

# #FoodArt



#socialfoodmarketing #foodphotography





# #FoodArt

realizzato da

#giuseppe buscicchio

**Executive Chef UFS  
e membro FIC da 22 anni**

Dopo la scuola alberghiera, Giuseppe Buscicchio ha lavorato per cinque anni allo Sheraton di Bari. Poi è stata la volta del Four Seasons di Milano collaborando con Grandi Maestri della cucina Italiana tra cui Sergio Mei e, uno su tutti, Raffaele De Giuseppe da cui ha appreso le principali tecniche. Da lui ha imparato l'umiltà nel lavoro e la passione per le materie prime, nel rispettarle e nel saperle poi combinare con sapienza. Ancora oggi questo approccio è alla base della sua cucina. Semplicità prima di tutto, concretezza oltre la forma e gusto nella combinazione dei sapori. Ha coronato poi il sogno di un'esperienza imprenditoriale, con un'attività di catering per grandi eventi e una piccola gastronomia con laboratorio. Nello stesso tempo ha iniziato a fare docenza presso Eccelsa, la scuola di cucina professionale di Alberobello. In quell'ambito ha incontrato per la prima volta Unilever Food Solutions. Da quella prima occasione ne sono seguite diverse altre nel tempo, fino a quando nel 2014 non si è prospettata l'opportunità di entrare a fare parte dell'azienda con il ruolo di Executive Chef. Ruolo che Giuseppe Buscicchio ricopre a tutt'oggi.

#pierluca ardito

**Team Coach NIC con cui ha vinto  
la medaglia d'oro nelle Olimpiadi di Stoccarda 2020**

Pierluca Ardito, chef pugliese di prestigio, attualmente è Executive Chef del Ristorante Nobis e del Grand Hotel La Chiesa di Chieti ad Alberobello nonché Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi. Nel 2006, 2010 e 2018 è medaglia d'oro ai Campionati del mondo di Cucina, nel 2020 è medaglia d'oro in cucina calda e medaglia d'argento nello Chef's Table alle Olimpiadi di Stoccarda - IKA Culinary Olympics. Nel 2003 e 2004 vince il titolo di Campione d'Italia. Nel 2011 Solidus lo elegge Chef dell'anno. La sua filosofia è la ricerca della qualità, utilizza materie prime di grande eccellenza provenienti da ogni luogo del mediterraneo e abbinata con sapienza a grandiosi sapori della tradizione pugliese. Grazie alle sue mani e soprattutto alla sua inventiva, contaminazioni preziose arricchiscono il sapore della gastronomia pugliese. Protagonista nelle cucine della ristorazione mondiale da Hong-Kong a Singapore è attualmente Food Project Manager per "Aguasale-Puglia on a Plate". Nonostante la sua giovane età, annovera anche docenze presso la scuola Eccelsa, istituto di alta formazione del gusto alimentare ed è coautore di due libri editi Istituto Etoile dal titolo "Tapas" e "Il buffet secondo l'Etoile caldo e freddo".





**MAIZENA**



**CARTE D'OR**  
PROFESSIONAL



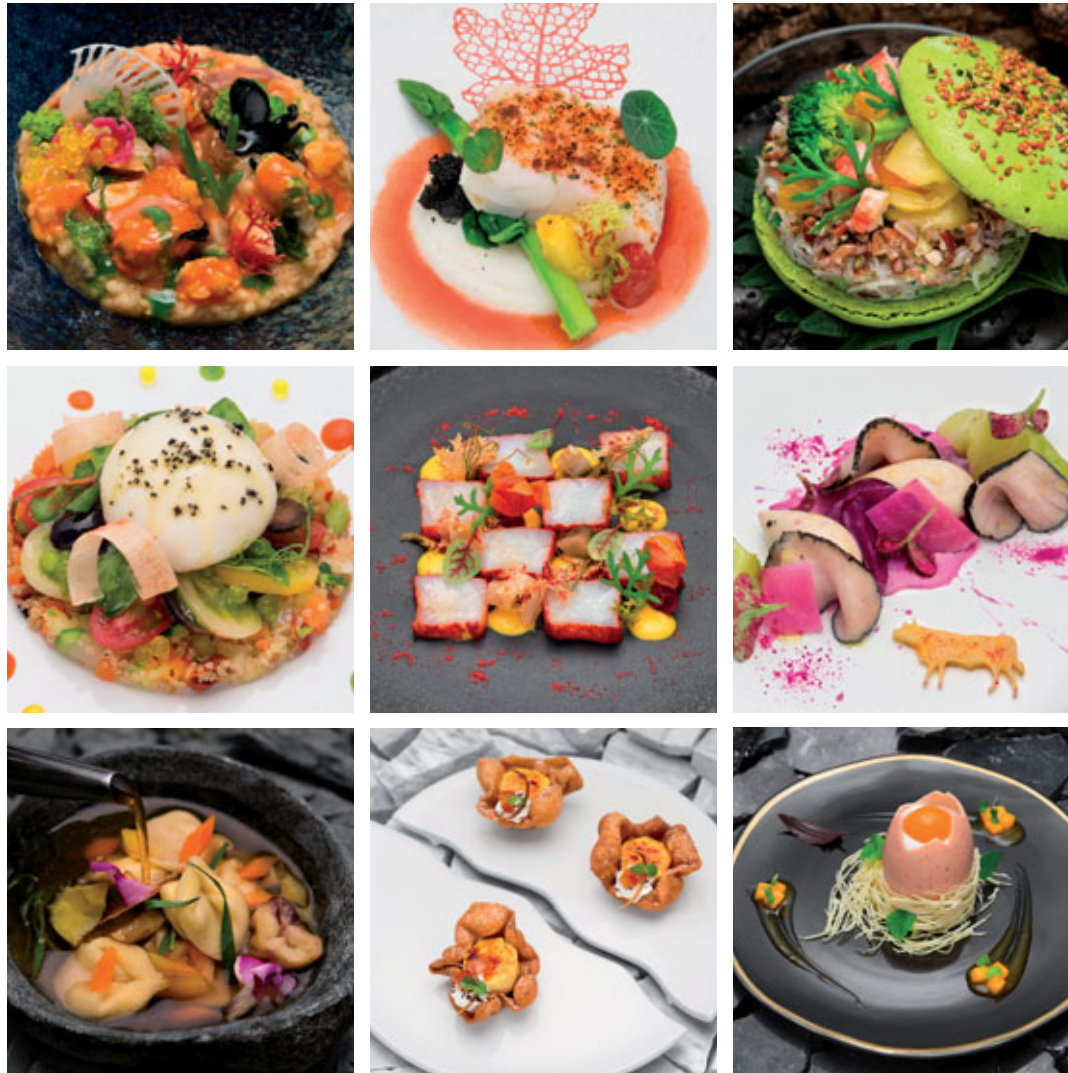
**Unilever Food Solutions** è leader mondiale di prodotti alimentari dedicati agli operatori della ristorazione.

Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti secondo la medesima missione: "To free you to love what you do" di conseguenza anche la traduzione è: renderti libero di amare ciò che fai. Fornire agli chef le migliori soluzioni in cucina per affrontare la preparazione dei piatti con efficienza e garantendo la massima qualità. Facilitare le procedure, risparmiando energie e tempo, per renderli liberi di fare ciò che più amano: sperimentare, creare e proporre ai loro clienti il meglio in termini di qualità e competenza.

Ovunque e coerentemente, **Unilever Food Solutions** pensa, produce e porta sul mercato prodotti innovativi con enorme valore aggiunto e sviluppa soluzioni efficaci e sicure create su misura per i ristoratori e per tutti i professionisti del gusto, con una costante attenzione alla qualità e sostenibilità delle materie prime utilizzate.

Il ruolo di **Unilever Food Solutions** è quello di esploratore e precursore, ma anche garante di conoscenze ed esperienze sviluppate in tanti anni di presenza sul mercato ai massimi livelli, con un occhio sempre attento alle nuove tendenze del mercato, del fuori casa e all'evoluzione del gusto.





Un viaggio di Unilever Food Solutions per l'Italia con piatti regionali che ben rappresentano la tradizione del nostro paese, in una veste più innovativa ed accattivante, grazie alla collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.



Unilever  
Food  
Solutions

**Support. Inspire. Progress.**

# #FoodArt

La comunicazione digitale per attività di ristorazione e ristoratori.



UNA MAPPA COMPLETA CHE AIUTA I RISTORATORI AD ORIENTARSI NEL FITTO LABIRINTO DEI SOCIAL NETWORK. UNA GUIDA PER IMPARARE A COSTRUIRE E MIGLIORARE LA PRESENZA NEL WEB DI ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE, MA ANCHE DI SINGOLI CHEF.

## PERCHÉ È DIVENTATO NECESSARIO ESSERE ONLINE

La veloce digitalizzazione ha fatto sì che la maggior parte della domanda adesso si sviluppi sul web.

I clienti infatti ormai scelgono, scoprono, selezionano e acquistano su internet.

Oggi anche i clienti dei ristoranti vogliono prenotare online, ma spesso ancora non ci riescono perché buona parte delle attività di ristorazione italiane non sono presenti sul web in modo adeguato alla richiesta.

Un fenomeno sempre in crescita è inoltre quello della **nuova distribuzione dei pasti** che passa attraverso il digitale: **4,1 milioni**

**di italiani ordinano regolarmente cibo a domicilio online tramite sito web oppure App.**

Al giorno d'oggi quindi, per lanciare, incrementare e sviluppare il proprio business nel settore della ristorazione, è necessario metterlo online.

È fondamentale stare al passo con i tempi che richiedono lo sviluppo di una identità solida dell'azienda/attività di ristorazione attraverso la messa in atto di azioni di "marketing digitale" e lo sviluppo di una cultura di impresa digitale.

Questo è possibile attraverso **l'attivazione o il miglioramento dei principali Social Network Facebook, Instagram, Pinterest e Twitter.**



Un'attività non può più distribuire e vendere la propria offerta senza utilizzare strumenti e strategie digitali.

Per promuovere il proprio locale è necessario sfruttare le piattaforme sulle quali le persone effettuano le ricerche.

Gli utenti infatti leggono recensioni su Google e Tripadvisor, chiedono consiglio su Facebook e si lasciano rapire dai piatti fotografati su Instagram. Sono questi i canali da monitorare aprendo sia un profilo **aziendale dedicato all'attività di ristorazione che un profilo personale del cuoco** (personal branding).

## SOCIAL MEDIA. QUALI PIATTAFORME?

Viviamo in una società perennemente connessa che si esprime attraverso l'utilizzo soprattutto di queste piattaforme social:



FACEBOOK  
2,7 MILIARDI  
DI USER



INSTAGRAM  
800 MILIONI  
DI USER PER MESE



TWITTER  
328 MILIONI  
DI USER



PINTEREST  
200 MILIONI  
DI USER



LINKEDIN  
106 MILIONI  
DI USER

Si tratta quindi di enormi bacini che rappresentano opportunità per la vostra attività, ma che permettono di raggiungere in breve tempo la **fedeltà del cliente**. Come detto prima, i social media infatti sono gli unici strumenti che permettono di connettere ristorante/brand e clienti in modo diretto.

### PERDERE L'OPPORTUNITÀ DI AGGANCIARLI SAREBBE UN PECCATO, ECCO QUINDI ALCUNI CONSIGLI:

1. Ascoltate e interagite con la vostra audience.
2. Sviluppate un progetto di engagement, ovvero di coinvolgimento di nuovi utenti.
3. Entrate in relazione con Brand Ambassador e persone di spicco del territorio.
4. Proponete e condividete solo i vostri contenuti migliori.
5. Coinvolgete i partner: fornitori, enti, associazioni.

## SOCIAL MEDIA E LA DIFFUSIONE DEL TEMA FOOD

Parlare di cibo sui social, oltre a mostrare menù e piatti, stimola inoltre a esercitare la critica, consigli agli amici e nuovi contatti.

**I consumatori rispondono così a questi canoni:**

**93%** ritiene le recensioni online influenti sulle proprie decisioni;

**84%** si fida di review e raccomandazioni personali;

**75%** delle persone ha acquistato perché ha visto un prodotto sui social media.

Abbiamo quindi dimostrato che social media e recensioni online rappresentano la riprova sociale che consente alle attività di ristorazione di svilupparsi e prosperare, sia dal punto di vista aziendale che personale.

### COME SFRUTTARE QUINDI LA CHANCE OFFERTA DAL SOCIAL MEDIA MARKETING!

Si tratta di un investimento che richiede tempo, impegno e anche un po' di denaro. Se fatto correttamente il ritorno dell'investimento è enorme.

#### Ecco i vostri obiettivi in sintesi:

- Far sapere al mondo che esistete sia voi come cuochi, attraverso il personal branding, sia la vostra attività di ristorazione/brand (Brand Awareness).
- Dimostrare che il vostro posto è migliore della concorrenza (Brand Loyalty).
- Stimolare il desiderio di assaggiare la vostra cucina.



# Gli step per la costruzione di un percorso **SOCIAL.**



## #step 1

Create profili adeguati, sia per il ristorante, che per quello personale.

**Tutti i profili devono contenere un'immagine (il vostro logo), una copertina** in linea con la vostra identità e con quella del ristorante dove lavorate, **una breve descrizione e il link al sito web.**

IL COMUNE DENOMINATORE: la vostra marca, la vostra personalità unica e coerente.

## #step 2

Preparate contenuti di qualità.

**Create un calendario editoriale** per organizzare la vostra pubblicazione.

I testi sui social network sono importanti e devono essere scritti in modo chiaro e curati minuziosamente.

Il tutto non è scontato: ottime fotografie sono parte integrante del vostro progetto di vita online.



## #step 3

Ascoltate, partecipate, coinvolgete e condividete.

Anche sui social media voi (attraverso il vostro profilo personale) e il ristorante, farete parte di una comunità. Quindi è importante partire dal proprio territorio raccontandolo e condividendo gli eventi locali, ma anche organizzandone una parte insieme a player e colleghi. È importante fare rete e network.

## #step 4

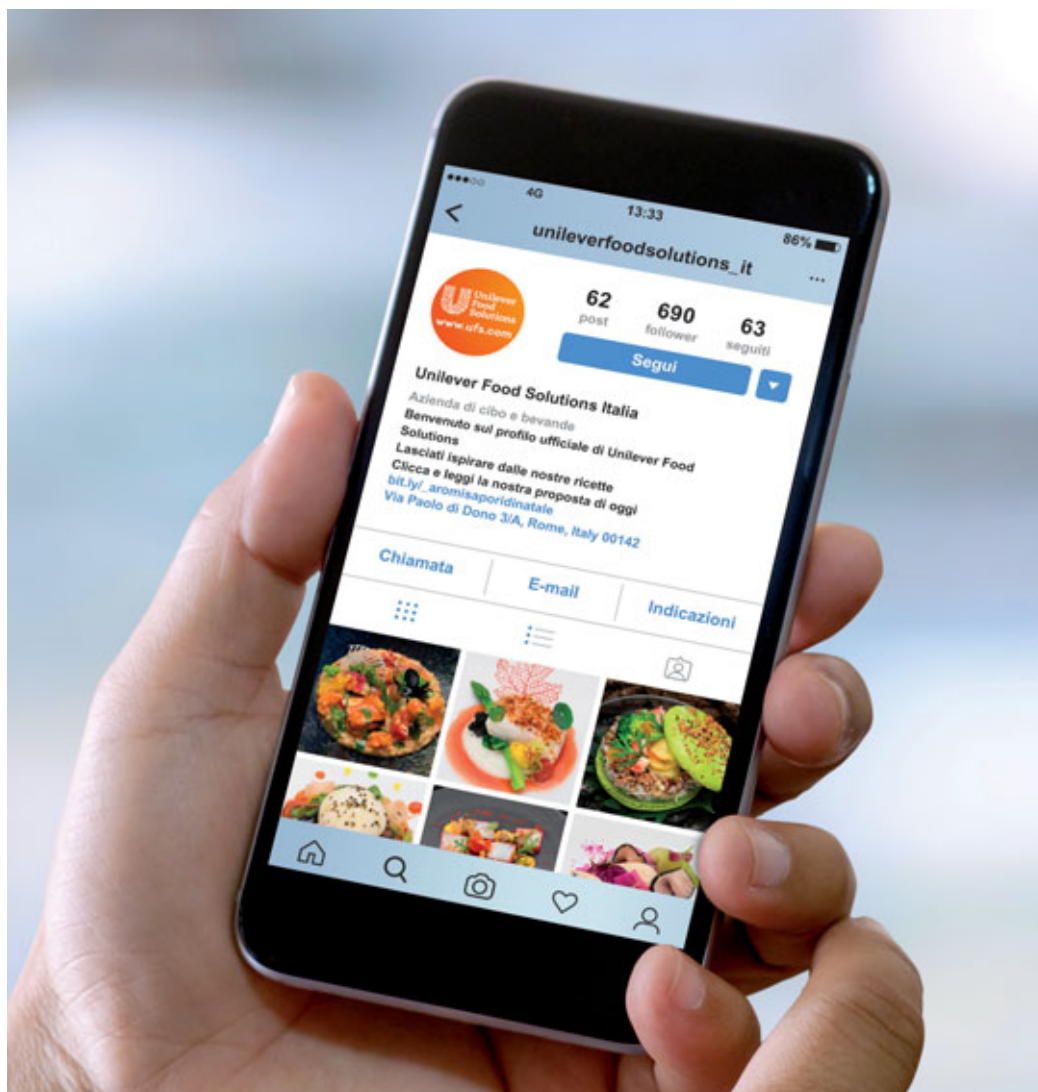
Fate entrare il vostro pubblico in cucina.

Condividete momenti e aneddoti del backstage del vostro ristorante. In questo modo si abbattano le distanze con il pubblico.

## #step 5

Fate sentire i vostri clienti critici gastronomici.

Attraverso le piattaforme social favorite recensioni, ascoltate le critiche e rispondete sempre ai loro feedback. Ognuno di voi conosce i punti deboli del proprio ristorante. Con le recensioni dei clienti possiamo inoltre capire come poter risolvere alcune criticità che magari nemmeno voi avevate riscontrato.



## #step 6

Imparate ad usare gli hashtag.

Il termine hashtag nasce dall'unione di due diverse parole: Hash, che significa cancelletto (quello usato sulle tastiere, ovvero #) e Tag, che in italiano si traduce con "etichetta" ed è una parola chiave associata a qualcosa. Ogni social media lo utilizza diversamente. La sua utilità permette di trovare più facilmente contenuti nei social e monitorare un dato tema. Possiamo anche conoscere i trend del momento: ovvero gli argomenti più in voga.

## #step 7

Fate sentire protagonisti i vostri clienti.

Osservare, commentare e ricondividere i contenuti prodotti dai clienti è molto importante.



# Social network.

Quali  
piattaforme?



DALLO STUDIO  
"FUTURE FOR BUSINESS  
SURVEY" EMERGE  
CHE DUE IMPRESE  
SU TRE IN ITALIA  
GESTISCONO LA LORO  
BRAND PAGE FACEBOOK.  
DI QUESTE, LA METÀ  
DICHIARA DI AVER  
AUMENTATO LE VENDITE  
GRAZIE ALLA PIATTAFORMA.

## facebook

Essere presenti su Facebook è ormai necessario, perché è uno dei social che gli utenti si aspettano di trovare e visionare.

Si consiglia di utilizzare al massimo gli strumenti che offre gratuitamente Facebook, cioè la pagina business del vostro ristorante e il vostro profilo personale che sicuramente avrete già aperto.

Questo è importante perché dal vostro profilo personale potrete moltiplicare la viralità della pagina del ristorante taggandola, condividendo i suoi post o rispondendo anche voi ai commenti dei clienti.

Più si interagisce, più la reputazione web del ristorante tende a crescere.

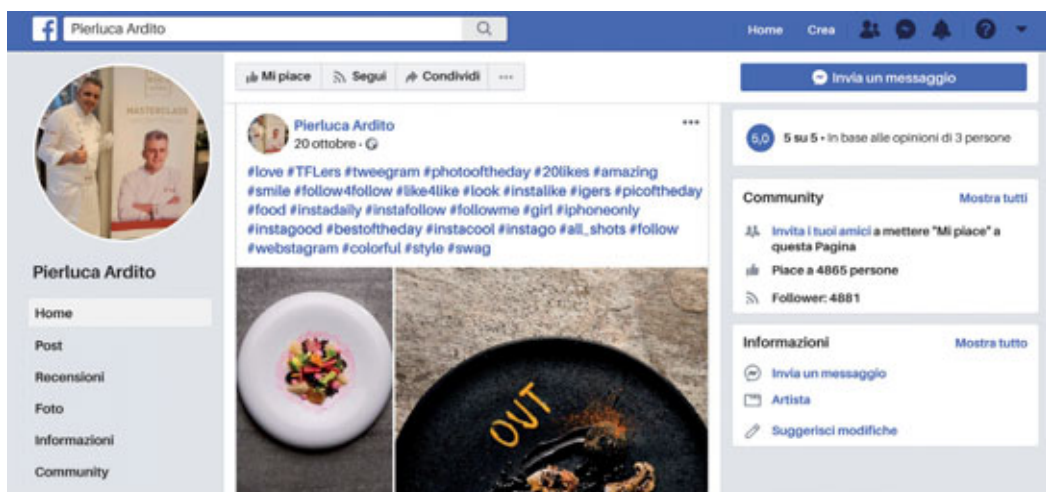
### **LE TAB DI FACEBOOK**

Una volta creata la pagina business, dopo aver inserito l'immagine di profilo (logo) e una immagine di copertina, sfruttate anche le TAB. Le TAB sono le pagine di atterraggio presenti sulla Fanpage immediatamente sotto all'immagine del logo, grazie alle quali è possibile creare una pagina di presentazione del vostro brand, con il rimando al sito ufficiale.

### **CREATE UN PIANO EDITORIALE PER FACEBOOK**

Per la **pagina del ristorante** è importante focalizzarsi sui contenuti che si vogliono divulgare.





Consigliamo di creare delle rubriche che trattino i piatti in menù, la bottigliera, lo staff, gli eventi e le ricondivisioni di post in cui la pagina e il vostro profilo vengono taggati.

Per il **profilo personale** consigliamo contenuti più spontanei, meno istituzionali e aziendali. C'è la condivisione dei post istituzionali della pagina, ma anche articoli di giornale, ispirazioni, video che descrivono il backstage e i sorrisi tra lo staff o che coinvolgono i clienti attraverso l'utilizzo dei selfie. Si consiglia di evitare l'esposizione ideologica o "politica".

### Quando postare?

L'orario in cui si lancia un post è molto importante. Gli utenti si connettono maggiormente la mattina, nella pausa pranzo e dalle 18.00 in poi. È bene anche monitorare i risultati di post fatti in diversi orari e verificare in quale fascia abbiamo raggiunto più persone.

La pagina del ristorante vi mostra infatti quanto efficace è stato il vostro post.

1112	174
Persone raggiunte	Interazioni
143	
Mi piace	Commenta

Quando cliccate sul numero "Persone raggiunte" Facebook vi mostrerà quante persone e quante interazioni avete ottenuto postando quel contenuto in quel preciso istante.

### SUGGERIMENTI PER CREARE CONTENUTI ADATTI ALLA PAGINA DEL RISTORANTE

Bisogna mostrare a chi non è nel ristorante le immagini più belle dei vostri piatti. È importante puntare sul piatto più "fotogenico".

### Ecco altri spunti concreti per coinvolgere e ricevere interazione dal punto di vista dei contenuti:

- create un concorso "Fan della settimana" scegliendo tra le foto ed i selfie pubblicati nel vostro ristorante. Un ottimo modo per creare rumore e **fidelizzare il cliente** che si sente parte o addirittura "**Ambassador**" del vostro ristorante;
- giocate con le figure del vostro staff, presentatelo ai vostri fan con una foto al mese e create il gioco **l'impiegato del mese**;
- create un video che mostri una delle vostre ricette "**cavallo di battaglia**";
- mostrate attraverso brevi video la cucina, facendo sempre attenzione alla pulizia, perché anche da casa il cliente è sempre attento ad ogni dettaglio;

- create un concorso rivolto ai fan, invitandoli per esempio a rifare una ricetta, postarla e taggarvi. In palio potete offrire una cena per due, un calice di Champagne gratis, etc.;
- infine guardate sempre le pagine dei vostri ristoranti concorrenti, per trarre ispirazione o capire come potete differenziarvi oppure dei ristoranti che per voi rappresentano il top della qualità.

### COME CREARE UN PERCORSO STRATEGICO PER FACEBOOK!

Create una base di fan interessati all'offerta, invitate i vostri clienti a seguirvi sulla pagina del ristorante. Una volta creata la pagina, cliccate sul tasto **invita** e coinvolgete i vostri clienti, amici e persone che "potreste conoscere".

### VIDEO LIVE E STREAMING: PROPRIO COME UNA DIRETTA TV

Facebook permette anche di creare una diretta live che può essere utilizzata in occasione di eventi.

### Quali argomenti raccontare nei vostri Video Live?

Ricette, segreti divertenti, novità, tendenze gastronomiche, eventi nel ristorante o menù presentati in modo creativo o in occasioni speciali.

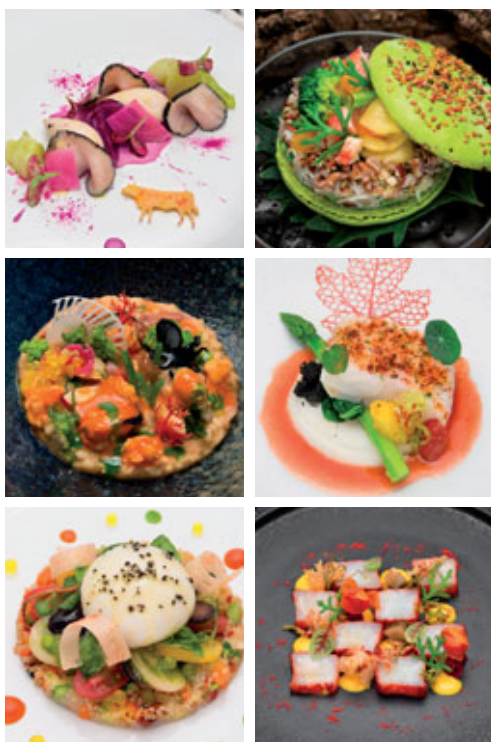
## CONCLUSIONI

**PROVOCATE:** facendo leva su sentimenti condivisi e emozioni che portano a cliccare sul post della vostra ricetta.

**FATE QUALCOSA DI UTILE:** non basta scatenare un'emozione, ma è bene che il post sia utile anche a livello pratico, con ricette, consigli di cottura o conservazione.

**CERCATE L'ORIGINALITÀ:** puntate molto su un approccio narrativo e creativo che vi caratterizzi.

È IL NUOVO BOOM.  
È IL SOCIAL MEDIA  
VISUALE PER ECCELLENZA,  
CHE DIFFONDE IMMAGINI  
MOLTO BELLE, CREATE  
SOPRATTUTTO  
DAGLI SMARTPHONE  
GRAZIE AI FILTRI  
E ALTRE FUNZIONALITÀ  
PER LA POST PRODUZIONE  
DELLE FOTO.  
I TESTI SONO BREVISSIMI,  
QUI HANNO IMPORTANZA  
GLI HASHTAG E LE IMMAGINI.



Instagram in Italia conta 14 milioni di user e i contenuti condivisi riguardano per lo più il cibo. Per questo è bene che il vostro ristorante e che voi cuochi abbiate un account Instagram che racconti di voi.

Il pubblico è molto attento ai messaggi densi di emozioni, bellezza e buon gusto.

I post di Instagram sono composti infatti da un'immagine bella, resa ancora più accattivante grazie ai "filtri" disponibili.

Il testo deve essere brevissimo e soprattutto deve contenere i cosiddetti **hashtag**.

#### **CONSIDERAZIONE PRELIMINARE:**

##### **CHE COSA È UN HASHTAG?**

Un **#hashtag** è un tipo di etichetta (tag) utilizzato come aggregatore tematico per rendere più facile trovare messaggi su un tema specifico.

L'utilizzo dell'hashtag su Instagram è fondamentale, perché riporta un post in più aggregatori "contenitori" che gli utenti utilizzano per cercare i loro interessi.

**Gli hashtag su Instagram sono uno dei migliori modi per aumentare i vostri follower e l'audience sul vostro profilo.**

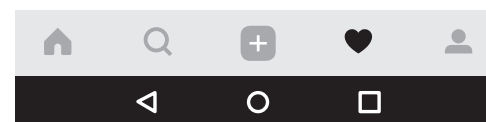
Utilizzando gli hashtag nel modo giusto potrete esporre il vostro ristorante (o il vostro personal brand) ad un vasto e segmentato pubblico e avrete la possibilità di ottenere la massima conversione in termini di follower ed engagement (coinvolgimento degli utenti con i vostri contenuti) di oltre il 50%.

Un altro aspetto importante è capire quali siano i migliori hashtag da utilizzare per uno specifico post. I più popolari sono quelli più semplici, come le parole #food - #food-art oppure, se volete osare, #foodporn.

Tenetevi sempre aggiornati sugli hashtag di tendenza per massimizzare la diffusione dei vostri post!



♡ 💬 📍 🏷️  
#fritturadipesce #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



#### **CONFIGURARE UN PROFILO AZIENDALE**

Nella App, nella sezione impostazioni troverete la voce "Passa a un account aziendale". Qui dovrete connettere il profilo alla Pagina Facebook, se ne avete una e se siete amministratori. In questo modo l'account aziendale su Facebook e quello su Instagram saranno tra loro associati.

Avete capito bene, per poter aprire una pagina aziendale di Instagram è necessario avere una pagina Facebook.

Nella sezione "Imposta il tuo profilo aziendale" invece, potrete inserire e controllare le informazioni di contatto dell'azienda.

#### **CREARE POST E STORIE SU INSTAGRAM: CI VUOLE STRATEGIA**

Il primo passo verso il successo è **definire una strategia e un piano editoriale.**



Bisogna capire quali siano i vostri obiettivi: generare traffico sul sito? Aumentare i vostri clienti?

Una volta definito potete iniziare a guardarvi attorno per capire:

1. Cosa fanno i vostri concorrenti, vicini ristoratori, ma anche pub e cocktail bar della vostra zona.
2. Cosa fanno i ristoranti più forti su Instagram? Dopo questa analisi, avrete un'idea di quello che funziona su Instagram.
3. I dati raccolti vi consentiranno di definire meglio il piano editoriale, l'orario, i temi e la calendarizzazione dei vostri post.
4. Lo strumento delle "Storie" consente agli utenti di postare foto, video e GIF in maniera istantanea, ma temporanea. Le storie di Instagram durano 15 secondi e sono visibili solo per 24 ore. Si possono usare foto o fare dei micro video nei quali si possono e si devono taggare brand, clienti, staff in modo da essere così ricondivisi da altri profili allargando la propria visibilità.

### COME USARE LE STORIE DALL'ACCOUNT DEL VOSTRO RISTORANTE

Grande successo hanno nelle Storie i Backstage o i momenti più divertenti in cucina, gli scatti fotografici meno riusciti, ma più spontanei. Inoltre, le Storie sono perfette per comunicare piatti fuori menù, piatti speciali del giorno, eventi o promozioni. Permettono di taggare altri account, che a loro volta possono ripostare il contenuto rendendolo virale.

### COME PORTARE PIÙ TRAFFICO AL VOSTRO SITO WEB ATTRAVERSO INSTAGRAM

Includete l'indirizzo del vostro sito web sia sull'account del Ristorante che su quello personale. Nei post, rimandate al link del website incluso nella vostra Bio usando il testo "Link in Bio".

### Come rendere performante la vostra presenza su Instagram:

- Usate gli hashtag giusti, guardate gli hashtag utilizzati dai brand simili al vostro ristorante e dai vostri colleghi cuochi. Con gli hashtag giusti si ottiene il 12% in più di engagement.
- Cercate gli hashtag che rientrano nel campo del #FOOD.
- Studiate i competitor e i cuochi che vi piacciono in modo particolare.

- Create una lista di hashtag da tenere sempre pronta, perché anche la ricerca dell'hashtag porta via tempo se fatta con criterio.
- Create o inventate un hashtag legato al vostro ristorante o alla vostra brigata.
- È fondamentale muoversi con una scaletta di contenuti ad hoc, definendo anche in quali giornate e in quali orari postare i contenuti.
- Utilizzate un linguaggio a cui i vostri clienti sono abituati. Rispettate la vostra Brand Identity e non usate un tono e un modo di raccontare diversi da quelli utilizzati all'interno del ristorante.
- Create delle belle immagini, fatevi aiutare dallo staff per catturare belle immagini con la fotocamera dello smartphone.

### COME VERIFICARE L'EFFICACIA DEI NOSTRI POST SUI SOCIAL!

I Social Network ci forniscono gli strumenti per capire se è giusta la strada intrapresa con i vostri piani editoriali. Si chiama **Web analytics**, l'analisi dei dati generati dai vostri post ed è fondamentale verificare in tempo reale la bontà delle azioni intraprese per permettervi di migliorare la strategia social. Una volta analizzato cosa non va grazie ai dati, potete subito cambiare strategia e fare altre prove.

### CONTENUTI A PAGAMENTO

I contenuti "organici", ossia quelli non a pagamento, non sempre bastano a rendere il ristorante visibile a chi non lo conosce. Bisogna quindi ricorrere alla pubblicità.

### FACEBOOK E INSTAGRAM

Su queste piattaforme si possono infatti "sponsorizzare" i contenuti, pagando la visibilità, per raggiungere pubblico nuovo.



Instagram



Storie

► Guarda tutto



prodotti



piatti



backstage



chef



# Food Photography

LA FOTOGRAFIA DEL CIBO, CHIAMATA ANCHE FOOD PHOTOGRAPHY, NEGLI ULTIMI ANNI STA ASSUMENDO SEMPRE PIÙ IMPORTANZA. FOTO REALIZZATE, NON SOLO PER PURO PIACERE, MA ANCHE PER FINALITÀ ECONOMICHE E COMMERCIALI.

Numerosi sono i ristoratori che utilizzano la **Food Photography** in diversi ambiti:

1. **Immagini per pubblicizzare il proprio ristorante/locale**
2. **Social network**
3. **Menù**
4. **Immagini per blog di cucina, riviste, brochure e cataloghi**
5. **Libri di ricette**
6. **Foto per e-commerce**

Gli scatti hanno intenti differenti, ma obiettivi in comune: **suscitare emozioni**.

Uno scatto deve esaltare il piatto, riuscire a trasmettere il gusto della portata all'osservatore per stimolare il consumo.

Nulla è più importante di una foto ben fatta se l'intento finale è attirare l'attenzione di un potenziale cliente.

Provate a immaginare tutto il tempo e l'amore che dedicate ad ogni singolo piatto. Ore e ore di ricerca e di progettazione, dalle materie prime alla ricerca del piatto, all'impattamento per chiudere con il tocco finale. Tutto questo rovinato da una foto scattata male e velocemente. A seconda del messaggio che si vuole trasmettere, che sia un social network o il menù del vostro ristorante, una



foto deve valorizzare a pieno la vostra attività e le vostre creazioni.

## CURARE L'IMPIATTAMENTO

**UNA DELLE REGOLE FONDAMENTALI DELLA FOTOGRAFIA FOOD È LA CURA DELL'IMPIATTAMENTO.**

È fondamentale comporre un piatto in maniera ordinata, ma con un tocco di creatività, inserendo elementi decorativi freschi, rendendo il piatto più attraente e appetitoso.

È sempre consigliato fotografare il piatto immediatamente per evitare cambiamenti di colore della pietanza.

È importante non soffocare il piatto inserendo troppi elementi a caso, ma donando al vostro soggetto il giusto peso di colore e di forme. Non sempre l'abbondanza è sinonimo di bellezza.

Tenete sempre a portata di mano alcuni oggetti utili per la cura del vostro piatto:

- **PINZETTE (PER POSIZIONARE PICCOLE DECORAZIONI)**
- **STUZZICADENTI (PER TENERE LE COSE IN POSIZIONE)**
- **TOVAGLIOLINI (PER PULIRE EVENTUALI MACCHIE)**
- **OLIO (PER LUCIDARE)**
- **DECORAZIONI VARIE**

Comporre il set in modo da far esaltare i colori e le forme dell'elemento protagonista del vostro piatto, cercando di ottenere sempre il giusto equilibrio di colori.

Una cosa da non fare assolutamente è distogliere l'occhio dell'osservatore.

La vostra creazione deve essere la protagonista indiscussa della foto.

Il consiglio è di evitare piatti/supporti troppo particolari per non distrarre l'occhio dell'osservatore.

Un piatto troppo elaborato o troppo colorato, rende il vostro impiattamento poco efficace.

L'errore più diffuso è sicuramente tralasciare i dettagli, come ad esempio le impronte delle proprie dita sul piatto, soprattutto su oggetti lucidi.

## RACCONTARE LA VOSTRA STORIA

La fotografia food ha la forza non solo di poter immortalare il vostro operato, ma anche di poter raccontare una storia ed emozioni legate al gusto e al sapore di ogni singolo piatto.

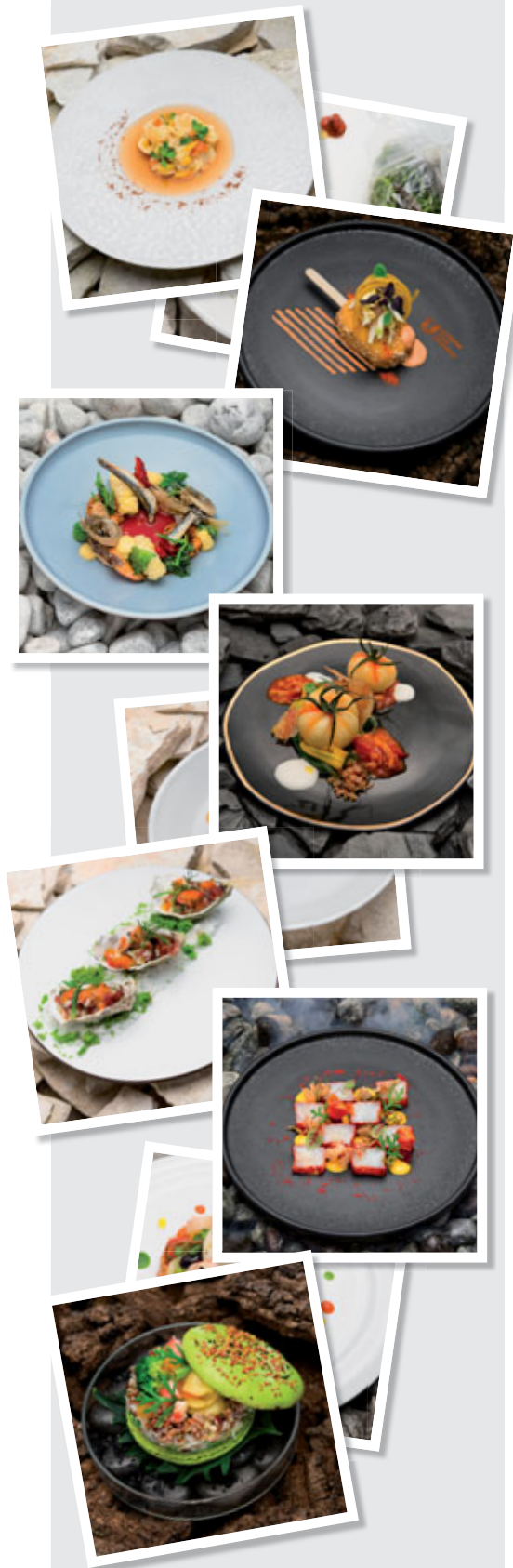
### **NEL VOSTRO RISTORANTE SI MANGIA PASTA FRESCA!**

Perché non raccontarlo con uno scatto che possa trasmettere il calore delle mani che lavorano la pasta, dove ogni elemento è posizionato all'interno del set per evidenziare la genuinità del prodotto. Si può optare anche per l'idea di immortalare solo il soggetto e lo sfondo e nessun altro elemento, utilizzando uno sfondo neutro o colorato che possa richiamare la stagione e i colori del piatto.

**COLORI CALDI**, se l'idea è raccontare la storia di un piatto con all'interno ingredienti principalmente autunnali.

**COLORI FREDDI**, se l'ambientazione vuole invece richiamare un menù estivo.





## STUDIARE LA LUCE (NATURALE) CON ATTENZIONE

**IL MODO MIGLIORE PER FOTOGRAFARE I VOSTRI PIATTI È SICURAMENTE LA LUCE NATURALE.**

Il consiglio è scattare la vostra foto vicino ad una finestra o pensare di fotografare il vostro piatto direttamente all'esterno.

• **Luce finestra:** createvi un piccolo set vicino ad una finestra. Posizionate il vostro piatto a destra rispetto alla finestra oppure frontalmente, ma attenzione perché se realizzate scatti con una ripresa frontale potreste avere uno sfondo bruciato.

Quindi il consiglio in questo caso è scattare una foto dall'alto o a 45°. Per evitare una luce troppo netta e decisa vi basterà posizionare una tenda davanti al vetro.

• **Se volete ottenere una luce migliore,** utilizzate un pannello bianco che permetterà di schiarire le ombre con una luce riflessa morbida e diffusa.

Si può realizzare un pannello riflettente adatto allo scopo, un semplice polistirolo oppure utilizzare contenitori alimentari da cucina in alluminio, o eventualmente qualsiasi vassoio o teglia riflettente.

**NON SEMPRE RIUSCIRETE A SFRUTTARE LA LUCE NATURALE PER VALORIZZARE LE VOSTRE CREAZIONI.**

Se invece volete fotografare quello che avete preparato per cena e ovviamente non avete una fonte luminosa naturale, dovrete ricorrere a una fonte artificiale: in questo caso non illuminate il piatto dall'alto con lampadari o altre fonti luminose, ma posizionate la fonte di luce al lato del piatto.

**SICURAMENTE È DA EVITARE ASSOLUTAMENTE LA LUCE DEL FLASH FRONTALE.**

Cercate di posizionare la fonte di luce dietro al soggetto che dovete fotografare: conferirà maggiore naturalezza allo scatto. Oppure disponete luci ai lati della scena, così da evitare delle ombre troppo marcate.

La scelta più saggia potrebbe essere delle comuni luci da tavolo, meglio se si tratta di un paio di sorgenti. Per le situazioni più improvvise, potete chiedere ai vostri collaboratori di farvi luce sfruttando le torce dei loro telefoni, in questo caso però sarà necessario ammorbidire e disperdere la luce il più possibile con pannelli riflettenti.

**ATTENZIONE AI NEON DI CUCINE E LABORATORI CHE POSSONO ROVINARE IL COLORE DELLE VOSTRE PREPARAZIONI, CON UN EFFETTO POCO PIACEVOLE.**

Le lampade a incandescenza e certi neon possono contribuire a spostare verso il rosso le tonalità, altri neon a luce fredda o lampade a led possono accentuare una dominante verde o blu. Non allarmatevi per questi effetti, ma anzi sfruttateli a vostro vantaggio per accentuare la saturazione "scaldando" carni, fibre vegetali, legno o "raffreddando" verdure, liquidi, ghiaccio.

## L'IMPORTANZA DELLO SFONDO

**È FONDAMENTALE SCEGLIERE IL PIATTO GIUSTO PER LA PROPRIA PORTATA.**

**GRANDE IMPORTANZA HA ANCHE LA SCELTA DELLO SFONDO DOVE POSIZIONARE IL SOGGETTO.**

Non dimenticate che i neon delle cucine creano fastidiosi riflessi sulle superfici in acciaio: in questo caso il consiglio è di scattare il proprio piatto su superfici neutre come il bianco o il nero, ovviamente in base anche al colore della portata.



Se siete in una situazione di comanda immediata e non avete molto tempo da dedicare alla vostra portata, lo sfondo consigliato per le vostre foto è il bianco, perché conferisce a chi lo osserva un senso di pulizia e di ordine, ed esalta a pieno i contenuti della vostra portata.

Vi potrà aiutare tantissimo costruire un limbo: un fondale realizzato anche con un semplice cartoncino uniforme, nel quale il vostro piatto sarà totalmente immerso, facendone fuoriuscire nello scatto ogni singolo colore di ogni singolo elemento.

Le dimensioni del foglio possono variare a seconda del piatto e della foto che si desidera fare. Se invece la vostra idea è quella di

riscaldare la foto dando un'anima al piatto, l'ideale sono gli sfondi colorati o utilizzare superfici naturali.

Se il punto di forza della vostra attività è anche la location, cercate un angolo piacevole o un oggetto che possa rappresentarla e rendervi immediatamente riconoscibile.

In questo caso il vostro scatto racconterà il vostro brand non solo con lo scatto ma anche con l'ambientazione che farà da sfondo. Inoltre è fondamentale che lo sfondo sia pulito ed ordinato, senza elementi confusi che possano distrarre il soggetto.

Lo sfondo deve valorizzare il vostro piatto raccontando la storia e la filosofia della vostra attività.



## COMPOSIZIONE E INQUADRATURA

Un errore molto diffuso non solo nella food photography è quello di riprendere il soggetto con inquadrature molto ampie, per il timore di tagliare qualcosa.

Questo errore è causato dalla voglia di far vedere il piatto in tutta la sua totalità, ma alle volte può rilevarsi più efficace avvicinarsi con un'inquadratura più chiusa.

Se realizzate dei piatti con forme geometriche e altezze simili, l'errore più diffuso è un'inquadratura frontale dove queste caratteristiche vengono meno.

Molto efficace potrebbe risultare l'inquadratura dall'alto con una prospettiva parallela alla superficie d'appoggio, un'ottima scelta se vogliamo sottolineare forme geometriche, composizioni cromatiche o creazioni creative.

L'ANGOLAZIONE  
MIGLIORE NELLA  
FOOD PHOTOGRAPHY  
È DI CIRCA 45°.  
MOLTO EFFICACE  
È ANCHE L'INQUADRATURA  
DALL'ALTO SE VOGLIAMO  
SOTTOLINEARE  
FORME GEOMETRICHE,  
COMPOSIZIONI  
CROMATICHE O CREAZIONI  
CREATIVE.

**L'ANGOLAZIONE PIÙ EFFICACE È CIRCA DI 45° PERCHÉ È LA PROSPETTIVA PIÙ UTILIZZATA DALLO CHEF ALL'INTERNO DI UNA CUCINA PER LA PREPARAZIONE DI UN PIATTO ED È LA STESSA DEL CLIENTE A CUI SERVIRETE LA PIETANZA: TRASMETTERÀ A CHI GUARDERÀ LA FOTO LA SENSAZIONE DI ESSERE SEDUTO A TAVOLA NEL VOSTRO RISTORANTE.**

Se decidete di utilizzare l'inquadratura a 45° fate molta attenzione allo sfondo.

La composizione con uno sfondo neutro come unico protagonista risulta la più semplice ed efficace.

Il consiglio è decentrare di poco il soggetto inserendo all'interno del set alcuni elementi per creare delle linee guida per lo sguardo.

È importante che la disposizione degli elementi presenti non soffochino il piatto, quindi disponete in maniera ordinata gli oggetti o ingredienti e tutti gli elementi distanziandoli leggermente l'uno dall'altro, senza sovrapposizioni.

Ricordate sempre: quando guarderete lo scatto, la prima cosa che dovrete notare è il piatto.

**I COLORI SONO FONDAMENTALI ALL'INTERNO DI UNO SCATTO: AFFIANCARE DEI COLORI COMPLEMENTARI NON TROPPO CARICHI DARÀ LA GIUSTA IMPORTANZA ALLO SCATTO.**

Fondamentale sarà la scelta del colore dello sfondo, se scegliamo uno sfondo molto intenso e carico di saturazione il nostro piatto risulterà soffocare passando in secondo piano.



CONSIGLI UTILI  
PER FOTOGRAFARE  
PIATTI SPECIFICI.

## FOTOGRAFARE LA PASTA

Nel caso della pasta gli ingredienti devono essere leggermente crudi. Questo perché se gli spaghetti vengono cotti al dente possono essere maneggiati e posizionati sul piatto con più facilità per realizzare la vostra idea di impiattamento. Dopo aver ultimato la vostra preparazione, ma prima di fotografarla, ricordate di dare delle leggere spennellate di olio così da ricreare un piatto appena ultimato e pronto per essere servito.

**NON RIEMPIRE IL PIATTO FINO ALL'ORLO MA FATE SI CHE LE PORZIONI NON SOFFOCHINO RENDENDO LO SCATTO BELLO A VEDERSI.**

Un piatto bianco potrebbe dare la giusta importanza alla vostra portata di pasta se all'interno abbiamo colori molto carichi di saturazione. Al contrario se decidete di impiattare una portata molto chiara con prevalenze di bianco è consigliabile un piatto scuro.



## FOTOGRAFARE LA CARNE

I secondi piatti in special modo quelli di carne e pesce sono molto complicati da fotografare, perché non è semplice poter trasmettere fotograficamente il senso estetico ad esempio di una fettina di carne appena uscita dal forno o dalla brace.

Questo perché molte volte la carne rilascia i liquidi creando un effetto poco piacevole.

Il consiglio è di fotografare la carne ed il pesce appena cotti ed utilizzare della carta assorbente per tamponare eventuali liquidi in eccesso. Basterà poi dare una leggera spennellata con un pennello impregnato d'olio sulla superficie della carne e del pesce per renderli molto più freschi ed appetitosi.

Per esaltare i colori della carne e del pesce circondateli con elementi decorativi cromaticamente differenti, come il verde dell'insalata o il bianco del sale, ecc.



## FOTOGRAFARE INSALATE E VERDURE

Abbiamo detto che uno scatto deve suscitare una determinata sensazione allo spettatore: nel caso di insalate o verdure è importante trasmettere senso di freschezza e naturalità. Le verdure hanno una particolarità: si ossidano a contatto con l'aria, quindi anche in questo caso, come per carne e pesce cotti, è fondamentale scattare la foto il prima possibile.

Un accorgimento per le insalate è di aggiungere poco condimento, in quanto questo potrebbe soffocare le foglie e appassirle. Piuttosto per esaltare la loro freschezza sarà utile usare uno spruzzino o vaporizzatore d'acqua.

L'inquadratura dall'alto è una delle più usate per fotografare insalate e verdure, permette di esaltare i giochi cromatici tra gli ingredienti come il rosso del pomodoro a contrasto con il verde dell'insalata.

Una soluzione piacevole ed originale è quella di stringere l'inquadratura per esaltare i particolari, come la goccia sul pomodoro con lo sfondo della lattuga.

In questo caso la luce sarà fondamentale perché dovrà trasmettere un senso di freschezza e di luminosità degli ingredienti all'osservatore, è consigliabile quindi fotografare il vostro piatto di verdure o la vostra insalata all'esterno.

## FOTOGRAFARE LE TORTE

Se volete fotografare una sola fetta di torta evitate piatti o supporti molto grandi perché lo scatto potrebbe risultare vuoto.

Inoltre in questo caso lo scatto frontale è più efficace per esaltare ogni singolo strato e dettaglio della fetta.

Un errore molto diffuso è il riflesso nelle glasse a specchio, aiutatevi con dei pannelli dando la giusta sfumatura al vostro soggetto. Una luce molto contrastata sul vostro dolce potrebbe risultare poco piacevole, provate a utilizzare una luce più diffusa che vi trasmetterà un senso di eleganza.

Nel caso di una torta intera invece il suggerimento è di effettuare un'inquadratura dall'alto per esaltare eventuali giochi di colore o geometrie. Lo scatto a 45° invece è il più efficace per enfatizzare la texture e la tridimensionalità della torta.



# #FoodArt, aggregatore di cultura alimentare e rinnovata tradizione.

IL COMPARTO  
DEI CONSUMI  
FUORICASA  
REGISTRA DA TEMPO  
UNA CRESCITA  
COSTANTE.

Dalla recente ricerca Tradelab, realizzata per Unilever Food Solutions, emergono ulteriori opportunità legate a nuovi trend della domanda: la cura di sé espressa nella ricerca di prodotti e proposte di menù «funzionali», gli healthy food (free from, rich in, bio), la naturalità (prodotti km 0, stagionalità dei menù, menù a base vegetale), lo spirito gourmand con la scoperta dei valori di eccellenza italiana e di esclusività; l'estetica del cibo, ossia la ricerca di bellezza #instagrammabile, di colore, di decorazione edibile; l'artigianalità con riferimenti legati alla tradizione, all'home made, all'autenticità. #Food Art 2020 dà forma ai dati e alle tendenze emerse dalle ricerche e soprattutto all'esigenza di molti professionisti di trovare

nuovi linguaggi per esprimere e promuovere il proprio saper fare e la passione per la tradizione alimentare regionale. **Unilever Food Solutions** e **Federazione Italiana Cuochi** rispondono con strumenti concreti ed attuali. Il format 2020 si arricchisce dell'hashtag a evidenziare l'ampliamento del progetto formativo al mondo della comunicazione social e digitale. Cuore della pubblicazione sono naturalmente le ricette ideate da Giuseppe Buscicchio, Executive Chef di Unilever Food Solutions e Pier Luca Ardito, Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi e vincitore argento e oro ai Culinary World Cup 2018 di Lussemburgo. Quest'anno i due Chef hanno individuato 20 piatti, uno per regione, tra i più rappresentativi della storia gastronomica

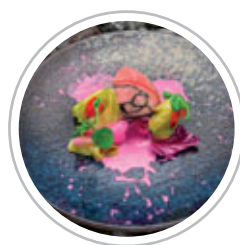


italiana e li hanno reinterpretati in chiave contemporanea. Si rinnova dunque la grande attenzione all'estetica del cibo in un viaggio nel tempo e nelle regioni italiane.

Il ricettario disegna quindi una sorta di mappa gastronomica d'Italia che racconta la tradizione attraverso i suoi piatti principali e i suoi ingredienti, ma va anche oltre, reinterpretandola con tecniche di cottura innovative e nuove forme di impiattamento, capaci di sorprendere e coinvolgere il cliente in un'esperienza unica per tutti i sensi.

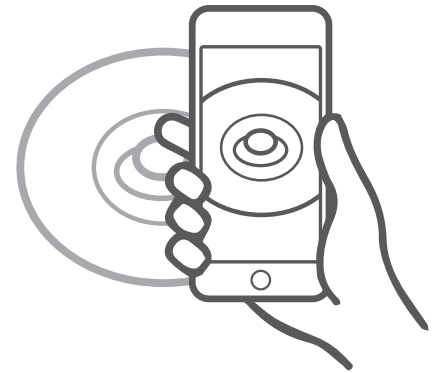
Le ricette sono declinate come sempre in proposte à la carte e per il banqueting tenendo presente le diverse esigenze nei processi produttivi e nella loro fruizione.

Tecniche di cottura classiche o innovative - dal sottovuoto alla bassa temperatura, dalla marinatura all'essiccazione - che valorizzano così consistenza, effetto cromatico, gusto e profumazione per garantire un godimento a tutto tondo che abbracci aspetto visivo, texture, gusto e sapori del territorio.



# Introduzione

## alle ricette



À LA CARTE



**#CARBONARA**  
Bucatino marinato  
allo zafferano



**#GNOCCHI  
ALL'AMATRICIANA**  
"Pomodoro" di patate  
con fondente di robiola



**#TORTELLINO**  
Tortelli  
di stracotto  
di manzo



**#SPAGHETTO  
ALLE VONGOLE**  
"Castagna di mare"  
con spaghetti  
al tè verde Matcha



**#RISOTTO  
ALLO SCOGLIO**  
Risotto allo scoglio  
"come è profondo  
il mare"



**#CARBONARA**  
Mezze maniche  
"Soffiate"  
allo zafferano

**#GNOCCHI  
ALL'AMATRICIANA**  
Tegamino gratinato  
di gnocchi di patate

**#TORTELLINO**  
Tortellini classici  
con coriandoli  
di carote

**#SPAGHETTO  
ALLE VONGOLE**  
"Trasparenza" di  
spaghetti al cartoccio

**#RISOTTO  
ALLO SCOGLIO**  
Riso rosso selvatico  
allo scoglio

BANQUETING



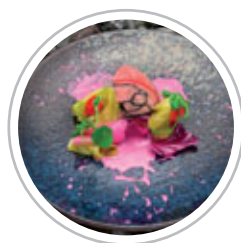


IN QUESTA SECONDA EDIZIONE DI FOOD ART LE RICETTE SONO STATE REALIZZATE IN STILE "À LA CARTE" E "BANQUETING". QUESTO VIAGGIO IN PARALLELO PERMETTE DI SCOPRIRE LE DIFFERENZE NEI PROCESSI PRODUTTIVI, DI PREPARAZIONE E TUTTI I SEGRETI PER UN IMPIATTAMENTO ECCELLENTE.

**À LA CARTE**



**#OSSOBUCO  
ALLA MILANESE**  
"Bauletto"  
di ossobuco  
tradizionale



**#VITELLO TONNATO**  
"Dome" di vitello  
tonnato  
al curry nero



**#COTOLETTA**  
Cotoletta di vitello  
croccante al burro  
aromatizzato



**#PARMIGIANA**  
Parmigiana  
d'estate



**#CROCCHETTA**  
Stecco  
di patate



**BANQUETING**



**#OSSOBUCO  
ALLA MILANESE**  
"Burger"  
di ossobuco



**#VITELLO TONNATO**  
Vitello tonnato  
in crosta  
di curry nero



**#COTOLETTA**  
Mini-Milanesi,  
brioche dorata  
al vapore



**#PARMIGIANA**  
Lingotto  
di parmigiana  
di melanzane viola



**#CROCCHETTA**  
Crick-Crock  
di patate  
con mele

LE RICETTE RAPPRESENTANO AL MEGLIO LA NOSTRA CUCINA REGIONALE MA SONO STATE REINTERPRETATE TENENDO CONTO DELLE DIVERSE ESIGENZE DEI DUE MONDI.  
RICETTE GUSTOSE, MA ANCHE INVITANTI E BELLE DA FOTOGRAFARE.



**À LA CARTE**



**#BACCALÀ**  
Mosaico di "Crudo" di baccalà



**#FRITTURA DI PESCE**  
"Sospensione" di frittura del Mediterraneo



**#BURGER**  
"Macaron" salato con granchio artico



**#CAPRESE**  
"Palloncino" di mozzarella soffiata



**#TARTARE**  
Ring di Cous Cous alle zucchine e agrumi



**BANQUETING**



**#BACCALÀ**  
Baccalà al vapore all'ibisco



**#FRITTURA DI PESCE**  
"Selezione" di pesci dell'Adriatico



**#BURGER**  
Mini-Macaron con insalatina di riso rosso



**#CAPRESE**  
Burratina con quinoa alla Mediterranea



**#TARTARE**  
Tartare di barbabietole marinate alla menta



SE È VERO CHE UN BUON PIATTO SI MANGIA ANCHE CON GLI OCCHI, È IMPORTANTE TENERE CONTO DI ALCUNI PREZIOSI ACCORGIMENTI PER SCATTARE UNA FOTO CHE VALORIZZI IL PIATTO. ATTRAVERSO L'USO DEI SOCIAL LE RICETTE CONDIVISE E LA VOSTRA ATTIVITÀ POTRANNO RAGGIUNGERE UN PUBBLICO SEMPRE PIÙ VASTO.

**À LA CARTE**



**#PANNA COTTA**  
"Uovo"  
di Panna Cotta  
e yogurt



**#TIRAMISÙ**  
Bigné  
al Tiramisù  
e Baileys



**#CATALANA  
CANNOLO**  
Variazione di Cannolo  
con Crema Catalana



**#MOUSSE  
AL CIOCCOLATO**  
"Una passeggiata  
in spiaggia"



**#BABÀ**  
Sfere di Babà  
al rum e yuzu  
con sorbetto al limone



**#PANNA COTTA**  
"Kinder-Eggs"  
di Panna Cotta  
alla vaniglia



**#TIRAMISÙ**  
Bigné  
Craquelin  
al Tiramisù



**#CATALANA  
CANNOLO**  
"Cestini"  
di Cannolo Siciliano



**#MOUSSE  
AL CIOCCOLATO**  
"Dolce Perla"



**#BABÀ**  
"Sgroppino"  
al limone con Babà  
al limoncello



**BANQUETING**

# #CARBONARA

BUCATINO MARINATO ALLO ZAFFERANO,  
TUORLO D'UOVO AL PEPE AFFUMICATO,  
GUANCIALE CROCCANTE E FAVE NOVELLE

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL BUCATINO MARINATO ALLO ZAFFERANO

1,2 lt acqua  
600 gr bucatini  
**50 gr Knorr Mise en Place  
allo Zafferano**

### PER IL TUORLO D'UOVO AL PEPE AFFUMICATO

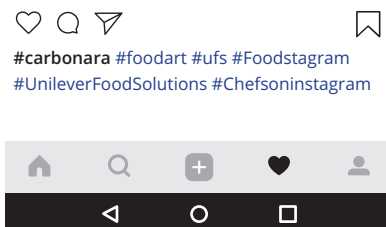
400 ml olio aromatizzato alle erbe  
30 gr pepe affumicato  
10 tuorli d'uovo freschi

### PER L'EMULSIONE ALLA CARBONARA

300 ml panna fresca  
100 gr guanciale  
60 gr burro salato  
50 gr cipolla tagliata finemente  
50 gr pecorino romano  
**20 gr Knorr Mise en Place  
allo Zafferano**  
q.b. pepe macinato  
q.b. sale

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

200 gr cubetti di tonno rosso  
80 gr fave novelle sgusciate  
q.b. guanciale croccante  
q.b. pecorino romano grattugiato  
q.b. germogli



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL BUCATINO MARINATO ALLO ZAFFERANO

Diluire il **Mise en Place allo Zafferano Knorr** con l'acqua, insaporire con il sale, versarlo in una busta sottovuoto ed unire i bucatini crudi. Chiudere sottovuoto al 99,9% di vuoto e lasciar marinare per circa 2 ore. Scolare i bucatini dal proprio liquido e con l'ausilio di un ring d'acciaio formare dei cerchi concentrici su una placca da forno.

### 2 PER IL TUORLO D'UOVO AL PEPE AFFUMICATO

Mettere i tuorli freschi in un contenitore e versare l'olio aromatizzato alle erbe sino a coprire il tutto. Abbatte e congelare per circa 18 ore. Scongela lentamente in frigorifero, scolare lentamente e insaporire con il pepe affumicato.

### 3 PER L'EMULSIONE ALLA CARBONARA

In un pentolino far sobbollire la panna con il **Mise en Place allo Zafferano Knorr** ed aggiungere la cipolla ed il guanciale precedentemente rosolati e far ridurre il liquido del 50%. Incorporare il pecorino romano e il burro salato con l'ausilio di un mixer ad immersione, regolare con il pepe macinato ed il sale. Filtrare il composto e versare in un sifone, da mantenere a bagnomaria.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Insaporire i cubetti di tonno rosso con l'olio evo. Rigenerare in forno a vapore i bucatini per 8 minuti. Posizionare al centro del piatto i bucatini, adagiare al centro il tuorlo marinato al pepe, il pecorino romano, i cubetti di tonno, le fave novelle, il guanciale croccante, l'emulsione di carbonara ed i germogli.



*à la carte*



# #CARBONARA

MEZZE MANICHE "SOFFIATE" ALLO ZAFFERANO  
CON ZABAIONE SALATO ALLA CARBONARA, OLIO AL GUANCIALE  
E PECORINO ROMANO



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LE MEZZE MANICHE "SOFFIATE" ALLO ZAFFERANO

- 3 lt acqua
- 600 gr mezze maniche secche
- 100 gr Knorr Mise en Place  
allo Zafferano**
- 45 gr sale
- q.b. olio di arachidi

### PER LO ZABAIONE SALATO ALLA CARBONARA

- 400 ml panna fresca
- 120 gr guanciale
- 60 gr burro salato
- 50 gr cipolla tagliata finemente
- 50 gr pecorino romano
- 20 gr Knorr Mise en Place  
allo Zafferano**

- q.b. pepe macinato
- q.b. sale

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- q.b. guanciale croccante
- q.b. pecorino romano grattugiato
- q.b. cipolla rossa disidratata
- q.b. pepe nero macinato
- q.b. olio allo zafferano



#carbonara #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #ChefsOnInstagram



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LE MEZZE MANICHE "SOFFIATE" ALLO ZAFFERANO

Cuocere in acqua salata le mezze maniche  
con il **Mise en Place allo Zafferano Knorr**  
per circa 20 minuti.

Adagiare su una gastronom le mezze maniche  
con olio e asciugare in forno a 100°C per 1 ora.  
Friggere in abbondante olio di arachidi.

### 2 PER LO ZABAIONE SALATO ALLA CARBONARA

Rosolare la cipolla tagliata finemente con il guanciale.  
In un pentolino far sobbollire la panna con il **Mise  
en Place allo Zafferano Knorr** ed aggiungere  
la cipolla ed il guanciale precedentemente rosolati  
e far ridurre il liquido del 50%.

Incorporare il pecorino romano e il burro salato  
con l'ausilio di un mixer ad immersione, regolare  
con il pepe macinato ed il sale.

Filtrare il composto e versare in un sifone,  
da mantenere a bagnomaria.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Posizionare in parte del piatto le mezze maniche  
"soffiate", sifonare lo zabaione e completare con l'olio  
allo zafferano, il guanciale croccante, il pecorino,  
la cipolla disidratata ed il pepe nero macinato.





*banqueting*





# #GNOCCHI ALL'AMATRICIANA

"POMODORO" DI PATATE CON FONDENTE DI ROBIOLA, EMULSIONE ALLA SALVIA E SALSA ALL'AMATRICIANA E POLVERE DI GUANCIALE

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER I "POMODORI" DI PATATE

300 ml	acqua
300 ml	latte intero
<b>200 gr</b>	<b>Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi</b>
150 gr	robiola
<b>70 gr</b>	<b>Maizena Amido di Mais</b>
60 gr	tuorli d'uovo
q.b.	sale
q.b.	pepe
q.b.	noce moscata
q.b.	paprika liquida

### PER LA SALSA ALL'AMATRICIANA

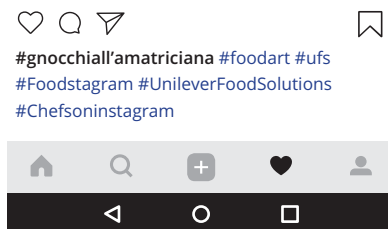
500 gr	pomodori pelati a filetti
60 gr	guanciale romano
50 ml	vino bianco
40 gr	cipolla bianca a julienne
30 gr	olio evo
20 gr	sale
0,5 gr	peperoncino
q.b.	pepe nero macinato

### PER L'EMULSIONE ALLA SALVIA

<b>400 ml</b>	<b>Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine</b> diluito
50 gr	pecorino romano
30 gr	burro salato
<b>30 gr</b>	<b>Maizena Amido di Mais</b>
10 gr	salvia tritata

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

10	piccioli di pomodori
200 gr	zucchine gialle sbollentate
40 gr	olio all'aglio
60 gr	polvere di guanciale
40 gr	fonduta alla robiola
10 fette	guanciale croccante



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER I "POMODORI" DI PATATE

Per i "pomodori" di patate, aggiungere acqua tiepida con il sale, unire il latte freddo, la **Maizena** e il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**, noce moscata e pepe.

Mescolare bene il tutto, unire i tuorli e creare delle sfere da 70 gr cadauna, mettere al centro un pezzo di robiola, pennellare la parte esterna con la paprika liquida e con l'ausilio della pellicola formare i pomodori.

### 2 PER LA SALSA ALL'AMATRICIANA

Rosolare in olio evo la cipolla bianca, aggiungere il guanciale a listarelle, sino a farlo diventare croccante, il peperoncino e far soffriggere il tutto.

Bagnare con il vino bianco, aggiungere i pomodori pelati e cuocere per circa 30 minuti. Insaporire con sale e pepe.

### 3 PER L'EMULSIONE ALLA SALVIA

Portare ad ebollizione il **Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr** diluito, legarlo con la **Maizena** diluita in acqua e insaporire con il pecorino romano e la julienne di salvia rosolata nel burro salato.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Cuocere i "pomodori" di patate in forno a vapore a 90°C, in una casseruola saltare le zucchine con l'olio. Servire i "pomodori" di patate saltati nell'emulsione alla salvia e pecorino, con le zucchine, la salsa all'amatriciana, la fonduta di robiola, la polvere di guanciale e decorare con i piccioli di pomodoro e guanciale croccante.

*à la carte*





# #GNOCCHI ALL'AMATRICIANA

TEGAMINO GRATINATO DI GNOCCHI DI PATATE  
ALLA ROBIOLA FONDENTE, IN SALSA ALL'AMATRICIANA  
CON GUANCIALE CROCCANTE AL VINO

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER GLI GNOCCHI DI PATATE

- 300 ml acqua
- 300 ml latte intero
- 200 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
- 80 gr grana
- 70 gr Maizena Amido di Mais**
- 60 gr tuorli d'uovo
- 50 gr robiola
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. noce moscata

### PER IL GUANCIALE AL VINO ROSSO

- 400 gr guanciale
- 200 ml vino rosso

### PER LA SALSA ALL'AMATRICIANA

- 500 gr pomodori pelati a filetti
- 60 gr guanciale romano
- 50 ml vino bianco
- 40 gr cipolla bianca a julienne
- 30 ml olio evo
- 20 gr sale
- 0,5 gr peperoncino
- q.b. pepe nero

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 200 gr robiola
- q.b. pecorino romano grattugiato
- q.b. germogli di piselli



#gnocchiall'amatriciana #foodart #ufs  
#Foodstagram #UnileverFoodSolutions  
#Chefsoninstagram



SENZA  
GLUTINE

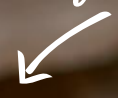


## PROCEDIMENTO

- 1 PER GLI GNOCCHI DI PATATE**  
Idratare il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**, con il latte e l'acqua tiepidi, la **Maizena**, aggiungere le uova, il grana, la robiola, il sale il pepe e la noce moscata.  
Creare i classici gnocchi.
- 2 PER IL GUANCIALE AL VINO ROSSO**  
Tagliare sottilmente il guanciale e metterlo a marinare nel vino rosso per circa 3 ore.  
Arrostarlo in padella e disidratare per 6 ore.
- 3 PER LA SALSA ALL'AMATRICIANA**  
Rosolare in olio evo la cipolla bianca, aggiungere il guanciale a listarelle sino a farlo diventare croccante, il peperoncino e far soffriggere il tutto.  
Bagnare con il vino bianco, aggiungere i pomodori pelati e cuocere per circa 30 minuti. Insaporire con sale e pepe.
- 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Cuocere in acqua salata gli gnocchi e raffreddarli rapidamente, condirli con la salsa all'amatriciana e posizionarli in un tegamino.  
Adagiarvi i pezzi di robiola, il pecorino romano e gratinare in forno a 180°C per circa 10 minuti.  
Servire con il guanciale croccante al vino rosso e i germogli di piselli.



*banqueting*





# #TORTELLINO

TORTELLI DI STRACOTTO DI MANZO ALLA CANNELLA,  
CORIANDOLI DI CAROTE E CASTAGNE  
CON BRODETTO NELLA "CUCCUMELLA" CON ERBE E ZENZERO



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER I TORTELLI

- 700 gr farina 00
- 300 gr semola rimacinata
- 300 gr uova intere

### PER IL RIPIENO

- 700 gr Cappello del Prete
- 200 ml vino Chianti
- 200 gr ricotta
- 150 gr grana grattugiato
- 100 gr sedano
- 80 gr carote
- 60 gr cipolla
- 60 ml olio evo

### 30 gr Knorr Professional Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine

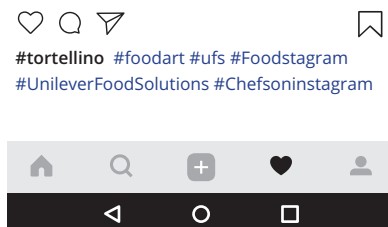
- 10 gr timo
- 1 stecca di cannella
- q.b. buccia di limone
- q.b. pane grattugiato

### PER IL BRODO NELLA "CUCCUMELLA"

- 2 lt acqua
- 36 gr Knorr Professional Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine
- 80 gr zenzero
- 40 gr timo limonato
- 40 gr rosmarino
- 20 gr santoreggia
- 20 gr dragoncello
- 10 gr salvia

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 70 gr castagne cotte sgusciate
- 60 gr coriandoli di carote sbollentati
- q.b. grana
- q.b. erbe aromatiche
- q.b. fiori eduli



## PROCEDIMENTO

### 1 PER I TORTELLI

Miscelare la farina di grano tenero alla semola di grano duro e le uova. Impastare per almeno 15 minuti per amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno una mezz'ora prima di tirare la sfoglia. Tirare la sfoglia, farcire con il ripieno precedentemente ottenuto e formare i tortellini.

### 2 PER IL RIPIENO

Pulire e legare il Cappello del Prete, metterlo a marinare nel vino rosso con le verdure e cannella per circa 12 ore. Rosolare e bagnare con il vino rosso, unire le verdure, le spezie e lasciar evaporare il tutto. Unire l'acqua, il **Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine Knorr Professional** e cuocere a fuoco lento per circa 4 ore. Abbattere di temperatura. Passare al tritacarne il Cappello del Prete, insaporirlo con la buccia di limone, il grana e ammorbidire il tutto con la ricotta e il pane grattugiato. Insaporire con sale e pepe.

### 3 PER IL BRODO NELLA "CUCCUMELLA"

Mettere nel filtrino della "cuccumella" il **Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine Knorr Professional**, le erbe aromatiche e lo zenzero tritato, aggiungere l'acqua, chiudere la cuccumella e portare a bollire.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Cuocere i tortellini in acqua salata, scolarli, metterli in una fondina in pietra, unire i coriandoli di carotine, le erbe, il grana, le castagne ed i fiori eduli. Portare a tavola e servire il brodo bollente allo zenzero ed erbe direttamente dalla "cuccumella".

*à la carte*





# #TORTELLINO

TORTELLINI CLASSICI CON CORIANDOLI DI CAROTE AL BURRO E CANNELLA, GRANA CROCCANTE AL PEPE AFFUMICATO E BRODETTO AROMATIZZATO ALLO ZENZERO

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL CONDIMENTO DEI TORTELLINI

- 800 gr tortellini classici di carne
- 220 gr burro salato
- 100 gr grana
- 20 gr cannella in polvere

### PER IL BRODETTO

#### AROMATIZZATO ALLO ZENZERO

- 2 lt acqua
- 36 gr Knorr Professional Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine**
- 80 gr zenzero
- 40 gr timo limonato
- 20 gr dragoncello

### PER IL PARMIGIANO CRISPY

- 200 gr Parmigiano grattugiato
- q.b. pepe affumicato

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- q.b. polvere di cannella
- q.b. foglie di maggiorana



#tortellino #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram

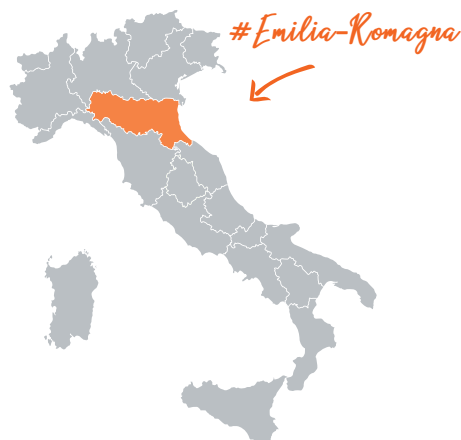


SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

- 1 PER IL CONDIMENTO DEI TORTELLINI**  
Sbollentare la brunoise di carotine e raffreddarla rapidamente. In una padella far sciogliere il burro salato, aggiungere la brunoise di carotine, la cannella ed i tortellini precedentemente cotti. Mantecare con il grana.
- 2 PER IL BRODETTO AROMATIZZATO ALLO ZENZERO**  
Portare ad ebollizione l'acqua ed aggiungere il **Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine Knorr Professional**, lo zenzero e le erbe aromatiche. Filtrare.
- 3 PER IL PARMIGIANO CRISPY**  
Mettere su stencil tondi il Parmigiano grattugiato, spolverare con il pepe affumicato e cuocere in microonde per 40 secondi.
- 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Posizionare in un piatto fondo con l'aiuto di un coppapasta i tortellini mantecati, accompagnandoli con il brodo bollente allo zenzero ed il Parmigiano crispy al pepe affumicato. Ultimare con le foglie di maggiorana e spolverare con la cannella.



*banqueting*



# #SPAGHETTO ALLE VONGOLE

"CASTAGNA DI MARE" CON SPAGHETTO AL TÈ VERDE MATCHA  
CON VONGOLE SELVATICHE, POLPA DI RICCI E OLIO AL CORIANDOLO



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LA VELLUTATA DI PESCE

2 lt Knorr Brodo di Pesce

Granulare diluito

q.b. Knorr Roux Bianco  
istantaneo granulare

### PER GLI SPAGHETTI

2 lt acqua

700 gr spaghetti al tè verde

500 gr vongole selvatiche

150 ml vino bianco

80 ml olio evo

20 gr peperoncino rosso

20 gr coriandolo tritato

15 gr aglio in camicia

12 gr buccia di limone

5 gr pepe nero di mulinello

q.b. Knorr Primerba Aglio

### PER L'OLIO AL CORIANDOLO

500 ml olio evo

100 gr foglie di coriandolo

30 gr sale grosso

10 gr bicarbonato di sodio

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

10 ricci di mare

q.b. foglie di kikuna

q.b. aria al limone



#spaghettoalle vongole #foodart #ufs  
#Foodstagram #UnileverFoodSolutions  
#Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

**1 PER LA VELLUTATA DI PESCE**  
Portare ad ebollizione il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito e legare con il **Roux Bianco istantaneo granulare Knorr**.

**2 PER GLI SPAGHETTI**  
In una padella far rosolare con l'olio evo, il peperoncino, il **Primerba all'Aglio Knorr**, le vongole precedentemente battute, bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Unire la vellutata di pesce agli spaghetti al tè verde cotti in acqua. Profumare con la buccia di limone e pepe macinato.

**3 PER L'OLIO AL CORIANDOLO**  
Sbollentare le foglie di coriandolo in acqua salata con bicarbonato e raffreddare rapidamente in acqua fredda. Scolare e asciugare bene il tutto, frullare con l'olio evo e insaporire con il sale.

**4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Disporre il nido di spaghetti nei ricci precedentemente svuotati della loro polpa. Ultimare con la polpa di riccio, l'olio al coriandolo, le foglie di kikuna e l'aria al limone.





*à la carte*



# #SPAGHETTO ALLE VONGOLE

"TRASPARENZA" DI SPAGHETTO AL CARTOCCIO ALLE VONGOLE, LEMON GRASS, CORIANDOLO E PEPERONCINO



## INGREDIENTI

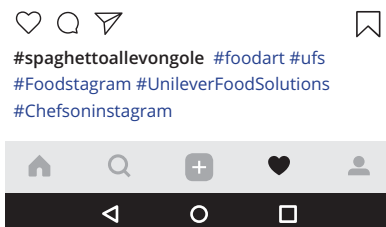
10  
PERSONE

### PER LA VELLUTATA DI PESCE

- 2 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare diluito
- 80 gr Knorr Roux Bianco istantaneo granulare
- 20 gr coriandolo in foglie
- 2 bulbi lemongrass

### PER GLI SPAGHETTI

- 2 lt acqua
- 700 gr spaghetti al tè verde
- 500 gr vongole selvatiche
- 20 gr polpa di ricci
- 150 ml vino bianco
- 80 ml olio evo
- 20 gr peperoncino rosso
- 20 gr coriandolo tritato
- 15 gr aglio in camicia
- 12 gr buccia di limone
- 5 gr pepe nero macinato
- q.b. Knorr Primerba Aglio



## PROCEDIMENTO

- 1 PER LA VELLUTATA DI PESCE**  
Portare ad ebollizione il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito e legare con il **Roux Bianco istantaneo granulare Knorr**.  
Mettere in infusione nella vellutata i bulbi di lemongrass e le foglie di coriandolo per circa 20 minuti. Filtrare e insaporire con il sale.
- 2 PER GLI SPAGHETTI**  
In una padella rosolare con l'olio evo, il peperoncino, il **Primerba all'Aglio Knorr**, le vongole precedentemente battute, bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. Sbollentare la pasta in acqua salata, raffreddarla rapidamente.  
Unire la vellutata di pesce fredda agli spaghetti al tè verde cotti, la polpa di ricci e profumare con la buccia di limone e pepe macinato.
- 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Disporre gli spaghetti nella carta Fata, chiudere con della raffia e al momento del servizio cuocere in forno a secco per 8 minuti a 170°C.  
Servire la "Trasparenza" di spaghetti al tavolo facendola aprire direttamente dal cliente con delle forbici.





*banqueting*



# #RISOTTO ALLO SCOGLIO

RISOTTO ALLO SCOGLIO  
"COME È PROFONDO IL MARE"

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL RISOTTO

- 3 lt acqua
- 800 gr riso Carnaroli Riserva
- 240 gr Knorr Fondo di Crostacei in pasta**
- 180 ml vino Vermentino
- 150 gr cozze sgusciate
- 120 gr gamberi sgusciati
- 100 gr burro al limone
- 100 gr cubetti di seppia
- 80 gr vongole sgusciate
- 80 gr cipolla tritata
- 60 gr code di scampi sgusciate
- 60 ml olio evo
- 20 gr Knorr Roux Bianco istantaneo granulare**
- 20 gr aglio in camicia
- 20 gr buccia di limone grattugiata
- q.b. sale
- q.b. pepe nero macinato
- q.b. prezzemolo tritato

### PER LA SPUGNA AL PREZZEMOLO

- 500 gr farina
- 360 gr uova
- 300 gr purea di prezzemolo
- 300 ml acqua
- 100 gr burro
- 10 gr lievito di birra

### PER IL "GEL" DI FRUTTI DI MARE

- 300 ml acqua di frutti di mare
- 20 ml nero di seppia
- 14 gr colla di pesce
- 5 gr buccia di limone
- q.b. sale

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 30 gr caviale di limone
- 30 gr salty finger
- q.b. erbe selvatiche
- q.b. cialdine colorate di varie forme
- q.b. alghe fresche miste
- q.b. olio al prezzemolo



#Campania



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL RISOTTO

Preparare il fumetto portando ad ebollizione l'acqua e il **Fondo di Crostacei in pasta Knorr**. In una casseruola far fondere il burro al limone, unire la cipolla tritata e lasciar rosolare. Unire il riso, far tostare e bagnare con il vino Vermentino. Lasciar evaporare e bagnare con il fumetto al fondo di crostacei. Proseguire la cottura per circa 15 minuti. A parte in casseruola saltare con l'olio evo e l'aglio in camicia i cubetti di seppia, le vongole, le cozze, i gamberetti e le code di scampi. Togliere dal fuoco e aggiungere due mestoli di fumetto al fondo di crostacei e il prezzemolo tritato. Legare con il **Roux Bianco istantaneo granulare Knorr**, regolare di sale, pepe e la buccia di limone grattugiata. Unire al risotto e mantecare.

### 2 PER LA SPUGNA AL PREZZEMOLO

In un cutter mixare tutti gli ingredienti, passare allo chinoise e caricare un sifone con due cariche. Lasciar riposare per almeno 30 minuti. Sifonare in bicchieri di plastica e cuocere la spugna per 50 secondi al microonde.

### 3 PER IL "GEL" DI FRUTTI DI MARE

Portare l'acqua dei frutti di mare ad ebollizione, unire il nero di seppia, insaporire con il sale e la buccia di limone grattugiata e legare con la gelatina vegetale. Versare in stampi di silicone a forma di polipetto. Conservare in frigorifero.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Disporre il risotto in una fondina, posizionarvi i polipetti di gel, la spugna di prezzemolo, i salty finger, le cialdine, le alghe, il caviale di limone e ultimare con le erbette e l'olio al prezzemolo.



*à la carte*





# #RISOTTO ALLO SCOGLIO

RISO ROSSO SELVATICO ALLO SCOGLIO  
SERVITO NELL'OSTRICA CON OLIO AL PREZZEMOLO PICCANTE

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL RISOTTO

- 3 lt acqua
- 650 gr riso rosso selvatico
- 240 gr Knorr Fondo di Crostacei in pasta**
- 180 ml vino Vermentino
- 150 gr cozze sgusciate
- 120 gr gamberi sgusciati
- 100 gr burro al limone
- 100 gr cubetti di seppia
- 80 gr vongole sgusciate
- 80 gr cipolla tritata
- 60 gr code di scampi sgusciate
- 60 ml olio evo
- 20 gr Knorr Roux Bianco istantaneo granulare**
- 20 gr aglio in camicia
- q.b. prezzemolo tritato

### PER L'OLIO AL PREZZEMOLO PICCANTE

- 300 ml olio al peperoncino
- 40 gr purea di prezzemolo

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 10 ostriche
- 1 spugna al prezzemolo
- q.b. alghe fresche miste
- q.b. erbe selvatiche



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL RISOTTO

Preparare il fumetto portando ad ebollizione l'acqua e il **Fondo di Crostacei in pasta Knorr**.

In una casseruola far fondere il burro al limone, unire la cipolla tritata e lasciar rosolare.

Unire il riso rosso selvatico, far tostare e bagnare con il vino Vermentino.

Lasciar evaporare e bagnare con il fumetto al fondo di crostacei. Proseguire la cottura per circa 16 minuti.

A parte in casseruola saltare con l'olio evo e l'aglio in camicia i cubetti di seppia, le vongole, le cozze, i gamberetti e le code di scampi.

Togliere dal fuoco, unire al risotto e mantecare con il **Roux Bianco istantaneo granulare Knorr** e il prezzemolo tritato.

### 2 PER L'OLIO AL PREZZEMOLO PICCANTE

Frullare l'olio piccante con la purea di prezzemolo e mantenere in una pipetta in frigorifero pronto per il servizio.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

In un piatto piano sistemare del sale grosso e la spugna al prezzemolo ed adagiarvi il risotto nelle ostriche, condire con l'olio piccante al prezzemolo e ultimare con le erbe e le alghe.





*banqueting*



# #OSSOBUCO ALLA MILANESE

"BAULETTO" DI OSSOBUCO TRADIZIONALE CON CAROTINE E VERDURE BRASATE AL CUMINO, PURÈ RUSTICO DI AVOCADO E FINTO MAIS DI RISOTTO ALLA MILANESE



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL "BAULETTO" DI OSSOBUCO

- 3 kg ossobuco
- 3 lt **Knorr Fondo Bruno in pasta diluito**
- 300 gr sedano
- 300 ml vino bianco
- 200 ml olio evo
- 200 gr carote
- 100 gr scalogno
- 100 gr burro
- 90 gr concentrato di pomodoro
- 80 gr cipolla bianca
- 60 gr **Knorr Professional Fondo Bruno Legato Granulare Senza Glutine**
- 40 gr timo
- 4 foglie di alloro

### PER LE CAROTINE E LE VERDURE BRASATE

- 500 gr bietola rossa sbollentata
- 300 ml succo di carota e 100 ml d'arancia
- 40 gr burro
- 8 gr cumino
- 12 carotine baby
- q.b. olio all'aglio
- q.b. crumble di pane al prezzemolo

### PER IL PURÈ RUSTICO DI AVOCADO

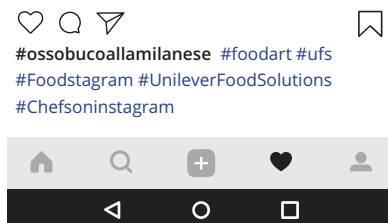
- 300 gr avocado
- 50 ml olio evo
- 50 ml succo di lime
- 10 gr coriandolo
- q.b. sale

### PER IL FINTO MAIS DI RISOTTO ALLA MILANESE

- 1 lt **Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine diluito**
- 300 gr riso Carnaroli
- 200 gr grana
- 50 gr burro
- 10 gr **Knorr Mise en Place allo Zafferano**
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla bianca

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 300 ml panna da cucina
- 50 gr **Knorr Mise en Place allo Zafferano**
- q.b. polvere di curcuma, germoglio di pisello
- q.b. salsa allo zafferano



## PROCEDIMENTO

- 1 PER IL "BAULETTO" DI OSSOBUCO**  
In una padella lionese arrostiti con il burro gli ossobuchi. In una casseruola far rosolare in olio evo molto lentamente la brunoise di verdure, unire gli ossobuchi arrostiti, il concentrato di pomodoro e bagnare con il vino bianco. Lasciar evaporare, coprire con il **Fondo Bruno in pasta Knorr diluito**, unire le erbe e lasciar cuocere molto lentamente in casseruola per circa 4 ore. Al termine della cottura eliminare gli ossibuchi. Frullare la salsa di cottura e legare con il **Fondo Bruno Legato Granulare Senza Glutine Knorr Professional**. Sfilacciare la polpa di ossobuco, metterla tiepida in rettangoli di acciaio e far raffreddare. Confezionare sottovuoto. Conservare l'osso per la decorazione.
- 2 PER LE CAROTINE E LE VERDURE BRASATE AL CUMINO**  
Pelare le carotine, farle cuocere lentamente nel burro e nei succhi, insaporire con il cumino. Sbollentare la bietola rossa e saltare con olio all'aglio e crumble di pane al prezzemolo.
- 3 PER IL PURÈ RUSTICO DI AVOCADO**  
Pelare l'avocado maturo, schiacciarlo con una forchetta e insaporirlo con il succo di lime, l'olio evo, il coriandolo sminuzzato e il sale.
- 4 PER IL FINTO MAIS DI RISOTTO ALLA MILANESE**  
Rosolare la cipolla bianca nel burro, tostare il riso, bagnare con il vino bianco ed aggiungere il brodo di manzo precedentemente portato a bollore con il **Mise en Place allo Zafferano Knorr**. Mantecare con grana e burro e regolare con olio, sale e pepe. Sistemare il composto all'interno di stampi in silicone a forma di mais e abbattere di temperatura.
- 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Rigenerare a vapore i "bauletti" di ossobuco. Posizionarli in un piatto con il loro osso e il fondo di cottura. Adagiare accanto le carotine baby cotte al burro al cumino, la bieta, il purè rustico di avocado, il finto mais di risotto alla milanese arrostito, la salsa allo zafferano, ricavata portando a bollore la panna con il **Mise en Place allo Zafferano Knorr**, i germogli e la polvere di curcuma.



*à la carte*





# #OSSOBUCO ALLA MILANESE

"BURGER" DI OSSOBUCO TRADIZIONALE CON INSALATA DI FOGLIE DI PREZZEMOLO, LIMONE E FINTO MAIS ALLO ZAFFERANO



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL RAGÙ DI OSSOBUCO

- 3 kg ossobuco
- 2 lt **Knorr Professional Fondo Bruno Legato Granulare** diluito
- 300 ml vino bianco
- 300 gr sedano
- 200 gr carote
- 100 gr scalogno
- 100 gr burro
- 80 gr cipolla bianca
- 50 gr concentrato di pomodoro
- 40 gr timo
- 4 foglie di alloro
- q.b. olio evo

### PER LA CREMA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO

- 300 ml panna fresca
- 120 gr Parmigiano
- 20 gr **Knorr Mise en Place allo Zafferano**

### PER L'INSALATA DI FOGLIE DI PREZZEMOLO

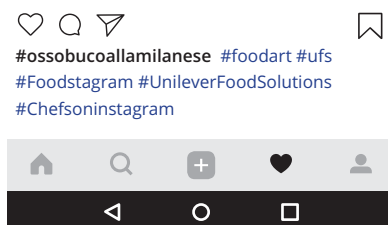
- 100 gr foglie di prezzemolo
- 100 gr foglie di dragoncello
- 40 ml olio evo
- 20 ml aceto di vino bianco
- 10 gr buccia di limone grattugiato

### PER IL FINTO MAIS DI RISOTTO ALLA MILANESE

- 1 lt **Knorr Brodo Manzo Granulare senza Glutine** diluito
- 300 gr riso Carnaroli
- 200 gr grana
- 50 gr burro
- 10 gr **Knorr Mise en Place allo Zafferano**
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla bianca
- q.b. olio evo
- q.b. sale, pepe

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 10 carotine baby cotte al burro
- 10 foglie di cavolo di Bruxell bollite
- q.b. spaghetti di riso fritti
- q.b. polvere di curcuma



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL RAGÙ DI OSSOBUCO

In una padella lionesa arrostiti con il burro gli ossobuchi. In una casseruola far rosolare in olio evo molto lentamente la brunoise di verdure, unire gli ossobuchi arrostiti, il concentrato di pomodoro e bagnare con il vino bianco. Lasciar evaporare, coprire con il **Fondo Legato Granulare Knorr Professional** diluito, unire le erbe e lasciar cuocere molto lentamente in casseruola per circa 4 ore. Rabboccare con acqua durante la cottura per non far asciugare troppo la salsa. Al termine della cottura sfilare l'osso dalla carne, scolare le verdure e fare un battuto al coltello, creandone un impasto. Formare degli hamburger con l'aiuto di un coppapasta ed abbattere di temperatura.

### 2 PER LA CREMA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO

Portare ad ebollizione la panna fresca, diluire il **Mise en Place allo Zafferano Knorr** e unire il Parmigiano grattugiato. Frullare con un mixer ad immersione, insaporire con il sale e filtrare.

### 3 PER L'INSALATA DI FOGLIE DI PREZZEMOLO

Sfogliare le foglie di prezzemolo e dragoncello, condirle con l'olio evo, l'aceto di vino bianco e la buccia di limone grattugiata.

### 4 PER IL FINTO MAIS DI RISOTTO ALLA MILANESE

Rosolare la cipolla bianca nel burro, tostare il riso, bagnare con il vino bianco ed aggiungere il brodo di manzo precedentemente portato a bollore con il **Mise en Place allo Zafferano Knorr**. Mantecare con grana e burro e regolare con olio, sale e pepe. Sistemare il composto all'interno di stampi in silicone a forma di mais e abbattere di temperatura.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Rigenerare i "burger" di ossobuco a vapore e arrostarli in padella. Spennellare il fondo del piatto con la salsa allo zafferano. Posizionare i "burger" di ossobuco con il loro osso e adagiare sull'insalata di foglie di prezzemolo e spaghetti di riso fritti, condire con la salsa di cottura preparata con il **Fondo Bruno Granulare Legato Knorr Professional**. Adagiare accanto la carotina baby cotta al burro, il finto mais di risotto alla milanese arrostito, le foglie di cavolo di Bruxell e la polvere di curcuma.



*banqueting*



# #VITELLO TONNATO

"DOME" DI VITELLO TONNATO AL CURRY NERO,  
VERZE FERMENTATE E SALSA TONNATA AL CAVOLO VIOLA

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL "DOME" DI VITELLO TONNATO AL CURRY NERO

- 1 kg lombata di vitello
- 500 gr tonno rosso
- 30 gr Knorr Brodo Elite Granulare**
- 30 gr curry nero
- 20 gr transglutaminasi
- q.b. erbe aromatiche

### PER LA SALSA TONNATA AL CAVOLO VIOLA

- 400 gr Calvé Gastronomica Compatta**
- 200 gr tonno sott'olio
- 80 ml succo di barbabietola rossa
- 80 ml succo di cavolo rosso
- 40 gr capperi in aceto

### PER LE VERDURE FERMENTATE

- 2 lt acqua
- 300 gr cavolo rosso
- 100 gr cavolo verde
- 100 gr barbabietola rossa
- 75 gr sale grosso
- 1 limone a fetta

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 24 acetosella
- 12 germogli di pisello
- q.b. cress
- q.b. fiori eduli



#vitellotonnato #foodart #ufs  
#Foodstagram #UnileverFoodSolutions  
#Chefsoninstagram



#Piemonte



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL "DOME" DI VITELLO TONNATO AL CURRY NERO

Pulire il lombo di vitello, ricavare delle strisce, insaporire con il **Brodo Elite Granulare Knorr**, il curry nero, le transglutaminasi e le erbe tritate.

Rivestire uno stampo in silicone a forma di cupoletta con la pellicola, foderare con una fettina sottile di vitello e inserire le strisce di vitello al curry nero.

Chiudere bene il tutto con la pellicola e cuocere a 55°C in forno a vapore per 3 ore.

Abbattere di temperatura.

Rivestire la cupoletta con le fettine di tonno crudo tagliate all'affettatrice e riporre nello stesso stampo. Ed abbattere di temperatura.

### 2 PER LA SALSA TONNATA AL CAVOLO VIOLA

Frullare tutti gli ingredienti e passare allo chinoise.

### 3 PER LE VERDURE FERMENTATE

Sfogliare il cavolo rosso ed il cavolo verde, pelare ed affettare la barbabietola fresca, inserire tutti gli ingredienti all'interno di un sacchetto per sottovuoto, aggiungere l'acqua il sale ed i limoni e chiudere al 99,9%. Porre in frigorifero a fermentare per almeno due settimane.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Tagliare la cupoletta di "DOME" di vitello tonnato a spicchietti.

Con un cucchiaino fare uno splash di salsa tonnata sul piatto, posizionare il vitello tonnato e le verdure fermentate. Ultimare con i cress e i fiori eduli.



*à la carte*





# #VITELLO TONNATO

VITELLO TONNATO IN CROSTA DI CURRY NERO,  
TONNATA VIOLA E CAVOLO CAPPUCCIO FERMENTATO

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL VITELLO AL CURRY NERO

- 1 kg lombata di vitello
- 30 gr **Knorr Brodo Elite Granulare**
- 30 gr curry nero
- q.b. erbe tritate

### PER LA CIALDA DI VITELLINO" CRISPY" AL PARMIGIANO

- 100 gr albume
- 100 gr Parmigiano
- 100 gr burro
- 50 gr farina
- 50 gr **Maizena Amido di Mais**
- 5 gr sale

### PER LA SALSA TONNATA ALLA BARBABIETOLA ROSSA

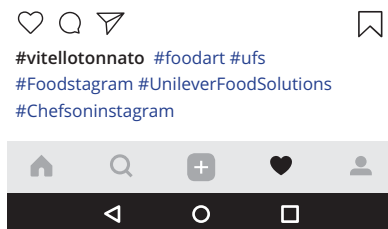
- 400 gr **Calvé Gastronomica Compatta**
- 200 gr tonno sott'olio
- 80 ml succo di barbabietola rossa
- 40 gr capperi in aceto

### PER LE VERDURE FERMENTATE

- 2 lt acqua
- 300 ml aceto di vino bianco
- 220 gr cavolo rosso
- 150 gr cavolo verde
- 100 gr barbabietola rossa
- 50 ml succo di limone
- q.b. olio evo

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 80 gr polvere di barbabietola
- q.b. cress



#Piemonte



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL VITELLO AL CURRY NERO

Pulire il lombo di vitello, insaporire con il **Brodo Elite Granulare Knorr**, il curry nero e le erbe tritate. Avvolgere con la pellicola, confezionare sottovuoto in busta da cottura. Chiudere bene il tutto e cuocere a 55°C in roner per 3 ore. Abbattere di temperatura.

### 2 PER LA CIALDA DI VITELLINO" CRISPY" AL PARMIGIANO

Mixare tutti gli ingredienti e con un tappetino a forma di mucca in silicone creare le cialde passando il tutto in microonde per 50 secondi.

### 3 PER LA SALSA TONNATA ALLA BARBABIETOLA ROSSA

Frullare tutti gli ingredienti e passare allo chinoise.

### 4 PER LE VERDURE FERMENTATE

Sfogliare il cavolo rosso ed il cavolo verde, pelare ed affettare la barbabietola fresca, inserire tutti gli ingredienti all'interno di un sacchetto per sottovuoto, aggiungere l'acqua il sale ed i limoni e chiudere al 99,9%. Porre in frigorifero a fermentare per almeno due settimane.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Tagliare sottilmente il vitello tonnato al curry nero all'affettatrice. Con un cucchiaino fare uno splash di salsa tonnata sul piatto, posizionare il vitello tonnato, le verdure marinate e la cialda di Parmigiano croccante. Ultimare con i cress e la polvere di barbabietole.



*banqueting*



# #COTOLETTA

COTOLETTA DI VITELLO CROCCANTE AL BURRO AROMATIZZATO, CREMA DI ZUCCA E CARDAMOMO, SALE NERO, MILLEFOGLIE DI PATATE E PUNTARELLE ALLE ACCIUGHE

## INGREDIENTI **10** PERSONE

### PER LA COTOLETTA DI VITELLO CROCCANTE AL BURRO AROMATIZZATO

- 1,7 kg lombata di vitello
- 400 gr Maizena Panatura per Fritti 3 in 1 Senza Glutine**
- 200 ml latte UHT
- 200 gr burro demi-salé chiarificato
- 30 gr rafano
- q.b. sale nero maldon

### PER LA MILLEFOGLIE DI PATATE

- 1 kg patate gialle
- 500 ml panna fresca
- 240 gr uova intere
- 80 gr tuorli d'uovo
- 50 gr Parmigiano grattugiato
- 10 gr sale
- 5 gr pepe nero

### PER LA CREMA DI ZUCCA AL CARDAMOMO

- 400 gr zucca violino cotta
- 70 gr burro
- 10 gr cardamomo
- q.b. sale

### PER LE PUNTARELLE ALLE ACCIUGHE

- 300 gr puntarelle sbollentate
- 70 ml olio evo
- 30 gr acciughe salate
- 20 gr aglio in camicia

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 20 foglie di prezzemolo fritte
- q.b. olio all'aglio
- q.b. pane al peperoncino
- q.b. sale nero



♡ 👤 📌  
#cotoletta #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



#Lombardia



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA COTOLETTA DI VITELLO CROCCANTE AL BURRO AROMATIZZATO

Pulire la lombata di vitello, insaporirla con sale, confezionarla sottovuoto al 99,9% di vuoto e cuocerla in roner a 57°C per 3 ore e 30 minuti. Abbatte e porzionare in pezzi da 150 gr cadauno. Panare passando il tutto dapprima nel latte e poi nella **Maizena Panatura per Fritti 3 in 1 Senza Glutine**. Cuocere in padella con il burro chiarificato al rafano sino a che non risulti ben dorata.

### 2 PER LA MILLEFOGLIE DI PATATE

Pelare le patate, tagliarle all'affettatrice e riporle in una terrina. Confezionare una Royale con la panna, le uova intere, i tuorli e il Parmigiano con l'ausilio di un mixer ad immersione. Insaporire con sale e pepe. Rivestire una placca gastronomica medio-alta con carta da forno e confezionare la millefoglie stratificando la Royale e le patate crude. Cuocere a 150°C a secco per 40 minuti. Abbatte di temperatura.

### 3 PER LA CREMA DI ZUCCA AL CARDAMOMO

Frullare la zucca cotta aromatizzandola con il cardamomo e portare a bollore. Unire il burro e insaporire con il sale. Mettere in un biberon e mantenere a 50°C a bagnomaria per il servizio.

### 4 PER LE PUNTARELLE ALLE ACCIUGHE

Sbollentare in acqua e raffreddare le puntarelle, rosolarle con l'olio all'aglio in camicia e le acciughe salate.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Tagliare le cotolette a metà nel senso della lunghezza, insaporire con il sale nero, posizionarvi la millefoglie di patate arrostita. Accompagnare con la crema di zucca al cardamomo e le puntarelle alle acciughe. Ultimare con le foglie di prezzemolo fritte, il pane al peperoncino e l'olio all'aglio.



*à la carte*





# #COTOLETTA

MINI-MILANESI, BRIOCHE DORATA AL VAPORE  
CON CREMA DI ZUCCA, CETRIOLO MARINATO E SENAPE

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LE BRIOCHE AL VAPORE

500 gr farina forte  
180 gr uova intere  
160 ml latte intero  
150 gr burro  
40 gr zucchero  
20 gr lievito di birra  
10 gr sale

### PER LA CREMA DI ZUCCA AL CARDAMOMO

400 gr zucca violino cotta  
70 gr burro  
10 gr cardamomo  
q.b. sale

### PER LE MINI-COTOLETTE

1,7 kg lombata di vitello  
**400 gr Maizena Panatura per Fritti  
3 in 1 Senza Glutine**  
200 ml latte UHT  
200 gr burro demi-salé chiarificato

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

200 gr cetrioli marinati agli agrumi  
**30 gr Calvé Senape Top Down**  
10 pomodorini a rondelle  
q.b. insalata riccia



#cotoletta #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

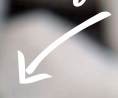
- 1 PER LE BRIOCHE AL VAPORE**  
In una planetaria impastare la farina con il burro morbido, sciogliere il lievito nel latte a 27°C con lo zucchero e unire tutti gli altri ingredienti. Lasciar riposare in frigorifero per 24 h. Creare delle palline da 15 gr e lasciar lievitare per circa 50-60 minuti. Cuocere a 95°C per 15 minuti.
- 2 PER LA CREMA DI ZUCCA AL CARDAMOMO**  
Frullare la zucca cotta aromatizzandola con il cardamomo e portare a bollore. Unire il burro e insaporire con il sale. Mettere in un biberon per il servizio.
- 3 PER LE MINI-COTOLETTE**  
Ricavare dalla lombata di vitello delle mini-milanese da 30 gr. Panare passando il tutto dapprima nel latte e poi nella **Maizena Panatura per Fritti 3 in 1 Senza Glutine**. Cuocere in padella con il burro chiarificato sino a che non risultino ben dorate.
- 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Passare i panini al vapore in padella anti aderente fino a che risultino dorati. Aprire i panini e farcirli con la senape, la cotoletta, il pomodorino, il cetriolo marinato, la crema di zucca e l'insalata riccia.

#Lombardia





*banqueting*



# #PARMIGIANA

PARMIGIANA D'ESTATE

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LE MELANZANE MARINATE

- 400 gr melanzane viola pelate
- 100 ml olio evo
- 70 ml aceto di mela
- 10 gr menta
- 8 gr Knorr Primerba Basilico**
- 5 gr aglio
- q.b. sale

### PER LA MOZZARELLA CROCCANTE

- 200 gr pangrattato
- 130 gr uova intere
- 100 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
- 50 gr Maizena Amido di Mais**
- 20 piccole bufaline

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 150 ml passata di pomodorini
- 80 gr pomodorini semi canditi
- 50 gr caviale d'olio al basilico
- 20 piccole foglie di basilico fritte
- q.b. grana grattugiato
- q.b. pomodorini a fette



#parmigiana #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LE MELANZANE MARINATE

Tagliare sottilmente le melanzane pelate avvalendosi di un'affettatrice, riporle in una busta sottovuoto, unire le fettine d'aglio, la menta, il **Primerba al Basilico Knorr**, l'aceto e il sale. Confezionare con il 99,9% di vuoto e lasciar marinare per circa 3 ore in frigorifero.

### 2 PER LA MOZZARELLA CROCCANTE

Preparare una piccola pastella con la **Maizena** e le uova e impanare le piccole bufaline nel pangrattato miscelato con il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**. Friggere sino a che risultino ben dorate.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

In un piatto a forma di melanzana alternare le melanzane marinate al **Primerba al Basilico Knorr** con i pomodorini semi canditi e le bufaline croccanti. Ultimare con il caviale d'olio al basilico, la passata di pomodorini, le foglie fritte di basilico, le fette di pomodorini e spolverare con il grana.

#tutta l'Italia





*à la carte*



# #PARMIGIANA

LINGOTTO DI PARMIGIANA DI MELANZANE VIOLA CLASSICA, SFOGLIA DI MOZZARELLA, POMODORINI E OLIO AL BASILICO

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LA PASTELLA PER LE MELANZANE

- 600 gr farina debole
- 500 ml acqua gassata
- 300 gr Maizena Amido di Mais**
- 200 gr uova intere
- 15 gr baking powder
- 15 gr zucchero
- 15 gr sale

### PER IL LINGOTTO DI PARMIGIANA VIOLA

- 400 gr fettine di melanzane viola pelate
- 300 ml salsa di pomodoro
- 200 gr mozzarella
- 100 gr Parmigiano
- 10 gr menta
- 10 gr Knorr Primerba Basilico**
- q.b. olio di arachidi

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 200 gr sfoglia di mozzarella
- 200 ml salsa di pomodoro
- 160 gr pomodorini pelati
- q.b. olio al basilico
- q.b. melanzana essicata
- q.b. foglie di basilico fritte



#parmigiana #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA PASTELLA PER LE MELANZANE

Unire tutti gli ingredienti e miscelare bene con un cucchiaino sino ad ottenere una pastella omogenea.

Lasciar riposare in frigorifero.

### 2 PER IL LINGOTTO DI PARMIGIANA VIOLA

Passare le fettine di melanzana nella pastella e friggerle in olio d'arachidi e lasciar raffreddare il tutto.

In uno stampo rettangolare comporre la Parmigiana alternando la salsa di pomodoro con le fettine di melanzane pastellate, il Parmigiano e il **Primerba al Basilico Knorr**.

Ripete l'operazione per due volte e chiudere con le fettine di melanzane, la salsa la pomodoro e il Parmigiano.

Cuocere in forno a 155°C a secco per 25 minuti. Abbattere di temperatura.

Tagliare la Parmigiana a lingotti di 2cm x 9cm.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Rigenerare in forno a vapore a 70°C per 5 minuti i lingotti di Parmigiana, posizionarli sul piatto e adagiarvi le sfoglie di mozzarella, i pomodorini conditi con l'olio al basilico.

Macchiare il piatto con la salsa di pomodoro e ultimare con le foglie di basilico fritto e le melanzane essicate.

#tutta l'Italia





*banqueting*



# #CROCCHETTA

STECCO DI PATATE, BULGUR, POLLO, MELE,  
TARTUFO E SALSA AL PEPERONE CRUSCO E BASILICO

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER GLI STECCHI

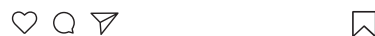
- 2 lt acqua
- 1 conf **Knorr Bulgur con Semi di Canapa e Mela**
- 400 gr petto di pollo cotto
- 300 gr **Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
- 100 gr pasta di tartufo nero
- 40 gr grana
- 36 gr **Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine**
- 10 gr erba cipollina
- 3 uova
- q.b. sale e pepe

### PER LA PANATURA

- 400 gr **Maizena Panatura per Fritti 3 in 1 Senza Glutine**
- 200 gr **Maizena Amido di Mais**
- 200 ml latte UH
- 2 uova intere

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 200 gr daikon
- 100 gr mele verdi a julienne
- 100 ml olio evo
- 30 ml succo di limone
- q.b. **Hellmann's Salsa Thousand Islands**
- q.b. polvere di peperone crusco
- q.b. insalata frisè
- q.b. germogli di sakura
- q.b. olio di arachidi



#crocchetta #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

### 1 PER GLI STECCHI

Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine Knorr**.

Versare sul **Bulgur con Semi di Canapa e Mela Knorr**, coprire ermeticamente con la pellicola e lasciar reidratare per circa 20 minuti.

Unire il petto di pollo cotto a dadini, la pasta di tartufo, il grana, le uova, il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**, l'erba cipollina e insaporire con sale e pepe.

Formare degli stecchi da 100 gr cadauno.

### 2 PER LA PANATURA

Impanare gli stecchi passandoli dapprima nella **Maizena**, poi nell'uovo, nel latte e infine nella **Maizena Panatura per Fritti 3 in 1 Senza Glutine** ed abbattere di temperatura.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Friggere gli stecchi di patate in olio di arachidi a 180°C, asciugarli, infilarli negli stecchi da gelato.

Creare con il daikon degli spaghetti con l'apposito attrezzo, unire l'insalata frisè, i germogli di sakura, la julienne di mele e condire con succo di limone e olio evo.

Tirare con l'ausilio di uno stencil la **Salsa Thousand Islands Hellmann's**, posizionarci lo stecco fritto, l'insalatina e la polvere di peperone crusco.



*à la carte*



*Wuller  
Papal  
Salmons*



# #CROCCHETTA

CRICK-CROCK DI PATATE CON MELE, TARTUFO, BULGUR, CANAPA E SALSA THOUSAND ISLANDS

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER I CRICK-CROCK

- 2 lt acqua
- 1 busta Knorr Bulgur con Semi di Canapa e Mela
- 300 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi
- 100 gr pasta di tartufo nero
- 40 gr grana
- 36 gr Knorr Brodo dell'Orto Granulare
- 10 gr erba cipollina
- 3 uova
- q.b. sale e pepe

### PER LA PANATURA

- 400 gr Maizena Panatura per Fritti 3 in 1 Senza Glutine
- 200 ml latte UHT

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- q.b. Hellmann's Salsa Thousand Islands
- q.b. polvere di peperone crusco
- q.b. erbe selvatiche
- q.b. olio di arachidi



Instagram post showing the crick-crocks. The caption includes the following hashtags: #crocchetta #foodart #ufs #Foodstagram #UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

### 1 PER I CRICK-CROCK

Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr**. Versare sul **Bulgur con Semi di Canapa e Mela Knorr**, coprire ermeticamente con la pellicola e lasciar reidratare per circa 20 minuti. Unire al bulgur la pasta di tartufo, il grana, le uova, il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**, l'erba cipollina e insaporire con sale e pepe. Formare delle crocchette da 30 gr cadauna.

### 2 PER LA PANATURA

Impanare le crocchette passandole dapprima nel latte e poi nella **Maizena Panatura per Fritti 3 in 1 Senza Glutine** ed abbattere di temperatura.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Friggere i Crick-Crock di patate in olio di arachidi a 180°C, asciugarli, infilarli negli spiedini di legno d'ulivo e servirli con la **Salsa Thousand Islands Hellmann's**, la polvere di peperone crusco e le erbe selvatiche.





*banqueting*



# #BACCALÀ

MOSAICO DI "CRUDO" DI BACCALÀ ALLA POLVERE DI IBISCO, MAIONESE AL MANGO, TOPINAMBUR E POMODORINI SEMI CANDITI ALL'ANICE

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL MOSAICO DI "CRUDO" DI BACCALÀ ALLA POLVERE DI IBISCO

- 800 gr filetto di baccalà fresco
- 100 gr polvere di ibisco
- 70 gr paprika dolce
- 2 lt Knorr Professional Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine** diluito
- 1 pz buccia di limone
- q.b. alghe disidratate

### PER LA MAIONESE AL MANGO E PASSION FRUIT

- 300 gr Calvé Gastronomica Compatta**
- 50 gr purea di mango
- 50 gr passion fruit

### PER I POMODORINI SEMI-CANDITI

- 200 gr pomodorini Piccadilly
- 50 ml olio evo
- 20 gr sale fino
- 10 gr anice
- q.b. zucchero a velo
- q.b. buccia di lime
- q.b. buccia di arancia

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 300 gr topinambur bollito a cubetti
- 100 gr insalata frisè
- 20 gr polvere di ibisco
- 20 gr polvere di paprika
- q.b. vene cress
- q.b. olio al limone



#baccalà #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL MOSAICO DI "CRUDO" DI BACCALÀ ALLA POLVERE DI IBISCO

Parare il filetto di baccalà a rettangoli per lungo. Portare ad ebollizione il **Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine Knorr Professional**, aromatizzare con le alghe e le bucce di limone e lasciar raffreddare. Posizionare i rettangoli di baccalà in salamoia e lasciar marinare per circa 20 minuti. Asciugare e avvolgere i rettangoli di baccalà nella polvere di ibisco e paprika. Abbattere di temperatura leggermente.

### 2 PER LA MAIONESE AL MANGO E PASSION FRUIT

Emulsionare la maionese **Gastronomica Compatta Calvé** con il tutto e mettere in un sac à poche.

### 3 PER I POMODORINI SEMI-CANDITI

Incidere i pomodorini, sbollentarli, raffreddarli e pelarli lasciando attaccata la pelle all'estremità del picciolo. Condirli con la buccia di agrumi, il sale, lo zucchero e l'anice. Lasciare appassire per 50 minuti a 70°C.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Tagliare i rettangoli di baccalà all'ibisco e posizionarli in un piatto creando un mosaico alternando con la maionese aromatizzata, i pomodorini canditi, l'insalata frisè condita con l'olio al limone, i cubetti di topinambur sbollentati e i vene cress. Ultimare con la polvere di ibisco e paprika dolce.



*à la carte*





# #BACCALÀ

BACCALÀ AL VAPORE ALL'IBISCO CON IL SUO INFUSO  
CON POLENTINA DI MAIS BIANCO, POMODORINI AGRUMATI  
E ASPARAGI VERDI

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL BACCALÀ AL VAPORE ALL'IBISCO

- 1,5 kg filetto di baccalà
- 100 gr polvere di ibisco
- 70 gr Knorr Professional Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine**
- 1 pz buccia di limone
- q.b. alghe

### PER L'INFUSO ALL'IBISCO

- 70 gr polvere di ibisco
- 2 lt **Knorr Professional Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine** diluito
- 4 bucce di limone
- 1 pz lemon grass

### PER LA POLENTINA DI MAIS BIANCO

- 1 lt acqua
- 400 gr farina di mais
- 30 gr Knorr Professional Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine**
- 10 gr sale
- q.b. buccia di limone grattugiata

### PER I POMODORINI AGRUMATI

- 100 gr pomodorini Piccadilly
- 100 gr pomodorini gialli
- 50 ml olio evo
- 20 gr sale fino
- q.b. zucchero a velo
- q.b. buccia di lime
- q.b. buccia di arancia

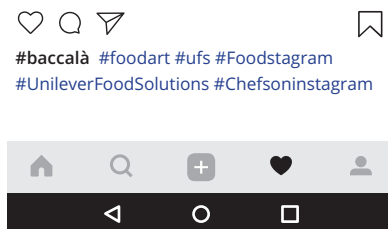
### PER LA CIALDA CROCCANTE

#### A FORMA DI FOGLIA

- 100 gr albume
- 100 gr Parmigiano
- 100 gr burro
- 50 gr farina
- 50 gr Maizena Amido di Mais**
- 20 gr polvere di ibisco e barbabietola
- 5 gr sale

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 20 foglioline di zorri cress
- 10 asparagi verdi sbollentati
- q.b. polvere di ibisco
- q.b. spugna di pane al nero di seppia



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

- 1 PER IL BACCALÀ ALLA POLVERE DI IBISCO**  
Tagliare il filetto di baccalà a pavé da 120-150 gr cadauno.  
Preparare una polvere aromatica tritando tutti gli ingredienti in un cutter e spolverare il baccalà.
- 2 PER L'INFUSO ALL'IBISCO**  
Portare ad ebollizione il brodo di pesce, togliere dal fuoco e mettere in fusione la polvere di ibisco, la buccia di limone e il lemon grass.  
Coprire e lasciare in infusione per 3 ore.  
Filtrare.
- 3 PER LA POLENTINA DI MAIS BIANCO**  
Portare l'acqua ad ebollizione, unire il **Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine Knorr Professional** e la farina di mais bianco, mescolare il tutto con una frusta e lasciar cuocere lentamente per 40 minuti.  
Insaporire con sale e la buccia di limone grattugiata.
- 4 PER I POMODORINI AGRUMATI**  
Incidere i pomodorini, sbollentarli, raffreddarli e pelarli. Condirli con l'olio, la buccia di agrumi, il sale, lo zucchero. Lasciare appassire per 50 minuti a 70°C.
- 5 PER LA CIALDA CROCCANTE A FORMA DI FOGLIA**  
Mixare tutti gli ingredienti e con un tappetino a forma di foglia in silicone creare le cialde passando tutto in microonde per 50 secondi.
- 6 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Cuocere il filetto di baccalà a 50°C a vapore per 20 minuti.  
Posizionare al centro del piatto la polentina di mais bianco, adagiarvi sopra il baccalà spolverato con la polvere di ibisco e le alghe.  
Sistemare l'asparago, i pomodorini agrumati, la spugna al nero di seppia e il zorri cress.  
Ultimare con l'infuso di ibisco e la cialda croccante.



*banqueting*



# #FRITTURA DI PESCE

"SOSPENSIONE" DI FRITTURA DEL MEDITERRANEO CROCCANTE, MAIONESE AL CURRY, INSALATA DI FOGLIE DI ZUCCA E ALGHE AL SUCCO DI LIME

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LA "SOSPENSIONE" DI FRITTURA DEL MEDITERRANEO

- 600 gr calamari in anelli
- 440 gr alicette pulite
- 400 gr gamberetti rosa
- 200 gr filetto di triglia
- q.b. **Maizena Amido di Mais**
- q.b. **Maizena Amido di Riso**
- q.b. pane aromatizzato alla paprika
- q.b. sale
- q.b. olio di arachidi

### PER LA MAIONESE AL CURRY

- 400 gr **Calvé Gastronomica Compatta**
- 70 gr curry madras
- 30 ml succo di lime
- q.b. sale

### PER L'INSALATA DI FOGLIE DI ZUCCA E ALGHE

- 200 gr foglie di zucca sbollentate
- 100 gr alghe marine miste
- 100 gr insalata frisè
- 80 gr foglie di rucola selvatica
- 50 ml olio agli agrumi
- 30 ml succo di lime
- q.b. sale

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 20 foglie di basilico fritte
- 20 alghe fritte



#fritturadipesce #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA "SOSPENSIONE" DI FRITTURA DEL MEDITERRANEO

Panare gli anelli di calamari passandoli nel pane aromatizzato alla paprika. Lavare tutti gli altri pesci e tenerli sino al momento del servizio in acqua e ghiaccio. Scolare e asciugare i filetti di triglia, le alici, i gamberetti e passarli nella miscela di **Amidi Maizena**. Friggere per tipologia di pesce in olio di arachidi a 170°C. Asciugare e insaporire con il sale.

### 2 PER LA MAIONESE AL CURRY

Miscelare bene il tutto e insaporire con il sale.

### 3 PER L'INSALATA DI FOGLIE DI ZUCCA E ALGHE

Reidratare le alghe in acqua. Scolarle, unirle alle foglie di zucca sbollentate, alla frisè, alle foglie di rucola e condire con il sale, l'olio agrumato e il succo di lime.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Infilare nell'archetto di servizio in acciaio i pesci fritti alternandoli con le foglie di basilico e le alghe croccanti. Accompagnare a parte con la maionese al curry e l'insalata di foglie di zucca e alghe al succo di lime.

#tutta l'Italia





*à la carte*



# #FRITTURA DI PESCE

"SELEZIONE" DI PESCI DELL'ADRIATICO CON MAIONESE AL CURRY E SUCCO DI POMODORO IN AGRO-DOLCE ALLA ROSA CANINA



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LA "SELEZIONE" DI PESCI DELL'ADRIATICO

- 600 gr riccioli di calamari
- 500 gr merluzzetti puliti
- 440 gr alicette pulite
- 400 gr gamberetti rosa
- 200 gr anelli di calamari
- q.b. **Maizena Amido di Mais**
- q.b. **Maizena Amido di Riso**
- q.b. pane aromatizzato alla paprika
- q.b. sale
- q.b. olio di arachidi

### PER LA MAIONESE AL CURRY

- 400 gr **Calvé Gastronomica Compatta**
- 70 gr curry madras
- 30 ml succo di lime
- q.b. sale

### PER IL SUCCO DI POMODORO AGRO-DOLCE

- 250 ml succo di arancia fresco
- 100 gr zucchero semolato
- 100 gr rosa canina
- 30 ml aceto balsamico
- 10 pomodori San Marzano
- 8 gr sale
- 5 gr tabasco
- 4 gr pepe nero macinato
- 1 spicchio d'aglio

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 50 gr peperone croccante
- 20 foglie di basilico fritte
- q.b. prezzemolo riccio



#fritturadipesce #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA "SELEZIONE" DI PESCI DELL'ADRIATICO

Panare gli anelli di calamari passandoli nel pane aromatizzato alla paprika.

Lavare tutti gli altri pesci e tenerli sino al momento del servizio in acqua e ghiaccio.

Scolare e asciugare i merluzzetti, i riccioli di calamari, le alici, i gamberetti e passarli nella miscela di **Amidi Maizena**.

Friggere per tipologia di pesce in olio di arachidi a 170°C. Asciugare e insaporire con il sale.

### 2 PER LA MAIONESE AL CURRY

Miscelare bene il tutto e insaporire con il sale.

### 3 PER IL SUCCO DI POMODORO AGRO-DOLCE

Frullare tutti gli elementi con l'aiuto di un mixer ad immersione e filtrare il composto con un'etamina a maglia fine.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Disporre in un piatto leggermente fondo, con l'ausilio di ring di acciaio, la frittura a cerchio.

Versare nel centro il succo di pomodoro agro-dolce alla rosa canina.

Completare con le foglie di basilico fritto e il peperone croccante e gli spuntoni di maionese al curry.

#tutta l'Italia





*banqueting*



# #BURGER

"MACARON" SALATO CON GRANCHIO ARTICO, RISO ROSSO CON BROCCOLI, MANDORLE, LIMONE, AGRUMI E CETRIOLI AL CURRY

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL BURGER

1 conf Knorr Riso Rosso

con Mandorle e Broccoli

1 lt Knorr Professional Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine

400 gr granchio rosso artico bollito

200 gr Hellmann's Real Mayonnaise

50 gr broccoli bolliti

20 ml succo di limone

### PER I CETRIOLI MARINATI AL CURRY

150 ml acqua

150 ml aceto bianco

110 gr zucchero

100 gr cetrioli

10 gr curry

10 foglie di menta

### PER IL MACARON SALATO AI PISTACCHI

330 gr zucchero semolato

300 gr farina di mandorle

210 gr albumi freschi

200 gr zucchero a velo

107 ml acqua

40 gr pasta al pistacchio

1 gr colorante naturale verde pistacchio

q.b. sesamo colorato

q.b. scaglie di sale

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

q.b. segmenti di agrumi

q.b. germogli

q.b. alghe



#burger #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL BURGER

Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine Knorr Professional**.

Versare sul riso e coprire ermeticamente con la pellicola e lasciar reidrattare per circa 30 minuti.

Unire la polpa di granchio sminuzzata, la maionese, il succo di limone e i broccoli sbollentati.

### 2 PER I CETRIOLI MARINATI AL CURRY

Portare a bollire tutti gli ingredienti.

Immergere i cetrioli nella marinata e lasciar raffreddare. Scolarli parzialmente lasciando una parte di liquido per fare insaporire.

### 3 PER IL MACARON SALATO AI PISTACCHI

Mixare al cutter la polvere di mandorle e lo zucchero a velo sino ad ottenere una polvere omogenea.

Mescolare il colorante in 7 ml di acqua e incorporarlo al composto di mandorle, unire infine 100 gr di albume. Fare scaldare a parte i 100 ml di acqua, diluitevi 300 gr di zucchero e far cuocere a 112°C.

In una planetaria montare i restanti 110 gr di albume con la pasta di pistacchi a velocità moderata e versare a filo. Quando il tutto sarà montato alla temperatura di 60°C unite l'impasto di mandorle con la tecnica del "macaronaggio".

Con una bocchetta da 7 mm formare i macaron, spolverare con il sesamo e il sale e lasciar riposare per 30 minuti.

Cuocere a 130°C per 13 minuti a valvola aperta.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Farcire il macaron con il burger di granchio e riso rosso, ultimare con gli agrumi e i cetrioli marinati. Decorare con i germogli e le alghe.



*à la carte*





# #BURGER

MINI-MACARON CON INSALATINA DI RISO ROSSO  
AL GRANCHIO REALE E MELE VERDI

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL BURGER

- 1 conf Knorr Riso Rosso con Mandorle e Broccoli
- 1 lt Knorr Professional Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine diluito
- 200 gr granchio rosso artico bollito
- 200 gr Hellmann's Real Mayonnaise
- 50 gr broccoli sbollentati
- 20 ml succo di limone

### PER I MACARON SALATI AI PISTACCHI

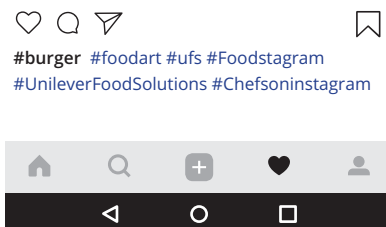
- 330 gr zucchero semolato
- 300 gr farina di mandorle
- 210 gr albumi freschi
- 200 gr zucchero a velo
- 107 ml acqua
- 40 gr pasta al pistacchio
- 1 gr colorante naturale verde pistacchio
- q.b. sesamo colorato
- q.b. scaglie di sale

### PER LA CIALDA A FORMA DI MELA

- 100 gr albume
- 100 gr Parmigiano
- 100 gr burro
- 50 gr farina
- 50 gr Maizena Amido di Mais
- 20 gr tè verde
- 5 gr sale
- q.b. colorante alimentare verde

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- q.b. julienne di mele verdi
- q.b. guacamole di avocado
- q.b. polvere di tè



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL BURGER

Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine Knorr Professional**.

Versare sul riso e coprire ermeticamente con la pellicola e far reidrattare per circa 30 minuti.

Unire la polpa di granchio sminuzzata, la maionese, il succo di limone e i broccoli sbollentati.

### 2 PER I MACARON SALATI AI PISTACCHI

Mixare al cutter la polvere di mandorle e lo zucchero a velo sino ad ottenere una polvere omogenea.

Mescolare il colorante in 7 ml di acqua e incorporarlo al composto di mandorle, unire infine 100 gr di albume. Fare scaldare a parte i 100 ml di acqua, diluitevi 300 gr di zucchero e far cuocere a 112°C.

In una planetaria montare i restanti 110 gr di albume con la pasta di pistacchi a velocità moderata e versare a filo. Quando il tutto sarà montato alla temperatura di 60°C unite l'impasto di mandorle con la tecnica del "macaronaggio".

Con una bocchetta da 7 mm formare i macaron, spolverare con il sesamo e lasciar riposare per 30 minuti. Cuocere a 130°C per 13 minuti a valvola aperta.

### 3 PER LA CIALDA A FORMA DI MELA

Mixare tutti gli ingredienti e con un tappetino a forma di mela in silicone creare le cialde, passando il tutto in microonde per 50 secondi.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Farcire il macaron con il burger di granchio e riso rosso, ultimare con le mele verdi e la cialda.

Accompagnare con il guacamole e la polvere di tè.



*banqueting*





# #CAPRESE

"PALLONCINO" DI MOZZARELLA SOFFIATA, QUINOA ALLA MEDITERRANEA CON ACQUA DI POMODORO ED EMULSIONE AL BASILICO



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL "PALLONCINO" DI MOZZARELLA

20 Nodini pugliesi di mozzarella da 20 gr

### PER LA QUINOA ALLA MEDITERRANEA

½ conf Knorr Quinoa con Pomodori, Carote, Olive e Capperi

500 ml acqua  
100 gr brunoise di zucchine verdi  
100 gr brunoise di carote  
100 gr brunoise di cetrioli  
80 gr olive nere dolci fritte denocciolate  
80 ml olio evo  
70 gr pomodorini verdi  
60 gr pomodorini rossi  
50 gr pomodorini gialli  
50 ml succo di limone

10 gr Knorr Professional Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine

5 gr basilico sminuzzato  
q.b. sale  
q.b. pepe

### PER L'EMULSIONE AL BASILICO

300 ml olio evo  
40 gr Knorr Primerba Basilico

### PER L'ACQUA DI POMODORO

500 gr pomodori  
30 gr basilico  
10 gr sale grosso

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

10 crostini di pane  
10 germogli di basilico  
20 foglie di basilico



#caprese #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL "PALLONCINO" DI MOZZARELLA

Sciogliere in microonde i nodini di mozzarella e lavorarli con le mani ancora caldi sino ad ottenere delle sfere. Inserire al centro la pompetta da zucchero e soffiare lentamente l'aria sino ad ottenere dei palloncini, reffreddarli rapidamente in acqua e ghiaccio per mantenere integra la loro forma.

### 2 PER LA QUINOA ALLA MEDITERRANEA

Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr Professional**.

Versare sulla **Quinoa con Pomodori, Carote, Olive e Capperi Knorr**, sigillare ermeticamente con pellicola e lasciar reidratarre per circa 20 minuti.

Unire la brunoise di verdure, le olive, l'olio evo, il succo di limone, il basilico sminuzzato e insaporire con sale e pepe.

### 3 PER L'EMULSIONE AL BASILICO

Frullare l'olio con il **Primerba al Basilico Knorr** e riporre in un biberon pronto per il servizio.

### 4 PER L'ACQUA DI POMODORO

Tagliare i pomodori a metà, salarli leggermente e unire il basilico, frullare il tutto e mettere in un'etamina a maglia fine, con sotto una ciotola che raccolga l'acqua, per 24 ore.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Posizionare al centro di un piatto in vetro la quinoa, adagiarvi due "Palloncini" di mozzarelle soffiati, unire l'acqua di pomodoro, l'emulsione al basilico, i germogli di basilico ed i crostini.



*à la carte*



# #CAPRESE

BURRATINA CON QUINOA ALLA MEDITERRANEA,  
POMODORO MARINATO, OLIVE NERE DOLCI ED EMULSIONE DI BASILICO



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL POMODORO MARINATO

- 500 gr pomodorini arcobaleno
- 80 ml olio evo
- 8 gr sale alla vaniglia
- 3 gr buccia di limone grattugiato
- 2 gr origano
- 5 basilico, foglie

### PER LA QUINOA ALLA MEDITERRANEA

½ conf **Knorr Quinoa con Pomodori, Carote, Olive e Capperi**

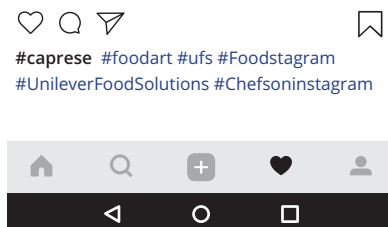
- 500 ml acqua
- 100 gr brunoise di zucchine verdi
- 100 gr brunoise di carote
- 100 gr brunoise di cetrioli
- 80 gr olive nere denocciolate
- 80 ml olio evo
- 70 gr pomodorini verdi
- 60 gr pomodorini rossi
- 50 gr pomodorini gialli
- 50 ml succo di limone
- 10 gr Knorr Professional Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine**
- 5 gr basilico sminuzzato
- q.b. sale
- q.b. pepe

### PER L'EMULSIONE AL BASILICO

- 300 ml olio evo
- 40 gr Knorr Primerba Basilico**

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 100 ml passata di pomodoro
- 60 gr cialde di pane
- 40 gr caviale di olio d'oliva
- 20 gr polvere di olive nere
- 10 burrate pugliesi
- 10 germogli di basilico



## PROCEDIMENTO

- 1 PER IL POMODORO MARINATO**  
Tagliare i pomodorini a rondelle e condire con olio, sale alla vaniglia, buccia di limone, basilico e origano.
- 2 PER LA QUINOA ALLA MEDITERRANEA**  
Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr Professional**.  
Versare sulla **Quinoa con Pomodori, Carote, Olive e Capperi Knorr**, sigillare ermeticamente con pellicola e lasciar reidratare per circa 20 minuti.  
Unire la brunoise di verdure, le olive, l'olio evo, il succo di limone, il basilico sminuzzato e insaporire con sale e pepe.
- 3 PER L'EMULSIONE AL BASILICO**  
Frullare l'olio con il **Primerba al Basilico Knorr** e riporre in un biberon pronto per il servizio.
- 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Posizionare al centro di un piatto la quinoa servendosi di un coppapasta, adagiarvi i pomodorini marinati e le olive. Al centro della quinoa posizionarvi la burrata, spolverare con la polvere di olive, le cialde di pane ed ultimare con le gocce di olio al basilico, passata di pomodoro e caviale d'olio d'oliva.





*banqueting*



# #TARTARE

RING DI COUS-COUS ALLE ZUCCHINE E AGRUMI,  
TUORLO DI CAROTE ARCOBALENO DI BARBABIETOLE MARINATE



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER IL RING DI COUS COUS

#### 1 conf Knorr Cous Cous con Zucchine e Carote

1 lt	acqua
300 gr	barbabietola bianca sbollentata
300 gr	barbabietola viola sbollentata
200 gr	zucchine a cubetti sbollentate
<b>18 gr</b>	<b>Knorr Brodo dell'Orto Granulare</b>
80 ml	olio agrumato
20 ml	succo di limone
10 gr	menta a julienne
q.b.	sale

### PER IL TUORLO DI CAROTA AL CARDAMOMO

800 ml	succo di carote
500 gr	carote
50 ml	olio extravergine di oliva
50 ml	aceto di mele
20 gr	gomma di xantana
5 gr	cardamomo
3 gr	pepe bianco
2 gr	zenzero fresco
q.b.	sale

### PER LA SFERIFICAZIONE

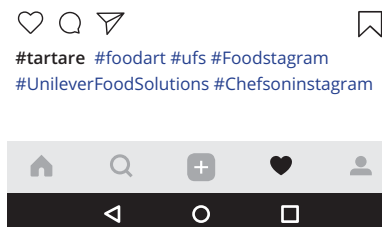
1 lt	acqua
50 gr	gelatina vegetale

### PER LA SALSA ALLA VERBENA

<b>1 lt</b>	<b>Knorr Brodo dell'Orto Granulare</b> diluito
500 gr	verbena in foglie
20 gr	gomma di xantana

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

100 gr	barbabietole rosse marinate
50 gr	barbabietole bianche marinate
q.b.	affilia cress
q.b.	capperi
q.b.	zucchine disidratate



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL RING DI COUS COUS

Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr**. Versare sul **Cous Cous con Zucchine e Carote Knorr** e lasciar reidratarlo coprendolo ermeticamente con la pellicola per circa 20 minuti. Unire la brunoise di barbabietole sbollentate, le zucchine, la julienne di menta, il succo di limone, il sale e l'olio agrumato. Mettere il tutto in forme a ring, abbattere di temperatura a negativo e sformare.

### 2 PER IL TUORLO DI CAROTA AL CARDAMOMO

Pulire le carote di media pezzatura, versare il succo di carota in un sacchetto sottovuoto per cottura, l'olio, il sale, il cardamomo, lo zenzero e l'aceto di mele. Chiudere il sacchetto e cuocere in forno a vapore per 20 minuti circa. Abbattere di temperatura, frullare il tutto con il suo succo, passare usando uno chinoix fine, insaporire con il sale e legare con la gomma xantana. Versare il composto nei Flexipan a semi-sfera e congelare a -20°C.

### 3 PER LA SFERIFICAZIONE

Preriscaldare la miscela di gelatina a 90°C, perforare l'emisfero congelato con un ago e intingerlo nella miscela calda una o più volte in base allo spessore delle membrane di gelatina che si vuole ottenere.

### 4 PER LA SALSA ALLA VERBENA

Sbollentare le foglie prive di stelo di verbena, e raffreddare immediatamente in acqua con abbondante ghiaccio, aggiungere il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr** diluito, mixare il tutto e legare con la gomma di xantana.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Adagiare i ring di Cous Cous, decorare una parte con le barbabietole, i capperi, le zucchine disidratate e l'affilia cress, posizionare al centro il tuorlo di carota ed irrorare con la salsa alla verbena.





*à la carte*





# #TARTARE

TARTARE DI BARBABIETOLE MARINATE ALLA MENTA  
CON COUS COUS AGRUMATO, TUORLO DI CAROTA AL CARDAMOMO  
E INFUSO ALLA VERBENA

## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LA TARTARE

#### 1 conf Knorr Cous Cous con Zucchine e Carote

300 gr barbabietola rossa cotta  
200 gr zucchine sbollentate

#### 1 lt Knorr Brodo dell'Orto Granulare diluito

80 ml olio agrumato  
60 ml aceto di vino bianco  
1 succo di limone  
10 gr menta a julienne  
q.b. sale

### PER IL TUORLO DI CAROTA AL CARDAMOMO

800 ml succo di carote  
500 gr carote  
50 ml olio extravergine di oliva  
50 ml aceto di mele  
20 gr gomma di xantana  
5 gr cardamomo  
3 gr pepe bianco di mulinello  
2 gr zenzero fresco

### PER LA SFERIFICAZIONE

1 lt acqua  
50 gr gelatina vegetale

### PER L'INFUSO DI VERBENA

3 lt acqua  
70 gr basilico  
60 gr verbena  
50 gr dragoncello  
12 gr Knorr Brodo dell'Orto  
Granulare  
10 gr aneto  
10 gr buccia di limone  
q.b. sale e pepe

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

300 gr barbabietola rossa marinata  
300 gr barbabietola gialla marinata  
q.b. cress



#tartare #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsinstagram



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA TARTARE

Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr**. Versare sul **Cous Cous con zucchini e Carote Knorr**, coprire ermeticamente e lasciar reidrattare per circa 20 minuti. Unire la brunoise di barbabietola, le zucchine, la julienne di menta, il succo di limone, l'aceto di vino bianco, il sale e l'olio agrumato.

### 2 PER IL TUORLO DI CAROTA AL CARDAMOMO

Pulire le carote di media pezzatura, versare il succo di carota in un sacchetto sottovuoto per cottura, l'olio, il sale, il cardamomo, lo zenzero e l'aceto di mele. Chiudere il sacchetto e cuocere in forno a vapore per 20 minuti circa. Abbattere di temperatura, eliminare le carote del sacchetto, frullare il tutto con il suo succo, passare usando uno chinoix fine, insaporire con il sale e legare con la gomma xantana. Versare il composto nei Flexipan a semi-sfera e congelare a -20°C.

### 3 PER LA SFERIFICAZIONE

Preriscaldare la miscela di gelatina a 90°C, perforare l'emisfero congelato con un ago e intingerlo nella miscela calda una o più volte in base allo spessore delle membrane di gelatina che si vuole ottenere.

### 4 PER L'INFUSO DI VERBENA

Preparare il brodo portando ad ebollizione l'acqua e unendo il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr**. Unire le erbe e lasciare in infusione per circa 2 ore, filtrare e insaporire con sale e pepe.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Mettere la tartare veggy in un ring e pressare il tutto. Porre al centro del piatto la tartare, adagiarvi al centro il tuorlo di carote e sistemare intorno i cress e le barbabietole marinate. Servire con l'infuso di verbena tiepido.



*banqueting*



# #PANNA COTTA

"UOVO" DI PANNA COTTA E YOGURT  
CON TUORLO ESOTICO E SALSA AL MANGO CONFIT

## INGREDIENTI

24  
PERSONE

### PER IL MANGO CONFIT

400 ml	Carte d'Or Professional Coulis di Mango
50 gr	zucchero a velo
1	mango maturo a cubetti
1	succo di limone

### PER IL TUORLO

250 ml	Carte d'Or Professional Coulis di Mango
60 gr	Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa
50 gr	polpa frutto passione
40 gr	zucchero a velo
1	lime, buccia e succo

### PER LA PANNA COTTA ALLO YOGURT

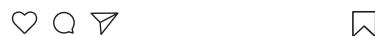
1 lt	panna
500 ml	yogurt magro
500 ml	latte UHT
1 busta	Carte d'Or preparato per Panna Cotta

### PER IL NIDO DI CIOCCOLATO

500 gr	cioccolato bianco
--------	-------------------

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

q.b.	foglie di menta
------	-----------------



#pannacotta #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL MANGO CONFIT

Unire al mango a cubetti il succo di limone, lo zucchero a velo e il **Coulis di Mango Carte d'Or Professional**, mettere sottovuoto al 99,9% e cuocere a vapore per 10 min a 80°C. Abbattere di temperatura.

### 2 PER IL TUORLO

Scaldare sopra i 40°C una parte di polpa e **Coulis di Mango Carte d'Or Professional** con lo zucchero, aggiungere la **Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional**, dissolvere con l'aiuto di una frusta e aggiungere la restante parte degli ingredienti amalgamando bene. Lasciare riposare il composto per qualche minuto e versare in stampi a semi-sfera. Abbattere di temperatura e sformare.

### 3 PER LA PANNA COTTA ALLO YOGURT

Portare a bollire il latte, unire il **preparato per Panna Cotta Carte d'Or Professional** e togliere dal fuoco. Aggiungere lo yogurt, la panna, lasciar raffreddare e versare nei gusci di uova di cioccolato riempiendoli a metà. Mettere il mango confit e riempire con la restante parte di panna cotta.

### 4 PER IL NIDO DI CIOCCOLATO

Con un sac à poche con del cioccolato bianco temperato, realizzare il nido con la tecnica dello shock termico su una placca ghiacciata e un cerchietto in acciaio.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Posizionare sull'uovo di cioccolato e panna cotta il tuorlo di mango e disporlo sul nido di cioccolato bianco. Ultimare con la restante parte di mango confit e le foglie di menta.



*à la carte*



# #PANNA COTTA

"KINDER-EGGS" DI PANNACOTTA  
ALLA VANIGLIA E YOGURT

## INGREDIENTI

24  
PERSONE

### PER IL MANGO CONFIT

400 ml	Carte d'Or Professional Coulis di Mango
50 gr	zucchero a velo
1	mango maturo a cubetti
1	succo di limone

### PER IL TUORLO

250 ml	Carte d'Or Professional Coulis di Mango
60 gr	Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa
50 gr	polpa frutto passione
40 gr	zucchero a velo
1	lime, buccia e succo

### PER LA PANNA COTTA ALLO YOGURT

1 lt	panna
1 busta	Carte d'Or preparato per Panna Cotta
500 ml	yogurt magro
500 ml	latte UHT
20	piccoli gusci di uova di cioccolato

### PER LA PAGLIA DI CIOCCOLATO

1 kg	cioccolato bianco
------	-------------------

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

q.b.	foglie di menta
------	-----------------



#pannacotta #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



#Piemonte



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL MANGO CONFIT

Unire al mango a cubetti il succo di limone, lo zucchero a velo e il **Coulis di Mango Carte d'Or Professional**, mettere sottovuoto al 99,9% e cuocere a vapore per 10 min a 80°C. Abbattere di temperatura.

### 2 PER IL TUORLO

Scaldare sopra i 40°C una parte di polpa e **Coulis di Mango Carte d'Or Professional** con lo zucchero, aggiungere la **Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional**, dissolvere con l'aiuto di una frusta e aggiungere la restante parte degli ingredienti amalgamando bene. Lasciare riposare il composto per qualche minuto e versare in stampi a semisfera. Abbattere di temperatura e sformare.

### 3 PER LA PANNA COTTA ALLO YOGURT

Portare a bollire il latte, unire il **preparato per Panna Cotta Carte d'Or Professional** e togliere dal fuoco. Aggiungere lo yogurt, la panna, lasciar raffreddare e versare nei gusci di uova di cioccolato riempiendoli a metà. Mettere il mango confit e riempire con la restante parte di panna cotta.

### 4 PER LA PAGLIA DI CIOCCOLATO

Con un sac à poche con del cioccolato bianco temperato realizzare la paglia con la tecnica dello shock termico su una placca ghiacciata.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Posizionare sull'uovo di cioccolato il tuorlo di mango e disporlo sulla paglia di cioccolato bianco all'interno della gallina di porcellana.



*banqueting*



# #TIRAMISÙ

BIGNÈ AL TIRAMISÙ E BAILEYS CON GANACHE AL CAFFÈ E TIMO, SALSA ALLO ZABAIONE

## INGREDIENTI

24  
PERSONE

### PER IL CRUMBLE CHIARO

180 gr	farina debole
150 gr	burro
90 gr	zucchero di canna
90 gr	zucchero semolato

### PER LA PASTA CHOUX

90 gr	uovo intero
54 gr	farina media
50 ml	acqua
50 ml	latte
42 gr	burro
2 gr	sale
2 gr	zucchero semolato

### PER IL TIRAMISÙ AL BAILEYS

750 ml	panna fresca
250 ml	latte UHT
70 ml	Baileys

1 busta **Carte d'Or preparato per Tiramisù**

### PER LA SALSA ALLO ZABAIONE

100 gr	zucchero
100 ml	marsala
100 ml	vino bianco secco
100 ml	tuorlo d'uovo

### PER LA GANACHE AL CAFFÈ E TIMO

750 ml	panna liquida
320 gr	cioccolato 70%
250 ml	panna liquida
30 gr	glucosio
30 gr	zucchero invertito
30 gr	caffè in polvere
7 gr	timo
q.b.	lamponi disidratati

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

10	lamponi
q.b.	decori sottili di cioccolato
q.b.	marshmallow
q.b.	petali di rosa
q.b.	<b>Carte d'Or Topping Cacao</b>



#tiramisù #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL CRUMBLE CHIARO

Ammorbidire il burro. Lavorare burro e zuccheri, unire la farina. Stendere a 1,5 mm. Creare dei dischi e riporre in freezer.

### 2 PER LA PASTA CHOUX

Portare a cottura l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero. Raffreddare intorno a 50°C e unire le uova poco per volta. Dressare l'impasto formando semisfere con sac à poche. Adagiare il disco di crumble sulla parte superiore della choux e passare di nuovo in forno a 175°/180°C per 20/22 minuti a seconda della grandezza.

### 3 PER IL TIRAMISÙ AL BAILEYS

Versare in una planetaria la panna e il latte, unire il contenuto di una busta di **preparato per Tiramisù Carte d'Or**, il Baileys e montare con la frusta sino ad ottenere una consistenza spumosa. Con l'ausilio di un sac à poche farcire i bignè a metà.

### 4 PER LA SALSA ALLO ZABAIONE

Unire tutti gli ingredienti, portarli ad ebollizione, filtrare e abbattere di temperatura.

### 5 PER LA GANACHE AL CAFFÈ E TIMO

In una casseruola portare ad ebollizione la prima parte della panna, unire il caffè e il timo e lasciare in infusione. Filtrare. Riportare ad ebollizione e versare sul cioccolato sciolto e con un mixer creare un'emulsione liscia.

Unire la seconda parte della panna e mixare. Cristallizzare in frigorifero per 2 - 3 ore e montare in planetaria. Con l'ausilio di un sac à poche riempire dei ring d'acciaio di 5 cm di diametro e lasciar raffreddare. Sformare e spolverare con i lamponi disidratati.

### 6 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Farcire il bignè con la crema al tiramisù e Baileys, decorare la parte superiore con i lamponi freschi, i marshmallow e i petali di rose. Posizionarlo sulla ganache al caffè. Presentare il dessert su un piatto spruzzato di cioccolato effetto velluto e posizionare le gocce di salsa allo zabaione e il **Topping al Cacao Carte d'Or**.



*à la carte*





# #TIRAMISÙ

BIGNÈ CRAQUELIN AL TIRAMISÙ E BAILEYS

## INGREDIENTI

24  
PERSONE

### PER IL CRUMBLE CHIARO

180 gr	farina debole
150 gr	burro
90 gr	zucchero di canna
90 gr	zucchero semolato

### PER LA PASTA CHOUX

90 gr	uovo intero
54 gr	farina media
50 ml	acqua
50 ml	latte
42 gr	burro
2 gr	sale
2 gr	zucchero semolato

### PER IL TIRAMISÙ AL BAILEYS

750 ml	panna fresca
250 ml	latte UHT
70 ml	Baileys

1 busta **Carte d'Or preparato per Tiramisù**

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

50 gr	cacao amaro in polvere
q.b.	decori sottili di cioccolato



#tiramisù #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



SENZA  
GLUTINE



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL CRUMBLE CHIARO

Ammorbidire il burro. Lavorare burro e zuccheri, unire la farina. Stendere a 1,5 mm. Creare dei dischi e riporre in freezer.

### 2 PER LA PASTA CHOUX

Portare a cottura l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero. Raffreddare intorno a 50°C e unire le uova poco per volta. Dressare l'impasto formando semisfere con sac à poche. Adagiare il disco di crumble sulla parte superiore della choux e passare di nuovo in forno a 175°/180°C per 20/22 minuti a seconda della grandezza.

### 3 PER IL TIRAMISÙ AL BAILEYS

Versare in una planetaria la panna e il latte, unire il contenuto di una busta di **preparato per Tiramisù Carte d'Or**, il Baileys e montare con la frusta sino ad ottenere una consistenza spumosa. Con l'ausilio di un sac à poche farcire i bignè a metà.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Tagliare a metà il bignè, farcirlo con la crema al tiramisù e Baileys. Chiuderlo con l'altra metà, spolverare con il cacao e decorare con i fili di cioccolato.

#Friuli-Venezia  
Giulia





*banqueting*



# #CATALANA CANNOLO

VARIAZIONE DI CANNOLO  
CON CREMA CATALANA, CANDITI E FRUTTI ROSSI

## INGREDIENTI 10 PERSONE

### PER LA PASTA DI CANNOLO

2 lt	olio per friggere
260 gr	farina 00
60 ml	Marsala
30 gr	strutto freddo
20 gr	zucchero
20 gr	uova
15 gr	sale
10 ml	vino bianco
5 gr	cacao amaro in polvere

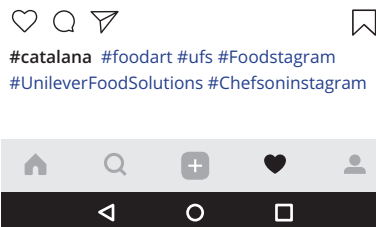
### PER LA CREMA CATALANA

#### 1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana

500 ml	latte intero
250 gr	ricotta fresca di pecora
250 ml	panna fresca da cucina
100 gr	arancia candita
100 gr	cedro candito
100 gr	granella di pistacchi
100 gr	cioccolato a scaglie
50 ml	Marsala

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

500 gr	frutti di bosco
200 gr	ricotta di pecora zuccherata
200 gr	canditi
q.b.	foglie di menta
q.b.	petali di fiori
q.b.	zucchero a velo
q.b.	zucchero di canna



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA PASTA DI CANNOLO

In una planetaria versare prima le polveri e miscelare bene, aggiungere man mano gli altri ingredienti e impastare delicatamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora in frigorifero, poi con l'aiuto di una sfogliatrice stendere la sfoglia molto sottile e tagliare a quadratini. Friggere i quadratini di cannolo in abbondante olio di semi.

### 2 PER LA CREMA CATALANA

In una boule aggiungere il latte freddo e la busta di preparato in polvere per Crema Catalana Carte d'Or, incorporare la ricotta setacciata e la panna fresca. A questo punto inserire nella crema tutti gli altri ingredienti e versare la crema all'interno di apposite ciotoline di vetro temperato trasparenti. Mettere in frigo e lasciare riposare per almeno 30 minuti.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Decorare il bordo della Crema Catalana alternando i quadratini di pasta per cannolo spolverati con lo zucchero a velo, gli spuntoni di ricotta, i frutti di bosco, i canditi, i petali di fiori e le foglioline di menta. Spolverare la Crema Catalana con lo zucchero di canna e con l'aiuto di un cannello da cucina creare la crosta di caramello. Sarà poi il cliente ad amalgamare la decorazione alla Crema Catalana e rompere la crosta di caramello.



*à la carte*



# #CATALANA CANNOLO

"CESTINI" DI CANNOLO SICILIANO CON CREMA CATALANA ALL'ARANCIO, MARSALA E RICOTTA



## INGREDIENTI

10  
PERSONE

### PER LA PASTA DI CANNOLO

2 lt	olio per friggere
260 gr	farina 00
60 ml	Marsala
30 gr	strutto freddo
20 gr	zucchero
20 gr	uova
15 gr	sale
10 ml	vino bianco
5 gr	cacao amaro in polvere

### PER LA CREMA CATALANA

#### 1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana

500 ml	latte intero
250 gr	ricotta fresca di pecora
250 ml	panna fresca
100 gr	arancia candita
50 ml	Marsala

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

200 gr	ricotta di pecora zuccherata
200 gr	arancia candita
q.b.	scaglie di cioccolato
q.b.	foglie di menta
q.b.	zucchero a velo
q.b.	zucchero di canna



#catalana #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

- 1 PER LA PASTA DI CANNOLO**  
In una planetaria versare prima le polveri e miscelare bene, aggiungere man mano gli altri ingredienti e impastare delicatamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora in frigorifero, poi con l'aiuto di una sfogliatrice stendere la sfoglia molto sottile e tagliare in quadrati dal lato di 10 cm circa, posare la sfoglia su bicchieri capovolti in modo tale da creare dei cestini. Friggere i cestini di cannoles in abbondante olio di semi.
- 2 PER LA CREMA CATALANA**  
In una boule aggiungere il latte freddo e la busta di **preparato in polvere per Crema Catalana Carte d'Or**, incorporare la ricotta setacciata e la panna fresca. A questo punto inserire nella crema tutti gli altri ingredienti e versare la crema all'interno di appositi stampi in silpat a forma cilindrica. Abbattere di temperatura a -18°C per almeno 30 minuti.
- 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Sformare la Crema Catalana congelata e sistemare al centro dei cestini, spolverare con lo zucchero di canna e caramellizzare con l'apposito cannello da cucina. Decorare con ricotta, scaglie di cioccolato, arancia candita e foglie di menta.





*banqueting*



# #MOUSSE AL CIOCCOLATO

"UNA PASSEGGIATA IN SPIAGGIA"

## INGREDIENTI

18  
PERSONE

### PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato

500 ml latte intero freddo  
50 ml Batida de Coco

### PER LE CONCHIGLIE DI MANNITOLO

200 gr mannitolo

### PER IL GEL DI LAMPONI E ACQUA DI ROSE

300 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi

200 ml acqua di rose

100 gr Carte d'Or Base Neutra Gelatinosa

80 gr zucchero a velo

### PER LA CIALDA CROCCANTE A FORMA DI CORALLO

100 gr albume  
100 gr burro  
100 gr zucchero a velo  
50 gr farina

50 gr Maizena Amido di Mais  
20 gr polvere di fragola

### PER LA SPUGNA AI LAMPONI

1 busta Carte d'Or Professional Base Neutra per Mille Torte  
200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

30 ribes rossi  
20 lamponi  
q.b. wafer al cioccolato  
q.b. sale al limone  
q.b. zucchero a velo  
q.b. spugna al lampone  
q.b. foglie di germogli



#moussealcioccolato #foodart #ufs  
#Foodstagram #UnileverFoodSolutions  
#Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

- 1 PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE**  
Versare in un recipiente il contenuto della busta e 1 litro di latte freddo intero. Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla minima velocità e per 5 minuti alla massima velocità. Unire la Batida de Coco. Riempire un sac à poche con la mousse ed avvalersi di una duglia liscia. Riporre in frigorifero.
- 2 PER LE CONCHIGLIE DI MANNITOLO**  
Sciogliere in un pentolino il mannitolo, colarlo negli stampi a forma di conchiglia e dopo un minuto svuotare l'eccesso. Si creeranno delle sottili conchiglie di mannitolo.
- 3 PER IL GEL DI LAMPONI E ACQUA DI ROSE**  
Unire tutti gli ingredienti a freddo e versare in stampini a forma di animali marini (stella marina, seppia, ecc).
- 4 PER LA CIALDA CROCCANTE A FORMA DI CORALLO**  
Mixare tutti gli ingredienti e con un tappetino a forma di foglia in silicone creare le cialde, passando il tutto in microonde per 50 secondi.
- 5 PER LA SPUGNA AI LAMPONI**  
Miscelare tutti gli ingredienti con l'ausilio di una frusta. Riempire per metà della loro capienza dei bicchieri di plastica e cuocere in forno a microonde per 10 secondi.
- 6 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Ricare un fondale marino seguendo una linea orizzontale e alternando gli spuntoni di mousse al cioccolato, il gel di lamponi e la sabbia fatta dal wafer al cioccolato. Posizionare i coralli di cialda, le conchiglie finte, la spugna al lampone, la salsa al limone, i ribes, i lamponi, le foglie di germogli e spolverare con lo zucchero a velo.



*à la carte*





# #MOUSSE AL CIOCCOLATO

"DOLCE PERLA"

## INGREDIENTI

18  
PERSONE

### PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato

500 ml latte intero freddo  
50 ml Batida de Coco

### PER LE CONCHIGLIE DI MANNITOLO

200 gr mannitolo

### PER LA PERLA DI YOGURT

300 ml yogurt intero  
60 gr Carte d'Or Base Neutra Gelatinosa  
50 gr zucchero a velo  
3 gr vaniglia in polvere

### PER LA CIALDA CROCCANTE A FORMA DI CORALLO

100 gr albume  
100 gr burro  
100 gr zucchero a velo  
50 gr farina  
50 gr Maizena Amido di Mais  
20 gr polvere di fragola

### PER LA SPUGNA AI LAMPONI

1 busta Carte d'Or Professional Base Neutra per Mille Torte  
200 ml Carte d'Or Professional Coulis di Lamponi

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

20 lamponi  
q.b. crumble



#moussealcioccolato #foodart #ufs  
#Foodstagram #UnileverFoodSolutions  
#Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

- 1 PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE**  
Versare in un recipiente il contenuto della busta e 1 litro di latte intero freddo. Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla minima velocità e per 5 minuti alla massima velocità. Unire la Batida de Coco. Riempire un sac à poche con la mousse ed avvalersi di una duglia liscia. Riporre in frigorifero.
- 2 PER LE CONCHIGLIE DI MANNITOLO**  
Sciogliere in un pentolino il mannitolo, colarlo negli stampi a forma di conchiglia e dopo un minuto svuotare l'eccesso. Si creeranno delle sottili conchiglie di mannitolo.
- 3 PER LA PERLA DI YOGURT**  
Unire tutti gli ingredienti a freddo e versare in stampini a forma di sfera e abbattere di temperatura. Sformare e passare nello zucchero a velo.
- 4 PER LA CIALDA CROCCANTE A FORMA DI CORALLO**  
Mixare tutti gli ingredienti e con un tappetino a forma di foglia in silicone creare le cialde, passando il tutto in microonde per 50 secondi.
- 5 PER LA SPUGNA AI LAMPONI**  
Miscelare tutti gli ingredienti con l'ausilio di una frusta. Riempire per metà della loro capienza dei bicchieri di plastica e cuocere in forno a microonde per 10 secondi.
- 6 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Ricare la conchiglia con il guscio di mannitolo e alternando gli spuntoni di mousse al cioccolato, la perla di yogurt, la sabbia fatta da crumble, il corallo e decorare con i lamponi.



*banqueting*



# #BABÀ

SFERE DI BABÀ AL RHUM E YUZU  
CON SORBETTO AL LIMONE E ZENZERO E SALSA AL LIMONCELLO



## INGREDIENTI

50  
PERSONE

### PER IL BABÀ CUTTERIZZATO

250 gr	farina Manitoba
230 gr	uova intere
75 gr	burro
15 gr	miele di acacia
12 gr	lievito di birra
10 gr	zucchero
5 gr	sale

### PER LA BAGNA

250 ml	acqua
175 gr	zucchero
50 gr	yuzu e/o succo di limone
40 ml	rhum
2	scorze arancio e limone

### PER LA SALSA AL LIMONCELLO

65 ml	succo di limone
30 gr	zucchero di canna
10 ml	limoncello
7 gr	pectina NH
q.b.	colorante giallo idrosolubile a piacere

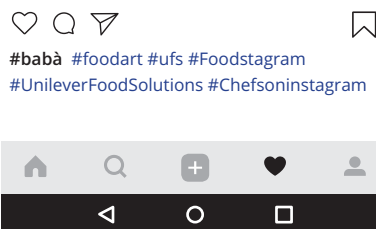
### PER IL SORBETTO AL LIMONE

#### 1 busta Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone

2,8 lt	acqua
200 ml	succo di zenzero

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

30	foglioline di menta
q.b.	chantilly agli agrumi
q.b.	zeste d'agrumi confit
q.b.	crumble al cacao



## PROCEDIMENTO

- 1 PER IL BABÀ CUTTERIZZATO**  
Impastare in un cutter tutti gli ingredienti tranne l'uovo. Inserire quest'ultimo pian piano, facendo frizionare l'impasto e ottenendo una corda elastica. Far lievitare una prima volta nel cutter in un ambiente intorno ai 30°C. Dressare nello stampo desiderato, lasciar lievitare per la seconda volta ed infornare a 180°C per circa 15 minuti.
- 2 PER LA BAGNA**  
Portare a bollore acqua e zucchero con le zeste, spegnere la fiamma e portare il liquido intorno ai 70°C ed aggiungere l'alcol e il succo di yuzu.
- 3 PER LA SALSA AL LIMONCELLO**  
Unire zucchero e pectina. Portare a 15°C il succo di limone, unire il mix di zuccheri e pectina, unire il limoncello e portare il composto a 104°C.
- 4 PER IL SORBETTO AL LIMONE**  
Stemperare in acqua fredda il contenuto di una busta di **preparato per Sorbetto al Limone Carte d'Or**, unire il succo di zenzero. Versare nel mantecatore sino all'ottenimento di un prodotto cremoso.
- 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Su un piatto nero dressare a spirale la salsa al limoncello. Posizionare le tre sfere di babà imbevute alla bagna di rhum e yuzu decorare con la chantilly agli agrumi e le sue zeste. Alternare alle sfere di babà tre quenelle di sorbetto al limone con le zeste di agrumi e il crumble al cacao. Ultimare con le foglioline di menta.





*à la carte*



# #BABÀ

"SGROPPINO" AL LIMONE CON BABÀ AL LIMONCELLO E LEMON GRASS E FOGLIOLINE DI ACETOSELLA

## INGREDIENTI

50  
PERSONE

### PER IL BABÀ CUTTERIZZATO

250 gr	farina Manitoba
230 gr	uova intere
75 gr	burro
15 gr	miele di acacia
12 gr	lievito di birra
10 gr	zucchero
5 gr	sale

### PER LA BAGNA

250 ml	acqua
175 gr	zucchero
40 ml	rhum
1	lemon grass

### PER LA SALSA AL LIMONCELLO

65 ml	succo di limone
7 gr	pectina NH
30 gr	zucchero di canna
10 ml	limoncello
q.b.	colorante giallo idrosolubile a piacere

### PER IL SORBETTO AL LIMONE

1 busta	Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone
2 lt	acqua
2,8 lt	Prosecco

### PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

10	foglioline di acetosella
q.b.	zeste d'agrumi confit



#babà #foodart #ufs #Foodstagram  
#UnileverFoodSolutions #Chefsoninstagram



## PROCEDIMENTO

- 1 PER IL BABÀ CUTTERIZZATO**  
Impastare in un cutter tutti gli ingredienti tranne l'uovo. Inserire quest'ultimo pian piano, facendo frizionare l'impasto e ottenendo una corda elastica. Far lievitare una prima volta nel cutter in un ambiente intorno ai 30°C. Dressare nello stampo desiderato, lasciar lievitare per la seconda volta ed infornare a 180°C per circa 15 minuti.
- 2 PER LA BAGNA**  
Portare a bollore acqua e zucchero con le zeste, spegnere la fiamma e portare il liquido intorno ai 70°C ed aggiungere l'alcol e le stecche di lemon grass.
- 3 PER LA SALSA AL LIMONCELLO**  
Unire zucchero e pectina. Portare a 15°C il succo di limone, unire il mix di zuccheri e pectina, unire il limoncello e portare il composto a 104°C.
- 4 PER IL SORBETTO AL LIMONE**  
Stemperare in acqua fredda e Prosecco il contenuto di una busta di **preparato per Sorbetto al Limone Carte d'Or**. Versare nel mantecatore sino all'ottenimento di un prodotto cremoso.
- 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE**  
Posizionare sul fondo dei flute la salsa al limoncello, riempirli con lo sgroppino al limone, adagiarvi la sfera di babà imbevuta nella bagna al lemon grass e rhum. Ultimare con le zeste di agrumi e le foglioline di acetosella.



*banqueting*





**Per la realizzazione di questo libro si ringrazia:**

per la sezione food photography e gli scatti Michelangelo Convertino,

per il progetto grafico l'agenzia Silvia Cusano Comunicazione,

per la sezione di social food marketing Camilla Gemma

lo Chef Andrea Tarquilio,

per la fornitura di pesce la Royal Greenland Italia S.p.A.,

per i piatti Punto Soave e SCHÖNWALD la TTT Tablewar,

per la location la Chiusa di Chietri.







Unilever  
Food  
Solutions

**Support. Inspire. Progress.**