

food **ART**



La costruzione del piatto,
dal progetto al piatto finale.

food ART



Realizzato da

GIUSEPPE BUSCICCHIO

**Executive Chef UFS
e membro FIC da 22 anni**

Dopo la scuola alberghiera, Giuseppe Buscicchio ha lavorato per cinque anni allo Sheraton di Bari. Poi è stata la volta del Four Seasons di Milano con il maestro Sergio Mei. Da lui ha imparato l'umiltà nel lavoro e la passione per le materie prime, nel rispettarle e nel saperle poi combinare con sapienza. Ancora oggi questo approccio è alla base della sua cucina. Semplicità prima di tutto, concretezza oltre la forma e gusto nella combinazione dei sapori. Ha coronato poi il sogno di un'esperienza imprenditoriale, con un'attività di catering per grandi eventi e una piccola gastronomia con laboratorio. Nello stesso tempo ha iniziato a fare docenza presso Eccelsa, la scuola di cucina professionale di Alberobello. In quell'ambito ha incontrato per la prima volta Unilever Food Solutions. Da quella prima occasione ne sono seguite diverse altre nel tempo, fino a quando nel 2014 non si è prospettata l'opportunità di entrare a fare parte dell'azienda con il ruolo di Executive Chef. Ruolo che Giuseppe Buscicchio ricopre a tutt'oggi.

PIERLUCA ARDITO

**Team Coach NIC e vincitore argento e oro
ai Culinary World Cup 2018 di Lussemburgo**

Pierluca Ardito, chef pugliese di prestigio, attualmente è Executive Chef del Ristorante Nobis e del Grand Hotel La Chiusa di Chieti ad Alberobello nonché Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi. Nel 2006, 2010 e 2018 è medaglia d'oro ai Campionati del mondo di Cucina e nel 2003 e 2004 vince il titolo di Campione d'Italia. Nel 2011 Solidus lo elegge chef dell'anno. La sua filosofia è la ricerca della qualità, utilizza materie prime di grande eccellenza provenienti da ogni luogo del mediterraneo e abbinata con sapienza a grandiosi sapori della tradizione pugliese. Grazie alle sue mani e soprattutto alla sua inventiva, contaminazioni preziose, arricchiscono il sapore della gastronomia pugliese. Protagonista nelle cucine della ristorazione mondiale da Hong-Kong a Singapore è attualmente Food project manager per "Aguasale-Puglia on Plate". Nonostante la sua giovane età, annovera anche docenze presso la scuola Eccelsa, istituto di alta formazione del gusto alimentare ed è coautore di due libri editi Istituto Etoile dal titolo "Tapas" e "Il buffet secondo l'Etoile caldo e freddo".

Unilever Food Solutions è leader mondiale di prodotti alimentari dedicati agli operatori della ristorazione.

Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti secondo la medesima missione: "To free chefs to love what they do", ovvero "rendere liberi gli chef di amare quello che fanno". Fornire loro le migliori soluzioni in cucina per affrontare la preparazione dei piatti con efficienza e garantendo la massima qualità. Facilitare le procedure, risparmiando energie e tempo, per renderli liberi di fare ciò che più amano: sperimentare, creare e proporre ai loro clienti il meglio in termini di qualità e competenza.

Ovunque e coerentemente, **Unilever Food Solutions** pensa, produce e porta sul mercato prodotti innovativi con enorme valore aggiunto e sviluppa soluzioni efficaci e sicure create su misura per i ristoratori e per tutti i professionisti del gusto, con una costante attenzione alla qualità e sostenibilità delle materie prime utilizzate.

Il ruolo di **Unilever Food Solutions** è quello di esploratore e precursore, ma anche garante di conoscenze ed esperienze sviluppate in tanti anni di presenza sul mercato ai massimi livelli, con un occhio sempre attento alle nuove tendenze del mercato del fuori casa e all'evoluzione del gusto.

L'azienda raggruppa i seguenti marchi:



UFS.com



Ricette che diventano capolavori grazie alla collaborazione tra due partner di eccellenza.





food ART

La costruzione
del piatto,
dal progetto
al piatto finale.



FARINA DI TIPO 0 500 G,
UOVA 150 G, SALE 5 G,
COMPASSO, MATITA,
PASTELLI COLORATI.
COME NASCE UN PIATTO?
QUAL È LA FONTE
DI ISPIRAZIONE?

Da un piatto del passato rielaborato, da un ingrediente, da un'ispirazione che abbiamo avuto camminando per strada, da un disegno, un'opera d'arte, un viaggio all'estero, da un insieme di esperienze e assaggi? Lo stesso ci chiediamo quando ci troviamo davanti ad una costruzione di architettura o ingegneria.

AVETE MAI PENSATO DI PREPARARE UN PIATTO PARTENDO DA UN PROGETTO O DA UN DISEGNO SCHIZZATO SU CARTA MILLIMETRATA?

La cucina di oggi dimostra che il "disegno" della ricetta è la ricetta stessa, ne è parte integrante, fa bene agli occhi ma in realtà incide anche sulla struttura dei sapori e quindi sul gusto.

MA COSA HA A CHE FARE "IL DESIGN" CON IL SENSO DEL GUSTO?

La risposta è che il design evoca le medesime sensazioni del gusto della cucina, meglio ancora se essa è buona cucina, sensazioni che scaturiscono dalla perfetta fusione tra gusto estetico e sensoriale, per cui è la forma che influenza il gusto, ma il gusto è anche nella forma.

Progettare diventa l'arte di assemblare ingredienti diversi secondo una precisa ricetta per ottenere un risultato finale di buon gusto ma anche di piacevole impatto visivo. L'architetto è l'elemento fondamentale per la ricetta di un progetto di architettura, così come lo chef per una cucina creativa che, elaborata o semplice, sia comunque in

grado di solleticare i piaceri del gusto. Ferran Adrià, chef del ristorante El Bulli di Barcellona, afferma che "La cucina come l'architettura, si manifesta nella costruzione. Il cuoco come l'architetto, si basa su una serie infinita di risorse creative che permettono di creare meraviglie dai materiali da costruzione di base.

Ma anche con i marmi più pregiati o il miglior caviale, il successo non è garantito, l'architettura, come la cucina si evolve e dura sotto forma di ricordi, di sapori." Il cibo diventa protagonista, dal bozzetto iniziale al piatto finale. Il primo assaggio avviene sempre con gli occhi.

LA SENSAZIONE VISIVA DI UN PIATTO È IMPORTANTE QUANTO IL SUO SAPORE: IN OCCIDENTE, A CAUSA DELLA POSTURA CHE SI ASSUME A TAVOLA, IL PIATTO VIENE VISTO DALL'ALTO E IN GENERE CONCEPITO IN MODO BIDIMENSIONALE, COME UN QUADRO; IN ORIENTE, INVECE, DOVE IL CIBO È TENUTO QUASI A LIVELLO DEGLI OCCHI, LA PRESENTAZIONE INCLUDE SEMPRE ANCHE UNA DIMENSIONE VERTICALE.

L'unico aspetto indiscutibile è che non si mangia più solo con la bocca ma anche con gli occhi: ciò che è bello a vedersi può sembrare più buono nel momento in cui lo si gusta.

Il cibo non è mai presentato e servito così com'è ma dovrebbe essere elaborato nel modo più attraente possibile, come affermano oggi i Food Designer. Le creazioni della cucina futurista, i buffet imperiali della corte del Re Sole, l'inventore della haute cuisine Marie Antoine Carême, e creazioni ispirate a Pollock dell'antesignano Gualtiero Marchesi ma anche le verdure intagliate dei villaggi turistici, le neviccate di prezzemolo e le spolverate di cacao: tutto a suo modo è food-design, la differenza sta nel buon gusto.

PRESENTARE UN PIATTO IN MODO ARMONIOSO E AFFASCINANTE INFLUISCE SULLE ASPETTATIVE RELATIVE AL GUSTO, LA PRESENTAZIONE RENDE IL CIBO ATTRAENTE. È L'IMPATTO VISIVO CHE CREA IN NOI L'ASPETTATIVA DI CIÒ CHE ANDREMO A MANGIARE.

Gli ingredienti, se ben presentati, aumentano il loro livello di appetibilità, predisponendoci quindi ad aver voglia di mangiare per poi meglio recepire il gusto del piatto. Tutti dovrebbero essere portati a conoscenza del fatto che le presentazioni delle portate toccano tutte e tre le componenti chiave del piacere, come individuato da Daniel Kahneman nel suo lavoro sulla psicologia edonica: l'aspettativa, l'esperienza e la memoria.

Il posizionamento degli elementi varia a seconda della forma del piatto in cui è servito, tutto quello che si mette nel piatto deve essere commestibile e non solo esclusivamente decorativo.

È IMPORTANTE EVITARE LA REALIZZAZIONE DI ELEMENTI DI GRANDI DIMENSIONI O IMPALCATURE CHE RENDEREBBERO DIFFICILTOSSO L'ACCESSO AL CIBO.

In definitiva, la presentazione di un piatto oggi va tradotta come il "disegno" di un "progetto" che ha come scopo il miglioramento del rapporto uomo-cibo, un progetto che diffonda la cultura del gusto consentendo di godere a pieno del cibo gustato.

BISOGNA ESSERE QUINDI UN PO' CUOCO E UN PO' ARCHITETTO, PER COSTRUIRE, LETTERALMENTE, IL PIATTO. COME UNA SCULTURA, TUTTA DA MANGIARE E SICURAMENTE DI BUON GUSTO.

“
PORTAI ALLE LABBRA
UN CUCCHIAINO DI TÈ,
IN CUI AVEVO INZUPPATO
UN PEZZETTO DI MADELEINE.
MA NEL MOMENTO STESSO
CHE QUEL SORSO MISTO
A BRICIOLE DI BISCOTTO
TOCCÒ IL MIO PALATO,
TRASALII, ATTENTO
A QUANTO AVVENIVA
IN ME DI STRAORDINARIO.
(Marcel Proust)

”



LINEE GUIDA impiattamento

1 CONCEPT DEL PIATTO

Termine con il quale i Food Designer amano definire il momento in cui vengono identificati gli elementi fondamentali del nostro "piatto-progetto" e le basi per la realizzazione dello stesso. Usate carte e matite colorate, disegnatte quello che avete in testa per valutare l'abbinamento delle forme e dei colori.

PROCEDURA IDEALE DA SEGUIRE:

- definire la tipologia di portata (antipasto, primo, secondo, dessert)
- scegliere gli ingredienti
- stabilire la temperatura o le temperature di servizio (caldo/freddo)
- definire il nome del piatto (breve, semplice, efficace e moderno)

2 ELEMENTI E TEXTURE

Le texture, sono importanti affinché l'aspetto visivo ma soprattutto il gusto, possano ricevere sensazioni differenti quando il cibo verrà mangiato.

COSA SI INTENDE PER TEXTURE?

Tutte le sensazioni meccaniche che il cibo ci trasmette quando lo mangiamo (es. soffici-tà, friabilità, croccantezza, morbidezza, resistenza, elasticità, viscosità).

Texture differenti, rendono il piatto più interessante anche dal punto di vista visivo.

PROCEDURA IDEALE DA SEGUIRE:

- definire tutti gli elementi del piatto dando particolare rilievo ed importanza all'ingrediente principale

- scegliere un numero dispari di elementi (un piatto con un numero dispari di elementi è visivamente più gradevole rispetto ad un numero pari)

- creare contrasti tra le texture degli elementi del piatto.

Contrasto morbido/croccante, cremoso/croc-cante, spumoso/croccante.

L'aggiunta di un elemento croccante armonizza un piatto di consistenza morbida.

Ciò che scrocchia sotto i denti è più buono!

3 FORME E COLORI

I colori possono influenzare l'immaginazione del cibo ed il desiderio di mangiarlo.

Sono preferibili i contrasti per la gradevolezza e vitalità del piatto.

Nella fase della presentazione del piatto è molto importante conoscere il significato attribuito ai vari colori, per accostarli ed esaltarli al meglio e per realizzare una composizione armonica e cromaticamente gradevole.

PROCEDURA IDEALE DA SEGUIRE:

- associare una forma ben definita a tutti gli elementi del piatto (ripetere la stessa figura geometrica con dimensioni differenti o abbinare fra loro forme diverse)

- sperimentare nuove forme, ad esempio, tagliare le verdure in forme interessanti può rendere speciale anche la cosa più semplice

- pensare in anticipo ai colori con cui si vuol caratterizzare il piatto

- un contrasto di colori rende il piatto più attraente

ALCUNI ESEMPLI:

- il baccalà con salsa al nero di seppia e salsa clorofilla (bianco/nero/verde)

- il risotto allo zafferano con cremoso al parmigiano (giallo/bianco)

- la panna cotta con il coulis alle fragole (bianco/rosso)

- il brasato con asparagi al burro e dressing

alla ciliegia (marrone/verde/rosso)

- il gambero rosa su crema di patate viola e zucca (rosa/viola/arancio)

- il raviolo nero con patate viola e zafferano (nero/viola/giallo)

- un piatto monocromatico, total black o total white può essere una formula vincente nell'impattamento

I Colori

● ROSSO

Associato al dolce e alla passione, è uno stimolatore dell'appetito.

● GIALLO

Rimanda immediatamente al gusto speziato o agli agrumi.

● VERDE

Ispira sempre un senso di naturalezza e freschezza.

● NERO

Profondo, vellutato, inquietante e seducente, va bene in ogni situazione sa essere elegante con il minimo sforzo

● MARRONE

Da sempre è il colore associato al gusto della tradizione: il caffè e il cacao, la crosta del pane, le carni e i loro fondi.

● VIOLA

I cibi di questo colore danno un tocco intenso a ogni piatto, rendono tantissimo in foto e quindi sono spettacolari da postare sui social.

Gli alimenti viola sono considerati tra i più benefici a livello nutrizionale.

● BLU

È un appetito-soppressore, può ridurre il senso di fame.

Da usare moderatamente e solo per piccoli dettagli.

4 GEOMETRIC GUIDELINES

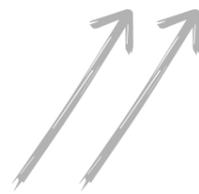
Linee, archi e cerchi costituiscono il layout del piatto: ciò rende più facile visualizzare il risultato finale permettendo di avere uno schema ben preciso per poter impiattare e comporre in maniera prestabilita la portata secondo il bozzetto.

ALTRI SUGGERIMENTI PER L'IMPIATTAMENTO:

- lasciare alcune aree del piatto vuote, riempire con il cibo solo due terzi circa di ciascun piatto. Questo aiuta a "inquadrare" gli elementi che stai presentando, attirando l'attenzione su ciò che è importante.
- come regola generale la metà del cibo presente nel piatto dovrebbe essere composta da vegetali, un quarto da proteine, un quarto da carboidrati.
- dare elevazione a uno degli elementi del piatto rende la portata più interessante aumentando l'appeal visivo. Disporre l'elemento sopraelevato nella parte posteriore del piatto in modo tale che non nasconda altri elementi.



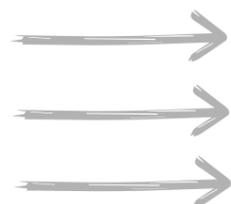
LINEA SINGOLA



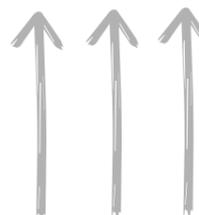
DUE LINEE



LINEE INCROCIATE



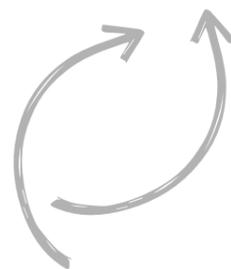
LINEE ORIZZONTALI



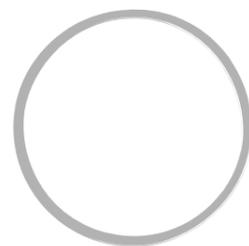
LINEE VERTICALI



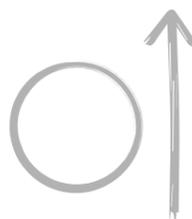
ARCO • LINEA



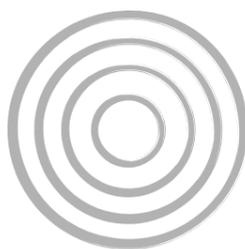
DUE ARCHI



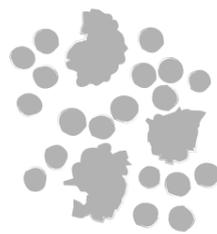
CERCHIO



CERCHIO • LINEA



CERCHI CONCENTRICI



CAOS

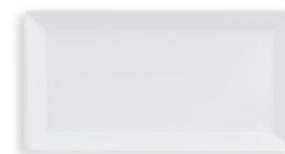
5 LA SCELTA DEL PIATTO ADATTO

ALCUNI SUGGERIMENTI NELLA SCELTA DEL PIATTO:

- un piatto bianco fornisce il contrasto, rendendo i colori più brillanti e le texture più interessanti.
- un piatto nero sfrutta l'eleganza del suo colore ed il contrasto cromatico con i colori degli elementi della portata
- il piatto tondo tende inevitabilmente a far posizionare la vivanda in maniera centrale seguendo delle linee dritte o curve
- il piatto quadrato permette di impiattare seguendo delle linee, di tracciare pennellate di guarnizione cromaticamente e gustativamente di contrasto e di equilibrio con l'ingrediente principale
- il piatto rettangolare o ovale può diventare una perfetta base di presentazione di diversi elementi presentati in linea con un preciso ordine (solitamente trilogie).



TONDO



RETTANGOLARE



QUADRATO



6 IMPIATTAMENTO

Per realizzare un impiattamento a regola d'arte basta liberare la propria creatività utilizzando alcuni o tutti i protagonisti del piatto:

- SALSA/SALSE BASE PIATTO
- ELEMENTO/ELEMENTI PRINCIPALI DEL PIATTO
- ELEMENTI DECORATIVI

SUGGERIMENTI PER UN IMPIATTAMENTO BEN RIUSCITO

- evitare di cuocere eccessivamente i vegetali ma sbianchirli in acqua bollente e raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio per preservare il colore brillante e la croccantezza

- le verdure verdi patiscono la rigenerazione al piatto
- le pietanze a base proteica causa lo sbalzo termico rilasciano liquidi. Vanno appoggiate su dei pavè
- in caso di pietanze dalle tinte spente o molto scure, queste andranno ravvivate con l'aggiunta di note di colore quali verdure, emulsioni o fiori
- la conoscenza delle apparecchiature che si utilizzano permetterà risultati eccellenti
- in pasticceria, grazie alla frutta fresca, si riescono ad ottenere i colori necessari per l'ottimo effetto cromatico, rendendo il dessert più appetibile.



FOOD ART banqueting

L'ATTIVITÀ DI BANQUETING SIA NEI RISTORANTI CHE NEGLI HOTEL RAPPRESENTA SEMPRE PIÙ UN'ALTERNATIVA AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE TRADIZIONALE ED È, NEGLI ANNI, IN GRANDE SVILUPPO. IL BANQUETING È UN'ATTIVITÀ COMPLESSA CHE OBBLIGA A GESTIRE QUANTITÀ IMPORTANTI DI CLIENTI IN TEMPI MOLTO STRETTI.

Tuttavia l'attività di banqueting, per propria natura, ci permette anche di organizzare con ampio anticipo tutto ciò che caratterizza la parte food (e non solo) dell'evento. Diventa quindi di fondamentale importanza la progettazione del "cosa servire" e del "come servire" le portate. Una accurata progettazione ci consentirà di ottimizzare al meglio i costi ed i tempi del servizio offerto. È prerogativa importante saper pianificare, organizzare, eseguire e controllare tutti gli aspetti di ogni evento, dal più semplice al più complesso che potrete proporre. Rendere efficiente ogni passaggio di comunicazione e organizzare il flusso di lavoro dei vari componenti dello staff permette di ottenere il massimo nel banqueting. Solo in que-

sta maniera possiamo evitare errori in fase di approvvigionamento delle materie prime, di preparazione e soprattutto nella fase del servizio. Seguire uno schema ben definito ci consente di organizzare per tempo il pass con tutto ciò che ci occorre, portata per portata, evitando inutili ritardi in fase di servizio.

IL "MOMENTO" DELL'EVENTO

Ogni evento, che si tratti di un banchetto di matrimonio, di un battesimo piuttosto che una cena aziendale o la promozione a capo ufficio, comporta in sé uno specifico studio delle portate da servire. Uno studio specifico va fatto inoltre prendendo in considerazione l'orario del servizio, il

target di clientela, il numero degli ospiti. Valutare attentamente gli spazi della location in quanto potrebbe risultare scomodo se tutti gli invitati stessero in un ambiente angusto e con poco spazio per muoversi.

STUDIO DELLO STILE DI SERVIZIO

Decidere come verrà servito da mangiare è una decisione importante per un banchetto. Gli ospiti dovranno servirsi da soli oppure è meglio che ci siano dei camerieri a servire? Questa è una domanda che bisogna farsi durante le fasi dell'organizzazione, entrambe le scelte hanno i propri vantaggi così come i propri contro. Al buffet è indubbiamente meno comodo rispetto a un pranzo o una cena seduti, ma è l'ideale quando si vuole offrire un aperitivo o comunque si vuole fare qualcosa che sia leggermente meno formale. Nel momento in cui si è deciso che saranno gli ospiti a servirsi da soli, il buffet perderà un po' di eleganza, ma allo stesso tempo permetterà che gli ospiti si sentano liberi di prendere quanto cibo vogliono e come vogliono. Allo stesso tempo far impiattare a dei camerieri velocizzerà il servizio, anche se si corre il rischio che gli ospiti potrebbero non vedersi servire esattamente le quantità di cibo che vorrebbero. Una soluzione ideale è quella di applicare entrambe le cose, in modo che i camerieri servano alcuni piatti (solitamente quelli principali) e lasciare che antipasti e contorni vengano presi dagli invitati stessi. Mettere sempre in condizioni di poter degustare con facilità i piatti presentati, evitando ad esempio l'utilizzo del coltello, servendo elementi di piccole dimensioni.

APPROVVIGIONAMENTO PER OGNI EVENTO BISOGNA STILARE UN ELENCO COMPLETO DEGLI INGREDIENTI CHE VERRANNO UTILIZZATI PORTATA PER PORTATA, CONSIDERANDO SIA GLI

ELEMENTI PRINCIPALI DELLA PORTATA CHE LE GUARNIZIONI, DECORAZIONE ED OGNI DETTAGLIO DELLE PORTATE PROGETTATE.

Bisogna poi stabilire anche la quantità di ingredienti da utilizzare in base al numero delle portate da servire, il tipo di evento, l'orario dell'evento (pranzo o cena), il target di clientela. La banquetistica ci consente di conoscere con abbondante anticipo tutto ciò che verrà servito in occasione di un evento, consentendoci di poter bene organizzare spesa e lavorazioni.

PREPARAZIONE

IN QUESTA FASE LA PAROLA D'ORDINE È "STANDARDIZZARE"!

Organizzare la produzione suddividendo il lavoro per giorni e tipologia di ingredienti. Per quanto riguarda la cottura, la cottura sottovuoto ci consentirà di cuocere elementi in contemporanea ottimizzando tempi e costi. Una cottura a bassa temperatura ci consentirà di evitare il calo peso e di mantenere gli alimenti più morbidi e succulenti. In seguito alla cottura o alla predisposizione per il servizio, gli alimenti devono essere abbattuti immediatamente per evitare contaminazione e per aumentare la shelf life.

Una conservazione sottovuoto ad esempio, ci consente di conservare per parecchi giorni gli alimenti e di tenerli pronti. Tutti gli alimenti preparati con anticipo necessitano semplicemente di essere rigenerati per poi essere serviti. Questa fase necessita dell'utilizzo di forni convezione/vapore.

IMPIATTAMENTO

È LA FASE CRUCIALE DEL LAVORO DELLO CHEF. IN QUESTA FASE È INDISPENSABILE CHE OGNUNO SAPPIA COSA FARE.

- **PREDISPORRE I PIATTI PER LA PORTATA (PIATTI FREDDI O CALDI, PIANI O FONDI)**
- **ORGANIZZARE GLI INGREDIENTI AL PASS (SALSE, GUARNIZIONI)**
- **PREDISPORRE GLI UTENSILI (MESTOLI, CUCCHIAIO, SPATOLE, ETC)**

È consigliabile non superare tre passaggi per portata (salsa, elementi, guarnizione). Il pass deve rimanere sempre libero organizzando un percorso "marcia in avanti" avvalendosi dei comuni carrelli per l'appoggio degli elementi per impiattare, di carrelli portapiatti sia da banco (fino a 48 piatti) che su ruote (fino a 96 piatti). Per le aziende che si trovano a gestire grandi numeri è opportuno munirsi di carrelli armadiati caldi o freddi.



COME CREARE LA TUA RICETTA

1 CONCEPT DEL PIATTO

TIPOLOGIA
 antipasto primo secondo dessert

INGREDIENTI

TEMPERATURA
 piatto freddo piatto caldo

NOME DEL PIATTO

2 ELEMENTI E TEXTURE

Elemento principale _____

TEXTURE
 morbida cremosa croccante

Altri elementi _____

TEXTURE
 morbida cremosa croccante

Salse _____

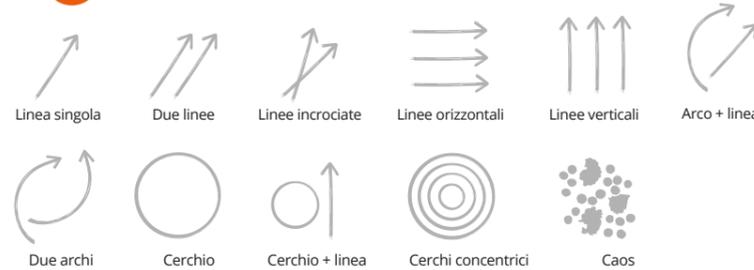
TEXTURE
 morbida cremosa croccante

3 FORME E COLORI

FORMA

COLORE
 rosso giallo verde nero
 marrone viola blu

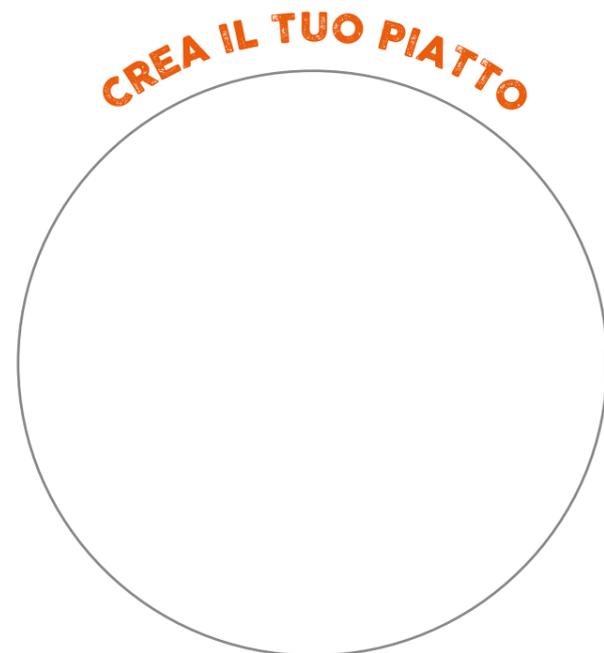
4 GEOMETRIC GUIDELINES



5 LA SCELTA DEL PIATTO ADATTO

tondo quadrato rettangolare

6 IMPIATTAMENTO



ESEMPIO DI COME È STATA CREATA UNA DELLE NOSTRE RICETTE

1 CONCEPT DEL PIATTO

TIPOLOGIA
 antipasto primo secondo dessert

INGREDIENTI
 _____ *polpo, fagiolini, maionese al nero di seppia* _____

TEMPERATURA
 piatto freddo piatto caldo

NOME DEL PIATTO
 _____ *"Cubo" di polpo allo zenzero* _____

2 ELEMENTI E TEXTURE

Elemento principale _____ *polpo* _____

TEXTURE
 morbida cremosa croccante

Altri elementi _____ *fagiolini* _____

TEXTURE
 morbida cremosa croccante

Salse _____ *maionese al nero di seppia* _____

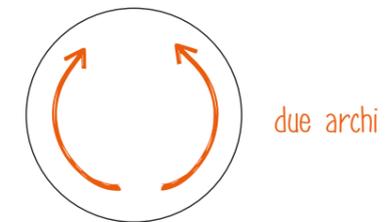
TEXTURE
 morbida cremosa croccante

3 FORME E COLORI

FORMA
 _____ *cubo* _____

COLORE
 rosso giallo verde nero
 marrone viola blu

4 GEOMETRIC GUIDELINES



5 LA SCELTA DEL PIATTO ADATTO

tondo quadrato rettangolare

6 IMPIATTAMENTO

_____ *posizionare i cubi di polpo seguendo la linea curva e disegnare la forma di pesce con la maionese al nero di seppia* _____



INTRODUZIONE alle ricette

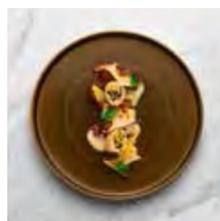


ABBIAMO IDEATO DELLE RICETTE CHE SONO STATE POI REALIZZATE IN STILE "À LA CARTE" E "BANQUETING" PER EVIDENZIARE LE DIFFERENZE NEI PROCESSI PRODUTTIVI, IN PARTICOLARE LA DIFFERENZA DI PREPARAZIONE (COTTURA ESPRESSA TIPICA DEI PIATTI A LA

CARTE VERSO COTTURA A BASSA TEMPERATURA O SOTTOVUOTO TIPICA DEL BANQUETING) E L'IMPIATTAMENTO (PIÙ ELABORATO NEL MENÙ À LA CARTE, SEMPLIFICATO - MASSIMO 3 PASSAGGI - PER IL BANQUETING).

SCEGLIETE LA VOSTRA!

À LA CARTE



Paccheri farciti con ricotta e cedro



"Nigiri" di riso Carnaroli Riserva al latte di mandorla affumicato



Spaghetti saltati alla milanese con ragù bianco di osso buco



Petto di galletto laccato e farcito con albicocche e semi zucca



Maialino ai semi di finocchietto e camomilla



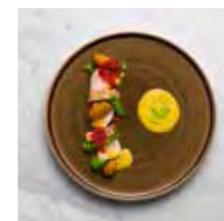
Fassona piemontese laccata alla soia con purea di radici di prezzemolo



"Cubo" di polpo allo zenzero con indivia allo zafferano



Gamberi rossi e seppie leggermente cotte al vapore di alghe e lemongrass



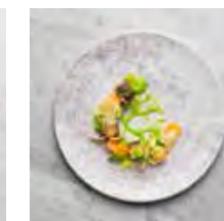
Coda di pescatrice arrostita al burro di rafano, patate e piselli novelli



Crema di zucca violino con lenticchie beluga



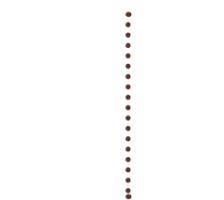
"Medley" di rape arcobaleno con riso nero



Giardinetto di melanzana viola arrostita al sesamo



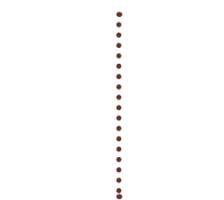
Paccheri gratinati con farcia di ricotta e cedro



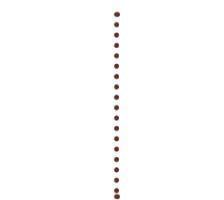
Risotto mantecato al latte di mandorla affumicato



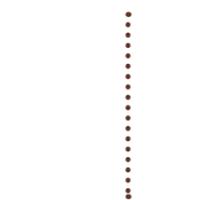
Frittatina di spaghetti saltati alla milanese



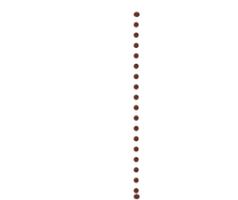
Galletto alla diavola farcito con albicocche



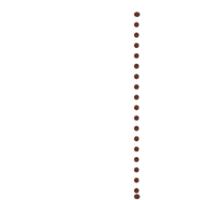
Filetto di maialino in crosta di finocchietto e camomilla



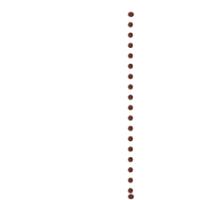
Medaglione di manzo arrostito alle erbe mediterranee



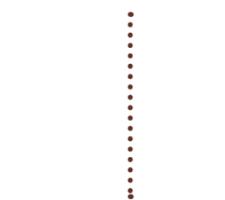
Insalata di polpo agli agrumi con indivia allo zafferano



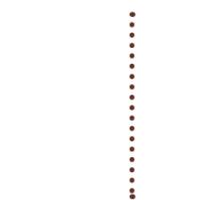
Insalata tiepida di gamberi rossi e seppie grigliate



"Ossobuco" di pescatrice arrostito



Bufala in crosta di patate e acciuga in zuppa di lenticchie



Variazione di barbabietole con riso nero



Barchetta di melanzana arrostita all'olio di sesamo

BANQUETING



PACCHERI FARCITI CON RICOTTA E CEDRO

IN SALSA AI FUNGHI PORCINI ESTIVI
E OLIO AGRUMATO AL BASILICO

PER 10 PORZIONI

PER LA SALSA AI PORCINI

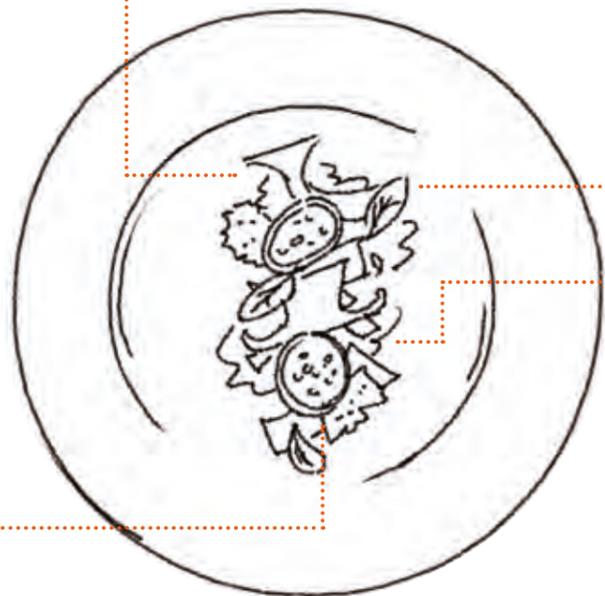
- 1 lt **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare** diluito
- 300 gr funghi porcini
- 20 gr scalogno tritato
- 20 gr erba cipollina sminuzzata
- 10 gr **Knorr Brodo ai Funghi Porcini Granulare**
- 6 gr pepe nero di mulinello

In una casseruola rosolare con olio extra vergine di oliva lo scalogno. Unire i funghi porcini mondati, tagliati a lamelle e rosolarli. Unire il **Fondo Bruno Legato Granulare Knorr** diluito, portare ad ebollizione e insaporire con il **Brodo ai Funghi Porcini Granulare Knorr**. Unire l'erba cipollina sminuzzata e il pepe nero di mulinello.

PER LA FARCIA DEI PACCHERI

- 250 gr ricotta
- 200 gr paccheri di Gragnano
- 80 gr ricotta salata
- 8 gr buccia di cedro

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolare e far raffreddare rapidamente. Preparare la farcia mescolando tutti gli ingredienti. Insaporire con sale e pepe. Farcire i paccheri.



PER L'OLIO AGRUMATO AL BASILICO

- 300 ml olio extra vergine di oliva
- 60 gr **Knorr Primerba Basilico**
- 5 gr buccia di lime
- 5 gr buccia di arancia

Unire tutti gli ingredienti ed emulsionare assieme.

PER LA FONDUTA DI CACIOCAVALLO

- 300 ml **Knorr Crème & Crème**
- 100 gr caciocavallo podolico
- 20 gr **Knorr Roux Bianco istantaneo granulare**
- 10 gr grappa

Portare ad ebollizione la **Crème & Crème Knorr** con la grappa, unire il caciocavallo tritato e legare con il **Roux Bianco istantaneo granulare Knorr**.

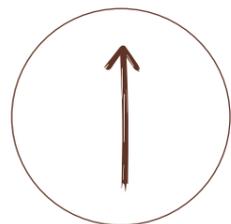
PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 10 foglie di basilico
- 10 funghi porcini essiccati
- 2 Parmigiano crispy
- q.b. polvere di olive nere

Cuocere i paccheri per altri 8 minuti in forno al vapore, scolarli e saltarli con la salsa di porcini.

Con un cucchiaino adagiare la salsa sul fondo del piatto e posizionarvi i paccheri in piedi. Decorare con la fonduta di caciocavallo e l'olio agrumato al basilico. Ultimare con la polvere di olive nere, il Parmigiano crispy, le foglioline di basilico, l'olio agrumato al basilico e le chips di funghi porcini essiccati.

LAYOUT DEL PIATTO



LINEA
SINGOLA



à la carte
↙

PACCHERI GRATINATI

CON FARCIA DI RICOTTA E CEDRO
IN SALSA AI FUNGHI PORCINI

PER 10 PORZIONI

PER LA SALSA AI PORCINI

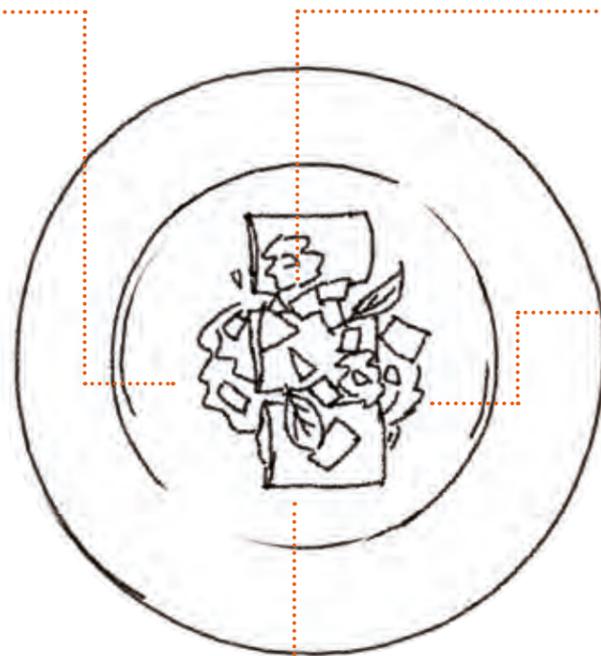
- 1 lt Knorr Fondo Bruno in pasta diluito
- 300 gr funghi porcini
- 20 gr scalogno tritato
- 20 gr erba cipollina sminuzzata
- 10 gr Knorr Brodo ai Funghi Porcini Granulare
- 6 gr pepe nero di mulinello
- q.b. Knorr Roux Bruno istantaneo granulare

In una casseruola rosolare con olio extra vergine di oliva lo scalogno. Unire i funghi porcini mondati, tagliati a lamelle e rosolarli. Unire il Fondo Bruno in pasta Knorr diluito e legare con il Roux Bruno istantaneo granulare Knorr, portare ad ebollizione e insaporire con il Brodo ai Funghi Porcini Granulare Knorr. Unire l'erba cipollina sminuzzata e il pepe nero di mulinello.

PER LA FARCIA DEI PACCHERI

- 250 gr ricotta
- 200 gr paccheri di Gragnano
- 80 gr ricotta salata
- 8 gr buccia di cedro

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolare e far raffreddare rapidamente. Preparare la farcia mescolando tutti gli ingredienti. Insaporire con sale e pepe. Farcire i paccheri.



PER L'OLIO AGRUMATO AL BASILICO

- 300 ml olio extra vergine di oliva
- 60 gr Knorr Primerba Basilico
- 5 gr buccia di lime
- 5 gr buccia di arancia

Unire tutti gli ingredienti ed emulsionare assieme.

PER LA FONDUTA DI CACIOCAVALLO

- 300 ml Knorr Crème & Crème
- 100 gr caciocavallo podolico
- 20 gr Knorr Roux Bianco istantaneo granulare

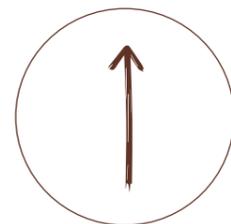
Portare ad ebollizione la Crème & Crème Knorr, unire il caciocavallo tritato e legare con il Roux Bianco istantaneo granulare Knorr.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 10 foglie di basilico
- q.b. Parmigiano grattugiato

Posizionare i paccheri in una gastronorm e cospargere di Parmigiano grattugiato e fonduta di caciocavallo. Gratinare in forno a 180°C per 10 minuti. Con l'aiuto di una paletta impiattare 3/4 paccheri in linea in un piatto fondo e finire con la salsa ai funghi porcini, la fonduta di caciocavallo, l'olio agrumato e le foglie di basilico.

LAYOUT DEL PIATTO



LINEA SINGOLA



banqueting
↙

“NIGIRI” DI RISO CARNAROLI RISERVA

AL LATTE DI MANDORLA AFFUMICATO, LIMONE CANDITO, CARPACCIO DI TONNO ROSSO E SALICORNIA

PER 10 PORZIONI

PER IL RISOTTO

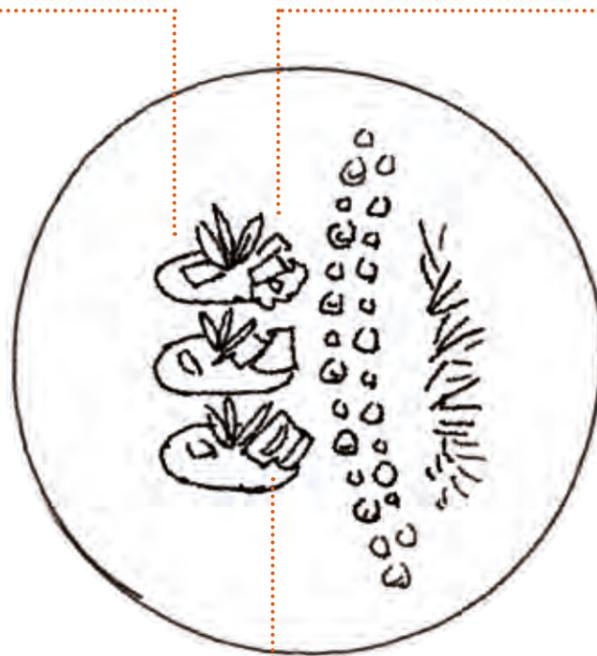
- 3 lt **Knorr Brodo di Pesce Granulare** diluito
- 700 gr riso Carnaroli Riserva
- 180 ml Riesling
- 150 gr salicornia sbollentata
- 100 ml **Knorr Crème & Crème**
- 100 gr burro al limone
- 90 gr latte di mandorla affumicato
- 20 gr buccia di limone grattugiata
- 15 gr **Knorr Primerba Aglio**
- q.b. **Knorr Stacca Facile**

In una casseruola far fondere il burro al limone, unire il **Primerba all'Aglio Knorr** e lasciar rosolare. Aggiungere il riso, far tostare e bagnare con il vino Riesling. Lasciar evaporare, bagnare con il **Brodo di Pesce granulare Knorr** diluito e proseguire con la cottura per circa 16 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con il latte di mandorle affumicato, la **Crème & Crème Knorr**, il burro al limone e la salicornia. Insaporire con la buccia di limone grattugiata. Imburrare degli stampini con lo **Stacca Facile Knorr** e riempirli di risotto. Sformare e, al momento del servizio, rigenerare a 120°C in forno a misto vapore per 15 minuti.

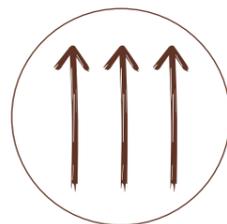
PER IL CARPACCIO DI TONNO ROSSO

- 400 gr tonno rosso
- 30 gr **Knorr Primerba Timo**
- q.b. olio extra vergine di oliva

Con un coltello rifilare il tonno e ricavare un cilindro. Condirlo con il **Primerba al Timo Knorr** e l'olio. Con l'ausilio della pellicola avvolgere il tonno e abatterlo in negativo per 36 ore. Ricavare delle fettine sottili di carpaccio con l'aiuto dell'affettatrice.



LAYOUT DEL PIATTO



LINEE VERTICALI

PER IL LIMONE CANDITO

- 1 lt acqua
- 600 gr zucchero
- 4 limoni di Sorrento
- 4 pz anice stellato
- q.b. **Knorr Primerba Basilico**

Preparare uno sciroppo di acqua e zucchero e raffreddarlo rapidamente. Posizionare all'interno di un barattolo in vetro per conserve i limoni, il **Primerba al Basilico Knorr**, l'anice stellato e versare lo sciroppo di zucchero. Chiudere ermeticamente il barattolo e lasciar candire a freddo per circa 4 settimane in frigorifero alla temperatura di 4°C.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 100 ml olio alla salicornia
- 80 ml **Hellmann's Caesar dressing**
- 80 gr salicornia
- 30 mandorle pelate
- q.b. foglie di vene cress
- q.b. fiori di borragine

Disporre su un piatto nero tre “Nigiri” di riso, su ciascuno di esso posizionarvi i cubetti di limone candito, le fettine di carpaccio di tonno, i germogli di salicornia e completare con le foglie di vene cress e le mandorle pelate. Con l'aiuto di un biberon decorare il piatto con degli spuntoni di **Caesar dressing Hellmann's** e olio alla salicornia.



à la carte
↙

RISOTTO MANTECATO

AL LATTE DI MANDORLA AFFUMICATO, LIMONE CANDITO, CARPACCIO DI TONNO ROSSO E SALICORNIA

PER 10 PORZIONI

PER IL RISOTTO

- 3 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare diluito
- 700 gr riso Carnaroli Riserva
- 180 ml Riesling
- 150 gr salicornia sbollentata
- 100 ml Knorr Crème & Crème
- 100 gr burro
- 90 gr latte di mandorla affumicato
- 15 gr Knorr Primerba Aglio

In una casseruola far fondere il burro, unire il **Primerba all'Aglio Knorr** e lasciar rosolare. Aggiungere il riso far tostare e bagnare con il vino Riesling. Lasciar evaporare e bagnare con il **Brodo di Pesce granulare Knorr** diluito. Proseguire la cottura per circa 16 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con il latte di mandorle affumicato, la **Crème & Crème Knorr**, il burro e la salicornia.



PER IL LIMONE CANDITO

- 1 lt acqua
- 600 gr zucchero
- 4 limoni di Sorrento
- 4 pz anice stellato
- q.b. Knorr Primerba Basilico

Preparare uno sciroppo di acqua e zucchero e raffreddarlo rapidamente. Posizionare all'interno di un barattolo in vetro per conserve i limoni, **Primerba al Basilico Knorr**, l'anice stellato e versare lo sciroppo di zucchero. Chiudere ermeticamente il barattolo e lasciar candire a freddo per circa 4 settimane in frigorifero alla temperatura di 4°C.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 80 gr salicornia sbollentata
- 30 mandorle pelate
- q.b. fiori di borragine
- q.b. foglie di vene cress

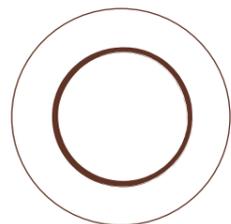
Disporre il risotto su una fondina, posizionarvi i cubetti di limone candito, le fettine di carpaccio di tonno, i germogli di salicornia e completare con i fiori di borragine, le foglie di vene cress e le mandorle pelate.

PER IL CARPACCIO DI TONNO ROSSO

- 400 gr tonno rosso
- 30 gr Knorr Primerba Timo
- q.b. olio extra vergine di oliva

Con un coltello rafilare il tonno e ricavare un cilindro. Condirlo con il **Primerba al Timo Knorr** e l'olio. Con l'ausilio della pellicola avvolgere il tonno e abatterlo in negativo per 36 ore. Ricavare delle fettine sottili di carpaccio con l'aiuto dell'affettatrice.

LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO



banqueting
↙

SPAGHETTI SALTATI ALLA MILANESE

CON RAGÙ BIANCO DI OSSO BUCO, SPUMA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO CON GREMOLADA IN POLVERE

PER 10 PORZIONI

PER IL RAGÙ BIANCO DI OSSO BUCO

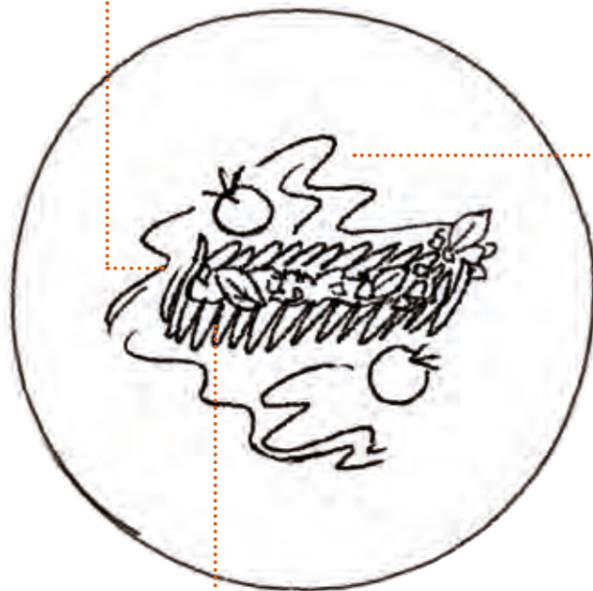
- 4 lt Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine diluito
- 3 kg ossobuco
- 300 ml vino bianco
- 300 gr sedano
- 200 ml olio extra vergine di oliva
- 200 gr carote
- 150 gr Knorr Professional Demi-Glace
- 100 gr scalogno
- 100 gr burro
- 80 gr cipolla bianca
- 40 gr Knorr Primerba Timo
- 4 foglie di alloro

In una padella lionesa arrostire con il burro gli ossobuchi. Far rosolare molto lentamente in una casseruola l'olio extravergine di oliva e la brunoise di verdure, unire gli ossobuchi arrostiti e bagnare con il vino bianco. Lasciar evaporare, coprire con il **Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine Knorr** diluito, il **Primerba al Timo Knorr**, unire le erbe e lasciar cuocere molto lentamente in casseruola per circa 4 ore. Al termine della cottura eliminare le ossa e ultimare con la **Demi-Glace Knorr Professional**. Insaporire con il sale e il pepe al mulinello.

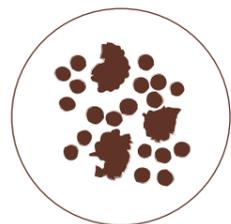
PER LA GREMOLADA IN POLVERE

- 70 gr prezzemolo sminuzzato
- 20 gr buccia di limone grattugiata
- 8 gr aglio tritato

Unire tutti gli ingredienti tra di loro e lasciar disidratare alla temperatura di 40°C per 3 ore e tritare.



LAYOUT DEL PIATTO



CAOS

PER LA SPUMA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO

- 500 ml Knorr Crème & Crème
- 120 gr Parmigiano
- 20 gr Knorr Mise en Place allo Zafferano

Portare ad ebollizione la **Crème & Crème Knorr**, diluire il **Mise en Place allo Zafferano Knorr** e unire il Parmigiano grattugiato. Frullare con un mixer ad immersione, insaporire con il sale, filtrare e riempire un sifone. Caricare con una carica e conservare alla temperatura di 60°C a bagnomaria sino al momento del servizio.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 700 gr spaghetti
- 50 gr Parmigiano grattugiato
- 20 pomodori datterini fritti
- 20 foglie di acetosella

Cuocere gli spaghetti in acqua salata e saltarli con il ragù bianco di ossobuco, servirli con la spuma di Parmigiano allo zafferano sifonata sul piatto e ultimare con la gremolada, il Parmigiano, i pomodorini e le foglie di acetosella.



à la carte
↙

FRITTATINA DI SPAGHETTI SALTATI ALLA MILANESE

CON RAGÙ DI OSSO BUCO, CREMA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO E GREMOLADA

PER 10 PORZIONI

PER IL RAGÙ BIANCO DI OSSO BUCO

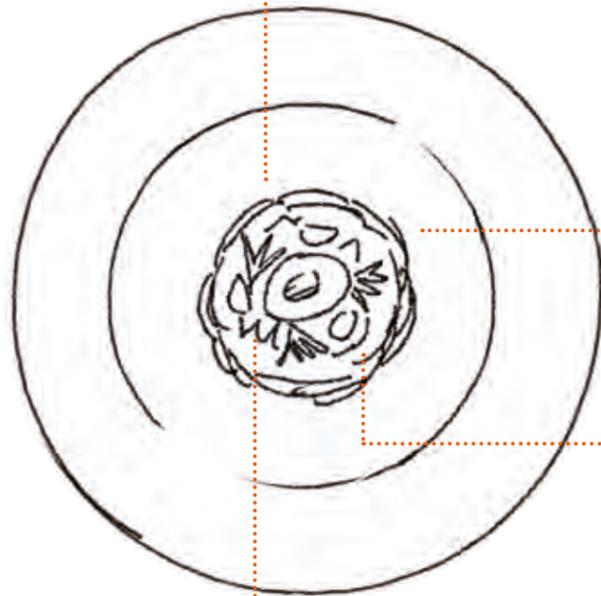
- 4 lt **Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine** diluito
- 3 kg ossobuco
- 300 ml vino bianco
- 300 gr sedano
- 200 ml olio extra vergine di oliva
- 200 gr carote
- 150 gr **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare**
- 100 gr scalogno
- 100 gr burro
- 80 gr cipolla bianca
- 40 gr **Knorr Primerba Timo**
- 4 foglie di alloro

In una padella lionese arrostire con il burro gli ossobuchi. Far rosolare molto lentamente in una casseruola l'olio extravergine di oliva e la brunoise di verdure, unire gli ossobuchi arrostiti e bagnare con il vino bianco. Lasciar evaporare, coprire con il **Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine Knorr** diluito, unire le erbe e lasciar cuocere molto lentamente in casseruola per circa 4 ore. Al termine della cottura eliminare le ossa e ultimare con il **Fondo Bruno Legato Granulare Knorr**. Insaporire con il sale e il pepe al mulinello.

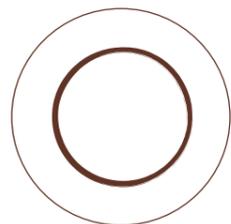
PER LA GREMOLADA

- 70 gr prezzemolo sminuzzato
- 20 gr buccia di limone grattugiata
- 8 gr aglio tritato

Tritare tutti gli ingredienti.



LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO

PER LA FRITTATINA DI SPAGHETTI

- 800 gr spaghetti
- 300 ml **Knorr Salsa Bechamel**
- 100 gr Parmigiano
- 8 uova intere

Cuocere gli spaghetti per circa 7 minuti in acqua salata. Raffreddarli rapidamente in acqua, scolarli e condirli con il ragù bianco di ossobuco, il Parmigiano, la **Salsa Bechamel Knorr**. Preriscaldare il forno a 170°C, versare gli spaghetti in stampi da frittata del diametro di 10 cm e cuocere in forno misto per circa 22 minuti.

PER LA CREMA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO

- 500 ml **Knorr Crème & Crème**
- 120 gr Parmigiano
- 20 gr **Knorr Mise en Place allo Zafferano**

Portare ad ebollizione la **Crème & Crème Knorr**, diluire il **Mise en Place allo Zafferano Knorr** e unire il Parmigiano grattugiato. Frullare con un mixer ad immersione e insaporire con il sale.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 20 foglie di prezzemolo essiccate

Posizionare al centro del piatto la frittatina, porre al centro l'osso dell'ossobuco e completare con la crema di Parmigiano allo zafferano, il ragù, le foglie essiccate di prezzemolo e la gremolada.



PETTO DI GALLETTO LACCATO E FARCITO

CON ALBICOCCHIE E SEMI ZUCCA ACCOMPAGNATO DA COUS COUS AGLI AGRUMI E SALSA ALLA DIAVOLA

PER 10 PORZIONI

PER IL GALLETTO

220 ml Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce Senape e Miele
10 petto di galletto

Per marinare il galletto

Spalmare la **Gourmet Sandwich Sauce Senape e Miele Hellmann's** intorno ai petti e lasciar marinare per circa 2-3 ore in frigorifero.

PER LA FARCIA DI POLLO

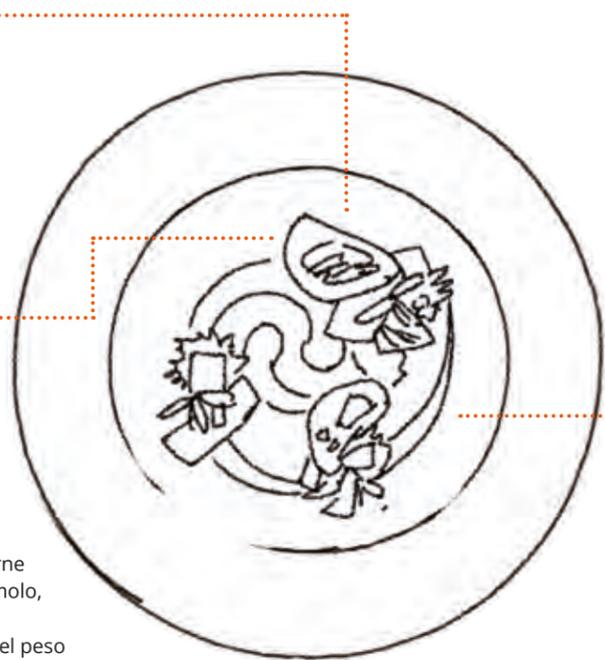
350 gr petto di pollo
100 ml Knorr Crème & Crème
100 gr pane in cassetta
70 gr albicocche secche
40 gr semi di zucca
30 gr prezzemolo
5 gr Knorr Primerba Timo

PER LA FARCIA: per la farcia passare al tritacarne con la trafilata sottile la metà del pollo, il prezzemolo, il timo con il pane in cassetta. Frullare il tutto nuovamente al cutter aggiungendovi la metà del peso della **Crème & Crème Knorr**. Trasferire il tutto in un contenitore posto a bagnomaria in acqua e ghiaccio e unirvi delicatamente l'altra metà della **Crème & Crème Knorr** semi-montata. Unire le albicocche sminuzzate, i semi di zucca, sale e pepe.

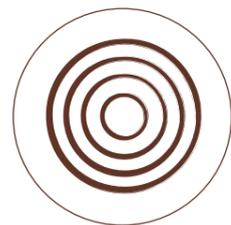
PER LA FARCITURA: togliere i petti dalla marinata, asciugarli e farcirli con la farcia di pollo alle albicocche e semi di zucca. Sovrapporre i petti e chiudere bene il tutto con l'ausilio della pellicola. Confezionare sottovuoto. Cuocere in roner a 67°C per 2 ore.

PER IL COUS COUS AGLI AGRUMI

1 conf Knorr Cous Cous Taboulé
1 lt Knorr Brodo dell'Orto Granulare diluito
50 gr segmenti di arancia
30 ml Hellmann's Basil Vinaigrette
30 gr segmenti di pompelmo rosa
10 gr erba cipollina sminuzzata
5 gr buccia di limone
3 gr buccia di arancia
q.b. sale fino



LAYOUT DEL PIATTO



CERCHI
CONCENTRICI

Versare il **Brodo dell'Orto Knorr** diluito sul **Cous Cous Knorr**, lasciar reidratarlo per 15 minuti e sgranare. Condire con la buccia degli agrumi, l'erba cipollina sminuzzata, i segmenti di pompelmo e arance a cubetti e la **Basil Vinaigrette Hellmann's**.

PER LA SALSA ALLA DIAVOLA

1 lt acqua
150 ml Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce Peperone rosso piccante
150 gr aceto di vino rosso
100 gr scalogno
55 ml Knorr Fondo Bruno in pasta diluito
30 gr Knorr Roux Bianco istantaneo granulare
30 gr dragoncello tritato
20 gr prezzemolo tritato
15 gr erba cipollina

In una casseruola rosolare nel burro lo scalogno, unire l'aceto di vino rosso e lasciar ridurre a metà del suo volume iniziale. Unire la **Gourmet Sandwich Sauce Peperone rosso piccante Hellmann's**, il peperoncino e il **Fondo Bruno in pasta Knorr** diluito e ridurre a fuoco tenue. Legare con il **Roux Bianco istantaneo granulare Knorr** e filtrare. Ultimare con le erbe tritate.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

q.b. Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce Peperone rosso piccante

Aprire i sacchetti e asciugare i petti di galletto rosolarli nel burro sino a renderli croccanti. In un piatto con uno stencil a spirale spalmare la salsa ai peperoni e tabasco. Adagiare il petto di pollo tagliato per il lungo e accompagnare con il Cous Cous agli agrumi e la **Gourmet Sandwich Sauce Peperone rosso piccante Hellmann's**.

à la carte
↙



GALLETTO ALLA DIAVOLA

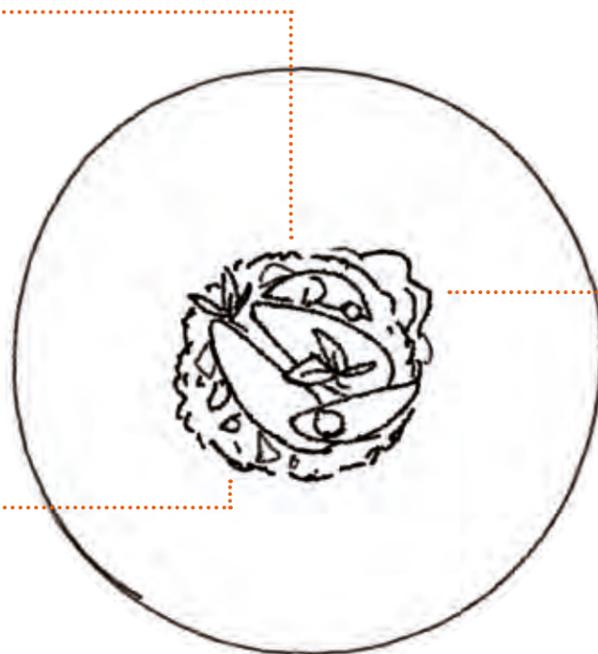
FARCITO CON ALBICOCCHIE SU TORTINO
DI COUS COUS AGLI AGRUMI

PER 10 PORZIONI

PER IL GALLETTO

- 10 petti di galletto
- 220 ml **Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce Senape e Miele**
- 70 gr albicocche secche
- 40 gr semi di zucca
- 5 gr **Knorr Primerba Timo**

In una boule miscelare tutti gli ingredienti sminuzzati per la farcia. Farcire il petto di pollo creando una tasca nella parte superiore e cuocere in forno a 80°C per circa 45 minuti e riporre in un abbattitore.



PER IL TORTINO DI COUS COUS AGLI AGRUMI

- 1 conf **Knorr Cous Cous Taboulé**
- 1 lt **Knorr Brodo dell'Orto Granulare** diluito
- 50 gr segmenti di arancia
- 30 ml **Hellmann's Citrus Vinaigrette**
- 30 gr segmenti di pompelmi rosa
- 10 gr erba cipollina sminuzzata
- q.b. sale fino

Versare il **Brodo dell'Orto Knorr** diluito sul **Cous Cous Knorr** e lasciar reidratare per circa 30 minuti.

Sgranare e condire con l'erba cipollina sminuzzata, i segmenti di pompelmo, le arance a cubetti e la **Citrus Vinaigrette Hellmann's**.

PER LA SALSA ALLA DIAVOLA

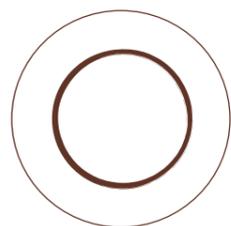
- 500 ml **Knorr Fondo Bruno in pasta** diluito
- 150 ml **Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce Peperone rosso piccante**
- 150 ml aceto di vino rosso
- 100 gr scalogno
- 30 gr **Knorr Roux Bianco istantaneo granulare**
- 30 gr dragoncello tritato
- 20 gr prezzemolo tritato
- 15 gr erba cipollina

In una casseruola rosolare nel burro lo scalogno, unire l'aceto di vino rosso e lasciar ridurre a metà del suo volume iniziale. Unire la salsa al peperone e tabasco, il peperoncino e il **Fondo Bruno in pasta Knorr** diluito e ridurre a fuoco tenue. Legare con il **Roux Bianco istantaneo granulare Knorr** e filtrare. Ultimare con le erbe tritate.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

In un piatto piano con l'aiuto di un ring posizionare il Cous Cous. Rigenerare il petto di pollo in forno a 180°C per 10 minuti. Scaloppare e adagiare sul Cous Cous. Nappare con la salsa alla diavola.

LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO



MAIALINO AI SEMI DI FINOCCHIETTO E CAMOMILLA

CON PEPERONI ALLA GRATICOLA E PANCAKE DI PATATE E CAROTINE
E FONDO RIDOTTO ALL'ACETO DI LAMPONI

PER 10 PORZIONI

PER LA FARCIA

- 300 gr petto di pollo
- 190 ml Knorr Crème & Crème
- 80 gr pane in cassetta
- 20 gr sale fino
- foglie di borraggine

In un cutter mixare il petto di pollo, la **Crème & Crème Knorr**, le foglie di borraggine sbollentate ed il pane in cassetta sino ad ottenere una farcia ben omogenea.

PER I PEPERONI ALLA GRATICOLA

- 400 gr peperoni rossi
- 100 ml olio extravergine di oliva
- 50 ml Hellmann's Basil Vinaigrette
- 30 gr fave di cacao tostate
- 20 gr menta tritata

Cuocere su una griglia i peperoni rossi interi. Raffreddare in un contenitore coperto da pellicola. Eliminare la pelle e i semi e tagliarli a bande regolari, condirli con la **Basil Vinaigrette Hellmann's**, il sale e la menta tritata.

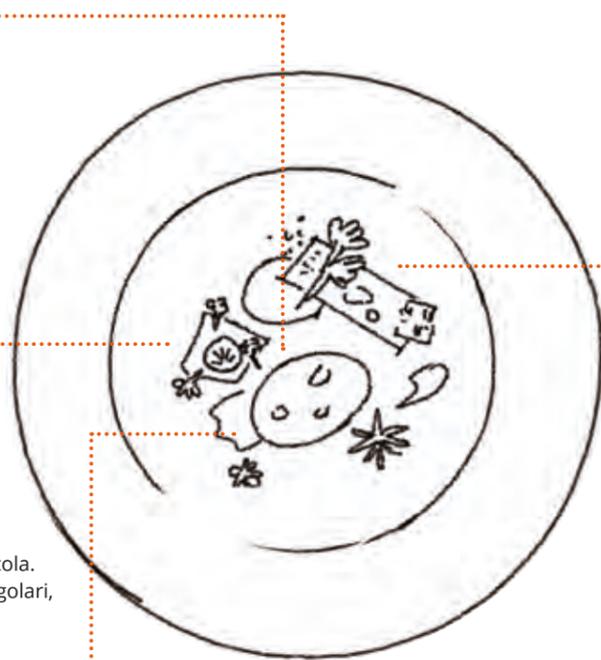
PER IL MAIALINO

- 1,8 kg filetto di maialino
- 150 ml olio extravergine di oliva
- 100 gr semi di finocchio
- 50 gr camomilla in polvere
- 20 gr Knorr Primerba Timo

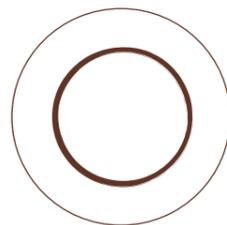
Tagliare il filetto in tre e condirlo con il **Primerba al Timo Knorr**. Con l'ausilio della pellicola creare dei roll spalmando la farcia di borraggine e posizionando al centro i pezzi di filetto di maialino ai semi di finocchio e camomilla. Confezionare sottovuoto al 99%. Cuocere in roner a 55°C per circa 90 minuti. Abbattere di temperatura e rosolare con burro in padella. Rigenerare in forno misto a 170°C per 15 minuti.

PER IL FONDO RIDOTTO ALL'ACETO DI LAMPONI

- 70 ml aceto di lamponi
- 40 gr Knorr Professional Demi-Glace
- 10 gr Knorr Primerba Timo
- q.b. Maizena Amido di mais



LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO

Portare ad ebollizione la **Demi-Glace Knorr Professional**, unire l'aceto di lamponi e il **Primerba al Timo Knorr** e legare con la **Maizena**.

PER IL PANCAKE DI PATATE E CAROTINE

- 700 ml acqua
- 350 ml Knorr Crème & Crème
- 300 gr carotine bollite
- 220 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi
- 16 gr sale
- 50 gr Parmigiano
- 5 tuorli d'uovo

Far bollire l'acqua con il sale, togliere dal fuoco, aggiungere la panna, il Parmigiano e versare il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**. Mescolare in modo omogeneo e unire i tuorli e le carotine sbollentate. Versare il composto in uno stampo rettangolare e cuocere in forno a 120°C per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare a rettangoli 8x2. Spolverare di Parmigiano e al momento del servizio gratinare in forno a 180°C.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 200 ml Hellmann's Caesar dressing
- q.b. Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce Senape e Miele
- q.b. fiori eduli misti
- q.b. crumble di pane tostato al peperoncino
- 10 cimette di cavolo romanesco bollite

Posizionare il filetto ad ore 6 nel piatto, posizionarvi accanto il pancake di patate e carotine, le cimette di cavolo romanesco bollite, il crumble di pane e la **Caesar dressing Hellmann's**. Con un biberon creare una linea di **Gourmet Sandwich Sauce Senape e Miele Hellmann's**, e adagiarvi i peperoni e i fiori.

à la carte
↙



FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA

DI FINOCCHIETTO E CAMOMILLA CON BROCCOLI, PEPERONI SALTATI E CUBETTI DI GATEAU DI PATATE E CAROTINE

PER 10 PORZIONI

PER IL MAIALINO

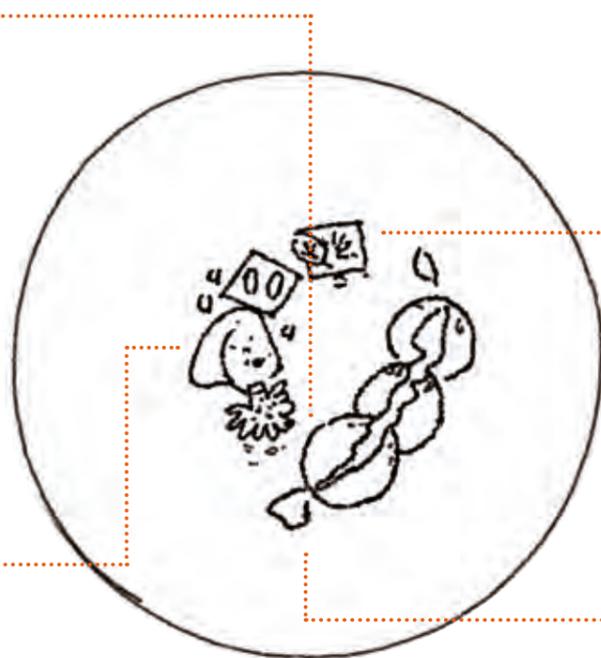
- 1,8 kg filetto di maialino
- 150 ml olio extravergine di oliva
- 100 gr semi di finocchio
- 50 gr Knorr Brodo Elite Granulare**
- 50 gr camomilla in polvere
- 20 gr Knorr Primerba Timo**

Pulire il filetto del maialino dal grasso in eccesso, insaporirlo con la camomilla, i semi di finocchietto tritati, il **Primerba al Timo Knorr** e una spolverata di **Brodo Elite Granulare Knorr**. Con l'ausilio della pellicola creare del roll. Cuocere in forno misto a vapore a 55°C per 90 minuti. Abbattere di temperatura. Rigenerare in forno misto a 170°C per 15 minuti.

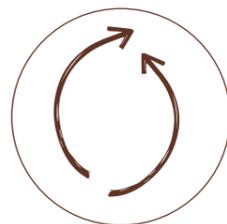
PER I PEPERONI SALTATI

- 400 gr peperoni rossi
- 50 ml Hellmann's Basil Vinaigrette**
- 20 gr menta tritata

Cuocere su una griglia i peperoni rossi interi, sino a bruciacciare la pelle. Raffreddare rapidamente in contenitore coperto da pellicola. Eliminare la pelle e i semi e tagliarli a bande regolari, condirli con la **Basil Vinaigrette Hellmann's**, il sale e la menta tritata.



LAYOUT DEL PIATTO



**DUE
ARCHI**

PER IL GATEAU DI PATATE E CAROTINE

- 700 ml acqua
- 350 ml Knorr Crème & Crème**
- 220 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
- 300 gr carotine bollite
- 50 gr Parmigiano
- 16 gr sale
- 5 tuorli d'uovo

Far bollire l'acqua con il sale, togliere dal fuoco, aggiungere la panna, il Parmigiano e versare il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**. Mescolare in modo omogeneo e unire i tuorli e le carotine sbollentate. Versare il composto in uno stampo rettangolare e cuocere in forno a 120°C per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare a cubetti 3x3. Spolverare di Parmigiano e al momento del servizio gratinare in forno a 180°C.

PER LA SALSA

- 500 ml acqua
- 40 gr Knorr Fondo Bruno Legato Granulare**
- 10 gr Knorr Primerba Timo**

Preparare il **Fondo Bruno Legato Granulare Knorr** come riportato sulla confezione e unire il **Primerba al Timo Knorr**.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 10 zorri cress
- 10 cavolo romanesco
- ? pane tostato grattugiato

Scaloppare il filetto di maialino a adagiare tre fette per ogni porzione, posizionare seguendo un cerchio immaginario il pancake di patate e le carotine, i peperoni alla graticola e il cavolo romanesco arrostito in padella. Ultimare con la salsa al timo sul maialino, pane tostato grattugiato e le foglie di zorri cress.



banqueting

FASSONA PIEMONTESE LACCATA ALLA SOIA

CON PUREA DI RADICI DI PREZZEMOLO,
FONDO RISTRETTO AL BURRO ALLE ACCIUGHE E PURÈ AL TARTUFO

PER 10 PORZIONI

PER IL FILETTO DI MANZO

800 gr filetto di manzo Fassona
30 gr sale alle erbe

PER LA MARINATA

400 ml **Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine** diluito
120 ml soia
100 ml olio di sesamo
30 ml aceto di riso
20 ml succo di zenzero

Per la marinata portare ad ebollizione tutti gli ingredienti e raffreddare rapidamente. Parare il filetto e metterlo in un sacchetto sottovuoto con la marinata per almeno 12 ore. Cuocere in roner a 55°C per circa 2 ore e 30 minuti.

PER IL PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

600 ml acqua
300 ml latte
150 gr **Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
50 gr Parmigiano
30 gr burro
q.b. tartufo nero

Portare ad ebollizione l'acqua, salare, togliere dal fuoco unire il latte freddo, il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni** e girare bene. Unire il burro, il tartufo, il Parmigiano, insaporire nuovamente con il sale e mettere in un sac à poche.

PER LA PUREA DI RADICI DI PREZZEMOLO

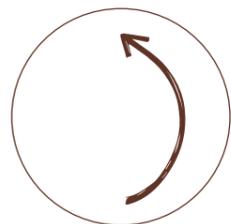
250 gr radici di prezzemolo
200 ml **Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine** diluito
30 gr scalogno
10 gr sale

Sbucciare le radici di prezzemolo, tagliarle a pezzi, coprirle con il **Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr** diluito

è troppo
lunga



LAYOUT DEL PIATTO



ARCO

e lo scalogno e lasciar cuocere per circa 40 minuti. A parte sbollentare le foglie di prezzemolo e raffreddarle rapidamente, mixare sino ad ottenere una clorofilla di prezzemolo. Passare al passaverdure le radici, unire la clorofilla di prezzemolo e insaporire con il sale.

PER LE VERDURE

200 ml **Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine** diluito
200 ml olio extravergine di oliva
10 carotine baby cotte
10 spicchi di carciofi
10 fettine di radice di loto

Al momento del servizio saltare in padella con un filo d'olio d'oliva le verdure, insaporirle con il sale e unire il **Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr** diluito e far cuocere il tutto.

PER IL FONDO RISTRETTO AL BURRO ALLE ACCIUGHE

400 ml **Knorr Professional Demi-Glace**
30 gr burro alle acciughe

Scaldare in un pentolino la **Demi-Glace Knorr Professional** con il burro alle acciughe

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

100 gr **Hellmann's Cream Cheese**
30 piselli scottati
30 petali di calendula
10 rings di pane essiccato
10 porri cress
q.b. olio al prezzemolo

Arrostire in padella con del burro il filetto di manzo, laccarlo con la sua marinatura. Tagliarlo a medaglioni, insaporirlo con il sale malton, e posizionare su ciascuno di essi un ring di pane croccante decorato con la **Cream Cheese Hellmann's**, piselli scottati e petali di calendula. Posizionarlo nel piatto e creare un semicerchio alternando gli spuntini di purè al tartufo, le verdure e il purè di radici di prezzemolo. Completare con la sals, gocce di olio al prezzemolo e i porri cress.

à la carte
↙



MEDAGLIONE DI MANZO

ARROSTITO ALLE ERBE MEDITERRANEE CON GIARDINETTO DI VERDURE,
PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

PER 10 PORZIONI

PER IL CONTROFILETTO DI MANZO

- 800 gr controfiletto di manzo
- 40 gr Knorr Brodo Elite Granulare
- 30 gr sale alle erbe
- 20 gr Knorr Primerba Timo

Parare il controfiletto di manzo, insaporirlo con il **Brodo Elite Granulare Knorr**, il **Primerba al Timo Knorr** e il sale alle erbe. Avvolgerlo con la pellicola creando un roll. Cuocerlo in forno a 80°C per circa 2 ore e 30 minuti.

PER IL PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

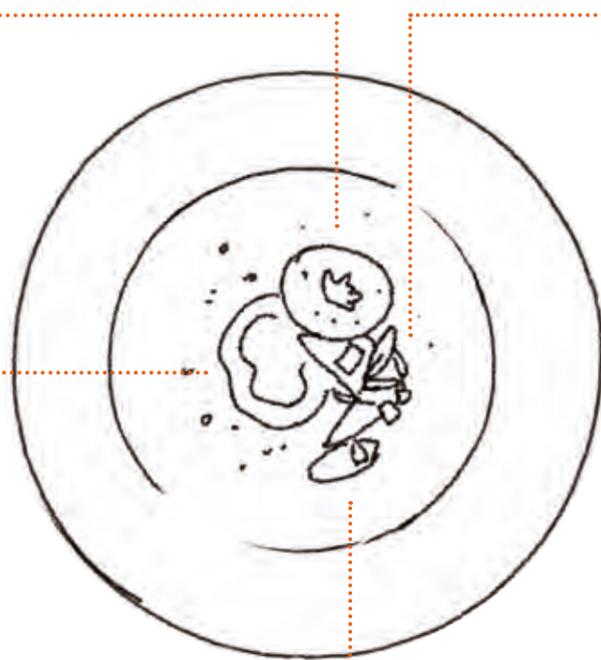
- 600 ml acqua
- 300 ml latte
- 150 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi
- 50 gr Parmigiano
- 30 gr burro tartufato

Portare ad ebollizione l'acqua, salare, togliere dal fuoco, unire il latte freddo, il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni** e girare bene. Unire il burro al tartufo, il Parmigiano, insaporire nuovamente con il sale e mettere in un sac à poche.

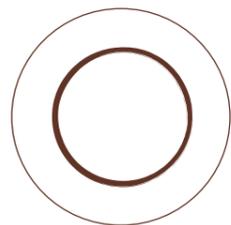
PER LA PUREA DI RADICI DI PREZZEMOLO

- 250 gr radici di prezzemolo
- 200 ml Knorr Brodo dell'Orto Granulare diluito
- 30 gr scalogno
- 10 gr sale

Sbucciare le radici di prezzemolo, tagliarle a pezzi, coprirle con il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr** diluito e lo scalogno e lasciar cuocere per circa 40 minuti. A parte sbollentare le foglie di prezzemolo e raffreddarle rapidamente, mixarle sino ad ottenere una clorofilla di prezzemolo. Passare al passaverdure le radici, unire la clorofilla di prezzemolo e insaporire con il sale.



LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO

PER IL GIARDINETTO DI VERDURE

- 200 ml Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine diluito
- 200 ml olio extravergine di oliva
- 10 carotine baby cotte
- 10 spicchi di carciofi
- 10 fettine di zucca

Al momento del servizio saltare in padella con un filo d'olio d'oliva le verdure, insaporirle con il sale e unire il **Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr** diluito e far cuocere il tutto per alcuni minuti.

PER IL FONDO RISTRETTO

- 400 ml Knorr Fondo Bruno Legato Granulare
- 30 gr burro alle acciughe

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- q.b. erbe
- q.b. sale affumicato
- q.b. lamelle di tartufo in acqua

Tagliare il controfiletto di manzo a porzioni da 150 gr cadauno, arrostito in padella con del burro. Rigenerare in placca a 150°C misto a vapore per 20 minuti. Con l'ausilio di un sac à poche disegnare nel piatto con il purè di patate una goccia che farà da contenitore alla salsa. Posizionare il giardinetto di verdure, sopra il filetto di manzo e la purea di radici di prezzemolo. Completare con gocce di olio, erbe, sale affumicato e lamelle di tartufo.



banqueting
↙

“CUBO” DI POLPO ALLO ZENZERO

CON INDIVIA ALLO ZAFFERANO, FAGIOLINI ALLA MENTA
E MAIONESE AL NERO DI SEPPIA E POLPA DI RICCIO

PER 10 PORZIONI

PER IL COURT-BOUILLON

- 4 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare
- 50 ml vino bianco
- 50 ml aceto di vino
- 40 gr buccia di lime
- 5 gr timo

PER IL CUBO DI POLPO

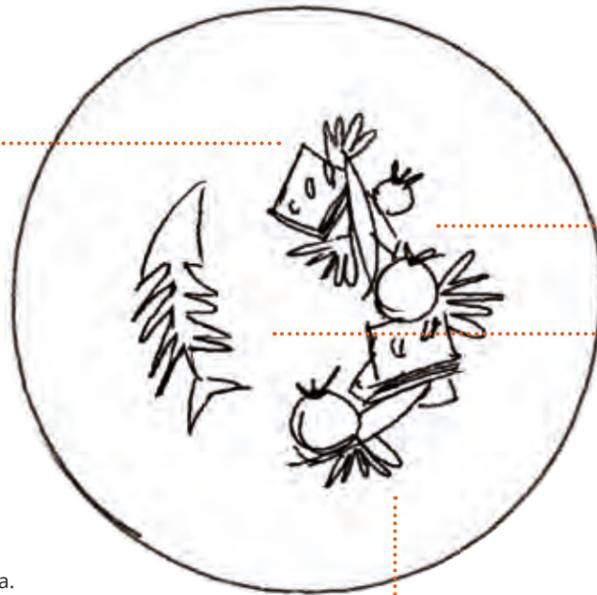
- 1,5 kg polpo di media pezzatura
- 150 gr Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa

Lavare il polpo e immergerlo nel court-bouillon freddo. Coprire con un canovaccio e lasciar cuocere sino a che il polpo si intenerisca. Togliere la casseruola dal fuoco e lasciar intiepidire nel court-bouillon di cottura, dove verrà diluita la **Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional** con l'aiuto di una frusta. Scolare e aromatizzare con la buccia di lime, tagliare il polpo staccando la testa e arrotolarlo ben stretto con la pellicola, dandogli una forma cilindrica. Fare raffreddare in frigorifero.

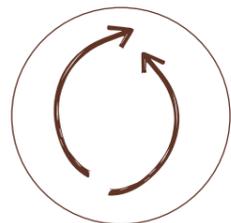
PER L'INDIVIA ALLO ZAFFERANO

- 1,5 lt acqua
- 500 ml succo d'arancia
- 60 gr Knorr Mise en Place allo Zafferano
- 40 gr sale fino

Tagliare l'indivia in quarti, posizionarla in un sacchetto sottovuoto per cottura. Unire tutti gli ingredienti e il **Mise en Place allo Zafferano Knorr** diluito in acqua. Confezionare al 99,9% di vuoto e cuocere a 93°C per 50 minuti.



LAYOUT DEL PIATTO



DUE
ARCHI

PER I FAGIOLINI ALLA MENTA

- 400 ml Hellmann's Basil Vinaigrette
- 300 gr fagiolini
- 100 gr pomodorino gialli e rossi
- 100 gr insalata frisée
- 20 gr menta glaciale

Cuocere i fagiolini mondati in acqua salata, raffreddarli rapidamente. Tagliare i pomodorini gialli e rossi a rondelle e condirli con la menta sminuzzata e la **Basil Vinaigrette Hellmann's**.

PER LA MAIONESE AL NERO DI SEPPIA E POLPA DI RICCIO

- 400 gr Calvé Gastronomica Compatta
- 50 gr nero di seppia
- 30 gr polpa di riccio

Unire tutti gli ingredienti in un mixer sino ad ottenere un'emulsione omogenea.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 20 foglie di menta glaciale
- q.b. Hellmann's Basil Vinaigrette
- q.b. indivia belga

Tagliare il polpo a cubi regolari 2x2, condirli con la **Basil Vinaigrette Hellmann's**. In un piatto con l'ausilio di uno stencil disegnare una forma di pesce con la maionese al nero di seppia. Alternare i cubi di polpo con l'insalata di fagiolini e ultimare con l'indivia belga e le foglie di menta glaciale.



à la carte
↙

INSALATA DI POLPO AGLI AGRUMI

CON INDIVIA ALLO ZAFFERANO,
FAGIOLINI ALLA MENTA E MAIONESE AL NERO DI SEPPIA

PER 10 PORZIONI

PER IL COURT-BOUILLON

4 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare
50 ml vino bianco
50 ml aceto di vino
40 gr buccia di lime
5 gr timo

PER L'INSALATA DI POLPO

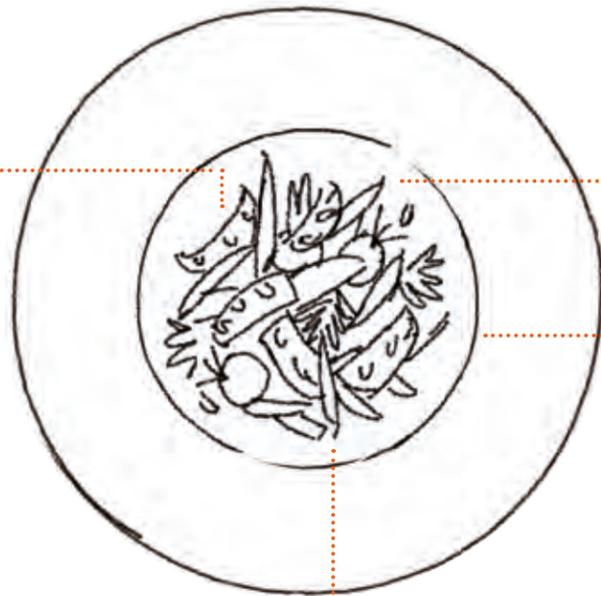
1,5 kg polpo di media pezzatura
q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette

Lavare il polpo e immergerlo nel court-bouillon freddo. Coprire con un canovaccio e lasciar cuocere sino a che il polpo si intenerisce per circa 50 minuti. Togliere la casseruola dal fuoco e raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolare e tagliare i tentacoli a piccoli bocconcini, aromatizzare e condire con la Citrus Vinaigrette Hellmann's.

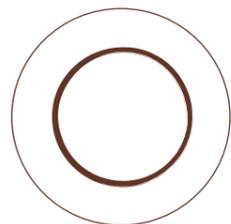
PER L'INDIVIA ALLO ZAFFERANO

1,5 lt acqua
500 ml succo d'arancia
60 gr Knorr Mise en Place allo Zafferano
40 gr sale fino

Tagliare l'indivia in quarti, posizionarla in un sacchetto sottovuoto per cottura. Unire tutti gli ingredienti e il Mise en Place allo Zafferano Knorr diluito in acqua. Confezionare al 99,9% di vuoto e cuocere a 93°C per 50 minuti.



LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO

PER I FAGIOLINI ALLA MENTA

400 gr Hellmann's Citrus Vinaigrette
300 gr fagiolini
100 gr pomodorini rossi
100 gr insalata frisée
20 gr menta glaciale

Cuocere i fagiolini mondati in acqua salata, raffreddarli rapidamente. Tagliare i pomodorini rossi a rondelle e condire con la menta sminuzzata e la Citrus Vinaigrette Hellmann's.

PER LA MAIONESE AL NERO DI SEPPIA

400 gr Calvé Gastronomica Compatta
50 gr nero di seppia

Unire tutti gli ingredienti in un mixer sino ad ottenere un'emulsione omogenea.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

20 foglie di menta glaciale
q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette

Condire i tentacoli del polpo con la Citrus Vinaigrette Hellmann's, unire i fagiolini, le foglie di indivia belga, i pomodorini tagliati a rondelle e insaporire con il sale. Con l'ausilio di un pennello, sporcare il centro del piatto da cucina con la salsa al nero di seppia, posizionare al centro l'insalata di polpo e ultimare con le foglie di menta glaciale.



banqueting
↙

GAMBERI ROSSI E SEPIE

LEggermente cotte al vapore di alghe e lemongrass con insalatina di burrata, melanzane e pomodoro secchi con dressing al frutto della passione

PER 10 PORZIONI

PER I GAMBERI E SEPIE

- 2 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare diluito
- 500 ml Knorr Professional Fumetto di Crostacei
- 120 ml Hellmann's Basil Vinaigrette
- 120 gr salicornia
- 100 gr lattuga di mare
- 30 gr aneto
- 10 gamberi rossi sgusciati con codino
- 5 seppie medie fresche
- 3 bulbi lemongrass sassi di fiume

Pulire le seppie e tagliarle sottilmente creando dei rombi. Sistemare su un piatto da portata dei sassi. Condire i gamberi e le seppie con la **Basil Vinaigrette Hellmann's**, adagiarli sui sassi alternandoli con le alghe, la lattuga di mare e la salicornia. Portare ad ebollizione il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito con il **Knorr Professional Fumetto di Crostacei**, togliere dal fuoco, unire le alghe disidratate e il lemongrass e lasciare in infusione per circa 2 ore.

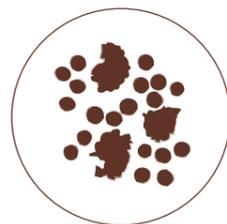
PER L'INSALATA DI BURRATA, MELANZANE E POMODORI SECCHI

- 5 burrate da 40 gr
- 140 gr salsa ai pomodori secchi
- 60 gr olio extravergine di oliva
- 20 ml Knorr Primerba Basilico
- 10 cuore di romanella
- 10 fette di melanzane grigliate

Tagliare la burrata a metà, condire le melanzane e romanella con il **Primerba al Basilico Knorr**, il sale e la salsa ai pomodori secchi. Sistemare in piccole insalatiere la burrata con le melanzane e i pomodori secchi.



LAYOUT DEL PIATTO



CAOS

PER IL DRESSING AL FRUTTO DELLA PASSIONE

- 300 gr Calvé Gastronomica Compatta
- 120 gr purea di frutto della passione

Mescolare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un'emulsione stabile.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Versare nel piatto da portata il brodo di pesce bollente aromatizzato al lemongrass, coprire con una cloche e portare a tavola. Accompagnare il tutto con il dressing al frutto della passione e l'insalata di burrata, melanzane e pomodori secchi.



à la carte
↙

INSALATA TIEPIDA DI GAMBERI ROSSI

E SEPIE GRIGLIATE AL PROFUMO DI BASILICO
CON SALSA AL PASSION FRUIT

PER 10 PORZIONI

PER L'INSALATA DI GAMBERI E SEPIE

- 300 ml Hellmann's Basil Vinaigrette
- 100 ml olio extravergine di oliva
- 30 gr aneto
- 20 gr Knorr Primerba Basilico
- 20 gamberi rossi medi
- 10 seppie medie

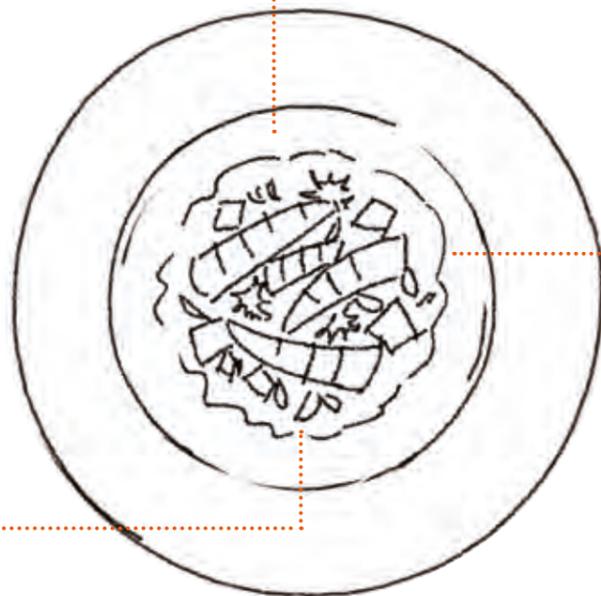
Pulire le seppie e tagliarle e cuocerle alla griglia, e tagliarle a lamelle sottili. Condire i gamberi con la **Basil Vinaigrette Hellmann's** e cuocere 9 minuti in forno a vapore a 80°C.

Unire le seppie e i gamberi insieme e condirli con la **Basil Vinaigrette Hellmann's**, il **Primerba Basilico Knorr**, il sale e l'aneto sminuzzato.

PER SALSA AL PASSION FRUIT

- 300 gr Calvé Gastronomica Compatta
- 120 gr purea di frutto della passione
- 6 frutti della passione

Mescolare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un'emulsione stabile.



PER IL BRODETTO CALDO

- 3 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare diluito
- 200 gr bucce di agrumi

Portare ad ebollizione il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito, togliere dal fuoco e aggiungere le bucce di agrumi. Lasciare infusione per circa 2 ore.

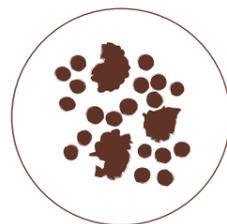
PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 20 foglie di romanella
- 10 fette melanzane alla griglia
- 3 burrate
- 3 cialde formaggio al carbone vegetale
- q.b. aneto
- q.b. insalata frisée

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Sistemare con un anello di acciaio al centro del piatto l'insalatina di seppie e gamberi, le foglie di frisée e romanella, condire nuovamente con la **Basil Vinaigrette Hellmann's**, le melanzane grigliate tagliate a cubetti e la burrata a pezzi. Unire la salsa al passion fruit, il brodetto di pesce tiepido e decorare con le foglie di aneto e le cialde di formaggio al carbone vegetale.

LAYOUT DEL PIATTO



CAOS



banqueting
↙

CODA DI PESCATRICE

ARROSTITA AL BURRO DI RAFANO, PATATE E PISELLI NOVELLI, SALSA ALLO ZAFFERANO E GEL DI POMODORO E CROSTACEI

PER 10 PORZIONI

PER LA CODA DI PESCATRICE

- 3,2 kg coda di pescatrice intera
- 3 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare** diluito
- 50 gr alghe miste secche

Pulire con accuratezza la coda di pescatrice ricavando due filetti, eliminando la pelle, le parti nere e le pinne dorsali. Preparare la salamoia di marinatura, portando ad ebollizione il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito e le alghe sminuzzate. Far raffreddare il tutto ed immergere il filetto di coda di pescatrice e lasciar marinare il tutto per circa 20 minuti.

Porzionare la coda di pescatrice.

PER IL BURRO AL RAFANO

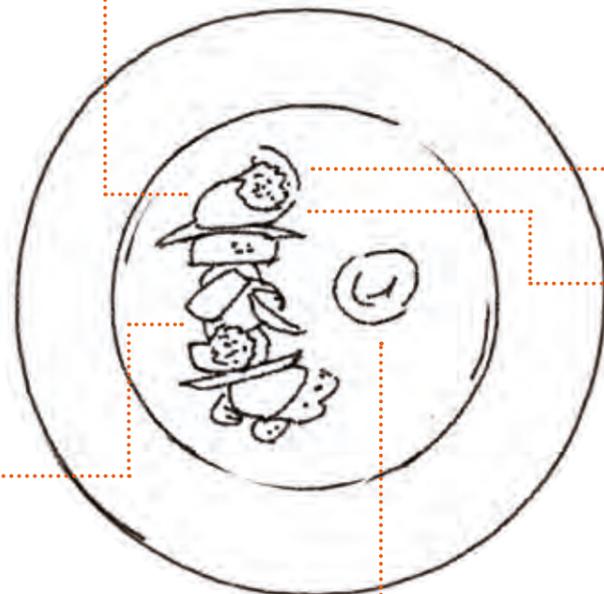
- 200 gr burro demi-salè
- 30 gr rafano grattugiato
- 30 gr buccia di limone grattugiata

Mettere il tutto in un mixer ed emulsionare bene. Lasciar raffreddare in frigo.

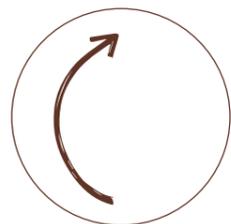
PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO

- 1 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare** diluito
- 300 ml prosecco
- 100 gr scalogno tritato
- 70 gr Knorr Mise en Place allo Zafferano**
- 30 gr Maizena Amido di mais**
- 25 gr burro

Rosolare in una casseruola nel burro lo scalogno, bagnare con il prosecco e lasciar ridurre a metà del suo volume iniziale. Unire il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito al **Mise en Place allo Zafferano Knorr** e lasciar ridurre. Legare con la **Maizena** diluita in acqua.



LAYOUT DEL PIATTO



ARCO

Fondo di Crostacei in pasta Knorr o Fumetto di Crostacei Knorr Professional?

PER LA CIALDA ALLA PAPRIKA

- 60 ml acqua
- 80 ml olio extravergine di oliva
- 40 gr Maizena Amido di mais**
- 10 gr paprika
- 1 gr colorante rosso

Miscelare tutti gli ingredienti e metterli in un biberon. Scaldare una padella antiaderente e creare le cialde alla paprika facendole cuocere da entrambi i lati.

PER IL GEL DI POMODORO E CROSTACEI

- 500 ml Knorr Fondo di Crostacei in pasta diluito**
- 200 gr pomodori ramati
- 80 gr Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa**
- 10 foglie di basilico

Portare ad ebollizione il **Fondo di Crostacei in pasta Knorr**, togliere dal fuoco. Unire la **Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional** e i pomodori ramati, le foglie di basilico, lo zenzero e il sale. Far rapprendere il tutto in frigorifero, frullare e conservare in un biberon.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 400 gr patate novelle bollite
- 400 gr piselli novelli con la buccia
- 100 gr olio all'aneto
- 20 germogli di basilico

Arrostire in una padella la coda di pescatrice con il burro al rafano. Rigenerare le patate novelle nella salsa allo zafferano e saltare i piselli novelli in padella con l'olio extravergine di oliva. Su un piatto di portata seguire una linea retta e impiattare alternando la coda di pescatrice scaloppata, le patate novelle, i piselli novelli e il gel di pomodoro. Finire con i germogli di basilico e le cialde alla paprika.

condire? **Salsare** con la salsa allo zafferano e macchiare con olio all'aneto.

à la carte
↙



“OSSOBUCO” DI PESCATRICE ARROSTITO

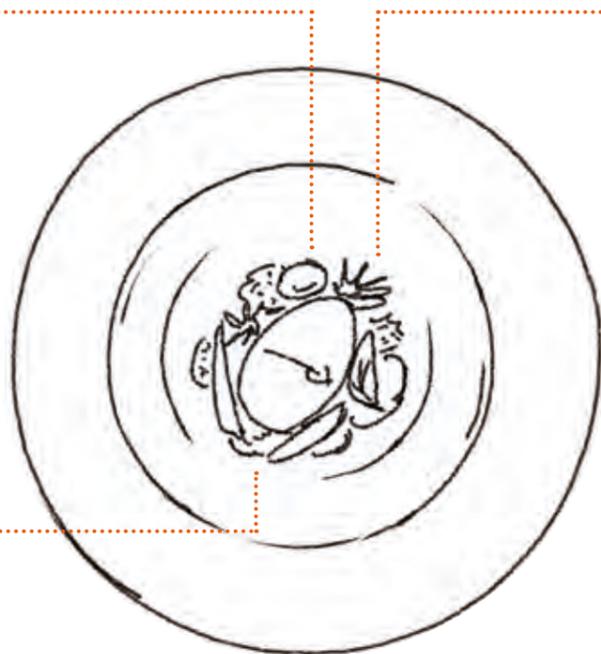
CON VERDURINE NOVELLE E SALSA ALLO ZAFFERANO

PER 10 PORZIONI

PER L'OSSOBUCO DI PESCATRICE

- 3,2 kg coda di pescatrice intera
- 3 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare** diluito
- 100 ml olio extravergine di oliva
- 50 gr alghe miste

Pulire con accuratezza la coda di pescatrice eliminando la pelle e le parti nere e le pinne dorsali. Porzionare la coda di pescatrice con l'osso centrale, ricavando delle scaloppe da 180 gr cadauna. Condire con olio, **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito al posto del sale e alghe sminuzzate.



PER LA VERDURINE NOVELLE

- 400 gr patate novelle bollite
- 400 gr piselli novelli
- 60 gr Knorr Brodo di Pesce Granulare** diluito

Saltare in padella i piselli novelli, le patate novelle con l'olio e insaporire con il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 100 ml olio extravergine di oliva
- 20 germogli di basilico

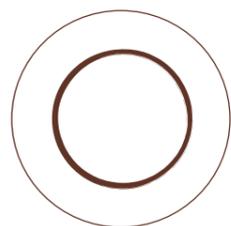
Arrostire in una padella l'ossobuco di pescatrice con olio e rigenerare in forno a 140°C per 18 minuti. Disporre in piatto fondo al centro le verdure, adagiarsi sopra l'ossobuco e completare con la salsa allo zafferano e i germogli di basilico.

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO

- 1 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare** diluito
- 300 ml prosecco
- 100 gr scalogno tritato
- 70 gr Knorr Mise en Place allo Zafferano**
- 30 gr Maizena Amido di mais**

Rosolare in una casseruola nel burro lo scalogno, bagnare con il prosecco e lasciar ridurre a metà del suo volume iniziale. Unire il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** diluito, **la Crème & Crème Knorr**, **non è negli ingredienti** il **Mise en Place allo Zafferano Knorr** e lasciar ridurre. Legare con la **Maizena** diluita in acqua.

LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO



banqueting
↙

CREMA DI ZUCCA VIOLINO

CON LENTICCHIE BELUGA E BOCCONCINI DI BUFALA
ALLA POLVERE DI ACCIUGHE

PER 10 PORZIONI

PER LA CREMA DI ZUCCA

- 3 lt Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine diluito
- 700 gr zucca violino
- q.b. sale fino
- q.b. buccia di lime
- q.b. Maizena Amido di mais

Pulire e tagliare la zucca a cubetti regolari. Metterla in casseruola unire il **Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr** diluito e lo scalogno. Cuocere lentamente per circa 60 minuti, frullare, passare allo chinois e insaporire con il sale e la buccia di lime. Legare con la **Maizena** se necessario.



PER I BOCCONCINI DI BUFALA ALLA POLVERE DI ACCIUGHE

- 10 mozzarelle di bufala da 40 gr
- 200 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi
- 50 gr Maizena Amido di mais
- 30 gr polvere di acciughe
- 2 uova intere
- q.b. olio di arachidi

Preparare una pastella con le uova, la **Maizena** e passare i bocconcini di bufala semi congelati e impanarli con la polvere acciughe ed il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**. Friggere in olio di arachidi.

PER LE LENTICCHIE BELUGA

- 3 lt Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine diluito
- 500 gr lenticchie beluga
- 400 gr bietola
- 70 gr brunoise di scalogno
- 20 gr Knorr Primerba Cipolla rosolata
- 20 gr Knorr Primerba Rosmarino
- q.b. sale

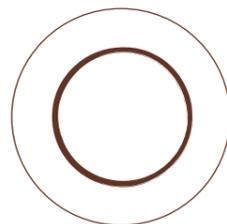
Mettere in ammollo le lenticchie per circa 12 ore. In casseruola rosolare il **Primerba alla Cipolla rosolata Knorr**, unire le lenticchie ammollate, le foglie di alloro e coprire con il **Brodo Verdure Granulare Senza Glutine Knorr** diluito cuocere lentamente per circa 50 minuti. A cottura ultimata unire le foglie di bietola precedentemente sbollentata e insaporire con il **Primerba al Rosmarino Knorr**. **non ci sono le castagne negli ingredienti**
In una padella rosolare in olio le castagne del prete sgusciate e insaporirle con il **Primerba al Rosmarino Knorr** e unire alla zuppa.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 200 ml olio alle arachidi tostate
- 10 sea fennel
- 10 20 cress

In un piatto fondo con l'ausilio di un cerchio da pasticceria sistemare le lenticchie lungo il raggio del piatto, versare la crema di zucca al centro. Togliere il cerchio e posizionare sulle lenticchie i bocconcini di bufala, le erbe e completare con l'olio alle arachidi tostate.

LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO



à la carte
↙

BUFALA IN CROSTA DI PATATE E ACCIUGA

IN ZUPPA DI LENTICCHIE, BIETOLE E CASTAGNE BRASATE

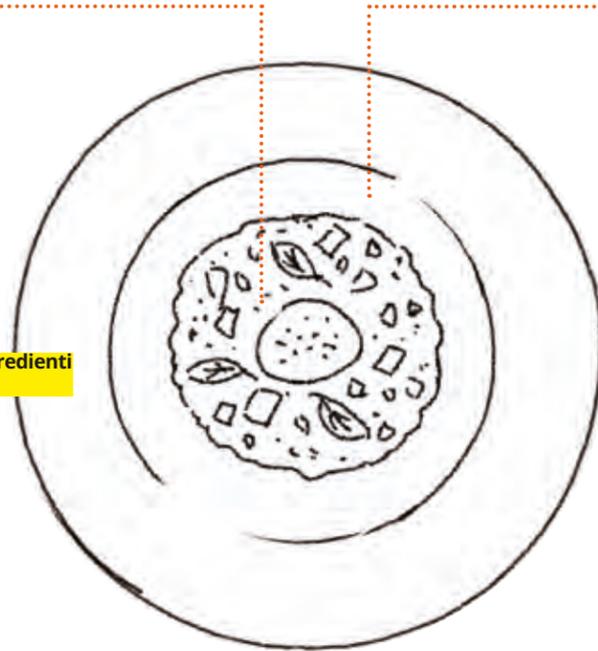
PER 10 PORZIONI

PER LA BUFALA IN CROSTA

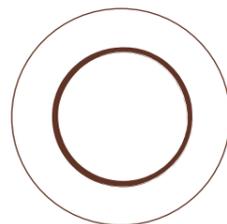
- 10 mozzarelle di bufala da 40 gr
- 200 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi
- 50 gr Maizena Amido di mais
- 30 gr polvere di acciughe
- 2 uova intere

Preparare una pastella con le uova, la **Maizena**, passare le sfere di bufala semi congelate e impanarle con la polvere di acciuga e il **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni**.

Friggere in **olio di arachidi** **non c'è le negli ingredienti** e prima di servire salare.



LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO

PER LE LENTICCHIE BELUGA

- 3 lt Knorr Brodo dell'Orto Granulare diluito
- 500 gr lenticchie beluga
- 70 gr brunoise di scalogno
- 60 gr brunoise di sedano
- 60 gr brunoise di carote
- 20 gr Knorr Primerba Cipolla rosolata
- 20 gr Knorr Primerba Rosmarino
- 10 foglie di bietole medie sbollentate

Mettere in ammollo le lenticchie per circa 12 ore. In casseruola rosolare il **Primerba alla Cipolla rosolata**, unire le lenticchie ammollate, le foglie di alloro, la brunoise di verdure e coprire con il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr** diluito e cuocere lentamente per circa 50 minuti. A cottura ultimata unire le foglie di bietole precedentemente sbollentate e insaporire con il Primerba al Rosmarino.

In una padella rosolare in olio le castagne del prete sgusciate, insaporirle **non ci sono le castagne negli ingredienti** e unire alla zuppa.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 100 gr crostini di pane d'Altamura al peperoncino

Versare la zuppetta in un piatto fondo, posizionare al centro la bufala croccante e ultimare con dei crostini di pane al peperoncino.



banqueting
↙

“MEDLEY” DI RAPE ARCOBALENO CON RISO NERO

BROCCOLI, MORE, MANDORLE E ZESTE DI LIMONE

PER 10 PORZIONI

PER IL MEDLEY DI RAPE

- 5 lt Knorr Brodo Elite Granulare diluito
- 8 barbabietole gialle
- 8 barbabietole variegata di Chioggia
- 8 barbabietole bianche

Portare ad ebollizione il **Brodo Elite**

Granulare Knorr diluito e cuocere per 45 minuti separatamente le tre diverse barbabietole.

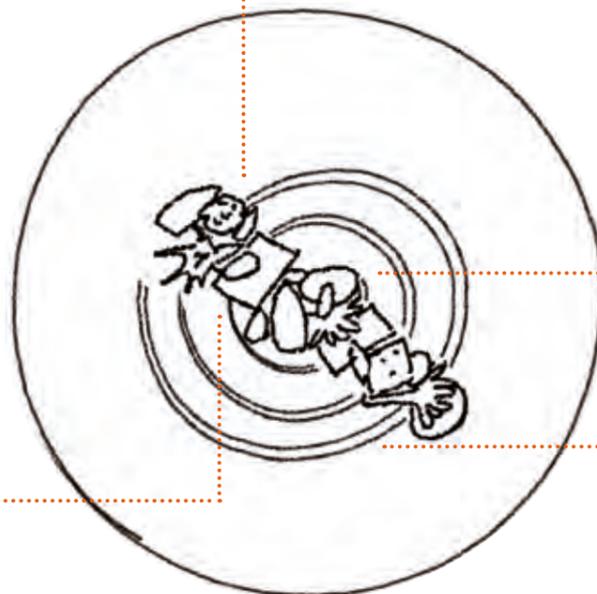
Raffreddarle rapidamente, pelarle e tagliarle a spicchi.

Le restanti tagliarle da crude sottilmente, copparle e metterle in acqua e ghiaccio a fin che risultino croccanti.

PER IL CONDIMENTO DELLE BARBABIETOLE

- 300 ml olio extravergine di oliva
- 25 ml aceto di lamponi
- 20 ml Hellmann's Dressing Honey & Mustard
- 5 gr sale

Emulsionare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione e condire le barbabietole sbollentate e tagliate a spicchi.



LAYOUT DEL PIATTO



CERCHI
CONCENTRICI

PER IL RISO NERO, BROCCOLO, LIMONE E MANDORLE

- 2 lt Knorr Brodo Elite Granulare diluito
- 500 gr riso nero
- 300 gr broccoli
- 100 gr mandorle tostate
- 20 gr zeste di limone

Portare ad ebollizione il **Brodo Elite**

Granulare Knorr diluito e versare il riso nero. Cuocere per circa 30 minuti e raffreddare rapidamente.

Sbollentare i broccoli e raffreddare.

Sgranare il riso nero e condirlo con olio, sale, broccoli, mandorle tostate e zeste di limone.

PER LA MAIONESE ALLE RAPE ROSSE

- 300 gr Calvé Gastronomica Compatta
- 30 ml succo di rape rosse
- 25 ml aceto di mele

Unire tutti gli ingredienti e mettere il tutto in un sac à poche.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 20 more
- 10 foglie di vene cress

Con l'ausilio di uno stencil stendere un sottile strato di maionese alle barbabietole, al centro posizionarvi le tre tipologie di barbabietole cotte e insaporite, le more e le chips crude di barbabietole. Alternare il riso nero, i broccoli, il limone e le mandorle. Decorare con le foglioline di vene cress.

à la carte



VARIAZIONE DI BARBABIETOLE

CON RISO NERO, BROCCOLI, MORE E MANDORLE

torna ad essere riso venere? (lo avevamo corretto per telefono prima della stampa digitale)

PER 10 PORZIONI

PER LA VARIAZIONE DI BARBABIETOLE

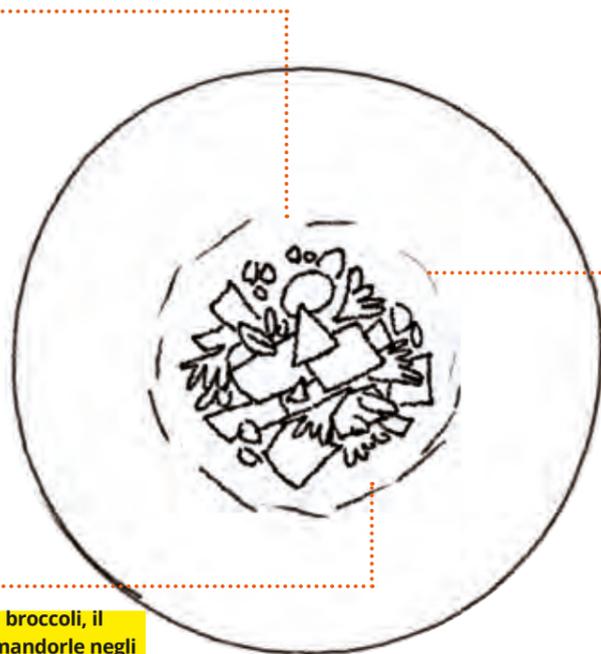
- 5 lt Knorr Brodo Elite Granulare diluito
- 8 barbabietole gialle
- 8 barbabietole variegata di Chioggia
- 8 barbabietole bianche
- 300 ml Hellmann's Dressing Honey & Mustard

Portare ad ebollizione il **Brodo Elite Granulare Knorr** diluito e cuocere prima i broccoli per pochi minuti e poi per circa 45 minuti separatamente le tre diverse barbabietole. Raffreddarle rapidamente, pelarle, tagliarle a spicchi e condirle con la **Dressing Honey & Mustard Hellmann's**.

PER IL RISO NERO, BROCCOLI, LIMONE E MANDORLE

- 2 lt Knorr Brodo Elite Granulare diluito
- 500 gr riso nero
- 10 gr sale fino
- q.b. olio extravergine di oliva

Portare ad ebollizione il **Brodo Elite Granulare Knorr** diluito, versare il riso nero e cuocere per circa 30 minuti, raffreddare rapidamente e scolare. Sgranare e condire con olio e sale.



non ci sono i broccoli, il limone e le mandorle negli ingredienti

PER LA MAIONESE ALLE RAPE ROSSE

- 300 gr Calvé Gastronomica Compatta
- 30 ml succo di rape rosse o acqua
- 25 ml aceto di mele

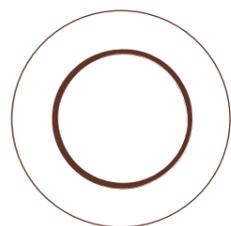
Unire tutti gli ingredienti e mettere il tutto in un sac à poche.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 300 gr more
- 200 gr mandorle tostate
- q.b. zeste di limone

Con l'ausilio di un pennello spalmare la maionese alle barbabietole al centro del piatto. Disporre al centro l'insalata di riso nero, rape arcobaleno, broccoli e limone. Decorare con mandorle, more e spuntoni di maionese alla barbabietola.

LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO



GIARDINETTO DI MELANZANA VIOLA

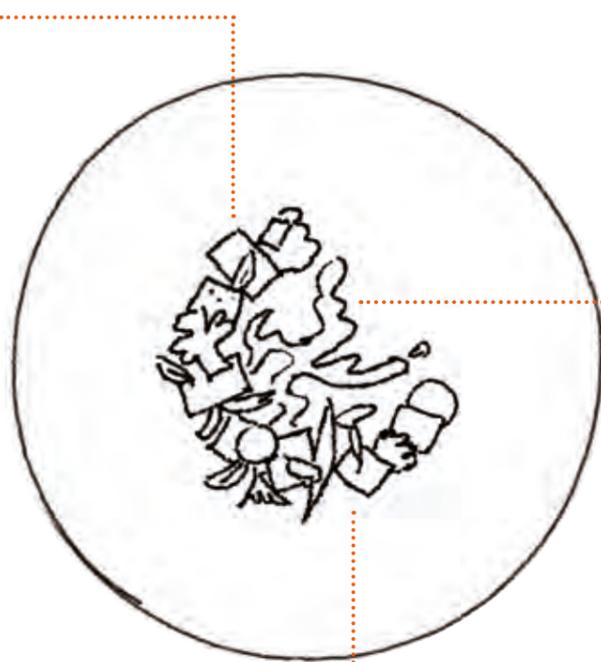
ARROSTITA AL SESAMO, TOFU CROCCANTE,
CAVOLFIORE E CREMA VERDE ALLO YOGURT

PER 10 PORZIONI

PER LA MELANZANA VIOLA ARROSTITA

- 100 ml Hellmann's Citrus Vinaigrette
- 80 gr Knorr Brodo dell'Orto Granulare
- 70 ml olio extravergine di oliva
- 30 ml salsa di soia
- 30 ml olio di sesamo
- 4 melanzane viola grandi

Tagliare a metà le melanzane, condire con la **Citrus Vinaigrette Hellmann's** e cuocere a vapore per 30 minuti. Metterle in una terrina con un peso sopra in modo da schiacciarle e lasciar raffreddare bene il tutto. Tagliarle a cubi e metterle a marinare con la salsa di soia, l'olio di sesamo e condire con il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr** al posto del sale. Lasciare a riposo per circa 4 ore. Arrostire le melanzane in padella con olio extravergine di oliva.



PER LA CREMA VERDE ALLO YOGURT

- 150 ml Hellmann's Dressing Yoghurt
- 30 gr foglie di spinacini sbollentate
- 20 gr foglie di dragoncello sbollentate
- 20 gr foglie di aneto sbollentate
- 10 gr buccia di limone
- 5 gr foglie di menta sbollentate
- 5 gr sale

In un frullatore unire tutti gli ingredienti sino ad ottenere una salsa verde ben omogenea.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 100 gr cavolfiori sbollentati tagliati sottilmente
- 50 gr insalata frisée
- 30 ml Hellmann's Basil Vinaigrette
- 30 rondelle di pomodorini gialli
- 10 chips di melanzane essiccate

Disporre la salsa la centro del piatto formando un corallo con l'ausilio di una paletta tonda e lungo il diametro costruire il piatto alternando la melanzana arrosto, il tofu croccante, le rondelle di pomodori, la frisèe e i cavolfiori conditi con la **Basil Vinaigrette Hellmann's**. Ultimare con spuntoni di salsa allo yogurt e chips di melanzane.

PER IL TOFU CROCCANTE

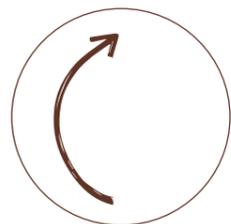
- 200 gr tofu al naturale
- 80 gr uovo intero **a quante uova corrisponde in questo caso?**
- 20 gr Maizena Amido di mais
- 40 gr panko
- 20 gr semi sesamo bianco

In una boule unire le uova e la **Maizena** e formare un composto ben omogeneo. Tagliare il tofu a cubi, impanare, passandolo nelle uova e **Maizena** ed infine nel panko e sesamo.

Friggere in **olio di arachidi** sino a 180°C.

non c'è l'olio di arachidi negli ingredienti

LAYOUT DEL PIATTO



ARCO

à la carte
↙



BARCETTA DI MELANZANA

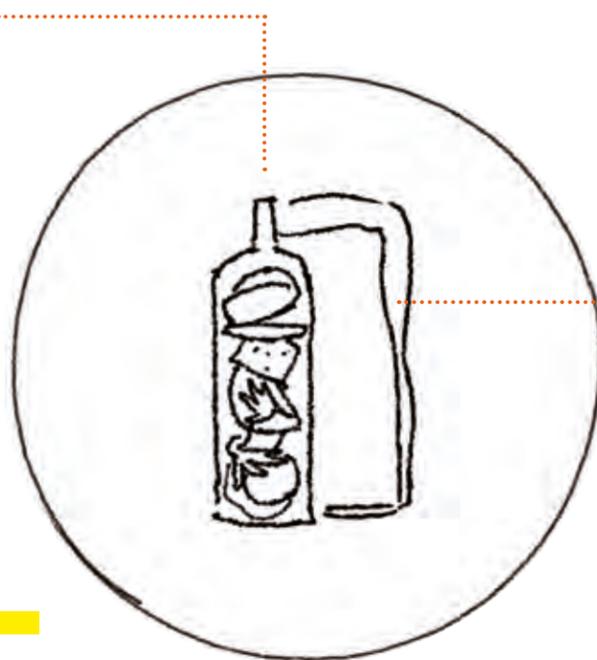
ARROSTITA ALL'OLIO DI SESAMO CON TOFU CROCCANTE, CAVOLFIORE E SALSA VERDE

PER 10 PORZIONI

PER LA MELANZANA VIOLA ARROSTITA

- 5 melanzane piccole
- 70 ml olio extravergine di oliva
- 30 ml Hellmann's Basil Vinaigrette**
- 30 ml salsa di soia
- 25 gr Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
- 20 ml olio di sesamo
- succo di 1 limone

Cuocere a vapore la melanzana per 30 minuti. Metterla in una terrina con un peso sopra in modo da schiacciarla e lasciar raffreddare bene il tutto. Tagliarla a metà e metterla a marinare con la salsa di soia, il succo di limone e l'olio di sesamo per circa 4 ore. Disporre sulla metà della melanzana i cubetti di tofu marinati con la **Basil Vinaigrette Hellmann's**, spolverare con il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr** posto del sale e gratinare sotto la **salamandra** **????** per 8 minuti o in forno a 200°C.



PER LA SALSA VERDE

- 150 ml Hellmann's Dressing Yoghurt**
- 30 gr foglie di spinacini sbollentate
- 20 gr foglie di dragoncello sbollentate
- 20 gr foglie di aneto sbollentate
- 5 gr foglie di menta sbollentate
- 5 gr sale

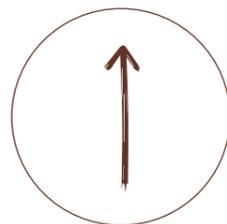
In un frullatore unire tutti gli ingredienti sino ad ottenere una salsa verde ben omogenea.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 100 gr cavolfiori bolliti
- 40 gr rondelle di pomodorini gialli
- 10 foglie di insalata romanella

Con l'ausilio di una spatola tirare sul piatto la salsa allo yogurt, adagiarvi la melanzana e ultimarla con l'insalata, i pomodorini gialli e i cavolfiori bolliti.

LAYOUT DEL PIATTO



LINEA SINGOLA



banqueting
↙



*pomodori
secchi*

*maionese
all'aglio*

street FOOD

GLI ITALIANI AMANO MANGIAR BENE, SONO CREATIVI, NON SI FERMANO PROPRIO DAVANTI A NULLA: NON SONO SPAVENTATI DAL PROGRESSO, DALLA CRISI, DAL CAMBIAMENTO ANCHE E SOPRATTUTTO QUANDO PARLIAMO DI FOOD, IN QUESTO CASO DI STREET FOOD, OVVERO LA VENDITA DI CIBO E BEVANDE ON THE ROAD.

OGGI È UN BUSINESS SU CUI PUNTARE, UN MODO PER PORTARE INNOVAZIONE E SVECCHIARE LA PROPRIA ATTIVITÀ LEGATA ALLA RISTORAZIONE DIVERSIFICANDO LA PROPOSTA E PROVOCANDO CURIOSITÀ NEL PUBBLICO.

È proprio per questo che negli ultimi anni si sono sviluppati progetti innovativi legati al food di chef e ristoranti stellati proprio ispirati al cibo di strada. È diventata una reale opportunità per cuochi creativi e Food Designer ricchi d'idee e d'iniziative. Lontano dal "solito" stile di servizio o di menù, diventa questa una forma di ristorazione alla portata di tutti, informale quanto basta ma curatissima, raffinata per ogni assaggio, con una linea di packaging studia-

ta ad hoc per ogni tipologia (un panino ad esempio lo si potrebbe servire su un vassoio rettangolare legno e ceramica, nel burger box con una carta antiunto stilizzata, porta salse e contorno).

Efficace per aprirsi a nuovi target di clientela e in momenti inusuali rispetto alla ristorazione tradizionale.

Un modo per poter trovare il giusto equilibrio tra fame e voglia di togliervi qualche sfizietto. L'innovazione sta oggi nel voler proporre lo Street Food "on the road" come Street Food "à la carte".

La cura di ogni dettaglio, il gusto, il colore, le salse, gli abbinamenti, uno stile di servizio innovativo e inusuale, persino la scelta del nome del piatto (bisogna utilizzare termini

giovanili, moderni, simpatici), sono alla base del menù che, al fianco di proposte calde e fredde, come zuppe, primi o secondi piatti, vanta in "carta" proposte non convenzionali come panini gourmet colorati dolci e salati serviti su materiali e taglieri disegnati da Food Designer.

IL "PANINO" RITO E MITO DELLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA, DIVENTA GOURMET, NEL MONDO DIVENTA UN CIBO "PROGETTATO", IMPIATTATO E PRESENTATO A REGOLA D'ARTE: DALLA SCELTA DEL PANE, DEGLI INGREDIENTI, DELLA PREPARAZIONE, DELL'ASSEMBLAGGIO DEL PRODOTTO FINITO, ALL'ABBINAMENTO E POSIZIONAMENTO FINALE NEL PIATTO DI PORTATA.

Coerenza tra base e farcitura, equilibrio sia a livello quantitativo che qualitativo, sia a livello visivo che olfattivo-palatale tra tutti i suoi componenti.

Attraverso questo stile di portate inoltre si ha la possibilità di offrire agli avventori un vero e proprio percorso enogastronomico legato alle tipicità tradizionali, dalle arancine siciliane, le panelle, il panzerotto, la puccia salentina, la panzanella, le olive all'asciolana, il panino con il lampredotto, la porchetta, la piadina e tutto quanto altro ancora caratterizza la nostra cultura alimentare. Da non escludere ricette fusion e tante altre stuzzicanti idee per i più esigenti.

Di fondamentale importanza in un menu Street Food à la carte è l'abbinamento nell'impattamento dei colori, delle forme e della salsa base del piatto che servirà a contribuire alla "messa in scena" del nostro panino abbondante, ricco di salse, extra saporigo, originale, innovativo, da gustare prima con gli occhi e poi da assaporare.

(Esempi tavole di progetto: panino nero/salsa giallo zafferano; panino rosso/salsa rosa, ecc.).

TUTTAVIA LO STREET FOOD, COLLOCATO NELL'IMMAGINARIO COLLETTIVO, IN STRADA, ALLE SAGRE O ALLE FESTE DI PAESE, HA CONQUISTATO ANCHE IL MONDO DEL BANQUETING RIVOLUZIONANDO L'IDEA DI BUFFET CON PROPOSTE CHE VANNO DAGLI APERITIVI DI OGNI GENERE FINO A RICCHISSIMI DESSERT.

Appaiono così tra il buffet degli antipasti, miniburger gourmet di carne chianina, verdure e pesce fritti e ancora pasta cresciuta alla napoletana con pomodoro fresco e basilico, caprese in cupcake e ancora pizza e mortadella alla romana, pizze farcite con specialità gastronomiche come salumi, salse o verdure in caponata e mini piadine romagnole.

ABBIAMO MENZIONATO I FRITTI AL CARTOCCIO?

Oltre alle verdure e alla paranza, c'è un mondo di golosità come supplì, crocchette, moz-

zarelle in carrozza o olive. Tutto dalla tradizione italiana e tutto rigorosamente artigianale e, in molti casi, preparato al momento.

L'angolo dello street food può anche ospitare anche sushi e sashimi così versatile, colorato e facile da servire in monodose.

Le possibilità sono tantissime e non mancano di estendersi anche al buffet dei dolci, rendendo quest'ultimo ricco, ghiotto e colorato grazie alle tante opportunità che la tradizione dei dessert ci offre.

IL RISULTATO FINALE È CHE QUEL MIX DI COLORE E GUSTO TI REGALA UN MOMENTO A TAVOLA DI PURO PIACERE E MERAVIGLIA.

SARÀ CHE IL POTERE DEI COLORI UNITO AL PIACERE DI MANGIARE QUALCOSA DI BUONO È SEMPRE PIACEVOLE AGLI OCCHI E AL PALATO E "NON SPAVENTA". MA FUNZIONA!



HAMBURGER "GOURMET" DI MANZO

AL POMODORO SECCO CON BURRATA, CIME DI RAPE E MAIONESE ALL'AGLIO E SENAPE

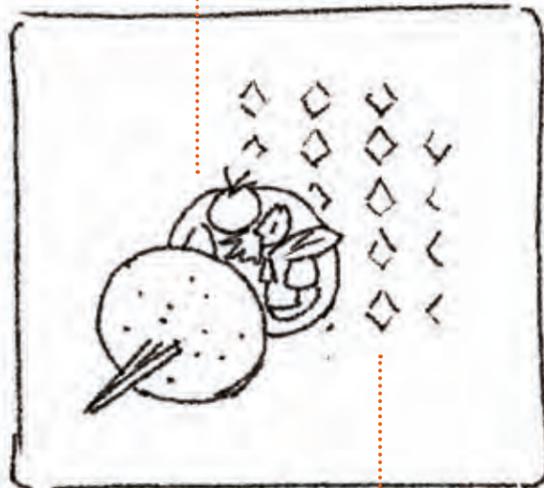
PER 10 PORZIONI

PER L'HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO SECCO

600 gr noce di manzo
150 ml Hellmann's Gourmet Sandwich
Sauces Pomodori secchi
80 gr Knorr Primerba Cipolla rosolata
q.b. sale

Passare al tritacarne la noce di manzo,
unire tutti gli ingredienti e impastare
bene il tutto.

Formare con l'ausilio di un coppapasta
degli hamburger da circa 150 gr cadauno.
Lasciar riposare in frigorifero.



PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

200 gr cime di rape bollite
100 gr insalata frisée
80 gr pomodorini datterino arrostiti
50 ml Hellmann's Gourmet Sandwich
Sauces Pomodori secchi
10 panini ai cereali
5 burrate

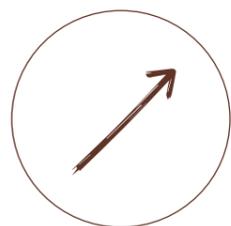
Aprire a metà i panini ai cereali
e piastrarli, cuocere su una plancha
gli hamburger a fuoco moderato
per circa 4 minuti per lato.
Asciugare con carta assorbente
e posizionare all'interno del panino
con le cime di rapa, la burrata e i pomodorini.
Con l'ausilio di uno stencil spalmare
la maionese all'aglio sul piatto,
posizionare il panino sul piatto e aprirlo
per far vedere la farcitura e completare
con la **Gourmet Sandwich Sauces
Pomodori secchi Hellmann's**.

PER LA MAIONESE ALL'AGLIO E SENAPE

250 gr Hellmann's Real Mayonnaise
40 gr Hellmann's Sauce Mustard
10 gr Knorr Primerba Aglio

Unire ed emulsionare tutti gli ingredienti.

LAYOUT DEL PIATTO



LINEA
SINGOLA



MINI HAMBURGER AL POMODORO SECCO

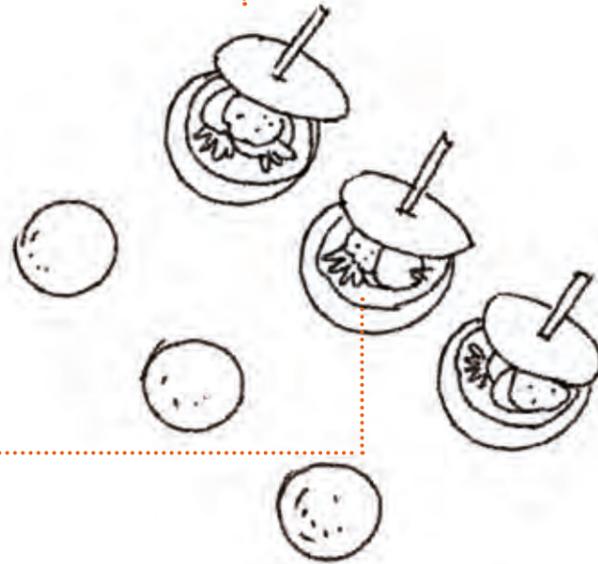
CON CIME DI RAPA, BURRATA
E MAIONESE ALLE ACCIUGHE E AGLIO

PER 10 PORZIONI

PER L'HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO SECCO

- 600 gr noce di manzo
- 150 ml Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Pomodori secchi
- 80 gr Knorr Primerba Cipolla rosolata
- 20 gr Knorr Brodo Elite Granulare

Passare al tritacarne la noce di manzo, unire tutti gli ingredienti e impastare bene. Formare con l'ausilio di un coppapasta i mini hamburger da circa 50 gr cadauno. Lasciar riposare in frigorifero.



PER LA MAIONESE ALLE ACCIUGHE E AGLIO

- 250 gr Hellmann's Real Mayonnaise
- 40 gr acciughe salate tritate
- 10 gr Knorr Primerba Aglio

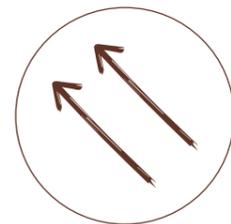
Unire ed emulsionare tutti gli ingredienti.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 200 gr cime di rape bollite
- 100 gr insalata frisée
- 80 gr pomodorini datterino
- 50 ml Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Pomodori secchi
- 10 panini ai cereali
- 5 burrate

Cuocere su una plancha gli hamburger a fuoco moderato per circa 4 minuti per lato. Asciugare con carta assorbente e posizionare all'interno del panino con le cime di rapa, la burrata, i pomodorini e accompagnare con la maionese all'acciuga e aglio e la **Gourmet Sandwich Sauces Pomodori secchi Hellmann's**. Accompagnare con piccoli cicchetti di birra affumicata.

LAYOUT DEL PIATTO



DUE
LINEE



"HOT-PIZZA GOURMET"

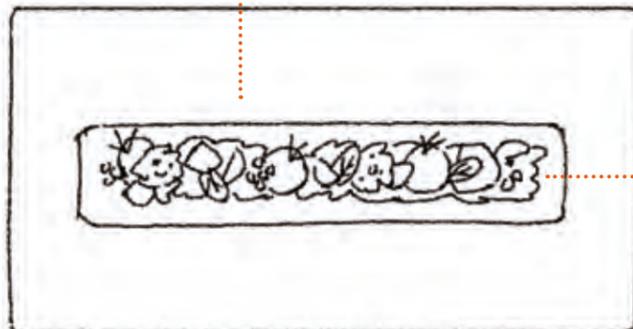
CON SALSA AL PEPERONE E TABASCO, CAVIALE DI PESTO E OLIO D'OLIVA, FIOCCHI DI LATTE E POLVERE DI CAPPERI

PER 10 PORZIONI

PER LA PIZZA

- 1,5 kg farina 00
- 500 ml acqua
- 500 ml latte intero fresco
- 80 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
- 75 ml olio extravergine di oliva
- 75 gr zucchero semolato
- 75 gr lievito di birra
- 45 gr sale

Fare un impasto diretto di consistenza morbida e lasciare lievitare per 1 ora. Stendere l'impasto e formare dei rettangoli 20x4 cm.



PER IL CONDIMENTO

- 700 ml Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Peperone rosso piccante**
- 20 gr Knorr Primerba Basilico**

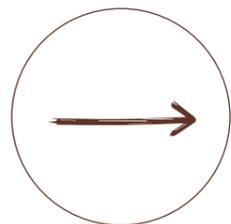
Sulla pizza posizionare al centro la **Gourmet Sandwich Sauces Peperone rosso piccante Hellmann's** miscelata al **Primerba al Basilico Knorr**. Far rilievitare il tutto per 15 minuti e cuocere a 220°C.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 200 gr fiocchi di latte
- 30 gr caviale di pesto
- 30 gr caviale di olio d'oliva
- 30 gr capperi
- 20 gr polvere di capperi
- 10 foglioline di basilico
- 5 pomodorini rossi
- 1 cipolla rossa disidratata
- q.b. olio extravergine di oliva

Posizionare su ciascun rettangolo di pizza, le rondelle di pomodoro, il caviale di pesto e di olio d'oliva, i capperi, i fiocchi di latte, la polvere di olive nere e completare con un filo d'olio extravergine di oliva e la cipolla. Rigenerare in **salamandra** per pochi minuti. Completare con foglioline di basilico.

LAYOUT DEL PIATTO



LINEA SINGOLA



STECCO "PIZZA "

PER 10 PORZIONI

PER LA PIZZA

- 1,5 kg farina 00
- 500 ml acqua
- 500 ml latte intero fresco
- 80 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
- 75 ml olio extravergine di oliva
- 75 gr zucchero semolato
- 75 gr lievito di birra
- 45 gr sale

Fare un impasto diretto di consistenza morbida e lasciare lievitare per 1 ora. Stendere l'impasto e formare le pizzette da 20 gr cadauna.



PER IL CONDIMENTO

- 500 ml Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Pomodori secchi**
- 20 gr Knorr Primerba Basilico**

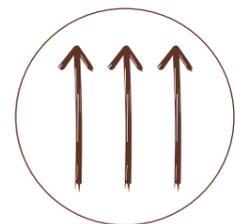
Posizionare al centro la **Gourmet Sandwich Sauces Pomodori secchi Hellmann's** miscelata con il **Primerba al Basilico Knorr**. Far rilievitare il tutto per 15 minuti e cuocere a 220°C.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 200 gr fiocchi di latte
- 70 gr prosciutto cotto a cubetti
- 20 gr polvere di olive nere
- 10 germogli di basilico

Infilare a ciascuna pizzetta uno stecco da gelato, ultimare con i fiocchi di latte, la polvere di olive nere, altra **Gourmet Sandwich Sauces Pomodori secchi Hellmann's**, i cubetti di prosciutto e i germogli di basilico.

LAYOUT DEL PIATTO



LINEE VERTICALI



“BLACK-OUT”

BON-BON DI SEPPIA AL CARBONE VEGETALE, POLVERE DI PEPERONE AFFUMICATO E MAIONESE AL NERO DI SEPPIA E HABANERO

PER 10 PORZIONI

PER IL BON-BON DI SEPPIA

- 400 ml latte intero
- 200 ml acqua
- 180 gr seppie
- 150 gr pankò
- 100 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi
- 100 gr Maizena Amido di mais
- 100 ml vino bianco
- 20 gr carbone vegetale
- 10 gr sale
- 8 gr buccia di limone grattugiata
- 8 gr Knorr Primerba Aglio
- 2 uova

In una casseruola rosolare in olio extravergine di oliva il Primerba all'Aglio

Knorr, unire le tagliatelle di seppie, non ci sono negli ingredienti l'olio e le tagliatelle di seppie

bagnare con il vino bianco e lasciare

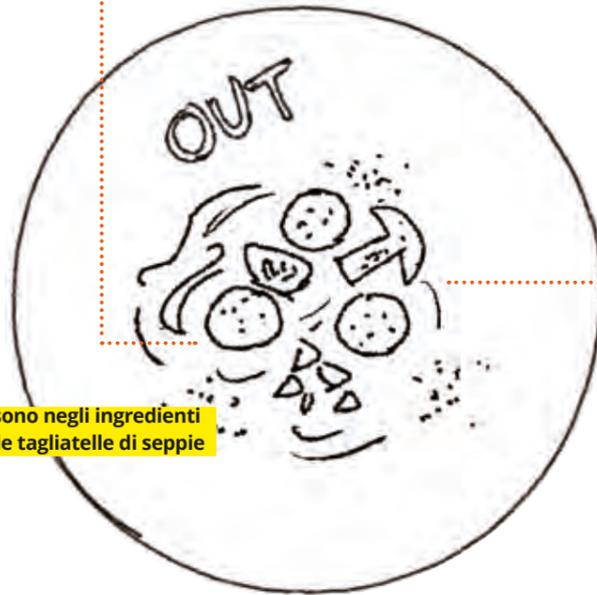
evaporare. Abbattere di temperatura.

Per il purè portare ad ebollizione l'acqua con il sale, togliere dal fuoco, unire il latte freddo e il Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni.

Mescolare bene il tutto e abbattere di temperatura. Unire la tagliatella brasata alla purè di patate, la buccia di limone e formare delle piccoli bon-bon da 25 gr.

Con la Maizena e le uova preparare una pastella leggera e immergere le crocchette. Passare le stesse nella panura di pankò e carbone vegetale.

Friggere in olio di arachidi non c'è negli ingredienti alla temperatura di 170°C.



PER LA MAIONESE AL NERO DI SEPPIA E HABANERO

- 200 gr Hellmann's Real Mayonnaise
- 80 gr nero di seppia
- 1 gr habanero in polvere

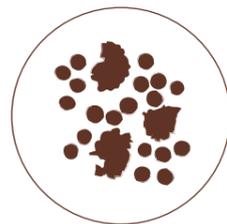
Unire ed emulsionare tutti gli ingredienti.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 40 gr maionese al mango
- 10 gr polvere di peperone affumicato
- 10 gr tentacoli di seppie fritte

Con un cucchiaino da tavola versare in modo irregolare la maionese al nero di seppia e habanero su un piatto nero, posizionare due bon-bon di seppia e patate, i tentacoli fritti e la polvere di peperone affumicata. Con un cornettino da pasticceria scrivere nel piatto con maionese al mango la dicitura "OUT".

LAYOUT DEL PIATTO



CAOS



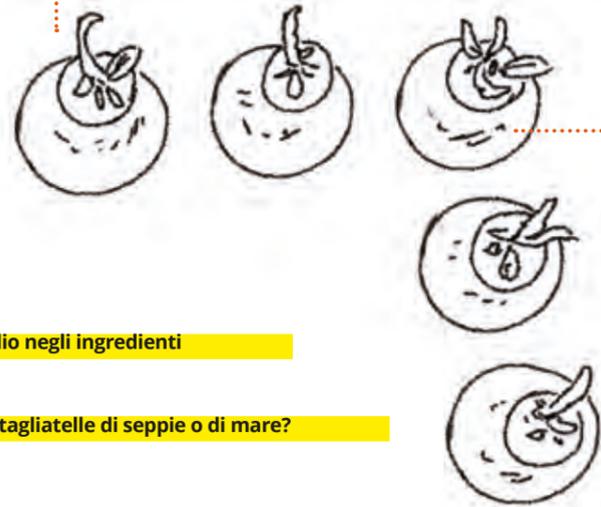
“BON BON”

AL NERO DI SEPPIA E TAGLIATELLE DI MARE CON POLVERE DI PEPERONE CRUSCO E MAIONESE AL MANGO E CURCUMA

PER 10 PORZIONI

PER IL BON-BON

- 400 ml latte intero
- 200 ml acqua
- 180 gr tagliatelle di mare
- 150 gr panko
- 100 gr Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi
- 100 ml vino bianco
- 20 gr nero di seppia
- 10 gr sale
- 8 gr buccia di limone grattugiata
- 8 gr Knorr Primerba Aglio
- q.b. Maizena Amido di mais
- q.b. tentacoli di seppia
- 2 uova



non c'è l'olio negli ingredienti

In una casseruola rosolare in olio extravergine di oliva il Primerba all'Aglio Knorr unire le tagliatelle di seppie, bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Abbattere di temperatura.

tagliatelle di seppie o di mare?

Per il purè portare ad ebollizione l'acqua con il sale, togliere dal fuoco, unire il latte freddo e il Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni.

Mescolare bene il tutto e abbattere di temperatura. Unire la tagliatella brasata con il purè di patate, la buccia di limone e formare delle piccole crocchette da 25 gr.

Con la Maizena e le uova preparare una pastella leggera e immergere le crocchette. Passare le stesse nella panatura di panko e nero di seppia. Fissare su ciascuna crocchetta i tentacoli di seppia. Friggere in olio di arachidi alla temperatura di 170°C.

non c'è l'olio di arachidi negli ingredienti

PER LA MAIONESE AL MANGO E CURCUMA

- 200 gr Hellmann's Real Mayonnaise
- 70 gr purea di mango
- 20 gr curcuma

Unire ed emulsionare tutti gli ingredienti.

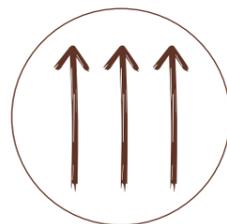
PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 10 gr polvere di peperone crusco
- 10 germogli di aglio
- 10 tentacoli di seppia fritti

Spolverare ciascuna crocchetta con la polvere di peperone crusco. Con l'aiuto di una piccola palettina creare il corallo con la maionese al mango e curcuma su ciascun piattino di servizio. Decorare ciascuna crocchetta con un tentacolo e con un germoglio di aglio.

Abbiamo un dubbio sulla ricetta: i tentacoli di seppia vengono fissati due volte sulle crocchette? Sia nella prima lavorazione dei bon-bon che nell'assemblaggio finale?

LAYOUT DEL PIATTO



LINEE VERTICALI





DESSERT

Tra tradizione e innovazione.

VI È UN PROFONDO LEGAME
TRA TRADIZIONE
E INNOVAZIONE PARLANDO
DI DESSERT: L'INNOVAZIONE
NON PUÒ AVVENIRE
SENZA TRADIZIONE:
LA TRADIZIONE È IDENTITÀ.

L'originalità della visione di alcuni uomini in grembiule e matterello, come il grande maestro Iginio Massari, fanno pensare che tutto può cambiare in un istante se solo si accende la giusta scintilla della passione. Il dessert non può non scaturire dal frutto sublime dell'arte e figlia della creatività.

QUANDO A ISPIRARE IL CAMBIAMENTO È LA TRADIZIONE STESSA, COSA SUCCEDDE?

Iginio Massari sostiene che un dolce rigidamente codificato può andare bene per vent'anni poi, inesorabilmente, invecchia perché tutto cambia. Insomma, aspirare all'innovazione significa accettare il cambiamento. Pensando ad un dessert à la carte tradizione e innovazione si fondono, essen-

do insiti l'una nell'altra, in un abbraccio che non conosce passato e futuro ma che ha solo il moto perpetuo come unico linguaggio. L'innovazione sta negli strumenti, la tradizione nella visione d'insieme.

L'innovazione non sta nello stravolgimento delle cose, ma è qualcosa di essenziale e ben visibile agli occhi: conoscere il futuro con le spalle coperte per bene dal passato. L'innovazione è un equilibrio sottile tra rielaborazione e rilettura del processo, degli elementi necessari, degli strumenti.

COME OFFRIRE TRADIZIONE INNOVAZIONE IN UN DESSERT À LA CARTE?

Con il principio della "destrutturazione" ovvero scomponendo una struttura negli ele-

menti che la costituiscono, al fine di dar vita a qualcosa di nuovo, rompendo la struttura classica quindi innovandola. Rivisitare una ricetta tradizionale, utilizzando gli stessi ingredienti della ricetta originale, ma con una disposizione diversa.

Stessi ingredienti, ma "struttura" diversa, con una tendenza a separare gli ingredienti che nella ricetta originale sono mischiati tra loro, definizione di nuove forme e texture, presentazione del piatto con una nuova visione d'insieme e secondo specifiche linee guida ben definite per l'impattamento.

Questo modo di proporre le ricette si sposa molto bene con la cura particolare dell'estetica. Proponendo gli ingredienti in modo separato fra loro, si può giocare con le texture (un dolce spumoso/croccante o morbido/croccante), con le temperature (esempio tortino cuore caldo al cioccolato con crema inglese fredda), con le altezze degli elementi e con i diversi colori e le forme ed ottenere delle composizioni esteticamente molto interessanti.

Quando il gusto non ne risente, o addirittura migliora, e l'estetica del piatto ne guadagna, la cucina destrutturata è una pratica divertente che stimola la fantasia dello chef. Fondamentale per destrutturare un dessert o un piatto in generale l'uso di particolari strumenti da cucina (sifone, paco jet, bombole di azoto liquido) e una serie di conoscenze scientifiche sui cibi relative alla loro consistenza e alle trasformazioni che subiscono durante i procedimenti di preparazione.

I CIBI DIVENTANO UN'OPERA D'ARTE CHE SONO IL RISULTATO NON SOLO DEL SAPIENTE UTILIZZO DEGLI INGREDIENTI, MA ANCHE DI UNA PARTICOLARE PREPARAZIONE CHE MIRA A SALVAGUARDARE INTATTI I SAPORI DEGLI INGREDIENTI E A SUPERARE LE BARRIERE DOLCE-SALATO O CALDO-FREDDO.

COME DESTRUTTURARE UN DESSERT

1. STUDIO DELLA RICETTA TRADIZIONALE
Individuare gli elementi principali della ricetta originale

2. ELEMENTI E TEXTURE

- Scomporre gli elementi dando particolare rilievo ed importanza all'ingrediente principale
- Definire le texture e i contrasti tra le texture (morbido/croccante - cremoso/croccante - spumoso/croccante)
- Definire la temperatura o le temperature di servizio (caldo/freddo)
- Definire la tipologia di servizio (al piatto o a buffet)

3. FORME E COLORI

- Associare una forma ben definita a tutti gli elementi del dessert (ripetere la stessa figura geometrica con dimensioni differenti o abbinare fra loro forme diverse)
- Definire i colori (i colori tradizionali degli elementi base della ricetta devono essere ripetuti, eventualmente per un tocco diverso agli occhi del cliente è possibile inserire un nuovo colore con un elemento aggiuntivo)
- Un piatto monocromatico, total black o total white rende un dessert molto elegante

4. GEOMETRIC GUIDELINES

Definire lo schema di impattamento seguendo le Geometric Guidelines già illustrate nella parte introduttiva e definire altezze diverse per gli elementi (ove si decide di giocare con altezze diverse)

5. LA SCELTA DEL PIATTO ADATTO

Fondamentale per l'impattamento di un dessert la scelta del piatto, della forma e del colore... nel dessert la regola è: osare!

6. IMPIATTAMENTO

Il dessert, più di ogni altra portata, deve essere l'espressione massima della creatività di uno chef e lasciare piacevolmente sorpresi gli ospiti, che avranno nel dessert il ricordo conclusivo della loro esperienza culinaria.

Osate quindi con forme e colori giocando con gli elementi principali del dessert:

- Salsa/salse base piatto
- Elemento/elementi principali del piatto
- Elementi decorativi.



PANNA COTTA AL LEMONGRASS E YOGURT

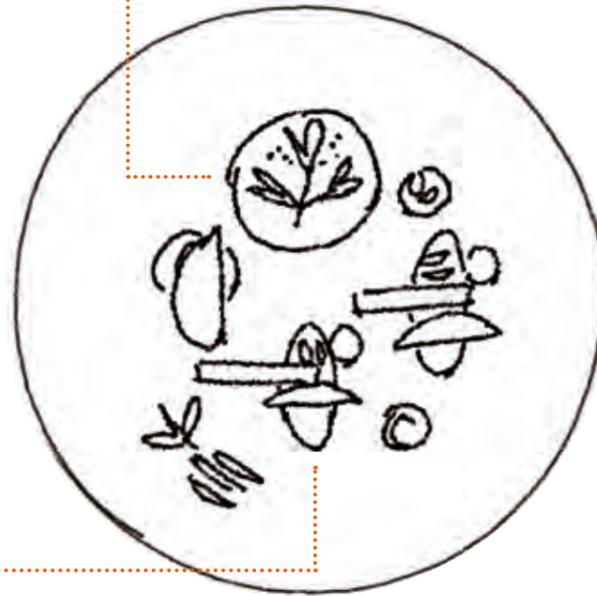
CON TRASPARENZA DI PESCHE
AL VINO E RABARBARO

PER 10 PORZIONI

PER LA TRASPARENZA DI PESCHE AL VINO E RABBARBARO

500 ml	vino bianco
200 ml	succo di pesche
150 gr	zucchero
100 gr	rabarbaro confit
80 gr	Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa

Sciogliere lo zucchero con il vino e la **Texture Gelatinosa** **Carte d'Or Professional**, unire il succo di pesche, il rabarbaro e mettere nello stampo o in una gastronorm per ottenere uno strato di ½ centimetro.



PER LA PANNA COTTA

1 lt	Knorr Crème & Crème
1 busta	Carte d'Or preparato per Panna Cotta
500 ml	yogurt magro
500 ml	latte UHT
3 bulbi	lemongrass

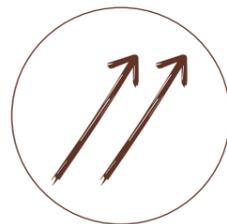
Portare ad ebollizione il latte e il lemongrass e lasciare in infusione per circa 1 ora. Filtrare e riportare a bollore, unire il **preparato per Panna Cotta Carte d'Or** e togliere dal fuoco. Aggiungere lo yogurt, la **Crème & Crème Knorr** e versare negli stampini a forma di quenelle.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

4	pesche gialle a spicchi
3 bulbi	lemongrass
q.b.	meringa (fatta con Carte d'Or Professional Texture Spumosa)
10	foglie di menta

Con l'aiuto di una palettina versare a ore 12 su un piatto uno spuntone di meringa e creare un corallo. Posizionare due quenelle di pannacotta allo yogurt, decorarle con delle lamelle di pesca e le tagliatelle di gelatina di pesche e rabarbaro. Posizionare delle foglioline di menta.

LAYOUT DEL PIATTO



**DUE
LINEE**



FINGER DI PANNA COTTA

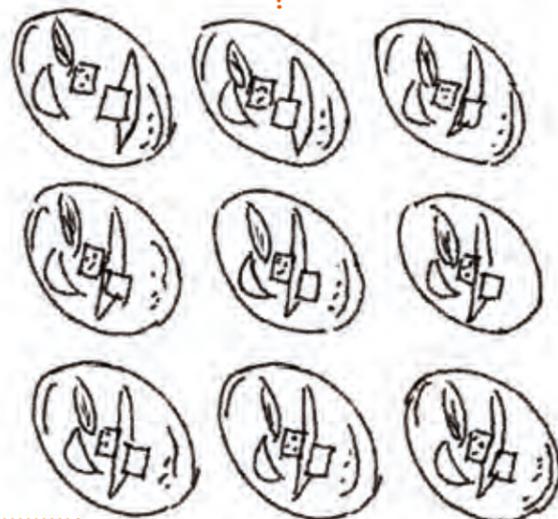
AL LEMONGRASS E TRASPARENZA DI PESCHE
AL VINO E RABBARBARO

PER 10 PORZIONI

PER LA PANNA COTTA

- 1 lt Knorr Céme & Crème
- 1 busta Carte d'Or preparato per Panna Cotta
- 500 ml yogurt magro
- 500 ml latte UHT
- 3 bulbi lemongrass

Portare ad ebollizione il latte e il lemongrass.
Filtrare e riportare a bollore, unendo lo yogurt e la **Crème & Crème Knorr**. Unire il **preparato per Panna Cotta Carte d'Or** e togliere dal fuoco.
Versare negli ovalini di finger food.

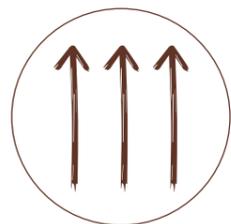


PER LA TRASPARENZA DI PESCHE AL VINO E RABBARBARO

- 400 ml vino bianco
- 150 gr zucchero
- 100 ml purea di mango
- 80 gr **Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa**

Sciogliere e intiepidire lo zucchero con il vino e la **Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional** e unire la purea di mango. Versare il composto sulla panna cotta solidificata e lasciar riposare.

LAYOUT DEL PIATTO



LINEE
VERTICALI

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

- 100 gr rabarbaro confit
- 10 lemongrass
- 4 pesche gialle a spicchietti
- q.b. crumble alle mandorle

Decorare ciascun ovalino con la fettina di pesca, il rabarbaro confit, la fogliolina di lemongrass e crumble alle mandorle.



SANDWICH CAMELLATO DI CREMA CATALANA

ALLA LAVANDA E ZENZERO
CON MANGO BRULÉE AL WHISKY AFFUMICATO

PER 10 PORZIONI

PER LA CREMA CATALANA ALLA LAVANDA E ZENZERO

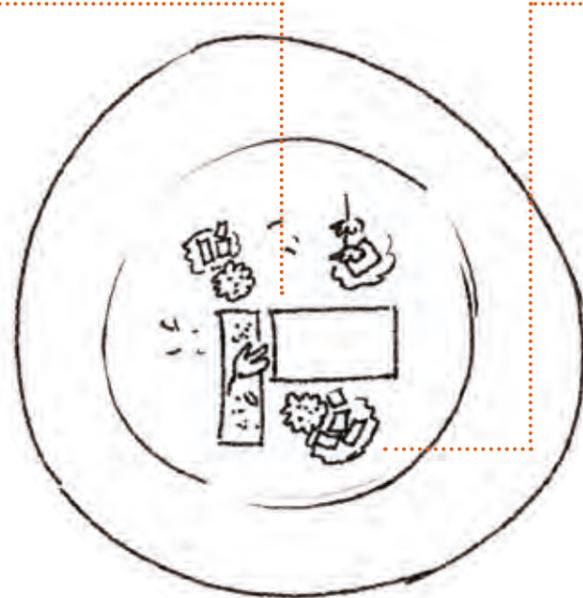
1 busta Carte d'Or preparato
in polvere per Crema Catalana
500 ml Knorr Crème & Crème
500 ml latte UHT
300 gr biscuit al pistacchio
150 gr zenzero candito a cubetti
80 ml succo di zenzero
50 gr fiori di lavanda
q.b. zucchero di canna

Portare ad ebollizione il latte
e mettere in infusione i fiori di lavanda.
Lasciare raffreddare.

Versare il contenuto di una busta
di preparato in polvere per Crema
Catalana Carte d'Or in un recipiente
e aggiungere l'infuso di lavanda,
la Crème & Crème Knorr, lo zenzero
candito e il succo di zenzero.
Stemperare con una frusta fino
al dissolvimento della polvere.

Versare in un telaio il cui fondo
è stato rivestito con il biscuit al pistacchio.
Chiudere con altro foglio di biscuit
ed abbattere.

Tagliare in rettangoli 4x10 e caramellare
con lo zucchero di canna.



PER IL MANGO BRULÉE AL WHISKY AFFUMICATO

400 gr mango
200 gr Carte d'Or Topping
Frutti di Bosco
80 gr burro
30 ml whisky affumicato

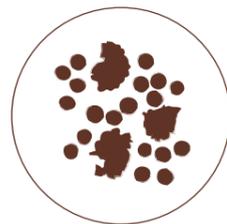
Tagliare il mango a cubetti.
In una padella far sciogliere il burro,
unire il mango, il Topping ai Frutti di Bosco
Carte d'Or e il whisky affumicato.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

20 more
10? burro di cacao colorato giallo
10 fiori di lavanda

In un piatto con l'aiuto di un timbro
stampare dei fiori con il burro di cacao giallo,
posizionarvi i trancetti di sandwich,
il mango al whisky, le more e decorare
con i fiori di lavanda.

LAYOUT DEL PIATTO



CAOS



à la carte
↙

TEGAMINO DI CREMA CATALANA

ALLA LAVANDA E ZENZERO CON MANGO BRULÉE

PER 10 PORZIONI

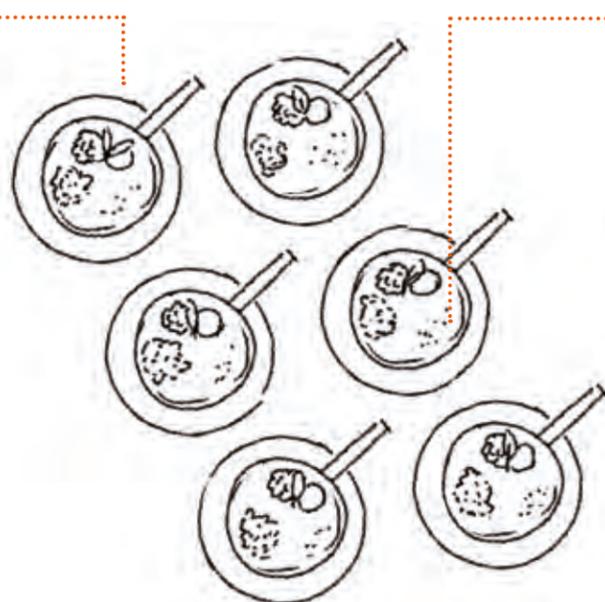
PER LA CREMA CATALANA ALLA LAVANDA

1 busta Carte d'Or preparato
in polvere per Crema Catalana
500 ml Knorr Crème & Crème
500 ml latte
50 gr lavanda
q.b. zucchero di canna

Portare ad ebollizione il latte
e mettere in infusione i fiori di lavanda.
Lasciar raffreddare.

Versare il contenuto di una busta
di preparato in polvere
per Crema Catalana Carte d'Or
in un recipiente e aggiungere l'infuso
di lavanda e la Crème & Crème Knorr.
Stemperare con una frusta fino
al dissolvimento della polvere.

Versare il tutto in piccoli padellini
e lasciar raffreddare in frigorifero.
Caramellare con lo zucchero di canna.



PER IL CRUMBLE ALLE QUATTRO SPEZIE

350 gr biscotti digestivi
125 gr burro
30 gr polvere di quattro spezie
10 gr buccia di limone

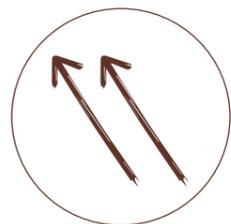
In una planetaria versare i biscotti digestivi
sgretolati, la polvere di quattro spezie,
la buccia di limone e il burro ammorbidito.
Impastare con il gancio per qualche minuto.
Mettere il composto sgretolato su una placca
con carta da forno e cuocere a 180°C
per circa 15 minuti.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

10 lamponi
10 ribes rossi
10 foglie di basilico

Posizionare su ciascun tegamino caramellato
il lampone, il ribes rosso, la polvere
di crumble e le foglioline di basilico.

LAYOUT DEL PIATTO



DUE
LINEE



A TUTTA FRAGOLA

GELÉE DI FRAGOLE E LIMONCELLO, MOUSSE ALLA FRAGOLA E BASILICO E MERINGHE FRAGOLA E LIME

PER 10 PORZIONI

PER LA MOUSSE ALLA FRAGOLA E BASILICO

300 ml	Knorr Crème & Crème
300 gr	cioccolato alla fragola
200 gr	purea di fragole
200 gr	zucchero a velo
100 ml	acqua
40 gr	Carte d'Or Professional Texture Spumosa
20	foglie di basilico

Portare a 60°C la **Crème & Crème Knorr** e mettere in infusione le foglie di basilico per un'ora in frigorifero. In una planetaria creare la base della mousse montando con la frusta la **Texture Spumosa Carte d'Or Professional**, l'acqua e lo zucchero a velo, sino ad ottenere una meringa ben montata. A parte semi-montare la **Crème & Crème Knorr** al basilico. Unire la purea di fragole alla meringa e aggiungere delicatamente la **Crème & Crème Knorr** semi-montata. Mettere il tutto in un sac à poche e riempire gli stampi a sfere di due dimensioni. Abbatte di temperatura, sformare e immergere le sfere per 2/3 nel cioccolato alla fragola temperato.

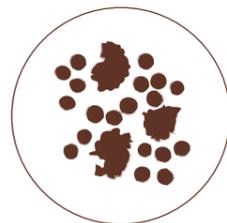
PER LA GELÉE DI FRAGOLE E LIMONCELLO

400 ml	purea di fragole
150 gr	zucchero
100 ml	limoncello
80 gr	Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa

Unire tutti gli ingredienti intiepiditi sul fuoco e mescolare bene, lasciare riposare qualche minuto. Versare il composto in una placchetta, ricavare delle striscioline di gelatina.



LAYOUT DEL PIATTO



CAOS

PER LE MERINGHE ALLA FRAGOLA E LIME

200 gr	zucchero a velo
80 ml	acqua
50 gr	Carte d'Or Professional Texture Spumosa
30 ml	succo di lime
10 gr	buccia di lime
5 gr	polvere di fragole

Versare in planetaria l'acqua, lo zucchero a velo e la **Texture Spumosa Carte d'Or Professional**. Montare alla massima velocità sino ad ottenere una consistenza spumosa. Unire la buccia di lime.

Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia e formare delle piccole meringhette su carta da forno serigrafata. Spolverare con la polvere di fragole e lasciar essiccare in forno a secco a 80°C per circa 2 ore.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

300 gr	Carte d'Or Topping Fragola
50 gr	polvere di fragole
30	germogli di basilico
10	fragole tagliate a metà

Con uno stencil a forma di fiore, spalmare al centro del piatto la mousse alla fragola e spolverare con la polvere di fragole. Adagiarvi le due sfere, le tre meringhette, la strisciolina di gelatina e le fragole. Ultimare con le fragole, le foglioline di basilico e il **Topping alle Fragole Carte d'Or**.

à la carte
↙



"BON-BON"

CROCCANTE DI MOUSSE ALLA FRAGOLA CON GELÉE DI FRAGOLE E LIMONCELLO

PER 10 PORZIONI

PER IL BON-BON

300 ml	Knorr Crème & Crème
300 gr	cioccolato alla fragola
200 gr	purea di fragole
200 gr	zucchero a velo
100 ml	acqua
40 gr	Carte d'Or Professional Texture Spumosa

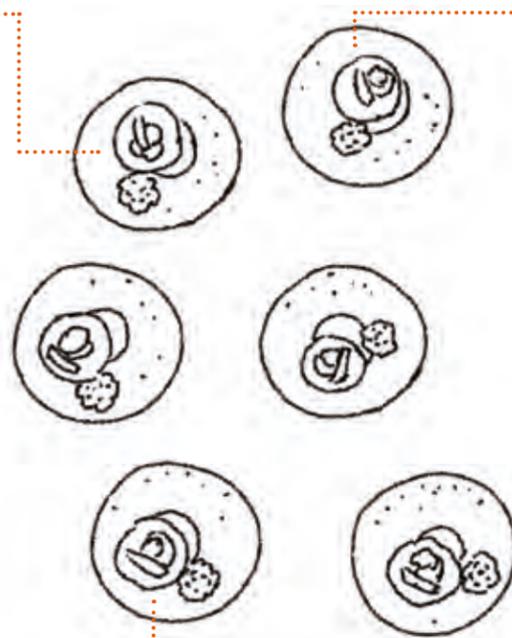
In planetaria creare la base della mousse montando con la frusta la **Texture Spumosa Carte d'Or Professional**, l'acqua e lo zucchero a velo, sino ad ottenere una meringa ben montata.

A parte semi-montare la **Crème & Crème Knorr**. Unire la purea di fragole alla meringa e aggiungere delicatamente la **Crème & Crème Knorr** semi-montata. Mettere il tutto in un sac à poche e riempire gli stampi a sfere. Abbattere di temperatura, sformare e immergere le sfere nel cioccolato alla fragola temperato.

PER LA GELÉE DI FRAGOLE E LIMONCELLO

400 gr	purea di fragole
150 gr	zucchero
100 ml	limoncello
80 gr	Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa

Unire tutti gli ingredienti intiepiditi sul fuoco e versare in una placchetta. Ricavare dei rettangoli.



PER LE MERINGHE ALLA FRAGOLA E LIME

200 gr	zucchero a velo
80 ml	acqua
50 gr	Carte d'Or Professional Texture Spumosa
30 ml	succo di lime
10 gr	buccia di lime
5 gr	polvere di fragole

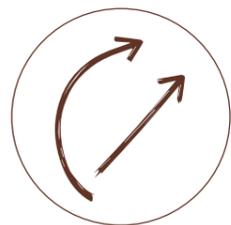
Versare in planetaria l'acqua, lo zucchero a velo e la **Texture Spumosa Carte d'Or Professional**, montare alla massima velocità sino ad ottenere una consistenza spumosa. Unire la buccia di lime. Mettere in sac à poche con bocchetta liscia e formare delle piccole meringhette. Spolverare con la polvere di fragole e lasciar essiccare in forno a secco a 80°C per circa 2 ore.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

40 gr	polvere di fragole
10	lamponi
10	dischi di cioccolato fondente

Adagiare il disco di cioccolato su un piattino, porvi il bon-bon e fissare con uno spuntone la meringhetta e la gelatina. Aggiungere un lampone e spolverare con la polvere di fragole.

LAYOUT DEL PIATTO



ARCO
+
LINEA



TARTELLETTA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

E SESAMO TOSTATO, GEL DI MANDARINO E NOCCIOLE CAMELLATE

PER 10 PORZIONI

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E SESAMO TOSTATO

1 busta **Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato**

500 ml latte intero

100 gr **Carte d'Or Crunchy Topping Cacao Croccante**

80 ml Baileys

50 gr sesamo tostato

10 tartellette savarin

Versare in un recipiente il contenuto della busta di **preparato in polvere per Mousse al Cioccolato Carte d'Or** e il latte freddo.

Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla minima velocità e per 5 minuti alla massima velocità.

Unire il sesamo tostato e il Baileys.

Rivestire con il **Crunchy Topping Cacao Croccante Carte d'Or** le tartellette savarin e farcirle con la mousse al cioccolato.

PER IL GEL DI MANDARINO

300 ml succo di mandarino

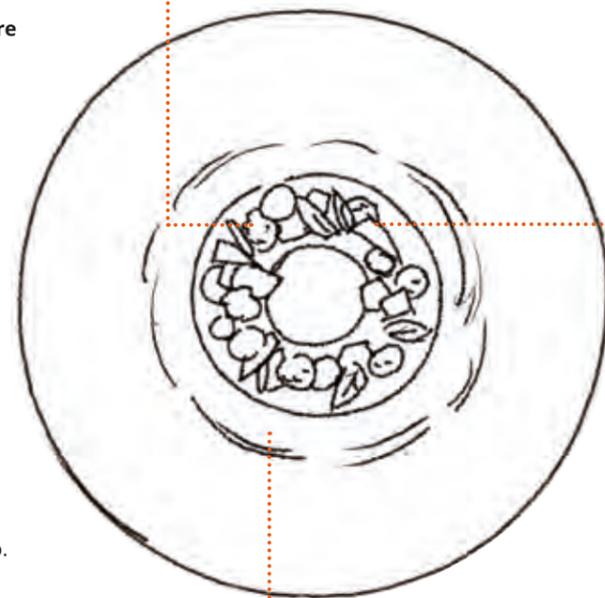
60 gr **Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa**

10 gr polvere di cardamomo

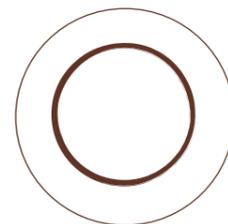
Unire tutti gli ingredienti e intiepidire il succo di mandarino.

Versare in una placchetta e lasciar riposare in frigo per 30 minuti.

Tagliare a cubetti.



LAYOUT DEL PIATTO



CERCHIO

PER LE NOCCIOLE CAMELLATE

1 pz **Carte d'Or Topping Caramello**
220 gr nocciole intere pelate

Caramellare in una casseruola il **Topping al Caramello Carte d'Or** e unire le nocciole tostate. Versarle su una foglio silpat e far raffreddare.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

200 gr **Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante**

30 ribes rossi

30 lamelle di cocco

20 petali di fiori eduli

Ultimare la tartelletta alternando le nocciole caramellate, i cubi di gelatina al mandarino, il cocco ed i ribes. Decorare con i petali di fiori e le foglie di menta.

Posizionare al centro del piatto il **Crunchy Topping Bianco Croccante Carte d'Or** e adagiarvi la tartelletta.

à la carte
↙



MINI TARTELLETTE DI MOUSSE AL CIOCCOLATO

CON GELÉE ALL'ARANCIA E NOCCIOLE AL CARMELLO

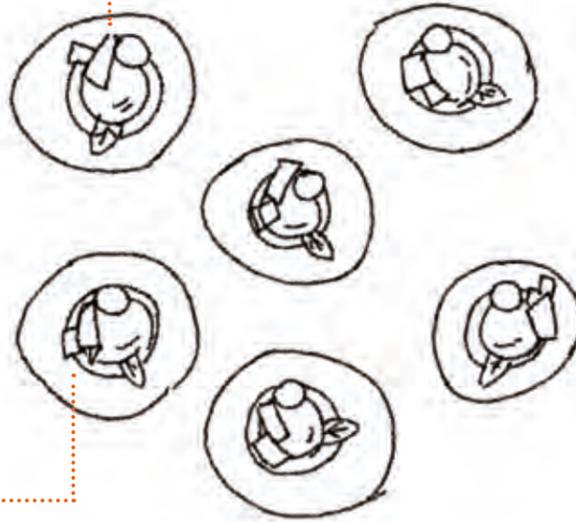
PER 10 PORZIONI

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E SESAMO TOSTATO

1 busta Carte d'Or preparato in polvere
per Mousse al Cioccolato

500 ml latte intero
80 ml Baileys
10 tartellette piccole

Versare in un recipiente il contenuto della busta e il latte freddo. Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla minima velocità e per 5 minuti alla massima velocità. Farcire le tartellette con la mousse al cioccolato.



PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

220 gr nocchie intere laccate con il Topping al Caramello
30 ribes rossi
30 lamelle di cocco
20 petali di fiori eduli
q.b. Carte d'Or Topping Caramello

Ultimare le tartellette con le nocchie, i cubi di gelatina all'arancia, il cocco ed i ribes. Decorare con i petali di fiori e le foglie di menta.

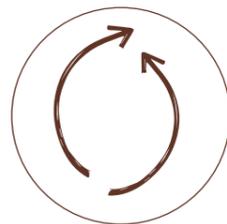
non c'è negli ingredienti

PER LA GELÉE DI ARANCIA

300 ml succo di arancia
60 gr Carte d'Or Professional
Texture Gelatinosa

Unire tutti gli ingredienti facendo intiepidire il succo d'arancia, versare in una placchetta e lasciar riposare per 30 minuti. Tagliare a cubetti.

LAYOUT DEL PIATTO



DUE
ARCHI



“TIRAMI-TÈ”

CREMA AL TIRAMISÙ AL TÈ VERDE, LAMPONI E CRUMBLE ALLO ZUCCHERO DI CANNA E CANNELLA

PER 10 PORZIONI

PER IL TIRAMI-TÈ AL TÈ VERDE

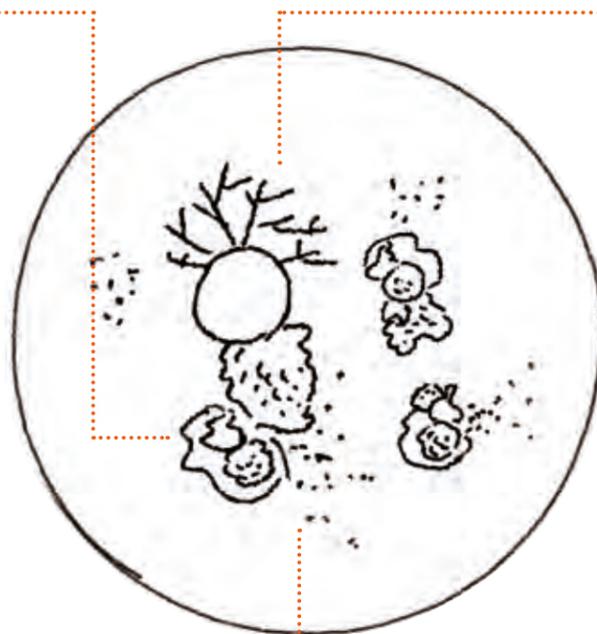
1 busta Carte d'Or preparato per Tiramisù
750 ml panna fresca
250 ml latte
80 gr tè verde Matcha
q.b. Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante
q.b. colorante verde alimentare

Versare in una planetaria la panna e il latte, unire il contenuto di una busta di preparato per Tiramisù Carte d'Or, metà della polvere di tè Matcha e montare con la frusta sino ad ottenere una consistenza spumosa. Con l'ausilio di un sac à poche riempire gli stampini e abbattere di temperatura. Immergere le mousse sfornate nella massa verde ricavata miscelando il Crunchy Topping Bianco Croccante Carte d'Or con una parte di tè verde Matcha e colorante verde alimentare e abbattere nuovamente di temperatura.

PER IL CRUMBLE ZUCCHERO DI CANNA E CANNELLA

180 gr farina
120 gr burro pomata
120 gr zucchero di canna
20 gr cannella

In una planetaria versare la farina, lo zucchero, la cannella e aggiungere il burro. Impastare con il gancio a foglia per qualche minuto. Compattare l'impasto e appiattare su una teglia gastronorm e cuocere in forno a 180°C per 16 minuti. Una volta cotto e raffreddato, sgretolare con le mani.



PER LA CIALDA AL TÈ VERDE

100 gr Maizena Amido di mais
100 gr zucchero a velo
100 gr burro
40 gr tè verde
2 albumi

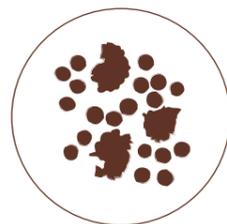
Mixare tutti gli ingredienti in cutter. Con una spatola spalmare il composto in degli stampini a forma di alberello e cuocere in microonde per 2 minuti circa.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

40 gr polvere di tè verde
30 lamponi
q.b. Carte d'Or Topping Cacao

Posizionare il Tiramisù a ore 9 sul piatto con la cialdina, con il restante composto fare tre spuntoni e per ciascuno di essi decorare con il crumble, il lampone e il Topping al Cacao Carte d'Or.

LAYOUT DEL PIATTO



CAOS

à la carte
↙



“VERRINE” DI TIRAMISÙ AL TÈ VERDE,

LAMPONI E CRUMBLE ALLO ZUCCHERO DI CANNA E CANNELLA

PER 10 PORZIONI

PER IL TIRAMISÙ AL TÈ VERDE

1 busta **Carte d'Or Preparato per Tiramisù**

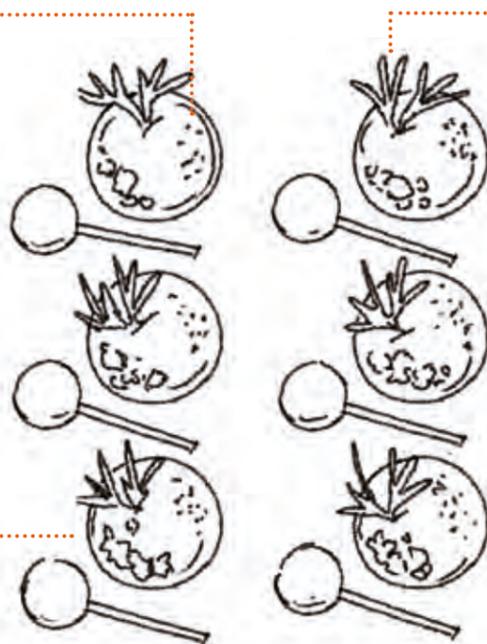
750 ml panna fresca
250 ml latte
40 gr tè verde Matcha

Versare in una planetaria la panna e il latte, unire il contenuto di una busta di **Preparato per Tiramisù Carte d'Or**, la polvere di tè Matcha e montare con la frusta sino ad ottenere una consistenza spumosa. Con l'ausilio di un sac à poche riempire dei bicchierini da finger food e abbattere di temperatura.

PER IL CRUMBLE ZUCCHERO DI CANNA E CANNELLA

180 gr farina
120 gr burro pomata
120 gr zucchero di canna
20 gr cannella

In una planetaria versare la farina, lo zucchero di canna, la cannella e aggiungere il burro. Impastare con il gancio a foglia per qualche minuto. Compattare l'impasto e appiattire su una teglia gastronomica e cuocere in forno a 180°C per 16 minuti. Una volta cotto e raffreddato, sgretolare con le mani.



PER LA CIALDA AL TÈ VERDE

100 gr **Maizena Amido di mais**
100 gr zucchero a velo
100 gr burro
40 gr tè verde
2 albumi

Mixare tutti gli ingredienti in cutter. Con una spatola spalmare il composto in degli stampini a forma di alberello e cuocere in microonde per 2 minuti circa.

PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

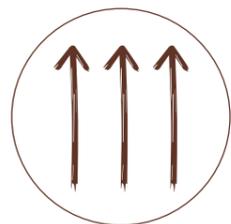
40 gr polvere di tè verde
200 ml **Carte d'Or Professional Raspberry Coulis**
q.b. **Carte d'Or Topping Cacao**

Spolverare i bicchierini da finger food con la polvere di tè e il crumble alla cannella, riempire con il tiramisù al tè verde e decorare con la cialdina. Accompagnare con delle pipette di **Raspberry Coulis Carte d'Or Professional**.

verificare il testo, mancava una parte dalle ultime correzioni e l'abbiamo aggiunta (segnalata in rosa)

nuovo prodotto di cui non sappiamo ancora il nome

LAYOUT DEL PIATTO



LINEE VERTICALI





Per la realizzazione di questo libro si ringrazia:

il fotografo Michelangelo Convertino,

per il progetto grafico l'agenzia Silvia Cusano Comunicazione,

Andrea Tarquilio,

per la location la Chiesa di Chieti e il ristorante Nobis,

per i piatti della SCHÖNWALD la TTT Tableware.

