

Menù
festa della
Repubblica

Festa della Repubblica

Uno speciale menù completo
dal basso food cost.

Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



Unilever
Food
Solutions



5L



24L



700
g



48
porzioni

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.

ANTIPASTO

Millefoglie di pane ai semi essiccato con caviale di melanzane e maionese al basilico

PRIMO

Mezze maniche alla Norma con scampi e cuore di melanzana

SECONDO

Fritturina di pesce

DESSERT

Tiramisù alle fragole e crumble classico con topping alla fragola



Millefoglie di pane ai semi essiccato con caviale di melanzane e maionese al basilico

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il pane:

Pane ai semi 600 g

Per il caviale:

Melanzane n. 6
Brodo dell'Orto Granulare Knorr q.b.
Citronette q.b.
Timo Primerba Knorr 12 g
Foglioline di menta 24 g
Vino bianco 60 ml
Aglio Primerba Knorr 12 g

Per la maionese:

Gastronomica Compatta Calvé 360 g
Basilico Primerba Knorr 24 g

Per le chips di pomodoro:

Pomodoro ramato 240 g

Per la finitura:

Misticanza 360 g
Citronette q.b.

PREPARAZIONE:

Per il pane:

Affettare il pane con l'affettatrice ed essiccare a 60° per 3 ore.

Per il caviale:

Tagliare le melanzane a metà, spolverarle con il Brodo dell'Orto Granulare Knorr e cuocerle in forno a 150° per 40 minuti. Tagliare la polpa a julienne e condire con gli ingredienti descritti.

Per la maionese:

Miscelare la **Gastronomica Compatta Calvé** con il Basilico Primerba Knorr e versare il composto in un sac à poche.

Per le chips di pomodoro:

Affettare i pomodori a fette sottili ed essicarli a 40° per 12 ore.

Per la finitura:

Condire la misticanza con la vinaigrette. Disporre alternando le chips di pane, il caviale di melanzane e la maionese al basilico. Completare con la misticanza.



5L

La ricetta della Gastronomica Compatta Calvé è studiata per garantire ottimi risultati. Mantiene massima stabilità in tutte le applicazioni ed è naturalmente senza lattosio*. Si amalgama perfettamente senza formare grumi ed è ideale per guarnire i tuoi buffet.

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



Mezze maniche alla Norma con scampi e cuore di melanzana

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per la salsa alla Norma:

Melanzane 600 g
Amido di Mais Maizena 120 g
Olio per frittura q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Per gli scampi:

Salsa Bisque di Crostacei 1.20 l
Scampi sgusciati n. 24
Doppio concentrato di pomodoro 24 g
Olio q.b.

Per i pomodorini arrostiti:

Pomodorini rossi 600 g
Olio 24 ml
Spicchio di aglio n. 1
Sale 12 g
Zucchero 12 g
Scorza di limone q.b.
Basilico q.b.

Per la polvere di melanzane:

Bucce delle melanzane q.b.

Per la finitura:

Mezze maniche 1.20 kg
Ricotta Dura q.b.
Foglie di basilico q.b.

PREPARAZIONE:

Per la salsa alla Norma:

Pelare le melanzane e conservare le bucce. Tagliarle a cubetti, infarinarle con Amido di Mais Maizena e friggerle in abbondante olio. Condire con sale e pepe.

Per gli scampi:

Sgusciare gli scampi e saltarli in padella rovente con olio d'oliva. Diluire la Salsa Bisque di Crostacei Knorr come indicato sulla confezione, unire il concentrato di pomodoro e aggiungere gli scampi.

Per i pomodorini arrostiti:

Mettere l'alga nori in forno alla temperatura di 45-50° fino a completa. Tagliare i pomodorini rossi e marinarli con olio, sale e zucchero. Arricchire con scorza di limone, aglio e basilico, quindi infornare a 180° per 20 minuti.

Per la polvere di melanzane:

Essiccare le bucce di melanzane in essiccatore a 70° per 24 ore, poi frullarle fino a ottenere una polvere fine.

Per la finitura:

Cuocere le mezze maniche e saltarle nella salsa con gli scampi. Impiattare aggiungendo le melanzane fritte e i pomodorini arrostiti al limone. Terminare con una grattugiata di ricotta dura, una spolverata di polvere di melanzane e foglie di basilico fresco.



La Salsa Bisque di Crostacei Knorr è un preparato disidratato ideale per condire la pasta allo scoglio. Contiene estratto di aragoste del Nord Atlantico ed è priva di esaltatori di sapidità e conservanti.

24L



Fritturina di pesce

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per la tempura:

Amido di Mais Maizena 840 g
Farina di riso 360 g
Farina 00 W 200 240 g
Curcuma 6 g
Acqua frizzante 960 ml
Cubetti di ghiaccio n.12
Cucchiaino di aceto balsamico n.1

Per i pesci:

Calamari freschi 600 g
Baccalà 1.20 kg
Gamberi n. 24

Per le chips:

Pomodori ramati 480 g
Patate 600 g
Carote 600 g
Olio di semi q.b.

Per la frittura:

Olio di semi (per friggere) q.b.
Maionese Classica Top Down
Calvè 120 ml
Ceasar Dressing Hellmann's 60 g
Succo di limone 12 ml

PREPARAZIONE:

Per la tempura:

Unire tutti gli ingredienti, mescolando con un cucchiaino.

Per i pesci:

Tagliare il baccalà a darnings, sgusciare i gamberi mantenendo la coda e incidere i calamari. Riporre tutto in frigorifero su carta assorbente.

Per le chips:

Affettare sottilmente patate e carote con l'affettatrice. Lasciare spurgare le patate sotto acqua corrente, poi riporre entrambe le verdure in due contenitori coperti di acqua e lasciare in frigorifero per 6 ore. Scolare, asciugare, passare nell'**Amido di Mais Maizena** e friggere in olio di semi a 180°.

Per la frittura:

Passare i pezzi di pesce e i gamberi nella pastella per tempura e friggere in olio di semi. Servire accompagnando con le verdure fritte e un dip preparato con maionese, Ceasar Dressing Hellmann's e succo di limone.



700
g

Amido di Mais Maizena è un prodotto versatile, ideale da utilizzare come addensante sia a caldo che a freddo. Si presta perfettamente per zuppe, minestre, sughi e salse, ma anche per conferire friabilità agli impasti lievitati, dolci o salati e per rendere le frittture più croccanti. Incolore, insapore e caratterizzato da una perfetta dissolvenza, garantisce risultati impeccabili in ogni preparazione.



Tiramisù alle fragole e crumble classico con topping alla fragola

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il crumble classico di digestive:

Biscotti tipo digestive 500 g
Burro 250 g

Per il tiramisù:

Tiramisù Carte d'Or ½ busta
Panna fresca 350 ml
Latte intero UHT 150 ml

Per la finitura:

Topping Frutti di Bosco Carte d'Or
150 ml
Fragole fresche n. 12
Polvere di fragole q.b.

PREPARAZIONE:

Per il crumble classico di digestive:

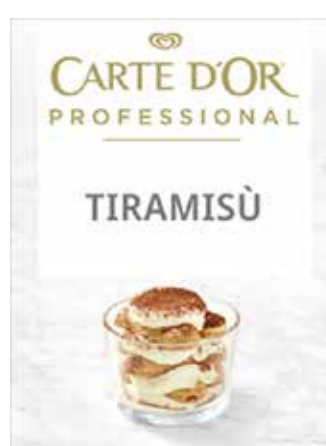
Sminuzzare grossolanamente i biscotti e inserirli pochi alla volta in un mixer a lame o in un robot da cucina. Frullare fino a ridurli in polvere: non devono rimanere briciole troppo grandi, altrimenti la base non si compatterà correttamente e tenderà a sgretolarsi al taglio. Nel frattempo, sciogliere il burro al microonde o in un tegame, evitando che arrivi a bollire. In una ciotola, unire i biscotti tritati al burro fuso. Mescolare con una spatola in silicone o un cucchiaio fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato.

Per il tiramisù:

In una planetaria montare ½ busta di Tiramisù Carte d'Or con 700 ml di panna e 300 ml di latte. Una volta pronta, trasferire la crema in una sac à poche e tenere da parte.

Per la finitura:

In un bicchiere creare la base con il crumble, compattandolo bene. Aggiungere uno strato di crema di tiramisù, le fragole mondate e tagliate a fettine sottili, quindi un altro strato di crema a piacere. Completare con il Topping alla Fragola Carte d'Or e una spolverata di polvere di fragole.



48
porzioni

Preparato in polvere per crema Tiramisù, ricetta ricca di mascarpone gluten free. La scatola contiene due buste di preparato da 24 porzioni ciascuna, dosabili naturalmente anche per poche porzioni. Se si desidera una crema più leggera, suggeriamo di sostituire la quantità di panna richiesta sulla confezione con 1/3 circa di latte.