Dieci idee per un happy hour gustoso e moderno.

ufs.com

Unilever Food Solutions

UNILEVER FOOD SOLUTIONS
AL TUO FIANCO, OGNI MOMENTO

Da sempre presente a fianco degli specialisti della ristorazione, **Unilever Food Solutions** ha saputo sviluppare negli anni una grande capacità: prevedere i trend del mercato e soddisfare le esigenze degli operatori sempre attenti alle nuove tendenze del settore food. Un esempio è il caso del bar, oggi più che mai protagonista del consumo **fuori casa**, non più solo nella classica fascia mattutina o nel post-cena ma anche in nuovi momenti di ristoro quali il **pranzo** e l'**aperitivo**. **Unilever Food Solutions** ha subito intercettato tale tendenza ed ha pensato a prodotti e ricette unici che permettano agli **OPERATORI DEL BAR** di offrire piatti gustosi, originali e di qualità, nel rispetto di tempi di preparazione brevi e di procedimenti semplici. Ci piace pensare che, anche grazie al nostro aiuto, i vostri locali saranno sempre più affollati e voi sarete sempre più felici di averci scelti. Infatti, la nostra missione è **"rendere liberi gli chef di amare ciò che fanno"** e da oggi anche gli **OPERATORI DEL MONDO BAR**.

"**Professione Barchef**" è il progetto formativo di Unilever Food Solutions appositamente pensato per gli operatori del Bar. La parola"Barchef"nasce dall'unione di due mondi apparentemente lontani, il "Bar"e lo "Chef", mondi che però, col crescere dell'importanza del food, si avvicinano sempre di più.
Questa filosofia è al centro della piattaforma "**Professione Barchef**" che, tramite una serie di corsi dedicati al momento della Pausa Pranzo e a quello dell'Aperitivo, si pone l'obiettivo di esplorare tutte le potenzialità del food nel mondo del Bar, esplorando eventuali opportunità in termini di business.

Sette sono le tematiche principali affrontate nei corsi:

• **Preparazioni calde vs. fredde.** La proposizione delle più svariate preparazioni gastronomiche, le principali tecniche di trasformazione e di mantenimento.
• **La "vetrina perfetta".** Suggerimenti ed accorgimenti per creare una vetrina invitante che favorisca la vendita. Dal taglio delle vivande alla scelta del piatto più adatto fino ad arrivare alla composizione ideale.
• **Preparazioni innovative vs. tradizionali.** L'importanza della coesistenza tra le classiche preparazioni da Bar, che i clienti si aspettano di trovare sempre, e le proposte più innovative per attrarre nuovi clienti e dare lustro al proprio locale.
• **Il "food pairing".** Il sempre più emergente trend dell'abbinamento tra food e drink, per generare nuove sensazioni di gusto e nuovi modi di fare aperitivo.
• **La gestione degli sprechi.** L'importanza di valorizzare tutte le materie prime utilizzate, anche con intelligenti attività di recupero, consapevoli che lo spreco costituisce sempre una doppia perdita: quello che si butta e quello che si sarebbe potuto vendere.
• **Il risparmio di tempo nelle preparazioni.** L'organizzazione di un fattore cruciale in tutte le attività del Bar, il tempo. Consigli su come organizzare il proprio lavoro per gestire al meglio questa risorsa limitata.
• **La gestione degli spazi.** Suggerimenti per creare un'offerta ampia e di qualità nel classico "metro" di lavoro con le attrezzature essenziali.

L'APERITIVO

APPUNTAMENTO COL GUSTO

Lo sai meglio di noi: i clienti sono diventati molto esigenti rispetto al cibo che si aspettano di trovare in un aperitivo. Per questo vogliamo aiutarti a servire piatti semplici da preparare, eleganti da servire e appetitosi da gustare. Le varie ricette che ti proponiamo per i tuoi happy hour, insieme alle nostre linee di prodotti con cui realizzarle, ti permetteranno di trasformare i tuoi aperitivi in un vero appuntamento col gusto.

LA PIZZA e la focaccia

DRINK SUGGERITO
Spritz

La pizza è il piatto per eccellenza della tradizione Italiana. Nel corso della Storia è stata proposta in mille varianti e, ancora oggi, nelle sue versioni classiche o rivisitate rimane un must dell'aperitivo.

INGREDIENTI

Ingredienti per 18 (**) quadrotti

FOCACCIA CAPRICCIOSA
- base bianca focaccia congelata (400 g ca.) 1 pz.
- **Salsa Gourmet Peperone Rosso e Tabasco Hellmann's** 100 g
- carciofini sott'olio 100 g
- capperi dissalati 60 g
- olive nere denocciolate 100 g

FOCACCIA FARCITA
- base bianca focaccia congelata (400 g ca.) 1 pz.
- **Gastronomica Versatile Calvé** 100 g
- fette di mortadella 200 g
- fette di provolone 150 g
- foglie di lattuga romana q.b.

FOCACCIA SPECK E SCAMORZA
- base bianca focaccia congelata (400 g ca.) 1 pz.
- **Salsa Gourmet Senape e Miele Hellmann's** 100 g
- fette di scamorza affumicata 150 g
- fette di speck 150 g

PREPARAZIONE

FOCACCIA CAPRICCIOSA: prendere la base focaccia, stendere uno strato di salsa **Salsa Gourmet Peperone Rosso e Tabasco Hellmann's** e condirla con i carciofini sminuzzati, i capperi e le olive nere.
Cuocere nel forno delle brioches a 180/200°per 5-6 minuti.

FOCACCIA FARCITA: rigenerare la focaccia nel forno delle brioches. Togliere dal forno, lasciare raffreddare e tagliare a metà del suo spessore. Nella base, stendere la **Gastronomica Versatile Calvé** e farcire a strati con le foglie di lattuga, le fette di mortadella e quelle di provolone. Richiudere con la restante parte di focaccia.

FOCACCIA SPECK E SCAMORZA: prendere la base focaccia, stendere uno strato di salsa **Salsa Gourmet Senape e Miele Hellmann's** e condire con scamorza e speck. Cuocere nel forno delle brioches a 180/200° per 5-6 minuti.

PRESENTAZIONE: una volta cotte, tagliare le focacce in piccoli quadrotti, posizionarli su un tagliere e servire.

(**) Il numero di quadrotti ottenuto da ogni lastra è indicativo. Tipi diversi di focaccia utilizzati, le tecniche di taglio e le modalità di presentazione possono incidere sulla numerica dei quadrotti ottenuti.

FOOD COST*

Focaccia Capricciosa	0,21 €
Focaccia Farcita	0,25 €
Focaccia Speck e Scamorza	0,28 €

ATTREZZATURE
Forno

ALLERGENI
Uova e derivati
Senape e derivati

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

DRINK
SUGGERITO
Mojito al basilico

In Nordafrica il cous cous viene consumato seduti tutti insieme attorno a un grande piatto rotondo, con al centro la carne o il pesce e le verdure, dal quale attingono tutti i commensali. Sembrerebbe proprio essere l'antenato perfetto dell'aperitivo moderno!

COUS COUS alle verdure

INGREDIENTI

Ingredienti per 50 (**) mini porzioni

COUS COUS
- **Cous Cous Taboulé Knorr** 1 confezione
- acqua 1 lt
- **Vinaigrette agli Agrumi Hellmann's** 100 ml
- menta 2 mazzetti
- macedonia di verdure o verdure sott'olio q.b.

PREPARAZIONE

COUS COUS: in un recipiente versare l'acqua, la **Vinaigrette agli Agrumi Hellmann's** e il contenuto della confezione **Cous Cous Taboulé Knorr**. Lasciare riposare in frigorifero per circa 1 ora.

PRESENTAZIONE: porzionare il **Cous Cous Taboulé Knorr** nelle minicoppette monoporzione, guarnire con verdurine fresche o sott'olio a piacere e decorare con foglie di menta. Prima del servizio, ravvivare il gusto con della **Vinaigrette agli Agrumi Hellmann's**.

(**) Il numero di porzioni ottenute è puramente indicativo. Tipi diversi di contenitori utilizzati e modalità di presentazione alternative possono incidere sulla numerica delle porzioni ottenute.

FOOD COST*
Cous Cous alle verdure 0,35 €

ATTREZZATURE
Frigorifero

ALLERGENI
Cereali contenenti Glutine
Uova e derivati
Latte e derivati
Sedano

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

CANAPÈ

tramezzini e tartine

DRINK
SUGGERITO
Martini Cocktail

Il concetto del "piccolo è prezioso" trova il suo sbocco nel mondo gastronomico nel cosiddetto "finger food". Offrire dei piccoli assaggi semplici ma ben presentati in termini di geometrie, colori e disposizione, dà un valore aggiunto impareggiabile al buffet.

INGREDIENTI

TARTINE
Ingredienti per 40 (**) pezzi
- pancarrè formato classico 10 fette
- **Gastronomica Versatile Calvé** 150 g
- uova sode 5 pz.
- uova di pesce (lompo) 10 g
- basilico q.b.

TRAMEZZINI
Ingredienti per 20 (**) pezzi
- pancarrè formato classico 15 fette
- **Salsa Gourmet Senape e Miele Hellmann's** 200 g
- foglie di basilico 1 vaschetta
- pomodori secchi 20 pz.
- salmone affumicato 5 fette

CANAPÈ
Ingredienti per 20 (**) pezzi
- pancarrè formato classico 5 fette
- **Salsa Gourmet Senape e Miele Hellmann's** 100 g
- prosciutto cotto 400 g
- **Créme & Créme Knorr** 100 ml
- foglie di insalata riccia q.b.
- gamberi in salamoia per guarnizione (o salmone affumicato) q.b.

PREPARAZIONE

TARTINE: togliere i bordi del pancarrè e inumidire le fette con dell'acqua o del latte. Spalmare su ogni fetta la **Gastronomica Versatile Calvé** e tagliarla in quattro spicchi. Ricoprire con il rosso dell'uovo sodo sminuzzato o passato al setaccio. Guarnire con le uova di pesce e una foglia di basilico.

CANAPÈ: togliere i bordi del pancarrè e inumidire le fette con dell'acqua o del latte.Tagliare la fetta in quattro quadrati. A parte, in un frullatore (blender) versare la **Créme & Créme Knorr,** il prosciutto cotto tagliato a pezzi e la **Salsa Gourmet Senape e Miele Hellmann's**. Frullare sino ad ottenere una crema omogenea. Con l'aiuto di un sac-à-poche, decorare con la mousse di prosciutto cotto il pancarrè. Guarnire con l'insalata riccia e con i gamberi.

TRAMEZZINI: togliere i bordi del pancarrè e inumidire le fette con dell'acqua o del latte. Prendere una fetta, spalmare una parte di **Salsa Gourmet Senape e Miele Hellmann's** e ricoprire con le foglie di basilico. Chiudere con un'altra fetta di pancarrè, stendere nuovamente uno strato di salsa e i pomodori secchi sminuzzati. Montare ancora una fetta di pancarrè e farcire con altra salsa il salmone affumicato a fette. Terminare con pancarrè.
Con l'aiuto di un coppapasta, realizzare 4 cilindri e steccare.

PRESENTAZIONE: posizionare le tartine, i canapè e i tramezzini in un tagliere e servire.

(**) Il numero di pezzi ottenuti è puramente indicativo.
Tipi diversi di pane utilizzato, tecniche di taglio e modalità di presentazione possono incidere sulla numerica dei pezzi ottenuti.

FOOD COST*

Tartine	0,08 €
Canapè	0,25 €
Tramezzini	0,17 €

ATTREZZATURE
Blender o frullatore a immersione

ALLERGENI
Uova e derivati
Senape e derivati
Soia e derivati
Latte e derivati

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

mini GULASCH

DRINK
SUGGERITO
Birra rossa

Se è vero che il gulasch, pietanza tipica dell'Est-Europa, è visto come un piatto "povero" (è anche chiamato "Zuppa del mandriano") può essere l'elemento piccante del vostro aperitivo. Ci vorranno almeno un paio di drink per accompagnarlo!

INGREDIENTI

Ingredienti per 70 (**) mini porzioni

GULASCH
- **Gulasch Knorr** 1 confezione
- **Primerba Cipolla Rosolata Knorr** 50 g
- **Primerba Rosmarino Knorr** 50 g
- olio extra vergine di oliva q.b.
- crostini q.b.

PREPARAZIONE

GULASCH: aprire il **Gulasch Knorr** e versarlo in una casseruola. Aggiungere il **Primerba Cipolla Rosolata Knorr**, il **Primerba Rosmarino Knorr** e dell'olio extra vergine d'oliva. Scaldare la zuppa a fiamma moderata. In assenza di un fornello, questa preparazione può essere effettuata nel microonde.

PRESENTAZIONE: porzionare la zuppa **Gulasch Knorr** nelle terracotte monoporzione, guarnire con alcuni crostini di pane. Terminare con un filo di olio extra vergine di oliva e servire calda.

(**) Il numero di porzioni ottenute è puramente indicativo. Tipi diversi di contenitori utilizzati e modalità di presentazione alternative possono incidere sulla numerica delle porzioni ottenute.

FOOD COST*
Gulasch 0,30 €

ATTREZZATURE
Fornelli o piastra a induzione o microonde

ALLERGENI
Cereali contenenti Glutine
Uova e derivati
Soia e derivati
Latte e derivati
Sedano

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

BOCCONCINI
di maiale in agrodolce

DRINK
SUGGERITO
Old Fashioned

L'agrodolce, sapore tipico della cucina asiatica, è stato per anni sulla cresta dell'onda ed è tutt'ora molto apprezzato. Ricettato con dei bocconcini di maiale e servito come monoporzione, rappresenta una gustosa reinterpretazione.

INGREDIENTI

Ingredienti per 30 (**) mini porzioni

ARISTA
- arista di maiale 1,2 Kg
- **Maizena** 80 g
- ananas 1 pezzo
- **Ridotto di Brodo di Pollo Knorr** 50 g
- **Primerba Cipolla Rosolata Knorr** 50 g
- acqua 500 ml
- aceto di vino bianco 250 ml
- zucchero 200 g
- passata di pomodoro 150 g
- peperone rosso 1 pezzo
- prezzemolo q.b.
- olio extra vergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

PREPARAZIONE

ARISTA: tagliare l'arista a cubi e passarla nella **Maizena**.
Sbucciare l'ananas e tagliarlo a dadini. Lavare il peperone in acqua e bicarbonato e tagliarlo in piccoli rombi.
A parte, in una casseruola, scaldare l'olio extravergine di oliva, aggiungere l'arista e lasciare rosolare alcuni minuti.
Sfumare con l'aceto e aggiungere in sequenza tutti gli altri ingredienti.
Regolare di sale e pepe. Lasciare cuocere per circa 20 minuti.

PRESENTAZIONE: porzionare nelle cocotte monoporzione, guarnire con prezzemolo e servire caldo.

(**) Il numero di porzioni ottenute è puramente indicativo.
Tipi diversi di contenitori utilizzati e modalità di presentazione alternative possono incidere sulla numerica delle porzioni.

FOOD COST*
Arista 0,34 €

ATTREZZATURE
Fornelli o piastra a induzione

ALLERGENI
Cereali contenenti Glutine
Uova e derivati

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

DRINK
SUGGERITO
Vino bianco

Con questa ricetta fantasiosa anche i palati più esigenti non resisteranno a fare il bis. Accompagnate questa crema di baccalà con un bicchiere di bollicine per esaltarne il gusto.

CREMA di baccalà con pomodorini

INGREDIENTI

Ingredienti per 20 (**) mini porzioni

CREMA DI BACCALÀ
- polenta precotta 500 g
- baccalà dissalato 300 g
- **Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni** 50 g
- **Créme&Créme Knorr** 200 ml
- **Brodo di Pesce Knorr** 500 ml
- **Primerba Cipolla Rosolata Knorr** 20 g
- prezzemolo riccio q.b.

POMODORINI
- pomodorino a grappolo 300 g
- Grana Padano grattugiato 30 g
- **Primerba Aglio Knorr** 10 g
- **Primerba Basilico Knorr** 10 g
- olio extra vergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

PREPARAZIONE

CREMA DI BACCALÀ: tagliare la polenta precotta e realizzare dei quadrotti. Lavare accuratamente il baccalà in acqua fredda corrente e tagliarlo a pezzi. Portare ad ebollizione il **Brodo di Pesce Knorr**. In una padella anti-aderente rosolare il baccalà con **Primerba Cipolla Rosolata Knorr**, bagnare con il brodo e aggiungere la **Créme&Créme Knorr**. Lasciare cuocere finchè il baccalà non è stracotto. Togliere dal fuoco, aggiungere i fiocchi di patate e mescolare. Passare il composto ottenuto in frullatore (blender) sino ad ottenere una crema liscia versando olio extravergine a filo. Lasciare raffreddare.

POMODORINI: miscelare l'olio con **Primerba Basilico Knorr** e **Primerba Aglio Knorr**. A parte, su una teglia da brioches, stendere un foglio di carta da forno. Adagiare i pomodorini precedentemente lavati e tagliati a metà e insaporire con l'olio aromatizzato. Regolare di sale e pepe. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere in forno a 180° per 15 minuti circa.

PRESENTAZIONE: grigliare i quadrotti di polenta su una piastra o su una padella. Versare la crema di baccalà in un sac-à-poche e realizzare dei ciuffi direttamente sulla polenta grigliata. Decorare con i pomodorini e un ciuffo di prezzemolo.

(**) Il numero di porzioni ottenute è puramente indicativo. Tipi diversi di contenitori utilizzati e modalità di presentazione alternative possono incidere sulla numerica delle porzioni ottenute.

FOOD COST*
Crema di Baccalà 0,44 €

ATTREZZATURE
Blender o frullatore a immersione
Fornelli o piastra a induzione
Forno

ALLERGENI
Uova e derivati, Latte e derivati
Solfiti (<10mg/kg), Sedano
Soia e derivati, Cereali contenenti
Glutine, Crostacei e derivati
Molluschi e derivati
Pesce e derivati

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

COCKTAIL

di gamberetti al Tequila

DRINK
SUGGERITO
Margarita

Certe ricette sono degli evergreen, dei grandi classici intramontabili. Una di queste è il mitico cocktail di gamberi. Una versione rivista con il Tequila può essere una soluzione per catapultarlo nel presente.

INGREDIENTI

Ingredienti per 20 (**) mini porzioni

GAMBERI
- gamberi in salamoia di medie dimensioni 40 pz.
- insalata verde 8 foglie
- fiocchi di sale q.b.
- lime 1 pz.

SALSA
- **Gastronomica Versatile Calvé** 300 g
- **Ketchup Hellmann's** 100 g
- **Créme&CrémeK norr** 100 ml
- Tequila 50 ml
- Worcester sauce q.b.

PREPARAZIONE

GAMBERI: tagliare l'insalata alla julienne, lavarla in acqua e bicarbonato, centrifugare e asciugare accuratamente. Sgocciolare i gamberi.

SALSA: amalgamare la **Gastronomica Versatile Calvé**, il **Ketchup Hellmann's** e la **Créme&CrémeK norr** sino ad ottenere una salsa omogenea. Unire il Tequila e aromatizzare con qualche goccia di Worcester.

PRESENTAZIONE: posizionare all'interno di bicchieri di vetro l'insalata tagliata a julienne, adagiare i gamberi e ricoprire con la salsa al Tequila. Decorare il bordo del bicchiere con alcuni fiocchi di sale e una grattugiata di buccia di lime. Servire freddo.

(*) Il numero di porzioni ottenute è puramente indicativo. Tipi diversi di contenitori utilizzati e modalità di presentazione alternative possono incidere sulla numerica delle porzioni.

FOOD COST*
Gamberi al Tequila 1,44 €

ATTREZZATURE
Nessuna

ALLERGENI
Uova e derivati
Soia e derivati
Latte e derivati

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

DRINK
SUGGERITO
Moscow Mule

CROCCHETTE

Chi non si è mai rifugiato nei fritti in un aperitivo un po' deludente alzi la mano! Delle crocchette preparate con diversi ripieni possono costituire una vera e propria chicca nel vostro buffet invece che un semplice salvagente! Avete mai pensato di prepararle in forno?

INGREDIENTI

Ingredienti per 100 (**) mini crocchette di vari gusti

CROCCHETTE
- **Preparato per Crocchette di Patate Knorr** 1 conf.
- acqua 2,5 lt

FARCITURA PROSCIUTTO E FORMAGGIO
- prosciutto cotto 200 g
- fontina 200 g
- Pan Grattato 1 Kg

FARCITURA MELANZANE E SPECK
- melanzane sott'olio 200 g
- speck 200 g
- Pan Grattato 1 Kg

FARCITURA FUNGHI E ROSMARINO
- funghi sott'olio 200 g
- **Primerba Rosmarino Knorr** 20 g
- Pan Grattato 1 Kg

FARCITURA ACCIUGHE E BASILICO
- acciughe 100 g
- **Primerba Basilico Knorr** 20 g
- Pan grattato 1 Kg

SALSE
- **Salsa Barbecue Hellmann's** q.b.
- **Salsa Gourmet Peperone Rosso e Tabasco Hellmann's"** q.b.
- **Gastronomica Versatile Calvé** q.b.

PREPARAZIONE

CROCCHETTE: unire il contenuto del preparato per crocchette con l'acqua e lavorare sino ad ottenere un composto omogeneo. Dividere l'impasto in quattro parti.

PROSCIUTTO E FORMAGGIO: unire a una parte di impasto il prosciutto cotto e la fontina tagliati a cubetti. Formare delle mini crocchette, cospargerle con del pan grattato, posizionare su di una teglia rivestita con carta da forno antiaderente e cuocere in forno preriscaldato a 200/220° per 15 minuti circa.

MELANZANE E SPECK: unire a una parte di impasto le melanzane sgocciolate e lo speck tagliato a listarelle. Formare delle mini crocchette a forma sferica, cospargerle con del pan grattato, posizionare su di una teglia rivestita con carta da forno antiaderente e cuocere in forno preriscaldato a 200/220° per 15 minuti circa.

FUNGHI E ROSMARINO: unire a una parte di impasto i funghi sgocciolati tritati. Aggiungere **Primerba Rosmarino Knorr** e amalgamare il composto. Formare delle mini crocchette a forma di pera, cospargerle con del pan grattato, posizionare su di una teglia rivestita con carta da forno antiaderente e cuocere in forno preriscaldato a 200/220° per 15 minuti circa.

ACCIUGHE E BASILICO: unire a una parte di impasto le acciughe sgocciolate tritate. Aggiungere **Primerba Basilico Knorr** e amalgamare il composto. Formare dei mini burger, cospargerli con del pan grattato, posizionare su di una teglia rivestita con carta da forno antiaderente e cuocere in forno preriscaldato a 200/220° per 15 minuti circa.

PRESENTAZIONE: posizionare tutte le crocchette in un tagliere e accompagnare con le tre salse servite in piccole cocotte.

(**) Il numero di porzioni ottenute è puramente indicativo. Tipi diversi di preparazione e modalità di presentazione alternative possono incidere sulla numerica delle crocchette.

FOOD COST*

Crocchette prosciutto e formaggio	0,20 €
Crocchette melanzane e speck	0,19 €
Crocchette funghi e rosmarino	0,14 €
Crocchette acciughe e basilico	0,15 €

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

ATTREZZATURE
Forno

ALLERGENI
Cereali contenenti Glutine
Uova e derivati
Latte e derivati
Sedano, Solfiti (<10mg/kg)
Pesce e derivati
Senape e derivati

TRIS di verdure gratinate

DRINK SUGGERITO
Birra Weiss

La caprese è un piatto tradizionale, freschissimo e semplicissimo da realizzare. Aggiungete dei pezzetti di verdure gratinate per darle un tocco di originalità e giocare con le consistenze.

INGREDIENTI

Ingredienti per 20 (**) mini porzioni

VERDURE
- zucchine 1 pz.
- melanzane (lunghe) 1 pz.
- peperoni 1 pz.
- **Base per Gratin Knorr** q.b.
- olio extra vergine di oliva q.b.

CAPRESE
- pomodorini 10 pz.
- mozzarella ciliegina 20 pz.
- basilico 20 foglie
- **Vinaigrette al Basilico Hellmann's** q.b.

PREPARAZIONE

VERDURE: lavare accuratamente le zucchine, le melanzane e i peperoni e tagliarle a pezzi. Passare tutte le verdure nell'olio e nella **Base per Gratin Knorr**, rimuovere il pane in eccesso e posizionare su di una teglia da brioches rivestita con carta da forno antiaderente. Condire con un filo di olio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa.

CAPRESE: lavare i pomodori e tagliarli a metà. Lavare le foglie di basilico. Sgocciolare le mozzarelle.

PRESENTAZIONE: in uno steccone infilzare la metà superiore di 1 pomodorino, la mozzarella, la foglie di basilico e terminare con le verdure gratinate. Condire con un filo di **Vinaigrette al Basilico Hellmann's**.

(*) Il numero di porzioni ottenute è puramente indicativo. Tipi diversi di ingredienti e modalità di presentazione alternative possono incidere sulla numerica delle porzioni ottenute.

FOOD COST*
Tris di verdure gratinate e mini caprese 0,49 €

ATTREZZATURE/COSTO
Forno

ALLERGENI
Cereali contenenti Glutine
Uova e derivati
Soia e derivati
Latte e derivati
Semi di sesamo e derivati
Sedano, Solfiti (=> 10mg/kg)

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

DRINK
SUGGERITO
Crema di Whisky

DESSERT finger

Ormai, in un aperitivo che si rispetti, non può mancare il dessert. Dei classici come panna cotta e catalana, serviti in tazzine trasparenti da caffè, sono uno sfizio al quale nessuno vorrà rinunciare.

INGREDIENTI

PANNA COTTA
Ingredienti per 80 (**) mini porzioni
- **Preparato per Panna Cotta Carte d'Or** 1 busta
- **Créme & Créme Knorr** 1 lt
- latte 1 lt
- **Topping Frutti di Bosco Carte d'Or** q.b.
- lamponi q.b.
- foglie di menta q.b.

CREMA CATALANA
Ingredienti per 30 (**) mini porzioni
- **Preparato per Crema Catalana Carte d'Or** 1 busta
- **Créme & Créme Knorr** 500 ml
- latte 300 ml
- succo di carota 200 ml
- zucchero di canna q.b.
- peperoncino q.b.

PREPARAZIONE

PANNA COTTA: portare a ebollizione il latte, aggiungere il **Preparato per Panna Cotta Carte d'Or** e mescolare per circa 30 secondi fino al completo dissolvimento del prodotto. Togliere dal fuoco, unire la **Créme & Créme Knorr** e miscelare per qualche secondo. Versare nei mini stampi e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire.

CREMA CATALANA: in un recipiente, versare il latte e il succo di carote, unire il **Preparato per Crema Catalana Carte d'Or** e stemperare accuratamente con l'aiuto di una frusta e infine aggiungere la **Créme & Créme Knorr**. Versare nelle coppette monoporzione e fare rassodare in frigorifero per circa 30 minuti.

PRESENTAZIONE: guarnire la panna cotta con il **Topping Frutti di Bosco Carte d'Or** e decorare con il lampone e le foglie di menta. Cospargere la superficie della crema catalana con lo zucchero di canna, bruciare con apposito cannello e decorare con il peperoncino (in caso il cannello non sia disponibile, tostare lo zucchero nel forno delle brioches in modalità grill).

(**) Il numero di porzioni ottenute è puramente indicativo. Tipi diversi di preparazione e modalità di presentazione alternative possono incidere sulla numerica delle porzioni.

FOOD COST*

Panna cotta ai frutti rossi	0,25 €
Crema Catalana	0,20 €

ATTREZZATURE
Fornelli o piastra a induzione
Frigorifero

ALLERGENI
Soia e derivati
Latte e derivati
Cereali contenenti Glutine
Uova e derivati
Frutta a guscio e derivati

* Il costo si riferisce ad una singola porzione.

NOTE

Unilever Food Solutions
Via Paolo Di Dono 3/A • 00142 Roma

ufs.com

Unilever Food Solutions