



L'autunno.

Idee, spunti e preziosi consigli per arricchire il tuo menù di stagione.

[ufs.com](https://www.ufs.com)



Una stagione ricca di emozioni e profumi.

Quando arriva l'autunno le giornate iniziano ad accorciarsi e le temperature scendono rapidamente: alla natura che sembra andare in letargo si affianca però un vero e proprio tripudio di nuovi profumi e colori.

Ci troviamo di fronte a un'esplosione di tonalità calde, terrose e avvolgenti: oro, arancio intenso, bordeaux e rosso rubino che subito fanno pensare alle ricche e luminose sfumature dei cachi, dei melograni e delle zucche.

In questa stagione anche il sottobosco è in grado di regalare preziose sorprese: spuntano qua e là mese dopo mese tanti deliziosi e dolcissimi frutti ma anche invitanti funghi dal gusto intenso.

I frutti di bosco non sono l'unica novità di stagione: non mancano infatti i frutti a guscio, come nocciole, noci e mandorle che ci accompagneranno

anche nei periodi di freddo più intenso.

In questo Ricettario troverete tante nuove ricette per portare in tavola i profumi e i colori autunnali, rivisitando la tradizione in chiave contemporanea, per offrire ai vostri ospiti sempre quel qualcosa in più in grado di fare la differenza.

Un'importante sezione del Ricettario è poi dedicata alle tendenze internazionali, che sempre più si stanno imponendo nella nostra cucina.

Proprio per questo abbiamo inserito le tanto amate ricette fusion che sapranno riportare alla mente dei vostri ospiti i sapori, le spezie, il gusto e il profumo delle vacanze appena terminate e una sezione interamente dedicata al Food Pairing, la nuova cucina molecolare di cui sentiremo sempre più parlare nei prossimi tempi.

Sei pronto per il cambio di stagione?

Scopri i trend del momento tra gli ingredienti autunnali e inseriscili nel tuo menù.

FRUTTA	
Arance	
Cachi	
Castagne	
Clementine	
Fichi	
Kiwi	
Limoni	
Mandarini	
Mele	
Noci	
Pere	
Pompelmi	
Uva	
PESCE	
Alici	
Branzini	
Capesante	
Cozze	
Gamberi rosa	
Moscardini	
Rane pescatrici	

VERDURA	
Agli	
Barbabietole	
Bietole da Costa	
Carciofi	
Carote	
Cavolfiori	
Cavoli di Bruxelles	
Cavoli broccolo	
Cavoli cappuccio	
Cavoli verza	
Cipolle	
Fagioli	
Fagiolini	
Finocchi	
Insalate	
Porri	
Prezzemolo	
Radicchi	
Sedani	
Spinaci	
Zucche	





Ricette diverse per ospiti diversi.



Fusion

Una selezione di ricette che mixano culture culinarie differenti ed evocano sapori di luoghi diversi, per proporre ai tuoi ospiti piatti unici e innovativi.



Food Pairing

Un nuovo approccio alla cucina, per essere sempre al passo con i tempi: ricette che propongono nuovi abbinamenti alla ricerca di una perfetta armonia di gusti.



Lactose Free

Ricette originali, creative e gustose ma prive di lattosio, perfette per soddisfare le esigenze dei tuoi ospiti intolleranti al latte e ai suoi derivati.



Tradizionale 2.0

Il meglio della tradizione autunnale, ravvivato e reinterpretato per offrire piatti che sanno evocare al tempo stesso il passato e il futuro.



Halloween

Nata in America ma ormai profondamente radicata anche nella nostra cultura, Halloween è un'occasione da non perdere e valorizzare anche al ristorante.



Zuppa di pollo al latte di cocco con riso al salto allo zafferano.

Ingredienti per 4 persone

- 1L** Brodo di Pollo Knorr Professional
- 500ml Latte di cocco
- 120g Riso Carnaroli
- 100ml** Fondo Chiaro Knorr Professional
- 50g Formaggio Parmigiano
- 50g** Roux Bianco Knorr
- 30g Burro
- 10g** Mise en Place allo Zafferano Knorr
- 10ml Olio di oliva
- 5g Scalogno
- 1pz. Pollo intero (1Kg)
- q.b. Peperoncino
- q.b. Quinoa
- q.b. Porro
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Polpa di cocco

Procedimento

Cucinare il pollo intero per immersione con il latte di cocco, il Fondo Chiaro Knorr Professional, la metà del brodo e acqua quanto basta.

Da parte cucinare il riso con il Brodo di Pollo Knorr Professional e Mise en Place allo Zafferano Knorr fino a cottura ultimata, mantecandolo con il burro

e il parmigiano e facendolo risultare abbastanza fermo. Stampare dentro dei coppa pasta dal diametro di 3/4cm. Raffreddarlo in frigo ad una temperatura di 2° per circa 3 ore. Una volta cotto il pollo ricavarne tutta la parte magra utilizzabile e filtrare il brodo allo chinoise.

A questo punto legarlo con il Roux Bianco Knorr. Con l'aiuto di una pentola antiaderente tostare i dischi di riso allo zafferano fino a renderlo croccante. Sul fondo del piatto versare la zuppa di pollo, adagiarvi sopra il disco di riso al salto, gli sfilacci di pollo e i restanti ingredienti a decorazione.

Allergeni

latte, sedano, glutine.

COSTO PORZIONE: 2,00€

Lo sapevate che...

La linea Knorr Professional si compone di 4 Brodi in gelatina (di Pollo, di Manzo, di Pesce e di Verdure), di 3 Fondi (Chiaro, Bruno e Fumetto di Crostacei) e di una Demi -Glace. Dei veri e propri ingredienti sempre a disposizione per le vostre ricette.

Crema di yogurt greco con salmone marinato alla barbabietola e basilico nano.

Ingredienti per 4 persone

- 400g Filetto di salmone
- 200g Zucchero di canna
- 100g Sale fino
- 100g Sale grosso
- 100ml Acqua di barbabietole
- 50ml** Ridotto di Astice Knorr

Per il gelato alla barbabietola

- 2L Latte
- 500ml Succo di barbabietola
- 500ml** Crème & Crème Knorr
- 1 conf.** Preparato per Sorbetto al Limone Carte d'Or

Per la crema di yogurt

- 100g Yogurt greco
- 50ml** Crème & Crème Knorr
- 30g Basilico greco nano
- 20ml Succo di limone
- q.b.** Gastronomica Compatta Calvé
- q.b.** Primerba Timo Knorr

Per la spugna di yogurt

- 250ml Acqua
- 100g** Texture Spumosa Carte d'Or Professional
- 60g Farina di mandorle
- 60g Yogurt in polvere
- 60g Isomalto

Procedimento

Marinare il filetto di salmone con lo zucchero e i due tipi di sale. Disporre sul salmone un foglio di carta assorbente che verrà bagnato con un composto formato da Ridotto di Astice Knorr e succo di barbabietola. Lasciar riposare per circa 18/24 ore, a seconda della grandezza del filetto. Da parte, preparare la crema di yogurt aggiungendo a quest'ultimo la Crème & Crème Knorr e la Gastronomica Compatta Calvé per dare consistenza, poi il succo di limone e il Primerba Timo Knorr. Per il gelato alla barbabietola, preparare il Sorbetto al Limone Carte d'Or seguendo le indicazioni riportate sulla confezione sostituendo ai 3 litri di acqua, 2 litri di latte, la Crème & Crème Knorr e il succo di barbabietola. Per la spugna di yogurt mescolare tutti gli ingredienti. Metterli nel sifone, aggiungere due cartucce di azoto. Mescolare e sifonare in un contenitore alto e stretto. Cucinare in microonde per 45 secondi (1 minuto a seconda del tipo di microonde). Infine, impiattare.

Allergeni

uova, glutine, latte, soia, frutta a guscio, pesce, crostacei, molluschi.

COSTO PORZIONE: 3,60€





Fusion



Tortino di castagne su crema catalana ai cachi e vaniglia.

Ingredienti per 12 persone

650ml	Crème & Crème Knorr
400g	Polpa di cachi
300ml	Latte
200g	Castagne cotte
90g	Zucchero
80g	Texture Spumosa Carte D'or Professional
50g	Farina di castagne
50g	Zucchero a Velo
50ml	Acqua
1 busta	Preparato per Tortino al Cioccolato Carte d'Or
1 busta	Preparato per Crema Catalana Carte d'Or
1pz.	Stecca di Vaniglia
q.b.	Staccafacile ALSA
q.b.	Topping al Caramello Carte d'Or
q.b.	Coloranti alimentari
q.b.	Frutti di bosco
q.b.	Germogli dolci

Ricavare dalla stecca di vaniglia i semi e miscelarli a 100ml di latte e a 250g di polpa di cachi. Unire il Preparato per Crema Catalana Carte d'Or ed infine aggiungere la Crème & Crème Knorr. Abbattere di temperatura, creare delle quenelle e riporre in congelatore. Preparare la cialda versando il Topping al Caramello Carte d'Or su una placca rivestita con un foglio di carta da forno, spolverare con la farina di castagne e infornare a 175° per 28 minuti. Abbattere di temperatura. Creare le meringhe colorate montando la Texture Spumosa Carte d'Or Professional con l'acqua e lo zucchero semolato e poi incorporare lo zucchero a velo e i coloranti alimentari a mano, con l'aiuto di una spatola. Preparare le meringhe cucinandole in forno a 80° per 2 ore. Servire creando un giardinetto con frutti di bosco, meringhe sbriciolate e germogli dolci. Accompagnare con la quenelle di catalana ai cachi, la cialda croccante di caramello e il tortino caldo di castagne.

Procedimento

Stemperare in una terrina il contenuto di una busta con 200ml di latte freddo. Aggiungere la purea di castagne. Versare l'impasto in 12 stampini monoporzione precedentemente vaporizzati con lo Staccafacile ALSA. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 13 minuti.

Allergeni

glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 2,10€

Sushi di pancetta di maialino con salsa BBQ.

Ingredienti per 4 persone

1L	Brodo Elite Knorr
600g	Pancetta fresca di maialino senza cotenna
200g	Bacon
100g	Spinaci in foglie
100ml	Hellmann's Top Down BBQ
100g	Preparato per Purè Pfanni
100ml	Aceto di vino bianco
50g	Spaghetti di riso
50g	Ravanello
50g	Zenzero
30g	Sedano a brunoise
30g	Carote a brunoise
30g	Cipolle a brunoise
10g	Primerba Timo Knorr
10g	Primerba Rosmarino Knorr
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
q.b.	Germogli dolci

e cucinare a 68° per circa 8 ore.

Una volta effettuata la cottura raffreddare, spennellare la pancetta con Hellmann's Top Down BBQ e aggiungere Primerba Timo Knorr e Primerba Rosmarino Knorr. Distendere la pellicola sul piano di lavoro. Adagiarvi sopra una stuoia di bambù per sushi. Distendere le foglie di spinaci sbianchite, le fette di bacon e la pancetta precedentemente cotta. Aggiungere infine con il sac à poche il Purè Pfanni preparato seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e amalgamato con le verdure di cottura della pancetta. Chiudere energicamente la stuoia e far riposare per circa 4 ore prima di effettuare il taglio classico del sushi. Friggere gli spaghetti di riso in olio bollente e servirli con alcune fette di sushi e con ravanello e zenzero freschi.

Allergeni

glutine, senape, uova, latte, sedano.

COSTO PORZIONE: 1,80€

Lo sapevate che...

Il Preparato per Purè Pfanni è molto versatile e vi permette di realizzare anche gustosi gateau, soufflé e crocchette.



Procedimento

Scottare la pancetta in una padella antiaderente a fuoco vivo, sezionata già in quattro pezzetti. A parte far bollire il Brodo Elite Knorr con l'aceto di vino bianco e versarlo sopra la pancetta insieme a sedano, carota e cipolla. Far raffreddare il tutto a temperatura ambiente, dopodiché inserire il tutto nei sacchetti sottovuoto



Fusion





Food Pairing



Banzino in crosta di patate e corn flakes su spaghetti integrali alla carbonara di wasabi.

Ingredienti per 4 persone

Per il branzino

2Kg	Filetti di branzino senza pelle
200g	Corn flakes
100g	Preparato per Purè Pfanni
100g	Grissini
100ml	Succo di lime
80g	Albume d'uovo
50ml	Olio extravergine di oliva
q.b.	Brodo di Pesce Knorr
q.b.	Erba cipollina
q.b.	Sale

Per gli spaghetti integrali

2L	Brodo di Pesce Knorr
1L	Crème & Crème Knorr
500g	Spaghetti integrali
200g	Zucchine
200g	Guanciale
150g	Pecorino Romano
50g	Uova di Lompo o uova di pesce al Wasabi
10pz.	Tuorlo d'uovo
q.b.	Olio extravergine di oliva
q.b.	Pepe nero

Preparazione

Insaporire i filetti di branzino con una parte di olio extravergine di oliva e il Brodo di Pesce Knorr.

Preparare la panatura con il Preparato per Purè Pfanni, i corn flakes, i grissini e regolare di sale.

A parte, preparare un'emulsione con l'albume, il succo di lime, l'olio extravergine di oliva e l'erba cipollina sminuzzata. Panare i filetti di branzino passandoli prima nell'emulsione, poi nella panatura. Cuocere i filetti di branzino in padella, coprire con una cloche in vetro per terminare la cottura. Cuocere gli spaghetti integrali per circa 4 minuti nel Brodo di Pesce Knorr. Preparare la salsa carbonara emulsionando la Crème & Crème Knorr, i tuorli, le uova di pesce al wasabi, il pecorino e il pepe nero macinato. A parte, sbollentare le zucchine tagliate a losanghe. In una padella lionese rosolare in olio extravergine di oliva il guanciale, unire gli spaghetti, le zucchine e il composto per la carbonara. Mantecare il tutto fuori dal fuoco e completare con una macinata di pepe nero. In un piatto fondo posizionare un nido di spaghetti integrali, adagiare il filetto di branzino e guarnire con bacon croccante, decorando con le erbe. Servire.

Allergeni

glutine, crostacei, uova, latte, sedano, molluschi, pesce, soia.

COSTO PORZIONE: 3,60€

Galletto farcito con astice e noci Pecan su insalata esotica.

Ingredienti per 4 persone

Per la marinata del galletto

250g	Yogurt magro
150ml	Ridotto di Pollo Knorr
50ml	Olio extravergine di oliva
25g	Garam Masala o spezie miste (cannella, paprika, curry, zenzero)
20pz.	Petto di galletto disossato

Per la farcia di pollo

350g	Petto di pollo
150g	Brunoise di mele cotte
100g	Pane in cassetta
100ml	Crème & Crème Knorr
50ml	Ridotto di Astice Knorr
50ml	Riduzione di vino bianco
10pz.	Chela d'astice sgucciata
10pz.	Foglie di salvia
q.b.	Prezzemolo
q.b.	Sale, Pepe

Per l'insalata

280g	Frutta esotica
100g	Insalata riccia
100g	Polpa di noce di cocco
100g	Arancia pelata a vivo
70g	Noci Pecan
q.b.	Succo di limone
q.b.	Olio extravergine di oliva
q.b.	Sale

Preparazione

In una boule miscelare tutti gli ingredienti della marinata. Spalmare sui petti di galletto e lasciar marinare per circa 2 ore. In un cutter, frullare il pollo, il pane, il prezzemolo, la Crème & Crème Knorr e il Ridotto di Astice Knorr. Amalgamare successivamente la brunoise di mele cotte, la riduzione di vino e regolare di sale e pepe. Togliere i petti di galletto dalla marinata, asciugarli e farcirli con il composto ottenuto, la chela d'astice e la foglia di salvia. Sovrapporre due petti e avvolgere con della pellicola, cuocere in forno a vapore a 80°C per 45 minuti. Creare un'insalata con tutti gli ingredienti, condire con l'olio extravergine di oliva e il succo di limone. Infine, regolare di sale. Rigenerare il petto di galletto in padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva portarlo a temperatura di servizio. Tagliare a fette regolari la carne, accompagnare con l'insalata e guarnire con le spezie.

Allergeni

uova, crostacei, molluschi, pesce, soia, latte, glutine, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 4,50€



Food Pairing





Food Pairing

Bourguignonne di salmone, composta di mirtilli e Cous Cous agli agrumi.

Ingredienti per 4 persone

Per il salmone
3L Brodo di Pesce Knorr
 2,5Kg Baffa di salmone
 100g Salicornia
 70g Alghe disidratate
 40g Zenzero
 5pz. Lemongrass

Per la composta
 100g Mirtilli
 100ml Aceto di mele
 100ml Aceto di mirtilli
 80g Ribes rossi
 80ml Olio extravergine di oliva
 70g Mele verdi
 50g Cipollotto novello
 10g Menta fresca
 q.b. Zesta di limone

Per il Cous Cous
1L Brodo dell'Orto Knorr
 100g Arancia pelata a vivo
 100g Pompelmo rosa pelato a vivo
 100ml Olio extravergine di oliva
 80g Brunoise di cetrioli
 50g Brunoise di sedano
 10g Erba cipollina
1cf. Cous Cous Taboulè Knorr
 q.b. Sale, Pepe

Preparazione

In una casseruola mettere il Brodo di Pesce Knorr, la salicornia, le alghe, lo zenzero e il lemongrass. Portare ad ebollizione per alcuni minuti, fare raffreddare e filtrare. A parte, tagliare il salmone a grossi cubi. Rosolare il cipollotto in olio extravergine di oliva, aggiungere la mela tagliata a cubetti, l'aceto di mirtilli e quello di mele, i ribes, i mirtilli, la zesta di limone e le foglie di menta. Far cuocere per qualche minuto e lasciar raffreddare. Versare la confezione di Cous Cous Taboulè Knorr in una teglia G/N. Aggiungere il Brodo dell'Orto Knorr caldo, coprire con la pellicola e lasciare riposare per circa 30 minuti. Sgranare il Cous Cous a freddo, unire la brunoise di verdure, la frutta, l'erba cipollina, l'olio extravergine di oliva. Regolare di sale e pepe. Versare nella pentola Bourguignonne il brodo e portare ad ebollizione. Servire al tavolo, servendo a parte i cubi di salmone che ciascun commensale potrà cuocere a proprio piacimento. Accompagnare con la composta di mirtilli e il Cous Cous agli agrumi.

Allergeni

glutine, crostacei, uova, latte, sedano, molluschi, pesce, senape.

COSTO PORZIONE: 5,60€

Pannacotta al tè verde e clementine.

Ingredienti per 4 persone

Per la pannacotta
1L Crème & Crème Knorr
 1L Latte
5buste Tè Verde Mandarin Orange Lipton Pyramid
1busta Preparato per Pannacotta Carte d'Or

Per la frolla agli agrumi
 150g Burro
 100g Farina 00
100g Maizena
 100g Zucchero
 30g Farina di nocciole
 2pz. Albumi
 q.b. Buccia di agrumi grattugiata

Per il servizio
 100g Zucchero di canna
 8pz. Clementine
1busta Preparato per Torta al Cacao Carte d'Or
 q.b. Fiori eduli

Procedimento

Per la pannacotta
 Preparare la pannacotta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, mettendo in infusione nel latte le bustine del tè. Versare il composto in un bicchiere e lasciare solidificare in frigorifero.

Per la frolla agli agrumi

Unire tutti gli ingredienti all'interno di una planetaria e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

Per il servizio

Tagliare 6 clementine a fette, cospargerle con lo zucchero di canna e infornare a 100° per 1 ora. Versare il contenuto di una busta di Preparato per Torta al Cacao Carte d'Or in una terrina e aggiungere 200ml di acqua fredda. Miscelare per 2 minuti con una frusta a mano. Versare l'impasto in una tortiera imburrata (diametro 22cm) e cuocere nel forno preriscaldato a 160°C per 55/60 minuti. Decorare il bicchiere di pannacotta con la fetta di clementina candita, le clementine fresche, il crumble agli agrumi, pezzetti di Pan di Spagna al cacao e alcuni fiori eduli.

Allergeni

uova, latte, frutta a guscio, soia, glutine.

COSTO PORZIONE: 1,10€

Lo sapevate che...

Con il Preparato per Pannacotta Carte d'Or è facile liberare la propria creatività in cucina: basta sostituire parte del latte con purea di frutta, succo o caffè.



Food Pairing



Lactose Free



Tagliolini alle ortiche, rabarbaro crudo, cinghiale e pecorino 36 mesi.

Ingredienti per 4 persone

300ml	Fondo Bruno Knorr Professional
200g	Polpa di Cinghiale
100ml	Vino rosso
60ml	Brodo di Manzo Knorr Professional
50g	Formaggio Pecorino +36 mesi
20g	Maizena
5g	Pepe in grani
5g	Primerba Rosmarino Knorr
5g	Primerba Timo Knorr
2pz.	Coste di rabarbaro
1pz.	Gambo di sedano
1pz.	Cipolla
q.b.	Olio

Per i tagliolini

400g	Semola
100g	Ortiche cotte e strizzate
3pz.	Rossi d'uovo
1pz.	Uovo intero
q.b.	Sale
q.b.	Olio
q.b.	Vino bianco

Una volta preparata la pasta, con l'aiuto della trafila, preparare i tagliolini e far riposare sotto la ventola del frigo per circa 1 ora.

Tagliare a punta di coltello la polpa di cinghiale. A parte, rosolare la polpa di cinghiale su un fondo di olio, sedano, carote e cipolla. Unire il vino rosso, far evaporare un po' e poi aggiungere il Fondo Bruno Knorr Professional, il Brodo di Manzo Knorr Professional e 2 litri di acqua ghiacciata. Far cucinare per 4/6 ore, aggiungendo altra acqua se necessario. A cottura ultimata legare il fondo con la Maizena precedentemente disciolta in poca acqua, per avere la consistenza giusta.

Cucinare la pasta in acqua abbondante e poi versarla nel fondo di cinghiale, terminare la cottura aggiungendo il fondo di cottura in quantità necessaria. Mantecare con il pecorino e guarnire con rabarbaro arricciato crudo.

Allergeni

sedano, glutine, solfiti, uovo.

Procedimento

Amalgamare tutti gli ingredienti nell'impastatrice.

COSTO PORZIONE: 2,80€

Cono di coppa di maiale con caviale di melanzane, pane di segale e pomodoro camone.

Ingredienti per 4 persone

Per il pane di segale

150g	Pane di segale
30ml	Olio extravergine d'oliva
15g	Primerba Timo Knorr
10g	Sale

Per il caviale di melanzane

200g	Melanzane
q.b.	Menta
q.b.	Citrus Vinaigrette Hellmann's

Per il cono

80g	Coppa di maiale
50ml	Honey Moustard Hellmann's
50g	Pomodoro camone
30g	Misticanza
10ml	Ridotto all'Aceto balsamico di Modena Knorr
q.b.	Germogli vari

Per il caviale di melanzane

Bucare con uno stuzzicadente la melanzana e metterla nel forno a 150° per circa 40 minuti. Farla raffreddare, spellarla e tagliarla a striscioline e condirla con la Citrus Vinaigrette Hellmann's e la menta tritata.

Per la composizione

Affettare la coppa. Creare dei coni e riempirli con il caviale di melanzane. Tagliare il pomodoro a fette. Condire la misticanza e i germogli. Predisporre il piatto mettendo alla base la misticanza, sopra la fetta di pane disidratato, la coppa, la Honey Moustard Hellmann's e il pomodoro. Condire con il Ridotto all'Aceto balsamico di Modena Knorr e un filo d'olio extravergine di oliva.

Allergeni

glutine, senape, SO², solfiti.

COSTO PORZIONE: 0,90€

Lo sapevate che...

Con le salse Hellmann's a base vegetale è facile aggiungere gusto e freschezza a tutti i tipi di panini, ad altre salse o alle insalate.



Procedimento

Per il pane di segale

Affettare il pane di segale all'affettatrice e disporlo su una teglia. Condire le fette con olio, sale e Primerba Timo Knorr e poi metterlo a seccare per 6 minuti a 180°.



Lactose Free





Lactose Free



Controfiletto di manzo ai semi di sesamo con funghi cardoncelli, cime di cicoria e fiori di zucca.

Ingredienti per 4 persone

Per il controfiletto

720g 4 Controfiletti di manzo (da 180g cadauno)
 30ml **Brodo di Manzo Knorr Professional**
 25g Semi di sesamo
 q.b. Olio extravergine d'oliva
 q.b. Sale
 q.b. Pepe
 q.b. **Fondo Bruno Knorr Professional**
 q.b. **Maizena**
 q.b. Bacche di Mirto

Per i contorni

2L **Brodo di Verdure Knorr Professional**
 70g Cardoncelli
 60g Cime di cicoria
 8g Fiori di zucca
 1pz. Filetto di acciughe
 q.b. **Primerba Aglio Knorr**
 q.b. **Primerba Timo Knorr**
 q.b. Sale
 q.b. Olio extravergine di oliva

Procedimento

Per i contorni

Lavare e tagliare i cardoncelli a spicchi. Saltarli in padella con olio, sale e Primerba Timo Knorr.

Sbollentare le cime di cicoria nel Brodo di Verdure Knorr Professional e spadellarle con il filetto di acciuga e con Primerba Aglio Knorr. Essiccare i fiori di zucca.

Procedimento per il controfiletto

Cuocere il controfiletto di manzo a bassa temperatura precedentemente condito con il Brodo di Manzo Knorr Professional, stemperato in microonde con olio extravergine di oliva e i semi di sesamo. Cuocere a 80° fino a raggiungere i 52° al cuore.

Togliere dal forno e abbattere di temperatura. Tagliare a tranci, arrostiti in padella e procedere con l'impattamento.

Servire facendo un giardinetto con le cime di cicoria, i funghi cardoncelli e i fiori di zucca essiccati. Nappare con il Fondo Bruno Knorr Professional precedentemente scaldato e aromatizzato con le bacche di mirto e successivamente legato della densità desiderata con la Maizena.

Allergeni

glutine, semi di sesamo, pesce, sedano.

COSTO PORZIONE: 3,30€

Pera croccante al cocco.

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta brisée

150g Farina
 100ml Acqua
 90ml Olio extravergine di oliva
 50g **Maizena**
 50g Farina di cocco
 q.b. Sale

Per le pere al Pinot

1L Vino Pinot grigio
 400g Zucchero semolato
 4pz. Pera
 1pz. Stecca di cannella
 q.b. Chiodi di garofano

Per la crema al latte di cocco

500ml Latte di cocco
 200g Zucchero semolato
 80g **Maizena**
 4pz. Tuorli
 1pz. Bacca di vaniglia
 1pz. Limone

Per il servizio

1pz. Tuorlo
 q.b. Zucchero semolato
 q.b. Zucchero a velo
 q.b. Ribes

Procedimento

Impastare gli ingredienti della brisée e lasciare riposare in frigo per circa 2 ore. Nel frattempo cuocere le pere immergendole da fredde nella soluzione di Pinot grigio, zucchero, cannella, chiodi di garofano e il succo di limone. Portare a bollire per circa 5 minuti e spegnere, abbattendo di temperatura.

Per la crema

In una mezza sfera sbattere i tuorli con lo zucchero. Portare a bollire il latte di cocco e versare all'interno il composto precedentemente preparato. Aggiungere la Maizena, la vaniglia e le bucce di limone e lasciare addensare, mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi.

Per il servizio

Spennellare la pera con la crema e avvolgerla a spirale con delle strisce di pasta brisée. Spennellare con tuorlo d'uovo. Spolverare con zucchero semolato e infornare a 175° per circa 15 minuti. All'uscita servire su una base di crema arricchita con cannella, chiodi di garofano e ribes.

Allergeni

uova, glutine, solfiti.

COSTO PORZIONE: 2,80€



Lactose Free





Tradizionale 2.0



Orecchiette in zuppa di fagioli e cozze profumate al rosmarino.

Ingredienti per 4 persone

2L	Brodo dell'Orto Knorr
1Kg	Cozze tarantine
100g	Fagioli cannellini
100g	Fagioli neri
30g	Sedano
30g	Cipolla
30g	Porro
20g	Pomodorini
10g	Roux bianco Knorr
5g	Primerba Rosmarino Knorr
q.b.	Prezzemolo
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Peperoncino fresco
q.b.	Primerba Aglio Knorr
q.b.	Aneto

Frullare la metà del composto e riporre in frigo. Da parte aprire le cozze, sgusciarle mantenendo l'acqua di cottura, in cui far poi saltare le orecchiette precedentemente cotte in acqua bollente.

Disporre la crema di fagioli in un piatto fondo, aggiungere Primerba Rosmarino Knorr e le cozze sgusciate con le orecchiette. Decorare con del peperoncino fresco, pomodorini e aneto.

Allergeni

glutine, uova, senape, latte, sedano, molluschi, crostacei.

COSTO PORZIONE: 1,30€



Procedimento

Mettere a bagno i fagioli in acqua fredda per circa 12 ore dopodiché fare un fondo con sedano, cipolla, porri e Primerba Aglio Knorr. Bagnare con il Brodo dell'Orto Knorr e cucinare per 2 ore a fuoco moderato.

Lo sapevate che...

Il Roux Knorr ha la stessa consistenza del Roux fatto artigianalmente. E' un ottimo addensante istantaneo, che non altera il gusto dei vostri piatti. Disponibile nelle varianti bianco e bruno.

Crudo di dentice, mosto d'uva e salsa al limone.

Ingredienti per 4 persone

500g	Dentice (filetto)
100g	Avocado
100g	Uva
50ml	Mosto d'uva (o vino cotto o saba di fichi)
30g	Gastronomica Compatta Calvé
20ml	Citrus Vinagrette Hellmann's
1pz.	Pompelmo
1pz.	Lime
q.b.	Pepe
q.b.	Insalata riccia
q.b.	Aneto

COSTO PORZIONE: 2,80€

Lo sapevate che...

In alternativa al dentice potete utilizzare la ricciola, la cernia o l'orata, perché la loro consistenza si presta bene a questo tipo di preparazioni.

Inoltre con la Gastronomica Compatta Calvé è possibile creare tante salse perfette per accompagnare le vostre portate a base di pesce.

Provatele in abbinamento a polpa di ricci e nero di seppia, per una salsa inedita e gustosa, oppure lavoratela con acqua di cozze e limone, per una salsa raffinata ed equilibrata.

La Gastronomica Compatta Calvé vi permette di esprimere al massimo la vostra creatività in cucina!

Procedimento

Tagliare il filetto di dentice a fettine dello spessore di mezzo centimetro. Con un mixer ad immersione preparare la salsa all'avocado unendo avocado, Gastronomica Compatta Calvé e succo di lime.

Frullare il tutto fino a ottenere la densità desiderata. Spennellare la salsa sul piatto, adagiarvi l'insalata riccia, il carpaccio di dentice, gli spicchi di pompelmo e gli spicchi d'uva.

Allergeni

uova, glutine, pesce.



Tradizionale 2.0





Tradizionale
2.0



Tagliata in crosta di rucola e parmigiano con funghi.

Ingredienti per 4 persone

800g	Entrecôte di manzo
200g	Cavoletti di Bruxelles
200g	Patate
200g	Rucola
200g	Cialde di Parmigiano
q.b.	Brodo Elite Knorr
q.b.	Primerba Rosmarino Knorr
q.b.	Primerba Aglio Knorr
q.b.	Honey Moustard Hellmann's
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Limone
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Procedimento

Condire l'entrecôte tagliata a fette da 200g cadauna con il Brodo Elite Knorr, l'olio extravergine d'oliva e il Primerba Rosmarino Knorr. Successivamente grigliare la carne e cuocerla fino a raggiungere la cottura desiderata.

A questo punto, creare una crosta unendo la rucola precedentemente frita e le cialde di parmigiano all'entrecôte, aiutandosi con la Honey Moustard Hellmann's.

Tagliare a fette regolari e servire accompagnando con sticks di patate e verdure sbollentate.

Allergeni

glutine, uova, latte, sedano, senape.

COSTO PORZIONE: 4,90€

Lo sapevate che...

Il Brodo Elite Knorr è il brodo preferito dagli Chef, per gusto, trasparenza, colore e solubilità.

E' un brodo universale versatile e molto pratico, particolarmente indicato per le preparazioni a base di carne.

Grazie al suo gusto perfettamente bilanciato, saprà arricchire senza coprirlo, il sapore di ogni vostra ricetta.

Grazie alla sua consistenza granulata potete aggiungerlo agli ingredienti prima, durante la cottura per esaltarne il sapore.

Il Brodo Elite Knorr è anche un ottimo insaporitore: provate a sostituirlo al sale nelle vostre preparazioni.



Bisquit con crema tiramisù, caramello e fichi.

Ingredienti per 4 persone

1L	Latte di mandorla
1L	Crème & Crème Knorr
200g	Mandorle a fette tostate
8pz.	Fichi freschi
1 busta	Preparato per Pan di Spagna Carte d'Or
1 busta	Preparato per Tiramisù Carte d'Or
q.b.	Topping al Caramello Carte d'Or
q.b.	Staccafacile ALSA

Procedimento

Preparare il bisquit seguendo le indicazioni riportate sulla confezione del Pan di Spagna Carte d'Or avendo l'accortezza di dividere il preparato in due teglie gastronorm, precedentemente unte con lo Staccafacile ALSA. Cuocere in forno a 160°C per 15 minuti. Abbatte di temperatura.

Con l'aiuto di una planetaria montare il Preparato per Tiramisù Carte d'Or con il latte di mandorla e la Crème & Crème Knorr.

In un padellino saltare i fichi con del Topping al Caramello Carte d'Or.

Prendere il bisquit, stendere al suo interno la crema tiramisù al latte di mandorla, i fichi e le mandorle a fette, arrotolare e abbatte di temperatura. Stendere su un foglio di carta da forno uno strato

di Topping al Caramello Carte d'Or e far cuocere in forno a 175° per 25 minuti, fino a creare una cialda croccante.

Per il servizio, tagliare a trancetti il bisquit e servire guarnendolo con Topping al Caramello Carte d'Or e mandorle tostate.

Accompagnare con fichi tagliati a fette sottili, intervallati con crunchy di caramello.

Allergeni

glutine, uova, latte, soia, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 1,60€

Lo sapevate che...

Crème & Crème Knorr ha il 35% di massa grassa che la rende una crema tecnica.

Non straccia né a caldo né a freddo ed è molto versatile.

Ideale sia per ricette dolci che salate, non contiene glutine ed è anche un ottimo legante.



Tradizionale
2.0





Avete mai pensato ad Halloween come un'occasione per incrementare gli incassi?

Festeggiare questa nuova ricorrenza nel vostro locale vi permetterà di attrarre nuovi clienti e fidelizzare quelli abituali stupendo i vostri ospiti con una nuova serie di ricette a tema, originali e sfiziose.

L'ingrediente da cui partire è senza dubbio la zucca: colorata, versatile e soprattutto economica, perfetta per scatenare la vostra creatività in cucina.

Baccalà cotto in olio cottura con pavè di zucca gialla e salsa al basilico.

Ingredienti per 4 persone

1L	Olio di oliva
500ml	Brodo dell'Orto Knorr
400g	Baccalà
150g	Crema di zucca gialla
100g	Gastronomica Compatta Calvé
50ml	Brodo di Pesce Knorr
50g	Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional
5g	Primerba Aglio Knorr
5g	Primerba Timo Knorr
1pz.	Limone
q.b.	Carotine nane
q.b.	Germogli di pisello

con succo di limone e con la Gastronomica Compatta Calvé. Impiattare, sovrapponendo sul pavè di zucca il trancio di merluzzo, la salsa al limone, qualche carotina nana e germogli di pisello.

Allergeni

uova, crostacei, molluschi, pesce, soia, latte, glutine, senape, sedano.

COSTO PORZIONE: 3,50€

Lo sapevate che...

Le Textures Carte d'Or Professional sono due alleati indispensabili per la preparazione dei dessert.

Con Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional, riuscirete ad avere in pochi istanti una consistenza gelatinosa, perfettamente trasparente.

Con Texture Spumosa Carte d'Or Professional invece, avrete una consistenza spumosa, molto stabile.



Procedimento

Marinare il baccalà con il Brodo di Pesce Knorr e il Primerba Timo Knorr. Dopodiché immergerlo nell'olio precedentemente portato a 75°, per 6 ore.

Preparare il pavè di zucca gialla facendo cuocere con del Brodo dell'Orto Knorr la zucca e aggiungendo la Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional. Frullare, versare negli stampi e lasciar rapprendere.

Preparare la salsa frullando il Primerba Aglio Knorr



Halloween





Carciofo alla giudia con nodino di vitello e salsa alla liquirizia.

Ingredienti per 4 persone

- 1L Olio di semi
- 40g Fondo bruno in pasta Knorr**
- 4pz. Nodino di vitello (da circa 200g)
- 4pz. Carciofi
- 2pz. Stecche di liquirizia
- 1pz. Limone
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale
- q.b. Brodo Elite Knorr**
- q.b. Roux bianco Knorr**

Per la spuma di zucca

- 300ml Brodo Sapore Knorr**
- 100g Zucca cotta e passata
- 80g Texture Spumosa Carte d'Or Professional**
- 50ml Crème & Crème Knorr**
- 50g Preparato per Purè Pfanni**

Procedimento

Parare e legare i nodini, cospargere con Brodo Elite Knorr e cuocere alla griglia a temperatura moderata per almeno 15 minuti.
Pulire e mettere in acqua e limone i carciofi e sbianchire in olio bollente. Prima del servizio ripassare in olio bollente i carciofi rendendoli croccanti.

Condire con il sale in uscita. Dissolvere il Fondo bruno in pasta Knorr in mezzo litro d'acqua, far ridurre per qualche minuto, aggiungere all'interno le stecche di liquirizia e legare con il Roux bianco Knorr della densità desiderata. Accompagnare la salsa al nodino di vitello. Per la spuma di zucca reidratare il Preparato per Purè Pfanni all'interno del Brodo Sapore Knorr e aggiungere i restanti ingredienti. Mescolare il tutto con un mixer e versare all'interno di un sifone con due cariche. Conservare a bagnomaria e sifonare sulla carne al momento del servizio.

Allergeni

glutine, uova, latte, sedano, soia.

COSTO PORZIONE: 5,30€

Lo sapevate che...

Il Preparato per Purè Pfanni è ideale per preparare primi, secondi e contorni sempre nuovi. Provatelo anche nelle panature per esaltare la croccantezza delle pietanze.



Ravioli di ricotta affumicata con zucca gialla, funghi porcini e rosmarino.

Ingredienti per 4 persone

- 400g Impasto per pasta fresca
- 200g Funghi porcini freschi
- 200g Ricotta affumicata
- 150g Zucca gialla a dadini
- 100ml Vino bianco
- 50g Fondo bruno granulare Knorr**
- 50g Burro
- 50g Ricotta dura
- 5g Primerba Rosmarino Knorr**
- 5g Primerba Basilico Knorr**
- 2pz. Scalogno tritato
- 1pz. Cipolla rossa disidratata
- q.b. Olio
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

Procedimento

Stendere la pasta fresca a sfoglie sottili; farcire con la ricotta affumicata precedentemente condita con Primerba Basilico Knorr e formare dei ravioli. Fare un fondo di olio e burro con lo scalogno.

Aggiungere la zucca gialla tagliata a dadini, i funghi porcini a lamelle e il Fondo Bruno granulare Knorr. Allungare con un po' di acqua di cottura e creare una

salsa omogenea all'interno della quale si andrà a spadellare i ravioli.
Decorare con Primerba Rosmarino Knorr, ricotta dura grattugiata e cipolla disidratata.

Allergeni

glutine, latte, uova, sedano.

COSTO PORZIONE: 2,10€

Lo sapevate che...

I fondi sono da sempre un alleato indispensabile di tante preparazioni culinarie. Utilissimi per allungare i sughi, perfetti per aggiungere un tocco di sapore alle pietanze. La versione granulare poi, vi permette di utilizzarlo in qualsiasi momento della cottura e di dosarlo con grandissima facilità. Il Fondo bruno Granulare Knorr è ideale per gli arrosti ed è una base versatile che vi permetterà di creare un'infinita varietà di salse.





Halloween



Mezzaluna dolce di mousse al cioccolato, fragoline e panna.

Ingredienti per 4 persone

210g	Zucchero a velo
200g	Zucchero semolato
200ml	Acqua
80g	Texture Spumosa Carte d'Or Professional
50g	Mousse al Cioccolato Carte d'Or
50ml	Crema Dolce Spray Carte d'Or
10g	Fragoline di bosco fresche
q.b.	Foglioline di menta

Per la sfoglia

160g	Burro sfoglia
60ml	Acqua
50g	Farina 00
30g	Farina Manitoba
2g	Sale

Per la Spugna di pistacchi

100g	Pasta di pistacchi
1 busta	Preparato Pan di Spagna Carte d'Or

Procedimento

Creare un impasto con farina 00, farina Manitoba, sale e acqua. Lasciar riposare per circa mezz'ora in frigorifero. Stendere l'impasto e posizionare al centro il burro sfoglia. Richiudere in modo tale che il burro sia rivestito

completamente dall'impasto e cominciare a fare le tirate, lasciando riposare il composto in frigorifero almeno 30 minuti tra una tirata e l'altra (sono consigliati almeno quattro passaggi). Formare con la sfoglia dei piccoli cilindretti e cucinarli in forno a 180° per circa 10 minuti. Quando saranno pronti, far raffreddare. Al loro interno mettere la Mousse al Cioccolato precedentemente preparata seguendo le istruzioni sulla confezione. Preparare infine le meringhe montando la Texture Spumosa Carte d'Or Professional con l'acqua e lo zucchero semolato e poi incorporare 200g di zucchero a velo a mano, con l'aiuto di una spatola. Preparare le meringhette, cucinandole in forno a 80° per 2 ore.

Disporre nel piatto i cilindri di pasta sfoglia tagliati a metà, intervallati con delle spruzzate di Crema Dolce Spray Carte d'Or, le meringhette, la mousse, le fragoline e le foglioline di menta. Decorare con del Pan di Spagna al pistacchio, preparato seguendo le istruzioni indicate sulla confezione e aggiungendo in preparazione la pasta di pistacchio. Colorare il tutto con il restante zucchero a velo.

Allergeni

glutine, uova, latte, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 1,50€

Dopo aver pensato al menù e selezionato le ricette più adatte, dedicatevi con estrema cura all'organizzazione della festa, per ottimizzare al massimo anche i profitti.

Giocate d'anticipo e pubblicizzate la serata sia preparando volantini cartacei da collocare nei pressi della cassa o all'ingresso del vostro locale, sia on-line.

Nelle prossime pagine scoprirete come riuscire ad incrementare concretamente i vostri affari attraverso una corretta gestione delle attività di web marketing.

Pianifica il tuo menù



Il web è ormai parte integrante della vita di tutti, dai giovani ai meno giovani. Qualsiasi cosa, oggi, è alla portata di un click; anche nella scelta di un ristorante ci si affida oramai al web, da un lato per ricercare alcune informazioni di base, come indirizzo e numero di telefono del locale e per effettuare la prenotazione, dall'altro spinti dalla curiosità di avere maggiori dettagli in merito al menù o allo stile del locale.

È importante quindi investire risorse per ottimizzare la presenza on-line.

Il web rappresenta infatti una leva fondamentale per il consumatore e una vera e propria arma per il ristoratore che si trova fra le mani un valido strumento per evocare, incuriosire, suggerire e mantenere vivo il contatto con i propri clienti nuovi e vecchi.

È quindi fondamentale dedicare alla presenza on line del proprio locale le attenzioni necessarie, aggiornandosi di tanto in tanto per essere sempre al passo con i tempi.

Le 10 regole del web marketing per avere un ristorante di successo.

Il successo di un ristorante è il risultato di numerosi fattori, molto diversi fra loro. Tuttavia accanto alla pubblicità tradizionale e al passaparola è bene dedicare le giuste attenzioni anche al web marketing, che offre diverse strategie potenziali ed in costante evoluzione e permette di ottenere una maggiore visibilità on-line.

1

Avere un sito web curato.

È il biglietto da visita del vostro ristorante: se vecchio e obsoleto non invoglierà certo i vostri ospiti.

È preferibile utilizzare una piattaforma aggiornabile come Wordpress e inserire poche e semplici notizie (chi siamo, il menù, una presentazione del locale, dello chef e degli ingredienti) oltre che i contatti telefonici e l'indirizzo aggiornato.

2

Avere un sito web funzionale.

A cosa serve un sito curato se i clienti non riescono a trovarvi on-line? È importante quindi che il sito sia **ottimizzato per cellulari e tablet**. Oggi, il 50% delle visite web arrivano proprio da questi strumenti!

3

Puntare sulle immagini.

Le immagini raccontano il piatto, la passione e la dedizione dello chef ma soprattutto hanno il potere di trasmettere sensazioni e desideri all'utente, evocando la qualità della vostra cucina.

4

Farsi trovare.

Digitando il nome del vostro locale in un motore di ricerca un cliente vi trova facilmente?

Se la risposta è no, correte ai ripari. È fondamentale oggi fare molta attenzione a quello che è il vostro posizionamento web. Gli investimenti volti a migliorare la **ricerca locale** anche chiamata **local search**, portano risultati efficaci in tempi brevi.

5

Essere presenti sui social network.

Un'intensa attività su Facebook ad esempio vi permetterà di coinvolgere i clienti e di instaurare un dialogo con loro. Aggiornate costantemente la pagina: si a foto di piatti, a informazione su specifici

Pianifica il tuo menù

eventi, consigli dello chef, foto del "dietro le quinte" e ogni altra attività che stimoli condivisione e che riesca a incuriosire il vostro pubblico.

6

Create occasioni di interesse.

Coinvolgete i vostri clienti con iniziative sempre nuove, come offerte speciali e piccoli concorsi da veicolare attraverso i social network.

7

Curare la reputazione su internet.

Fate attenzione a ciò che la gente dice del vostro locale.

Ringraziate i clienti per le recensioni positive e cercate di rispondere sempre rispettosamente anche a quelle negative: spesso le critiche possono essere d'aiuto per migliorarsi e crescere.

8

Fare database.

L'e-mail marketing è un modo ecologico, veloce e di grande successo per mantenere vivo il contatto con i vostri clienti.

Creare una newsletter mensile o settimanale con informazioni su nuovi piatti, eventi particolari o qualsiasi altra attività vogliate organizzare è senza dubbio un'arma vincente!

9

Coinvolgere food blogger.

Chiedete ai food blogger della vostra zona

di scrivere una recensione al vostro locale, in cambio di un pranzo o una cena.

Il link esterno vi sarà molto utile per il posizionamento sui motori di ricerca; in questo modo, sarà più facile per i vostri potenziali clienti trovarvi su internet!

10

Aggiornarsi con costanza.

Il web marketing è in evoluzione ed essere aggiornati è l'unico modo per ottenere risultati duraturi.

Tenetevi sempre aggiornati sulle statistiche, imparando ad usare semplici strumenti come Google Analytics ad esempio, monitorando le tendenze e sperimentando le nuove tecnologie.

Inserite quindi nel budget annuale stanziato per i materiali di comunicazione del vostro ristorante, dai biglietti da visita alle pagine pubblicitarie, anche una pianificazione di quelli che saranno i costi del web marketing che intendete sostenere includendo tutte le possibili iniziative, dalla realizzazione di un sito che rispecchi anche nel mood la tipologia del vostro locale agli investimenti per la local search, dal coinvolgimento di foodblogger alla gestione costante dei social e all'organizzazione di offerte e concorsi.



VINCI DI GUSTO

Registratevi sul sito www.vincidigusto.it, controllate la mail e scoprirete subito se avete vinto uno degli accessori da cucina in palio!

Sia che abbiate vinto o meno, parteciperete all'estrazione finale di un viaggio a Berlino con una cena per due al Kitchen Table del Regent Hotel, preparata davanti ai vostri occhi dalla doppia stella Michelin Christian Lohose.

Concorso a premi valido dal 13.06.2016 al 07.11.2016 con estrazione finale del viaggio a Berlino entro il 20.12.2016 alla presenza di un Notaio. Montepremi complessivo pari a € 3.949,00 + IVA

