

Menù
Autunno



Autunno

*Uno speciale menù completo
dal basso Food Cost.*

Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



**Unilever
Food
Solutions**



Il Menù ha un food cost approssimativo oscillabile tra i 10 e i 12€* secondo stime medie del mercato.

*Il range di prezzo è meramente indicativo. Il prezzo è condizionato dal costo delle materie prime, dalla stagionalità, dalla zona geografica ed è liberamente stabilito dal rivenditore.

Menù *Autunno*

ANTIPASTO

Veli di manzo al ginepro con insalatina di grano saraceno e maionese aromatizzata al limone

PRIMO

Crema di zucca violino con lenticchie beluga e bocconcini di bufala alla polvere di acciughe

SECONDO

Controfiletto arrosto con sale nero e salsa Demiglace

DESSERT

Tiramisù proteico



Menù Autunno



Veli di manzo al ginepro con insalatina di grano saraceno e maionese aromatizzata al limone

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per l'insalatina di grano saraceno:

Brodo di Verdure granulare Knorr q.b.
Grano saraceno 400 g
Lenticchie precotte 100 g
Favette precotte 100 g
Quinoa 200 g
Carote 100 g
Funghi cardoncelli 200 g
Sale q.b. e Pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Timo fresco q.b.

Per i veli di manzo:

Girello di manzo 500 g
Trito di erbe aromatiche 50 g
Brodo Manzo Granulare Senza Glutine Knorr q.b.
Sale q.b. e Pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Bacche di ginepro q.b.

Per la maionese al limone:

Gastronomica Cremosa Calvé 200 g
Succo di limone 40 ml

Per la finitura:

Rucola q.b.

PREPARAZIONE:

Per l'insalatina di grano saraceno:

Cuocere il grano saraceno e la quinoa nel Brodo di Verdure Senza Glutine Knorr, quindi raffreddare in abbattitore a temperatura positiva. Tagliare le carote a cubetti e spadellarle con olio, sale e pepe. Pulire e lavare i funghi, tagliarli a listarelle e saltarli in padella con olio, sale, pepe e timo. Riunire tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare.

Per i veli di manzo:

Insaporire il girello di manzo con il Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine Knorr e gli altri ingredienti indicati. Cuocere a bassa temperatura in forno a 80°C con sonda al cuore impostata a 58°C. Raffreddare in abbattitore a temperatura positiva e affettare al momento del servizio.

Per la maionese al limone:

Mescolare la **Gastronomica Cremosa Calvé** con il succo e la scorza di limone.

Per la finitura:

Disporre i veli di carpaccio di manzo su un letto di rucola condita. A fianco, utilizzare un ring di acciaio per adagiare l'insalatina di grano saraceno. Completare con qualche fungo cardoncello arrostito e la maionese al limone.



La Gastronomica Cremosa Calvé mantiene la fragranza naturale del pane ed è resistente alle alte temperature, come dimostrato da un test interno condotto alla temperatura di 290°C per 5 minuti. Ha una consistenza liscia e cremosa, ed è leggera, con solo il 21% di grassi: contiene infatti il 70% in meno di grassi rispetto alla maionese Calvé Classica.

Menù Autunno



Crema di zucca violino con lenticchie beluga e bocconcini di bufala alla polvere di acciughe

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per la crema di zucca:

Brodo di Verdure Granulare Knorr 6 l
Zucca violino 700 g
Sale fino q.b.
Buccia di lime q.b.
Amido di Mais Maizena q.b.

Per i bocconcini di bufala alla polvere di acciughe:

Mozzarelle di bufala da 40 gr n. 10
Fiocchi di Patate Pfanni 200 g
Amido di Mais Maizena 50 g
Uova intere n. 2
Polvere di acciughe 30 g
Olio di arachidi q.b.

Per le lenticchie beluga:

Lenticchie beluga 500 g
Bietola 400 g
Brunoise di scalogno 70 g
Cipolla Rosolata Primerba Knorr 20 g
Rosmarino Primerba Knorr 20 g
Sale q.b.

Per l'assemblaggio finale:

Olio alle arachidi tostate 200 ml
Sea fennel n. 10
Cress n. 10

PREPARAZIONE:

Per la crema di zucca:

Pulire e tagliare la zucca a cubetti regolari. Metterla in casseruola, unire il **Brodo di Verdure Granulare Knorr** diluito e lo scalogno. Cuocere lentamente per circa 60 minuti, poi frullare, passare allo chinois e insaporire con sale e buccia di lime. Legare con l'Amido di Mais Maizena, se necessario.

Per i bocconcini di bufala alla polvere di acciughe:

Preparare una pastella con le uova e l'Amido di Mais Maizena, passare i bocconcini di bufala semi-congelati e impanarli con la polvere di acciughe e i Focchi di Patate Pfanni. Friggere in olio di arachidi.

Per le lenticchie beluga:

Mettere in ammollo le lenticchie per circa 12 ore. In casseruola, rosolare la Cipolla Rosolata Primerba Knorr, unire le lenticchie ammolate, le foglie di alloro e coprire con il Brodo di Verdure Granulare Knorr diluito. Cuocere lentamente per circa 50 minuti. A cottura ultimata, unire le foglie di bietola precedentemente sbollentate e insaporire con il Rosmarino Primerba Knorr. In una padella, rosolare in olio le castagne del prete sgusciate, insaporirle con il Rosmarino Primerba Knorr e unirle alla zuppa.

Per l'assemblaggio finale:

In un piatto fondo, con l'ausilio di un cerchio da pasticceria, sistemare le lenticchie lungo il bordo del piatto e versare la crema di zucca al centro. Togliere il cerchio, posizionare sulle lenticchie i bocconcini di bufala, aggiungere le erbe e completare con un filo d'olio alle arachidi tostate.



Ha un sapore completamente naturale, del tutto simile a un brodo fatto in casa. È di aspetto trasparente, adatto per essere usato come base per ricette vegetariane o per strutturare il sapore di soffritti, risotti o creme di verdure. La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato. È senza glutine, senza glutammato, senza lattosio* e senza olio di palma.

*Contenuto in lattosio inferiore a 0,01g /100g

Menù Autunno



Controfiletto arrosto con sale nero e salsa Demiglance

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il controfiletto:

Controfiletto di manzo 2.5 kg
Rametti di rosmarino n. 3
Spicchi di aglio in camicia n. 3
Olio EVO q.b.
Sale nero q.b.
Pepe q.b.

Per le patate:

Patate novelle 1 kg
Olio EVO 20 ml
Sale q.b.
Pepe q.b.
Rosmarino fresco q.b.

Per i funghi:

Funghi pioppini 500 g
Olio EVO 20 ml
Spicchi di aglio tritato n.1
Sale q.b.
Pepe q.b.

Per il cavolo nero:

Cavolo nero 500 g
Olio EVO 20 ml
Sale q.b.
Pepe q.b.
Spicchi di aglio tritato n. 1

Per la finitura:

**Fondo Bruno Legato Demi-Glace
Knorr 800 ml**

PREPARAZIONE:

Per il controfiletto:

Preriscaldare il forno a 200°C. Massaggiare il controfiletto con olio d'oliva, sale, pepe e foglie di rosmarino. Aggiungere gli spicchi d'aglio in camicia. Scaldare una padella capiente e rosolare il controfiletto su tutti i lati per circa 3-4 minuti, fino a doratura. Trasferire la carne in una teglia e cuocere in forno per 20 minuti, o fino al grado di cottura desiderato (la temperatura interna per una cottura media è di circa 55-60°C). Lasciare riposare la carne per 10 minuti prima di affettarla.

Per le patate:

Sbollentare le patate novelle in acqua salata per circa 15-20 minuti, finché risultano tenere. Scolarle, tagliarle a metà e trasferirle in una teglia. Condire con olio d'oliva, sale, pepe e, se desiderato, rosmarino. Cuocere in forno per 15-20 minuti, fino a doratura.

Per i funghi:

In una padella, scaldare l'olio d'oliva e aggiungere l'aglio tritato. Far soffriggere per un minuto, quindi aggiungere i funghi e cuocere a fuoco medio-alto per circa 5-7 minuti, finché non risultano dorati. Regolare di sale e pepe.

Per il cavolo nero

In un'altra padella, scaldare l'olio d'oliva e aggiungere l'aglio tritato. Far soffriggere per un minuto, quindi unire il cavolo nero e cuocere per 3-4 minuti, mescolando, finché non si ammorbidisce. Regolare di sale e pepe.

Per la finitura:

Affettare il controfiletto e disporlo su un piatto da portata. Accompagnare con le patate novelle, i funghi spadellati e il cavolo nero saltato. Completare con **Fondo Bruno Legato Demi-Glace Knorr**.



Senza glutine, senza glutammato, senza lattosio*.
Già legato, quindi pronto per essere utilizzato in ogni momento della preparazione. Ideale come salsa di accompagnamento ai piatti di carne.

*Contenuto in lattosio inferiore a 0,01g /100g

Menù Autunno



Tiramisù proteico

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per la sfera:

Peanut Butter Calvé 100 gr
Topping Caramello Carte d'Or Professional 50 gr
Panna 700 ml
Latte 300 ml
Tiramisù Carte d'Or Professional
1 busta

Per la copertura:

Cioccolato fondente 500 g
Arachidi tritate senza sale 100 g

Per il crumble:

Base Neutra Croccante Carte D'Or Professional 400 g
Fior di sale q.b.

Per la finitura:

Foglia di shiso n. 1

PREPARAZIONE:

Per la sfera:

Montare il Preparato per **Tiramisù Carte d'Or Professional** seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, aggiungendo 100gr di Peanut Butter Calvé precedentemente sciolto nella panna. Riempire delle sfere in silicone con la metà della crema e il Topping al Caramello Carte D'Or, e ricoprire con il resto della crema. Abbattere in negativo.

Per la copertura:

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e aggiungere le arachidi tritate.

Per il crumble:

Su una teglia con carta forno o su un tappetino in silicone stendere la Base Neutra Croccante Carte D'Or Professional addizionata di fiocchi di fior di sale. Cuocere in forno a 200° per 8 min. Raffreddare e passare al cutter per ottenere una terra.

Per la finitura:

Con l'aiuto di uno stecco immergere le sfere congelate dentro il cioccolato fuso e riporre di nuovo in abbattitore. In un piatto creare una base col crumble di croccante, preparare una foglia di shiso pronta ad accogliere la sfera di Tiramisù col cuore di caramello.



Il Tiramisù Carte d'Or Professional è un preparato pratico e veloce da utilizzare grazie al metodo di preparazione a freddo. Contiene vero mascarpone e uova già pastorizzate, ed è realizzato con una ricetta certificata senza glutine. Garantisce elevati standard di qualità anche in assenza di personale specializzato. È un prodotto estremamente versatile: basta sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea o infusi per creare dessert sempre nuovi e personalizzati.