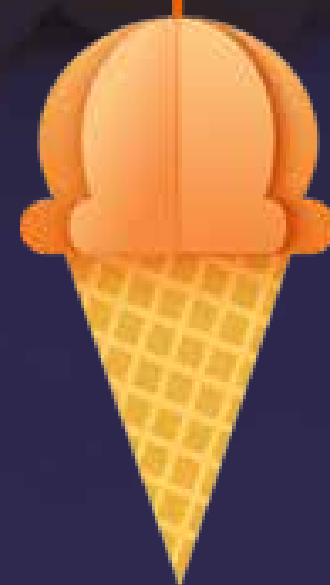


Menù
Estate



Estate

*Uno speciale menù completo
dal basso Food Cost.*



Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



**Unilever
Food
Solutions**



5L



50L



700 g

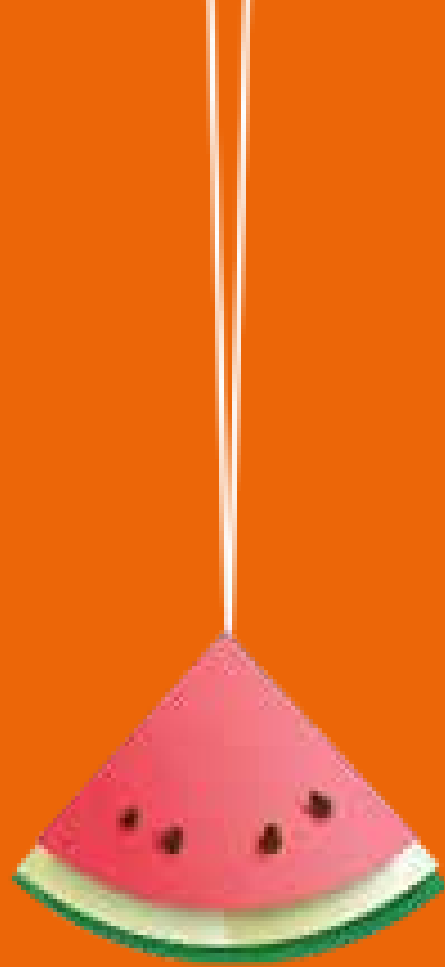


**50
porz.**

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.

Menù *Estate*



ANTIPASTO

Tartare di salmone con avocado e uova di pesce

PRIMO

Risotto mantecato al latte di mandorla
affumicato, limone candito, carpaccio
di tonno rosso e salicornia

SECONDO

Frittura di pesce

DESSERT

Stecco sorbetto al mojito





Tartare di salmone con avocado e uova di pesce

Per 12 persone



INGREDIENTI:

Per la tartare:

Salmone in Tartare 960 g
Uova rosse di pesce 240 g

Per la giardiniera:

Zucchine 300 g
Carote 300 g
Sedano 120 g
Aceto bianco 300 ml
Maionese Classica Calvé 480 ml

Per l'avocado:

Avocado medio n. 2.5
Limone q.b.
Olio q.b.
Sale q.b.

Per la finitura:

Uova rosse di pesce 240 g
Fiori eduli q.b.
Sedano riccio q.b.

PREPARAZIONE:

Per la tartare

Sfilettare e spinare il salmone, quindi procedere all'abbattimento. Una volta abbattuto, ricavarne la tartare.

Per la giardiniera

Tagliare le verdure a dadolata regolare e saltarle in padella fino a renderle croccanti e lucide. Sfumare con aceto di vino bianco, aggiustare di sale e abbattere. Amalgamare con la maionese Calvé.

Per l'avocado

Pulire l'avocado, ricavarne dei cubetti regolari e condirli immediatamente con olio extravergine e succo di limone per preservarne il colore.

Per la finitura

Utilizzando un ring, comporre il piatto alternando a strati: avocado, giardiniera alla maionese, tartare di salmone e, per finire, un sottile strato di uova di pesce. Decorare con fiori eduli e riccioli di sedano.



5L

La maionese Classica Calvé è preparata con ingredienti semplici e di qualità, per un gusto irresistibile che gli italiani conoscono e amano da sempre. Con il suo 70% di olio di girasole e naturalmente priva di lattosio*, si adatta con versatilità a ogni esigenza culinaria: ideale per arricchire ricette elaborate, è perfetta anche semplicemente spalmata su panini e piadine.

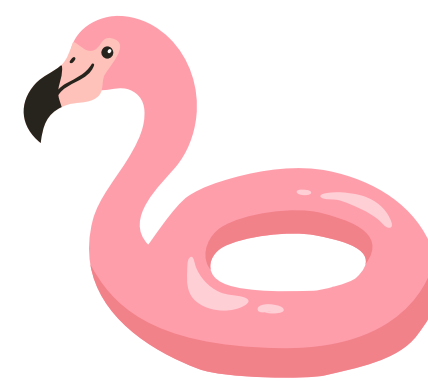
*Per garantire che il piatto finale sia privo di lattosio, si raccomanda di utilizzare esclusivamente materie prime prive di lattosio.

Menù Estate



Risotto mantecato al latte di mandorla affumicato, limone candito, carpaccio di tonno rosso e salicornia

Per 12 persone



INGREDIENTI:

Per il risotto:

Brodo di pesce granulare Knorr Professional 3.60 l
Riso carnaroli Riserva 840 g
Riesling 215 ml
Salicornia sbollentata 180 g
Burro 120 g
Latte di mandorla affumicato 108 g
Aglione Primerba Knorr 18 g
Panna 120 ml

Per il carpaccio di tonno rosso:

Tonno rosso 480 g
Timo Primerba Knorr 36 g
Olio EVO q.b.

Per il limone candito:

Acqua 1.20 l
Zucchero 720 g
limoni di Sorrento n. 5
Anice stellato n. 5
Basilico Primerba Knorr 340 g

Per l'assemblaggio finale:

Salicornia sbollentata 96 g
Mandorle pelate n. 36
Fiori di borragine q.b.
Foglie di vene cress q.b.

PREPARAZIONE:

Per il risotto

In una casseruola far fondere il burro, aggiungere l'Aglione Primerba Knorr e lasciare rosolare. Unire il riso, farlo tostare e sfumare con il vino Riesling. Una volta evaporato, bagnare gradualmente con il **Brodo di Pesce granulare Knorr** precedentemente diluito e proseguire la cottura per circa 16 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con il latte di mandorle affumicato, la panna, il burro e la salicornia.

Per il carpaccio di tonno rosso

Rifilare il tonno con un coltello e ricavarne un cilindro regolare. Condirlo con il Timo Primerba Knorr e l'olio, avvolgerlo strettamente nella pellicola e abatterlo in negativo per 36 ore. Al momento del servizio, ricavare con l'affettatrice delle fettine sottili di carpaccio.

Per il limone candito

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero e raffreddarlo rapidamente. Sistemare i limoni, il Basilico Primerba Knorr e l'anice stellato all'interno di un barattolo in vetro, versare lo sciroppo e chiudere ermeticamente. Lasciare candire a freddo in frigorifero a 4°C per circa 4 settimane.

Per l'assemblaggio finale

Disporre il risotto in una fondina e adagiarvi i cubetti di limone candito e le fettine di carpaccio di tonno. Completare con i germogli di salicornia, i fiori di borragine, le foglie di vene cress e le mandorle pelate.



50L

È ottenuto da pesci bianchi selezionati, miscelati a verdure e aromi, per un risultato dal colore biancastro e dal gusto pieno e avvolgente. Ideale per esaltare e rafforzare tutte le preparazioni a base di pesce, si distingue per la sua massima versatilità: può essere utilizzato diluito oppure direttamente come granulare nella preparazione di risotti, zuppe, minestre e piatti di pesce. Grazie alla sua capacità di trattenere i liquidi e preservare il sapore, rappresenta anche un ottimo insaporitore in sostituzione del sale. A basso contenuto di grassi e privo di grassi idrogenati, è una soluzione pratica e affidabile per la cucina professionale

Menù Estate



Frittura di pesce

Per 12 persone



INGREDIENTI:

Per la "selezione" di pesci dell'Adriatico:

Riccioli di calamari 720 g
Merluzzetti puliti 600 g
Gamberetti rosa 480 g
Pomodori San Marzano 240 g
Amido di mais Maizena q.b.
Amido di riso Maizena q.b.
Pane aromatizzato alla paprika q.b.
Fior di sale e Olio di arachidi q.b.

Per la maionese al curry:

Gastronomica Compatta Calvé 480 g
Curry madras 84 g
Succo di lime 36 ml
Sale q.b.

Per il succo di pomodoro agro-dolce:

Pomodori San Marzano 300 ml
Zucchero semolato 120 g
Rosa canina in pasta 120 g
Aceto balsamico 36 ml
Pomodori San Marzano n. 12
Sale 9.5 g
Peperone croccante 6 g
Pepe nero macinato 4.80 g
Spicchi d'aglio tritati n. 1.2

Per l'assemblaggio finale:

Peperone croccante 60 g
Piccole foglie di basilico fritte n. 24
Prezzemolo riccio q.b.

PREPARAZIONE:

Per la "selezione" di pesci dell'Adriatico

Panare gli anelli di calamari nel pane aromatizzato alla paprika e tenere da parte. Lavare i pesci rimanenti e conservarli in acqua e ghiaccio fino al momento del servizio. Scolare e asciugare accuratamente i merluzzetti, i riccioli di calamari, le alici e i gamberetti, quindi infarinarli in una miscela di **Amido di mais Maizena** e Amido di riso Maizena. Friggere ogni tipologia di pesce separatamente in olio di arachidi a 170°C, scolare, asciugare dall'olio in eccesso e salare.

Per la maionese al curry

Miscelare bene il tutto e insaporire con il sale.

Per il succo di pomodoro agro-dolce

Con l'aiuto di un mixer a immersione, frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo, quindi filtrare attraverso un'etamina a maglia fine.

Per l'assemblaggio finale

Utilizzando un ring di acciaio, adagiare la frittura a cerchio in un piatto leggermente fondo. Versare al centro il succo di pomodoro agrodolce alla rosa canina, quindi completare il piatto con le foglie di basilico fritto, il peperone croccante e qualche spunto di maionese al curry.



700 g

L'Amido di mais Maizena apre un mondo di possibilità in cucina, permettendo di creare numerose ricette senza glutine, sia dolci che salate. Grazie alle sue caratteristiche uniche - incolore, insapore e a perfetta dissolvenza - si rivela un ingrediente versatile e affidabile in ogni preparazione. Può essere utilizzato come addensante a caldo e a freddo per zuppe, minestre, sughi e salse, oppure per conferire friabilità agli impasti lievitati e croccantezza alle frittture. La soluzione ideale per offrire a tutti i propri ospiti un menù vario e inclusivo, senza rinunciare al gusto.



Stecco sorbetto al mojito

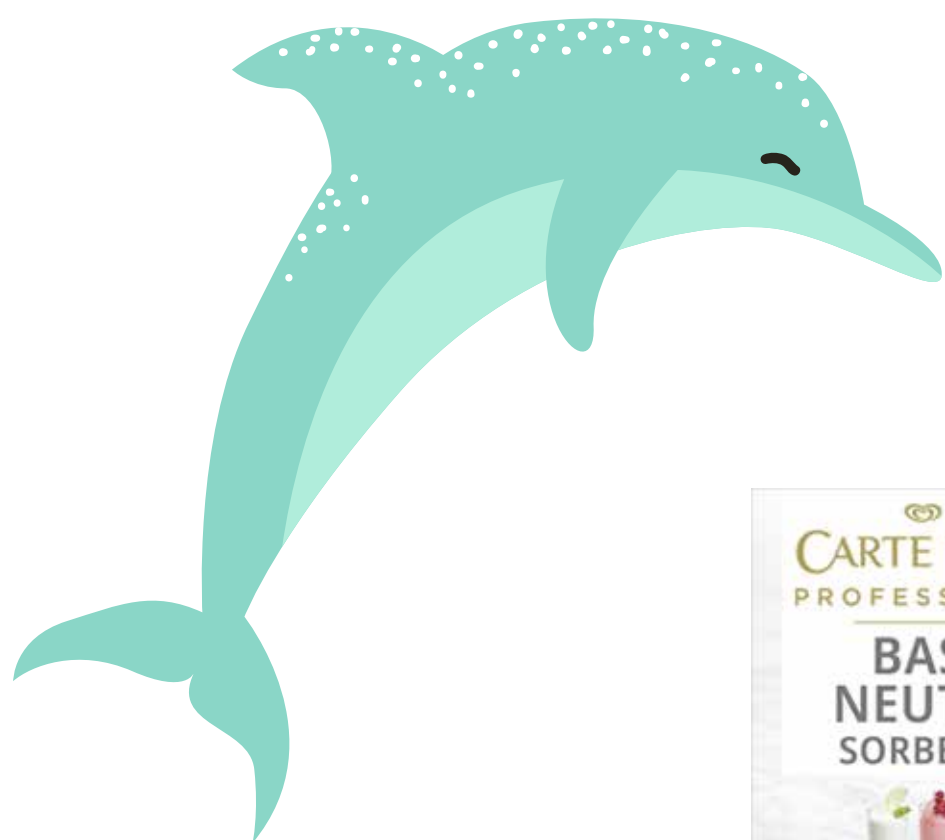
Per 12 persone

INGREDIENTI:

Acqua 720 ml
Sciroppo di mojito 48 ml
Base Neutra Sorbetto Carte D'Or Professional 1/4 busta
Foglioline di menta fresca 7.20 g

PREPARAZIONE:

Sciogliere la **Base Neutra Sorbetto Carte D'Or Professional** in acqua e sciroppo, mescolando fino a completo dissolvimento. Versare il composto nella frozen machine e lasciar mantecare per circa 40 minuti. Trasferire il sorbetto negli appositi stampi in silicone, aggiungendo le foglioline di menta, e congelare per circa 2 ore. Sformare, steccare e servire.



50
porz.

È una base senza glutine che consente di creare un'infinità di gusti diversi, seguendo la stagionalità e i trend del momento. Di semplice e immediata preparazione a freddo, è compatibile con frozen machine, sorbettiera, pacojet e mantecatore. Una volta pronta, risulta stabile agli sbalzi di temperatura e può essere conservata in congelatore senza problemi. Garantisce inoltre un basso food cost, alti margini e nessuno spreco di prodotto: la risposta ideale per chi desidera realizzare dessert di tendenza, personalizzati e di alta qualità, anche con risorse limitate in cucina.