HALLOWEEN 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.

HALLOWEEN MENU

Unilever Food Solutions

Antipasto

“Black out” bon bon di seppia al carbone vegetale



Primo

Crema di zucca violino con lenticchie beluga



Secondo

Cuore di merluzzo con porri e zenzero in salsa al vincotto



Dolce

Carrot cake



Ingredienti

per 8 persone

Per il bon-bon di seppia

Latte intero 320 ml
Acqua 160 ml
Seppie 144 g
Panko 120 g
Fiocchi di Patate Pfanni 80 g
Amido di mais Maizena 80 g
Vino bianco 80 ml
Carbone vegetale 16 g
Sale 8 g
Buccia di limone grattuggiata 6,5 g
Primerba all'aglio Knorr 6,5 g

Per la maionese al nero di seppia e habanero

Real Mayonnaise Top Down Hellmann's 160 g
Nero di seppia 64 g
Habanero in polvere 0,8 g

Per l'assemblaggio finale

Maionese al mango 32 g
Polvere di peperone affumicato 8 g
Tentacoli di seppie fritte n. 8

"Black out" bon bon di seppia al carbone vegetale

Per il bon-bon di seppia

Rosolare in casseruola, con olio EVO, il Primerba all'aglio Knorr. Unire le tagliatelle di seppia, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Abbattere la preparazione.

Per il purè, portare a ebollizione l'acqua salata, togliere dal fuoco e incorporare il latte freddo e il Preparato per Purè di Patate in Fiocchi Pfanni. Miscelare e abbattere. Unire la seppia brasata, la scorza di limone e formare bon-bon da 25 g. Preparare una pastella leggera con Maizena e uova, immergere i bon-bon e panare con panko e carbone vegetale. Friggere in olio di arachidi a 170 °C.

Per la maionese al nero di seppia e habanero

Miscelare ed emulsionare tutti gli ingredienti fino a ottenere una salsa omogenea.

Per l'assemblaggio finale

Distribuire irregolarmente la maionese al nero di seppia e habanero sul piatto. Disporre due bon-bon di seppia e patate, i tentacoli fritti e la polvere di peperone affumicato. Con un cornetto da pasticceria completare con la maionese al mango, formando la dicitura "OUT".





Fiocchi ottenuti da patate di qualità, per un purè dal gusto, colore e consistenza simili a quello tradizionale, pronto in soli 5 minuti. Pratici e versatili, sono ideali come contorno e come base per crocchette, tortini e altre preparazioni. Possono inoltre essere impiegati nelle panature per aumentarne la croccantezza o negli impasti di pane e pizza per una maggiore sofficità.



Ingredienti

per 8 persone

Crema di zucca violino con lenticchie beluga

Per la crema di zucca

Brodo verdure granulare Knorr Professional 4,8 l
Zucca violino 560 g
Sale fino q.b.
Buccia di lime grattugiata q.b.
Amido di mais Maizena q.b.

Per i bocconcini di bufala alla polvere di acciughe

Mozzarelle di bufala da 40 gr n. 8
Fiocchi di Patate Pfanni 160 g
Amido di mais Maizena 40 g
Uova intere n. 1,6
Polvere di acciughe 24 g
Olio di arachidi q.b.

Per le lenticchie beluga

Lenticchie beluga 400 g
Bietola 320 g
Brunoise di scalogno 56 g
Primerba alla Cipolla rosolata Knorr 16 g
Primerba al Rosmarino Knorr 16 g
Sale q.b.

Per l'assemblaggio finale

Olio alle arachidi tostate 160 ml
Sea fennel n. 8
Cress n. 8

Per la crema di zucca

Pulire e tagliare la zucca a cubetti regolari. Trasferire in casseruola con lo scalogno e il Brodo verdure granulare Knorr Professional diluito. Cuocere lentamente per circa 60 minuti, frullare, passare allo chinois e regolare di sale e scorza di lime. Legare con Maizena, se necessario.

Per i bocconcini di bufala alla polvere di acciughe

Preparare una pastella con uova e Maizena. Passare i bocconcini di bufala semi-congelati nella pastella, quindi panare con la polvere di acciughe e il Preparato per Purè di Patate in Fiocchi Pfanni. Friggere in olio di arachidi.

Per le lenticchie beluga

Ammollare le lenticchie per circa 12 ore. Rosolare in casseruola il Primerba alla Cipolla rosolata Knorr, unire le lenticchie e l'alloro, quindi coprire con il Brodo verdure granulare Knorr Professional diluito. Cuocere lentamente per circa 50 minuti. A cottura ultimata, aggiungere la bietola precedentemente sbollentata e insaporire con il Primerba al Rosmarino Knorr. Rosolare in padella, con olio, le castagne del prete sgusciate. Insaporire con il Primerba al Rosmarino Knorr e unirle alla zuppa.

Per l'assemblaggio finale

Con l'ausilio di un cerchio da pasticceria, disporre le lenticchie lungo il bordo del piatto fondo e versare la crema di zucca al centro. Rimuovere il cerchio e completare con i bocconcini di bufala, le erbe e un filo di olio alle arachidi tostate.



Brodo dal gusto naturale e dall'aspetto trasparente, ideale come base per preparazioni vegetariane e per valorizzare soffritti, risotti e creme di verdure. La ricetta è senza glutine, senza glutammato, senza coloranti artificiali e conservanti, senza olio di palma e con un contenuto di lattosio inferiore a 0,01 g/100 g.



Ingredienti

per 8 persone

Merluzzo nero 1,6 kg
Brodo di pesce granulare Knorr Professional 800 ml
Timo, aneto, erba cipollina q.b.
Primerba all’aglio Knorr q.b.
Zenzero 40 g
Porri 1,2 kg
Olio al basilico q.b.
Olio di sesamo 16 ml
Vincotto 160 ml
Amido di mais Maizena 160 g
Olio per friggere q.b.
Olio EVO 80 ml
Pepe al mulinello q.b.

Cuore di merluzzo con porri e zenzero in salsa al vincotto

Porzionare il merluzzo e disporlo nei sacchetti sottovuoto con il Brodo di pesce granulare Knorr Professional diluito, lo zenzero, il Primerba all’aglio Knorr, il pepe e gli aromi. Confezionare sottovuoto al massimo grado e cuocere in roner a 70 °C per 15–20 minuti.

Nel frattempo, tagliare i porri a metà e saltarli in padella con l’olio al basilico; regolare di sale e pepe. Miscelare l’olio di sesamo con il vincotto e portare a ebollizione per alcuni minuti, fino a ottenere la salsa di accompagnamento.

Tagliare parte del porro à la julienne, passarlo nell’Amido di Mais Maizena e friggere in olio di semi ben caldo. Servire il merluzzo in piatto piano con i porri, la salsa al vincotto e il porro croccante.



Brodo dal gusto profondo e intenso e dall’aspetto chiaro, studiato per valorizzare senza coprire le note delle preparazioni a base di pesce e molluschi. Ideale per risotti, zuppe e altre ricette di mare, è senza glutine e lattosio, a basso contenuto di grassi e senza coloranti e conservanti.



Ingredienti

per 8 persone

Preparato per Pan di Spagna Carte d'Or Professional ¼ di busta
Acqua 50 ml
Purea di carote 12,5 g
Olio vegetale 6,25 g
Noci sgusciate tritate 12,5 g
Arancia grattuggiata n. ¼
Sciroppo di zenzero 2,5 g
Polvere di cannella 3 g
Panna montata 125 ml
Gel di arancia q.b.
Fettine di carote sbollentate q.b.
Sfoglie di cioccolato bianco 75 g
Fiori eduli e micro cress q.b.
Stacca Facile Maizena 500ml

Carrot cake

Preparare il Pan di Spagna seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Amalgamare la purea di carote con olio, noci, arancia, zenzero e cannella. Imburrare lo stampo con Stacca Facile e cuocere seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Completare con gel all'arancia, panna montata, fettine di carota, sfoglie di cioccolato bianco, fiori eduli e micro cress.



Preparato in polvere a base di ingredienti selezionati, pensato per ottenere un Pan di Spagna dalla qualità costante e dal risultato garantito. Una soluzione professionale pratica e affidabile per la realizzazione di basi per pasticceria.