

Finishing®.

Manual de aplicação
para o iCombi® Pro.

iCombi Pro da RATIONAL – o coração da sua cozinha.

Prezado/a cliente,

as exigências dos seus clientes não param de crescer. E sejam eles restaurantes, hotéis, restaurantes empresariais, serviços de catering, escolas ou buffet de alimentos quentes. Esperam-se sempre refeições de ótima qualidade e uma grande diversidade. O aumento do preço dos insumos e dos custos com a equipe, entretanto, parecem agir contra tudo isso. Além do mais, os longos períodos em que os alimentos são mantidos quentes durante o serviço resultam em uma significativa perda de qualidade.

O Finishing, disponível no iCombi Pro, finalmente acaba com a necessidade de manter os alimentos quentes e elimina a custosa produção em excesso. Com o **Finishing**, os alimentos **são preparados no ponto, com a qualidade perfeita, sem estresse nem pressa.**

Nas próximas páginas, os experientes chefs de cozinha da RATIONAL reuniram várias dicas úteis sobre como utilizar o Finishing diariamente no iCombi Pro.

Esperamos que esse manual de aplicação ajude a usar o Finishing todos os dias. Queremos auxiliar você a ganhar mais **tempo para o essencial**, além de **reduzir os custos da sua empresa de uma vez por todas.**

Em caso de dúvidas sobre o Finishing, temos à sua disposição nosso exclusivo serviço CheLine. Teremos prazer em ajudar você direta e individualmente por telefone.

Chefline +55 11 33723070

Esperamos que você se divirta com o Finishing! Atenciosamente, chefs de cozinha da RATIONAL.

Índice

6	1. Finishing – a nova dimensão no preparo de alimentos
8	2. Os diferentes tipos de Finishing
	2.1 Finishing – pratos à la carte
	2.2 Finishing – banquete empratado
	2.3 Finishing – serviço em travessas
	2.4 Finishing – pururucar
	2.5 Finishing – temperatura de serviço
	2.6 Finishing – manter
30	3. Percursos de cocção do Finishing à la carte
	3.1 Assar à la carte
	3.2 Cozinhar no vapor à la carte
	3.3 Grelhar à la carte
	3.4 Saltear à la carte
38	4. Rumo ao sucesso
	4.1 Planejamento perfeito e elaboração de cardápio
	4.2 Pré-produção e armazenamento adequados
	4.3 Empratar
	4.4 A finalização perfeita com o Finishing
	4.5 Decorar e servir
44	5. Exemplo: Evento com banquete para 100 pessoas com o sistema Finishing da RATIONAL
	5.1 O cardápio
	5.2 Cálculo das quantidades
	5.3 Necessidade da equipe com o Finishing
	5.4 Cálculo da amortização
	5.5 Fluxograma temporal
51	6. Mais informações

Finishing – a nova dimensão no preparo de alimentos.

"Melhor que alimentos recém-preparados e mantidos quentes."

Separe os momentos de preparo das refeições e do serviço. E produza quando tiver tempo. Com a separação da produção e do serviço, você ganha espaço para as coisas mais importantes, como cozinhar, planejar, calcular, elaborar o cardápio, empratar de forma criativa ou decorar com perfeição.

- › **Os rápidos tempos do Finishing** permitem que suas refeições estejam sempre frescas e sejam finalizadas no ponto. Assim, **você evita perder a qualidade** ao manter os alimentos aquecidos, garantindo sempre **refeições perfeitas**.
- › **O carregamento de acordo com a demanda evita a custosa produção em excesso.** Com o Finishing, você finaliza apenas as refeições de que precisa na hora, tornando-se capaz de reagir da forma apropriada quando a quantidade de clientes muda. Os alimentos não necessários hoje ampliam a oferta de amanhã.
- › **Reduza significativamente o custo dos insumos** finalizando os alimentos necessários para o número real de clientes com o Finishing. Assim, você evita os custos adicionais gerados pela produção em excesso, como ocorre em buffets ou no serviço clássico em banquetes.
- › **Evite o estresse e a pressa com os tempos de produção e serviço mais curtos e** reduza também os custos com a equipe. Graças à separação das fases de preparo e de serviço e à divisão temporal e espacial eficiente, **você reduz os custos com a equipe**.
- › **Faça** vários eventos ao mesmo tempo **e aumente sua** capacidade, sem custos adicionais.

O Finishing oferece inúmeras possibilidades nos mais variados setores do preparo de alimentos, seja no restaurante, em hotéis ou refeitórios. Com o Finishing você produz alimentos na qualidade perfeita e proporciona uma diversidade enorme. Sempre e repetidamente.

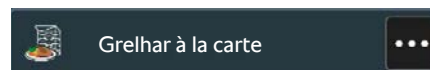
Seu sucesso: clientes satisfeitos.

Os diferentes tipos de Finishing.

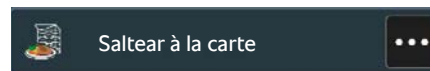
Configuração certa:

o Finishing no iCombi Pro oferece a solução adequada para cada tipo de preparo de alimentos

 Pratos à la carte	...	Com a ajuda do iProductionManager, as refeições são aquecidas à temperatura de consumo de forma rotativa para o clássico serviço à la carte (consulte a página 11).
 Banquete empratado	...	É a opção ideal quando se quer aquecer para a temperatura de consumo uma grande diversidade de pratos, como em eventos, por exemplo (consulte a página 16).
 Serviço em travessas	...	Os alimentos são aquecidos em recipientes com ou sem o sensor de temperatura de núcleo (consulte a página 21).
 Pururucar	...	Use essa função para aquecer à temperatura de consumo e pururucar alimentos já preparados, como coxas ou assados com crosta (consulte a página 26).
 Temperatura de serviço	...	Esse percurso de cocção é adequado para aquecer alimentos já assados ou grelhados até a temperatura de núcleo desejada (consulte a página 28).
 Manter	...	Selecione esse percurso de cocção se quiser manter os alimentos quentes durante o serviço (consulte a página 29).
 Assar à la carte	...	Esse percurso de cocção é apropriado para assar diferentes produtos de forma rotativa no serviço à la carte com a ajuda do iProductionManager ou de forma clássica para a produção (consulte a página 31).
 Cozinhar no vapor à la carte	...	Use esse percurso de cocção para cozinhar no vapor diferentes produtos na produção ou de forma rotativa no serviço à la carte com a ajuda do iProductionManager (consulte a página 32).



Selecione esse percurso de cocção para cozinhar os mais diversos produtos normalmente grelhados no serviço à la carte de forma rotativa com a ajuda do iProductionManager (consulte a página 34).



Esse percurso de cocção é adequado para saltear diferentes produtos de forma rotativa no serviço à la carte com a ajuda do iProductionManager ou de forma clássica para a produção (consulte a página 36).

2.1 Finishing – Pratos à la carte

Toda cozinha à la carte é dominada pelo estresse, pela pressa, pela falta de tempo, pelo cansaço físico e pelas inúmeras panelas e frigideiras. Para garantir um processo tranquilo, é imprescindível ter experiência e a colaboração perfeita entre todos os envolvidos.

Finishing – pratos à la carte oferece a você inúmeras possibilidades novas:

- › Separação entre a produção dos pratos e o serviço
- › Garantia de uma qualidade uniforme das refeições, independentemente da hora do serviço e da quantidade de clientes
- › Padronização das porções e do emplatamento
- › Fabricação de produtos congelados próprios para o seu restaurante
- › Controle da quantidade produzida e da oferta disponível



Com o Finishing, vários problemas e gastos do serviço à la carte clássico podem ser minimizados. Resumo das suas vantagens:

Economia com os custos de material:

- › Os alimentos podem ser porcionados com precisão graças ao empratamento frio e independente do tempo.
- › Nenhum alimento produzido em excesso.

Economia com os custos da equipe:

- › Em comparação ao serviço à la carte clássico, é possível otimizar e reduzir a demanda por equipe para os períodos de produção e de serviço.

Compras e disponibilidade:

- › Com a separação temporal entre a produção e o momento do serviço, é possível comprar os alimentos antes e com desconto.
- › Assim, pode-se produzir com antecedência e congelar uma grande diversidade de alimentos. Os pratos são empratados e finalizados somente quando os pedidos entram.

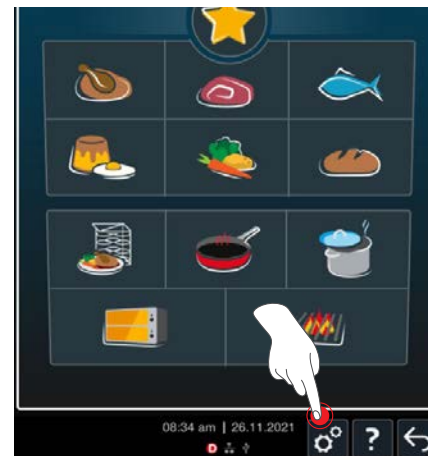
Trabalho sem estresse:

- › O iProductionManager monitora todas as prateleiras com precisão de segundos, e você continua tendo a noção do todo, inclusive durante os períodos de rush.
- › A disponibilidade de pratos prontos na geladeira também garante um processo tranquilo e segurança durante o serviço, mesmo nos momentos mais caóticos.

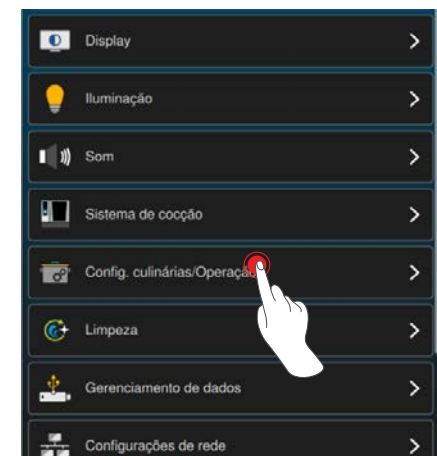


Definir o peso dos pratos à la carte

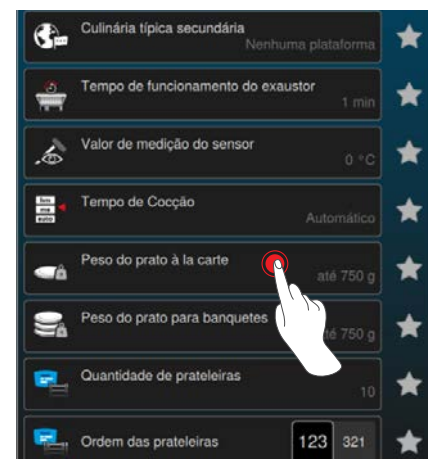
Antes de iniciar o Finishing®, defina o peso do prato vazio. Com essa informação, o sistema culinárias adaptará as etapas de cocção de modo a oferecer o resultado de Finishing® ideal, sem condensar umidade no prato.



1. Acesse as configurações.



2º Acesse as configurações de cocção.

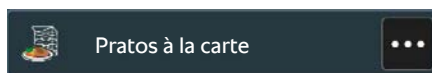


3. Selecione o peso do prato à la carte.



4. Selecione o peso do prato.

Configuração certa:



"Finishing pratos à la carte": os alimentos são aquecidos à temperatura de consumo de forma rotativa para o serviço à la carte clássico com a ajuda do iProductionManager.



Você pode preparar diversos produtos da forma ideal através da configuração da umidade.

Seco:

No clima seco é possível preparar produtos empanados ou alimentos pré-grelhados que poderão ser regados com molho na etapa seguinte. Os seguintes produtos podem ser finalizados muito bem com essas configurações: piccata, schnitzel com batata assada, bifes com bacon ou gratinados.

Umidade média:

Selecione essa configuração se quiser utilizar pratos à la carte diferentes durante o serviço. Esse clima não resseca os legumes, sobretudo se aplicado à combinação de carne com acompanhamentos de legumes cozidos. Essa configuração é apropriada, por exemplo, para cordeiro assado com legumes variados e purê de batata.

Úmido:

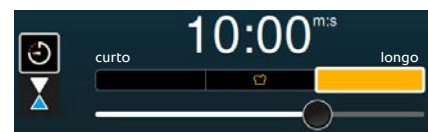
Selecione o clima úmido para pratos com massa ou peixe. Exemplos de pratos que podem ser finalizados com essa configuração são ravióli com abóbora ou filé de linguado com espinafre e batata assada.



Entradas pequenas e acompanhamentos de salada, como filé de peixe pequeno ou crustáceos, diversos produtos de café da manhã, sobremesas e fingerfoods.



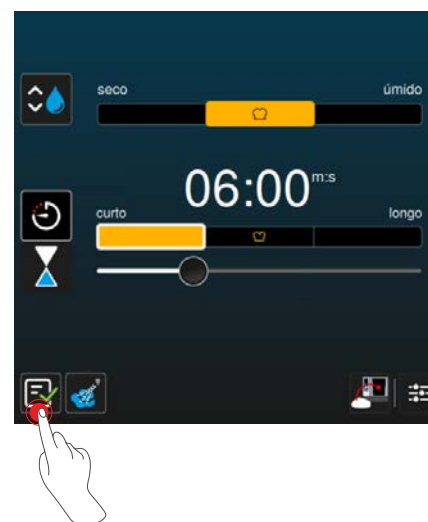
Pratos principais com porções médias de aproximadamente 300-350 g. Pratos nos quais são finalizados somente acompanhamentos. Pratos com peixe cru.



Pratos principais com grandes quantidades, como gratinados, lasanha ou panquecas recheadas, grandes pedaços de carne, como coxa de frango ou coxa curada, alimentos em papel alumínio.

Armazenar as configurações desejadas

Teste as configurações certas para as suas refeições com seus próprios pratos. Quando encontrar as configurações ideais para seus alimentos, salve-as e nomeie-as diretamente com um clique.



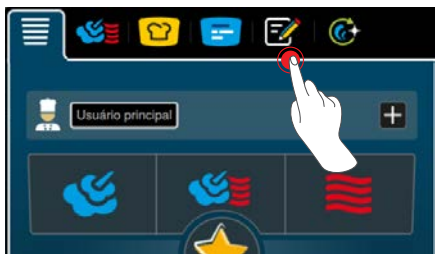
Salvar os percursos de cocção



Nomear os percursos de cocção

Criar carrinho de compras

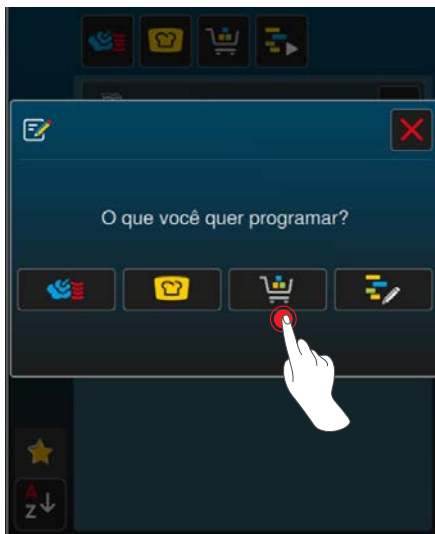
Após encontrar a configuração ideal para seus pratos à la carte, crie um carrinho de compras específico para o iProductionManager.



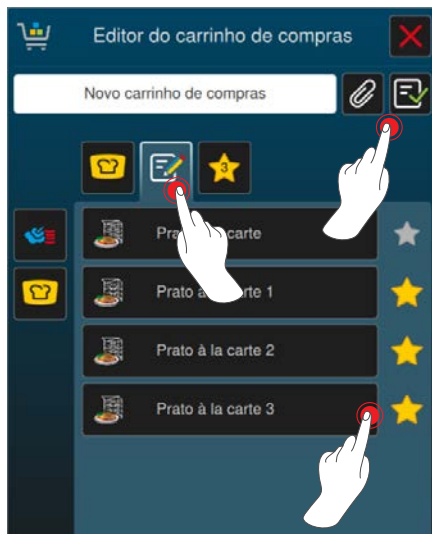
1. Para isso, acesse o modo de programação.



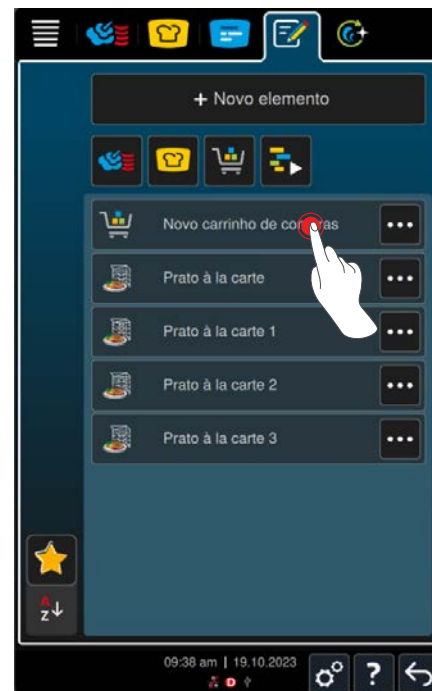
2º Seleccione "+ novo elemento".



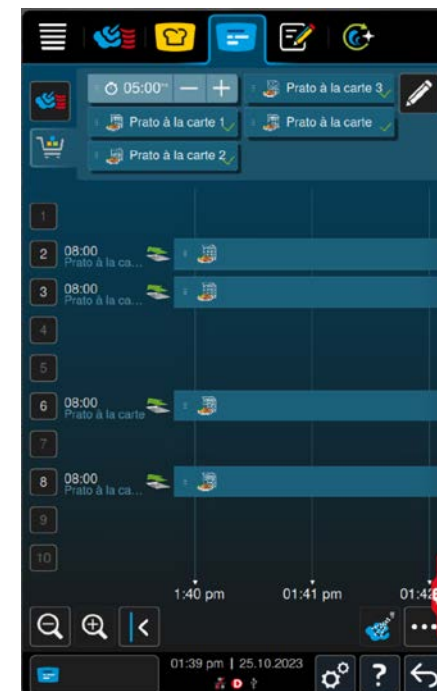
3. Seleccione o carrinho de compras.



4. Seleccione seu percurso de cocção do prato à la carte, marque-o com uma estrela e nomeie seu carrinho de compras novo.



5. Seleccione seu carrinho de compras recém-criado na lista de programas. Ele será iniciado automaticamente no iProductionManager.



6º Coloque suas comandas criadas no iProductionManager e carregue os pratos prontos quando o pedido chegar.

Dica prática:

É claro que você também pode preparar alimentos salteados à la minute e completar o prato finalizado com Finishing com os acompanhamentos.

Utilize nossas grelhas de aço inoxidável para o Finishing de pratos à la carte. Os pratos escorregam bem nas grelhas dispostas longitudinalmente. Você também pode usar as bandejas ao contrário.

2.2 Finishing – banquete empratado

Os longos tempos de empratamento durante eventos são rotina em vários hotéis e restaurantes. E qualquer equipe de cozinha chega ao seu limite se houver uma operação paralela com serviço de quarto ou à la carte. A consequência: pratos de qualidade variável.

O Finishing – banquete empratado oferece a oportunidade de restaurantes e hotéis realizarem eventos como:

- › Congressos
- › Casamentos
- › Banquetes
- › Seminários
- › Conferências
- › Outras celebrações

Tudo realizado durante o funcionamento normal, na melhor qualidade e com a menor demanda de tempo e de equipe.



O Finishing transforma as festas em um deleite, inclusive para quem as oferece.

Resumo das suas vantagens:

- › Os pratos definidos são preparados lentamente e com antecedência, resfriados imediatamente e armazenados congelados em recipientes.
- › O empratamento dessas refeições de acordo com a quantidade esperada de clientes garante a segurança e a qualidade constante.
- › Vários pratos principais podem ser finalizados tranquilamente ao mesmo tempo.
- › Guarnições para sopas podem ser porcionadas frias nos pratos e finalizadas em seguida. A sopa quente é adicionada aos poucos.
- › Os componentes do menu também podem ser finalizados individualmente. Pedacos de carne ao ponto, como rosbifes, podem ser empratados com acompanhamentos e legumes no prato finalizado.
- › Os banquetes podem ser oferecidos no menor espaço possível dentro do salão, diminuindo o percurso até o consumidor. Assim, você economiza tempo e equipe.

Dica:

- › A criação de um **prato modelo** funciona como exemplo no caso de pratos com grandes quantidades, garantindo um empratamento rápido e constante.
- › Ao emprar, observe a altura máxima do alimento na sua armação móvel de carga múltipla para pratos.
- › As informações específicas podem ser encontradas no nosso folheto sobre acessórios.
- › Ao carregar, o sensor de temperatura de núcleo deve ser colocado sempre no cano de cerâmica fixado na armação móvel de carga múltipla para pratos.

O iCombi Pro oferece a possibilidade de definir individualmente o peso dos seus pratos. Deve-se fazer um ajuste principalmente no caso de pratos com peso superior a 1.200 g. Consulte as próximas páginas para saber como definir o peso do prato.



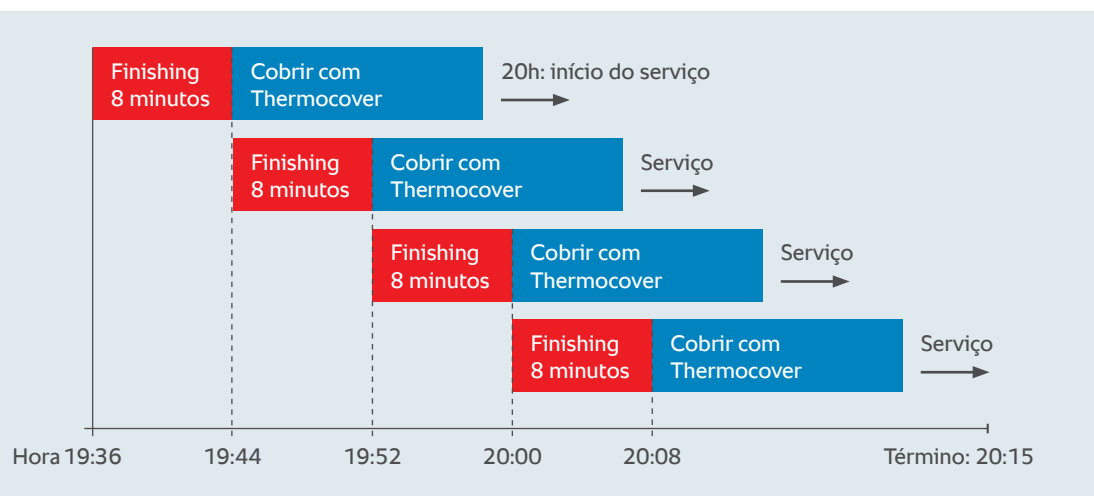
Ao terminar o Finishing, os alimentos podem ser servidos imediatamente ou cobertos com o Thermocover. Os alimentos continuam quentes por até 20 minutos com o Thermocover. Se necessário, outra armação móvel de carga múltipla para pratos pode ser finalizada com o Finishing enquanto isso. Assim, você pode oferecer eventos para muito mais pessoas com um único iCombi Pro.

Exemplo de cronograma para um banquete:

20h: início do serviço.

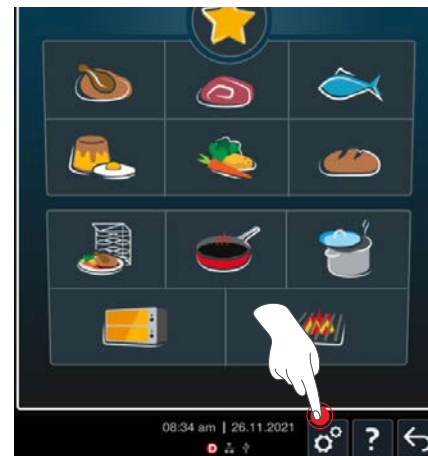
19h: retirada da armação móvel de carga múltipla para pratos da geladeira.

19h15: chegada dos convidados

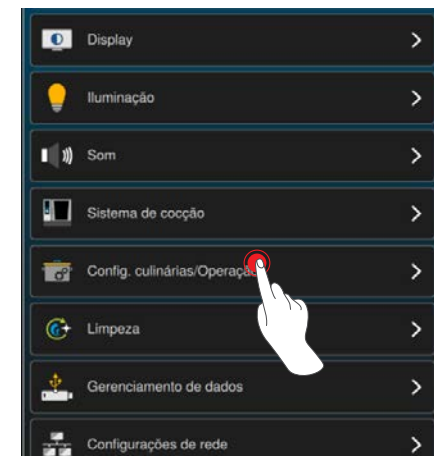


Definir peso dos pratos para banquete

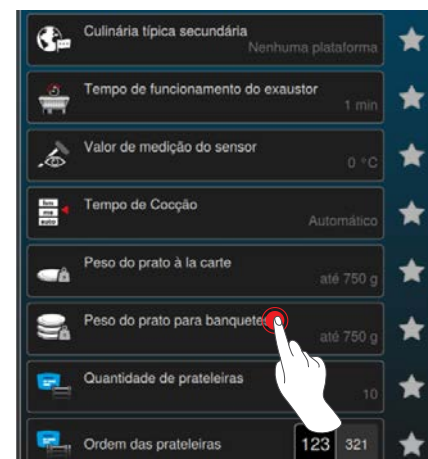
Antes de começar o Finishing®, defina o peso de um prato vazio. Com essa informação, o sistema culinárias ajusta as etapas de cocção para que você obtenha o melhor resultado possível com o Finishing®, sem formar condensação no prato.



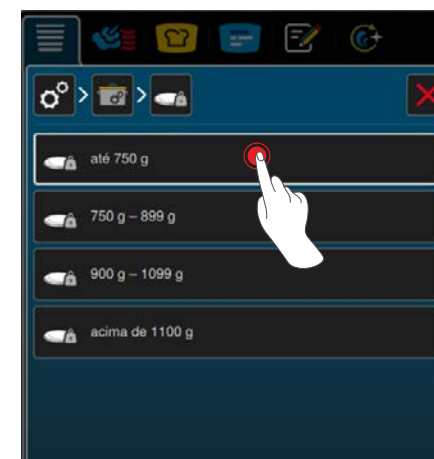
1. Acesse as configurações.



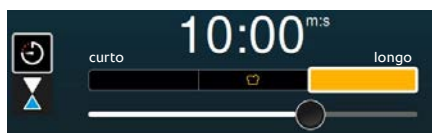
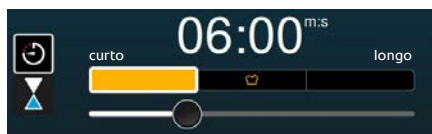
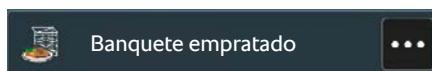
2º Acesse as configurações de cocção.



3. Selecione o peso do prato para banquete.



4. Selecione o peso do prato.



"**Finishing banquete em prato**" serve para finalizar simultaneamente vários pratos na armação móvel de carga múltipla para pratos, como em eventos, por exemplo.

Você pode preparar diversos produtos da forma ideal através da configuração da umidade.

"**Nível 1**": selecione para todos os alimentos que **não** precisam de umidade adicional, como bifes pré-grelhados, schnitzel empanado ou bolo de pão dourado (Serviert-tenknödel).

Exemplo: Bife de alcatra com legumes grelhados e batata assada.

"**Nível 2**": selecione para preparar alimentos delicados que não precisam de umidade adicional, como legumes no vapor.

Exemplo: Peixe grelhado com legumes no vapor e batata gratinada

"**Nível 3**": selecione se quiser finalizar diferentes pratos ao mesmo tempo com o Finishing.

"**Nível 4**": selecione se quiser servir pratos que precisam de **mais umidade**, como produtos escaldados ou cozidos.

Exemplo: Bacalhau cozido com legumes branqueados e ravióli.

Pequenas entradas e acompanhamentos de saladas, como filé de peixe pequeno ou crustáceos, diversos produtos de café da manhã, sobremesas, fingerfoods.

Pratos principais com porções médias de aproximadamente 300-350 g, pratos nos quais somente acompanhamentos são finalizados, pratos com peixe cru.

Pratos principais com grandes quantidades, como gratinados, lasanha ou panquecas recheadas, grandes pedaços de carne, como coxa de frango ou coxa curada, alimentos em papel alumínio.

2.3 Finishing – serviço em travessas

Os maiores desafios do suprimento de grandes volumes são a alta pressão dos custos e a diversidade de alimentos nas mais variadas quantidades, além do cumprimento das prescrições trabalhistas e de higiene.

O Finishing – serviço em travessas facilita o preparo de:

- › Refeições para escolas e empresas
- › Refeições para hospitais e asilos
- › Catering
- › Serviço de café da manhã
- › Buffets



Grandes quantidades frescas no prato.

Resumo das suas vantagens:

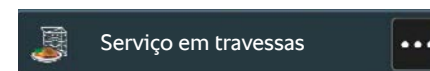
- Grande quantidade de alimentos produzida lentamente e com antecedência, resfriada imediatamente e armazenada congelada em recipientes.
- O carregamento de acordo com a demanda evita a custosa produção em excesso. Os vários pratos são disponibilizados no menor tempo possível com o Finishing, garantindo alimentos sempre quentes durante o serviço.
- As vitaminas, os minerais e os nutrientes são conservados graças à finalização suave.
- Segurança higiênica completamente atendida pela medição precisa da temperatura de núcleo. Dados APPCC armazenados automaticamente por até 10 dias e acessíveis com um clique.
- Os alimentos preparados com o Finishing também podem ser perfeitamente combinados com outros métodos de cocção. Assim, produtos clássicos produzidos com Finishing, como coxa de frango, podem ser tranquilamente combinados com batatas fritas recém-preparadas.

Dica prática:

- Assados que devem ser finalizados em camadas devem ser dispostos no recipiente de forma circular. Assim, você garante a suculência.
- Filés de peixe são excelentes para buffets. Coloque legumes fatiados no fundo do recipiente, pois eles manterão o suco e ainda poderão ser servidos como acompanhamento.



Configuração certa:



Para o Finishing de produtos prontos em recipientes para o serviço de refeições, catering ou buffets:

Os recipientes Finishing com uso do sensor de temperatura de núcleo são adequados principalmente para assados inteiros, aves e pratos com peixe. Você pode configurar a temperatura de núcleo desejada com precisão de graus para os pedaços de carne ao ponto. Para carregamentos mistos de diversos tamanhos, use a função "Continuar". Após atingir a temperatura de núcleo, tire o sensor de temperatura de núcleo do menor alimento e coloque-o no segundo menor.

Os recipientes Finishing sem o uso do sensor de temperatura de núcleo servem para finalizar diversos pratos no carregamento rotativo. O iProductionManager monitora todas as prateleiras com precisão de segundos, e você continua com a visão geral do todo. Para isso, armazene suas configurações pessoais como descrito no Finishing de pratos à la carte.

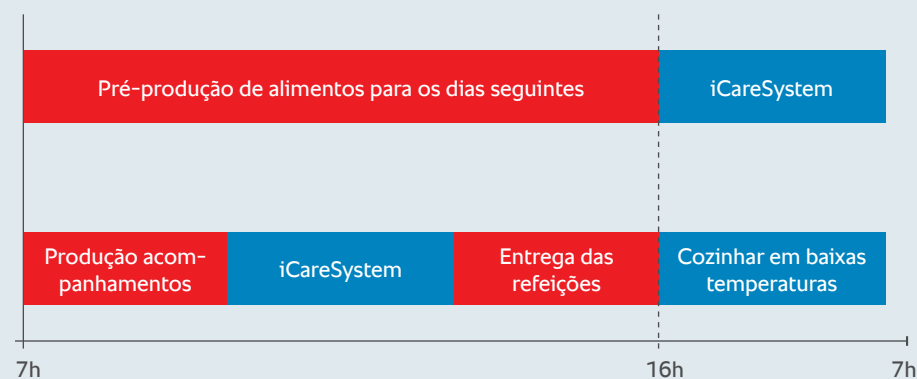


Aproveite a capacidade do seu iCombi Pro o dia inteiro com o cronograma perfeito para a produção e o serviço.

- › A opção de cozinhar durante a noite aumenta ainda mais sua capacidade produtiva.
- › Com os rápidos tempos de pós-produção, você consegue finalizar grandes quantidades com um único iCombi Pro, aumentando sua capacidade.
- › Graças ao carregamento rotativo, você pode preparar os alimentos para o dia seguinte durante o serviço.
- › A limpeza totalmente automática permite que você produza até o fim do expediente, pois o sistema de cocção limpa-se automaticamente após o término e você economiza tempo e força de trabalho.

Veja no nosso exemplo como é possível servir várias pessoas com apenas dois iCombi Pro com Finishing e, ao mesmo tempo, produzir os alimentos para o dia seguinte sem monitoramento.

07h	Início do expediente, retirada da cocção em baixas temperaturas > congelar Início da produção dos acompanhamentos Início da pré-produção dos alimentos para os dias seguintes Porcionamento dos alimentos e enchimento dos recipientes para o serviço
10h	Início da limpeza com iCareSystem
11h	Pausa para o almoço
11h30	Início do carregamento rotativo e entrega das refeições
15h30	Preparo da cocção em baixas temperaturas
16h	Início da cocção em baixas temperaturas Início da limpeza com iCareSystem Fim do expediente



2.4 Finishing – pururucar

Crocância na hora certa:

Peças de carne preparadas durante à noite ou na cocção em baixas temperaturas ainda não têm uma crosta crocante pela manhã ou no fim do tempo de cocção planejado. Agora você tem a possibilidade de resfriar rapidamente os pedaços de carne preparados sem crosta. Eles serão pururucados e aquecidos para o consumo apenas nos próximos dias, durante o serviço. Assim, você garante a crosta perfeita a qualquer momento.

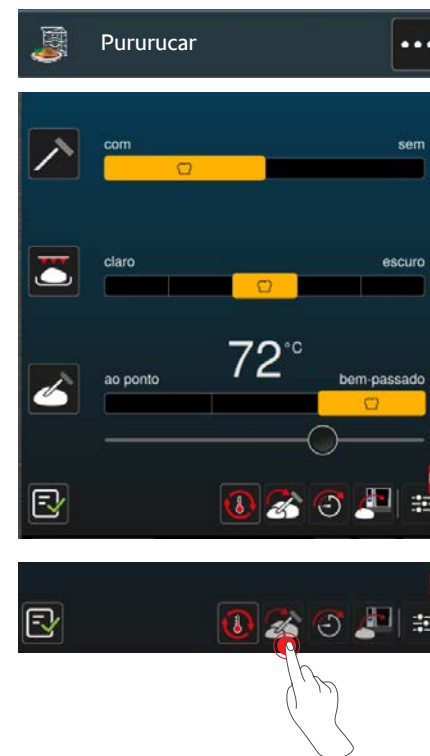
Com o percurso de cocção Pururucar, você coloca os assados pré-cozidos na temperatura de serviço e os pururuca perfeitamente.

Resumo das suas vantagens:

- › Crosta fresca no momento certo, sem precisar monitorar.
- › Os carregamentos mistos permitem o melhor aproveitamento da capacidade de produção disponível.
- › Pedaços de carne de tamanhos e diâmetros diferentes também podem ser preparados juntos com o tempo de cocção mais longo.
- › Graças ao tempo relativamente curto do Finishing, você pode finalizar grandes quantidades e aumentar sua capacidade com apenas um iCombi Pro.
- › É possível pururucar os pedaços de carne paralelamente ao serviço graças ao carregamento rotativo.



Configuração certa:



Para Finishing e pururucar assados grandes com crosta ou frangos inteiros.

Aqui você pode selecionar o nível de dourado da sua crosta. Em seguida, os alimentos são colocados à temperatura de consumo indicada de acordo com o processo, cumprindo também com as suas prescrições de APPCC.

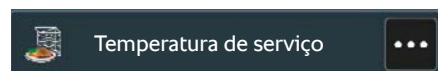
Para carregamentos mistos de diversos tamanhos, use a função "Continuar". Após atingir a temperatura de núcleo desejada no menor pedaço, coloque o sensor de temperatura de núcleo no alimento seguinte, como um assado pururucado, por exemplo.

2.5 Finishing – temperatura de serviço

Não importa se são pedaços de carne grandes, bifes individuais ou peixe: com o "Finishing – temperatura de serviço" você pode aquecer alimentos assados ou grelhados até a temperatura de núcleo desejada.

E ainda pode decidir se os produtos devem ser preparados de forma suave ou normal. Seu iCombi Pro seleciona a temperatura e o tempo de cocção adequados para cada configuração. Assim você consegue preparar os alimentos como quiser e seguindo seus cronogramas.

As possibilidades de configuração são as seguintes:



Para aquecer diferentes produtos com a temperatura de núcleo desejada.



Selecionar um preparo suave com temperatura da câmara de cocção mais baixa para alimentos sensíveis, como peixes, por exemplo.

Dependendo do alimento, você pode selecionar entre clima seco e úmido. Mais informações a respeito na página 33.

Aqui você define a temperatura de núcleo desejada para seu alimento.

2.6 Finishing – manter

Diferentes motivos podem atrasar o serviço ou prolongar sua duração. Nesses casos, é grande o risco da sua carne cozinhar demais ou de outros componentes esfriarem.

Com a opção Finishing – manter, você tem a possibilidade de manter aquecidos alimentos individuais sob condições determinadas por você.

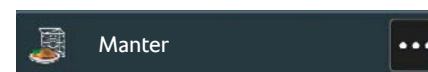
Pode-se configurar a temperatura da câmara de cocção ou do serviço, ou ainda a temperatura de núcleo desejada.

Além disso, diferentes configurações de umidade também estão à disposição.

Dependendo dos produtos utilizados, pode-se selecionar um ambiente seco (para empanados, por exemplo), um ambiente úmido (para legumes no vapor, por exemplo) ou um clima misto.

Com o percurso de cocção "Manter", você pode manter seus produtos aquecidos com a temperatura de núcleo ou de serviço desejada.

As possibilidades de configuração são as seguintes:



Para manter diversos alimentos aquecidos.



É possível trabalhar com ou sem sensor de temperatura de núcleo. Se usar o sensor, você pode garantir que a temperatura de núcleo desejada não fique acima ou abaixo do esperado.

Dependendo do alimento preparado, é possível selecionar um clima seco ou úmido. Saiba mais a respeito na página 33.

Diversas temperaturas de serviço, de morna a quente, estão disponíveis e também podem ser ajustadas como desejado.

Percursos de cocção do Finishing À la carte.

Normalmente, o serviço requer o preparo de vários componentes ao mesmo tempo. Por isso, é comum que produtos diferentes como carnes, peixes, acompanhamentos e produtos de panificação precisem ser preparados ao mesmo tempo para o cliente, além de empratar os componentes para que todas as pessoas da mesa possam desfrutar a refeição em conjunto. Isso requer uma grande quantidade de frigideiras, panelas, molheiras e outros equipamentos de cocção, bem como fogão, grelhas e forno.

Os percursos de cocção do Finishing à la carte auxiliam os métodos de cocção gerais a formar o clima típico para grelhar, assar, saltear, cozinhar e cozinhar no vapor. Se usados na função de cocção do iProductionManager, é possível preparar vários produtos ao mesmo tempo, além de visualizar o processo com clareza pela tela do iCombi Pro. Assim, o processo de cocção pode ser definido individualmente para cada produto. Prepare produtos normalmente cozinhados juntos de forma organizada e clara e economize tempo e capacidade.



Vários produtos podem ser preparados juntos no iProductionManager, e são monitorados por prateleira conforme os parâmetros definidos por você.

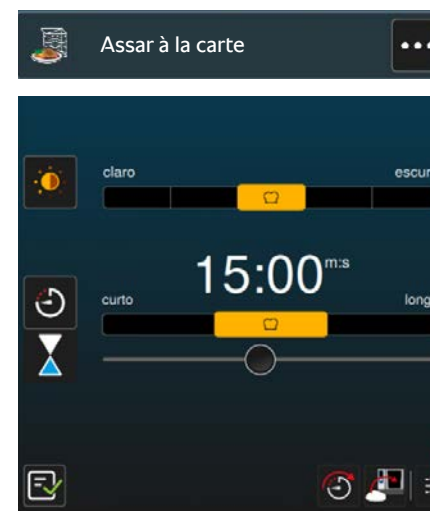
3.1 Finishing – Assar à la carte

Assar já é uma ciência por si só, e produtos diferentes frequentemente requerem as mais variadas etapas tecnológicas durante o processo. Além disso, a etapa final também exige a execução de diversas configurações climáticas em momentos distintos do processo.

O Finishing – Assar à la carte caracteriza-se por um clima de assado geral adequado para assar produtos de panificação para a produção ou de forma rotativa, sem requerer demandas especiais em relação ao nível de umidade e de temperatura durante o processo. Assim, os produtos podem ser assados e finalizados para o serviço. No iProductionManager, o processo de assar de forma rotativa pode reagir ao à la minute dos pedidos de cada cliente.

Para isso, temos à disposição a configuração do nível de dourado desejado e do tempo de cocção. Nesse percurso de cocção, não é necessário usar o sensor de temperatura de núcleo.

As possibilidades de configuração são as seguintes:



Para assar diversos produtos de panificação.

Você pode escolher a intensidade do dourado dependendo do nível de dourado desejado.

Diversos tempos de processo estão inclusos e podem ser ajustados conforme desejado.

3.2 Finishing – Cozinhar no vapor à la carte

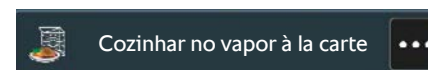
É muito possível que vários produtos precisem ser preparados ao mesmo tempo durante o serviço. Com a ajuda do percurso de cocção Finishing – Cozinhar no vapor à la carte, você pode preparar vários componentes ao mesmo tempo no clima de vapor em modo rotativo. Graças ao controle com precisão de tempo de cada prateleira e à visualização contínua dos parâmetros de cocção, vários componentes, como legumes e peixes, também podem ser preparados em uma única câmara de cocção.

Assim, durante o serviço você precisa de apenas um percurso de cocção para todos os produtos a serem preparados no clima úmido.

Além da função de carregamento misto do iProductionManager, o percurso de cocção também oferece a possibilidade de produzir produtos individuais em diferentes quantidades ou de testar os tempos de cocção dos produtos para seu uso no iProductionManager.



As possibilidades de configuração são as seguintes:



Para cozinhar produtos diferentes no clima úmido.



É possível trabalhar com ou sem sensor de temperatura de núcleo. Se usar o sensor, você pode garantir que a temperatura de núcleo desejada não fique acima ou abaixo do esperado.

Você pode configurar a temperatura da câmara de cocção com precisão de graus para obter mais flexibilidade e a possibilidade de escaldar produtos.

O tempo de cocção desejado pode ser ajustado com precisão de segundos de acordo com o produto.



Nas configurações com sensor de temperatura de núcleo, é possível ajustar a cocção interna desejada pela configuração da temperatura de núcleo correspondente.

A cocção com temperatura de núcleo definida é adequada especialmente para produtos de carne e peixe, a fim de garantir a cocção interna perfeita.

3.3 Finishing – Grelhar à la carte

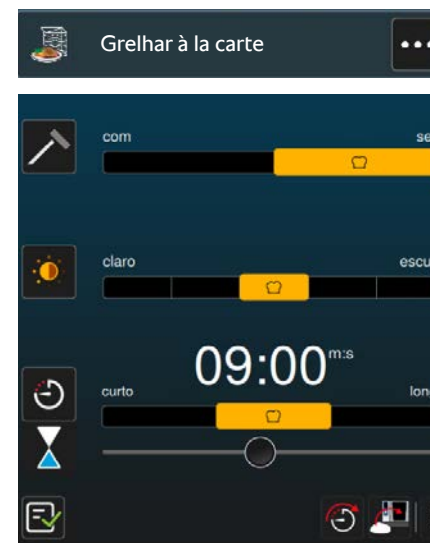
Vários produtos de diversos grupos de alimentos podem ser grelhados. Por isso, você pode grelhar com praticidade componentes de carne, peixe, legumes ou aves simultaneamente e tê-los prontos ao mesmo tempo para o serviço de entrega. Diversos produtos podem ser preparados com configurações e pontos de cocção distintos no mesmo clima geral de grelhado.

Assim, quando for o momento do serviço, você só precisa de um percurso de cocção para todos os produtos grelhados.

Além da função de carregamento misto do iProductionManager, o percurso de cocção também oferece a possibilidade de produzir produtos individuais em diferentes quantidades ou de testar os tempos de cocção dos produtos para seu uso no iProductionManager.



As possibilidades de configuração são as seguintes:

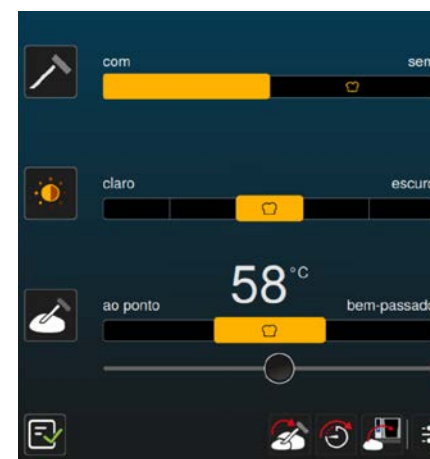


Para preparar produtos grelhados.

É possível trabalhar com ou sem sensor de temperatura de núcleo. Se usar o sensor, você pode garantir que a temperatura de núcleo desejada não fique acima ou abaixo do esperado.

Você pode escolher a intensidade do dourado dependendo do nível de dourado desejado.

O tempo de cocção desejado pode ser ajustado com precisão de segundos de acordo com o produto.



É possível trabalhar com ou sem sensor de temperatura de núcleo. Para produtos com espessura superior a 2 cm, pode-se utilizar o sensor de temperatura de núcleo para a medição precisa da cocção interna.

Selecione uma temperatura de núcleo mais baixa para produtos de carne normalmente ao ponto, como bifes bovinos. Produtos de aves podem ser finalizados nas configurações.

3.4 Finishing – Saltear à la carte

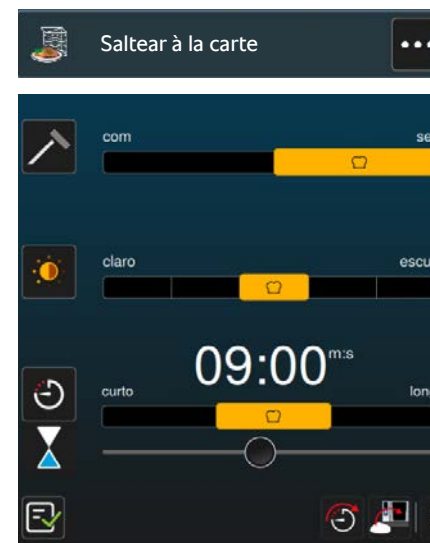
De forma semelhante ao percurso de cocção Grelhar à la carte, é possível saltear ao mesmo tempo produtos de diferentes grupos de alimentos. Trata-se de sautear carne e legumes, ou de refogar produtos de aves, como coxas de frango, ou ainda produtos picados ou hambúrgueres.

Assim, quando for o momento do serviço, você só precisa de um percurso de cocção para todos os produtos salteados.

Além da função de carregamento misto do iProductionManager, o percurso de cocção também oferece a possibilidade de produzir produtos individuais em diferentes quantidades ou de testar os tempos de cocção dos produtos para seu uso no iProductionManager.



As possibilidades de configuração são as seguintes:

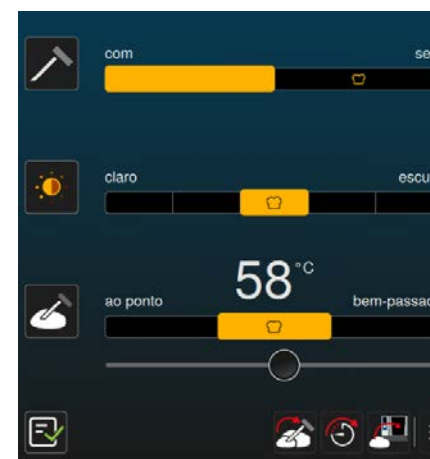


Para saltear diversos produtos.

É possível trabalhar com ou sem sensor de temperatura de núcleo. Se usar o sensor, você pode garantir que a temperatura de núcleo desejada não fique acima ou abaixo do esperado.

Você pode escolher a intensidade do dourado dependendo do nível de dourado desejado.

O tempo de cocção desejado pode ser ajustado com precisão de segundos de acordo com o produto.



É possível trabalhar com ou sem sensor de temperatura de núcleo. Para produtos com espessura superior a 2 cm, pode-se utilizar o sensor de temperatura de núcleo para a medição precisa da cocção interna.

Selecione uma temperatura de núcleo mais baixa para produtos de carne normalmente ao ponto, como bifes bovinos. Produtos de aves podem ser finalizados nas configurações.

Rumo ao sucesso.

4.1 Planejamento perfeito e elaboração de cardápio

- › Agende as compras e a pré-produção antecipada e separadamente do serviço.
- › Desse modo, a capacidade da equipe disponível pode ser dividida da forma ideal
- › Emprate as refeições com tranquilidade fora do horário de serviço, seja em pratos ou travessas.
- › Desse modo, você pode usar sua criatividade com uma infinidade de componentes do menu, inclusive para uma grande quantidade de clientes.
- › Ao criar seu cardápio, classifique seus componentes em uma das 4 configurações possíveis, de "seco" a "úmido" (consulte a página 33).
- › Ao elaborar o cardápio, considere a quantidade necessária de pratos, recipientes e sistemas de Finishing.
- › No planejamento da equipe, reduza a quantidade de profissionais, pois você precisará de, no máximo, duas pessoas para o serviço.
- › Defina seus pratos selecionando os componentes adequados. O mais importante é ajustar a intensidade do corte e o clima necessário para cada componente.
- › Não se esqueça de verificar se você tem a quantidade adequada de armações móveis para carga múltipla.

Dica prática:

Verifique se o percurso entre os ambientes é plano e que não haja obstáculos que possam prejudicar a mobilidade dos carrinhos de transporte.



4.2 Pré-produção e armazenamento adequados

Para poder usar o Finishing da melhor forma possível na sua empresa, os alimentos devem ser preparados e armazenados corretamente. Isso garante a consistência, a cor e a qualidade perfeita dos alimentos. Além disso, o ponto de cocção e o tempo de aquecimento dos componentes individuais dos pratos devem estar harmonizados para que o cliente receba tudo quente.

Os pontos a seguir podem ajudar:

- › Após a cocção, congele os componentes individuais dos pratos o mais rápido possível. O melhor é usar um resfriador rápido.
- › Se você não tiver um resfriador rápido, selecione uma temperatura de núcleo de 3°C a 4°C mais baixa do que o desejado para os produtos salteados que você quer servir ao ponto. O alimento deve ser imediatamente retirado do acessório quente.
- › Alimentos prontos são melhor armazenados secos, bem fechados e resfriados à temperatura de 3-5 °C.
- › Ao planejar a produção, lembre que peixes finos e crustáceos também podem ser empratados crus.
- › Legumes com bastante água, como abobrinha ou pimentão, funcionam melhor grelhados ou assados. Os legumes grelhados ficam mais suculentos se temperados já cozidos. Assim, mantém-se mais a cor.

Dica:

o Finishing tem a melhor qualidade no Cook & Chill. A separação térmica e temporal do serviço e da produção dos alimentos alivia seus momentos de serviço e garante refeições de alta qualidade.



4.3 Empratar

- › O empratamento correto resulta em bons efeitos e diversidade visual.
 - Emprate os alimentos de fora para dentro e varie a altura e as cores conforme desejado.
- › Evite líquidos indesejados no prato.
 - Emprate todos os componentes o mais secos possível e sem líquidos.
- › Alimentos empratados com antecedência devem ser sempre armazenados frios e cobertos até o carregamento.
- › Verifique se os pratos utilizados estão **livres de resíduos** como, por exemplo, gordura ou marcas de dedo, pois elas podem ficar mais evidentes com o processo do Finishing.
- › Se você pedir todos os ingredientes, pratos ou recipientes com antecedência, poderá empratar no menor tempo possível, **sem atraso**.

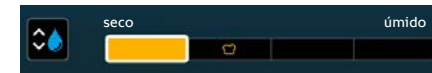


Dica prática:

- › Porções de carne, peixe ou aves podem ser empratados levemente apoiados em legumes ou acompanhamentos. Isso garante a circulação ideal do ar e melhora a entrada de energia.
- › Filés de peixe finos ou crustáceos podem ser empratados crus. O alimento mantém sua suculência e fica muito saboroso se for marinado com antecedência. Nesse caso, deve-se atentar às diretrizes de higiene das documentações especiais.
- › Produtos de massa servidos como acompanhamento podem ser empratados levemente cobertos por outros componentes do menu, como peixes. Assim, seu macarrão fica especialmente suculento.
- › Pratos cozidos, como goulash ou ragu, são empratados e finalizados sem molho.
- › O molho é aquecido separadamente e adicionado no alimento após o Finishing.
- › Cubra com papel alumínio os pratos preparados no dia anterior e armazenados na armação móvel de carga múltipla para pratos.

4.4 A finalização perfeita com o Finishing

Configuração certa:



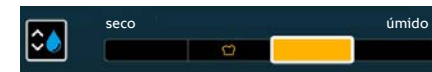
"Nível 1": selecione para todos os alimentos que **não** precisam de umidade adicional, como bifes pré-grelhados, schnitzel empanado ou bolo de pão dourado (Servierttenknödel).

Exemplo: Piccata, bife de alcatra, entrecôte, batata assada ou legumes grelhados.

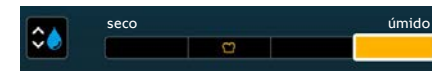


"Nível 2": selecione para preparar **alimentos delicados** que **não precisam de umidade adicional**, como legumes no vapor.

Exemplo: Legumes no vapor, filé bovino ou peixe grelhado.



"Nível 3": selecione se quiser finalizar **diferentes pratos ao mesmo tempo** com o Finishing.



"Nível 4": selecione se quiser servir pratos que precisam de **mais umidade**, como produtos escaldados ou cozidos.

Exemplo: Bacalhau cozido, peixe cod preparado com sous-vide, Knödel, arroz, massa (ravióli), legumes branqueados.



4.5 Decorar e servir

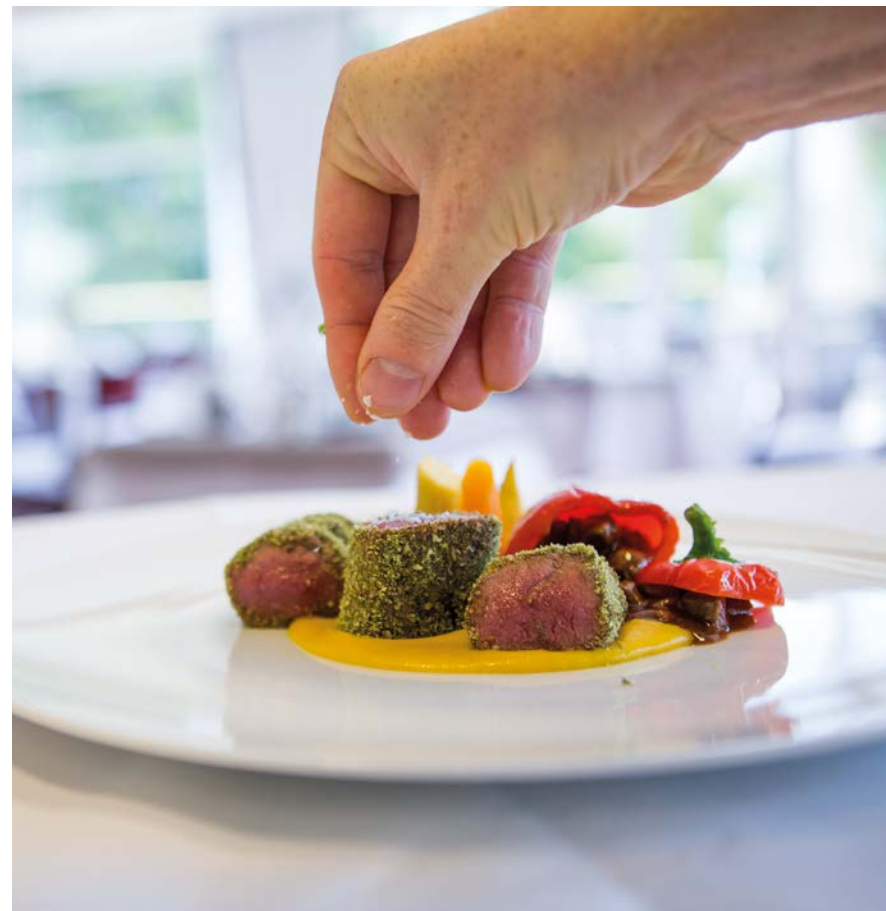
Use o tempo ganho

- › para preparar os molhos, espessá-los e colocá-los no prato.
- › para enriquecer seu prato com óleos essenciais e essências e garantir o desenvolvimento completo do sabor.
- › para glacear ainda mais os legumes com uma pincelada de manteiga.
- › para posicionar com criatividade sua decoração, como rodela de legumes e frutas secas ou ervas frescas.
- › para virar eventuais pedaços de carne.
- › para instruir sua equipe de serviço e explicar sobre os diferentes componentes do cardápio.



Dica prática:

- › Luvas termorresistentes facilitam a movimentação dos pratos e aumentam a velocidade do serviço.
- › Assim, evita-se também o aparecimento de dedos nas bordas dos pratos.
- › Porcionar o molho com uma molheira facilita e acelera o serviço no caso de muitos clientes.
- › Mantenha um pano úmido preparado e disponível para remover com facilidade gotas de molho e polir a borda do prato em seguida.



Exemplo prático: Evento com banquete para 100 pessoas com o sistema Finishing da RATIONAL.

Atualmente, o maior desafio de todas as cozinhas é manter a alta qualidade dos alimentos e reduzir os custos de produção, armazenamento e equipe, além de uma ampla oferta. No nosso exemplo prático, com um cardápio de três pratos para 100 pessoas, você aprenderá o seguinte:

1. Calcular com exatidão as quantidades por porção.
2. Planejar com eficiência o uso da equipe para a pré-produção e o serviço.
3. Amortizar o iCombi Pro em poucos meses.

5.1 O cardápio

CARDÁPIO

Camarões marinados e filé de salmão grelhado
com pesto em espuma de balsâmico,
crostini de tomilho e tiras de pimentão

▪

Bochecha de vitela estufada em pinot noir
com cebola caramelizada, bacon crocante,
aipo colorido e batata gratinada

▪

Tortinha de chocolate morna
com laranja e hortelã fresco

5.2 Cálculo das quantidades

Produto	Quantidade por pessoa	Quantidade para 100 pessoas	Preço por kg/l/unidade em BRL	Total em BRL
Camarão	50 g	5 kg	98,00 BRL	490,00 BRL
Filé de salmão	60 g	6 kg	120,00 BRL	720,00 BRL
Fundo de legumes	0,02 l	2 l	7,50 BRL	15,00 BRL
Pimentão vermelho/amarelo	50 g	5 kg	14,00 BRL	70,00 BRL
Pesto	30 g	3 kg	130,00 BRL	390,00 BRL
Balsâmico	5 g	500 g	30,00 BRL	15,00 BRL
Azeite	5 g	500 g	40,00 BRL	20,00 BRL
Creme de leite	0,04 l	4 L	35,00 BRL	140,00 BRL
Bochecha de vitela	300 g	30 kg	100,00 BRL	3.000,00 BRL
Pinot noir	0,04	4 L	30,00 BRL	120,00 BRL
Legumes assados	50 g	5 kg	23,00 BRL	115,00 BRL
Fundo de vitela	0,05 l	5 L	12,00 BRL	60,00 BRL
Polpa de tomate	5 g	500 g	27,00 BRL	13,50 BRL
Bacon em tiras	20 g	2 kg	80,00 BRL	160,00 BRL
Batatas	80 g	8 kg	8,50 BRL	68,00 BRL
Cogumelos	20 g	2 kg	64,00 BRL	128,00 BRL
Queijo ralado	20 g	2 kg	75,00 BRL	150,00 BRL
Aipo	30 g	3 kg	28,00 BRL	84,00 BRL
Aipo-rábano	80 g	8 kg	28,00 BRL	224,00 BRL
Manteiga	25 g	2,5 kg	95,00 BRL	237,50 BRL
Chocolate	30 g	3 kg	50,00 BRL	150,00 BRL
Ovos	½ unidade	50 unidades	0,70 BRL	35,00 BRL
Leite	0,08 l	8 l	12,00 BRL	96,00 BRL
Laranja	100 g	10 kg	23,00 BRL	230,00 BRL
Baunilha	–	10 favas	25,00 BRL	250,00 BRL

Produto	Quantidade por pessoa	Quantidade para 100 pessoas	Preço por kg/l/unidade em BRL	Total em BRL
Hortelã	–	3 maços	10,00 BRL	30,00 BRL
Amido	–	100 g	15,00 BRL	1,50 BRL
Açúcar de confeitiro	–	500 g	7,00 BRL	3,50 BRL
Pistache	–	500 g	89,00 BRL	44,50 BRL
Tomilho, alecrim	–	3 maços de cada	10,00 BRL	30,00 BRL
Baguete	–	10 unidades	7,00 BRL	70,00 BRL
Cebola pérola	20 g	2 kg	9,50 BRL	19,00 BRL
Custo total dos insumos				7.179,50 BRL
Custo dos insumos por pessoa				71,80 BRL

No caso de um preço de BRL 276 por pessoa por menu, seu custo dos insumos é de 26%.

5.3 Necessidade de equipe com o Finishing

Equipe necessária, sexta-feira

1 cozinheiro/cozinheira por 8 horas

(pré-produção da entrada, prato principal e sobremesa)

Equipe necessária, sábado

1 cozinheiro/cozinheira por 6 horas

(empratar, Finishing e serviço da entrada, prato principal e sobremesa)

1 auxiliar de cozinha por 6 horas

(empratar, Finishing e serviço da entrada, prato principal e sobremesa)

5.4 Cálculo da amortização

Valorizamos o seu lucro.

Exemplo:

Considerando 1 evento por semana, 4 eventos n mês para 100 pessoa ao preço médio de R\$ 276,00 e produzindo com 1 iCombi Pro 10-1/1.

Custo de 4 eventos SEM Sistema Finishing RATIONAL 4 cozinheiros para 4 eventos de 8 horas ao custo de R\$50,00/h Custo dos insumos com métodos convencionais: 30 %	= R\$ 6.400/mês = R\$ 8.284/mês
Custo de 4 eventos COM Sistema Finishing RATIONAL 2 cozinheiros para 4 eventos de 7 horas ao custo de R\$50,00/h 1 auxiliar de cozinha para 4 eventos de 6 horas ao custo de R\$25,00/h Custo dos insumos com Finishing: 26 %	= R\$ 3.400/mês = R\$ 7.180/mês
Suas economias (SEM Finishing - COM Finishing)	= R\$ 4.104/mês
Investimento no Sistema Finishing da RATIONAL 4 Carros + 4 Racks para pratos + 1 guia de inserção	= R\$ 53.320
Retorno do investimento no Sistema Finishing	13 meses

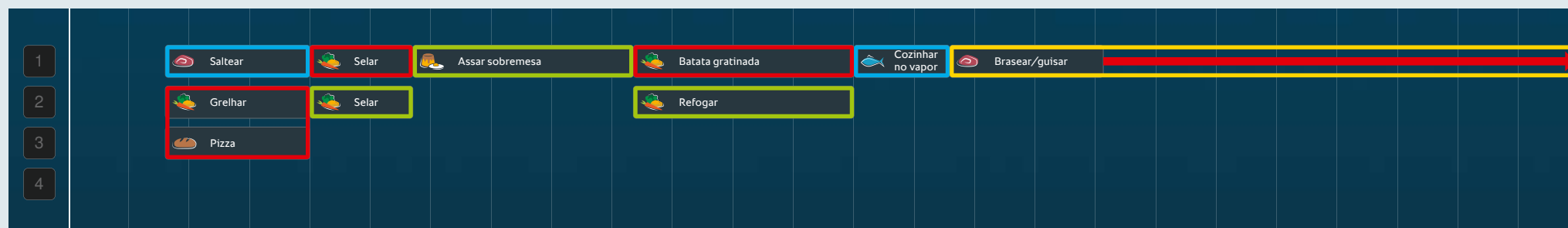


Com a opção de otimização de energia no iProductionManager, você pode realizar o plano de pré-produção tradicional com ainda mais eficiência. Nesse exemplo, você economiza cerca de 10% com energia, água e tempo.

Preparo prévio em etapas



Preparo com otimização de energia



5.5 Fluxograma temporal

Pré-produção, sexta-feira:

10h: chegada do cozinheiro/cozinheira e distribuição dos insumos

11h: pré-produção

18h: refogar bochechas de vitela durante a noite

Empratar, sábado:

08h: retirada das bochechas de vitela pela equipe principal

15h: chegada e instrução dos auxiliares de cozinha e cozinheiros

15h15: empratar entradas → refrigerar

16h15: empratar pratos principais → refrigerar

17h15: empratar sobremesa → refrigerar

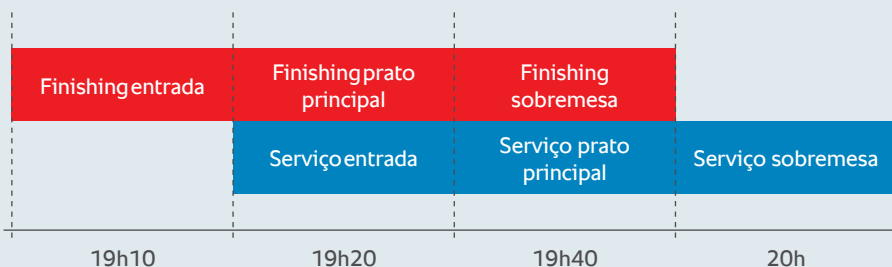
18h15: pausa para a janta

Serviço, sábado:

Início do serviço marcado para 19h.

19h: retirada da armação móvel de carga múltipla para pratos da geladeira

19h15: chegada dos convidados



As vantagens para você:

- › Agora, é possível realizar eventos com banquete durante o expediente normal gastando significativamente menos com a equipe auxiliar.
- › O uso da equipe pode ser planejado e calculado com antecedência e exatidão.
- › O restaurante à la carte é operado pela sua equipe principal e continua funcionando sem problemas durante o evento com banquete.

Mais informações.

Para que você possa aprender a usar nossos sistemas Finishing da forma correta e eficiente, na Academy RATIONAL oferecemos a você e a seus funcionários a possibilidade de aprender as diversas possibilidades de aplicação. Por exemplo:

- › Novos estímulos e oportunidades de vendas
- › Novas possibilidades de lucro
- › Novas técnicas e tipos de preparo
- › Eficiência no cotidiano da cozinha

Você encontra mais informações em nossa página inicial:
rational-online.com/de_de/erleben/academy-rational/

RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500

1° andar - Bela Vista

CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com

