



Per la preparazione di panini e salse, una consistenza cremosa mi facilita il lavoro.



Nuova Hellmann's Cream Cheese:
una crema versatile
e facile da spalmare.



Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Nuova Hellmann's
Cream Cheese.
Una crema, mille ricette.



Hellmann's, il top se si parla di maionese, presenta una novità destinata a rendere più semplice, gustoso e creativo il lavoro in cucina.

Hellmann's Cream Cheese: una crema facile da spalmare con un gusto delicato, capace di esaltare il sapore degli altri ingredienti senza coprirlo.

Perfetta per preparazioni sia calde che fredde, resiste alle alte temperature e rende davvero irresistibili salse, pizze, piadine, pasta, tartine e dessert.

Lasciati ispirare dalle nostre ricette, ne troverai alcune nelle pagine seguenti e tante altre sul nostro sito UFS.COM



Versatile
e facile da spalmare.

PRINCIPALE CONCORRENTE



CARATTERISTICHE



Gusto delicato, non copre il sapore degli altri ingredienti.



Perfetta per preparazioni a caldo e a freddo, per piatti salati e dessert.



Si conserva in frigorifero fino a due settimane dopo l'apertura.

Trovi tutta la gamma Hellmann's
sul nostro sito UFS.COM



ROLLS DI PIADINA CON CARPACCIO DI SALMONE, pomodori camone e Cream Cheese agli agrumi ed erba cipollina

Un insieme di gusti ed ingredienti delicati e armoniosi tra loro.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

10 piadine

Per il condimento

400 g salmone affumicato

300 g pomodori camone

300 g cetriolini

200 g insalata riccia

q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette

q.b. Hellmann's Basil Vinaigrette

Per la Cream Cheese

300 g Hellmann's Cream Cheese

20 g erba cipollina

20 ml Hellmann's Citrus Vinaigrette

10 g Knorr Primerba Basilico

PROCEDIMENTO

- 1 Per la Cream Cheese**
Miscelare tutti gli ingredienti fino a raggiungere un composto omogeneo.
- 2 Per il condimento**
Marinare il salmone e le verdure con le Vinaigrette.
- 3 Per la finitura**
Farcire il roll di piadina con la Cream Cheese ricettata, il salmone, l'insalata riccia, il pomodoro camone a fette ed i cetriolini.

CLUB SANDWICH DI CARPACCIO DI MANZO CON MELA VERDE, sedano e Cream Cheese al lime e basilico

Il sandwich per eccellenza rivisitato con ingredienti freschi ed armoniosi.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

30 fette pane in cassetta

Per il condimento

400 g carpaccio di manzo

300 g sedano

3 mele verdi

q.b. Hellmann's Basil Vinaigrette

q.b. insalata riccia

Per la Cream Cheese

300 ml Hellmann's Cream Cheese

10 g Knorr Primerba Basilico

1 lime

Per i fiori di zucca in tempura

400 g Maizena Amido di mais

350 ml acqua frizzante

300 g fiori di zucca

100 g farina W160

1 g lievito chimico

5 cubetti di ghiaccio

q.b. olio per friggere

PROCEDIMENTO

- 1 Per i fiori di zucca in tempura**
Miscelare la farina con Maizena, acqua, ghiaccio e lievito. Passare i fiori di zucca nella tempura e friggerli.
- 2 Per la Cream Cheese**
Miscelare la Cream Cheese con il succo di lime ed il Primerba.
- 3 Per il condimento**
Marinare il carpaccio di manzo con la Vinaigrette. Tagliare il sedano e la mela verde à la julienne e condire anch'essi. Procedere con la farcitura del club sandwich sistemando all'interno delle fette di pane tostato il carpaccio di manzo, il sedano, la mela verde, l'insalatina e la Cream Cheese.

STECCHI DI POLPO ARROSTITO AL TIMO ED AGLIO con crema acida al peperone e broccoli all'acciuga

Un piatto pensato per lo street food ma ottimo da inserire anche nella carta del ristorante.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per il polpo

500-800 g polpo

200 ml Hellmann's Citrus Vinaigrette

q.b. Knorr Primerba Timo

q.b. Knorr Primerba Aglio

q.b. sale e pepe

Per i broccoli

300 g broccoli

20 g acciughe

10 g peperoncino fresco

q.b. Knorr Brodo dell'Orto Granulare

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. pepe

Per la crema

300 g Hellmann's Cream Cheese

100 g Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Spicy Red Bell Pepper with Tabasco Sauce - Peperone rosso piccante

Per la finitura

q.b. pomodorini datterini

PROCEDIMENTO

1 Per il polpo

Cuocere il polpo a vapore. Abbattere di temperatura a 0° e tagliare i tentacoli. Arrostire il polpo in padella antiaderente con Primerba, Vinaigrette, sale e pepe.

2 Per i broccoli

Sbollentare i broccoli nel brodo e condirli con le acciughe tritate, il pepe, il peperoncino e l'olio.

3 Per la crema

Miscelare la Cream Cheese e la salsa al peperone fino a raggiungere un composto omogeneo.

4 Per la finitura

Infilzare sugli stecchi e servire il polpo, i broccoli ed i pomodorini datterini. Accompagnare con la crema acida al peperone.

ROTOLINI DI MELANZANE CON SUSHI ALL'ITALIANA, con salsa al pomodoro secco e crema di piselli

Un sushi all'italiana in chiave vegetariana.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per il riso

2,5 l Knorr Professional Brodo di Verdure Gelatina

800 g riso

200 ml Hellmann's Citrus Vinaigrette

10 g Knorr Primerba Timo

q.b. sale

Per il condimento

400 g melanzane grigliate

300 g Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Sundried Tomato with basil - Pomodori secchi

300 g Hellmann's Cream Cheese

200 g piselli freschi

Per la crema di piselli

300 g piselli freschi

100 ml Knorr Classique

5 g Knorr Primerba Cipolla rosolata

5 g Knorr Roux Bianco istantaneo granulare

q.b. Knorr Professional Brodo di Verdure Gelatina

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. sale e pepe

Per la finitura

q.b. germogli

q.b. Hellmann's Cream Cheese

q.b. latte

PROCEDIMENTO

1 Per il riso

Sciacquare il riso e scolarlo.

Riporlo in una casseruola con il brodo aromatizzato al Primerba Timo.

Portare a bollore e coprire con il coperchio.

Completare la cottura e scolare il riso in una teglia. Condirlo con la Vinaigrette ed il sale.

2 Per la crema di piselli

Rosolare i piselli con la Creme Classique, l'olio e il Primerba. Bagnare con il brodo e portare a cottura.

Legare con il Roux e condire con il sale ed il pepe. Mixare versando l'olio a filo.

3 Per il condimento

Stendere le melanzane grigliate su di una stuoietta per sushi. Adagiarsi sopra il riso mantecato con la Cream Cheese ed i piselli freschi.

Completare con la salsa al pomodoro secco ed avvolgere su se stesso.

Tagliare a fette il roll.

4 Per la finitura

Mettere alla base la crema di piselli.

Completare con la Cream Cheese diluita con il latte, i rotolini di melanzane ed i germogli.

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE, MANDORLE, CREAM CHEESE e julienne di seppie al nero di seppia

La mantecazione del risotto è fondamentale, in questa ricetta la Cream Cheese ci aiuterà a legarlo.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per il riso

1 kg	riso vialone nano
50 g	parmigiano
50 g	Hellmann's Cream Cheese
10 g	Knorr Primerba Cipolla rosolata
10 g	Knorr Primerba Timo
q.b.	Knorr Professional Brodo di Verdure Gelatina
q.b.	sale e pepe

Per la crema di zucchini

300 g	zucchini
10 g	Knorr Primerba Cipolla rosolata
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	Knorr Professional Brodo di Verdure Gelatina
q.b.	sale e pepe

Per la seppia

300 g	seppie
10 g	nero di seppia
5 g	Knorr Primerba Timo
q.b.	Hellmann's Citrus Vinaigrette
q.b.	olio extravergine di oliva

Per la finitura

200 g	mandorle a fette tostate
q.b.	zeste di limone

PROCEDIMENTO

- 1 Per la crema di zucchini**
Rosolare le zucchini con il Primerba e l'olio.
Bagnare con il brodo e condire con il sale ed il pepe.
Cuocere e mixare versando l'olio a filo fino ad ottenere una crema.
- 2 Per la seppia**
Tagliare la seppia à la julienne.
Spadellarla con l'olio, il Primerba, la Vinaigrette ed il nero di seppia.
- 3 Per il risotto**
Tostare il riso a secco.
Bagnare con il brodo e portare fino a mantecazione.
Mantecare con i Primerba, la Cream Cheese, il parmigiano, il sale ed il pepe.
Impiattare il risotto con la crema di zucchini posta alla base del piatto.
Decorare con un ciuffetto di seppia al nero di seppia, mandorle tostate e zeste di limone.

ROLLATINA DI POLLO AL PEPERONE E TABASCO con salsa bianca alla paprika affumicata e peperoni in tempura

La salsa di accompagnamento è fondamentale per un secondo piatto, in quanto è l'ingrediente che permette alla carne di più gustosa e succulenta.



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la rollatina

2 kg	pollo
300 g	brie
200 g	Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Spicy Red Bell Pepper with Tabasco Sauce - Peperone rosso piccante
30 g	paprika affumicata
10 g	Knorr Primerba Rosmarino
5 g	Knorr Primerba Cipolla rosolata
q.b.	Knorr Brodo Elite Granulare

Per la salsa bianca

500 ml	Hellmann's Cream Cheese
30 g	pecorino romano
20 g	paprika affumicata
q.b.	Knorr Roux Bianco istantaneo granulare

Per la tempura

450 ml	acqua frizzante
400 g	peperoni
300 g	farina W180
200 g	Maizena Amido di mais
5 g	sale
2 g	miele
4	cubetti di ghiaccio
q.b.	olio per friggere

PROCEDIMENTO

- 1 Per la rollatina**
Disossare il pollo e aprirlo su di un piano.
Condirlo con tutti gli ingredienti e posizionare il brie a pezzetti al centro. Avvolgere il pollo fino a crearne un rotolo.
Inserire in una busta sottovuoto da cottura e sigillare al massimo del vuoto.
Cuocere in forno misto a 65° per 55 minuti.
Abbatte di temperatura e successivamente togliere dal sacchetto sottovuoto.
Tagliare in porzioni ed arrostito al momento del servizio.
- 2 Per la salsa**
Portare quasi ad ebollizione la Cream Cheese, sciogliere al suo interno la paprika ed il pecorino.
Legare con il Roux Bianco, se necessario.
- 3 Per la tempura**
Miscelare la farina, la Maizena, l'acqua, il ghiaccio ed il miele con un cucchiaino; aggiungere il sale alla fine.
Lasciare riposare la pastella per la tempura in frigorifero per 1 ora.
Tagliare i peperoni a striscioline e passarli nella pastella.
Friggere in olio bollente e scolare su della carta assorbente.
Impiattare mettendo alla base la salsa alla paprika e completare con la rollatina ed i peperoni in tempura.

RED VELVET CON MARPELLATA AL LAMPONE con mousse alla Cream Cheese e scaglie di cioccolato

La Red Velvet è una torta della cultura americana, famosa per il suo colore rosso vivo.



INGREDIENTI PER 1 TORTA

Per la base

500 g farina W180
350 g zucchero semolato
200 g burro ammorbidito
3 g sale
3 uova

q.b. colorante rosso liquido

q.b. **Alsa Stacca Facile**

Per la base si può utilizzare in alternativa il preparato per Pan di Spagna Carte d'Or unito al colorante rosso liquido.

Per la crema

500 g **Hellmann's Cream Cheese**
200 ml **Knorr Crème & Crème**
100 g zucchero a velo
5 g vaniglia

Per la farcitura

200 g marmellata di lamponi
q.b. alchermes

Per la finitura

200 g cioccolato fondente 50%
200 g **Carte d'Or Topping Frutti di Bosco**
100 g ciliegie

PROCEDIMENTO

1 Per la torta

Montare in planetaria le uova con lo zucchero ed il burro ammorbidito; aggiungere la farina, il sale ed il colorante.
Spruzzare lo Stacca Facile sulla superficie dello stampo e versare all'interno il composto per la Red Velvet.
Cuocere in forno a 175° per 40 minuti.

2 Per la crema

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.

3 Per la finitura

Aprire la torta e bagnarla sulle superfici interne con l'alchermes.
Spalmare all'interno la marmellata di lamponi e la crema al formaggio montata.
Chiudere la torta con la parte superiore e coprire con altra crema al formaggio montata.
Guarnire la torta con le ciliegie denocciolate condite con il Topping e le scaglie di cioccolato.

CHEESECAKE ALLE FRAGOLINE DI BOSCO con crumble alla menta

La cheesecake è uno dei dessert che attira di più all'interno dei ristoranti, fatto con la Cream Cheese sarà ancora più buono.



INGREDIENTI PER 10 MONOPORZIONI

Per il biscotto

500 g biscotti secchi
100 g burro fuso
10 g menta fresca

Per la crema

1 kg **Hellmann's Cream Cheese**
400 ml **Knorr Crème & Crème**
200 g zucchero a velo
50 g **Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa**
10 g vaniglia

Per la salsa alle fragole

300 g fragoline di bosco
100 g **Carte d'Or Topping Fragola**
10 g **Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa**

Per la decorazione

q.b. menta

PROCEDIMENTO

1 Per il biscotto

Sbriciolare i biscotti secchi e miscelarli con il burro fuso e la menta.
Riempire la base dei ring di acciaio e cuocere in forno a 175° per 7 minuti.

2 Per la crema

Montare in planetaria la Cream Cheese con lo zucchero a velo, la Crème & Crème, la Texture e la vaniglia in polvere.
Coprire i ring di acciaio con la crema al formaggio montata ed abbattere di temperatura.

3 Per la salsa

Spadellare le fragoline con il Topping e la Texture.
A freddo versare la salsa sulle monoporzioni di cheesecake sformate dai ring di acciaio.
Servire accompagnando le monoporzioni con altra salsa alle fragoline e menta.

