



L'inverno

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

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





Sapori e profumi che scaldano il cuore.

Quando arriva l'inverno porta sempre con sé convivialità, emozioni e calde coccole. In inverno infatti è normale avere più tempo e voglia di concedersi incontri e cene: le temperature si abbassano, le ore di luce si riducono e stare a tavola con le persone che amiamo diventa un piacere irrinunciabile per impegnare il tempo libero.

C'è più tempo da dedicare alla cucina e il nostro organismo desidera piatti caldi in grado di coccolare il nostro palato e offrire rimedio al freddo pungente. Non meraviglia infatti che l'inverno sia la stagione delle lunghe cotture: bolliti, stracotti, cotture in umido che già dalla primavera è impossibile concedersi per via del clima più mite.

In questi mesi mutano anche le richieste degli ospiti del tuo locale: è normale prediligere la selvaggina, le carni ricercate come quelle di cervo e quelle più ricche di grassi, come cotechino e zampone, in particolar modo durante il periodo delle festività natalizie.

Il Natale rappresenta senza dubbio l'evento stagionale più rilevante per la tua attività: è infatti un'importantissima occasione di vendita che vede i tuoi clienti alla ricerca di menù di festa nuovi e invitanti.

Durante le feste tutti sono disposti a spendere di più: bisogna tenere a mente però che i consumatori sono diventati sempre più esigenti e se da una parte ricercano menù particolari e stuzzicanti dall'altra non amano più restare a tavola per ore, sempre di corsa da un impegno all'altro.

E' fondamentale quindi organizzare in maniera sistematica il tuo menù di stagione in modo da ridurre al massimo le attese e superare le aspettative dei tuoi clienti.

Sei pronto per il cambio di stagione?

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

FRUTTA	
Arance	
Castagne	
Clementine	
Fichi	
Kiwi	
Limoni	
Mandarini	
Mele	
Melagrane	
Noci	
Pere	
Pompelmi	
PESCE	
Capitoni	
Calamari	
Moscardini	
Pesci San Pietro	
Spigole	
Trote salmonate	
Polipi	
Tonni	

VERDURA	
Barbabietole	
Bietola da Costa	
Carciofi	
Cardi	
Cavolfiore	
Cavoli di Bruxelles	
Cavolo broccolo	
Cavolo cappuccio	
Cavolo verza	
Cicorie	
Cime di rapa	
Cipolla	
Finocchi	
Funghi	
Lattuga	
Porri	
Radicchi	
Sedani rapa	
Tartufi	
Spinaci	
Zucche	



Ricette diverse per ospiti diversi.



Sweet & Sour

Un insolito accostamento di sapori che rivitalizza il classico agrodolce con nuove e delicate variazioni di gusto, per conferire al menù quel tocco di ricercatezza e sperimentazione culinaria che gli ospiti richiedono sempre più spesso.



Brunch

La perfetta via di mezzo tra il breakfast e il lunch: una selezione di ricette da proporre ai propri clienti per un gustoso brunch, con finger food, monoporzioni e golose ricette da stuzzicare in compagnia.



Gourmet

Per i clienti più esigenti di ogni ristorante ci vogliono piatti in grado di mixare altissima qualità e ingredienti ricercati ma è bene ricordare che anche l'occhio vuole la sua parte: perché non stupire i propri ospiti con un impiattamento impeccabile?



Tradizionale 2.0

Ricette curate in ogni dettaglio che reinterpretano ingredienti semplici in chiave raffinata, per arricchire il menù con stile senza rinunciare alla convenienza: piatti studiati apposta per il loro rapporto qualità prezzo particolarmente vantaggioso.



Natale

Una splendida raccolta di ricette per impreziosire l'appuntamento più importante dell'anno per qualsiasi ristorante: le festività natalizie. Sintesi perfetta di ingredienti raccomandati dalla tradizione, nuove presentazioni e tanta voglia di fare festa.



San Pietro marinato in carpione con lenticchie e confettura di cipolle e pancetta affumicata.

Ingredienti per 4 persone

Per il San Pietro e le lenticchie

- 1L Olio per frittura
- 500ml Brodo dell'Orto Knorr**
- 400g Filetto di San Pietro
- 200g Semola di grano duro
- 150g Lenticchie di Castelluccio
- 100g Preparato per Purè Pfanni**
- 100g Pancetta affumicata
- 50ml Ridotto di Pesce Knorr**
- 40g Sedano
- 30g Cipolla rossa tritata
- 20g Carote
- 5g Primerba Timo Knorr**

Per il carpione e la confettura di cipolle

- 430g Cipolla rossa
- 200g Zucchero
- 200ml Vino rosso
- 100ml Aceto balsamico
- 50ml Aceto
- q.b. Mentuccia
- q.b. Uvetta
- q.b. Pinoli

Procedimento

Per le lenticchie e il San Pietro

Preparare un fondo di sedano, carota, cipolla e pancetta

affumicata. Unire le lenticchie e bagnare con il Brodo dell'Orto Knorr. Far cucinare per 2 ore.

Marinare il San Pietro per circa 3 ore con Ridotto di Pesce Knorr, Primerba Timo Knorr e olio. Poi impanarlo con la semola mista ai fiocchi di patate del Preparato per Purè Pfanni e immergerlo nell'olio bollente a 160°, fino a doratura.

Per il carpione la confettura di cipolle

Per il carpione unire aceto, cipolla rossa (30g), uvetta, pinoli e mentuccia. Far ridurre l'aceto e lasciare raffreddare.

Per la confettura pulire e tagliare grossolanamente le cipolle rimaste, stufare tutti gli ingredienti rimasti in una casseruola e far evaporare tutti i liquidi. Regolare di sale.

Allergeni

glutine, uova, senape, latte, sedano, pesce, crostacei, molluschi, solfiti, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 2,90€

Fusilloni allo zafferano, mare e monti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g Fusilloni
- 200g Gamberi rossi
- 200g Cavolo nero
- 100ml Brodo ai Funghi Porcini Knorr**
- 100g Funghi freschi pioppini
- 100g Pomodorini
- 60g Mise en Place allo Zafferano Knorr**
- 50ml Fumetto di Crostacei Knorr Professional**
- 30g Erbe miste per guarnizione
- 10g Primerba Aglio Knorr**
- 10g Prezzemolo
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- q.b. Olio extravergine di oliva

en Place allo Zafferano Knorr e cuocerli i fusilloni per 10 minuti. Scolare e unire alla salsa. Mantecare con olio extravergine d'oliva per 1 minuto in modo da far rilasciare l'amido della pasta e aggiungere i gamberi a crudo. Servire, decorando con erbe miste e cavolo nero.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 2,80€

Procedimento

Preparare la salsa mettendo in un tegame il Primerba Aglio Knorr, l'olio extravergine di oliva, i funghi tagliati, i pomodorini a metà ed il prezzemolo. Unire il Fumetto di Crostacei Knorr Professional e il Brodo ai Funghi Porcini Knorr. A parte, preparare i gamberi sguosciati e tagliati per lungo. Tagliare il cavolo nero a julienne e spadellare con olio. Regolare di sale e pepe.

Per il servizio

In una pentola con acqua bollente aggiungere Mise

Lo sapevate che...

Mise en Place allo Zafferano Knorr è un insaporitore in pasta, con zafferano ideale per primi piatti, carne, pesce, contorni e salse. Ottimo per il risotto allo zafferano.

Si scioglie velocemente a caldo nelle preparazioni.

Si può usare direttamente in cottura o diluito nel brodo.

Ha un gusto equilibrato che non altera e non copre gli altri sapori.





Sfere di Panna Cotta in tre varianti.

Ingredienti per 10 persone

Per la Panna Cotta

- 1L Crème & Crème Knorr
- 1L Latte
- 1 busta Preparato per Panna Cotta Carte d'Or

Per la variante 1

- 100g Lemongrass
- 30g Anice stellato

Per la variante 2

- 200g Purea di fragole
- 50ml Topping alla Fragola Carte d'Or

Per la variante 3

- 100g Pasta di nocciola
- 50ml Topping alla Nocciola Carte d'Or

Per la finitura

- q.b. Frutta di stagione
- q.b. Biscotti
- q.b. Topping Carte d'Or a scelta
- q.b. Granelle assortite

Procedimento

Per la Panna Cotta

Preparare la Panna Cotta Carte d'Or come da indicazioni riportate sulla confezione.

Dividere il composto in tre parti e personalizzare ogni variante con gli ingredienti specifici. Versare quindi il composto in stampi a forma semi-sferica e riporre in frigorifero per circa 6 ore.

Assemblaggio

Al momento del servizio, sformare la Panna Cotta e unire due semisfere spennellando con dell'acqua. Posizionare quindi le sfere in un piatto di servizio e guarnire a proprio piacimento.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 1,50€

Lo sapevate che...

Con i Topping Carte d'Or è possibile personalizzare le preparazioni dolci in modo facile, veloce e sempre nuovo. Tanti gusti... per infinite combinazioni di sapori. Scopri l'intera gamma sul sito www.ufs.com



Anatra affumicata alla liquirizia con insalata di barbabietole, germogli di spinaci e arancia.

Ingredienti per 10 persone

Per il petto d'anatra e l'insalata

- 2Kg Petto d'anatra
- 300ml Ridotto di Pollo Knorr
- 300g Barbabietole rosse precotte
- 150g Arancia pelata a vivo
- 150g Insalata riccia
- 100ml Salsa di soia
- 100g Germogli di spinaci e/o barbabietola
- 80g Ananas
- 50g Mele verdi
- 30g Pinoli tostati
- 30g Polvere di liquirizia
- 20g Zenzero fresco
- 20ml Aceto di mele
- 15g Coriandolo
- q.b. Primerba Timo Knorr
- q.b. Olio extravergine di oliva

Per la finitura

- 100ml Spicy Red Bell Pepper Hellmann's
- 100g Trucioli di legno per affumicatura
- q.b. Brodo Elite Knorr

Procedimento

Per il petto d'anatra e l'insalata

Parare i petti d'anatra incidendo la pelle e inserirli in

un sacchetto per cottura sottovuoto con la marinatura preparata con Ridotto di Pollo Knorr, salsa di soia, liquirizia, zenzero, coriandolo e Primerba Timo Knorr. Sigillare il sacchetto e lasciar marinare per 2 ore. Cuocere in forno vapore a 85° fino a raggiungere i 54° al cuore. Abbattere di temperatura. Tagliare la barbabietola, l'ananas e le mele a cubetti, unire l'arancia e tutti i restanti ingredienti. Condire con l'aceto di mele e l'olio extravergine di oliva. Infine, regolare di sale.

Assemblaggio

Aprire la busta sottovuoto, asciugare la carne e arrostitire in padella prima dalla parte della pelle. Durante la cottura spolverare con Brodo Elite Knorr. Dressare con Spicy Red Bell Pepper Hellmann's tirandola con un pettine, tagliare a fette regolari il petto d'anatra e unire l'insalatina. Utilizzare i trucioli e la polvere di liquirizia per affumicare al piatto. Coprire con una campana e servire.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 4,20€





Tarte tatin con carciofi e gorgonzola.

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta brisé
 200g Farina 00
 100g Burro
 70ml Acqua fredda (o latte freddo)
 q.b. Sale

Per il ripieno
 500ml Brodo Record Knorr
 200ml Crème & Crème Knorr
 200g Formaggio Crescenza
 50g Maizena
 50g Gorgonzola dolce
 50g Formaggio Pecorino
 10g Primerba Timo Knorr
 4pz. Carciofi violetti
 2pz. Tuorli d'uovo
 1pz. Uovo intero
 q.b. Succo di limone

Per la salsa al gorgonzola
 200ml Crème & Crème Knorr
 100g Gorgonzola dolce

riposare in frigo per circa 1 ora. Stendere la pasta brisé con l'aiuto di un mattarello. Copparla e foderare uno stampo a piacere.

Per il ripieno
 Pulire i carciofi, tagliarli e cucinarli nel Brodo Record Knorr, aggiungendo il succo di limone. Preparare una mousse al formaggio unendo la Crème & Crème Knorr semimontata, le uova, il pecorino grattugiato e la crescenza. Unirvi anche i carciofi precedentemente cotti e versare nello stampo foderato con la pasta brisé. Ultimare con pezzettini di gorgonzola. Cuocere per 30 minuti a 160°.

Per la salsa al gorgonzola
 In un pentolino scaldare la Crème & Crème Knorr, aggiungere il gorgonzola e mescolare fino ad ottenere una salsa densa. Impiattare sformando le tarte tatin e guarnire con spicchi di carciofi passati nella Maizena e fritti. Accompagnare con la salsa al gorgonzola.

Allergeni

latte, soia, glutine, uova, sedano.

COSTO PORZIONE: 1,30€

Procedimento

Per la pasta brisé
 In un'impastatrice con la foglia far amalgamare farina e burro. Versare acqua (o latte) poco alla volta. Unire anche il sale. Quando l'impasto sarà pronto farlo

Frittatine di porri e patate con carne salada, funghi porcini e trota salmonata.

Ingredienti per 4 persone

Per la base delle frittatine
 200g Porri freschi
 200g Patate
 200ml Crème & Crème Knorr
 100g Formaggio Parmigiano
 50g Pan carré
 50ml Latte
 10g Brodo dell'Orto Knorr
 8pz. Uova
 q.b. Pepe
 q.b. Staccafacile ALSA

Per la variante con la carne salada
 100g Carne salada
 50g Gastronomica Compatta Calvé
 1pz. Limone
 q.b. Erba cipollina
 q.b. Erbette

Per la variante con la trota salmonata
 100g Trota salmonata affumicata
 50g Gastronomica Compatta Calvé
 20ml Yogurt intero
 q.b. Primerba Timo Knorr

Per la variante con i funghi porcini
 100g Funghi porcini trifolati
 50g Gastronomica Compatta Calvé
 q.b. Primerba Aglio Knorr

q.b. Prezzemolo fresco
 q.b. Erbette

Procedimento

Per la base delle frittatine spadellare i porri e le patate precedentemente lavati e tagliati e insaporire con il Brodo dell'Orto Knorr. Unire i restanti ingredienti, creando delle piccole frittatine con l'aiuto di una padella antiaderente vaporizzata con lo Staccafacile ALSA.

Per le farciture
 Utilizzare la base delle frittatine e decorare nelle 3 varianti. Per la variante con la carne salada, preparare la salsa miscelando la Gastronomica Compatta Calvé con il succo di limone e l'erba cipollina ed un po' di scorza di limone. Adagiarla sulla frittatina e completare con carne salada ed erbette. Ripetere il procedimento anche con le altre 2 varianti, miscelando i rispettivi ingredienti.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 1,25€





Brunch



Crostini di bollito misto e salsa verde.

Ingredienti per 4 persone

Per il bollito

1,5L	Brodo di Manzo Knorr Professional
150g	Muscolo di manzo
150g	Gallina
150g	Lingua
50g	Patate
30g	Broccoli
30g	Carote
30g	Sedano
30g	Cipolla

Per la salsa verde

50g	Sedano
40ml	Basil Vinaigrette Hellmann's
20ml	Senape Top Down Hellmann's
20ml	Real Mayonnaise Hellmann's
20g	Prezzemolo
20g	Capperi
20g	Cetriolini sott'aceto
5g	Primerba Aglio Knorr
2pz.	Cubetti di ghiaccio

Per i crostini

400g	Pane di semola
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Origano essiccato

Per la finitura

60g	Mostarda di frutta
q.b.	Erbette miste

Procedimento

Per il bollito

Lavare e tagliare le verdure a pezzi, cucinarle nel Brodo di Manzo Knorr Professional. Scolare e tenere da parte. Nello stesso brodo, cuocere i pezzi di carne per 4 ore.

Per la salsa verde

Versare tutti gli ingredienti all'interno di un blender e frullare fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea.

Per i crostini

Tostare il pane, precedentemente tagliato a cubi dello spessore di 4cm e condito con olio extravergine e origano, in forno a 180° per 8 minuti.

Per la finitura

Servire adagiando sopra i crostini il bollito tagliato, con le verdure e la salsa verde. Accompagnare con la mostarda di frutta e le erbe miste.

Allergeni

glutine, sedano, uova, senape, solfiti.

COSTO PORZIONE: 1,65€

Pancake e Waffle assortiti.

Ingredienti per 10 persone

Per i pancake e i waffle

1L	Latte
50g	Mirtilli
50g	Lamponi

1conf. Preparato per Pancake Carte d'Or
q.b. Staccafacile ALSA

Per le farciture

1L	Crème & Crème Knorr
600ml	Latte
200g	Purea di banane
200g	Purea di lamponi
200g	Polpa di mandarini (o di arance)
2conf.	Preparato per Tiramisù Carte d'Or
q.b.	Topping al Cioccolato Carte d'Or

Procedimento

Unire al latte il Preparato per Pancake Carte d'Or, aggiungendolo poco alla volta e continuando a mescolare sino ad ottenere un impasto morbido.

Spruzzare con lo Staccafacile ALSA lo stampo per Waffle, versare con un mestolo il prodotto e cuocere per 10 minuti.

Per i Pancake, versare l'impasto in un padellino della misura desiderata con un mestolo, lasciar cucinare.

Aggiungere a piacere mirtilli e lamponi all'interno.

Per le farciture

Preparare il Tiramisù come riportato sulla confezione del Preparato per Tiramisù Carte d'Or, personalizzare nei vari gusti con purea di banana e Topping al Cioccolato Carte d'Or, con purea di lamponi e con purea di mandarino o arancia.

Creare dei sandwich dolci con i Waffle, con al centro la farcitura. Servire decorando con frutta fresca.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 1,20€

Lo sapevate che...

Il Preparato per Tiramisù Carte d'Or è la nostra migliore ricetta di sempre, con ingredienti selezionati. E' possibile personalizzare il preparato in polvere per creare farciture golose e originali: risultato garantito.



Brunch





Raviolo pizzicato farcito con ricotta infornata e tartufo nero di Norcia, leggera fonduta al pecorino in foglia di noci.

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta e la farcia

- 1,4Kg Ricotta fresca
- 500g Semola
- 150g Tartufo nero (o 20g Burro al Tartufo)
- 100g Olio
- 100ml Crème & Crème Knorr**
- 80g Formaggio Grana
- 30ml Acqua
- 4pz. Uova intere
- 1 pz. Arancia
- q.b. Noce moscata
- q.b. Brodo dell'Orto Knorr**
- q.b. Preparato per Purè Pfanni**
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

Per la fonduta

- 1L Crème & Crème Knorr**
- 500g Pecorino in foglia di noci
- 50ml Fondo Bruno Knorr Professional**

Per il servizio

- 100g Burro
- 1pz. Tartufo nero estivo
- q.b. Zeste arancia
- q.b. Foglie di maggiorana

Procedimento

Per la farcia e la pasta

Condire la ricotta con il Brodo dell'Orto Knorr, le zeste d'arancia e una grattugiata di noce moscata. Cucinare in forno a 130° per 40 minuti. Lasciarla raffreddare poi amalgamarla con il tartufo nero grattugiato, la Crème & Crème Knorr, il formaggio grana, sale e pepe. (Per migliorare la consistenza, aggiungere il Preparato per Purè Pfanni). Per la pasta, preparare la sfoglia all'uovo utilizzando semola, uova, acqua e olio. Stendere la sfoglia e formare dei fagottini ripieni, pizzicandoli all'estremità. Cucinare in acqua bollente salata.

Per la fonduta e il servizio

Far ridurre la Crème & Crème Knorr con il Fondo Bruno Knorr Professional. Unire il pecorino e frullare. Per il servizio impiattare i ravioli saltati al burro, decorandoli con fonduta al pecorino, lamelle di tartufo, zeste d'arancia, maggiorana e gocce di Fondo Bruno Knorr Professional.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 2,60€

Moscardino cotto in umido con polenta e gremolada di spezie.

Ingredienti per 4 persone

Per i moscardini

- 500g Moscardini
- 300ml Fumetto di Crostacei Knorr Professional**
- 250g Pomodorini freschi
- 200ml Vino bianco
- 100g Polpa di pomodoro
- q.b. Primerba Timo Knorr**
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Primerba Aglio Knorr**
- q.b. Olio extravergine di oliva

Per la polenta

- 800ml Brodo di Verdure Knorr Professional**
- 200g Farina di mais
- 50g Burro
- 50g Formaggio Parmigiano grattugiato
- q.b. Pepe

Per il servizio

- 10g Peperoncino
- 10g Origano
- 10g Buccia di limone
- q.b. Cialda di polenta
- q.b. Cerfoglio

Procedimento

Per i moscardini

Dopo aver pulito i moscardini, preparare un fondo in un

tegame di acciaio con olio e Primerba Aglio Knorr. Unirvi i moscardini, sfumare con il vino bianco e far evaporare. Unire i pomodorini tagliati in 4, la polpa di pomodoro, il Fumetto di Crostacei Knorr Professional, Primerba Timo Knorr e prezzemolo tritato.

Cucinare per 30 minuti, raffreddare, mettere in un sacchetto sottovuoto e cucinare in forno a vapore a 70° per circa 1 ora.

Per la polenta

Preparare la polenta con il Brodo di Verdure Knorr Professional e la farina di mais. Cucinare per 1 ora e mezza e mantecare con burro e formaggio.

Per il servizio

Impiattare i moscardini, guarnendo con pomodorini, cubi di polenta e cerfoglio. Prima di servire spolverare con la gremolada di spezie composta da peperoncino, origano e limone.

Allergeni

glutine, crostacei, molluschi, latte, pesce.

COSTO PORZIONE: 2,20€





Bavarese di crema catalana al caramello con caviale di pompelmo.

Ingredienti per 10 persone

Per la bavarese di catalana

- 500ml Latte
- 500ml Crème & Crème Knorr
- 50ml Topping al Caramello Carte d'Or
- 10g Caffè solubile
- 1conf. Preparato per Crema Catalana Carte d'Or

Per la base croccante

- 300g Croccante alle nocciole
- 100g Frutta secca mista

Per il caviale di pompelmo

- 500ml Succo di pompelmo
- 500ml Olio di semi
- 100g Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional

Per il servizio

- q.b. Cannella in stecca
- q.b. Granella di frutta secca
- q.b. Nocciole caramellate
- q.b. Germogli di melissa

d'Or e il caffè solubile. Versare negli stampi quadrati, riempire per due terzi e congelare.

Per la base croccante

Frullare il croccante alla nocciola con la frutta secca in un cutter, cospargere la poltiglia ottenuta sopra la bavarese congelata e riporre in congelatore.

Per il caviale di pompelmo

Aggiungere al succo di pompelmo la Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional. Aspirare il composto all'interno di una siringa e far sgocciolare all'interno di un contenitore con olio di semi ghiacciato. Raccogliere il tutto con un colino.

Per il servizio

Sformare la bavarese, adagiare su un piatto di portata e decorare con cannella, frutta secca, nocciole caramellate, germogli di melissa, caviale di pompelmo e Topping al Caramello Carte d'Or.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 1,60€

Procedimento

Per la bavarese

Preparare la crema catalana come riportato sulla confezione ed aggiungere il Topping al Caramello Carte

Filetto di cervo in crosta di bacche di ginepro, patate al setaccio e demi-glance al cacao e lampone in gelatina.

Ingredienti per 4 persone

Per il filetto di cervo e le patate al setaccio

- 600g Pan carré ammorbidito
- 300ml Acqua
- 200g Burro a pomata
- 200ml Crème & Crème Knorr
- 100g Preparato per Purè Pfanni
- 50g Bacche di ginepro
- 30g Cacao amaro
- 10g Brodo di Manzo Knorr Professional
- 1pz. Filetto di cervo (circa 800g)
- q.b. Primerba Rosmarino Knorr
- q.b. Sale

Per la Demi-glance al cacao e la gelatina di lampone

- 500ml Demi-Glace Knorr Professional
- 500ml Purea di lamponi
- 100g Fave di cacao amaro
- 100g Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional
- 30g Maizena

Per il servizio

- q.b. Lamponi freschi
- q.b. Germogli
- q.b. Patata viola
- q.b. Olio extravergine di oliva

Procedimento

Per il filetto di cervo e le patate al setaccio

Scottare il filetto di cervo in padella su tutti i lati e farlo raffreddare. Per la crosta di ginepro, unire il pan carré, il burro, la Crème & Crème Knorr, il cacao e le bacche di ginepro e creare un composto omogeneo. Cospargere il filetto di cervo con il composto e avvolgere nella pellicola. Cuocere in forno a 80° per circa 30 minuti. Reidratare il Preparato per Purè Pfanni con il Brodo di Manzo Knorr Professional, regolare di sale e passare al setaccio a maglia larga.

Per la demi-glance al cacao e la gelatina di lampone

Scaldare la Demi-Glace Knorr Professional in un pentolino con le fave di cacao e legare con la Maizena. Stemperare la purea di lamponi a circa 30° ed aggiungere la Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional. Mescolare bene e creare dei cilindri con l'aiuto della pellicola. Lasciar raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

Allergeni

sedano, latte, glutine, uova, soia.

COSTO PORZIONE: 4,80€





**Tradizionale
2.0**



Calamarata con aglio, olio e peperoncino su carpaccio di spigola e coulis di rape rosse.

Ingredienti per 4 persone

Per il carpaccio di spigola

200g Spigola fresca sfilettata
10g **Primerba Aglio Knorr**
10g **Brodo di Pesce Knorr**
q.b. Olio extravergine di oliva

Per la coulis di rape

1L **Brodo di Pesce Knorr**
20g **Maizena**
2pz. Rape rosse

Per servizio

400g Calamarata
10g **Primerba Aglio Knorr**
2pz. Peperoncini freschi
q.b. Sale
q.b. Coriandolo fresco
q.b. Peperoncino

Per il coulis di rape rosse

In una pentola con acqua e Brodo di Pesce Knorr cuocere le rape rosse, frullarle ancora calde e addensare con la Maizena.

Per il servizio

Cucinare la calamarata in acqua bollente per circa 10 minuti mantenendo la pasta al dente. Disporre il coulis sul fondo del piatto. Da parte, mantecare la calamarata con l'olio, il Primerba Aglio Knorr e il peperoncino. Servire la calamarata adagiandovi sopra il carpaccio di spigola. Guarnire con coriandolo fresco, peperoncino ad anelli e olio extravergine.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 1,80€

Lo sapevate che...

Il Brodo di Pesce Knorr è un brodo chiaro dal gusto inconfondibile, magro e ricco di sapore.



Tonno scottato ai semi di Chia con misticanza invernale, crema di cavolo romanesco e olive.

Ingredienti per 4 persone

Per il tonno

400g Tonno rosso
50g Semi di Chia
20ml Miele di acacia

Per la crema di cavolo

200ml **Crème & Crème Knorr**
100g Cavolo romanesco
10g **Brodo di Pesce Knorr**
q.b. Sale
q.b. Pepe

Per il servizio

100ml **Citrus Vinaigrette Hellmann's**
50g Olive taggiasche
q.b. Pomodorini gialli
q.b. Misticanza invernale
q.b. Olio
q.b. Germogli

Per la crema di cavolo

Cucinare il cavolo romanesco in acqua bollente con il Brodo di Pesce Knorr, scolare e raffreddare in ghiaccio. Frullare il cavolo con Crème & Crème Knorr, aggiustare di sale e pepe.

Per il servizio

Disporre nel piatto in ordine sparso qualche tocchetto di tonno scottato. Accompagnare con la salsa di cavolo romanesco, la misticanza invernale e fette di pomodorino giallo. Decorare con germogli, gocce di Citrus Vinaigrette Hellmann's e alcune olive taggiasche.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 2,90€

Lo sapevate che...

Citrus Vinaigrette Hellmann's è la combinazione di mandarino e limone, ideale per insalate verdi, frutti di mare e carni bianche. Senza aromi e conservanti aggiunti.



Procedimento

Per il tonno

Scottare il tonno in padella e spennarlo con il miele di acacia. Farvi aderire i semi di Chia precedentemente cotti e riporre in frigorifero.



**Tradizionale
2.0**





**Tradizionale
2.0**



Sponge cake di nocciole con mousse al cioccolato bianco e salsa di melagrana.

Ingredienti per 10 persone

Per la Sponge cake

200ml Acqua

1 conf. Preparato per Torta al Cacao Carte d'Or

q.b. Staccafacile ALSA

Per la mousse al cioccolato

500ml Latte freddo

1 conf. Mousse al Cioccolato bianco Carte d'Or

Per la crema alla melagrana

200ml Crema alla Vaniglia Carte d'Or

100ml Succo di melagrana

20g Zucchero a velo

Per il servizio

q.b. Chicchi di melagrana

q.b. Fiori viola

q.b. Menta

Cuocere in forno per 55 minuti a 160°.

Per la mousse al cioccolato

Preparare la Mousse al Cioccolato bianco Carte d'Or seguendo il procedimento indicato sulla confezione. Mettere il composto in uno stampo a forma di quenelle e riporre in congelatore.

Per la crema alla melagrana

Creare la crema alla melagrana unendo il succo di melagrana allo zucchero a velo, aggiungere la Crema alla Vaniglia Carte d'Or.

Per il servizio

Sul fondo del piatto adagiare la crema alla melagrana con l'aiuto dello squeezer. Posizionare 3 mini sponge cake in pezzi e la Mousse al Cioccolato bianco Carte d'Or. Decorate con fiori eduli, chicchi di melagrana e menta. Spolverare leggermente con lo zucchero a velo.

Procedimento

Per la Sponge cake

Preparare la Torta al Cacao Carte d'Or come riportato sulla confezione.

Trasferire il tutto in uno stampo, dal diametro di 22cm (altezza 6cm) spruzzato con lo Staccafacile ALSA.

Allergeni

glutine, uova, latte, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 1,80€

Entrecôte di carne Irlanda cotta a bassa temperatura con scorzanera e verza spadellata.

Ingredienti per 4 persone

Per la carne

600g Reale di manzo

200ml Vino rosso

q.b. Brodo Elite Knorr

Per le verdure

2L Brodo Elite Knorr

250g Scorzanera (radice fresca)

200g Verza

50g Carota baby

Per il servizio

100ml Fondo Bruno legato Knorr

50ml Crème & Crème Knorr

q.b. Sale grosso

q.b. Pepe

q.b. Olio extravergine di oliva

Per le verdure

Pelare la scorzanera, tagliarla a cubettoni e mantenere gli sfridi.

Pelare le carote e riporle in acqua fredda insieme alla verza precedentemente tagliata.

Sbianchire le verdure separatamente nel Brodo Elite Knorr. Al momento del servizio, ripassare velocemente in padella con olio extravergine di oliva.

Per il servizio

Cuocere le parti di sfrido della radice di scorzanera, con l'aggiunta di Crème & Crème Knorr e frullare il tutto con il minipimer, aggiustando di sale e pepe.

Tagliare la carne in modo trasversale; recuperare il liquido di cottura e unirlo al Fondo Bruno legato Knorr.

Disporre nel piatto delle gocce di crema scorzanera.

Adagiare la carne tagliata sopra le verdure spadellate.

Guarnire con carote, sale grosso e ultimare con il Fondo Bruno legato Knorr.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 2,90€

Procedimento

Per la carne

Scottare la carne in una padella antiaderente, dopo averla condita in precedenza con Brodo Elite Knorr. Sfumare con vino rosso durante la cottura.

Cuocere in forno su griglia a 80°, fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di 52°.



**Tradizionale
2.0**





Le feste natalizie: non esiste un'occasione migliore per stupire i sensi dei tuoi ospiti.

Capitone in guazzetto con papaccelle napoletane, olive ed erbe di campo saltate.

Ingredienti per 4 persone

Per il capitone

600g	Capitone (o anguilla)
500ml	Fumetto di Crostacei Knorr Professional
80g	Olive taggiasche
50g	Pomodorini
20g	Primerba Aglio Knorr
3pz.	Acciughe salate
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Prezzemolo

Per i peperoncini ripieni

230g	Tonno all'olio di oliva
8pz.	Papaccelle napoletane (o peperoncini piccanti ciliegia)
2pz.	Acciughe salate
q.b.	Capperi salati
q.b.	Brodo dell'Orto Knorr
q.b.	Aceto di vino bianco
q.b.	Olive

Per le erbe di campo

1l	Brodo dell'Orto Knorr
50g	Bieta
50g	Cicoria
50g	Spinaci
q.b.	Primerba Aglio Knorr
q.b.	Olio extra vergine d'oliva

Procedimento

Per il capitone

Tagliare il capitone a tocchetti e cucinarlo in padella con olio, acciughe, Primerba Aglio Knorr, pomodorini e Fumetto di Crostacei Knorr Professional. Aggiungere ancora le olive e il prezzemolo.

Per i peperoncini ripieni

A parte, cucinare le papaccelle napoletane in acqua acidulata e Brodo dell'Orto Knorr. Tritare il tonno con le olive, le acciughe, i capperi e mettere il composto all'interno delle papaccelle.

Per le erbe di campo

Sbollentare tutte le verdure in acqua e Brodo dell'Orto Knorr, ripassarle in padella con Primerba Aglio Knorr e olio. In una fondina abbastanza larga, disporre sulla base del piatto dei mucchietti di erbe di campo, i tocchetti di capitone con la propria salsa e le papaccelle napoletane ripiene. Decorare con olive e prezzemolo.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 2,30€



Natale





Natale



Cotechino in crosta di sfoglia con purè di patate alla mela e cavolo viola.

Ingredienti per 4 persone

Per il cotechino e il cavolo viola

500ml	Brodo di Verdure Knorr Professional
500g	Pasta sfoglia surgelata
400g	Cavolo viola (o patate viola o carote viola)
200ml	Honey Mustard Hellmann's
50g	Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional
20g	Primerba Cipolla rosolata
1pz.	Cotechino fresco

Per il purè alla mela

250ml	Latte
150g	Preparato per Purè Pfanni
80g	Mela verde
30g	Burro

Per il servizio

450ml	Demi-Glace Knorr Professional
200g	Topinambur
180g	Funghi Cardoncelli
q.b.	Timo fresco
q.b.	Mirto fresco
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale

di Verdure Knorr Professional. Lasciare raffreddare e togliere la pelle. Stendere la sfoglia e spalmare Honey Mustard Hellmann's. Avvolgere il cotechino con la sfoglia. Cucinare in forno a 210° per 15/18 minuti. Tagliare e lavare il cavolo viola. Stufarlo con Primerba Cipolla rosolata e del Brodo di Verdure Knorr Professional. Una volta pronto, frullare il tutto e aggiungere Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional, ottenendo una crema densa, versare in uno stampino e riporre in frigorifero.

Per il purè alla mela e la finitura

Preparare il Purè Pfanni come indicato sulla confezione. Aggiungere anche dei cubetti di mela verde e del burro morbido. Per il servizio posizionare uno zoccolo di purè sul piatto, accompagnare con quenelle di cavolo viola, funghi trifolati e topinambur ripassato in padella. Adagiare sul piatto il pezzo di cotechino in sfoglia. Accompagnare con Demi-Glace Knorr Professional, timo e mirto fresco.

Allergeni

glutine, senape, uova, latte, sedano.

Procedimento

Per il cotechino e il cavolo viola

Forare il cotechino e cuocerlo per 40 minuti con il Brodo.

COSTO PORZIONE: 3,90€

Cappelletti di carne su brodo di cappone ristretto e mortadella croccante.

Ingredienti per 4 persone

Per i cappelletti

3L	Brodo di Pollo Knorr Professional
400g	Pasta fresca
200g	Carne di vitello
100ml	Vino bianco
20g	Sedano
20g	Carota
20g	Cipolla
2g	Primerba Timo Knorr
2g	Primerba Rosmarino Knorr

Per il brodo di cappone ristretto

500ml	Fondo Chiaro Knorr Professional
2pz.	Ali di cappone

Per il servizio

100g	Pecorino alle vinacce
70g	Mortadella bolognese
q.b.	Maggiorana

Rosmarino Knorr. Far cucinare per 2/3 ore e passare tutto al tritacarne. Stendere la pasta, preparare i cappelletti dal peso di circa 6/8g l'uno e cucinare nel restante Brodo di Pollo Knorr Professional.

Per il brodo di cappone ristretto

Da parte, in una casseruola unire al Fondo Chiaro Knorr Professional, le ali di cappone e fare cuocere a fuoco lento fino a che la carne si stracuocerà. Eliminare la pelle e le ossa e sfilacciare la polpa della carne di cappone. Unire gli sfilacci al fondo restante nella casseruola filtrato.

Per il servizio

Disporre gli sfilacci di cappone con il suo fondo al centro di una fondina. Adagiare i nostri cappelletti. Aggiungere la mortadella a brunoise tostata e un mestolino del brodo di pollo di cottura. Decorare con foglioline di maggiorana e una spolverata di pecorino alle vinacce.

Allergeni

glutine, latte, sedano, solfiti.

COSTO PORZIONE: 2,30€

Procedimento

Per i cappelletti

Fare il fondo con olio, sedano, carote e cipolle e aggiungere la carne di vitello. Far tostare il tutto, sfumare con il vino bianco, 1 litro di Brodo di Pollo Knorr Professional, Primerba Timo Knorr e Primerba



Natale





Natale



MelaRicordo "Natale".

Ingredienti per 5 persone

Per la mela cotta

150ml Liquore Alchermes
 100g Zucchero di canna
 15g Anice stellato
 5pz. Mele Golden piccole
 1pz. Stecca di cannella

Per la mousse alla mela

300ml **Crème & Crème Knorr**
 200g Zucchero a velo
 100ml Succo di mela
 40g **Texture Spumosa Carte d'Or Professional**
 10ml Succo di limone

Per la gelatina di mela e il servizio

250ml Succo di mela
 50g **Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional**
 40g Canditi misti a cubetti
 q.b. Nocciole
 q.b. Meringa sbriciolata
 q.b. Biscotti
 q.b. Mele per guarnizione
 q.b. Melissa

Procedimento

Per la mela cotta

Pelare e privare le mele del torsolo. Metterle in una busta per cottura sottovuoto con lo zucchero di canna, l'anice

stellato, le stecche di cannella e il liquore Alchermes. Cuocere in forno vapore a 80° per 30 minuti. Abbatte di temperatura.

Per la mousse alla mela

In una planetaria, versare la Texture Spumosa Carte d'Or Professional, il succo di mela, il succo di limone e lo zucchero. Montare alla massima velocità per 5 minuti. Aggiungere quindi la Crème & Crème Knorr semi-montata. Versare il composto in un sacchetto da pasticceria con duglia rigata.

Per la gelatina di mela e il servizio

In un recipiente, versare il succo di mela e unire la Texture Gelatinosa Carte d'Or Professional, stemperare e versare in una 1/2 teglia gastronorm e aggiungere i canditi misti. Riporre in frigorifero. Per il servizio "coppare" la gelatina di mela e posizionare al centro del piatto. Adagiare la mela cotta e farcire l'interno con la mousse di mela. Decorare con biscotti e meringhe sbriciolate e guarnire con della mela fresca, nocciole e foglie di melissa.

Allergeni

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

COSTO PORZIONE: 1,50€

Durante le festività i clienti si aspettano di vivere emozioni uniche: è indispensabile in questi giorni avere ancora più cura dei dettagli del solito.

L'impiattamento dovrà quindi stupire ed emozionare.

Per conquistare i vostri clienti tenete in considerazione che le differenze culturali condizionano la presentazione di un piatto: in Occidente il piatto viene visto dall'alto ed è concepito in modo bidimensionale, come un quadro.

In Oriente, invece, dove il cibo è tenuto quasi al livello degli occhi, la presentazione include sempre anche una dimensione verticale.

Impiattamento e decorazione dei piatti



“Impiattare” è un termine tecnico che ora si sta diffondendo anche al di fuori delle cucine professionali. Esattamente impiattare vuol dire “allestire in cucina con gusto e con intenti coreografici e decorativi, il preparato gastronomico in ciascuno dei piatti da servire in sala ai commensali”. Quella dell’impiattare è senza dubbio un’arte, ma è anche un aspetto essenziale della gastronomia. Oggi prevale la ricerca dell’essenziale, la semplificazione e la destrutturazione delle forme: una tendenza minimale che mette in risalto il piatto senza sopraffarlo. Le possibilità di decorazione sono molteplici e variano in base al tipo di ricetta e agli ingredienti che la compongono.

La prima regola da tenere sempre a mente è che tutto ciò con cui decori una portata deve essere commestibile.

Le 5 regole dell’impiattamento.

La degustazione di un piatto inizia ancora prima di assaggiarlo, perché comincia sempre con gli occhi!

1

Less is more

Ricordati sempre che è meglio non esagerare ed evitare di riempire il piatto con decorazioni e sovrastrutture: **3 o 4 elementi, ben pensati** e ben disposti sono più che sufficienti per proporre una portata gradevole alla vista e quindi invitante. Un consiglio in più è senza dubbio quello di **essere minuzioso e preciso: anche una piccola imperfezione nel decoro può risaltare all’occhio** di un cliente esperto, intaccando il suo giudizio finale!

2

Occhio al protagonista

L’attenzione di chi mangerà la tua portata deve essere catturata sempre e solo dal vero protagonista del piatto a cui è indispensabile dedicare spazio e centralità. Non dimenticarlo: se un cliente ha ordinato della zucca, sarà il primo elemento che vorrà vedere nel piatto. L’ingrediente fondamentale della ricetta va infatti esaltato e mai coperto. Gli altri ingredienti devono invece fargli da contorno: impreziosirlo e completarlo.

Fa’ tua questa regola importante: **non sminuire mai il tuo protagonista.**

3

Via libera alla creatività

E’ importante conoscere le regole e rispettare l’equilibrio dei diversi ingredienti del piatto. Anche perché solo **chi conosce profondamente le regole può concedersi il privilegio di stravolgerle** un po’ dando libero sfogo alla sua creatività e innovando la tradizione.

4

Prova a decentrare

Hai poco tempo per organizzare il decoro del tuo piatto ma non vuoi rinunciare a un effetto scenografico sorprendente per i tuoi ospiti? Per impiattare in modo completamente nuovo la solita ricetta ti basterà spostare tutti gli ingredienti su un lato del piatto lasciando libero il centro. Puoi completare l’opera decorando la zona libera con gocce di fondo di cottura, di un ristretto o con un’altra parte liquida. **Il decentramento è già tendenza:** bastano pochi e semplici accorgimenti per dare a una portata una allure completamente diversa. Ricordalo sempre.

5

Valuta con severità

Se la tua decorazione non ti soddisfa probabilmente non entusiasmerà nemmeno i tuoi ospiti. Fai sempre del tuo meglio e sii il primo giudice di te stesso. In cucina, come nelle tecniche di impiattamento, i migliori risultati si ottengono soltanto provando e riprovando.

Consistenze, decori e colori.

Gioca con le consistenze

È importante che in un piatto il gusto sia sempre equilibrato tra morbido e croccante.

Presso l'Università inglese di Leeds hanno scoperto che un morso a un alimento croccante, oltre a generare segnali 'tattili' di consistenza e friabilità nella bocca, emette forti impulsi ultrasonici che le orecchie analizzano in pochi millisecondi.

Se sentiamo qualcosa di croccante sotto i denti, percepiamo il cibo come più buono.

Gioca con gli ingredienti

Ecco gli ingredienti principali con cui potrai decorare i tuoi piatti.

Fiori

Con i loro petali colorati doneranno un senso di allegria e di freschezza.

Frutti

Limoni e arance ma anche mele, ananas, bacche rosse di ribes e melagrana.

Gelatine

Bianca o colorata, di carne o di frutta che può essere lavorata in tante forme (palline, cubetti, sfoglie).

Salse

A gocce o a striscioline sui bordi dei piatti, donano uno schizzo di colore. È fondamentale però che il loro sapore si abbinano a quello del cibo.

Sale colorato

Abbina sempre sempre il colore giusto al cibo e/o al piatto, in modo che risalti.

Verdure

Ogni tipo di verdura può essere utilizzata per impreziosire un piatto, basta tagliarla nel modo giusto, abbinando bene i colori.

Erbe aromatiche e spezie

Le erbe aromatiche sono le più diffuse decorazioni della nostra cucina. Le spezie, invece, vanno usate con moderazione: il loro gusto deciso potrebbe modificare quello dei cibi.

Gioca con i colori

Mettere in risalto i colori brillanti delle verdure.

Il modo in cui vengono cotte incide particolarmente sull'effetto visivo complessivo di un pasto. Se sono troppo cotte perdono il loro colore, risultano molli e pallide, tendono a sembrare meno appetitose rispetto a quelle che vengono cucinate solo fino al punto di morbidezza.

Rosso - È uno stimolatore dell'appetito: un piatto rosso sarà sempre un successo.

Giallo - Rimanda al gusto acidulo e va usato con parsimonia.

Verde - Ispira sempre un senso di naturalezza e poi un tocco green crea fiducia.

Nero, Marrone, Viola - Sono istintivamente collegati al cibo andato a male.

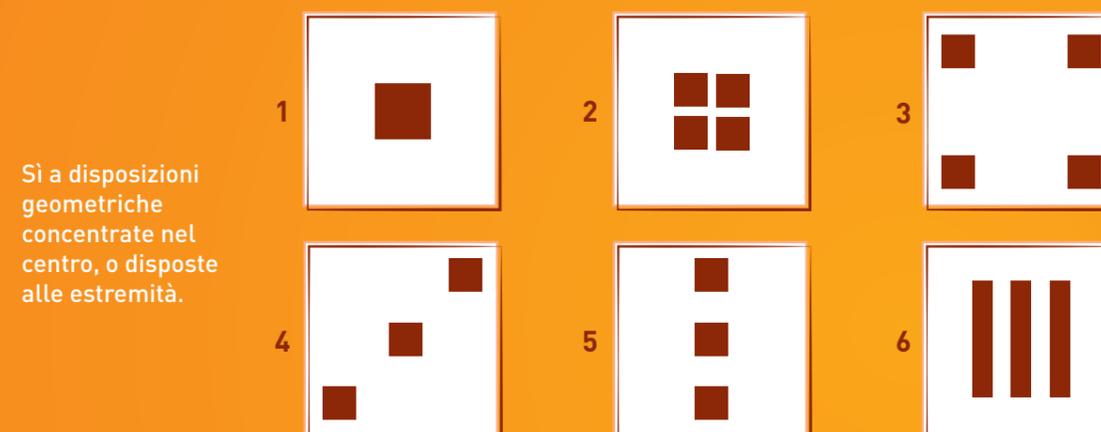
Abbinali sempre a colori carichi e solari come quelli delle spezie.

Blu - Questa tonalità è un appetito-soppressore e diminuisce il senso di fame.

Ad ogni piatto il suo decoro.

È molto importante scegliere il piatto giusto perché contribuirà moltissimo alla presentazione, in quanto, la forma influisce sulle decorazioni e soprattutto sulla disposizione. Per semplificare e migliorare i tuoi impiattamenti basta tenere in considerazione alcune regole di base.

Piatti rettangolari



Piatti rotondi

