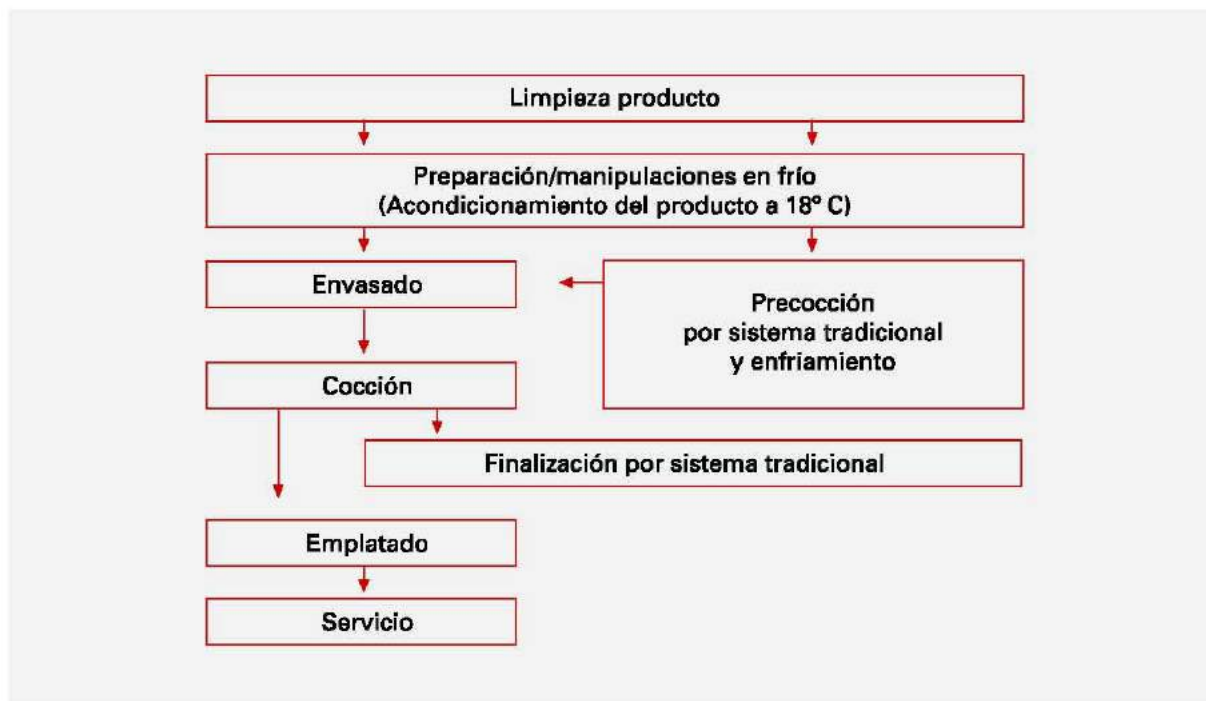
Aplicaciones

- Cocciones de productos previamente envasados al vacío (carnes, pescados, aves, verduras, terrinas, pates, mermeladas, conservas, aceites aromáticos,...)
- Pasteurización (85°C) de elaboraciones cocinadas con técnicas tradicionales
- Regeneración térmica de elaboraciones acabadas y envasadas al vacío

Ventajas

- La cocción con este sistema evita la pérdida de líquidos y la deshidratación y resecamiento de los productos, que en métodos tradicionales llega hasta un 25%.
- Esta técnica respeta al máximo la estructura natural de los alimentos (gelatinas, colágenos, proteínas, etc)
- La cocción al vacío potencia y fija los aromas y sabores de los alimentos propiamente dichos y de los condimentos que utilizamos.
- Respetando la cadena de cocción, prolongamos considerablemente la vida de los alimentos y además nos permite trabajar con bastante antelación.
 - Guiso – envasado – pasteurizado - enfriado
 - Regeneración / cocción según tabla producto/tiempo/temperatura
- Al tratarse de cocciones en un medio tan estable como el agua, podemos asegurar resultados más precisos que en un horno de convección donde el medio es el aire y la oscilación térmica mucho mayor.
- Elaborando una tabla de producto/tiempo /temperatura, aseguramos una cocción perfecta y exacta en todas las aplicaciones, lo cual permite terminar con los problemas derivados de la intuición del cocinero y además uniformamos con más facilidad las distintas cocinas satélite (cáterings).
- Los distintos sistemas de seguridad que posee el Roner (consultar especificaciones técnicas) permiten el funcionamiento continuo de la máquina sin la necesidad de que nadie vigile el proceso y sin temor a accidentes, lo cual evita frenar la producción incluso en horas muertas.

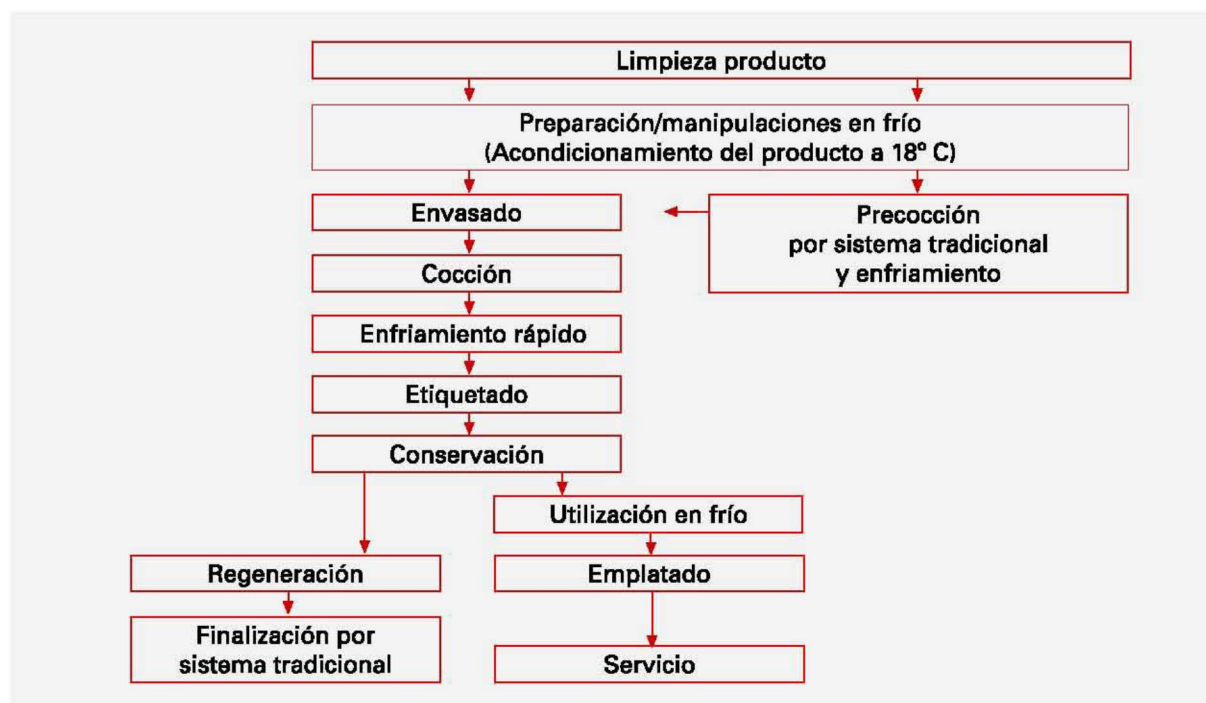
Cocción inmediata (o para consumo directo)



Cocciones inmediatas

Producto	Temperatura a corazón de producto (°C)	Temperatura de cocción (°C)	Tiempo aproximado (en min.)	Observaciones
Pescados				
Atún 150 g	38	50	11	Marcado en plancha 2 min.
Bacalao 200 g	38-40	50	12	Servicio directo
Caballa 100 g	43	43	8	Servicio directo
Lubina 200 g	45	50	15	Marcado en plancha 2 min.
Merluza 200 g	50	60	12	Servicio directo
Rape 180 g	48	60	12	Horno fuerte unos segundos
Raya 150 g	50	55	10	Servicio directo
Salmón 200 g	38	50	13	Servicio directo
Carnes				
Filete de ternera 200 g	50	65	15	Marcado en plancha 2 min.
Foi gras 300 g	60	65	20	Marcado en plancha 2 min.
Lomo de cordero 200 g	60	65	20	Marcado en plancha 2 min.
Pechuga de pularda 180 g	62	65	20	Marcado en plancha 2 min.
Roast beef 350 g	55	65	17	Marcado en plancha 2 min.
Otros productos				
Alcachofas 500 g	90	90	45	Sirve como preelaboración
Plátano 100 g	65	65	20	Servicio directo

Cocción indirecta (o larga cocción, con enfriamiento y conservación)



Cocciones indirectas

Producto	Temperatura a corazón de producto (°C)	Temperatura de cocción (°C)	Tiempo aproximado (en min.)	Observaciones
Verduras				
Alcachofas 500 g	90	90	45	Sirve como preelaboración
Boletus 500 g	70	80	20	Sirve como preelaboración
Cebollas 500 g	70	70	60	Sirve como preelaboración
Espárragos 500 g	95	98	30	Sirve como preelaboración
Pescados				
	65	66		Son cocciones en las que se busca una pasteurización. hay que estudiar caso por caso
Carnes				
Carrillera de ternera 320 g	68	68	18 horas	Regeneración
Cochinillo confitado 375 g	70	70	12 horas	Marcado en plancha 3 min.
Paletilla de cordero 350 g	63	63	24 horas	Marcado en plancha 3 min.
Papada de cerdo 900 g	70	70	17 horas	Marcado en plancha 3 min.
Pechuga de pichón 80 g	62	65	25	Servicio en frío
Pichón entero 620 g	62	62	2 horas	Regeneración y marcado en plancha 3 min.
Otros productos				
Infusión de fresas	65	65	45	Servicio en frío
Terrina de <i>Foire gras</i> y membrillo	60	70	30	Servicio en frío
Lièvre en terrina caliente	63	63	30 horas	Regeneración
Pato con peras y pistachos en terrina	63	75	2 horas	Servicio en frío