

Menù
1 Maggio

1 Maggio

Uno speciale menù completo
dal basso Food Cost.



Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



Unilever
Food
Solutions



2,5
kg



50L



27L



10
kg

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 1 Maggio

ANTIPASTO

Gamberoni in tempura all'arancia
in salsa agrodolce

PRIMO

Maltagliati con calamari affumicati, lavanda,
burro e salvia

SECONDO

Composizione di mare alla griglia servita
con caramello di peperoni gialli e misticanza

DESSERT

Creamisù alla fragola



Menù 1 Maggio



Gamberoni in tempura all'arancia in salsa agrodolce



Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per la tempura:

Farina 600 g
Miele 60 g
Succo di arancia 120 ml
Acqua frizzante 840 ml
Cubetti di ghiaccio n. 12
Amido di riso Maizena 240 g
Amido di mais Maizena 360 g
Baking lievito secco q.b.
Olio di semi e sale fino q.b.

Per la salsa agrodolce:

Passata di pomodoro 143 ml
Acqua 144 ml
Aceto di vino bianco 144 ml
Zucchero 144 ml

Per la preparazione:

Gamberoni argentini 1.20 kg
Spaghetti di riso fritti q.b.
Alghe essiccate q.b.
Scorza di arancia e germogli di menta q.b.
Germogli di menta q.b.

Per la finitura:

Alghe essiccate q.b.
Scorza di arancia e germogli di menta q.b.

PREPARAZIONE:

Per la tempura

In una ciotola capiente, mescolare tutti gli ingredienti indicati per la tempura fino a ottenere un composto omogeneo. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per circa 3 ore.

Per la salsa agrodolce

In un piccolo recipiente, sciogliere l'**amido di mais Maizena** in acqua fredda. In un pentolino, unire la passata di pomodoro, lo zucchero, l'aceto e la maizena sciolta. Cuocere a fuoco moderato, mescolando continuamente con una frusta per 7-10 minuti, fino a ottenere una salsa liscia e leggermente addensata.

Per la preparazione

Pulire i gamberoni, lasciando intatta la coda. Friggere gli spaghetti di riso in abbondante olio caldo fino a doratura, quindi scolare su carta assorbente. Tenere da parte.

Per la finitura

Passare i gamberoni nella tempura fredda e friggerli in olio di semi bollente fino a doratura. Disporre gli spaghetti di riso fritti nei piatti, adagiarvi sopra i gamberoni in tempura e condire con la salsa agrodolce. Completare con una decorazione di alghe essiccate, scorza d'arancia e germogli di menta per un tocco fresco e aromatico.



2,5
kg

È un amido di mais versatile, incolore e insapore, che si dissolve facilmente. È ideale come addensante sia a caldo che a freddo, perfetto per zuppe, minestre, sughi e salse. Può essere utilizzato per rendere più friabili gli impasti lievitati, sia dolci che salati, e per conferire croccantezza alle frittture. Uno strumento prezioso in cucina per creare ricette senza glutine, permettendo di offrire un menù vario e gustoso a tutti gli ospiti.

Menù 1 Maggio



Maltagliati con calamari affumicati, lavanda, burro e salvia

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Maltagliati freschi 840 g
Calamari 480 g
Timo Primerba Knorr 12 g
Aglio Primerba Knorr 12 g
Lavanda 24 g
Burro 60 g
Salvia 24 g
Brodo di Verdure granulare Knorr 360 ml
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.

PREPARAZIONE:

Tagliare a julienne i calamari. Arrostire in padella antiaderente con l'olio evo ed il **Timo Primerba Knorr**. Affumicare in forno predisposto a 220° per 6 minuti. In una padella sciogliere il burro con il brodo vegetale preparato come riportato sulla confezione **Brodo di Verdure granulare Knorr**, il **Aglio Primerba Knorr** e la salvia. Cuocere i maltagliati in acqua bollente salata e scolarli nella padella. Mantecare e servire in un piatto piano guarnendo con i calamari affumicati, qualche foglia di salvia e il profumo di lavanda.



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 1 Maggio



Composizione di mare alla griglia servita con caramello di peperoni gialli e misticanza

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Brodo di pesce granulare

Knorr 1.50 l

Peperoni gialli 900 g

Aceto di vino bianco 900 ml

Polpo 450 g

Calamari 450 g

Tonno rosso 450 g

Polpa di astice 450 g

Gamberi rossi 450 g

Cipollotti 300 g

Aglione Primerba Knorr 15 g

Timo Primerba Knorr 15 g

Limoni nr. 3

Olio e sale q.b.

Salsa al peperone rosso piccante
300 ml

PREPARAZIONE:

Preparare una riduzione utilizzando il **Brodo di pesce granulare Knorr**, l'**Aglione Primerba Knorr** e il **Timo Primerba Knorr**, e tenere pronta la salsa per salsare il piatto al momento dell'uscita. Cuocere il polpo sottovuoto al vapore per 1 ora. Porzionare il restante pesce, spolverarlo con il **Brodo di pesce granulare Knorr** e procedere alla cottura sulla griglia, adattando i tempi in base al tipo di pesce. Grigliare anche le verdure.

Una volta che il pesce è ben grigliato, spolverarlo con buccia di limone grattugiata. Impiattare il pesce insieme alle verdure e completare il piatto versando sul fondo la salsa al peperone rosso.



27L

È una base ottenuta da pesci bianchi, arricchita con verdure e aromi, che esalta il gusto di tutte le ricette a base di pesce. Può essere utilizzato anche come alternativa al sale, contribuendo a ridurre la perdita di liquidi e a mantenere intatto il sapore degli ingredienti. Di colore biancastro, è estremamente versatile: può essere aggiunto diluito o utilizzato direttamente come granulare nella preparazione di risotti, zuppe, minestre e qualsiasi piatto a base di pesce. Inoltre, è a basso contenuto di grassi e privo di grassi idrogenati.



Menù 1 Maggio



Creamisù alla fragola

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per la crema tiramisù:

Crema a freddo per Tiramisù Carte d'Or Professional 125 g
Topping Fragola Carte d'Or Professional 400 g
Latte 125 ml
Fragole 125 g
Panna 375 ml

Per il tocco finale:

Fragole 125 g

PREPARAZIONE:

Per la crema tiramisù

Versare latte e panna in una ciotola e unire la **Crema a freddo per Tiramisù Carte D'Or Professional**. Mescolare e montare con uno sbattitore elettrico ad alta velocità per circa 2 minuti, fino a ottenere una crema liscia e soffice. Trasferire la crema in una sac à poche e conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

Per il tocco finale

Tagliare le fragole fresche e mescolarle con il **Topping Fragola Carte d'Or Professional**. Nei bicchieri, creare gli strati alternando il composto di fragole con la crema: iniziare con un po' di fragole e topping, poi uno strato di crema, un altro strato di fragole e topping e terminare con uno strato di crema. Conservare in frigorifero fino al momento di servire e completare la decorazione con fragole fresche intere o a pezzi.



10
kg

La soluzione ideale per chi desidera proporre dolci sempre nuovi e di tendenza, senza ricette complesse ma con risultati dal gusto impeccabile. Grazie alla sua preparazione a freddo, è pronta in pochi minuti, garantendo rapidità e affidabilità in cucina senza rinunciare alla qualità. La sua formula assicura perfetta stabilità e consistenza durevole sul buffet, permettendo di presentare dessert sempre impeccabili. Versatile e facile da utilizzare, è ideale sia per il tiramisù classico sia per interpretazioni moderne e creative, assicurando risultati costanti e di alto livello in ogni servizio.