



RICETTARIO
MAIZENA[®]

Scopri di più sul sito [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Ogni giorno, dal 1880, come azienda leader mondiale nella fornitura di prodotti alimentari per Chef professionisti, **Unilever Food Solutions** si impegna a fornire **prodotti di alta qualità** per soddisfare le esigenze dei clienti. Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti fornendo le migliori soluzioni in cucina per la preparazione di piatti semplici e di alta qualità. L'obiettivo è quindi quello di **semplificare le procedure, far risparmiare energie e tempo agli operatori** in modo che essi possano dedicarsi a ciò che più amano: la sperimentazione e la creazione di proposte originali e di qualità per i loro clienti.

Ovunque e coerentemente, **Unilever Food Solutions pensa, produce e propone al 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 di 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 e all'evoluzione del gusto.

Questo ricettario ha l'obiettivo di ispirare e quindi di permettere ai professionisti di creare dei piatti unici e semplici da preparare, grazie ai nuovi prodotti della linea Maizena.

INGREDIENTI INNOVATIVI, PENSATI DAGLI CHEF PER GLI CHEF, CHE RENDERANNO ORIGINALI TUTTI I PIATTI.



MAIZENA®

Maizena è ad oggi il marchio più conosciuto nelle cucine professionali tanto che è ormai considerato **sinonimo di Amido di Mais**.

Con l'**ampliamento della linea Maizena** proponiamo nuovi prodotti sotto lo stesso marchio. Sono quindi stati inseriti l'**Amido di Riso** e **tre differenti tipologie di panature** che, grazie all'utilizzo di pani selezionati Gluten Free e ingredienti di alta qualità, doneranno ai piatti più croccantezza ed un gusto perfetto non solo per chi ha particolari esigenze.

GLI AMIDI

Gli amidi sono degli ingredienti ad alta digeribilità ad oggi indispensabili in cucina.

Sono definiti prodotti multiuso in quanto possono essere utilizzati sia nel salato che nel dolce. In particolare, mentre lo storico Amido di Mais dona friabilità e contribuisce ad ottenere impasti più equilibrati, l'**Amido di Riso contribuisce a rendere gli impasti più elastici, favorisce la lievitazione e offre più leggerezza al piatto.**



AMIDO DI MAIS



AMIDO DI RISO

LE PANATURE

Le Panature Maizena saranno fondamentali per la creazione di **piatti croccanti e gustosi**.

Poiché si tratta di composti premiscelati, non c'è alcun pericolo di contaminazione dal glutine e i tempi di lavorazione in cucina saranno ridotti notevolmente. La qualità degli ingredienti utilizzati, le note di sapore e i profumi che doneranno ai piatti saranno unici e indispensabili per la creazione di ricette adatte non solo a chi ha particolari esigenze.



PANATURA PRONTA
3 IN 1



PANATURA PRONTA MISCELA
ALLA MEDITERRANEA



PANATURA PRONTA
GRATIN



AMIDO DI RISO

Il brand più conosciuto nelle cucine professionali Maizena è ormai sinonimo al 100% di amido di mais, ma alla linea ora si aggiunge anche l'amido di riso.

Si stempera in acqua o altro liquido freddo senza fare grumi, prima di essere aggiunto alla preparazione. Incolore ed insapore, dona lucentezza ed una consistenza leggera a salse e creme (anche dolci).

Maizena Amido di Riso è un prodotto gluten free e si può utilizzare nella preparazione della crema pasticcera e dei budini, come anche all'interno di impasti di pane, pasta e pizza.

- ▶ Nelle preparazioni di dolci serve a rendere gli impasti più leggeri e favorisce la lievitazione.
- ▶ Nelle preparazioni di salati dona più elasticità.
- ▶ Sperimentato l'utilizzo anche per sostituire le uova negli impasti vegan.



CREMA DI ZUCCHINE E MANDORLE

Crema di zucchini e mandorle con fiori di zucca croccanti con farcia di provolone, mortadella e pistacchi



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la Tempura:

- 250 g di **Maizena Amido di Riso** **Gluten Free**
- 250 g **Maizena Amido di Mais** **Gluten Free**
- 500 g di farina "00"
- 50 g di miele
- 700 ml di acqua frizzante
- 10 cubetti di ghiaccio
- 10 g baking in polvere
- q.b. di sale fino

Per i Fiori di Zucca:

- 500 g di fiori di zucca
- 200 g di ricotta
- 150 g di provolone
- 150 g di mortadella
- 50 g di pistacchio

Per la Crema di Zucchine:

- 500 g di zucchini
- q.b. di **Knorr Brodo Verdure Granulare Gluten Free** diluito
- q.b. di olio extravergine di oliva
- q.b. di sale e pepe
- 1 cipolla
- 90 g di **Maizena Amido di Riso Gluten Free**
- 30 g di mandorle

Per la Decorazione:

- q.b. di cipolla rossa a julienne
- q.b. di foglie di pomodoro essiccate



PREPARAZIONE

Per la Tempura: Miscelare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la tempura in frigorifero per 3 ore.

Per la Crema di Zucchine: Tagliare le zucchine a cubetti. Rosolare in pentola con olio, cipolla, mandorle. Cuocere con il brodo e condire con sale e pepe. Infine frullare con un mixer ad immersione e legare con l'**Amido di Riso** sciolto in acqua.

Per i Fiori di Zucca: Creare una farcia con la ricotta, la mortadella, il provolone a cubetti ed il pistacchio. Passare nella tempura e friggere in olio di semi bollente.

Per la Decorazione: Servire la crema di zucchine alla base di un piatto fondo. Adagiare i fiori di zucca croccanti e decorare con foglie di pomodoro essiccate e cipolla rossa a julienne.

TEMPURA DI VERDURE, PECORINO E GAMBERI

Tempura di verdure, formaggio pecorino e gamberi in salsa agrodolce di cipolla



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la Tempura:

- 500 g di **Maizena Amido di Riso** **Gluten Free**
- 500 g di **Maizena Amido di Mais** **Gluten Free**
- 50 g di miele
- 700 ml di acqua frizzante
- 10 cubetti di ghiaccio
- 10 gr baking in polvere
- q.b. di sale fino

Per la Frittura:

- 300 g di asparagi
- 300 g di peperoni colorati
- 300 g di melanzane
- 300 g di zucchine
- 300 g di borraggine
- 300 g di code di gamberi
- 300 g di pecorino

Per la Decorazione:

- q.b. di salsa agrodolce alla cipolla



PREPARAZIONE

Per la Tempura: Miscelare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la tempura in frigorifero per 3 ore.

Per la Frittura: Tagliare tutte le verdure a bastoncini. Passare tutti gli ingredienti nella tempura. Friggere in olio di semi bollente.

Per la Decorazione: Servire la tempura di verdure in un vassoio e decorare con la salsa agrodolce alla cipolla.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la Torta:

- 6 uova
- 1 spicchio di arancia candita a cubetti
- 180 g di zucchero
- 120 g di farina di riso
- 60 g di **Maizena Amido di Riso** **Gluten Free**
- 1 bustina di lievito per dolci
- q.b. di **Carte d'Or Staccafacile**

Per la Decorazione:

- q.b. di **Carte d'Or Topping Cacao**
- q.b. di scaglie di cioccolato fondente
- q.b. di arancia a cubetti

TORTA SOFFICE DI RISO

Torta soffice di riso, cioccolato fondente e arancia



PREPARAZIONE

Per la Torta: Montare le uova con zucchero, arancia e lievito e aggiungere le polveri setacciate, montare e versare in una tortiera oleata con lo **Staccafacile**. Cuocere in forno a 180° per 25 minuti.

Per la Decorazione: Servire la fetta di torta soffice di riso in un piatto e decorare con il topping al cacao, scaglie di cioccolato e arancia.



PANATURA PRONTA 3 IN 1

3 in 1 perché mix di amido di mais, albume d'uovo e pani selezionati gluten free.

Gli ingredienti già miscelati permettono allo chef di abbreviare i tempi di lavorazione in cucina e di evitare i rischi di contaminazione da glutine, ottenendo panature ancora più croccanti, dorate e gustose. Semplice da utilizzare, basta inumidire l'ingrediente da panare con acqua o latte e poi passarlo nella miscela pronta.

- ▶ Possibilità di panare l'ingrediente e surgelare da crudo.
- ▶ Trattiene l'umidità tre volte più del pane classico con glutine.
- ▶ Possibilità di pre-friggere l'ingrediente e poi rigenerarlo in forno a secco a 190°C per 5/6 minuti.



FRITTO ALL'ITALIANA

Fritto all'italiana con crocchette, arancini, suppli e mozzarella in carrozza



PREPARAZIONE

Per le Crocchette: Preparare le crocchette di patate come riportato sulla confezione. Formare le crocchette e passarle nel latte e nella **Panatura Pronta 3 in 1**. Friggere in olio di semi bollente.

Per i Suppli: Cuocere il riso come un risotto con il brodo e la passata di pomodoro. Salare, pepare e mantecare con il burro e la mozzarella. Formare delle sfere e passarle nell'uovo e nella **Panatura Pronta 3 in 1**. Friggere in olio di semi bollente.

Per gli Arancini: Cuocere il riso come un risotto con il brodo, il Mise en Place

allo zafferano, piselli e carne macinata. Salare, pepare e mantecare con il burro e la mozzarella. Formare delle sfere e passarle nel latte e nella **Panatura Pronta 3 in 1**. Friggere in olio di semi bollente.

Per le Mozzarelle in Carrozza: Farcire il pane in cassetta con la mozzarella a fette e tagliare in triangoli. Passare la mozzarella in carrozza nel latte e nella **Panatura Pronta 3 in 1**. Friggere in olio di semi bollente.

Per la Finitura: Servire il fritto all'italiana in un cestino e decorare con basilico fritto.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per le Crocchette:

- 1 lt di acqua
- 300 g di Knorr Preparato per Crocchette di patate 900 gr
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta 3 in 1 Gluten Free**
- 300 g di mozzarella
- q.b. di latte
- q.b. di olio di semi per friggere

Per gli Arancini:

- 300 g di riso parboiled
- 30 g di burro
- 50 g di mozzarella
- q.b. di Knorr Brodo Verdure Granulare Gluten Free diluito
- q.b. di olio di semi per friggere
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta 3 in 1 Gluten Free**
- q.b. di olio di semi per friggere
- q.b. di uova
- q.b. di Knorr Mise en Place allo Zafferano

- 100 g di piselli
- 100 g di carne macinata

Per i Suppli:

- 300 g di riso parboiled
- 50 g di pecorino
- 100 g di salsa amatriciana
- 50 g di mozzarella
- q.b. di Knorr Brodo Verdure Granulare Gluten Free diluito
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta 3 in 1 Gluten Free**
- q.b. di latte
- q.b. di olio di semi per friggere

Per le Mozzarelle in Carrozza:

- 100 g di mozzarella
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta 3 in 1 Gluten Free**
- q.b. di latte
- q.b. di olio di semi per friggere



COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Costoletta di vitello alla milanese con cuore di mozzarella e insalatina di sedano, olive, pomodorini e capperi



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la Costoletta:

- 2 kg di costolette di vitello
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta 3 in 1 Gluten Free**
- 300 g di mozzarella asciutta
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di latte
- q.b. di olio di semi per friggere

Per l'Insalatina:

- 200 g di sedano
- 150 g di olive Leccine denocciolate
- 200 g di pomodorini colorati
- 30 g di capperi
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva
- q.b. di basilico

Per la Decorazione:

- q.b. di Calvé Senape Top Down 250 ml



PREPARAZIONE

Per la Costoletta: Tagliare la costoletta a fette, aprire una tasca al centro e farcire con la mozzarella tagliata e asciugata. Passare la costoletta prima nel latte e poi nella **Panatura Pronta 3 in 1**. Friggere in olio di semi bollente.

Per l'Insalatina: Tagliare il sedano a julienne e riporlo in acqua e ghiaccio per farlo arricciare. Tagliare i pomodorini e le olive a fettine. Unire tutti gli ingredienti e condire con olio, sale, pepe e basilico.

Per la Decorazione: Servire la costoletta in un vassoio, completare con l'insalatina e decorare con la senape.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la Frittura:

- 500 g di triglie
- 500 g di friarielli in cime
- 300 g di carote
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta 3 in 1 Gluten Free**
- q.b. di latte
- q.b. di sale
- q.b. di olio di semi per friggere

Per la Decorazione:

- 100 g di limoni
- 10 fogli di alga nori
- q.b. di pepe rosa

FILETTI DI TRIGLIA PANATI

Filetti di triglia panati con friarielli e carote



PREPARAZIONE

Per la Frittura: Pulire e sfilettare le triglie. Lessare i friarielli e le carote a bastoncino. Passare tutti gli ingredienti nel latte e nella **Panatura Pronta 3 in 1**. Friggere in olio di semi bollente.

Per la Decorazione: Servire i filetti di triglia panati con i friarielli e le carote in un piatto. Decorare con fogli di alga nori frita, pepe rosa e spicchi di limone.



PANATURA PRONTA MEDITERRANEA

Adatta a pesce, carne e verdura al forno, è un mix base di miscele di pani selezionati gluten free, erbe aromatiche del Mediterraneo, buccia di limone e semi di lino Gold, che rendono questa miscela unica e perfetta per cotture al forno in 5 minuti.

Rispetto alla panatura classica di pangrattato, questa panatura darà più croccantezza al piatto, oltre a tanto profumo e gusto in più. Gli ingredienti già miscelati permettono allo chef di abbreviare i tempi di lavorazione in cucina e di evitare i rischi di contaminazione da glutine.

Il pane selezionato gluten free di una granulometria grande ha una capacità di assorbire l'umidità di qualsiasi ingrediente molto più elevata rispetto al pane classico.

- ▶ Per ottenere una crosta omogenea è consigliato ungere il prodotto in olio di semi; per ottenere una crosta più sottile e leggera invece aggiungere l'olio alla panatura e spolverare sopra al prodotto.
- ▶ Possibilità di panare gli ingredienti in anticipo e surgelare da crudi.
- ▶ Possibilità di cuocere in forno il prodotto precedentemente panato e congelato visto che trattiene l'umidità.



TAGLIATA DI TONNO ROSSO

Tagliata di tonno rosso alla mediterranea su caponata di melanzane e olio al pomodoro arrostito



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la Tagliata di Tonno: **Per l'Olio al Pomodoro Arrostito:**

- 1 kg di tonno rosso
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea Gluten Free**
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva
- 100 g di pomodorini ciliegino
- q.b. di **Knorr Primerba Aglio**
- q.b. di **Knorr Primerba Basilico**
- 30 g di parmigiano
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva

Per la Caponata:

- 350 g di melanzane
- 200 g di pomodorini ciliegino
- 50 g di parmigiano
- q.b. di menta e basilico
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva

Per la Decorazione:

- 200 g di carpaccio di sedano
- q.b. di foglioline di basilico



PREPARAZIONE

Per il Tonno: Tagliare il tonno a fette e passarlo prima in olio e poi nella **Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea**. Cuocere in forno a 170° per 15 minuti.

Per la Caponata: Tagliare le melanzane a cubetti ed i pomodorini a metà. Soffriggere in padella con l'olio e i **Primerba**, e poi regolare di sale e pepe e far cuocere lentamente. Infine condire con basilico e menta fresca.

Per l'Olio: Tagliare i pomodorini a metà e condire con tutti gli ingredienti. Riporre in una teglia e cuocere a 180° per 10 minuti. Frullare con un mixer ad immersione e versare in una pipetta da cucina.

Per la Decorazione: Servire alla base del piatto la caponata di melanzane, adagiare sopra la tagliata di tonno. Completare con olio al pomodoro arrostito, carpaccio di sedano e foglioline di basilico.



TRANCIO DI MERLUZZO CON ZUCCHINE

Trancio di merluzzo con zucchini alla scapece e panatura alla mediterranea



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per le Zucchine alla Scapece:

- 300 g di zucchini
- 30 ml di aceto di vino bianco
- q.b. di menta
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva
- q.b. di olio per friggere
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea Gluten Free**

Per il Merluzzo:

- 1 kg di merluzzo
- q.b. di timo
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva

Per la Decorazione:

- q.b. di cipolla rossa a julienne
- q.b. di foglioline di menta



PREPARAZIONE

Per il Merluzzo: Tagliare il merluzzo a darne, condire con olio, sale e pepe.

Per le Zucchine alla Scapece: Tagliare le zucchini a fette sottili. Friggere in olio di semi bollente e condire con olio, aceto, sale, pepe, aglio e menta. Disporre le zucchini alla base e sulla superficie del merluzzo e cospargere con la **Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea** precedentemente arricchita con olio d'oliva. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti. **Per la Decorazione:** Servire il merluzzo in un piatto, decorare con cipolla rossa tagliata alla julienne e menta fresca.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per il Rotolino di Sogliola:

- 5 sogliole
- 200 g di cavolo viola
- q.b. di vino bianco
- 20 g di buccia di limone
- q.b. di timo
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva

Per i Finocchi Gratinati:

- 350 g di finocchi
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea Gluten Free**
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva

Per la Decorazione:

- q.b. di timo
- q.b. zeste di limone



PREPARAZIONE

Per il Rotolino: Pulire e sfilettare la sogliola. Tagliare il cavolo viola a julienne e stufare in casseruola con olio, sale, pepe e vino bianco. Creare dei rotolini di sogliola con il cavolo viola.

Per i Finocchi Gratinati: Tagliare i finocchi a spicchi, sbollentarli in acqua salata e disporli in una terrina; cospargere con la **Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea**. Condire con olio, sale e pepe. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti. Adagiare i rotolini di sogliola sui finocchi e cuocere a 165°C per altri 10 minuti.

Per la Decorazione: Servire i finocchi gratinati in una terrina e completare con zeste di limone e timo.

ROTOLO DI SOGLIOLA

Rotolino di sogliola e cavolo viola salato su finocchi gratinati ai semi di lino



PANATURA PRONTA GRATIN

Miscela di pani selezionati gluten free di granulometria medio grande già oleati, formaggio fuso, aglio, prezzemolo e pepe, come da ricetta tradizionale.

Gli ingredienti già miscelati permettendo allo chef di abbreviare i tempi di lavorazione in cucina e di evitare i rischi di contaminazione da glutine. Utilizzata in cotture al forno, dona croccantezza in superficie senza seccare il prodotto al suo interno.

Consigliamo di ungere il prodotto da panare in olio di semi per ottenere una crosta omogenea su tutto il prodotto; per ottenere una crosta parziale, invece, aggiungere dell'olio alla panatura e spolverizzarla sopra al prodotto.

- ▶ Possibilità di reidratare il composto con acqua e aggiungere delle uova per ottenere ripieni o polpette gluten free.
- ▶ Possibilità di essere utilizzata anche in frittura, in questo caso però bisogna passare l'ingrediente prima nell'uovo.



FIORE DI CARCIOFO GRATINATO

Fiore di carciofo gratinato con cuore fondente di provola affumicata e salsa verde al parmigiano



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per il Carciofo:

- 10 carciofi
- 500 g di scamorza affumicata
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta Gratin Gluten Free**
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva

Per la Salsa:

- 350 g di asparagi
- 200 ml di **Knorr Brodo Verdure Granulare Gluten Free** diluito
- 100 ml di panna
- 50 g di parmigiano
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva

Per la Decorazione:

- q.b. di timo



PREPARAZIONE

Per il Carciofo: Pulire il carciofo togliendo le foglie esterne più dure. Riporre in una teglia, condire con la **Panatura Pronta Gratin**, olio, sale e pepe. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Per la Salsa: Tagliare gli asparagi a pezzetti. Cuocere in un pentolino con brodo, panna, parmigiano. Frullare e condire con olio, sale e pepe.

Per la Decorazione: Servire la salsa verde al parmigiano alla base di un piatto e adagiarvi sopra il carciofo gratinato, decorare con timo fresco.



GRAN PIATTO DI VERDURE GRATINATE



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per le Verdure:

- 400 g di radicchio trevigiano
- 400 g di peperoni gialli e rossi
- 400 g di zucchine
- 400 g di melanzane
- 200 g di cipolla rossa
- 200 g di pomodorini ramati
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta Gratin Gluten Free**

• q.b. di sale e pepe

- q.b. di olio extravergine di oliva

Per la Decorazione:

- q.b. di menta
- q.b. di aneto



PREPARAZIONE

Per le Verdure: Pulire e tagliare tutte le verdure in pezzi. Passarle prima nell'olio e poi nella **Panatura Pronta Gratin**. Riporre in una teglia e cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Per la Decorazione: Servire le verdure gratinate in un piatto e decorare con menta e aneto.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per le Alici:

- 500 g di alici spinate
- 200 g di cozze
- 500 g di patate viola
- 300 g di patate
- 300 g di zucchine
- q.b. di **Maizena Panatura Pronta Gratin Gluten Free**
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio extravergine di oliva

Per la Decorazione:

- q.b. di basilico

MILLEFOGLIE GRATIN

Millefoglie gratin di alici, cozze, zucchine e patate viola



PREPARAZIONE

Per le Alici: Affettare le patate viola, le patate e le zucchine a fette sottili. Disporre tutti gli ingredienti in una teglia, cospargere con la **Panatura Pronta Gratin**, olio, sale e pepe. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Per la Decorazione: Servire le alici gratinate alla base, sovrapporre le patate viola, le zucchine, le patate e le cozze gratinate e decorare con basilico fritto.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.