

L'estate.

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

ufs.com



Colori, profumi e sapori in cucina.

L'estate porta con sé tanta energia, divertimento e vitalità: a tavola esplodono i colori e aumenta la voglia di stare insieme, anche in virtù del maggior tempo libero che ciascuno ha a disposizione.

È fondamentale adeguare il proprio menù alle esigenze dei clienti in estate, trasmettendo questa allegria tipica del periodo e assecondando la voglia di nuovi colori e di nuovi sapori.

L'ideale è senza dubbio sfruttare gli ingredienti di stagione che, con i loro colori brillanti, i loro profumi e sapori invitanti, si riveleranno senza dubbio all'altezza delle aspettative.

Per le ricette estive, visto l'aumento delle temperature, è bene puntare su piatti semplici e leggeri, che permetteranno ai vostri ospiti di far fronte al caldo intenso.

In questo ricettario troverete anche una sezione di piatti bilanciati, dedicati a chi segue un'alimentazione controllata ed è attento ai valori nutrizionali delle pietanze che sceglie.

La tematica del divertimento è invece ampiamente affrontata con le ricette della categoria street food: un'insolita e originale presentazione che ricorda il cibo mangiato in strada, riproposto con la cura e i dettagli di un piatto da ristorante.

Via libera, quindi, a tutte quelle ricette in cui la grande varietà di frutta e verdura di stagione diventa protagonista.

E dopo le portate principali, passiamo ai dolci: non dimentichiamo di inserire nel menù anche dei dessert tipicamente estivi.

È bene riservare ai mesi più freddi le torte, i pasticcini e le creme di farcitura molto ricche: in estate preferiamo sorbetti, granite, gelati e freschi dessert al cucchiaio, ottimi da abbinare alla frutta per composizioni d'effetto.

Sei pronto per il cambio di stagione?

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

FRUTTA	
Albicocche	
Anguria	
Ciliege	
Fichi	
Fragole	
Lamponi	
Mele	
Meloni	
Mirtilli	
Pere	
Pesche	
Susine	
Uva	
PESCE	
Orate	
Capesante	
Cozze	
Scampi	
Gamberi	
Pesci Spada	
Tonni	

VERDURA	
Aglio	
Asparagi	
Barbabietole	
Bietola da Costa	
Carote	
Cetriolo	
Cipolla	
Fagioli	
Fave	
Insalata	
Melanzana	
Peperone	
Piselli	
Pomodori	
Prezzemolo	
Radicchio	
Ravanello	
Sedano	
Spinaci	
Zucca	
Zucchine	



Ricette diverse per ospiti diversi.



Street food

Il meglio dello street food rinnovato e impreziosito da nuovi ingredienti per offrire ai tuoi ospiti ricette gustose con una presentazione sfiziosa e insolita.



Piatti bilanciati

Una selezione di ricette con un'accurata scelta degli ingredienti per un menù al passo con i tempi, perfetto per chi è attento alla propria alimentazione.



Gourmet

Piatti invitanti e ricercati, nuovi abbinamenti e una presentazione d'effetto per questa selezione di ricette ricche di gusto, ideali per i clienti più esigenti del tuo locale.



Tradizionale 2.0

La sezione dedicata ai piatti della tradizione, rivisitati dal punto di vista del procedimento e adattati alla stagione estiva per un'offerta che guarda al passato ma strizza l'occhio al futuro.



Ferragosto

Le più gustose ricette estive, particolarmente adatte a un giorno di festa, freschissime e ricercate, perfette per portare in tavola tanta allegria.



Street food



Pane cafone con panzanella e polpo arrostito condito alla mentuccia.

Ingredienti per 4 persone

q.b. **Gastronomica Compatta Calvé**
q.b. Nero di seppia

Per il primo impasto
25g Lievito madre
24g Farina
15ml Acqua

Per il secondo impasto
20g Farina
15ml Acqua

Per l'impasto finale
200ml Acqua
100g Farina rimacinata di grano duro
100g Farina "0"
50g Preparato per Purè Pfanni
7g Sale

Per il ripieno
300g Polpo
300g Cipolla rossa cruda
200g Fave novelle
200g Cetrioli
200g Sedano
10ml Ridotto di Astice Knorr
q.b. Citrus Vinaigrette Hellmann's
q.b. Mentuccia baby

Per il condimento
q.b. **Sundried Tomato Hellmann's**

Procedimento

Impastare il pane seguendo l'ordine indicato sugli ingredienti, lasciando tra uno e l'altro impasto 2 ore di lievitazione. Preparare i panini (da circa 30g ciascuno). Svuotare i panini o tagliarli a metà e mettere da parte la mollica del pane che utilizzeremo in seguito. Cucinare il polpo sottovuoto per 1 ora, insaporendo con il Ridotto di Astice Knorr.

Abbratterlo di temperatura e tagliarlo a rondelle piccole, poi tostarlo in una padella antiaderente a fuoco forte.

Sulla base del panino posizionare il polpo e le verdure tagliate a losanghe, insaporendo con la Citrus Vinaigrette Hellmann's e la mentuccia.

Decorare con tentacoli fritti, mollica sbriciolata e la salsa al nero di seppia, preparata miscelando la Gastronomica Compatta Calvé con il nero di seppia.

Allergeni

.....
uova, soia, latte, sedano, glutine.
.....

COSTO PORZIONE: 1,25€

Cono di pasta Kataifi con crostacei e frutta esotica.

Ingredienti per 4 persone

200g Pasta Kataifi
100g Maizena
100g Gastronomica Compatta Calvé
50ml Caesar Salad Hellmann's
20ml Ridotto di Astice Knorr
8 pz. Scampi
8 pz. Gamberi
1pz. Papaia
1pz. Mango
1pz. Avocado

Procedimento

Avvolgere la pasta Kataifi intorno ai gamberi e agli scampi privati del carapace e passati nella Maizena, dopo averli precedentemente marinati con il Ridotto di Astice Knorr.

Cuocere in forno a 180° per 4-5 minuti.

Pelare la frutta esotica, privarla del nocciolo e dei semi e tagliarla a listarelle.

Impiattare utilizzando un cestino di bambù e carta alimentare oppure formare con la carta paglia un cono nel quale inserire i gamberi, gli scampi e la frutta esotica tagliata.

Accompagnare con Caesar Salad Hellmann's miscelata

alla Gastronomica Compatta Calvé e a qualche goccia di Ridotto di Astice Knorr.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 2,50€

Lo sapevate che...

La Gastronomica Compatta Calvé vi permette di lavorare con largo anticipo poichè non ossida a contatto prolungato con l'aria e trattiene i liquidi degli ingredienti rimanendo compatta e stabile.

Non copre il sapore degli altri ingredienti, dandovi la possibilità di personalizzare le vostre preparazioni, creando salse d'accompagnamento originali. Inoltre è senza glutine.



Street food





Street food



Hamburger di "Chianina" con uovo semi-uovo, pecorino e polenta croccante.

Ingredienti per 4 persone

Per l'hamburger

- 80g Scalogno maturato
- 50ml **Sauce Barbecue Hellmann's**
- 10pz. Hamburger di "Chianina" (200g cad.)
- 10pz. Uova
- 4pz. Crostini di pane di segale
- q.b. Erba cipollina
- q.b. **Brodo Elite Knorr**

Per la polenta

- 1L **Brodo Elite Knorr**
- 250g Farina di polenta bramata
- 30g Erba cipollina
- q.b. **Maizena**
- q.b. **Stacca Facile ALSA**
- q.b. Olio per frittura

Per la finitura

- 300g Pomodorini Piccadilly
- 200g Insalata riccia
- 200g Peperoni arrostiti
- 140ml **Sauce Barbecue Hellmann's**
- 50ml **Real Mayonnaise Hellmann's**
- 40g Cipolla rossa all'aceto
- 30g Pecorino romano
- 10pz. Fette di bacon croccanti

Procedimento

Condire l'hamburger con lo scalogno, la Sauce Barbecue Hellmann's, l'erba cipollina e spolverare la superficie con il Brodo Elite Knorr. Riporre in frigorifero. Separatamente, cuocere l'uovo in forno a vapore a 68°C per 45 minuti e mantenere in caldo. Preparare la classica polenta cuocendola nel Brodo Elite Knorr. A cottura ultimata, unire l'erba cipollina sminuzzata e versare il tutto in una placca gastronomica precedentemente spruzzata con lo Stacca Facile ALSA. Lasciare raffreddare. Tagliare la polenta a bastoncini simili a patatine, passare nella Maizena e friggere in olio caldo. In una plancha, cuocere l'hamburger a fuoco moderato per circa 4 minuti per lato.

In un piatto, posizionare al centro il crostino di pane precedentemente tostato, l'hamburger e l'uovo "semi-uovo" aggiungere tutti gli altri ingredienti e condire con la Sauce Barbecue Hellmann's. Servire con i bastoncini di polenta e con la Real Mayonnaise Hellmann's.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 4,50€

Babà al limoncello con spuma di panna cotta ai lamponi.

Ingredienti per 10 persone

Per il babà

- 250g Farina
- 100g Burro
- 25g Zucchero
- 12,5g Lievito
- 5g Sale
- 5pz. Uova intere

Per la spuma di panna cotta

- 1L **Crème & Crème Knorr**
- 500g Purea di lamponi
- 500ml Latte intero
- 1 busta **Preparato per Panna Cotta Carte d'Or**

Per la bagna

- 700ml Acqua
- 500g Zucchero
- 100ml Limoncello

Procedimento

Per il babà

Mescolare farina, sale e zucchero con la metà delle uova. Aggiungere il lievito sciolto in 50ml di acqua. Unire il burro e le restanti uova, due alla volta, ed effettuare doppia lievitazione. Cucinare a 200° per 15 minuti.

Per la spuma di panna cotta

Preparare la panna cotta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, scaldando la purea di lamponi con il latte. Una volta pronta versare nel sifone e lasciar raffreddare per qualche minuto.

Per il servizio

Nel frattempo bagnare il babà assicurandosi che la bagna al limoncello abbia una temperatura dai 30° ai 40°. Servire il babà farcito con la panna cotta sifonata al suo interno e con qualche lamponi fresco di decorazione.

Allergeni

latte, uova, frutta a guscio, glutine.

COSTO PORZIONE: 2,00€

Lo sapevate che...

Il Preparato per Panna Cotta Carte d'Or è una fonte inesauribile di idee per dessert: scopri nuove possibilità di utilizzo su www.ufs.com



Street food





Piatti bilanciati



Crema di stracciatella di bufala con pomodorini canditi, cialde di pane all'origano e terrina di coniglio.

Ingredienti per 4 persone

1L	Brodo Elite Knorr
300g	Filetto di coniglio
200g	Stracciatella di bufala
200ml	Crème & Crème Knorr
200ml	Basil Vinaigrette Hellmann's
100g	Cialde di pane all'origano
50g	Pistacchi
50g	Albicocche secche
50g	Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional
12pz.	Pomodorini ciliegini
q.b.	Germogli di piselli
q.b.	Zeste di limone
q.b.	Zeste di arancia
q.b.	Primerba Timo Knorr

limone e Primerba Timo Knorr.
Cuocere a 100° per circa 1 ora.
Comporre il piatto versando la stracciatella sul fondo e guarnendo con i pomodorini canditi, la terrina di coniglio, le cialde di pane all'origano e i germogli di piselli.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 2,00€

Procedimento

Passare al cutter la stracciatella e la Crème & Crème Knorr ed unirvi la Texture Gelatinosa Carte d'Or. Raffreddare a una temperatura di +3°.
Preparare la farcia di coniglio con le albicocche e i pistacchi, amalgamarla al filetto, avvolgere in carta fata e cucinare a vapore fino al raggiungimento di 64° al cuore.

Candire i pomodorini con olio, zeste di arancia, zeste di

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.



Gaspacho di anguria profumato al basilico con pesce spada bruciato al lemongrass.

Ingredienti per 4 persone

650g	Anguria
200g	Pesce spada a dadini
100g	Preparato per Purè Pfanni
50g	Cetriolo
50g	Cipolla rossa
40g	Texture Spumosa Carte d'Or Professional
20ml	Ridotto di Pesce Knorr
5g	Primerba Basilico Knorr
5g	Lemongrass
1pz.	Barbabietola
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale
q.b.	Semi di papavero
q.b.	Germogli misti

Versare il gaspacho di anguria in una fondina, adagiarvi il pesce spada marinato e bruciarlo con il cannello. Ultimare con germogli di erbe e le listarelle di barbabietola e guarnire il piatto con semi di papavero. Creare l'aria di anguria frullando l'anguria tenuta da parte con 40g di Texture Spumosa Carte d'Or Professional e montarla con un frullatore a immersione fino a creare una spuma. Servire immediatamente.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 1,80€

Procedimento

Ricavare le parti utili dell'anguria private dei semi e marinarle con il Primerba Basilico Knorr. Togliere 250g che serviranno poi per l'aria di anguria. Frullare la restante parte con le verdure, il Preparato per Purè Pfanni, l'olio e il sale. Da parte, tagliare il pesce spada a dadini ed insaporirlo con il Ridotto di Pesce Knorr e il lemongrass. Tagliare anche la barbabietola a listarelle.

Lo sapevate che...

Il Preparato per Purè Pfanni è ideale per amalgamare e addensare le vostre coulis e le vostre salse fredde, rendendole più omogenee. Provatelo anche nelle panature per esaltare la croccantezza delle pietanze.



Piatti bilanciati





Piatti bilanciati



Gamberi rossi poché, insalata di melone bianco e salsa al frutto della passione.

Ingredienti per 10 persone

Per i gamberi rossi

2L	Acqua
500ml	Prosecco
50ml	Ridotto di Astice Knorr
20g	Primerba Timo Knorr
10g	Maggiorana
50pz.	Gamberi rossi
5pz.	Lemongrass
3pz.	Lime
q.b.	Olio extravergine di oliva

Per l'insalata di melone

300g	Melone bianco
200g	Asparagi bianchi
200g	Asparagi verdi
100g	Ravanelli
2pz.	Cetrioli

Per la finitura

300g	Gastronomica Compatta Calvé
100g	Purea di frutto della passione
100ml	Crème & Crème Knorr
100ml	Caesar Salad Hellmann's
q.b.	Worcester Sauce
q.b.	Germogli di Cavolo

Preparazione

Procedimento per i gamberi

Preparare una marinata con tutti gli ingredienti e aggiungere i gamberi decorticati. Sgocciolare i gamberi e posizionarli in un cestello di bambù o in una classica vaporiera. Aggiungere il liquido della marinatura, coprire e cuocere "poché" a 80°C per circa 20 minuti.

Procedimento per la salsa

Creare una salsa con la Gastronomica Compatta Calvé, la purea di frutto della passione, la Crème & Crème Knorr semi-montata e la Worcester sauce. Su di un piatto, pennellare la Caesar Salad Hellmann's, aggiungere le verdure, l'insalata e il melone tagliato.

Posizionare i gamberi poché e accompagnare con la salsa al frutto della passione. Decorare a piacere.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 3,35€

Panna, fragole e limoncello.

Ingredienti per 4 persone

500g	Fragole
200ml	Crema Dolce Spray Carte d'Or
140g	Zucchero semolato
100ml	Topping alla Fragola Carte d'Or
90g	Zucchero
80g	Texture Spumosa Carte d'Or Professional
50g	Zucchero a velo
50ml	Limoncello
50ml	Acqua
10g	Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional
10ml	Olio extravergine di oliva
1pz.	Limone

Procedimento

Marinare la metà delle fragole con 90g di zucchero, il limoncello e l'olio per circa 24 ore. Frullare e dargli consistenza gelatinosa con la Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional. Versare parte del composto all'interno del bicchiere e lasciar solidificare per circa 30 minuti. Preparare le meringhe, montando la Texture Spumosa Carte d'Or Professional con l'acqua e lo zucchero semolato e poi incorporare lo zucchero a velo a mano, con l'aiuto di una spatola. Preparare le meringhette cucinandole in forno a 80° per 2 ore. Disporre la zuppetta di fragole in un tumbler trasparente.

Aggiungere qualche meringa sbriciolata grossolanamente per dare leggerezza e croccantezza. Aggiungere la macedonia di fragole guarnita con il Topping alla Fragola Carte d'Or e in ultimo la Crema Dolce Spray Carte d'Or. Finire con una leggera grattugiata di limone.

Allergeni

frutta a guscio, glutine, uova, latte.

COSTO PORZIONE: € 2,00€

Lo sapevate che...

Le Texture 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.



Piatti bilanciati





Gourmet



Riso venere al nero con sepiolina quasi cruda, tuorlo d'uovo e agrumi caramellati.

Ingredienti per 4 persone

1L	Brodo di Pesce Knorr
300g	Seppie pulite (solo il corpo)
200g	Riso Venere
100g	Pangrattato
100ml	Vino bianco
50g	Maizena
50ml	Olio extravergine di oliva
50g	Primerba Aglio Knorr
6pz.	Uova intere
4pz.	Tuorli d'uovo marinato
2pz.	Scalogno
2pz.	Zeste di arancia
1cucch.	Nero di Seppia
q.b.	Sale

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 3,50€

Lo sapevate che...

Con l'amido di mais Maizena è possibile creare tante nuove ricette senza glutine, sia dolci che salate.

La Maizena può essere utilizzata come addensante di zuppe, minestre, sughi e salse; inoltre, anche per dare friabilità agli impasti lievitati, come pan di spagna e pizza e per dare croccantezza alle frittiture.



Procedimento

Tostare il riso con un filo d'olio e lo scalogno. Quando sarà caldo bagnare con il vino bianco e ultimare la cottura con il Brodo di Pesce Knorr. Mantecare con olio, Primerba Aglio Knorr e nero di seppia. Impanare il rosso d'uovo marinato passandolo prima nella Maizena, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato e friggerlo. Ultimare il piatto con le sepioline tagliate alla julienne quasi crude, le zeste di arancia caramellate e l'uovo fritto.

Capasanta scottata con mousse di melanzana affumicata e sorbetto al limone e menta.

Ingredienti per 4 persone

100ml	Olio extra vergine di oliva
100ml	Basil Vinaigrette Hellmann's
50ml	Crème & Crème Knorr
10g	Sale affumicato
10g	Primerba Timo Knorr
5g	Primerba Aglio Knorr
12pz.	Capasante atlantiche prive di corallo
3pz.	Melanzane viola
1conf.	Preparato per Sorbetto al limone Carte d'Or
q.b.	Dragoncello fresco
q.b.	Cerfoglio fresco
q.b.	Germogli Vene Cress
q.b.	Menta fresca

Procedimento

Scottare le capesante con un filo di olio di oliva e con Primerba Aglio Knorr. A parte, cucinare le melanzane in forno per circa 60 minuti a 160°-180°. Terminata la cottura, ricavare la polpa delle melanzane e condirla con sale affumicato e Primerba Timo Knorr.

Frullare il tutto e aggiungere la Crème & Crème Knorr semimontata, ottenendo una mousse. Preparare infine il Sorbetto al limone seguendo

le istruzioni riportate sulla confezione e versando all'interno qualche foglia di menta trita. Una volta pronto stemperare il prodotto formando delle quenelle. Guarnire il piatto con Basil Vinaigrette Hellmann's, germogli e cerfoglio.

Allergeni

glutine, arachidi, latte, soia, pesce, crostacei, molluschi.

COSTO PORZIONE: 7,00€

Lo sapevate che...

Per spadellare ed avere una perfetta doratura delle capesante è consigliato usare la lionese. Questa padella infatti è lo strumento più utilizzato per caramellare le superfici delle carni, cuocere al salto, tostare e cuocere i fritti.



Gourmet





Gourmet



Filetto di manzo con fichi e patate al sale su insalatina di verdure novelle.

Ingredienti per 4 persone

1L	Brodo di Verdure Knorr Professional
900g	Filetto di manzo tipo Fassona piemontese
300ml	Demi-Glace Knorr Professional
250g	Patate rosse
150g	Mini pannocchie
150g	Taccole
150g	Mini carotine
150g	Misticanza
100g	Lardo di Colonnata
50g	Brodo Elite Knorr
8pz.	Fichi
q.b.	Sale grosso

Procedimento

Parare e pulire il filetto ottenendo un corpo omogeneo. Spolverarlo con il Brodo Elite Knorr. Asciugare con carta e scottare in padella antiaderente per un minuto su ogni lato.

Cuocere le patate rosse ricoperte dal sale grosso in forno a 150°C per 1 ora.

Da parte sbianchire le verdure nel Brodo di Verdure Knorr Professional. Ultimare la cottura del filetto mantenendola al sangue (temperatura al cuore da 52° a 56°).

Arrostire i fichi in padella antiaderente. Disporre le verdure sul piatto poi adagiarvi il filetto, le patate intere e i fichi spadellati. Salsare con il fondo di Demi-Glace Knorr Professional.

Allergeni

sedano, glutine, uova, latte.

COSTO PORZIONE: 7,00€

Lo sapevate che...

Il Brodo Elite è ottimo per gusto, trasparenza, colore e solubilità.

È un brodo universale particolarmente indicato per piatti a base di carne.

Grazie alla sua consistenza granulare, può essere aggiunto agli ingredienti prima e durante la cottura per esaltarne il sapore.



Frolla al caffè e cannella con mousse di tiramisù, ciliegie e crema vaniglia.

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse di tiramisù

500ml	Latte
500ml	Crème & Crème Knorr
200g	Ciliegie
1 busta	Preparato per Tiramisù Carte d'Or

Per la frolla

150g	Burro
100g	Farina
100g	Maizena
100g	Zucchero
25g	Cacao in polvere
10g	Caffè solubile
2pz.	Albumi
q.b.	Cannella in polvere

Per la crema vaniglia

300ml	Crema Vaniglia Carte d'Or
q.b.	Topping ai Frutti di Bosco Carte d'Or

Procedimento

Per la frolla

Unire tutti gli ingredienti, stendere il composto ottenuto in una placca e cuocere in forno a 140° per 10 minuti. Lasciar raffreddare.

Per la mousse di tiramisù

Preparare il tiramisù seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, sostituendo mezzo litro di panna con mezzo litro di latte per renderlo più morbido. Lavare e tagliare a metà le ciliegie e denocciolarle. Sul piatto da portata versare la Crema alla Vaniglia Carte d'Or con qualche goccia di Topping ai Frutti di Bosco Carte d'Or creando dei movimenti con lo stuzzicadenti. Adagiarvi una base di frolla irregolare e, con l'aiuto di un sac a poche, creare degli spuntoni di crema tiramisù intervallandoli con le ciliegie.

Allergeni

glutine, uova, latte, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 2,60 €

Lo sapevate che...

Preparato per Tiramisù Carte d'Or: la nostra migliore ricetta di sempre, con ingredienti selezionati. Risultato garantito.



Gourmet





Tradizionale
2.0



Cappellacci ripieni con ricotta, fiori di zucca, pancetta disidratata su coulis di pomodoro e origano.

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

250g Semola
250g Farina "0"
3pz. Uova intere
2pz. Rossi d'uovo
q.b. Acqua

Per il ripieno

300g Ricotta
250g Fiori di zucca
100g Pancetta
q.b. Sale

Per la salsa

400g Pomodori a grappolo
100ml Brodo dell'Orto Knorr
50ml Olio extravergine di oliva
10g Maizena
3g Origano
q.b. Sale

Per la guarnizione

q.b. Pancetta disidratata
q.b. Fiori di zucca essiccati
q.b. Origano fresco

Procedimento

Impastare la pasta fresca e stenderla in modo sottile. Unire il ripieno precedentemente preparato e chiudere i cappellacci. Marinare per 30 minuti i pomodori con l'olio, l'origano e il Brodo dell'Orto Knorr. Frullare il tutto. Riscaldare e legare con la Maizena. Servire, stendendo sul fondo del piatto la coulis di pomodoro e i cappellacci. Decorare con la pancetta, i fiori di zucca e l'origano fresco.

Allergeni

glutine, uovo, latte, senape, sedano.

COSTO PORZIONE: 3,00€

Lo sapevate che...

Il segreto di un ottimo brodo di verdure è la presenza dei pezzi di verdure. Il Brodo dell'Orto Knorr ha gusto bilanciato, perfetta trasparenza e grossi pezzi visibili di verdure selezionate.



Vitello tonnato 2.0.

Ingredienti per 4 persone

1L Brodo Elite Knorr
1L Olio di Oliva
400g Fesa di vitello
400g Misticanza
200g Tonno rosso fresco
100g Gastronomica Compatta Calvé
100g Mirepoix di verdure
100g Barbabietola
50ml Vino bianco
50g Sale fino
10g Acciughe
10g Capperi
5g Primerba Basilico Knorr
5g Primerba Cipolla rosolata Knorr
q.b. Olive nere

Procedimento

Legare la fesa di vitello e spolverare con il Brodo Elite Knorr. Cucinare a 80° fino a raggiungere la temperatura al cuore di 52°. A parte, marinare il tonno con il Primerba Basilico Knorr e il Primerba Cipolla rosolata Knorr, per circa 10 ore. Immergere nell'olio portato a 60° per circa 12 ore.

Preparare la salsa tonnata con gli scarti del tonno rosso rosolato, con una mirepoix di verdure, i capperi,

le acciughe e il vino bianco. A questo punto far raffreddare e miscelare con la Gastronomica Compatta Calvé con l'aiuto di un mixer o del cutter. Impiattare tagliando il vitello a cubi regolari. A fianco, mettere il tonno marinato, la salsa tonnata e la misticanza. Decorare con alcune olive, capperi e acciughe.

Allergeni

uova, glutine, latte, sedano.

COSTO PORZIONE: 4,10€

Lo sapevate che...

Per questa ricetta potreste utilizzare in sostituzione della fesa di vitello anche altri pezzi di carne (tipo lo scamone, la sottofesa, il reale e il girello) che risultano duri e stopposi se preparati arrosto, mentre con la tecnica della cottura a bassa temperatura avrete la garanzia del risultato e le carni risulteranno molto tenere.

Ricordate: per i vostri piatti freddi e buffet, utilizzate la Gastronomica Compatta Calvé.



Tradizionale
2.0





Tradizionale
2.0



Pavé di orata alla mediterranea con caponata di finocchi.

Ingredienti per 4 persone

600g	Finocchi
300g	Pomodorini
50ml	Citrus Vinaigrette Hellmann's
50g	Olive
50ml	Fumetto di Crostacei Knorr Professional
50ml	Olio extravergine di oliva
50ml	Crème & Crème Knorr
20g	Capperi
5g	Primerba Aglio Knorr
5g	Primerba Prezzemolo Knorr
4pz.	Filetti di orata da 120/150g cadauno
q.b.	Brodo di Pesce Knorr
q.b.	Sale
q.b.	Mise en Place allo Zafferano Knorr
q.b.	Honey Mustard Hellmann's

Procedimento

Dopo aver porzionato l'orata, scottarla in una padella antiaderente e adagiarla in una placca ricoperta dalla salsa mediterranea composta da Brodo di Pesce Knorr, Fumetto di Crostacei Knorr Professional, pomodorini, capperi, olive, Primerba Prezzemolo Knorr e Primerba Aglio Knorr. Cucinare in forno a 160° fino a raggiungere i 60° al cuore (pari a circa 20 minuti).

Sbianchire i finocchi in acqua, Mise en Place allo Zafferano Knorr e succo di limone. Far ridurre la Crème & Crème Knorr ed unirvi i finocchi tagliati a dadini piccoli. Adagiare la ricciola sui finocchi miscelati alle verdure cotte al forno, salsare abbondantemente e decorare con spuntoni di Honey Mustard Hellmann's.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 4,50€

Lo sapevate che...

La padella antiaderente permette di rosolare e cuocere, senza l'utilizzo di grassi e la sua praticità è ideale per cotture al salto e cotture brevi come quella consigliata per questa orata.



Zuppetta di melone e timo con cubo di torta paradiso e sorbetto ai frutti di bosco e crumble.

Ingredienti per 4 persone

1Kg	Pan di Spagna Paradiso Carte d'Or
1Kg	Preparato per Sorbetto ai frutti di bosco Carte d'Or
8pz.	The alla menta Pyramid Lipton
1pz.	Melone Cantalupo
q.b.	Stacca Facile ALSA
q.b.	Timo
q.b.	Topping alla Fragola Carte d'Or

Per il crumble

150g	Burro
100g	Farina
100g	Maizena
100g	Zucchero
2pz.	Albumi

Procedimento

Ricavare con uno scavino la parte utilizzabile del melone. Preparare la torta paradiso come da indicazioni sulla confezione, cuocere in uno stampo dopo averlo spruzzato con lo Stacca Facile ALSA. Preparare a parte il Sorbetto ai frutti di bosco Carte d'Or seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, sostituendo 1 litro di acqua con 1 litro

di tè alla menta Lipton.

Spillare il prodotto in una vaschetta e riporre in congelatore a -20° per qualche ora in modo che diventi della consistenza di un gelato. Preparare il crumble unendo tutti gli ingredienti, stendere il composto ottenuto in una placca e cuocere in forno a 140° per 10 minuti. Lasciar raffreddare e sbriciolare. Creare una zuppetta, frullando il melone aromatizzato al timo; posizionarvi al centro un cilindro di torta paradiso e porvi sulla sommità la pallina di sorbetto ai frutti di bosco, ricoprendolo con del Topping alla Fragola Carte d'Or. Sbriciolare il crumble per dare croccantezza.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 1,18€

Lo sapevate che...

Stacca Facile ALSA è indispensabile in ogni cucina professionale. In pochi istanti unge stampi e teglie in modo uniforme, senza alterare il gusto, il colore e l'odore delle pietanze.



Tradizionale
2.0





La griglia e le temperature

La cottura alla griglia, se fatta rispettando alcuni accorgimenti, risulterà perfetta. Le variabili da tenere in considerazione sono: il calore della griglia e quindi del "fuoco" che la alimenta, lo spessore e la qualità della carne.

La griglia e il fuoco non devono essere eccessivamente alte altrimenti si rischia di bruciare la carne e rendere stoppacciose le fibre, oltre che poco salubri. Se invece il calore è troppo basso la carne non si cauterizza perdendo gusto e succhi. Bisogna quindi fare delle prove per trovare il giusto grado di temperatura e mantenerlo costante nel tempo per garantire ai clienti uno standard uniforme e costante.

Cottura alla griglia

- **Low & Slow** : cottura per conduzione, indicata per grosse pezzature di carni. Temperatura della piastra dagli 80° ai 120°.
- **Roasting**: cottura per convenzione, indicata per piccole pezzature di carni. Temperatura della piastra dai 180° ai 220°.
- **Grilling**: cottura per conduzione, indicata per pezzature medie di carne, pesce e verdure. Temperatura della piastra dai 250° ai 500°.

Cataplana di baccalà, limone al sale con verdure novelle.

Ingredienti per 10 persone

Per la cataplana

2Kg	Baccalà ammollato
1L	Fumetto di Crostacei Knorr Professional
400g	Gamberi rossi
300g	Frutti di mare
200g	Cicale di mare
150g	Moscardini
100ml	Vino bianco
30g	Erba cipollina
30g	Curcuma
20g	Primerba Aglio Knorr
10pz.	Pomodori confit
10pz.	Rondelle di limone al sale
4pz.	Anice stellato
3pz.	Lemongrass
q.b.	Olio extravergine di oliva

Per le verdure

2L	Brodo di Verdure Knorr Professional
500g	Zucchine
200g	Patate
200g	Peperoni
80g	Mise en Place allo Zafferano Knorr
10pz.	Finocchietto novello

Per la finitura

10g	Foglie di melissa
-----	-------------------

q.b. Olio extravergine di oliva

Preparazione

Procedimento per il baccalà

In una casseruola, portare ad ebollizione il Fumetto di Crostacei Knorr Professional, la curcuma e il lemongrass per circa 15 minuti.

Nel fondo della cataplana, disporre tutti i rimanenti ingredienti e unire il Fumetto di Crostacei Knorr Professional, chiudere con il suo coperchio e cuocere in forno per circa 20 minuti.

Procedimento per le verdure

Portare ad ebollizione il Brodo di Verdure Knorr Professional. Sbollentare le verdure separatamente e raffreddare rapidamente in acqua e ghiaccio. Aprire la cataplana, unire le verdure e lasciare cuocere per altri 10 minuti in forno. Decorare con foglie di melissa e con un filo di olio extravergine d'oliva. Servire.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 6,20€



Ferragosto





Ferragosto



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

Ingredienti per 4 persone

500ml	Brodo di Pesce Knorr
300g	Peperoni gialli
300ml	Aceto di vino bianco
150g	Polpo
150g	Calamari
150g	Tonno rosso
150g	Polpa di astice
150g	Gamberi rossi
100g	Cipollotti
100ml	Spicy Red Bell Pepper Hellmann's
5g	Primerba Aglio Knorr
5g	Primerba Timo Knorr
1pz.	Limone
q.b.	Olio
q.b.	Sale

e servire accompagnando con Spicy Red Bell Pepper Hellmann's sul fondo del piatto.

Fare una riduzione con Brodo di Pesce Knorr, Primerba Aglio Knorr e Primerba Timo Knorr e salsare il piatto in uscita.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 5,00€

Lo sapevate che...

Il Brodo di Pesce Knorr ha una trasparenza impeccabile ed una solubilità istantanea che lo rende ideale in tutte le preparazioni a base di pesce, conferendogli un gusto equilibrato. Provatelo diluito in acqua o aggiunto direttamente agli ingredienti.



Procedimento

Cucinare il polpo sottovuoto al vapore per 1 ora. Porzionare il restante pesce, spolverare con Brodo di Pesce Knorr e passare alla cottura sulla griglia da diversificare in base al tipo di pesce utilizzato. Grigliare anche le verdure.

Quando il pesce sarà grigliato spolverare con la buccia del limone grattugiata, impiattare insieme alle verdure

Cinque cereali con tagliata di pollo, germogli di spinaci, pinoli e mela verde.

Ingredienti per 4 persone

1L	Brodo dell'Orto Knorr
200g	Cinque cereali
100g	Petto di pollo
50g	Germogli di spinaci
20g	Pinoli
20ml	Citrus Vinaigrette Hellmann's
10ml	Honey Moustard Hellmann's
1pz.	Mela verde
q.b.	Pomodorini

COSTO PORZIONE: 1,18€

Lo sapevate che...

Finalmente è arrivata in Italia Hellmann's, la linea di dressing proposta dai locali di maggior successo nel mondo. Scegliere Hellmann's significa puntare su una qualità superiore e offrire ai propri clienti un gusto unico.

Le salse Hellmann's sono ideali per panini, hamburger e insalate che non sono più solo sostituti veloci di un pasto, ma un vero piatto gourmet. Ricordate: i dressing danno ai panini il 50% del sapore, costituendone solo il 5% del costo totale, quindi è importante investire su un dressing di qualità.

Procedimento

Cucinare i cinque cereali nel Brodo dell'Orto Knorr per circa 1 ora. Quando saranno pronti, scolarli e condirli con la Citrus Vinaigrette Hellmann's ed una brunoise di pomodorini. Disporre sul piatto i cinque cereali, adagiarvi sopra la tagliata di pollo cotta alla griglia e insaporito con la Honey Moustard Hellmann's, i germogli di spinaci, i pinoli e la mela verde tagliata a fettine sottili. Guarnire con la Citrus Vinaigrette Hellmann's.



Allergeni

glutine, uova, senape, latte, arachidi.



Ferragosto





Ferragosto



Semifreddo di catalana alle pesche nettarine con granita al Porto e amaretti.

Ingredienti per 4 persone

500ml Latte intero
500ml Crème & Crème Knorr
 20g Polpa pesche nettarine
1 busta Preparato per Crema Catalana Carte d'Or

Per la granita al Porto

100ml Acqua
 100ml Liquore Porto
 50g Zucchero semolato

Per gli amaretti

350g Zucchero semolato
 350g Farina di mandorle amare
 200ml Acqua
90g Texture Spumosa Carte d'Or Professional

Procedimento

Preparare la Crema Catalana come riportato sulla confezione.
 Aiutandosi con un sac a poche versare negli stampi della forma desiderata.

Preparare la granita sciogliendo lo zucchero nell'acqua e nel Porto e portando ad ebollizione.
 Versare il liquido in una vaschetta e congelare in freezer.

Preparare gli amaretti mettendo in planetaria l'acqua, parte dello zucchero e la Texture Spumosa Carte d'Or Professional.
 Schiumare e aggiungere lo zucchero restante.
 Una volta montata, incorporare la farina di mandorle amare delicatamente e cuocere in forno a 120° per 80 minuti.

Sformare la crema catalana e guarnirla con un ventaglio di pesche, la granita al Porto e gli amaretti sbriciolati.

Allergeni

glutine, uova, latte, soia.

COSTO PORZIONE: 0,80€

Lo sapevate che...

La ricetta per gli amaretti si rifà alla ricetta della meringa giapponese ideale per dacquoise, macarons, amaretti morbidi e meringhe sarde.

La Texture Spumosa Carte d'Or Professional vi permetterà di realizzare dolci complessi con più facilità.



La griglia e i tagli

Le carni non devono essere troppo magre in quanto il grasso aiuta a mantenere il gusto e sapore.

I tagli di carne migliori per la griglia sono quelli che hanno il grasso ben "marmorizzato" (detta: marmoratura), cioè distribuito capillarmente all'interno del muscolo e non solo attorno.

Per il pesce si usano gli stessi accorgimenti: i pesci migliori sono quelli più grassi come il salmone, la sarda e lo sgombrò.

Si prestano a questo tipo di cottura anche pesci magri come il branzino, l'orata, il pesce spada, la sogliola, la maggior parte dei crostacei (gamberi, scampi, astici) e alcuni molluschi (seppie, calamari, polipetti).

Il costo pasto e le regole non scritte



Il costo pasto, meglio identificato con il suo termine inglese “**Food Cost**”, definisce esattamente il costo degli ingredienti necessari alla realizzazione di un piatto o di un menù.

Che si tratti di un calcolo preventivo o di un’analisi consuntiva, relativa al costo dei generi alimentari in un determinato periodo di gestione, il food cost è un indicatore da tenere sempre in considerazione.

Ma pagare meno, non sempre significa spendere meno.

Ci sono dettagli che – per fortuna – non possono essere trascurati e che vanno ben oltre il mero aspetto economico. Sono proprio questi dettagli a trasformare ciò che è ordinario in qualcosa di memorabile.

Oggi più che mai, i clienti non solo scelgono, ma sanno scegliere.

Quindi investire sulla qualità degli ingredienti è la prima regola.

Perché il Food Cost non è un calcolo o una lista di cose da fare, ma è un obiettivo da raggiungere.

Altri aspetti da considerare sul FoodCost

1

Le tecniche di cottura

La tecnologia ci viene incontro: oggi abbiamo a disposizione nuove tecniche di cottura e conservazione, come il sottovuoto o la cottura a bassa temperatura che, se da una parte sono in grado di “migliorare” e preservare al meglio le caratteristiche di un determinato ingrediente, dall’altra ci garantiscono cotture perfette e un calo peso irrilevante.

Quindi **più porzioni e miglior qualità.**

2

Le attrezzature

Tutte le attrezzature devono essere tenute sempre in piena efficienza.

Un coltello affilato ci permetterà di calibrare al meglio i nostri tagli ma soprattutto di avere **meno scarti** nella lavorazione.

La stessa cosa vale per affettatrici e grattugie.

Anche le celle frigorifere devono essere controllate periodicamente, verificando l’impianto di raffreddamento e le guarnizioni degli sportelli: se sono secche o deteriorate non garantiscono le corrette temperature di conservazione e accorciano la vita degli ingredienti.

3

La stagionalità

Questo ricettario nasce proprio con l’intento di valorizzare questo aspetto: utilizzare ingredienti di stagione ci permette di **ottimizzare gli acquisti** e quindi di risparmiare.

Offrire un tipo di cucina che cambia parallelamente al cambiare delle stagioni, ci permette anche di offrire ingredienti nella loro massima espressione in termine di gusto, colore e componenti nutritive, per la piena soddisfazione dei nostri ospiti.

4

I collaboratori

Competenza e professionalità sono le chiavi per vivere il presente con un occhio attento al futuro.

Perché essere aggiornati e conoscere come valorizzare un ingrediente più o meno “nobile”?

Perché monitorare costantemente i cambiamenti e le nuove tendenze della ristorazione?

Perché capire cosa cercano realmente i nostri ospiti?

Perché le tecniche di presentazione sono così importanti nella ristorazione moderna?

Semplicemente perché anche tutto questo influisce nella determinazione del Food Cost.

Adattare il menù allineandolo alle nuove tendenze, rispondere ai nuovi bisogni degli ospiti ed avere collaboratori che sanno come rivolgersi ai diversi tipi di clientela, vi permetterà di fidelizzare i clienti e vi garantirà **un locale sempre pieno.**

Per ulteriori informazioni visita il sito www.ufs.com

La padella ideale

La scelta della padella ed il costo pasto.

La scelta dello strumento giusto, la conoscenza delle migliori tecniche e delle corrette temperature, permettono di valorizzare ogni piatto, garantendo un risultato eccellente sia in termini qualitativi che di costo.

Ma quale padella è quella giusta?

Fin dall'antichità la padella rappresenta il mezzo ideale per cuocere permettendo di dominare la potenza del fuoco. Ogni cibo e ogni tipologia di cottura ha la sua padella.



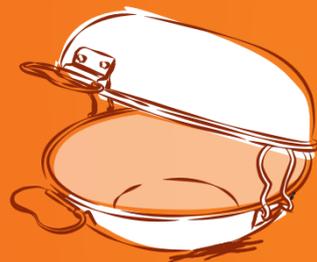
Lionese

In ferro pesante, ad un manico. È generalmente lo strumento più utilizzato per cuocere fritti, caramellare le superfici delle carni, per cuocere al salto e per tostare.



Sauteuse

Padella munita di un lungo manico. È adatta per tutte quelle cotture che richiedono di rimestare con frequenza. Ideale anche per la preparazione delle puree e per alcune cotture al salto.



Cataplana

Versatile pentola di origini portoghesi. Può essere utilizzata per cotture dirette sul fornello o in forno. La sua principale caratteristica è la chiusura a conchiglia. Può essere servita direttamente a tavola.



Casseruola a 2 manici

Strumento di cottura a fondo piatto con bordi molto bassi rispetto al diametro. È generalmente utilizzata per arrostitire, glassare, gratinare e brasare.



Padella antiaderente

Rivestita in teflon, permette di rosolare e cuocere, senza utilizzo di grassi. Pratica e maneggevole, può essere utilizzata per cotture al salto e per tostare facendo attenzione a non graffiarla con utensili di acciaio.



Sorprese stellari.
In arrivo una nuova e prestigiosa iniziativa dedicata a te!

Unilever Food Solutions ha in serbo delle splendide sorprese riservate agli chef e a tutti gli operatori del settore.

Continua a seguirci su ufs.com... presto scoprirai tutto!