

# CHEZ MARIUS

keittiötarvikkeiden erikoisliike | HELSINKI

## Sirkulaattorit ja vakuumikoneet

Miksi tarkka lämpötilan pito?

Tasalämpövesihaudes-sirkulaattorit pitävät lämpötilan 0,1°C tarkkuudella, tämä on tärkeää jotta herkimmätkin raaka-aineet voidaan saada haluttuun kypsyyssasteeseen. Esimerkiksi kananmunassa 1°C asteen ero näkyy fyysisesti koostumuksessa. Samoin 2°C asteen heitto erottaa jäähtyessään hyytyvän sous vide crème brûlée:n juoksevana pysyvistä vaniljakastikkeista.

Miksi kypsennetään vedessä?

Vesi johtaa lämpöä huomattavasti ilmaa tai höyryä tehokkaammin ja lisäksi sen lämpötilaa on helpompi kontrolloida. Veden tehokkaan lämmönjohtavuuden voi todeta ihan käytännössä: 60°C sauna tuntuu mukavan lämpimältä, mutta hellalla ollut 60°C vesi polttaa sormia.

Miksi kypsennetään vakuumissa?

Vakuumissa kypsentyminen on sous vide -menetelmän avain. Tyhjiöön pakattu raaka-aine pitää oman nesteensä ja makunsa koko kypsennyksen ajan, eivätkä maut liukene veteen kuten esim. keitetessä. Vakumoitu pussi myös pysyy veden pinnan alla, jolloin varmistetaan että vesi lämmittää raaka-aineen tasaisesti joka puolelta. Sous vide -kypsennyksessä käytetään elintarvikekäyttöön tarkoitettuja lämmönkestäviä pusseja.

Miksi veden tulee kierrä?

Sirkulaattoreilla vesi kierräsi astiassa jopa 6 litraa / minuutissa. Tämä on tärkeää, jotta veteen ei pääse muodostumaan lämmin-viileä -kerrostumia. Veden kierrolla varmistetaan, että vakuumpussien kaikki puolet saavat tasaisesti saman lämpöistä vettä koko kypsennyksen ajan. Näin varmistetaan tasainen kypsytys kaikkiin hauteessa oleviin annospusseihin.

Mitä siis tarvitaan?

Sirkulaattori, joka vie keittiöstä tilaa sauvasekottimen verran (mallista riippuen) Lisäksi tarvitaan vakuumikone ja pusseja, joihin ruoka voidaan valmistettaessa vakumoida. Sirkulaattorin voi kiinnittää kattilaan tai mieleisensä kokoiseen muovikämpäriin / -laatikkoon. Suosittelemme pidemmissä kypsennysajoissa lisäksi kantta tai foliota, jotta lämpövastuksen ei tarvitse koko kypsennyksen ajan käyttää virtaa.

Edut pähkinänkuoressa:

- Täydellinen kypsytys
- Mehevä ja murea lopputulos, nesteet pysyvät raaka-aineissa valumatta pannulle
- Tehostuneet maut
- Tasainen laatu, saat aina saman lopputuloksen
- Voit pitää ruuan tarjoilulämpötilassa, ilman pelkoa ylikypsymisestä
- Nesteet pysyvät raaka-aineissa eikä valu pannulle
- Voit tehdä esivalmistelut hyvissä ajoin ja tasoittaa työmääräsi