AUTUNNO MENU

Sfoglia il nostro menu e lasciati ispirare.



Uno speciale menu completo dal basso Food Cost.



Il Menù ha un food cost approssimativo oscillabile tra i 15 e i 18 €* 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.

AUTUNNO MENU

Unilever Food Solutions

Antipasto

Vitello tonnato Classico



Primo

Ravioli con manzo brasato alla demi glace e nebbiolo



Secondo

Filetto Rossini, foie-gras e tartufo con salsa al vino



Dolce

Lingotto al cioccolato con rum, panna e amaretti





Vitello tonnato Classico

Ingredienti

per 10 persone

Per il girello

Girello di manzo 600 g
Brodo Elite Granulare Knorr 20 g

Per la salsa tonnata

Tonno all'olio di oliva sgocciolato 200 g
Filetti acciughe dissalate n. 3
Gastronomica Compatta Calvé q.b.
Capperi sott'aceto 15 g
Succo di mezzo limone

Per la finitura

Zeste di limone q.b.
Insalata misticanza q.b.
Olio EVO q.b.
Capperi sott'aceto n. 30

Per il girello

Cospargere il girello con il Brodo Elite Granulare Knorr e cuocere sottovuoto a bassa temperatura a 56°C al cuore.

Per la salsa tonnata

Frullare il tonno con i capperi dissalati, le acciughe e il succo di limone fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporare successivamente la Gastronomica Compatta Calvé e amalgamare fino a ottenere una salsa liscia e uniforme.

Per la finitura

Affettare finemente il girello. Dressare la salsa tonnata con sac à poche e completare con fiori di cappero sott'aceto, zeste di limone e qualche foglia di misticanza.



Gastronomica Compatta Calvé offre massima stabilità e una consistenza uniforme, anche nella gestione di grandi volumi. Si amalgama facilmente senza formare grumi e garantisce una lunga tenuta, ideale per buffet, banqueting e preparazioni professionali. Naturalmente senza lattosio*.

* Per garantire che il piatto finale sia privo di lattosio, utilizzare esclusivamente materie prime senza lattosio.



Ingredienti

per 10 persone

Per la pasta all'uovo
Farina 500 g
Uova n. 4
Tuorli n. 2

Per la farcia
Scamone di manzo 500 g
Cipolla rosolata Primerba Knorr 10 g
Foglie di alloro n. 1
Nebbiolo 200 ml
Salsa Demi-Glace Liquida Knorr Professional 200 ml
Carote colorate 20 g
Sedano 20 g
Brodo Manzo Granulare Senza Glutine Knorr q.b.
Timo Primerba Knorr 10 g
Olio EVO q.b.

Per la finitura
Parmigiano grattugiato 200 g
Porro 300 g
Amido di mais Maizena q.b.

Ravioli con manzo brasato alla demi glace e nebbiolo

Per la pasta all'uovo
Impastare la farina con le uova e i tuorli fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Per la farcia
Macinare il sedano, la carota e lo scamone di manzo. Rosolare il tutto in olio con le Primerba. Sfumare con il Nebbiolo e aggiungere la Salsa Demi-Glace Liquida Knorr Professional e il Brodo Manzo Granulare Knorr. Cuocere lentamente fino a completa cottura e riduzione.

Per i ravioli
Stendere la pasta all'uovo e adagiarla sugli stampi per ravioli. Disporre la farcia al centro di ogni quadrato, richiudere e sigillare i ravioli.

Per la salsa
Sciogliere il burro in padella, aggiungere la Salsa Demi-Glace Liquida Knorr Professional e amalgamare. Cuocere i ravioli e mantecarli nella salsa.

Per la finitura
Distribuire il parmigiano su un piatto e cuocere al microonde per circa 50 secondi, fino a ottenere una cialda croccante. Tagliare il porro à la julienne, passarlo nella Maizena e friggerlo fino a renderlo croccante. Disporre i ravioli alla base del piatto e completare con la cialda di Parmigiano spezzettata e il porro crispy.



Salsa Demi-Glace Liquida Knorr Professional, pronta all'uso e rapidamenteriscaldabile,garantiscestabilitàancheabagnomaria. Ideale per accompagnare piatti a base di carne e come base per salse, sughi, arrosti e intingoli.



Ingredienti

per 10 persone

Filetto Rossini, foie-gras e tartufo con salsa al vino

Per il filetto

Tranci da 200 g di filetto di manzo n. 10

Per la salsa al vino

Salsa Demi-Glace Liquida Knorr Professional q.b.
Vino rosso 500 ml
Amido di Tapioca Maizena 100 g
Trancetti di foie gras n. 10
Fette di pan brioche tostate n. 10
Spinaci 1 kg
Germogli di spinacio fresco q.b.
Tartufo nero q.b.

Per le patate arrosto

Patate 1,2 kg
Olio EVO q.b.
Rosmarino fresco, sale e pepe q.b.

Per il filetto

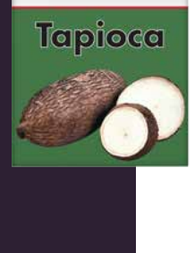
Rosolare i filetti in padella ben calda su entrambi i lati. Terminare la cottura in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Lasciare riposare la carne prima del servizio.

Per la salsa al vino

Diluire la Salsa Demi-Glace Liquida Knorr Professional con il vino e lasciare ridurre. Incorporare l'Amido di Tapioca Maizena, mescolando delicatamente con una frusta. Proseguire la cottura per alcuni minuti, fino a ottenere la consistenza desiderata.

Per la finitura

Saltare gli spinaci in padella con olio e sale e tenere da parte. Tagliare il foie gras in 10 scaloppe di dimensioni uniformi e rosolarle rapidamente in padella antiaderente. Tostare il pan brioche e comporre il piatto disponendo gli spinaci, il filetto di manzo e la scaloppa di foie gras. Completare con le lamelle di tartufo e i germogli di spinaci, quindi nappare con la salsa al vino.



Amido di Tapioca Maizena garantisce elevata stabilità, elasticità e lucentezza, ideale per addensare salse e glasse, anche a base acida come vino, aceto e frutta. Versatile in cucina e pasticceria, è indicato per creme, frolle, gelée, fritture e pastelle, con ottima stabilità al congelamento.



Ingredienti

per 10 persone

Per il lingotto

Preparato Per Budino al Cioccolato Carte D'Or Professional 1 busta
Latte UHT 5 l
Rum 25 ml

Per la finitura

Mini Amaretti 300 g
Panna Montata q.b.
Topping al Cioccolato Carte D'Or Professional q.b.

Lingotto al cioccolato con rum, panna e amaretti

Per il lingotto

Portare il latte a ebollizione. Aggiungere il contenuto di una busta di Preparato per Budino al Cioccolato Carte D'Or Professional e il Rum, quindi miscelare accuratamente fino a completa dissoluzione. Versare negli stampi in silicone e abbattere la temperatura.

Per la finitura

Sformare il lingotto ancora congelato e lasciarlo decongelare. Servire completando con panna montata, amaretti sbriciolati e Topping al Cioccolato Carte D'Or.



60 porz.

La qualità Carte D'Or per un risultato garantito e costante, anche nelle preparazioni professionali. Un preparato in polvere senza glutine, pensato per rispondere alle esigenze degli chef.