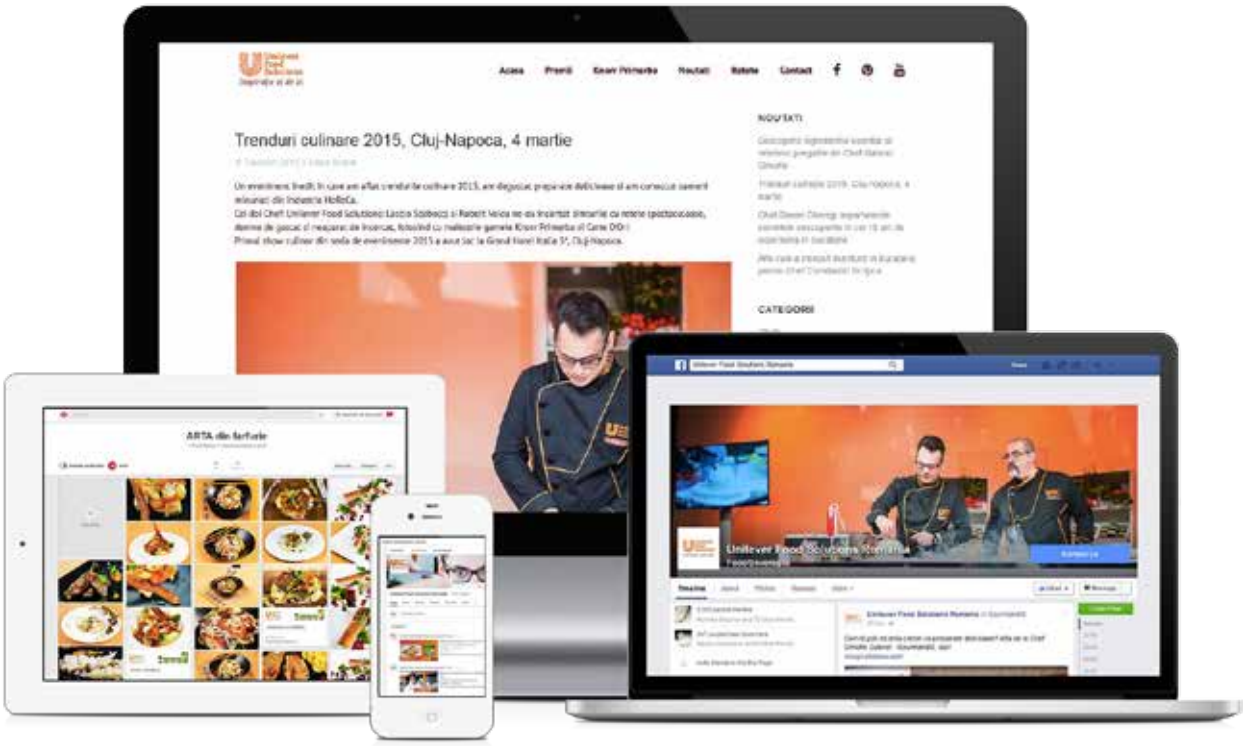
DOSARUL EVENIMENTELOR TALE INSPIRATE

Idei inspirate și rețete de la organizatori
de evenimente și bucătari profesioniști

Unilever Food Solutions

Inspirație zi de zi

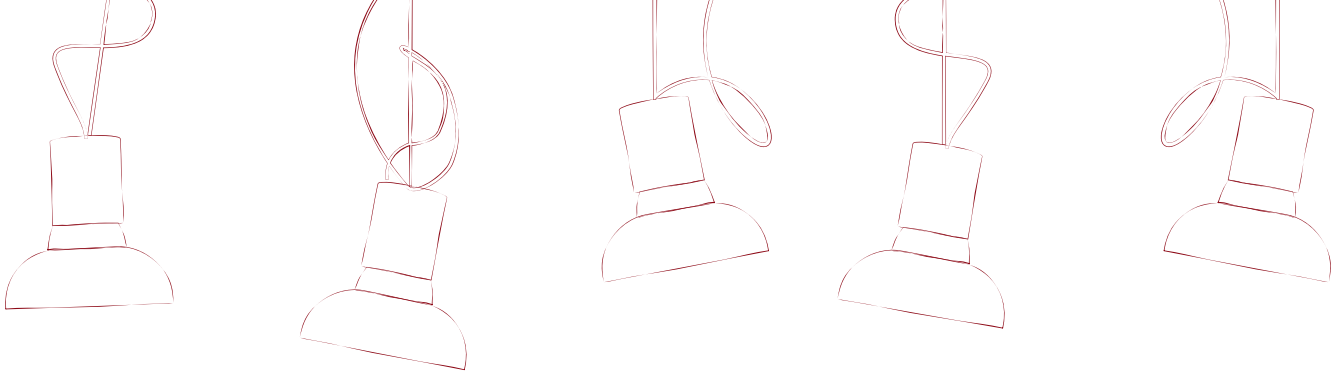
DESCOPERĂ ȘI MAI MULTE IDEI INSPIRATE ONLINE



www.inspiratidebucatari.ro
www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania
www.pinterest.com/bucatari
www.youtube.com/user/UnileverUFSRomania

Unilever Food Solutions

Descoperă trendurile
EVENIMENTELOR
ANULUI
2016



Dacă vorbim despre industria de evenimente și despre trendurile anului 2016, atunci totul se reduce la un singur cuvânt:

#infuzie

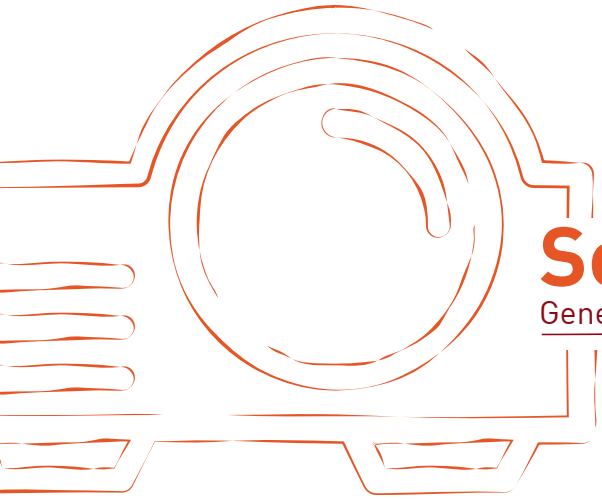
Azi, clienții tăi caută experiențe integrate. Tematica, meniul, muzica, decorul rămân la fel de relevante pentru ei, dar acum, mai mult decât oricând, își doresc îmbinarea lor în așa fel încât să activeze toate simțurile participanților.

Despre noi, deja știi că ne place să gătim, dar și să oferim experiențe desăvârșite! Și pentru că facem asta zi de zi, în peste 74 de țări, am reușit să colectăm ultimele tendințe culinare ale unor evenimente de neuitat pentru oaspeții tăi. Printre ele, o să poți găsi idei inspirate prin care să îți promovezi locația și să îi transformi pe cei care îți trec pragul în adevărați ambasadori ai restaurantului tău.

Și în cazul evenimentelor, meniul este cartea ta de vizită! Oferă un plus de savoare meniului tău de evenimente cu rețetele delicioase din secțiunile de: Aperitive Reci, Preparate din Pește, Feluri Principale și Deserturi!

Ar putea fi mult mai multe de spus pe o temă atât de diversă cum este cea a evenimentelor. Pentru asta, te așteptăm să continuăm discuția online pe inspiratidebucatari.ro, spațiu construit din pasiunea pentru bucătăriile profesioniste din România!

Echipa Unilever Food Solutions



Scopul?

Generarea unor experiențe semnificative.

Mijloacele?

Să stimulăm toate cele 5 simțuri.

Factorii care fac diferența în organizarea unui eveniment:

☑ numărul invitaților

Atât pentru grupuri de 20+ persoane, cât și pentru cele de 200+ persoane, organizarea logistică, precizia serviciilor și profesionalismul echipei tale vor asigura succesul.

Cum să te asiguri că vei fi ales pentru vizite și petreceri anuale aniversare? Tratează cererile în căsătorie ca pe unele dintre cele mai importante evenimente, chiar dacă sunt pentru doar 2 persoane. Amenajează câteva mese speciale, mai retrase, pentru cine romantice. Te vor recomanda drept o locație potrivită pentru cereri în căsătorie!

☑ perioada anului

Primăvara și vara se caută decoruri diafane, culori calde și spații deschise. Toamna și iarna în schimb, spații bine izolate, primitoare.

☑ meniuri speciale

Sunt o mulțime de regimuri speciale de care trebuie să ții cont, de la cele din motive de sănătate până la cele de stil de viață. Ține cont de țara de origine a participanților, de diete, de perioadele de post, dacă vor fi vegetarieni la eveniment sau de alergiile cele mai frecvente cum ar fi laptele, glutenul sau alunele.

☑ cazarea

Participanții rămân peste noapte sau pentru mai multe zile? Pregătește-le o surpriză în cameră pentru o experiență completă!

☑ personal

Organizarea nunților, aniversărilor și botezurilor poate fi un proces destul de stresant pentru clientul tău. Ajută-l cu personal specializat în planificare, logistică și tehnic.

Crăciunul, Paștele, Revelionul sau sărbători internaționale ca Valentine's Day și Halloween sunt ocazii bune pentru a organiza o seară specială pentru clienții tăi la inițiativa ta.

vs.

☑ corporate

Pentru conferințe, petreceri de companie, strângeri de fonduri, gale, recepții, în cele mai multe cazuri, clientul tău final va angaja o agenție de evenimente sau una de PR care se vor ocupa de conceptul evenimentului și de organizarea lui pas cu pas.

☑ pentru copii

Pregătește un spațiu dedicat, cu tot ce și-ar dori micuții tăi oaspeți - un loc de joacă cu activități speciale și o persoană din echipa ta care să fie responsabilă de supravegherea lor constantă!

Pașii prin care trec clienții tăi până la eveniment:

☑ cu 1 - 6 luni înainte conturează identitatea evenimentului!

Scopul și obiectivele evenimentului

Planul și agenda orientativă

Data evenimentului

Numărul estimat de oaspeți

Necesarul de locuri de parcare

Necesarul de la furnizori terți

Stabilește meniul

Bugetul estimat

Planul de promovare, sponsorizări și parteneriate *

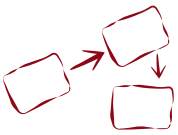
O secțiune pe website și o pagină Facebook dedicate

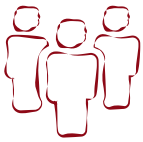
☑ În ultima lună stabilește toate detaliile!

Încasarea posibilelor taxe de participare *

Tematica evenimentului și barurile tematice

Mod de aranjare sală


Agenda pas cu pas


Echipa prezentă la eveniment

☑ Cu 1 zi inainte reamintește și repetă!

Mesaje participanților reamintind ora și adresa

Repetiția generală

Lista cu numere de telefon ale tuturor celor implicați

Instruire personal

Decorare sală și mese

☑ Perioada post-eveniment este la fel de importantă ca cea dinainte!

Formulare de feedback de la participanți *

Finalizarea bugetului și a plăților

Continuă postările online pentru promovare

Fă o surpriză clientului

Sărbătorește succesul evenimentului

* Pași specifici evenimentelor corporate.

Cum poți crea o #infuzie de experiențe pentru participanți?

☑ susține tematica evenimentului

Zonele cele mai fotografiate în cadrul unui eveniment sunt cele care susțin tematica serii. Asigură-te că ele sunt amplasate în zone reprezentative pentru locația ta!

☑ experiențe individuale

Gândește-te pas cu pas, pentru fiecare moment din agendă, care este experiența oferită de eveniment nu numai tuturor participanților, colectiv, ci și fiecăruia în parte. Pentru 2016 trebuie să activezi toate simțurile participanților, la nivel individual.

☑ momente inspirate

Ajută organizatorii să creeze un moment inedit! Factorul de noutate îi va garanta succesul în mediul online!

Pe lângă imaginile de grup și tradiții, unde emoționalul ajută spre viralizare, ceea ce asigură însă o popularitate mare în mediul online este numărul ridicat de postări atunci când apare un moment neașteptat.

☑ un cadou neașteptat

Înainte și în timpul evenimentului, clienții se așteaptă să le fii alături și să livrezi la standarde ridicate. Însă ceea ce îi va surprinde plăcut cu siguranță va fi un gest din partea ta după terminarea evenimentului!

Transformă vizitele la locația ta într-un obicei pentru ei oferindu-le un cadou neașteptat cum ar fi o cină în 2. Fii sigur că vor povesti mai departe!

☑ socializarea în timp real

La evenimentele corporate se folosesc din ce în ce mai mult aplicații pentru networking, pentru postări și pentru a vota în timp real. Asigură-te că rețeaua ta de Wi-Fi este suficient de puternică!

☑ cere feedback

Află ce își doresc pentru a putea transforma oaspeții tăi în ambasadori ai locației tale!

Pentru evenimentele corporate, discută cu organizatorii pentru a include în formularul de feedback oferit participanților întrebări importante pentru tine legate de meniu și de experiența la locație.

☑ amintiri de neuitat

Participanții vor veni iar și iar la locația ta pentru a retrăi emoțiile puternice create de amintirea unor momente inedite. Activează toate simțurile lor în cadrul evenimentelor!

☑ o sărbătoare a simțurilor

Susține tematica serii prin meniu, lumini, sunet și muzică, prin aranjamentul și decorul sălii, prin florile și parfumul încăperii. Sunt ingredintele celor mai frumoase zâmbete și celor mai puternice amintiri!

Ajută-ți oaspeții să devină adevărați ambasadori ai locației tale!

Evenimente personale

În cazul evenimentelor personale, majoritatea invitaților se cunosc deja mult mai bine decât în cazul celor de afaceri. Au amintiri comune și sunt conectați în rețelele sociale.

Chiar dacă o rețea Wi-Fi suficient de puternică încât să susțină sute de oameni dornici să se conecteze la internet este importantă, pentru ei interacțiunea directă este cea mai relevantă. Pagini online dedicate evenimentului există, dar activitatea acolo este mult mai intensă înainte și după decât în timpul evenimentului.

Oaspeții sunt în centrul relatărilor, al imaginilor și al discuțiilor - fiecare în parte. Un hashtag dedicat locației, un mesaj inedit sau o oglindă plasată strategic vor crește popularitatea locației tale în rețeaua lor de contacte. Ajută-i prin personalizarea spațiului cu conținut pe care să îl poată relata fiecare despre propria experiență în locația ta!

Un citat și-un invitat!

Îmbracă pereții cu oglinzi cu citate scrise pe ele. Invitații vor fi încântați de creativitatea ta și de a fi ei înșiși parte din postarea inspirată de mesaj!

Formularele de feedback

Include întrebări importante pentru tine în formularul organizatorilor - ce au apreciat cel mai mult la locație și meniu, ce ar schimba, ce ar elimina și ce și-ar dori în plus.

Evenimente corporate

Organizatorii de evenimente corporate au acum la dispoziție o mulțime de aplicații online pentru a implica participanții în a posta, vota și interacționa în timpul evenimentului, direct prin telefoanele lor mobile. Asigură-te că locația ta dispune de o rețea de Wi-Fi suficient de puternică!

Experiența unui astfel de eveniment aduce în centrul atenției tematica discutată și noutățile transmise de vorbitori. Pentru a beneficia la maxim de promovare în rețeaua de contacte ale participanților, asigură-te că zonele cele mai fotografiate (scena și spațiile foto) sunt reprezentative pentru locația ta!

Oferă o personalitate unitară locației tale, păstrându-i flexibilitatea tematică

În 2016, locațiile cu personalitate dau tonul! Fie că este vorba despre citate gourmet, despre decor specific unei anumite regiuni de pe glob sau despre susținerea unei cauze importante pentru comunitatea din care faci parte, faptul că oferi locației tale o identitate bine definită o ajută să devină memorabilă și să fie promovată de oaspeți.

Ai specificul unei anumite țări de pe glob? Asigură-te că asta se vede și în decor. Știi că sunt multe persoane de o anumită naționalitate printre clienții tăi? Oferă-le o secțiune de meniu dedicată. Vrei să te re-inventezi periodic? Expune artiști contemporani prin rotație.

Orice ai alege, personalitatea locației tale se va transforma în subiect de conversație pentru clienții tăi, iar asta nu poate fi decât o veste bună pentru tine. Ai grijă însă! Păstrează decorul suficient de flexibil pentru o mare diversitate de tematici.

Reinventează locația cu usurință pentru fiecare eveniment

Elemente mobile

Pentru a oferi o experiență completă trebuie să poți pune la dispoziție clienților tăi posibilitatea de a transforma spațiul pentru evenimentul lor. Ajută-i să poată crea zone delimitate pentru anumite activități ale agendei sau unor obiective specifice.

Pe lângă modul de aranjare a meselor și scaunelor, este important să ai și alte elemente mobile suplimentare cum ar fi: paravane sau pereți mobili, baruri tematice, scenă mobilă și elemente de scenotehnică, suporturi pentru lumini adiționale, leagăne sau canapele.

Într-o experiență de tip #infuzie, pentru a reuși să activezi toate simțurile, tuturor participanților de la eveniment, este important să poți crea zone dedicate anumitor activități! Te vor ajuta să deții controlul asupra detaliilor experienței individuale!

Desprinde și combină!

Ajută-ți clienții să pregătească zone dedicate la evenimente cu elemente mobile.

Folosește-te de stâlpi!

În funcție de modul cum arată, chiar și stâlpii ar putea fi decorați tematic.

Elemente fixe

Pereții și stâlpii de rezistență sunt principalele elemente restrictive pentru numărul de persoane prezente și pentru vizibilitatea din timpul evenimentului.

Folosește-te la maxim de spațiul disponibil nu numai optimizând modul de aranjare în sală cu elementele mobile, ci și prin susținerea temei cu elementele fixe.

Chiar dacă reduc vizibilitatea, totuși stâlpii apar în aproape toate imaginile de la eveniment, așa că, dacă forma lor îți permite, decorează-i cu mici obiecte care susțin tematica evenimentului. Te mai poți folosi de ei pentru indicatoare spre zonele special amenajate.

Folosește-te de șervet pentru comunicare și decorare

Versatilitate: Sunt o mulțime de forme pe care le poate lua un șervet în câțiva pași simpli! De la forme elegante până la unele jucăușe sau specifice unei anumite sărbători, aspectul mesei poate fi total transformat prin acest detaliu.

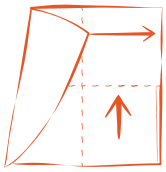
Origami tematic: Un iepuraș de Paște, un brad verde de Crăciun, o inimă de Valentine's Day... este atât de ușor să ornezi tematic locația ta prin șervetele pe care deja le folosești zi de zi!

Accesorii dedicate: Folosește accesorii pentru a transforma un șervet banal în unul inedit. Inele speciale pentru șervete conferă un factor de eleganță și rafinament întregului eveniment.

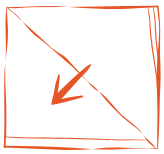
Culoare și print: Fiecare element de pe masă poate fi transformat într-un mijloc excelent de comunicare cu invitații. Poți să folosesti șervetul pentru a printa pe el numele locației, al evenimentului, hashtag-ul locației și chiar întregul meniu. Astfel, el poate deveni o ocazie de promovare pentru tine!

Intră pe pinterest.com/bucatari pentru mai multe modele!

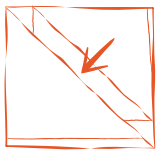
Cu buzunar triplu



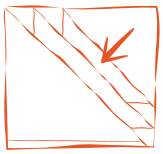
Împăturește în jumătate un șervet pătrat și încă o dată pe verticală. Astfel, s-a format un pătrat cu 4 straturi.



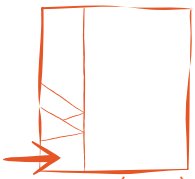
Trage colțul dreapta sus pe diagonală spre stânga jos împăturindu-l de la jumătate.



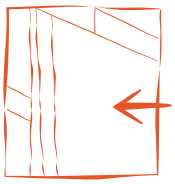
Trage de colțul dreapta sus al celui de-al doilea strat și bagă-l sub primul care este deja îndoit.



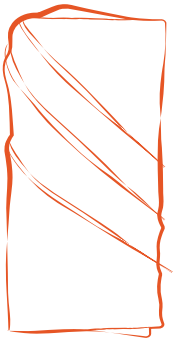
Îndoaie cel de-al treilea strat din partea dreaptă sus, spre stânga jos și bagă-l sub celelalte două straturi deja îndoite corespunzător.



Întoarce șervetul spre stânga și îndoaie marginea stângă către interior.

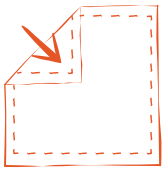


Îndoaie marginea dreaptă către interior și fixează cele două părți cu o clemă pentru a susține forma șervetului.



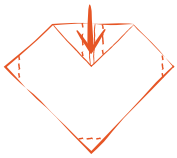
Așază tacâmurile în interiorul șervetului pentru o notă de eleganță oferită evenimentelor corporate, dar și celor personale.

Floare de lotus

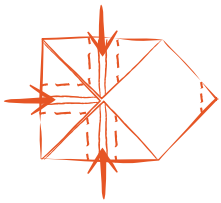


Ia un șervet pătrat și îndoaie colțul din stânga sus către mijloc.

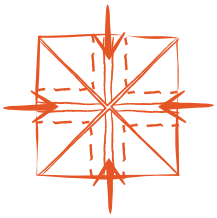
Repetă primul pas și pentru celelalte 3 colțuri împăturindu-le până la mijloc.



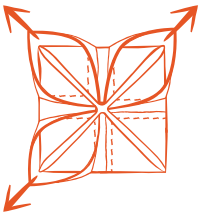
Întoarce șervetul împăturit cu fața în jos și adu primul colț către mijloc.



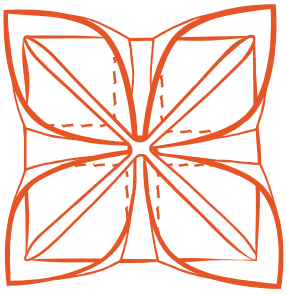
Continuă să împăturești cu grijă astfel încât celelalte colțuri să nu se desprindă.



Fiecare colț este adus la jumătate și șervetul formează din nou un pătrat.



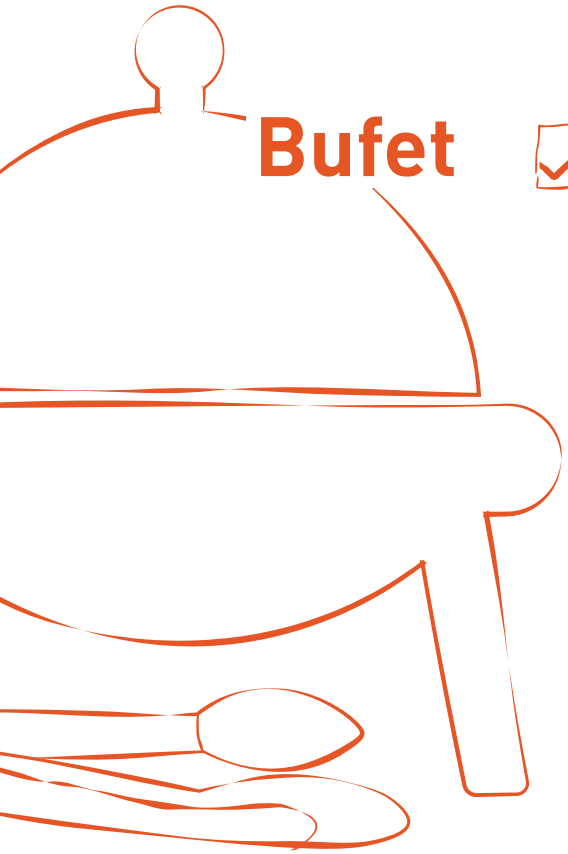
Trage spre exterior, de sub colțul dreapta sus, bucata de șervet împăturită și vei obține o formă asemănătoare ilustrației. Repetă pentru toate colțurile.



Așază șervetul în formă de lotus pe farfurie pentru a obține un rezultat deosebit potrivit evenimentelor personale.

Unilever Food Solutions

Adaugă elemente #inspirate pentru un bufet și un plating pe măsură



Bufet

Recipiente neconvenționale

Ai folosit vreodată un borcan etanș pentru a așeza sosurile în straturi sau pentru a separa ingrediente și arome? Folosește obiecte comune în scopuri mai puțin obișnuite pentru un rezultat surprinzător!

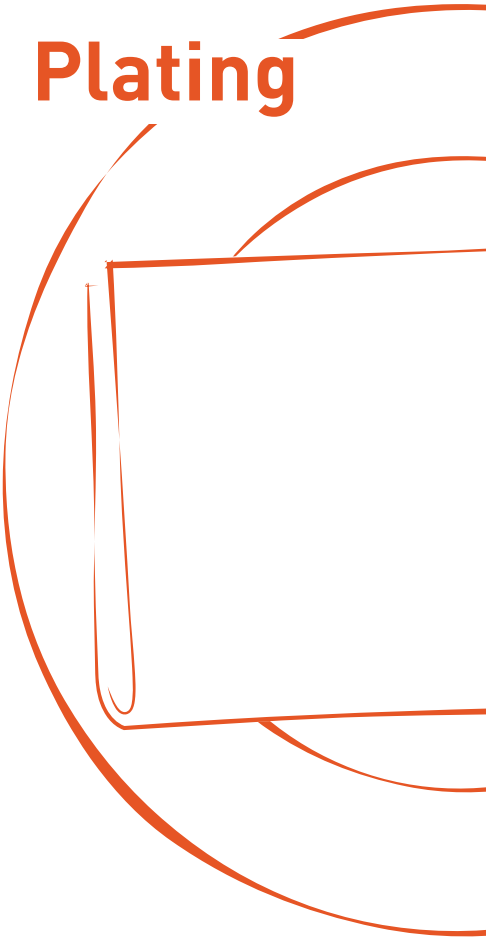
Stil futuristic

Sticla, metalul sau luminile aduc un plus de creativitate modului de prezentare în bufet. Inspiră-te din stilul tradițional și din cel modern pentru a-ți crea un stil unic. Invitații tăi vor vorbi despre deliciile savurate, dar și despre spectacolul vizual din bufet!

Ustensile servire

Asigură-te că ai în bufet farfurii, tacâmuri și șervețele suficiente pentru numărul de invitați, dar și în plus, ca rezervă.

Plating



Culori cu gust!

Cheia unei farfurii apetisante constă în contrastul culorilor ingredientelor. Fă combinații diverse folosind legume, carne, sosuri și garnituri. Invitații vor mânca preparatele din priviri!

Sosuri de vis

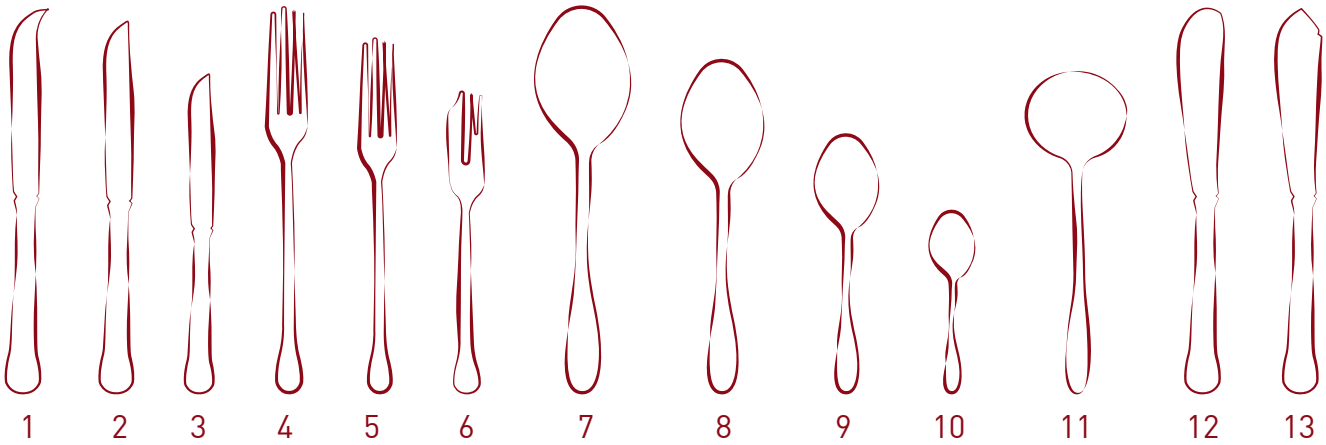
Folosește sosurile pentru decorarea farfuriei și oferă invitaților tăi posibilitatea de a servi în plus și dintr-un recipient separat. Încearcă diverse modele precum spirale, zig-zag, dungi.

Desenează înainte

Pornește cu o schiță pentru a stabili aranjarea preparatelor în farfurie. Pune focusul pe ingredientul principal pentru a păstra un plating simplu, dar de impact și aranjează garnitura în jurul lui.

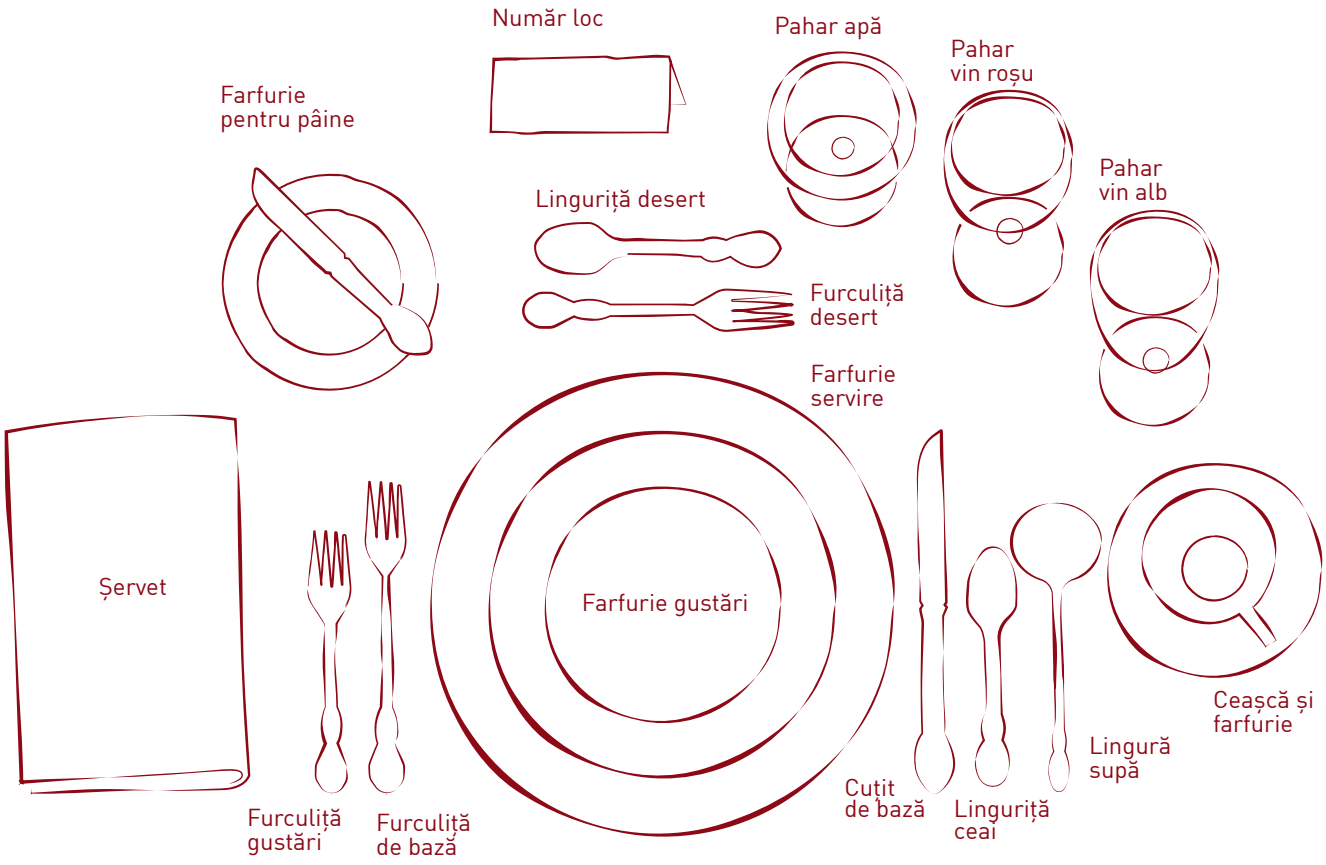
Folosește tacâmurile potrivite în funcție de meniul evenimentului!

Tipuri de tacâmuri



1. cuțit brânzeturi
2. cuțit de bază
3. cuțit gustări
4. furculiță de bază
5. furculiță gustări
6. furculiță desert
7. lingură de masă
8. lingură consome
9. linguriță desert
10. linguriță cafea-ceai
11. lingură supe-consome
12. cuțit unt
13. tacâm preparate pește

Mise en place



Descoperă mai multe #idei_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

Descoperă cele mai iubite palete cromatice ale lui 2016

Culorile dominante ale locației tale sunt foarte importante. Ele vor influența atât tematicile posibile de evenimente organizate la locația ta, cât și ce clienți se vor întoarce iar și iar. Sunt foarte multe studii care arată că alegerile clienților tăi sunt determinate major de coloristică.

O paletă de culoare care se îmbină armonios face ca experiența invitaților să fie una de tip #infuzie cu adevărat.

Marin

Arămiu

Floral

Gri elegant

Culorile primăverii

Indigo regal

Păstrează-ți flexibilitatea!

Alege 2 culori de bază pentru locația ta, determinante pentru elementele fixe. Pe lângă ele, o poți reinventa cu coloristica elementelor mobile.

Astfel, poți să rămâi o locație modernă pe măsura trecerii anilor și să oferi elemente de noutate clienților tăi fideli.

Mai mult, fii pregătit cu palete de culori care arată foarte bine combinate cu cele dominante. Astfel, poți oferi posibililor tăi clienți o viziune clară asupra versatilității oferite de locația ta.

Creează cele mai inspirate combinații de culori

Vișiniu

În nuanțele sale mai pronunțate, atrage în mod clar atenția. În variantele sale mai deschise, își păstrează din intensitate, dar devine 'cald'.

Albastru

Este o culoare senină, non-invazivă care amintește de natură. Este o culoare preferată atât de femei cât și de bărbați, fiind folosită adesea în mediul de afaceri.

Mov

Movul este o culoare care creează o atmosferă relaxată. Este asociat cu nuanțe regale.

Verde

Verdele este o culoare care transmite liniște, prospețime. Este folosit pentru decorul zonelor de relaxare pentru că este asociat adesea cu natura.

Portocaliu

Este o culoare "caldă", veselă. Ca și celelalte culori deschise atrage usor atenția și poate fi folosit pentru a marca zonele importante ale evenimentului.

Roșu

Roșu, la fel ca și albastru și galben, este una dintre culorile primare. Este o culoare cu o intensitate puternică, simbolizând în multe culturi dragostea.

Galben

Galbenul este asociat adesea cu optimismul și claritatea. Poate fi folosită pentru a atrage atenția, dar și pentru a adăuga o notă veselă unui eveniment.

Roz

La fel cum albastru e folosit pentru băieței la fel este roz pentru fetițe. În variantele mai deschise complimentează orice paletă de culori.

Atrage clienții și surprinde oaspeții lor cu un meniu de evenimente desăvârșit

Meniul este un element foarte important în cadrul evenimentelor. O mare parte din buget este alocată mâncării, iar de cele mai multe ori, decizia cea mai importantă este alegerea modului de servire.

Á la carte

Invitații sunt serviți la mese de către ospătari, iar meniul include cel puțin 3 feluri: aperitive, fel principal și desert. Acest tip de servire se potrivește evenimentelor elegante și formale.

Bufet

Cu acest tip de servire reduci costul cu personalul și oferi oaspeților o varietate foarte mare de preparate din care pot alege exact ce vor și cât vor. Astfel și cei mai pretențiosi vor avea de unde alege!

Baruri tematice

Clienții sunt atrași de baruri tematice unde multitudinea preparatelor dintr-o anumită categorie este prezentată creativ și atractiv.

Descoperă, testează și rafinează arta de a crea bunul gust!

Aperitivele Reci: Mici, diverse, ornate fantezist, ele stimulează apetitul oaspeților printr-o feerie de gusturi, culori și arome! Folosește-ți creativitatea în aranjarea lor pe farfurii, tăvi sau chiar oglinzi!

Preparate din Pește: Sunt extrem de apreciate de la cei mai gurmanzi până la cei mai pretențiosi oaspeți ai tăi. Oferă o notă de eleganță meniului prin modul de prezentare!

Feluri Principale: Reprezintă cea mai sățioasă parte a meniului. Uimește prin ornarea farfuriei! Ține cont însă pentru vegetarieni să ai o alternativă la fel de delicioasă!

Desert: Atât de apreciate inclusiv pentru barurile tematice, oferă mini-deserturile pe tot parcursul evenimentului într-o zonă specială sau direct pe mese. Se vor consuma de la început cu siguranță!

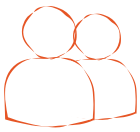
Creează bufetul potrivit pentru fiecare eveniment

Conținut

Bufet suedez rece – conține numai preparate reci, fiind plin de diversitate și cromatică, display-uri apetisante și arome exotice îmbietoare.

Bufet suedez cald – conține numai preparate calde, montate în cafing dish.

Bufet suedez mixt – conține atât preparate reci cât și calde. Dacă numărul invitaților este foarte mare, acest tip de bufet poate fi prezentat în două sau trei etape (parte rece sau aperitiv, parte caldă, parte desert).

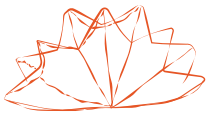


Alimentare

Single display – pentru un număr mai mic de 50 invitați. Mâncarea se așază într-o singură etapă.

Double display – pentru un număr mare de invitați. Se așază prima dată aperitivele reci, apoi cele calde.

Permanent display – pentru un număr mare de invitați. Acest tip de bufet este alimentat permanent.



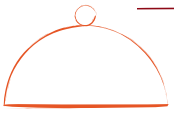
Destinație

Bufet de întâmpinare, primire de invitați – bufet rece, single display. Se folosește în ocazii precum nunți (acasă la mire, mireasă, nași), recepții înaintea ședintelor, etc.

Bufet evenimente firme – orice tip de bufet. Pretabil pentru lansări de produse, tombole, aniversări, conferințe, cluburi, etc.

Bufet suedez party – double display și un bufet suedez mixt. Acest tip de bufet este recomandat pentru majorate, logodne, botezuri, aniversări.

Bufet suedez tematic - Indiferent de variantele alese aceste bufete sunt gândite exact pentru motivul cererii. Aici ne referim la bufetele speciale pentru Paște, Crăciun, Valentine's day, Halloween, etc.

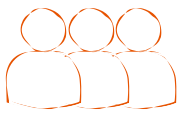


Servire

Bufet Finger Food – pentru bufetele reci, în locațiile în care invitații nu au posibilitatea să mănânce la o masă și nu au nevoie de tacâmuri.

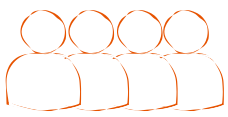
Bufet HoReCa – în locațiile cu mese, unde se poate folosi vesela.

Mărimea unui bufet:



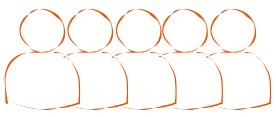
30 de persoane

2 metri



30 - 100 de persoane

4 metri



100 - 200 de persoane

6 - 7 metri (2 etaje)

Adaugă meniului cele mai populare baruri tematice

Bruschetele: Pentru un bar tematic, din care să se poată servi pe tot parcursul serii, le recomandă diversitatea lor și ușurința cu care se pot servi. Cu puțină creativitate poți crea o mulțime de combinații delicioase!

Brioșe: În cazul lor, joacă-te cu forme, culori, mărimi. Poți să le decorezi cu litere, cu o anumită coloristică a evenimentului sau chiar cu un vizual dedicat, aliniat la ocazia evenimentului.

Grătar: Chiar dacă primul gând este legat de carne, în meniul de 2016 clienții tăi își vor dori o mulțime de alte delicii la grătar la care să poată avea acces pe tot parcursul evenimentului cum ar fi legume, brânzeturi sau chiar dulciuri.

Macarons: Pe lângă gustul lor atât de apreciat, un bar tematic de macarons îți oferă un bonus de culoare și zâmbete pentru orice eveniment.

Completează experiența oaspeților tăi cu un dialog culinar

Pentru 2016 clienții tăi își doresc o diversitate de gusturi, creativitate în prezentarea preparatelor, atenție la detalii, dar și mai mult, oferirea unor frânturi din povestea din spatele meniului. Vor să afle cine e bucătarul locației tale și să simtă că dacă își doresc au acces la o discuție sau la sfaturile sale. Pentru a te asigura că se atașează de locația ta pe termen lung, fă-i să simtă pasiunea din spatele prepatelor gustate la eveniment - printr-o întâlnire cu bucătarul pentru stabilirea meniului sau postări pe paginile locației de social media.

O imagine = 1000 de cuvinte!

Fă o pagină de Instagram a locației. Prezintă bucătarilor de la locația ta cele mai inspirate modalități de a fotografia o farfurie - Instagram ajută prin filtrele de editare prestabilite, ajutându-te să postezi niște imagini editate fără ajutor profesionist. Pozează și postează arta din farfuriile pregătite pentru clienții tăi înainte de a le servi.

Sfaturi de la Chef

Clienții tăi își doresc să știe cine este bucătarul de la locația ta! Faptul că postezi pe Facebook și pe Instagram sfaturi și inspirație de la Chef o să le ofere o notă mai personală și o să le facă mult mai atractive!

Specialitatea bucătarului

Ce are de oferit locația ta diferit sau în plus față de alte locații atunci când vine vorba de meniul de eveniment? Care este punctul forte al bucătarului? Ai grijă să îl transmiți clienților tăi și să construiești propuneri în jurul lui!

Personalitatea meniului

Dacă vorbim de 2016, o #infuzie de experiențe înseamnă să transmiți emoție în fiecare punct al evenimentului, inclusiv când vine vorba de meniu. Adaugă un preparat special, semnătura care reprezintă atât bucătarul cât și locația ta. Mai mult, povestește clienților online frânturi din ce se întamplă în spatele ușilor bucătăriei pentru pregătirea meniului. O să fie impresionați și o să aprecieze și mai mult gustul deosebit din farfurie!

Fidelizează-ți clienții prin atitudinea personalului

Personalul este un element cheie al etichetei locației tale. Atât atitudinea echipei de conducere, cât și cea a echipei de servire sunt extrem de importante pentru a te asigura că cei care îți trec pragul se întorc la locația ta.

Entuziasmul este molipsitor, la fel și celelalte comportamente, pozitive sau nu. Așa că asigură-te că eticheta pe care vrei să o transmiți clienților se păstrează la locația ta de către toate persoanele din echipă chiar dacă interacționează sau nu în mod direct cu clienții.

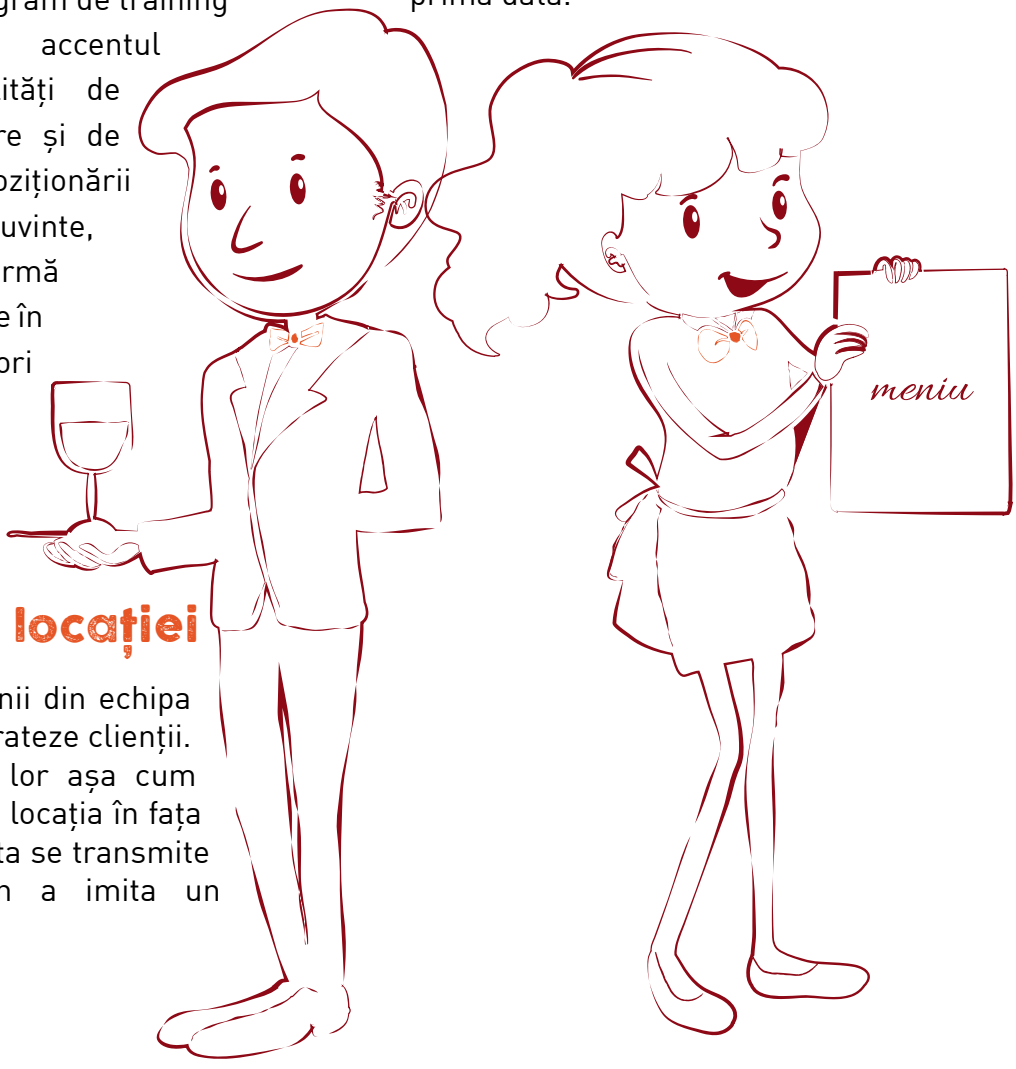
Ținând cont că cel mai ușor se învață observând o altă persoană făcând acel lucru, multe locații organizează personalul pe echipe de 2 oameni, un membru vechi și unul nou. Îți va eficientiza efortul de formare a noilor angajați și îți va păstra echipa unită.

Abilități de vânzare

Acordă mare atenție capabilităților lor de vânzări și de relaționare cu clienții, pentru că acestea vor face diferența. Mergi chiar mai departe și construiește un program de training dedicat, în care accentul se pune pe abilități de comunicare, vânzare și de reprezentare a poziționării locației. Cu alte cuvinte, tot ceea ce transformă membrii echipei tale în adevărați ambasadori ai locației tale!

Atitudinea contează!

Mai multe studii au arătat că unul dintre principalii factori pentru care clienții tăi se întorc la locația ta este modul în care au fost tratați de către personalul tău prima dată.



Eticheta locației

Tratează-i pe oamenii din echipa ta așa cum vrei să trateze clienții. Prezintă-te în fața lor așa cum vrei să îți reprezinte locația în fața clienților tăi! Eticheta se transmite cel mai bine prin a imita un exemplu existent.

Profită de cele mai populare ocazii de evenimente din România și de pe glob

Pe lângă evenimentele la care cerința vine de la client, cum sunt nunțile, zilele de naștere, petrecerile de companie sau evenimentele de networking, tot globul sărbătorește cu anumite ocazii. Sunt acele zile când îți poți surprinde clienții cu un eveniment organizat de locația ta, unde ei își pot rezerva un anumit număr de locuri pentru o petrecere pe cinste!

Mai mult, globalizarea și interculturalitatea sunt la ordinea zilei în anul 2016. Probabilitatea ca locația ta să găzduiască evenimente de natură internațională a crescut foarte mult, pe măsură ce România cunoaște un turism tot mai ridicat.

Astfel pe lângă Crăciun, Paște și Revelion, acum din ce în ce mai multe persoane sărbătoresc Valentine's Day sau Halloween.

Iar în anumite comunități, numărul de persoane de altă naționalitate este atât de mare încât se marchează chiar sărbători specifice anumitor regiuni de pe glob. Faptul că organizezi o seară tematică dedicată lor, este o modalitate excelentă de a-i câștiga drept clienți fideli!

Revelion: Planurile pentru seara de Revelion de obicei se fac din timp, așa că asigură-te că anunți petrecerea de la locația ta cu cel puțin 2-3 luni înainte. Pregătește un moment special pentru trecerea în noul an!

Crăciun: Este o sărbătoare creștină, petrecută de obicei în familie. În ultimii ani însă, din ce în ce mai multe familii fac rezervări la petreceri organizate de restaurantele din orașul lor în seara de Crăciun.

Valentine's Day: Dacă nu ai mese de două persoane în restaurant, re-organizează spațiul pentru a maximiza numărul de rezervări pe care îl poți face pentru două persoane, păstrând intimitatea fiecărei mese.

Paște: Cea mai veche și importantă sărbătoare creștină. Un moment când familiile se reunesc pentru mai multe zile. Chiar dacă nu duci lipsă de rezervări, un eveniment special organizat ar crește consumul și vânzările.

Halloween: Ca și în cazul celorlalte sărbători, sunt atât persoane care își doresc o masă la evenimentul organizat la locația ta, dar și altele care petrec acasă. Pentru cei din urmă, creează niște meniuri la pachet pe care să le poți livra pentru petrecerile lor private!

Rețete delicioase de
APERITIVE RECI
pentru invitații tăi

Încântă simțurile invitaților cu o #infuzie de senzații oferite de aperitivele reci

Aperitivele stimulează apetitul invitaților printr-o feerie de gusturi, arome și culori, putând oferi o adevărată #infuzie de senzații. Pentru asta, folosește ingrediente diferite în pregătirea fiecărui preparat! Este important să existe o legătură între aperitivele reci și celelalte feluri de mâncare din meniu.

Pune accentul pe tehnica de preparare, porționarea și așezarea lor pe farfurie sau în cadrul bufetului. Aperitivele ideale sunt cât mai mici, colorate, ornate creativ, cu gusturi deosebite și răcoroase.

Noile trenduri în gastronomie cer multă fantezie în stabilirea de forme geometrice, în aranjarea pe farfurii, pe tăvi de sticlă, de inox sau chiar pe oglinzi obținând efecte inedite! Descoperă cum poți potrivi aromele și ingredientele pentru a oferi invitaților cele mai delicioase preparate!

Dă startul unui eveniment de succes cu un val de arome, culori și forme!

Aperitive reci cu carne: terină de pui, terină de rață, salată cu carne, aspic porc, pui sau curcan, ruladă duet porc și pui, prăjitură de carne, canapele cu mix de salamuri.

Aperitive reci cu pește și fructe de mare: salată de pește, canapele cu creveți, terină de somon, panna cotta cu somon, spring rolls cu creveți, canapele cu somon.

Aperitive reci cu ouă: salate cu ou, ouă umplute cu crab sau cu legume, ouă fierte, ouă cu sosuri, canapele cu cremă de anșoa și ouă de prepeliță.

Aperitive reci cu fructe și legume: legume marinate, legume umplute cu diverse salate, cocktail-uri de legume sau fructe, salate de fructe.

#idei_inspirate pentru organizarea bufetului de aperitive reci

Alegerea aperitivelor

Stabilește numărul tipurilor de aperitive în funcție de numărul invitaților:

10 invitați	10 - 20 invitați	20 - 40 invitați	peste 40 invitați
3-5 tipuri de aperitive	6-8 tipuri de aperitive	7-9 tipuri de aperitive	10-12 tipuri de aperitive

Alege tipuri diferite de aperitive pentru a mulțumi atât vegetarienii cât și iubitorii de carne!

Completări delicioase! Alege întâi felul principal și apoi decide ce ingrediente o să folosești pentru aperitivele reci.

Un platou atractiv aduce zâmbete pe fețele clienților tăi! Alege aperitive în culori contrastante și forme diferite, de exemplu aperitivele cu brânzeturi merg de minune combinate cu fructe viu colorate.

Include în meniul tău cel puțin un aperitiv simplu de preparat, o să economisești timp și reduci costurile. Folosește ingrediente precum: legume, biscuiți, cuburi de brânză, nuci, alune.

Pregătirea aperitivelor

Pregătește o cantitate suficientă de aperitive pentru invitații tăi (4-6 bucăți de persoană).

- Invitații servesc doar aperitive? Atunci pregătește 10-15 bucăți de persoană și ia în considerare ca vor mânca aproximativ 10 bucăți la fiecare 2 ore.

Stârnește interesul invitaților dintr-o privire!

- Alege recipiente neconvenționale precum: pahare de martini, coajă de portocală, recipiente de plastic sau sticlă în diferite forme. Decorează platourile și aperitivele cu: salată verde, pătrunjel, chives, flori comestibile.

Servirea aperitivelor

Aranjează aperitivele reci în bufet înainte de sosirea invitaților sau, în funcție de tipul evenimentului, chelnerii pot servi oaspeții.

Alege băuturile potrivite!

- Așază bolurile de punch în bufet sau servește băuturile direct în pahare. În funcție de tipul evenimentului poți servi invitaților un cocktail sau punch fără alcool.

CHARCUTERIA (arta delicateselor culinare)

Charcuteria

Charcuteria este arta prelucrării cărnii și prezentarea ei sub diverse forme. Carnea este o componentă de bază pentru aperitivele reci. Se poate folosi la prepararea umpluturilor pentru galantine, terine, rulade, pateuri și alte aperitive.

Invitații tăi își doresc astfel de preparate culinare sau aleg varianta obișnuită de aperitive reci? Indiferent de situație, vei descoperi în secțiunea următoare 25 de rețete delicioase care vor încânta toate gusturile: de la cei mai mofturoși la cei mai mari gurmanzi, de la vegetarieni la iubitori de carne!

Terine

Compoziția principală este umplutura. Spre deosebire de pateuri, terinele sunt gătite și porționate fără ambalaj.

Metode de preparare: fierbere în bain-marie la cuptor sau la aburi, fără apă, sau în vid.

Tipuri de terine:

- terine din carne: terină de pui, terină de foie gras;
- terine de vânat: terină de iepure, terină de mistreț, terină de căprioară;
- terine de pasăre/vânat cu pene: terină de bibilică, terină de fazan, terină de rață sălbatică;
- terină de pește: terină de păstrăv, terină de somon;
- terină de legume: terină de brocoli, terină de ciuperci.

Pașii pregătirii unei terine delicioase:

- Pregătește mantia. Folosește: prosciutto, bacon, praz, sparanghel, jambon, spanac sau alge. Poți folosi și folie alimentară de plastic.
- Așază în mantie umplutura. Folosește o spatulă pentru a întinde uniform umplutura și elimină pungile de aer. Acoperă apoi toată umplutura cu mantia rămasă.
- Scufundă terina în baie de apă (bain-marie). Verifică temperatura apei să fie la aproximativ 77°C (la o temperatură a cuptorului de aproximativ 149°C).
- Verifică temperatura internă. Folosește un termometru cu afișaj.
- Așază o greutate peste terină și păstrează la rece până la servire.
- Scoate terina din bain-marie și las-o la temperatura camerei până ajunge la 32°C, apoi așază o greutate de 1kg peste ea și păstrează la frigider 2-3 zile.
- Înainte de servire feliile se pot napa cu aspic.

Galantine

Umplutura galantinelor clasice, numite și balotine, este înconjurată de carne dezosată sau de piele, în așa fel încât pasărea sau bucata de carne are formă proprie. Galantinele nu sunt coapte la cuptor, ci fierte într-o formă adecvată.

Tipuri de galantine:

- galantine de pește: galantină de știucă, galantină de șalău;
- galantine de pasăre: galantină de pui, galantină de rață;
- balotine: balotină de gâscă, balotină de miel.

Rulade

Sunt diferite de galantine fiind rulate în tifon sau folie alimentară de plastic, nu în piele cum sunt galantinele. O altă diferență este că ruladele nu sunt asociate cu carnea de pasăre, pot fi pregătite cu mai multe ingrediente precum: foie gras, pește, porc.

Pregătește galantine și rulade gustoase:

- Curăță pielea și dezosează cu grijă carnea. Păstrează pieptul și folosește-l pentru garnitură sau așază-l în centrul galantinei/ruladei.
- Așază umplutura și rulează galantina sau rulada. Folosește pielea sau folie alimentară de plastic.
- Gătește galantină sau ruladă prin fierbere în apă sau prin prăjire. Verifică temperatura internă pe parcursul gătirii. Lasă la răcit și servește.

Mousse-uri

Au în compoziție carne de pasăre fiartă și tocată fin (pastă), șuncă, smântână și gelatină. De obicei, cu această compoziție lejeră se umplu matrițe semi-circulare sau în formă de con, care se scot la finalul preparării. Mousselinele sunt găluște ovale din mousse, făcute cu o lingură și așezate pe felii de pâine, de mere sau pe rondele de castraveți. Se pot realiza mousse-uri din: jambon, limbă, pasăre, ficat de pasăre, vânat, pește (păstrăv afumat), legume (sparanghel), roșii.

Aspicuri

Sunt utilizate ca elemente complementare la aperitive, ca aperitive reci individuale sau pentru a impresiona privirea, la bufeturile reci. Ca și pentru pateuri, terine și mousse-uri, există varietăți de aspicuri, care se folosesc pentru a crea o armonie a gustului între elementul de bază, aspic și garnitură.

Tipuri de aspic:

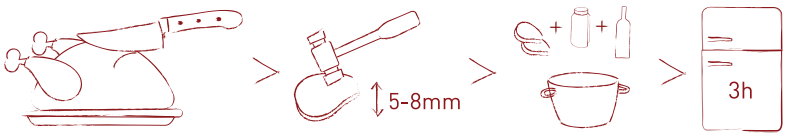
- aspic de pește: aspic cu fructe de mare;
- aspic de carne: aspic de vițel, aspic de porc;
- aspic de pasăre: aspic de pui, aspic de curcan;
- aspic de vânat: aspic de fazan.

Aspicul joacă un rol important în bucătăria rece. El este utilizat pentru: crearea unei oglinzi pe platourile argintii, căptușirea matrițelor, ca element decorativ și gustos pentru pateuri și terine, ca ingredient principal pentru mousse-uri, pentru a da un aspect lucios preparatelor. Aspicul protejează preparatele pentru a nu se desface sau a-și schimba culoarea.

GALANTINĂ DUET PUI ȘI PORC CU FISTIC

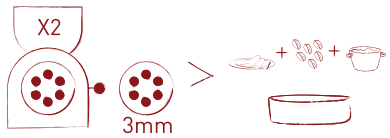
GALANTINĂ DUET PUI ȘI PORC CU FISTIC

1



Feliază pieptul de pui, bate carnea până la o grosime de 5-8 mm și marinează în amestecul obținut din pudra fină Knorr Condimente pentru pui și vin alb. Păstrează la rece pentru cel puțin 3 ore.

2

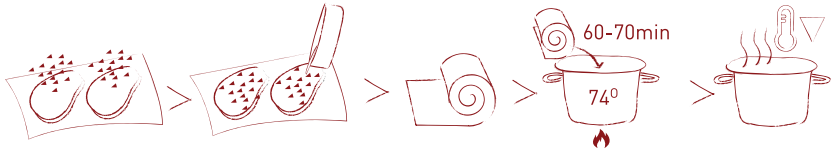


Toacă de două ori cotletul de porc și pulpa de pui folosind sita de 3 mm a tocătorului. Scoate pieptul de pui din marinada ținută la rece și adaugă compoziția de marinare peste carnea tocată, împreună cu șunca și fisticul.

3

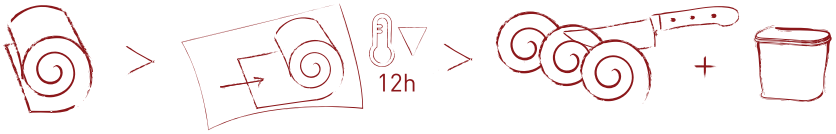
Amestecă ouăle, coniacul, Knorr Primerba Ceapă șalotă, făina, sarea, piperul și fierbe la foc mic adăugând treptat Rama Cremefine 31% multiple aplicații până la omogenizare. Adaugă acest mix peste cel cu carne tocată și amestecă.

4



Așază pieptul de pui pe o folie de plastic, acoperă cu verdeață mărunțită, adaugă amestecul de carne și rulează. Scufundă și gătește galantina în supă de pui la temperatura de 74°C, timp de 60-70 minute. Lasă la răcit la temperatura camerei.

5



Scoate galantina, împacheteaz-o în hârtie de copt pentru întărirea texturii și lasă la răcit cel puțin 12 ore. Pentru servire despachetează și feliază galantina. La naparea feliilor folosește Knorr Aspic.

INGREDIENTE

Aproximativ 50 bucăți / 40–50 g

- **800 g** piept pui
- **12 g** Knorr Condimente pentru pui
- **180 ml** vin alb sec
- **450 g** pulpă de pui
- **450 g** cotlet de porc, tăiat în cubulețe de 3 cm
- **113 g** șuncă proaspătă, tăiată în cubulețe de 6 mm
- **113 g** fistic
- **2 buc** ouă
- **45 ml** brandy/coniac
- **6 g** Knorr Primerba Ceapă șalotă
- **9 g** sare
- **0.5 g** piper alb măcinat
- **240 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații, încălzită
  - făină
  - verdeață, la alegere
  - supă clară de pui (obținută din Knorr Concentrat de pui), după nevoie
  - Knorr Aspic pentru napare
- **6 ml** ulei de trufe (opțional)

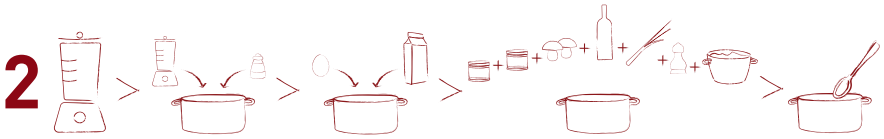
Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

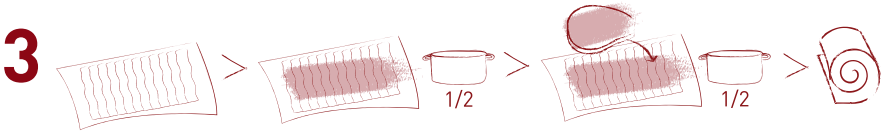
RULADĂ DUET PORC ȘI PUI CU CIUPERCI DE PĂDURE ÎN MANTIE DE JAMBON

RULADĂ DUET PORC ȘI PUI CU CIUPERCI DE PĂDURE ÎN MANTIE DE JAMBON

Taie și îndepărtează grăsimea și pielea de pe cotletul sau mușchiulețul de porc. Acoperă carnea feliată cu ingredientele de marinare și păstrează la rece 12 ore.



Pregătește mousse-ul de pui: amestecă în blender carnea de pui tocată și sarea, adaugă apoi albușul de ou și Rama Cremefine 31% multiple aplicații. Amestecă împreună cu restul ingredientelor până la omogenizare. Testează amestecul și ajustează condimentele dacă e necesar.



Așază feliile de jambon pe folie de plastic, întinde peste ele jumătate din amestecul de carne, pune cotletul pe mijloc și întinde cealaltă jumătate peste el. Rulează strâns și închide la capete.

Scufundă și gătește rulada în baie de apă la temperatura de 74°C, timp de 50-60 minute, apoi lasă la răcit 24 ore. Feliază și servește sau reîmpachetează și lasă la frigider până la 7 zile, iar la napare folosește Knorr Aspic.

INGREDIENTE

Aproximativ 35 bucăți / 40–50 g

Marinare

360 g	cotlet sau mușchiuleț de porc
19 buc	anason semințe
27 g	Knorr Primerba Asian pesto
4 g	boabe de piper
9 g	sare

Mousse

454 g	piept de pui tocat
10 g	sare
1 buc	albuș de ou
240 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
6 g	Knorr Primerba Ceapă șalotă
6 g	Knorr Primerba Asian pesto
227 g	ciuperci proaspete
50 g	Knorr Amestec ciuperci de pădure, tăiate în cuburi, făcute sote și puse la frigider
5 ml	vin sherry
3 buc	ceapă verde tocată
1 g	piper negru măcinat
30 ml	supă de vită (obținută din Knorr Professional Bulion de Vită), călduță

Mantie

- jambon felii cât este necesar pentru învelire
- Knorr Aspic pentru napare

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TERINĂ DE PUI ȘI CIUPERCI ÎN MANTIE DE SPARANGHEL

TERINĂ DE PUI ȘI CIUPERCI ÎN MANTIE DE SPARANGHEL

INGREDIENTE

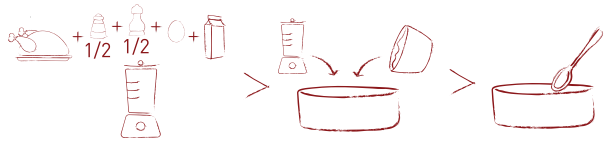
Aproximativ 40 bucăți / 40–50 g

- **580 g** ciuperci
- **100 g** Knorr Amestec ciuperci de pădure
- **50 g** Knorr Primerba Ceapă șalotă
- **3 buc** căței de usturoi, tocat, sotat și răcit
- **30 ml** ulei vegetal
- **120 ml** vin alb
- **60 ml** coniac
- **6 g** tarhon sau pătrunjel tocat
- **30 ml** supă de vită (obținută din Knorr Professional Bulion de Vită), călduță
- **10 g** sare
- **1 g** piper alb măcinat
- **340 g** piept de pui, tăiat cubulețe
- **1 buc** ou
- **240 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- **1 l** supă de pui
  - 20 g Knorr Concentrat de pui
  - gelatină, cât necesită pentru coagulare
- sparanghel
- Knorr Aspic pentru napare

1

Pune pe foc ciupercile, usturoiul sote, uleiul vegetal și Knorr Primerba Ceapă șalotă. Adaugă vinul, coniacul și redu lichidul din amestec. Transferă totul într-un bol, adaugă tarhonul sau pătrunjelul, supa de vită și jumătate din sare și piper. Lasă la răcit.

2

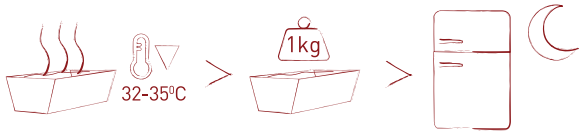


Pregătește amestecul de carne mixând cu un blender: puiul, sarea și piperul rămase, oul și Rama Cremefine 31% multiple aplicații până la omogenizare. Adaugă amestecul de ciuperci. Testează și ajustează condimentele dacă e necesar.

3

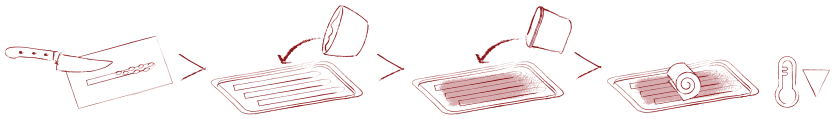
Unge cu ulei o formă de terină și îmbracă totul în folie de plastic, lăsând o porțiune extra pe margine. Pune amestecul de carne în formă și acoperă cu folia. Gătește terina așezată în baie de apă la temperatura de 74°C, timp de 65-75 minute.

4



Scoate terina din baia de apă și las-o la răcit până ajunge la temperatura de 32-35°C. Turtește-o cu o greutate de maxim 1 kg și las-o la frigider pe timpul nopții.

5



Taie pe lung sparanghelul, așază-l într-o tavă și adaugă supa de pui obținută din Knorr Concentrat de pui și Knorr Aspic până acoperi sparanghelul. După ce s-a întărit aplică un strat de aspic și rulează terina în patul de sparanghel. Lasă la rece.

6

Terina poate fi feliată și servită sau împachetată și lăsată la frigider cel mult 3 zile. Folosește Knorr Aspic pentru naparea feliilor de terină.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

TERINĂ DE FOIE GRAS CU SMOCHINE

TERINĂ DE FOIE GRAS CU SMOCHINE

INGREDIENTE

Aproximativ 60 bucăți / 40–50 g

2 kg	foie gras gâscă/rață
1 l	lapte
25 buc	smochine deshidratate
100 ml	vin dulce de deșert
40 g	sare
2 g	zahăr pudră
3 g	piper alb măcinat
1 g	nucșoară
12 g	Knorr Primerba Ceapă șalotă
	Knorr Aspic pentru napare

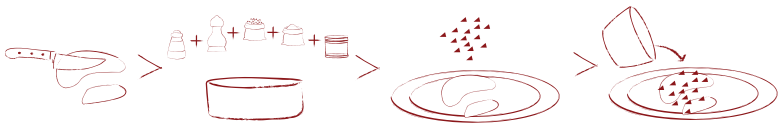
1

Separă lobii de foie gras, scufundă în lapte și adaugă apă până se umple recipientul. Lasă la temperatura camerei aproximativ 4 ore, apoi pune-i pe o bucată de etamină sau prosop de bucătărie și lasă-i la scurs.

2

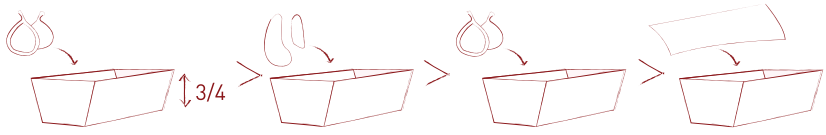
Pune smochinele într-un bol de salată și toarnă peste ele apă călduță, lasă-le aproximativ 2 ore. Scurge apa, adaugă vin dulce și lasă încă 2 ore.

3



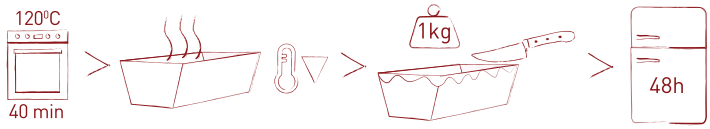
Taie foie gras-ul pe lungime și îndepărtează toate venele. Pregătește amestecul de asezonare adăugând sarea, piperul, nucșoara, zahărul și Knorr Primerba Ceapă șalotă (20 g la 1 kg foie gras). Așază foie gras-ul pe un platou și asezonează pe ambele fețe cu amestecul pregătit. Toarnă deasupra vin de la marinarea smochinelor.

4



Așază smochinele în forma de terină de jur împrejur până la trei sferturi din înălțime. Așază foie gras și un nou strat de smochine. Acoperă terina cu folie de aluminiu.

5



Pune terina la cuptor la 120°C în bain-marie pentru aproximativ 40 minute. Scoate-o din cuptor și las-o la răcit. Așază deasupra o greutate de aproximativ 1 kg, curățând marginile și pune-o la frigider minim 48 ore.

6

Feliază terina cu un cuțit cu lama încălzită și servește alături de salată, felii de pâine prăjită și sare de mare grunjoasă. Pentru naparea feliilor de terină folosește Knorr Aspic.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TERINĂ DE IEPURE CU PRUNE USCATE

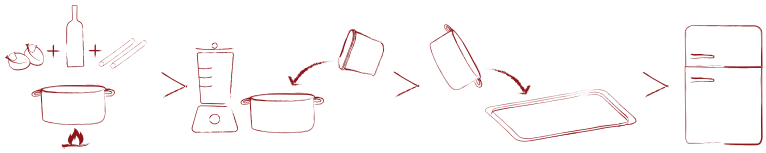
TERINĂ DE IEPURE CU PRUNE USCATE

INGREDIENTE

Aproximativ 100 bucăți / 40–50 g

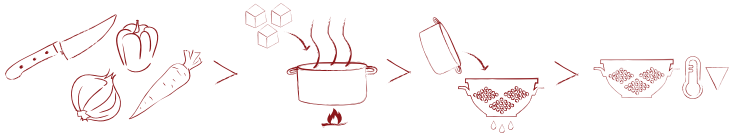
250 ml	vin roșu
350 g	prune uscate
1 buc	baton scorțișoară
2 buc	ceapă
4-5 buc	morcovi
3 buc	ardei colorat
	cimbru
	ienupăr
6-8 buc	pulpe de iepure
1 l	vin alb
	supă de vită (obținută din Knorr Professional Bulion de Vită)
	sare
	piper
	Knorr Aspic pentru napare

1



Pune pe foc prunele împreună cu vinul roșu și batonul de scorțișoară. Pregătește un piure din acest amestec cu ajutorul robotului de bucătărie, adaugă gelatină, toarnă totul într-o tavă și depozitează la rece (în frigider).

2



Taie mărunt legumele, pune-le într-o oală cu apă și fierbe-le. Strecoară și lasă la răcit.

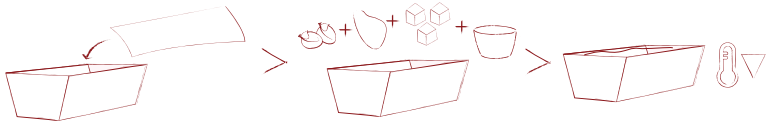
3

Pune supa de vită pe foc și fierbe în ea pulpele de iepure timp de o oră. Adaugă piper boabe și lasă la fiert pentru încă aproximativ 45 de minute.

4

Scoate pulpele și lasă-le la răcit. Dezosează-le și depozitează bucățile de carne, la rece. Strecoară supa în care ai fiert carnea și adaugă Knorr Aspic (50-60 g la 1l supă).

5



Îmbracă forma de terină în folie de plastic. Așază pătura de prune în formă, apoi carnea de iepure, legumele și supa. Lasă la răcit câteva ore.

6

Scoate terina din formă și feliază. Folosește Knorr Aspic pentru naparea feliilor. Servește alături de fructe proaspete (cireșe, struguri, prune).

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

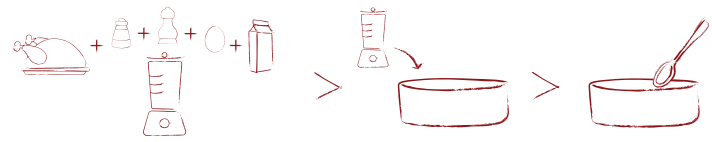
TERINĂ DE PUI CU DOVLECEI

TERINĂ DE PUI CU DOVLECEI

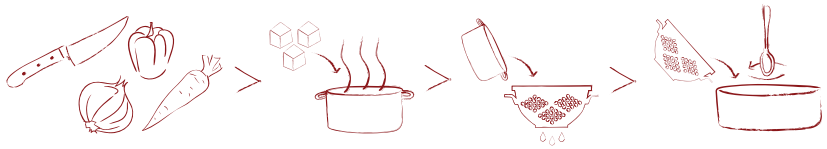
INGREDIENTE

Aproximativ 60 bucăți / 40–50 g

- **1 kg** pui, fără oase
- **5 g** sare
- **1-2 buc** ouă
- **1 g** piper alb măcinat
- **340 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- **1 l** supă clară de pui (20 g Knorr Concentrat de pui)
- **170 g** ardei gras colorat
- **230 g** morcovi fierți și tăiați cubulețe
- **230 g** dovlecei
- **570 g** spanac proaspăt
- **30 g** Knorr Primerba Ierburi de grădină
- unt
- Knorr Aspic pentru napare

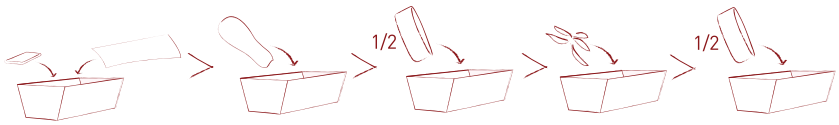


Pregătește amestecul cu pui mixând carnea, sarea, piperul, oul și Rama Cremefine 31% multiple aplicații . Testează și ajustează ingredientele dacă e necesar.



Mărunțește legumele și fierbe-le în supa de pui. Apoi strecoară-le și amestecă-le în compoziția de pui.

Sotează spanacul și adaugă Knorr Primerba Ierburi de grădină. Feliază subțire dovlecelul și blanșează-l.



Unge cu unt o formă de terină și îmbracă totul în folie de plastic, lăsând o porțiune extra pe margine. Formează o mantie din dovlecei și adaugă pe straturi: amestecul de carne, spanacul, restul de amestec. Închide marginile de dovlecei și folie.

Gătește terina așezată în baie de apă la temperatura de 74°C, timp de 65-75 minute. Scoate-o din baia de apă și las-o la răcit până ajunge la temperatura de 32-36°C. Turtește-o cu o greutate de maxim 1 kg și las-o la frigider pe timpul nopții.

Feliază și servește terina. Folosește Knorr Aspic pentru naparea feliilor.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TERINĂ DE SOMON CU SCOICI

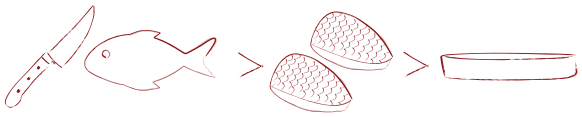
TERINĂ DE SOMON CU SCOICI

INGREDIENTE

Aproximativ 30 bucăți / 40–50 g

340 g	file de somon
850 g	scoici curățate
35 g	sare
4 buc	albușuri de ou
480 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
60 ml	suc de lămâie
5 g	piper alb măcinat
57 g	Knorr Primerba Ceapă șalotă

1

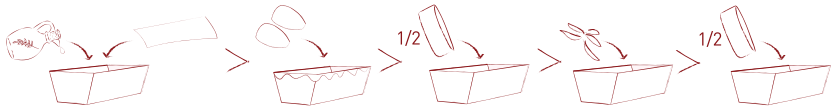


Taie somonul file de un cm grosime și păstrează pielea. Pune bucățile într-un recipient.

2

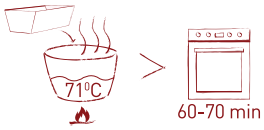
Pregătește un amestec cremos cu: scoici, sare, albușuri, Rama Cremefine 31% multiple aplicații și suc de lămâie. Asezonează cu piper alb măcinat. Testează compoziția și ajustează ingredientele dacă este nevoie. Adaugă apoi și cojile de lămâie tăiate mărunt împreună cu Knorr Primerba Ceapă șalotă.

3



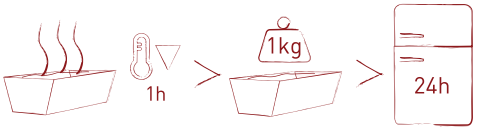
Unge cu ulei forma de terină și acoperă cu o folie de plastic, lăsând margini la exterior. Așază în formă: somonul file cu pielea spre exterior, amestecul cremos, verdeața, restul de amestec și acoperă cu folie.

4



Gătește terina așezată în baie de apă la temperatura de 71°C, timp de 60-70 minute.

5



Lasă terina la răcit timp de 1 oră. Așază o greutate de 1 kg peste terină și lasă la frigider cel puțin 24 ore.

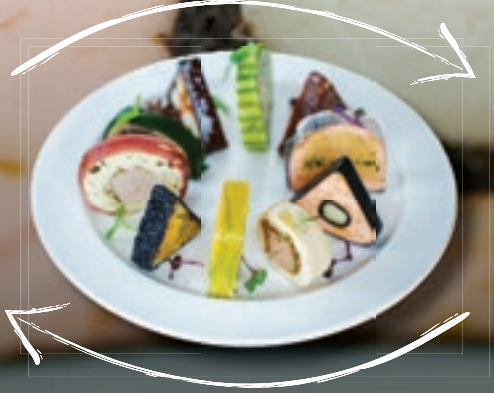
6

Feliază și servește terina sau împachetează și păstrează la frigider până la 4 zile.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TERINĂ DE SOMON, BUTTERFISH ȘI LĂMÂIE



TERINĂ DE SOMON, BUTTERFISH ȘI LĂMÂIE

INGREDIENTE

Aproximativ 30 bucăți / 40–50 g

- **1 kg** somon file
- sare, după gust
- **3 buc** albușuri de ou
- **4 buc** lămâi
- **20 g** Knorr Primerba Ceapă șalotă
- **1 g** piper alb
- suc de lămâie
- **380 g** Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- **150 g** butterfish sau alt tip de pește alb
- foi de alge marine
- unt
- Knorr Aspic pentru napare

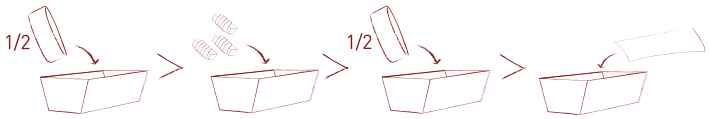
1

Pregătește un amestec cremos în blender cu: somon, sare, albușuri, Rama Cremefine 31% multiple aplicații, Knorr Primerba Ceapă șalotă, suc de lămâie. Asezonează cu piper alb. Testează compoziția și ajustează ingredientele dacă este nevoie. Adaugă apoi coaja de lămâie.

2

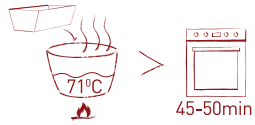
Taie fâșii de pește alb și învelește strâns în foi de alge marine. Unge cu unt o formă de terină, acoperă cu folie de plastic alimentară și tapetează toată suprafața cu foi de alge.

3



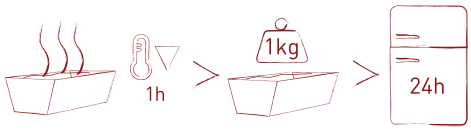
Așază un strat de amestec în formă, ruloul de pește alb și apoi restul amestecului. Acoperă cu folie.

4



Gătește terina așezată în baie de apă la temperatura de 71°C, timp de 45-50 minute.

5



Lasă terina la răcit timp de o oră. Așază o greutate de 1 kg peste terină și lasă la frigider cel puțin 24 ore.

6

Feliază și servește terina sau împachetează și păstrează la frigider până la 3 zile. Folosește Knorr Aspic pentru naparea porțiilor.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TERINĂ MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE

TERINĂ MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE

INGREDIENTE

Aproximativ 20 bucăți / 40–50 g

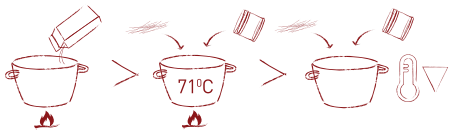
Mousse

113 g	creveți decorticați, tăiați cubulețe
283 g	scoici
10 g	sare
1 g	piper alb
2 buc	albușuri de ou
150 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații, infuzată cu șofran
12 g	Knorr Primerba Creveți

Umplutură

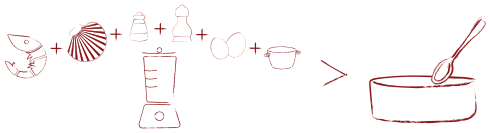
227 g	creveți (16-20 bucăți), tăiați bucățele
227 g	scoici
6 g	Knorr Primerba Busuioc
	unt
	Knorr Aspic pentru napare

1



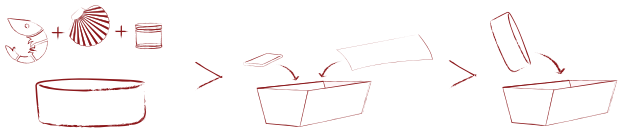
Încălzește 150 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații la 71°C. Adaugă Knorr Primerba Creveți și șofran. Lasă la răcit până când crema capătă o culoare galben-aurie.

2



Pregătește un amestec de tip mousse în blender adăugând: creveți, scoici, sare, piper, albușuri de ou și Rama Cremefine 31% multiple aplicații, infuzată cu șofran. Testează amestecul și ajustează ingredientele dacă este necesar.

3

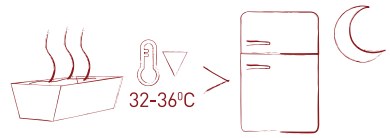


Adaugă ingredientele pentru umplutură în amestecul format. Unge cu unt o formă de terină, acoperă cu folie alimentară de plastic și adaugă întregul mix.

4

Gătește terina așezată în baie de apă la temperatura de 77°C, timp de 20-25 minute.

5



Lasă terina la răcit până ajunge la temperatura de 32-36°C. Lasă la frigider pe timpul nopții.

6

Feliază și servește terina sau împachetează și păstrează la frigider până la 3 zile. Folosește Knorr Aspic pentru naparea feliilor. Terina se poate servi în crustă de susan negru aplicat imediat după napare.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TERINĂ DE RAȚĂ ÎN STIL ASIATIC

TERINĂ DE RAȚĂ ÎN STIL ASIATIC

INGREDIENTE

Aproximativ 50 bucăți / 40–50 g

1 buc	rață
25 g	Knorr Primerba Ceapă șalotă
3 buc	căței de usturoi, tocați
6 g	ghimbir, tocat
15 ml	suc de lămâie
170 g	coapsă de porc, tăiată cubulețe
170 g	grăsime de porc (spate), cubulețe
15 ml	sos de stridii
15 ml	Knorr Sos de soia
10 ml	ulei de susan
3 g	cimbru, tocat
3 g	coriandru, tocat
1 buc	ardei iute, tocat
1 g	amestec 5 condimente chinezești, pudră
28 g	miere
6 buc	ciuperci, fără tulpini și tăiate cubulețe
113 g	morcovi fierți și tăiați cubulețe
3 buc	cepe verzi, tocate
10 g	gelatină pudră
	spanac
	Knorr Aspic pentru napare

1

Îndepărtează pielea de pe rață, pune-o pe o tavă acoperită cu folie de plastic și las-o la înghețat. Când este complet înghețată scoate excesul de grăsime cu un cuțit. Dezosează rața, acoperă pieptul cu saramură și lasă la frigider pentru 4 ore.

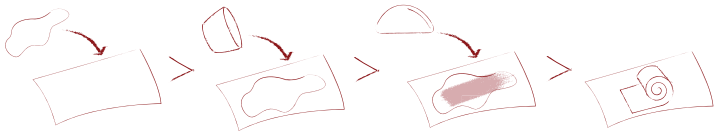
2

Adaugă Knorr Primerba Ceapă șalotă, usturoiul și ghimbirul în ulei vegetal. Combină acest amestec cu pulpele de rață, capetele pieptului de rață, carnea și grăsimea de porc, sosul de stridii, Knorr Sos soia, uleiul de susan, cimbrul, coriandrul, ardeiul, pudra de 5 condimente chinezești și mierea. Marinează amestecul de carne pentru o oră.

3

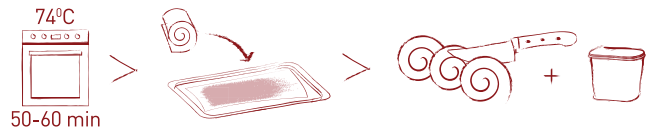
Toacă toată carnea pentru amestec prin sita medie (6 mm) a unei mașini de tocat și lasă la răcit. Pune carnea tocată într-un bol și mixează la viteză medie pentru un minut până devine omogenă. Amestecă ciupercile, morcovii și cepele verzi cu gelatină și adaugă-le în amestecul de carne.

4



Așază pielea de rață pe o bucată mare de folie de aluminiu. Întinde în mod egal amestecul de carne pe suprafața pielii. Așază pieptul în mijloc și rulează terina.

5



Gătește terina în cuptor la temperatura interioară de 74°C, timp de 50-60 de minute. Așază într-o tavă acoperită cu hârtie de copt crusta de spanac blanșat, procesat piure fin și cu gelatină încorporată la rece. Feliază și servește terina. Pentru naparea feliilor folosește Knorr Aspic.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TARTĂ CU BRÂNZĂ ROQUEFORT

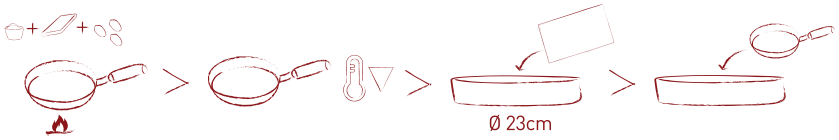
TARTĂ CU BRÂNZĂ ROQUEFORT

INGREDIENTE

Aproximativ 15 bucăți / 60-70g

57 g	pesmet grunjos din pâine uscată
28 g	unt
64 g	alune de pădure, prăjite și mărunțite
340 g	brânză Roquefort
567 g	cremă de brânză
14 g	făină
40 g	Knorr Primerba Ceapă șalotă
4 buc	ouă
60 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
6 g	Knorr Primerba Ierburi de grădină

1



Prăjește pesmetul în unt și apoi adaugă alunele. Lasă la răcit. Pune compoziția într-o formă de gătit (Ø 23 cm) tapetată cu hârtie de copt.

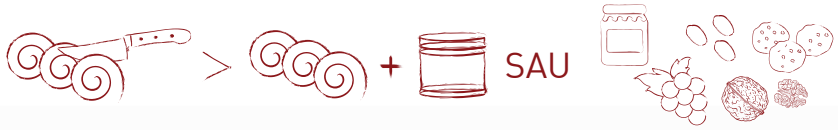
2

Mixează într-un bol brânza până devine cremoasă. Adaugă apoi făină, Knorr Primerba Ceapă șalotă, ouă și Rama Cremefine 31% multiple aplicații. Încorporează la final Knorr Primerba Ierburi de grădină. Adaugă întregul amestec în forma de gătit.

3

Gătește tarta așezată într-o baie de apă la temperatura de 71°C, timp de 30-40 minute. Lasă la frigider peste noapte.

4



Feliază și servește cu Knorr Primerba Ierburi de grădină sau cu dulceață de pădure, alune, nuci prăjite, struguri, fructe confiate.

SPRING ROLLS CU CREVEȚI

SPRING ROLLS CU CREVEȚI

INGREDIENTE
Aproximativ 15 bucăți / 50g

- **120 g** cremă brânză
- **15 g** Knorr Primerba Creveți
- **8 g** Knorr Primerba Asian pesto
- **150 g** creveți prefierți sau proaspeți
- foi pentru rulat pachețele (foi plăcintă, foi orez)
- morcovi
- țelină
- varză chinezească
- ardei gras colorat
- ceapă verde sau praz
- ouă
- semințe mixte (susan alb și negru, semințe de in)

1

Amestecă crema de brânză cu Knorr Primerba Creveți, Knorr Primerba Asian pesto și încorporează creveții fierți și tăiați. Taie legumele fâșii subțiri și așază-le pe foliile de împachetare împreună cu crema de creveți.

2

Rulează foliile de împachetare lipind marginea cu amestecul de ouă și aplică apoi un strat de amestec pe rulouri. Presară semințe.

3

Gătește crocant la cuptor (180°C) sau în ulei încins (180°C).

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

PRĂJITURĂ CU CARNE CHIFTELUȚE LA TAVĂ

PRĂJITURĂ CU CARNE / CHIFTELUȚE LA TAVĂ

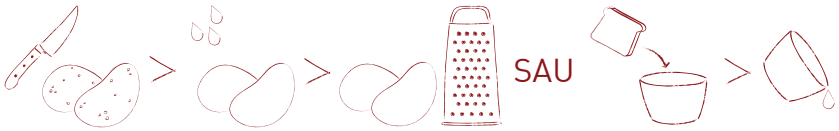
INGREDIENTE

Aproximativ 35 bucăți / 40–50 g

Compoziție pentru chiftele:

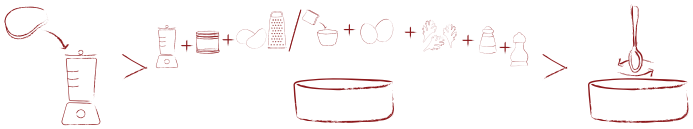
- **550 g** cartofi / **250 g** pâine albă
- **300 g** carne de vită, oaie sau porc
- **250 g** carne de pui sau curcan
- **60 g** Knorr Primerba Ceapă șalotă
- **3-4 buc** ouă
- verdeață mărunțită
- Knorr Pomodori secchi
- Knorr Primerba Busuioc
- semințe mixte (floarea soarelui, dovleac, susan, etc.)
- pesmet grunjos din pâine

1



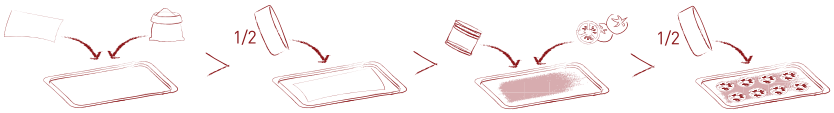
Curăță, spală și rade cartofii (dacă folosești pâine, înmoaie în apă sau lapte, apoi scurge lichidul).

2



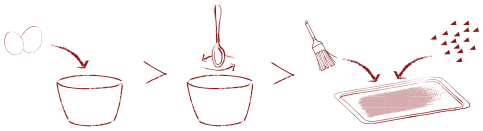
Toacă carnea în robot și amestecă împreună cu Knorr Primerba Ceapă șalotă, cartofii rași fin sau pâinea înmuiată, ouă, verdeață, piper, sare. Amestecă până la omogenizare.

3



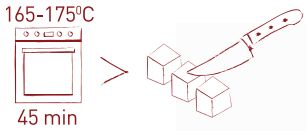
Așază hârtie de copt într-o tavă. Adaugă apoi pe straturi: pesmet, 1/2 din compoziția pentru chiftele, felii de roșii asezonate cu Knorr Primerba Busuioc, restul compoziției.

4



Bate ouăle rămase și aplică un strat peste compoziția de carne. Presară apoi un mix de semințe.

5



Coace la cuptor la o temperatură de 165-175°C timp de 45 minute. După răcire porționează pătrățele.

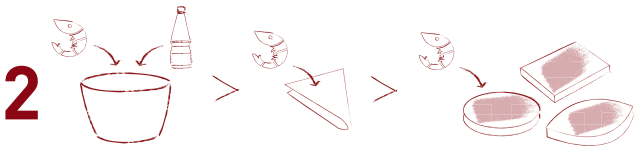
Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

CANAPELE CU CREVEȚI MARINAȚI CU VINEGRETĂ DE CITRICE

CANAPELE CU CREVEȚI MARINAȚI CU VINEGRETĂ DE CITRICE

Pregătește amestecul cu unt și Knorr Primerba Creveți. Adaugă amestecul pe canapele (tartine, bruschete, vol au vent, biscuite sau aluaturi crocante).



Marinează crevețiii cu Hellmann's Vinaigrette Citrice, elimină lichidul în exces prin tamponare cu un prosop de bucătărie și așază-i pe canapele.

INGREDIENTE

Aproximativ 25 bucăți / 40–50 g

- **250 g** unt
- **20 g** Knorr Primerba Creveți
- canapele
- creveți prefierți sau proaspeți, blanșați
- Hellmann's Vinaigrette Citrice
- verdeață, capere, coajă de lămâie (opțional)

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

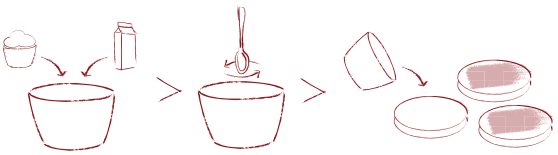
CANAPELE CU MASCARPONE, PROSCIUTTO ȘI PEPENE GALBEN

CANAPELE CU MASCARPONE, PROSCIUTTO ȘI PEPENE GALBEN

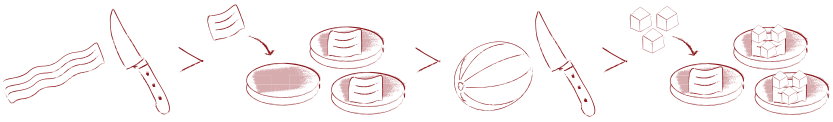
INGREDIENTE

Aproximativ 35 bucăți / 40–50 g

- **112 g** brânză mascarpone
- **50 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații, bătută frișcă
- **142 g** felii prosciutto
- **35-40 buc** canapele
- pepene galben
- mentă (opțional)



Pregătește un amestec cu: brânză mascarpone și Rama Cremefine 31% multiple aplicații. Așază amestecul ca bază în strat subțire pe canapele.



Porționează feliile de prosciutto și așază-le peste amestecul de brânză. Taie cuburi de pepene galben și așază peste prosciutto.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

CANAPELE CU ROȘII CHERRY TRICOLORE, MOZZARELLA ȘI PESTO

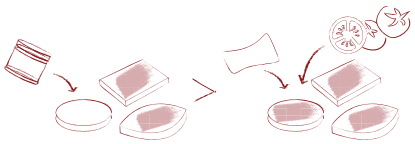
CANAPELE CU ROȘII CHERRY TRICOLORE, MOZZARELLA ȘI PESTO

INGREDIENTE

Aproximativ 50 bucăți / 40–50 g

- **150 g** roșii cherry
- **150 g** mozzarella
- **30 g** Knorr Primerba Pesto
- canapele
- ulei de măsline
- frunze de busuioc

1



Aplică un strat subțire de Knorr Primerba Pesto pe canapele (pâine, pâine prăjită, crostini, biscuite, tartine, etc.). Așază apoi feliile de mozzarella și roșiile cherry.

2

Pentru decor, prăjește în ulei de măsline timp de câteva secunde frunzele de busuioc, până devin translucide și așază-le pe canapele.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

CANAPELE CU BUTTERFISH ȘI SFECLĂ ROȘIE MARINATĂ CU VINEGRETĂ DE ZMEURĂ

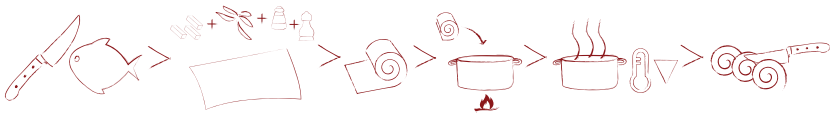
CANAPELE CU BUTTERFISH ȘI SFECLĂ ROȘIE MARINATĂ CU VINEGRETĂ DE ZMEURĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 25 bucăți / 40–50 g

- **150 g** butterfish
- baby spanac
- sare și piper
- supă de pește, cât necesită (pregătită din Knorr Fond de pește)
- **50 g** brânză mascarpone
- **120 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații, bătută frișcă
- sucul de la 1 lămâie, opțional și coajă rasă
- sfeclă roșie
- **50 ml** Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii
- canapele

1

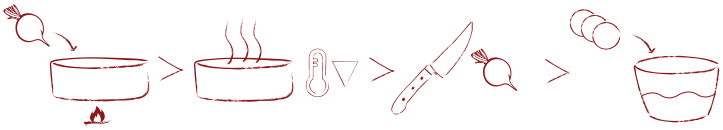


Taie peștele alb în fâșii. Așază pe o folie alimentară de plastic frunzele de spanac, deasupra peștele și potrivește cu sare și piper. Rulează și leagă cu sfoară capetele. Blanșează rulourile în supa de pește câteva minute. Răcește și porționează.

2

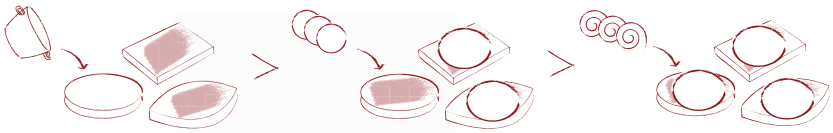
Amestecă crema de brânză cu sucul de lămâie. Încorporează apoi cu frișca rezultată din Rama Cremefine 31% multiple aplicații.

3



Fierbe sfecla roșie până devine moale. Lasă la răcit, apoi curăță și feliază. Marinează feliile în Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii.

4

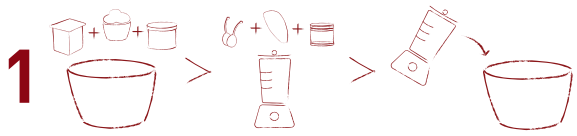


Montează pe canapele (tartine, biscuite, vol au vent sau aluaturi crocante): amestecul de brânză, fâșiile marinate de sfeclă roșie și rulourile de pește în mantie de spanac.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

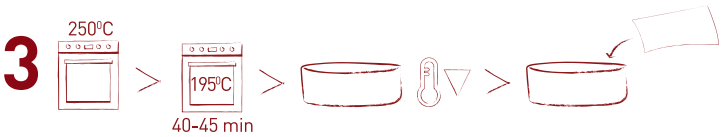
CANAPELE CU ANȘOA, CAPERE, ROASTBEEF ȘI OUĂ DE PREPELIȚĂ

CANAPELE CU ANȘOA, CAPERE, ROASTBEEF ȘI OUĂ DE PREPELIȚĂ



Pregătește un amestec cu iaurt, cremă de brânză și Hellmann's Muștar clasic. Procesează în robotul de bucătărie: caperele, feliile de anșoa, Knorr Primerba Ceapă șalotă și adaugă peste amestecul cu brânză.

Prepară marinada: Knorr Condimente pentru vită, muștar Dijon, ulei de măsline, Knorr Primerba Ierburi de Provence. Adaugă antricotul de vită în marinadă și menține minim 3 ore la rece. Înainte de gătire, carnea trebuie să fie la temperatura camerei.



Preîncălzește cuptorul la 250°C. Gătește carnea la temperatura de 195° C timp de 40-45 minute. Lasă la răcit și acoperă cu o folie de aluminiu.

Feliază subțire și servește cu cremă de brânză și ouă de prepeliță fierte. Pentru naparea feliilor de antricot de vită, se pulverizează aspic gata preparat.

INGREDIENTE

Aproximativ 35 bucăți / 40–50 g

- **170 g** cremă de brânză
- **10 g** Hellmann's Muștar clasic
- **60 g** iaurt
- **15 g** anșoa
- **15 buc** capere
- **8 g** Knorr Primerba Ceapa șalotă
- canapele
- ouă de prepeliță, fierte

Roastbeef:

- **350 g** antricot vită
- muștar Dijon
- **5 g** Knorr Condimente pentru vită
- ulei de măsline
- **10 g** Knorr Primerba Ierburi de Provence

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

Canapele cu unt de măsline verzi, somon afumat și roșii uscate

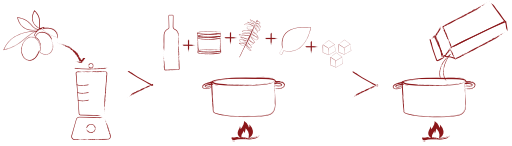
CANAPELE CU UNT DE MĂSLINE VERZI, SOMON AFUMAT ȘI ROȘII USCATE

INGREDIENTE

Aproximativ 30 bucăți / 40–50 g

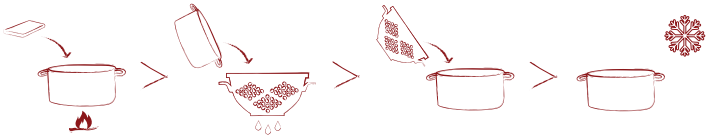
- **60 ml** vin alb
- **12 g** Knorr Primerba Ceapă șalotă
- **1 buc** crenguță de cimbru
- **1/2 buc** foaie de dafin
- **28 g** măsline verzi
- **30 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- **142 g** unt
- sare, piper, cât necesită
- somon afumat piesă întreagă, tăiat cuburi
- Knorr Pomodori secchi, sferturi
- măsline
- chives

1



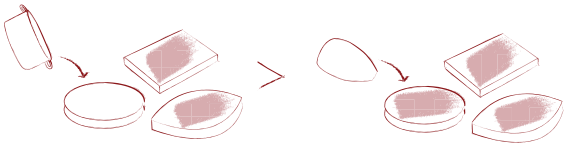
Mărunțește măslinele într-un blender. Fierbe vinul și adaugă: Knorr Primerba Ceapă șalotă, crenguța de cimbru, dafinul și măslinele până obții o consistență asemănătoare siropului. Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații și redu până obții o consistență groasă.

2



Adaugă untul, asezonează și trece întreaga compoziție printr-o sită. Menține la rece.

3



Aplică un strat de cremă pe canapele (biscuit, pâine prăjită, tartine, vol au vent sau aluaturi crocante), așază bucățile de somon afumat și Knorr Pomodori secchi.

CANAPELE CU SOMON GRAVLAX ȘI CREMĂ DE HREAN

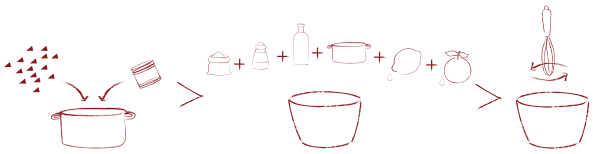
CANAPELE CU SOMON GRAVLAX ȘI CREMĂ DE HREAN

INGREDIENTE

Aproximativ 20 bucăți / 40–50 g

- **40 g** zahăr brun
- **45 ml** vodka
- mărar
- Knorr Primerba Ierburi de grădină
- sare
- **1 buc** portocală, sucul și coaja rasă
- **1 buc** lămâie, sucul și coaja rasă
- **300 g** somon file, cu piele
- **60 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- **60 g** cremă de brânză
- **30 g** hrean ras

1

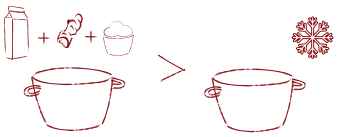


Amestecă mărarul tocat fin cu Knorr Primerba Ierburi de grădină. Pregătește compoziția de marinare într-un bol, adaugând: zahărul brun, sarea, vodka, amestecul cu mărar, sucul și coaja de la o lămâie și de la portocală. Amestecă cu un tel până la omogenizare.

2

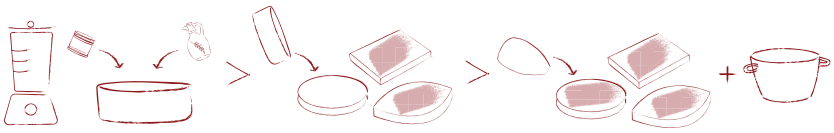
Așază somonul file într-un recipient, adaugă peste el compoziția de marinare și acoperă cu o folie alimentară. Pune recipientul la frigider timp de 5-6 ore.

3



Amestecă Rama Cremefine 31% multiple aplicații cu hreanul și crema de brânză. Lasă la rece cât este nevoie.

4



Amestecă cu ajutorul robotului de bucătărie Knorr Primerba Ierburi de grădină cu ulei de măsline și unge feliile de canapele (biscuit, pâine prăjită, tartine, vol au vent sau aluaturi crocante). Așază feliile de somon și servește cu cremă de hrean.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

CANAPELE CU CREMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI ARDEI COPT MARINAT CU VINEGRETĂ DE ZMEURĂ

CANAPELE CU CREMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI ARDEI COPT MARINAT CU VINEGRETĂ DE ZMEURĂ

INGREDIENTE

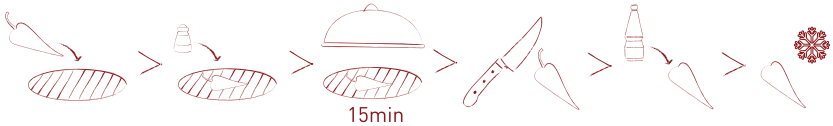
Aproximativ 50 bucăți / 40–50 g

- **567 g** brânză de capră
- **340 g** cremă de brânză
- sare, dacă brânza de capră nu este sărată
- piper negru proaspăt măcinat
- **120 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații, bătută frișcă
- ardei capia
- Hellmann's Vinaigrette Zmeură

1

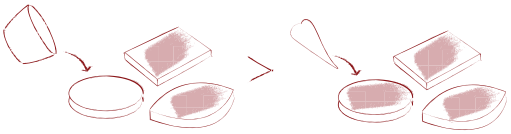
Mixează brânza de capră împreună cu crema de brânză. Adaugă sare și piper. Încorporează Rama Cremefine 31% multiple aplicații, bătută frișcă, în crema obținută. Păstrează la rece.

2



Coace ardeii pe grătar încins, presară cu sare și păstrează acoperit timp de 15 minute. Curăță apoi semințele și coaja, stropește cu Hellmann's Vinaigrette Zmeură și păstrează la rece.

3



Adaugă cremă de brânză pe canapele (felii focaccia, biscuit, pâine prăjită, tartine, vol au vent sau aluaturi crocante) împreună cu ardeii copți.

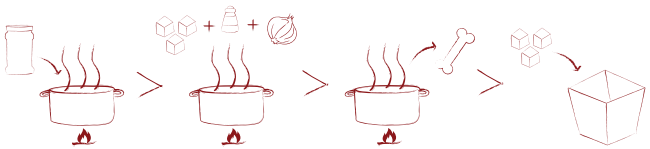
ASPIC DE PORC, PUI SAU CURCAN

ASPIC DE PORC, PUI SAU CURCAN

INGREDIENTE

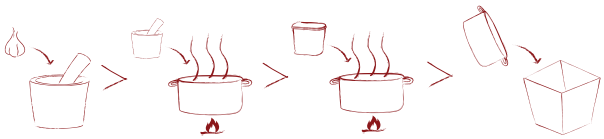
- Knorr Professional Bulion de Vită
- cap de porc, picioare, limbă, urechi, șorici, căzături de carne
- ceapă
- usturoi
- Knorr Aspic
- legume pentru culoare (morcovi, ardei colorat, mazăre)
- verdeață

1



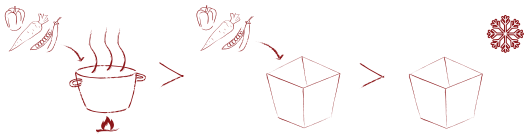
Adaugă Knorr Professional Bulion de Vită în apă fiartă. Adaugă apoi carnea de porc cu adaos de sare și ceapă. Fierbe până se desprinde toată carnea de pe oase. Scoate oasele din supă și așază carnea în forme.

2



Pisează mărunt usturoiul și amestecă-l cu supa de carne, pentru a-i da savoare. Adaugă Knorr Aspic și toarnă amestecul în forme.

3



Opțional adaugă legume fierte pentru culoare și lasă la rece până se încheagă.

PANNA COTTA CU SOMON ȘI VINEGRETĂ DIN FRUCTUL PASIUNII

PANNA COTTA CU SOMON ȘI VINEGRETĂ DIN FRUCTUL PASIUNII

INGREDIENTE

Aproximativ 12 bucăți / 60–70 g

50 g	ceapă verde
20 g	unt
150 g	somon crud sau afumat
50ml/2buc	lichior de anason sau anason stelat
600 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
5 buc	foi gelatină
	sare, piper alb
	Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii

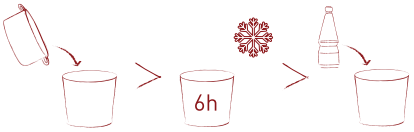
1

Toacă ceapa verde și călește ușor în unt. Adaugă lichior de anason sau anason stelat împreună cu peștele tăiat subțire. Adaugă apoi Rama Cremefine 31% multiple aplicații și lasă la foc mic până ajunge în punctul de fierbere.

2

Lasă foliile de gelatină la înmuiat în apă rece. Scurge apa în exces, scoate anasonul stelat și încorporează în compoziția cu pește. Potrivește la gust cu sare, piper alb și lasă la temperat.

3



Toarnă în formele de servire și lasă la rece timp de minim 6 ore. Servește cu Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii deasupra.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

CANAPELE CU MASCARPONE ȘI MIX DE SALAMURI ITALIENEȘTI

CANAPELE CU MASCARPONE ȘI MIX DE SALAMURI ITALIENEȘTI

INGREDIENTE

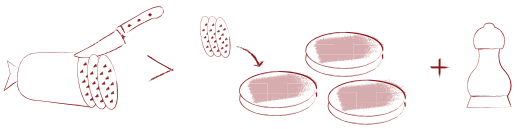
Aproximativ 35 bucăți / 40–50 g

150 g	mix de salamuri italienești
30-40 buc	canapele
112 g	brânză mascarpone
50 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații, bătută frișcă
7 g	Knorr Primerba Ceapă șalotă
	piper mozaic

1

Pregătește un amestec cu brânză mascarpone, Knorr Primerba Ceapă șalotă și Rama Cremefine 31% multiple aplicații. Așază amestecul pe canapele.

2



Feliază mixul de salamuri și așază feliile peste crema de brânză. Opțional, presară piper mozaic proaspăt măcinat.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

COMBINAȚII INEDITE PENTRU SALATE DESĂVÂRȘITE

DESCOPERĂ CELE MAI ÎNDRĂGITE INGREDIENTE ȘI IDEI PENTRU CELE MAI GUSTOASE COMBINAȚII DE SALATE. INVITAȚII TĂI LE VOR IUBI CU SIGURANȚĂ!

SALATE

Cele mai populare ingrediente: salată iceberg, romană, salată europeană, frisee, radicchio, Lollo Rosso

Combinația perfectă:

Salate delicate (salată românească și iceberg) brânzeturi, pui, legume aromate, căpșuni, piersici, vinegrete, sosuri de maioneză sau iaurt

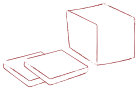
Salate crețe (europeană, Lollo Rosso, Lollo Bianco) se armonizează bine cu majoritatea ingredientelor, precum și cu sosurile de tip vinegrete, de smântână și iaurt

Salate cu gust amar (radicchio, ruccola) citrice, fructe confiate, vinegrete, sosuri de fructe, cu iaurt, smântână sau ulei de măsline

BRÂNZETURI

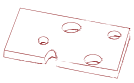
Cele mai populare ingrediente: feta, mozzarella, parmezan, cheddar, brânzeturi afumate

Combinația perfectă:

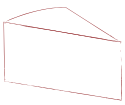


Feta
roșii, spanac, măsline, cimbru

Mozzarella
roșii, semințe de floarea-soarelui, busuioc



Parmezan și cheddar
se presară la final peste salata cu carne de vită sau pui



Brânzeturi afumate
pui, fructe, ridichii, fructe confiate

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

IERBURI

Cele mai populare ingrediente: busuioc, cimbru, oregano, chives, coriandru

Combinația perfectă:

Busuioc
paste, brânză mozzarella, roșii, măsline

Cimbru
ton, feta, cartofi

Oregano
carne de pasăre, de porc, roșii, zucchini, vinete

Chives
brânză, ouă, sparanghel, cartofi la cuptor

Coriandru
carne de pasăre, de vită, ciuperci shiitake, țelină, castraveți

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Cele mai populare ingrediente: somon, creveți, scoici, anșoa, ton

Combinația perfectă:

Somon
citrice, roșii, chimen dulce

Ton
porumb, roșii, paste

Creveți
avocado, roșii, porumb, castravete

Scoici
roșii, țelină, porumb

Anșoa
adaos pentru sosurile de salate

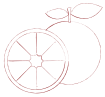
FRUCTE

Cele mai populare ingrediente: avocado, grepfruit, mango, mere, zmeură, pepene

Combinația perfectă:

Avocado
șuncă afumată, creveți, brânzeturi

Mango
pui, somon, brânză cu mucegai



Grepfruit
șuncă afumată, carne de vită, pui

Mere
ficat, rață, pui

Zmeură
ficat, carne de vită, brânză afumată

Pepene
șuncă afumată, șuncă de Parma, cașcaval

PASTE

Cele mai populare: penne, farfalle, fundițe, scoici, spirale, macaroane

Combinația perfectă:

Paste
pui, cașcaval, porumb, broccoli, conopidă, spanac

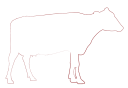
CARNE

Cele mai populare ingrediente: pui (la grătar, afumat, prăjit), porc (prăjit, la grătar, afumat), vită (crudă, friptă, la grătar)

Combinația perfectă:

Pui
citrice, avocado, brânzeturi (afumate, cașcaval)

Porc
legume la grătar, ciuperci, merișoare



Vită
fructe exotice, legume la grătar, brânză cu mucegai

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

Uimește-ți invitații cu
PREPARATE
DIN PEȘTE
fără egal!

Sărbătorește arta culinară cu

FELURI PRINCIPALE

apetisante!

Deschide poarta către universul delicios al sosurilor pentru invitații tăi

Sosurile Knorr înseamnă mai mult decât un gust delicios și un aspect atrăgător al preparatelor culinare. Înseamnă oportunitatea de a crea propriile combinații de sosuri economisind timp și efort. Știm ce înseamnă să gătești pentru un eveniment de proporții, de aceea venim în ajutorul tău cu o gamă versatilă de sosuri. De acum vei petrece mai puțin timp la prepararea sosului și mai mult timp la decorarea capodoperelor tale pline de gust.

Mai mult, vei fi încântat să descoperi că vei depune mai puțin efort pentru rezultate de calitate, cu un gust desăvârșit și de fiecare dată constant. Creativitatea o să se materializeze în opere culinare numai bune de introdus în meniu și de încântat clienții. Ei vor aprecia acest plus de valoare adus preparatelor și meniului și se vor întoarce pentru noi experiențe apetisante.

Sosurile Knorr - rețeta aplicațiilor de succes pentru evenimente reușite

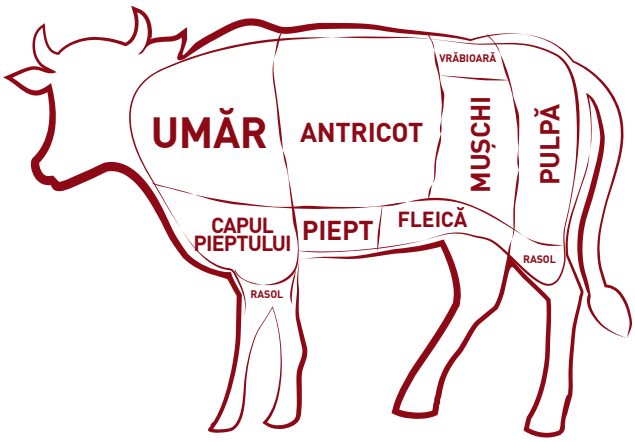
Sos Bechamel: Un rege al sosurilor albe, aduce savoare și rafinament în bucătăriile din întreaga lume. Gustul său face din orice masă o experiență de neuitat. Încearcă Knorr Sos Bechamel alături de legume, pește și carne roșie sau pentru a da consistență unei supe.

Sos Olandez: Luminează gusturile, prin textura sa pufoasă și ușor gălbuie. Adaugă Knorr Sos Olandez alături de pește, legume sau preparate pe bază de ouă.

Sos Brun Spaniol: Gustul său încântă precum un spectacol pasional de flamenco. De fiecare dată când vei dori să aduci o parte din Spania în bucătăria ta, folosește Knorr Sos Brun Spaniol și dă gust preparatelor cu carne sau cu legume.

Sos Demi-Glace: Adună în compoziția sa legume coapte rumene și parfumate, pentru a desăvârși preparate culinare din bucătăriile de pretutindeni. Pentru că aroma sa clasică este pur și simplu irezistibilă, Knorr Sos Demi-Glace se potrivește cu aproape orice fel de preparat, fie el cu legume sau cu carne.

Primul pas în pregătirea unor preparate gustoase: porționarea cărnii



VITĂ

Gât, antricot
Carne înăbușită - tocană
Carne tocată - la tigaie
Friptură - înăbușită

Antricot
Rib Eye Steak - grătar / tigaie
Coastă simplă - grătar / tigaie
Antricot cu os
Antricot dezosat

Piept
Friptură - la ceaun

Mușchi
Rulou mușchi - friptură
Friptură - grătar / tigaie
Friptură cu os
Turnedo - tigaie
Tartar
Vrăbioară - grătar

Rasol
Tocană / înăbușit

Coastă
Tocană / înăbușit

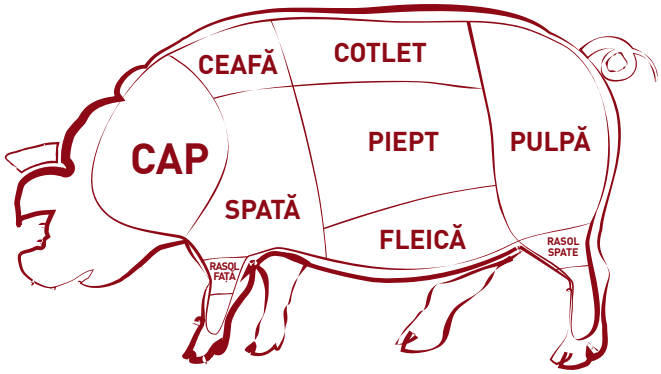
PORC

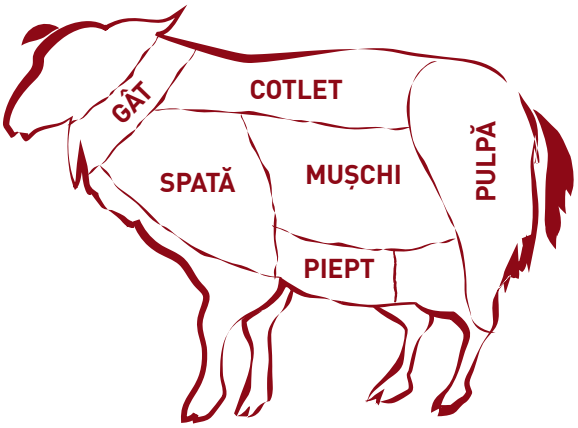
Pulpă
Șnițel - la tigaie
Carne tocată

Mușchi
Friptură - grătar / înăbușit
Medalion - friptură / înăbușit / ceaun
Minuturi - la tigaie

Cotlet
Cotlet file - înăbușit / grătar / tigaie
Cotlet cu os - grătar
Rulouri antricot - friptură

Fleică
Coaste - la grătar
Porcheta - la cuptor





MIEL

Mușchi
Mușchi cu os - grătar / înăbușit
Medalion - friptură
File - prăjit în tigaie

Piept
Piept pulpă - înăbușit / friptură
Coaste piept - înăbușit / friptură
Pastramă - la tavă

Cotlet
Scăricică - friptură
Cotlet - grătar

Gât
Carne tocată - drob
Oasele gâtului - sos
Cotlet - înăbușit / grătar

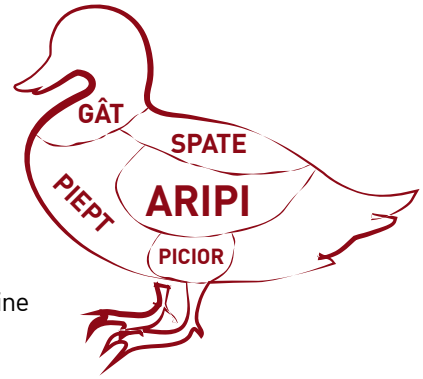
Coastă
Friptură
Pulpă întreagă - grătar / înăbușit

RAȚĂ

Piept
Friptură/cuptor
Rulade

Ficat
Terine

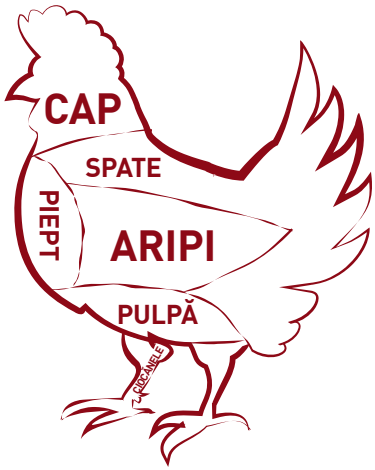
Pulpă
Carne tocată / galantine



PUI

Gât
Carne tocată - drob
Oasele gâtului - sos
Cotlet - înăbușit / grătar

Spată
Rulouri - friptură
Stufat - la cuptor



Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

DUO BERBECUȚ ÎN MANTIE DE VERDEȚURI, PIEPT DE PUI CU SPANAC, MUGURI DE PIN ȘI PIURE DE CARTOFI ÎN INFUZIE DE MENTĂ PE PAT DE PESTO ROȘU

DUO BERBECUȚ ÎN MANTIE DE VERDEȚURI, PIEPT DE PUI CU SPANAC, MUGURI DE PIN ȘI PIURE DE CARTOFI ÎN INFUZIE DE MENTĂ PE PAT DE PESTO ROȘU

- **Berbecuț:** Adaugă usturoi, cimbru, rozmarin, pătrunjel și pâine uscată într-un robot de bucătărie, amestecă rapid. Adaugă apoi o lingură de Knorr Primerba Ierburi de Provence și uleiul de măsline până obții un mix cremos. Asezonează berbecuțul cu sare și piper, unge cu albuș de ou și aplică un strat de verdețuri pe toată suprafața cărnii. Gătește la 160°C, pentru 10-12 minute. Lasă carnea acoperită pentru 5 minute și servește.

- **Cartofi:** Pregătește o infuzie de ceai de mentă și fierbe cartofii în ea până devin semi-moi. Încorporează Knorr Piure de cartofi cu lapte. Zdrobește compoziția piure fin, adaugă unt și Rama Cremefine 15% pentru gătit. Încorporează menta mărunțită. Așază felii de cartofi într-o tavă, stropește cu ulei și lasă la copt pentru 3-4 minute, apoi scoate chipsurile la scurs pe un prosop de hârtie. Servește piureul de cartofi cu mentă și chipsuri pe pat de pesto roșu.

- **Pui:** Porționează carnea de pui și asezonează cu Knorr Condimente pentru pui. Menține la frigider minim 2 ore. Gătește pieptul de pui într-o tigaie până devine rumen pe toate părțile. Dă focul mai mic, adaugă puțin unt și continuă să gătești aproximativ 5-7 minute. Înainte de servire lasă-l la cuptor pentru 6-7 minute. Adaugă frunzulițe de cimbru.

- **Spanac:** Soteză spanacul în ulei aromat cu usturoi, într-o tigaie fierbinte timp de 1-2 minute, până când scad frunzele în volum. Lasă-le la scurs și reîncălzește-le ușor înainte de servire.

- **Sos Bechamel:** Adaugă sucul de la o lămâie la scăzut cu o linguriță de Knorr Primerba Ceapa șalotă. Când a scăzut la jumătate adaugă 500 ml apă fierbinte și Knorr Sos Bechamel. Fierbe la foc mediu, timp de 2 minute, până obții consistența unui sos cremos.

- **Sos Demi-Glance:** Adaugă vinul roșu la scăzut împreună cu cimbrișorul. Când amestecul scade la jumătate adaugă supa de vită și apoi Knorr Sos Demi-Glace. Fierbe la foc mediu, timp de 2 minute, până obții consistența unui sos cremos.

INGREDIENTE - 10 porții

Berbecuț

10 buc	cotlet de berbecuț, 120 g fiecare
3 buc	albuș de ou
10 buc	crenguțe cimbrișor
2-3 buc	crenguțe rozmarin
2	legături pătrunjel
4-5	felii pâine albă, uscată
	ulei de măsline, sare, piper
15 g	Knorr Primerba Ierburi de Provence
	usturoi

Demi-Glace

40 g	Knorr Sos Demi-Glace
15 g	Knorr Professional Bulion de Vită / 500 ml apă
5 buc	crenguțe cimbrișor
100 ml	vin roșu dulce

Pui

10 buc	piept de pui, 120 g fiecare
10 g	Knorr Condimente pentru pui
100 g	unt
50 g	muguri de pin
	ulei de floarea soarelui, cimbru

Cartofi

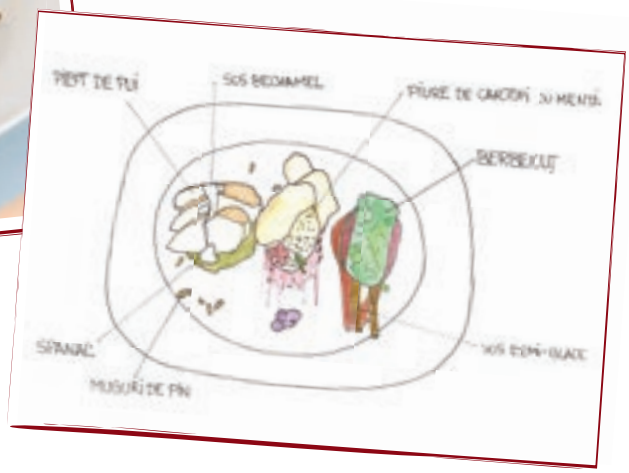
2 buc	plicuri ceai Lipton Classic Mentă
2 kg	cartofi
50 g	unt
50 ml	Rama Cremefine 15% pentru gătit
2 buc	crenguțe mentă
50 g	Knorr Piure de cartofi cu lapte
100 g	Knorr Primerba Pesto roșu

Spanac

800 g	spanac
	ulei de măsline, usturoi, sare, piper

Bechamel

95 g	Knorr Sos Bechamel / 500 ml apă
15 g	Knorr Primerba Ceapa șalotă
1 buc	lămâie



Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

DUO CEAFĂ DE PORC LA CUPTOR CU JIU DE MERE ȘI PULPE DE PUI UMPUTE CU ROȘII USCATE, PIURE DE DOVLEC ȘI RÖSTI DE CARTOFI CU CIUPERCI ȘI FRUCTE DE PĂDURE

DUO CEAFĂ DE PORC LA CUPTOR CU JIU DE MERE ȘI PULPE DE PUI UMPUTE CU ROȘII USCATE, PIURE DE DOVLEC ȘI RÖSTI DE CARTOFI CU CIUPERCI ȘI FRUCTE DE PĂDURE

- **Porc:** Pregătește marinada din Knorr Condimente pentru porc, salvie tocată fin și ulei de măsline. Aplică amestecul pe toată suprafața cărnii și menține la rece timp de 6 ore. Așază apoi într-o tavă: carnea, legumele și supa de pui. Gătește în cuptor la 58°C, timp de 4 ore. Strecoară jiul rămas și păstrează-l pentru sosul de mere. Porționează și prăjește carnea într-o tigaie până obții o crustă crocantă.

- **Pulpe de pui:** Amestecă într-un robot de bucătărie Knorr Condimente pentru pui cu rozmarin și ulei de măsline. Aplică marinada pe toată suprafața cărnii și menține la rece timp de 6 ore. Așază în interiorul pulpelor felii de roșii uscate, rulează și pune-le într-o tavă. Topește grăsimea de rață și toarnă peste pulpe. Acoperă tava și lasă la gătit pentru 2.5 ore, la 110°C. Prăjește apoi puiul până devine auriu și crocant.

- **Piure de dovleac:** Taie dovleacul cubulețe de 1.5 cm și gătește-le în unt, la foc mic. Adaugă supa de pui fierbinte, parmezan, ulei de trufe, sare și piper. Zdrobește compoziția piure fin.

- **Rösti:** Fierbe cartofii în apă cu sare și semințe de chimen până devin semi-moi. Racește-i și decojește-i. Amestecă într-un bol gălbenușurile de ou cu cimbru și cartofii rași. Așază într-o tavă inele de metal de 8 cm, adaugă amestecul în strat de 6 cm. Stropește cu unt clarifiat, scoate cercurile și gătește în cuptor preîncălzit la 180°C. Când s-a colorat suficient, întoarce rösti-ul de cartofi și pe partea cealaltă.

- **Ciuperci și fructe de pădure:** Încălzește puțin ulei de rapiță într-o tigaie, la foc mediu. Adaugă ciupercile, tăiate pe din două și gătește-le până ce devin aurii, adaugă apoi fructele de pădure. Asezonează după gust.

- **Mere poșate:** Taie merele în formă de wedges. Fierbe apa, adaugă amaretto, zahărul, scorțișoara și vanilia. Adaugă merele și lasă-le la gătit pentru 5 minute, până când se înmoaie. Înainte de servire presară biscuit amaretto ras.

- **Jiu de mere:** Amestecă jiul strecurat și degresat de la gătirea fripturii de porc cu 500 ml de apă, sucul de mere și Knorr Bratenjus. Fierbe la foc mediu timp de 2-3 minute, până obții consistența unui sos cremos. Potrivește la gust cu oțet de cidru, sare și piper.

INGREDIENTE - 10 porții

Ceafă de porc
- 1.4 kg ceafă de porc
- 20 g Knorr Condimente pentru porc
- morcovi, țelină, ceapă, salvie
- 50 g Knorr Concentrat de pui / 3 l apă
- 100 g unt
- ulei de măsline, ulei de floarea soarelui

Pulpe de pui
- 1.4 kg pulpe de pui cu piele
- 20 g Knorr Condimente pentru pui
- rozmarin, Knorr Pomodori secchi, ulei de măsline
- 200 g untură de rață

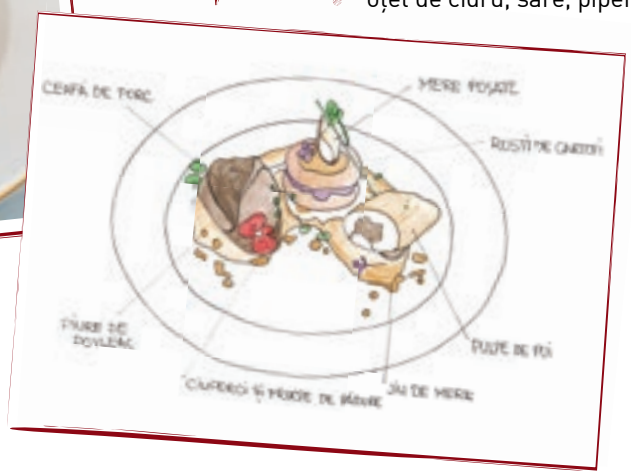
Piure de dovleac
- 900 g dovleac
- 20 g Knorr Concentrat de pui / 1 l apă
- 100 g unt
- 50 g parmezan
- ulei de trufe, sare, piper alb

Rösti de cartofi
- 1.6 kg cartofi
- 4 buc gălbenușuri de ou
- 150 g unt
- sare, semințe de chimen, cimbrișor

Ciuperci și fructe de pădure
- 250 g Knorr Amestec ciuperci de pădure
- 100 g fructe de pădure congelate
- ulei de rapiță, sare, piper

Mere poșate
- 2 buc mere
- 20 g zahăr
- 1 buc baton scorțișoară
- 400 ml apă
- 20 ml amaretto
- 1/2 păstaie vanilie

Jiu cu mere
- 50 g Knorr Bratenjus
- 100 ml suc de mere
- 25 g unt
- oțet de cidru, sare, piper



Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

DUO PREPELIȚĂ ÎN MANTIE DE BACON CU SOS DE STRUGURI ȘI MERIȘOARE, VITĂ WELLINGTON CU SPANAC ȘI CIUPERCI, CARTOFI LA CUPTOR CU CIMBRU

DUO PREPELIȚĂ ÎN MANTIE DE BACON CU SOS DE STRUGURI ȘI MERIȘOARE, VITĂ WELLINGTON CU SPANAC ȘI CIUPERCI, CARTOFI LA CUPTOR CU CIMBRU

- **Mușchi de vită Wellington:** Asezonează mușchiul de vită cu sare și piper, apoi prăjește-l în ulei. Amestecă mușstarul cu Knorr Primerba Ierburi de Provence și aplică un strat subțire pe carne. Lasă mușchiul de vită la răcit. Adaugă în aceeași tigaie untul, ciupercile și Knorr Primerba Ceapă șalotă. Gătește până la evaporarea lichidului și răcește.
  Într-o tigaie încinsă cu ulei de măsline sotează rapid spanacul, asezonează cu sare și piper, lasă-l apoi la scurs. Pregătește 4-5 clătite din ou, făină, sare și lapte. Întinde pe folie alimentară de plastic un strat de spanac, așază clătitele deasupra, presară uniform ciupercile sote, așază carnea și rulează strâns, în formă de tub. Menține la rece 1 oră.
  Întinde o nouă folie alimentară de plastic, așază aluatul de foietaj și ruloul de carne menținut la rece. Învelește strâns și ține la rece încă 20 minute. Aplică cu o pensulă gălbenușul de ou și gătește în cuptor preîncălzit la o temperatură de 200°C, timp de 20-25 minute. Pregătește sosul, pune apa la fiert, adaugă crenguțe de cimbrișor și încorporează, amestecând încontinuu, baza pentru sos Knorr Bratenjus.

- **Prepeliță:** Asezonează cu Knorr Condimente pentru pui și lasă la marinat 12 ore. Taie felii de bacon în bucățele mici și prăjește-le într-o tigaie cu puțin ulei de măsline, până devin crocante. Adaugă ciupercile, Knorr Primerba Ceapă șalotă, coajă de lămâie și cimbrișor. Amestecă și adaugă apoi orezul, supa de pui și untul. Acoperă cu un capac, dă focul mai mic și lasă la fiert 15 minute. Toarnă amestecul într-o tavă și răcește-l rapid.
  Curăță tigaia și adaugă untul rămas. Prăjește ficățeii de pui pentru 2 minute, toacă-i fin și adaugă bucățile la mixul anterior. Încălzește cuptorul la 200°C. Umple prepelițele și învelește-le în bacon. Pune-le într-o tavă, adaugă crenguțe de cimbrișor, stropește-le cu ulei de măsline, vin dulce și supă de pui. Acoperă tava cu folie și gătește-le în cuptor pentru 25 minute. Scoate folia și prăjește-le încă 20-25 minute.
  Taie în jumătăți boabe de struguri și sotează în unt, adaugă coniacul și merișoarele hidratate prealabil în coniac. Lasă amestecul la scăzut până la jumătate și încorporează bază pentru sos Knorr Bratenjus. Scade sosul până obții o consistență cremoasă și încorporează untul.

- **Cartofi cu cimbru:** Amestecă ulei de măsline cu crenguțe de cimbrișor și puțin usturoi. Taie cartofii și așază feliile în cuptor. Gătește-le până devin moi. Lasă-le la răcit, așază-le apoi pe o tavă de gătire, presară sare și piper, stropește-le cu uleiul aromat. Prăjește feliile crocante, înainte de servire.

INGREDIENTE - 10 porții

Mușchi de vită Wellington

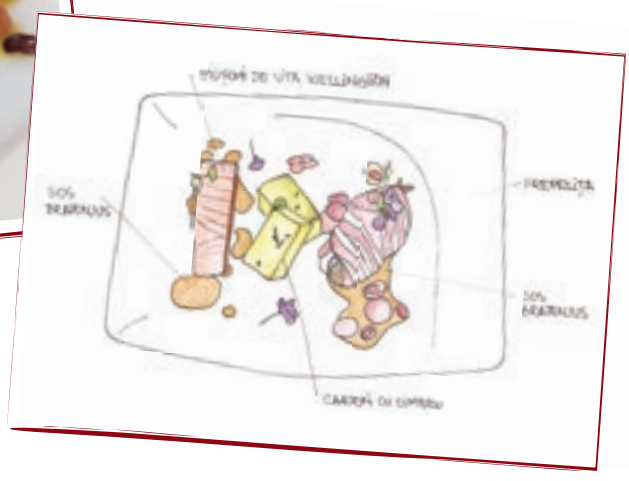
- 1.2 kg mușchi de vită
- 50 g Hellmann's Mușstar clasic
- 15 g Knorr Primerba Ierburi de Provence
- 100 g Knorr Ciuperci porcini feliate
- 400 g ciuperci
- 20 g Knorr Primerba Ceapă șalotă
- 800 g spanac
- 800 g aluat foietaj
- 2 buc gălbenușuri ou
- 1 buc ou
- sare, piper, unt
- făină, lapte, ulei de măsline
- cimbrișor
- 50 g Knorr Bratenjus / 500 ml apă

Prepeliță

- 10 buc prepeliță
- 20 g Knorr Condimente pentru pui
- 30 felii bacon
- 100 g Knorr Amestec ciuperci de pădure
- 150 g ficăței de pui
- 150 g orez
- 50 g unt
- 15 g Knorr Primerba Ceapă șalotă
- 20 g Knorr Concentrat de pui / 1 l apă
- struguri, merișoare uscate, coniac, coajă rasă de lămâie
- 25 g Knorr Bratenjus / 250 ml apă
- ulei de măsline
- vin alb dulce
- sare
- piper
- cimbrișor

Cartofi cu cimbru

- cartofi
- ulei de măsline
- sare
- piper
- cimbrișor
- usturoi



Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

DUO PIEPT DE PORC CU PIURE DE MERE ȘI ȘORIC CROCANT, PUI CU SOS OLANDEZ ȘI ȘOFRAN, CARTOFI CU ROZMARIN

DUO PIEPT DE PORC CU PIURE DE MERE ȘI ȘORIC CROCANT, PUI CU SOS OLANDEZ ȘI ȘOFRAN, CARTOFI CU ROZMARIN

- **Piept de porc:** Mărunțește într-o râșniță Knorr Condimente pentru porc și lasă carnea la marinat în amestec, timp de 12 ore. Împachetează carnea în folie alimentară de plastic și apoi în folie de staniol. Gătește pentru 12 ore la temperatura de 80°C. Așază o altă tavă deasupra cărnii și presează cu o greutate, lasă la frigider pentru 24 de ore. Scoate folia de staniol și folia de plastic, înlătură ușor șoricul și porționează. Rumenește în cuptor la 150°C. Prăjește șoricul în cuptor, între două hârtii de copt, până devine crocant.

- **Piure de mere:** Fierbe merele cu sare și zahăr, în supa de pui. Când devin moi adaugă unt și zdrobește piure fin. Rulează cățeii de usturoi în folie, adaugă ulei de rapiță, asezonează cu sare și piper. Rulează totul în formă de tub și pune în cuptor pentru o oră, la 160°C. Decojește apoi cățeii de usturoi. Adaugă vin în tava în care s-a copt usturoiul și introdu înapoi în cuptor până scade amestecul la jumătate. Strecoară sosul într-un blender, adaugă crema de măr și untul. Servește sosul piure fin.

- **Piept de pui:** Amestecă într-un blender mixul pentru marinare Knorr Condimente pentru pui până devine pudră fină. Aplică pe toată suprafața cărnii și menține la rece timp de 6 ore. Adaugă într-o tigaie încinsă ulei și prăjește pieptul de pui. Porționează și așază pe o tavă de gătire, stropește cu Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii, adaugă cubulețe de unt și finalizează gătirea în cuptor.

- **Sos olandez cu șofran:** Topește untul, adaugă șofran, lapte și Knorr Sos Olandez. Adu amestecul în punctul de fierbere.

- **Cartofi cu rozmarin:** Taie cartofii cubulețe și fierbe până devin semi-moi. Topește untul într-o tigaie și adaugă Knorr Primerba Ceapă șalotă și crenguțe de rozmarin. Scurge untul aromat printr-o sită fină. Înainte de servire, stropește cartofii cu untul infuzat, adaugă rozmarin și gătește în cuptor.

INGREDIENTE - 10 porții

Piept de porc

1.5 kg	piept de porc cu șoric
20 g	Knorr Condimente pentru porc

Piure de mere

5 buc	mere decojite și tocate
	zahăr
	sare, usturoi
	piper negru
	unt
20 g	Knorr Concentrat de pui / 1 l apă
300 ml	vin alb sec
	ulei de rapiță

Pui

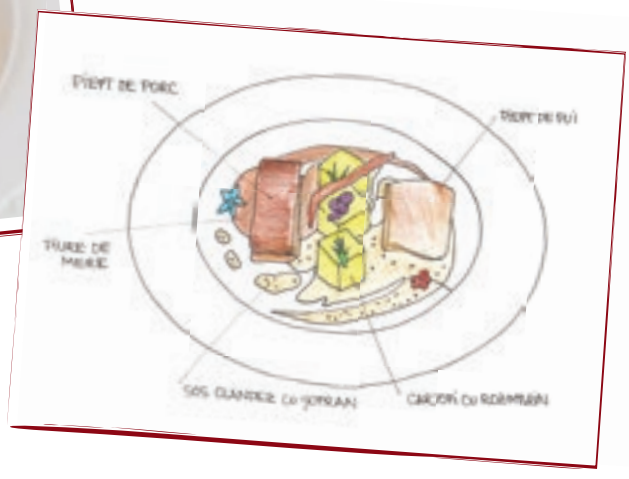
1.2 kg	piept de pui
10 g	Knorr Condimente pentru pui
100 ml	Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii
	unt

Sos olandez

350 ml	Knorr Sos Olandez
150 ml	lapte
	unt
	șofran

Cartofi

- rozmarin
- sare, piper
- unt
- Knorr Primerba Ceapă șalotă



Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

DUO MUȘCHI DE VITĂ CU SPANAC ȘI PIEPT DE CURCAN ÎNVELIT ÎN JAMBON, SERVIT CU SIROP DE CIMBRU, CARTOFI CU FRUNZE DE ARPAGIC ȘI CREMĂ DE MORCOVI

DUO MUȘCHI DE VITĂ CU SPANAC ȘI PIEPT DE CURCAN ÎNVELIT ÎN JAMBON, SERVIT CU SIROP DE CIMBRU, CARTOFI CU FRUNZE DE ARPAGIC ȘI CREMĂ DE MORCOVI

- **Duo vită și curcan:** Porționează carnea de vită și curcan în piese de 80 g fiecare. Mărunțește într-o râșniță Knorr Condimente pentru vită, amestecă cu ulei de măsline și marinează carnea de vită timp de 2 ore. Amestecă sare și piper cu vinegretă de fructul pasiunii, marinează carnea de curcan timp de 2 ore. Stropește frunzele de spanac cu ulei, aromat în prealabil cu usturoi. Stropește cu ulei folia de staniol, întinde felii de jambon și așază carnea de vită, frunze de spanac și carnea de curcan. Rulează și închide marginile. Gătește în cuptor la 180°C, timp de 12 minute. Înainte de servire gratinează fără folie.

- **Piure de morcovi:** Pregătește supa de pui din apă fierbinte și Knorr Concentrat de pui. Adaugă morcovii și vinul alb. Gătește pentru aproximativ 6-8 minute. Scurge excesul de lichid și așază morcovii calzi într-un robot de bucătărie. Adaugă Rama Cremefine, muștar după gust și mixează până obții un piure fin.

- **Cartofi:** Taie cartofii în forma dorită, asezonează cu sare și gătește-i în cuptor. Înainte de servire stropește cu unt clarifiat și servește cu frunze de chives mărunțite.

- **Morcovi tineri:** Fierbe morcovii în apă cu sare, timp de 2 minute. Răcește în baie de apă rece cu gheață. Înainte de servire prăjește ușor în puțin unt.

- **Sirop de cimbru:** Pregătește supa de vită din apa fierbinte și Knorr Professional Bulion de Vită. Scade vinul la jumătate împreună cu crenguțele de cimbru. Adaugă supa de vita și încorporează Knorr Sos Demi-Glace.

INGREDIENTE - 10 porții

Duo vită și curcan

800 g	mușchi de vită
10 g	Knorr Condimente pentru vită
800 g	piept curcan
40 ml	Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii
	sare
	piper
	ulei de măsline
	usturoi
500 g	frunze spanac
400 g	jambon uscat

Sirop de cimbru

200 ml	vin alb
	crenguțe de cimbru
40 g	Knorr Sos Demi-Glace
15 g	Knorr Professional Bulion de Vită / 500 ml apă

Piure de morcovi

1 kg	morcovi
20 g	Knorr Concentrat de pui / 1 l apă
50 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
	muștar Dijon
	vin alb

Cartofi cu frunze de arpagic

- cartofi
- sare
- piper
- unt
- chives

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

DUO PIEPT DE RAȚĂ ȘI PUI ASIATIC CU SIMFONIE DE VARZĂ ROȘIE ȘI MUGURI DE PIN

DUO PIEPT DE RAȚĂ ȘI PUI ASIATIC CU SIMFONIE DE VARZĂ ROȘIE ȘI MUGURI DE PIN

- **Sos de arțar:** Adaugă într-o cratiță Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii, whisky și anasonul stelat, adu amestecul în punctul de fierbere. Dacă alcoolul flambează ia cratița de pe foc până ce flacăra se stinge. Adaugă siropul de arțar și melasa neagră, adu din nou în punctul de fierbere. la cratița de pe foc pentru a permite ingredientelor să infuzeze.

- **Piure și sote de varză roșie:** Topește untul, adaugă zahărul și ceapa roșie mărunțită. După ce s-a caramelizat, adaugă varza roșie tăiată fâșii subțiri și gătește timp de 10 minute. Adaugă mere, cuișoare, scorțișoară, sare și piper. Gătește varza până este pe jumătate gata, adaugă vin roșu, lasă alcoolul să se evapore. Transferă o parte din sote la scurs, amestecă restul într-un blender până obții un piure fin de varză roșie.

- **Piept de pui:** Amestecă Hellmann's Vinaigrette Citrice cu ghimbir, coaja rasă de portocală, coriandru proaspăt mărunțit, sare și piper. Încorporează Knorr Sos Chili & Usturoi și aplică mixul obținut peste pieptul de pui. Lasă la marinat 6 ore. Gătește în cuptor la 190°C, timp de 10 minute.

- **Piept de rață:** Crestează pielea și asezonează pieptul de rață cu sare și piper negru. Încălzește o tigaie și așază pieptul de rață cu pielea în jos. Lasă focul mai mic astfel încât să se prăjească încet, pe ambele părți, până ce devine auriu, rumen. Preîncălzește cuptorul la 190°C. Transferă carnea într-o tavă și las-o pentru 5 minute la cuptor. Înainte de servire gătește pieptul de rață în folie pentru încă 2 minute.

INGREDIENTE - 10 porții

Piept de rață

5 buc	piept de rață
	sare
	piper negru

Pui

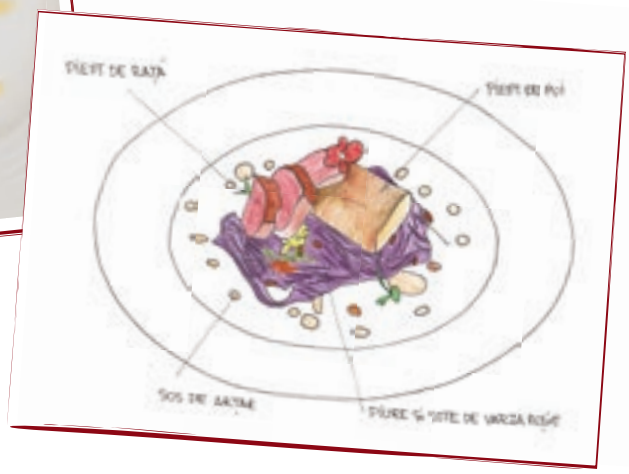
1.2 kg	piept de pui
20 g	ghimbir proaspăt, decojit și ras
50 g	Knorr Sos Chili & Usturoi
50 ml	Hellmann's Vinaigrette Citrice
1 buc	portocală coajă rasă și sucul ei
	coriandru
	sare
	piper
	ulei de măsline

Piure și sote varză

2 buc	varză roșie
	sare
	piper
	muguri de pin
	unt
	ceapă roșie
	zahăr
	mere
	cuișoare
	scorțișoară
	vin roșu

Sos de arțar

100 ml	Hellmann's Vinaigrette Fructul Pasiunii
140 ml	whisky
4 buc	anason stelat
200 ml	sirop de arțar
20 g	melasă neagră



Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

DUO RULOU DE CURCAN CU SPANAC ȘI BERBECUȚ CU SOS DE VIN, MOUSSE DE VINETE, PIURE DE SFECLĂ ȘI TERINĂ DE CARTOFI

DUO RULOU DE CURCAN CU SPANAC ȘI BERBECUȚ CU SOS DE VIN, MOUSSE DE VINETE, PIURE DE SFECLĂ ȘI TERINĂ DE CARTOFI

- **Curcan:** Trănșează pieptul de curcan la o grosime de 1 cm. Sotează spanacul în ulei de măsline cu usturoi, sare și piper. Întinde felii de jambon peste folie alimentară de plastic, așază curcanul file, întinde spanacul pe toată lungimea și rulează. Învelește rulourile în folie de staniol. Gătește în cuptor, la bain-marie în supa de pui, la o temperatură internă de 75°C, pentru 45 de minute. Porționează înainte de servire.

- **Cotlete de berbecuț:** Amestecă într-un robot de bucătărie Knorr Condimente pentru vită cu Knorr Primerba Ierburi de Provence și ulei de măsline. Aplică marinada pe toată suprafața cărnii și menține la rece timp de 6 ore. Înainte de servire, gătește la 160°C, pentru 10-12 minute.

- **Piure de vinete:** Taie vinetele pe lățime. Așază-le cu fața în sus, într-o tavă și acoperă-le cu un amestec de usturoi, Knorr Primerba Ceapă șalotă și rozmarin mărunțit. Acoperă cu o folie și bagă la cuptor pentru 40-50 de minute, până ce pulpa devine moale. Scoate interiorul vinetelor și prăjește în puțin ulei de măsline. Mixează într-un blender și asezonează cu sare și miere, după gust.

- **Terină de cartofi:** Taie cartofii în felii subțiri, pune-le într-un bol împreună cu untul topit, asezonează cu sare și rozmarin tocat. Preîncălzește cuptorul la 220°C. Pune folie într-o formă dreptunghiulară și așază cartofii în straturi, asezonează cu sare fiecare strat. Pune la cuptor pentru 30 de minute, micșorează temperatura la 180°C și mai lasă la gătit pentru 20 de minute. Scoate din cuptor și așază o greutate peste terina de cartofi. Lasă la frigider 8 ore.

- **Sos de vin:** Pune grăsimea de berbecuț într-o tigaie cu puțină apă și gătește până se evaporă apa. Adaugă vin roșu, lasă pe foc până ajunge la o consistență siropoasă și adaugă supa de vită. După ce amestecul scade la jumătate, încorporează treptat Knorr Sos Brun Spaniol. Gătește 2-3 minute, până ajunge la o consistență cremoasă.

- **Piure de sfeclă:** Gătește sfecla în apă fiartă cu semințe de chimen, până ce devine moale. Decojește-o și tai-o cubulețe. Adaugă într-un blender Rama Cremefine 15% pentru gătit, Hellmann's Vinaigrette Zmeură, cubulețele de sfeclă și mixează până obții o pastă fină.

INGREDIENTE - 10 porții

Curcan
- 1.2 kg piept de curcan
- 200 g jambon afumat
- 600 g spanac
- usturoi, sare, piper, ulei de măsline
- 40 g Knorr Concentrat de pui / 2 l de apă

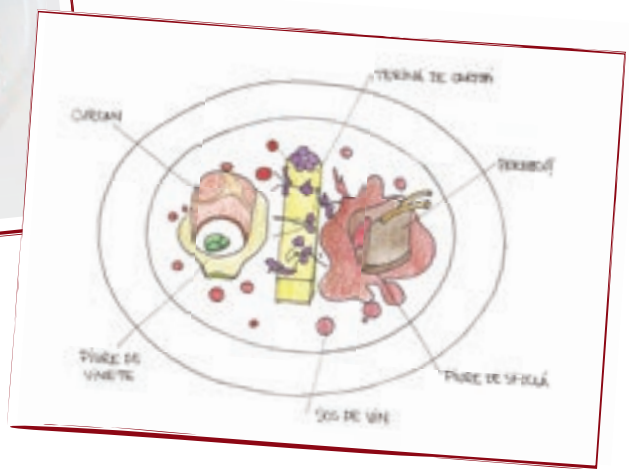
Berbecuț
- 1.4 kg cotlet de berbecuț
- 20 g Knorr Condimente pentru vită
- 20 g Knorr Primerba Ierburi de Provence
- ulei de măsline

Piure de vinete
- 2 buc vinete
- usturoi
- rozmarin
- miere
- ulei de măsline
- sare, piper
- 20 g Knorr Primerba Ceapă șalotă

Terină de cartofi
- 10 buc cartofi mari
- 250 g unt topit
- 1 buc legătură rozmarin fără frunze
- sare, piper

Sos de vin
- 1 l vin roșu
- grăsime de berbecuț, de pe spate
- 20 g Knorr Professional Bulion de Vită
- Knorr Sos Brun Spaniol

Piure de sfeclă
- 2 buc sfeclă mare
- 50 ml Hellmann's Vinaigrette Zmeură
- 50 ml Rama Cremefine 15% pentru gătit
- 4 g semințe de chimen dulce
- sare, piper



Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

Completează o masă gustoasă cu un
DESERT
pe măsură!

O abundență de arome și culori, în zeci de variante, pentru toate gusturile

Eficiență: Folosește Rama Cremefine 15% pentru gătit la deserturile cu procent redus de grăsime. Produsul are stabilitate la cald și în mediul acid, deci îți poți încânta clienții cu deserturi fructate și aromate!

Mix artă și utilitate: Montarea unui număr mare de mini-deserturi poate fi dificilă. Cu Rama Cremfine 31% multiple aplicații obții rezultatul dorit indiferent dacă gătești la cald sau pregătești frișcă.

Diversitate: Cu produsele Carte D'Or poți pregăti o mare varietate de mini-deserturi la un cost mic și într-un timp scurt. Indiferent de tipul de locație pe care îl ai, alege soluțiile Carte D'Or!

O explozie de gust: Arome surprinzătoare pentru deserturile tale cu toppingurile Carte D'Or. Invitații tăi le vor savura cu plăcere până la ultima înghițitură!

Urmează pașii pentru a crea un bar tematic potrivit oricărui eveniment

alege tipurile de mini-deserturi

Ține cont de toate preparatele servite în cadrul evenimentului și de culoarea predominantă.

Decide împreună cu clientul aromele și ingredientele principale.

Pregătește o sesiune în care clientul poate încerca tipurile de deserturi.

comandă sau pregătește cantitatea necesară

Colaborezi cu furnizori externi? Apelează la cofetării, bomboneri sau firme de catering.

Alege împreună cu clientul între 7 și 10 sortimente diferite.

Pregătești la tine în bucătărie? Cu ingredientele potrivite vei reduce timpul de preparare.

ține cont de tipurile diferite de alimentație

Deserturi fără gluten.

Deserturi vegetariene sau raw -vegan.

Deserturi cu un conținut redus de zahăr.

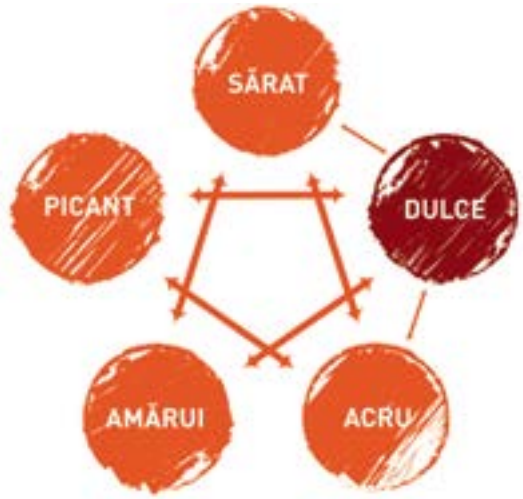
decorează bufetul

Folosește recipiente din sticlă sau metal, boluri, borcane de diferite mărimi.

Pentru aranjare tăvile și platourile supraetajate sunt alegerea potrivită.

Adaugă detalii în funcție de tipul evenimentului: flori, baloane, lumânări, panglici.

Combină arome și tipuri de gust pentru a obține o #infuzie de senzații



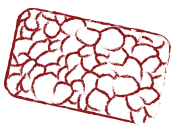
Variantele în miniatură ale deserturilor clasice sunt în centrul atenției în 2016. Sunt atât de îndrăgite încât invitații le savurează chiar și între mese.

Gândește-te la delicii cu ciocolată neagră, amăruie, picantă, albă. Adaugă fructe și obține un mix încântător pentru orice eveniment!

Anul acesta sărbătorim combinațiile de gusturi inedite, deci surprinde-ți invitații cu deserturi sărate, acrișoare, picante sau chiar amărui!

SĂRAT

Combină gustul dulce cu cel sărat, savurează deserturi cu brânzeturi tari și fructe, adaugă sare de mare în ciocolată!


Cereale expandate

Sare de mare

Brânzeturi tari

ACRU

Echilibrează gustul dulce și oferă note fructate, acidulate deserturilor tale!

Suc de lămâie

Suc de lime

Suc de portocală

AMĂRUI

Echilibrează gustul dulce și dă o notă inedită adăugând ingrediente amărui!

Cafea

Cacao

Migdale amare

PICANT

Echilibrează gustul dulce și profită la maxim de arome în preparatele tale!

Ghimbir

Piper roz

Chilli

PANNA COTTA CU SPARANGHEL ȘI CĂPȘUNI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 69 g

200 ml	lapte
100 g	sparanghel alb
100 g	căpșuni
85 g	Carte D'Or Panna Cotta
200 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații

1 Fierbe laptele, adaugă Carte D'Or Panna Cotta și lasă la fiert amestecând încontinuu.

2 Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații rece, piureul de sparanghel și amestecă în continuare.

3 Toarnă amestecul pe straturi în forme și adaugă căpșuni tăiate în patru. Decorează cu sparanghel și căpșuni.

4 3h

Lasă la frigider pentru 3 ore înainte de servire.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TIRAMISU CU CĂPȘUNI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 71 g

50 g	pișcoturi
100 ml	lapte
250 g	căpșuni
57 g	Carte D'Or Tiramisu
50 g	Carte D'Or Topping Cacao
200 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații

1

Amestecă Carte D'Or Tiramisu cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații și cu laptele.

2

Folosește mixerul până când amestecul devine cremos.

3

Întinde uniform Carte D'Or Topping Cacao pe o planșă de silicon și introdu în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 15 minute. După răcire, rupe în diverse forme. Sfatul bucătarului: pentru un aspect deosebit și o aromă intensă, înainte de a introduce în cuptor, presară pe topping: semințe de susan, fulgi de migdale, alune, fistic sau boabe de cafea zdrobite.

4

Toarnă pe straturi în forme și adaugă pișcoturile tăiate în cuburi și înmuiate în cafea. Decorează cu căpșuni și topping pregătit cu ajutorul Carte D'Or Topping Cacao.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

COȘULEȚ CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ȘI CĂPȘUNI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 69 g

- **50 g** foietaj
- **250 ml** lapte
- **250 g** căpșuni
- **120 g** Carte D'Or Mousse Ciocolată
- **20 g** unt

1.

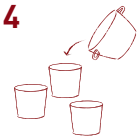
Amestecă cu mixerul Carte D'Or Mousse Ciocolată împreună cu laptele rece.

2.

Toarnă amestecul într-un vas și lasă-l la frigider pentru cel puțin 2 ore.

3.

Unge foietajul cu unt topit și așază-l în formele dorite. Introdu formele în cuptorul preîncălzit la 160°C până se rumenește foietajul.

4. 

Lasă la răcit și servește cu bucăți de căpșuni și mousse-ul de ciocolată.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

CRÈME BRULÉE CU
SPARANGHEL ȘI CĂPȘUNI

CRÈME BRULÉE CU SPARANGHEL ȘI CĂPȘUNI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 64 g

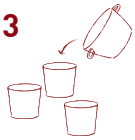
250 ml lapte
50 g Carte D'Or Topping Caramel
65 g Carte D'Or Crème Caramel
200 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- sparanghel alb și căpșuni pentru decor

1

Pregătește amestecul cu Carte D'Or Crème Caramel, Rama Cremefine 31% multiple aplicații și laptele.

2

Amestecă folosind telul.

3 

Toarnă amestecul în forme.

4

Lasă la frigider pentru cel puțin 2 ore înainte de servire.

5

Se adaugă Carte D'Or Topping Caramel. Decorează cu sparanghel fiert și cu căpșuni.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

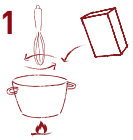
PANNA COTTA CU MAC ȘI DULCEAȚĂ DE VIȘINE

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 69 g

267 ml	lapte
40 g	mac
113 g	Carte D'Or Panna Cotta
267 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații

1

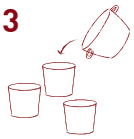


Pune la fiert laptele, adaugă Carte D'Or Panna Cotta și amestecă.

2

Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații, macul și amestecă până la omogenizare.

3



Toarnă amestecul în forme.

4

Lasă la frigider pentru 3 ore înainte de servire și ornează apoi cu dulceață de vișine.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

PANNA COTTA CU CEAI VERDE, CIREȘE ȘI PIȘCOTURI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 68 g

170 g	Carte D'Or Panna Cotta
400 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
10 g	Lipton Ceai verde citrice
100 g	cireșe
10 buc	physalis

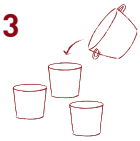
1

Fierbe apa și pregătește ceaiul.

2

Adaugă Carte D'Or Panna Cotta și lasă la fiert amestecând încontinuu, adaugă apoi Rama Cremefine 31% multiple aplicații, rece.

3



Toarnă compoziția în forme și menține la rece 2 ore înainte de servire.

4

Servește în pahare sau pe farfurie. Ornează cu diferite siropuri de fructe, cu ciocolată, cu pișcoturi sau cu jeleu din ceai verde.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

CREMĂ TIRAMISU CU ZMEURĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 74 g

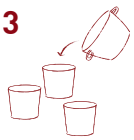
67 g	foietaj
133 ml	lapte
200 g	zmeură
75 g	Carte D'Or Tiramisu
267 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații

1

Taie foietajul în rondele, unge-le cu puțin ulei și coace-le timp de câteva minute în cuptor la 180°C. Lasă-le apoi la răcit.

2

Mixează Carte D'Or Tiramisu împreună cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații și cu laptele. Folosește mixerul până devine cremos.

3 

Toarnă amestecul în forme sau așază în straturi cu rondelele de foietaj. Decorează cu zmeură și servește cu topping de zmeură.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!
Unilever Food Solutions

RULOURI CU MOUSSE STRACCIATELLA ȘI CIREȘE

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 73 g

50 g	foietaj
150 g	cireșe
375 ml	lapte
150 g	Carte D'Or Mousse Stracciatella

1

Taie foietajul felii și unge-le cu ulei. Formează rulouri din felii, introdu-le în cuptor și apoi lasă-le la răcit.

2

Amestecă cu mixerul Carte D'Or Mousse Stracciatella și laptele la viteză mică timp de un minut și apoi la viteză mare timp de 3-5 minute.

3

Toarnă amestecul într-un poș de patiserie și pune-l în frigider pentru aproximativ 2 ore.

4

Pregătește amestecul de cireșe cu apă și gelatină, apoi toarnă-l în pahare. Umple rulourile cu amestecul de mousse și așază-le în pahare. Decorează cu fructe sau fulgi de ciocolată.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

PEPENE GALBEN CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ, ȘAMPANIE ȘI PIȘCOTURI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 80 g

- **227 ml** lapte
- **455 g** pepene galben
- **121 g** Carte D'Or Mousse Ciocolată albă
- șampanie

1

Lasă biluțele de pepene galben în șampanie câteva ore. Strecoară șampania și așază biluțele în forme.

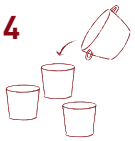
2

Amestecă laptele rece cu Carte D'Or Mousse Ciocolată albă. Poți adăuga și din șampania strecurată (în acest caz adaugă mai puțin lapte, proporțional cu șampania adăugată). Folosește mixerul la viteză minimă timp de 2 minute, iar după aceea la viteză mare timp de 5 minute.

3

Toarnă mousse-ul într-un vas și introdu-l în frigider.

4



Înainte de servire pregătește quenelle din mousse-ul preparat, așază peste biluțele de pepene și decorează cu batoane de ciocolată.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

PEPENE GALBEN CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ, ȘAMPANIE ȘI PIȘCOTURI

MOUSSE DE CIOCOLATĂ PE OGLINDĂ DE ZMEURĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 83 g

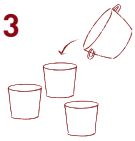
- **333 g** zmeură
- **333 ml** lapte
- **160 g** Carte D'Or Mousse Ciocolată
- lichior

1.

Amestecă cu ajutorul unui mixer laptele rece împreună cu Carte D'Or Mousse Ciocolată.

2.

Toarnă amestecul într-un vas și lasă-l în frigider pentru cel puțin 2 ore.

3. 

Pregătește piureul de zmeură cu mixerul, adaugă lichior după gust. Așază mousse-ul pe piureul de zmeură obținut și decorează după gust.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

CREMĂ TIRAMISU CU STRUGURI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 141 g

500 g	struguri
150 g	mascarpone
200 ml	lapte
100 ml	vin alb sec
113 g	Carte D'Or Tiramisu
400 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
40 g	fulgi de migdale

1

Taie boabele de strugure în două și scoate semințele. Amestecă Carte D'Or Tiramisu cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații, mascarpone, lapte și vin.

2

Amestecă totul cu ajutorul unui mixer.

3

Toarnă crema și strugurii în pahare, formând straturi.

4

Lasă la frigider pentru cel puțin jumătate de oră și decorează cu fulgi de migdale.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

TIRAMISU CU PIERSICI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 66 g

- **111 ml** lapte
- **83 g** pișcoturi
- **111 g** piersici
- **75 g** Carte D'Or Tiramisu
- **278 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- **40 g** ciocolată rasă
- lichior Amaretto
- cafea

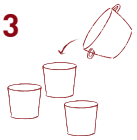
1

Adaugă într-un vas: Rama Cremefine 31% multiple aplicații, laptele și Carte D'Or Tiramisu. Folosește mixerul timp de 2 minute la viteză medie.

2

Amestecă lichiorul cu cafea și înmoaie pișcoturile. Așază-le într-o tavă împreună cu feliile de piersici.

3



Înainte de servire adaugă deasupra ciocolată rasă și decorează cu feliile de piersici rămase.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

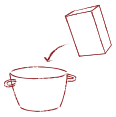
Unilever Food Solutions

MOUSSE DE CIOCOLATĂ ȘI CARDAMON CU AMESTEC DE MANDARINE ȘI LIME

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 147 g

- **500 ml** lapte
- **100 g** lime
- **500 g** mandarine
- **50 g** zahăr brun
- **50 ml** lichior de portocale
- **240 g** Carte D'Or Mousse Ciocolată
- amidon
- cardamon
- lichior de cafea

1 

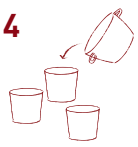
Amestecă cu mixerul lapte rece si Carte D'Or Mousse Ciocolată. Adaugă cardamon și lichior de cafea.

2

Pune într-un vas folie de copt din silicon și adaugă amestecul. Lasă-l la răcit timp de 2 ore.

3

Decojește mandarina și pune-o la fiert în apă cu zahăr și lichiorul de portocală. Îngroașă amestecul cu amidon, apoi lasă-l la răcit. În cazul în care amestecul este prea gros, diluează-l cu lichior.

4 

Toarnă amestecul în forme și adaugă mousse-ul de ciocolată deasupra.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

MOUSSE STRACCIATELLA CU AMESTEC DE DOVLEAC ȘI SCORȚIȘOARĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 113 g

360 ml	lapte
200 g	dovleac
100 g	Carte D'or Topping Cocoa
143 g	Carte D'Or Mousse Stracciatella
	amidon
300 ml	apă

1

Amestecă cu ajutorul mixerului Carte D'Or Mousse Stracciatella cu laptele rece la o viteză mică de rotație timp de un minut, iar apoi la o viteză mare de rotație pentru 3-5 minute.

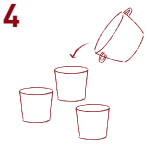
2

Toarnă mixul într-o tavă și pune la frigider timp de o oră.

3

Fierbe dovleacul tăiat cubulețe pentru câteva minute în apă cu puțin zahăr, scorțișoară și lichior de migdale. Îngroașă amestecul cu amidon.

4



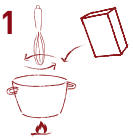
Toarnă în forme amestecul de dovleac și pune deasupra mousse-ul. Decorează cu Carte D'Or Topping Cacao (coace la 180°C timp de 15 de minute pe folie de silicon).

PANNA COTTA DE CAFEA CU PRĂJITURĂ CROCANTĂ DE CIOCOLATĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 107 g

- **400 ml** lapte
- **100 g** boabe de cafea întregi, prăjite
- **170 g** Carte D'Or Panna Cotta
- **400 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații

1 

Pune câteva boabe de cafea în lapte și lasă la frigider timp de o zi. Scoate boabele de cafea și fierbe laptele. Amestecă cu Carte D'Or Panna Cotta și lasă până dă în clocot încă o dată.

2

Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații și amestecă.

3

Toarnă amestecul în pahare și lasă la răcit pentru cel puțin 2 ore.

4

Decorează cu câteva boabe de cafea și prăjitură crocantă.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

SMOCHINE CARAMELIZATE CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ

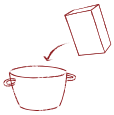
INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 194 g

- **250 ml** lapte
- **50 g** zahăr brun
- **3 g** scorțișoară
- **500 g** smochine proaspete
- **133 g** Carte D'Or Mousse Ciocolată albă
- **100 ml** Knorr Reducție oțet balsamic

1

Taie smochinele în jumătate, presează-le pe o parte și așază-le pe o tavă de copt. Adaugă zahăr brun și scorțișoară, apoi stropește cu reducția de oțet balsamic. Introdu tava în cuptor.

2 

Amestecă Carte D'Or Mousse Ciocolată albă cu lapte rece.

3

Folosește mixerul la o viteză mică de rotație timp de 2 minute și apoi la o viteză mare de rotație timp de 5 minute.

4

Pune amestecul în frigider pentru o oră.

5

Servește mousse-ul de ciocolată albă cu smochinele caramelizate deasupra.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

CREMĂ DE CIOCOLATĂ ALBĂ CU SEMINȚE DE MAC ȘI BISCUIȚI

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 118 g

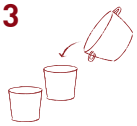
50 g	stafide
100 g	semințe de mac
100 g	nuci
40 ml	rom
250 ml	lapte
50 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
140 g	Carte D'Or Mousse Ciocolată albă
50 g	biscuiți

1

Adaugă stafidele în apă cu puțin rom. Pregătește un mix cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații și Carte D'Or Mousse Ciocolată albă.

2

Folosește mixerul și adaugă stafidele. Dacă e necesar, diluează cu rom.

3 

Separă crema în două părți și adaugă semințele de mac într-una din jumătăți și nucile în cealaltă.

4

Pune amestecul în pahare păstrând straturi bine separate. Separă cremele cu câteva bucăți de biscuiți.

5

Pune paharele în frigider pentru cel puțin o oră înainte de servire.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

PANNA COTTA DE CARAMEL

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 97 g

- **400 ml** lapte
- **170 g** Carte D'Or Panna Cotta
- **400 ml** Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- Carte D'Or Topping Caramel

1. Amestecă Carte D'Or Panna Cotta cu lapte fiert și lasă pe foc până dă în clocot – amestecă încontinuu.

2. Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații.

3. Adaugă pe straturi Panna Cotta rece în pahare, cât încă este lichidă, împreună cu caramelul. Nu amesteca.

4. Lasă la răcit pentru cel puțin o oră înainte de servire.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

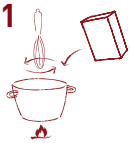
PANNA COTTA DE PORTOCALĂ ȘI DOVLEAC

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 157 g

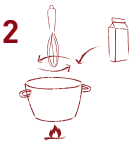
400 ml	lapte
500 g	portocală
100 g	dovleac
170 g	Carte D'Or Panna Cotta
400 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații

1



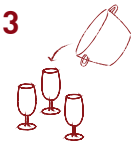
Fierbe laptele cu dovleac tăiat cubulețe, adaugă Carte D'Or Panna Cotta și lasă pe foc până dă în clocot – amestecă încontinuu.

2



Adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații, coaja de portocală rasă și sucul de portocală.

3



Toarnă în pahare.

4

Pune totul în frigider pentru cel puțin 2 ore înainte de servire.

Descoperă mai multe #retete_inspirate
pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ CU PORTOCALĂ

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 139 g

500 g	portocală
250 ml	lapte
500 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații
140 g	Carte D'Or Mousse Ciocolată albă

1

Amestecă Rama Cremefine 31% multiple aplicații cu laptele și adaugă Carte D'Or Mousse Ciocolată albă.

2

Mixează crema și adaugă câteva cubulețe de portocală. Pune în pahare folosind un poș de patiserie.

3

Răcește timp de o oră înainte de servire.

4

Decorează cu tăiței din coajă de portocală și scorțișoară întreagă.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

CRÈME BRULÉE CU PRUNE

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 187.2 g

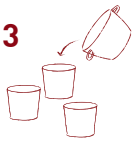
500 ml	lapte
100 g	zahăr brun
600 g	prune
172 g	Carte D'Or Crème Caramel
500 ml	Rama Cremefine 31% multiple aplicații

1

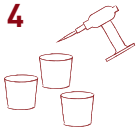
Amestecă Carte D'Or Crème Caramel cu lapte și adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații. Amestecă totul cu un mixer și toarnă în boluri.

2

Pune la frigider timp de o oră.

3 

Taie prunele felii și decorează suprafața.

4 

Presară zahăr brun și caramelizează înainte de servire.

CRÈME BRULÉE
CU PRUNE

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

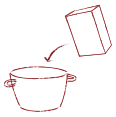
Unilever Food Solutions

MOUSSE DE CIOCOLATĂ CU SCORȚIȘOARĂ, NUCI COAPTE ȘI CARAMEL CROCANT

INGREDIENTE

Aproximativ 10 porții de mini desert / 109 g

- **150 g** nuci
- **500 ml** lapte
- **200 ml** lichior de ouă
- **240 g** Carte D'Or Mousse Ciocolată
- scorțișoară

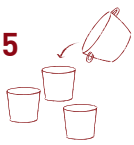
1. 
Amestecă Carte D'Or Mousse Ciocolată și laptele rece.

2.
Adaugă scorțișoară și nucile coapte, tocate.

3.

Toarnă totul într-un bol și lasă la frigider pentru cel puțin 2 ore.

4.
Întinde uniform Carte D'Or Topping Caramel pe o planșă de silicon și introdu în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 15 minute. După răcire, porționează.

5. 
Servește cu puțin lichior de ouă și caramelul crocant.

Descoperă mai multe #retete_inspirate pe inspiratidebucatari.ro!

Unilever Food Solutions

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Florin Kiss Culinary Advisor	0733.110.537 florin.kiss@unilever.com
România	Dana Dogantekin Chef Executive	0722.430.518 dana.dogantekin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Distributive Sales Manager	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Mihai Șerbănescu Junior Distributive Manager	0733.110.336 mihai.serbanescu@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassito Area Sales Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	 Chain Account Executive	0726.244.677 / 0722.518.109
București sect 2, 3 și 4	Gabriel Merdescu Sales Representative	0723.606.828 gabriel.merdescu@unilever.com
București sect 5, Călărași	Petronela Vasile Sales Representative	0729.800.957 petronela.vasile@unilever.com
București sect 1 și 6, Ilfov, Argeș, Teleorman, Giurgiu, Vâlcea	Adina Chahine Sales Representative	0723.293.124 adina.chahine@unilever.com
Dâmbovița, Prahova, Buzău	Cristian Jitaru Sales Representative	0724.204.548 cristian.jitaru@unilever.com
Dobrogea, Moldova	Marian Munteanu Area Sales Representative	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Constanța (stațiuni), Mangalia, Ialomița		0723.606.828
Tulcea, Galați, Brăila, Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Bacău, Suceava, Vaslui, Botoșani, Iași, Neamț	Dumitru Popa Sales Representative	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj		0739.835.623
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0720.043.152 claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Andreea Sucală Sales Representative	0723.298.278 andreea.sucala@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0732.714.252 andrei.seres@unilever.com

Knorr Professional · DELI KAT · Hellmann's Est. 1913 · Lipton · Rama · Carte D'Or · Unilever Food Solutions

Seria de evenimente inspirate

2016

Evenimente

Trenduri internaționale în organizarea unor evenimente de succes

Detalii care fac diferența pentru promovarea locației și serviciilor tale

Idei inspirate pentru sărbători naționale, evenimente personale și corporate

Meniu evenimente

Rețete Aperitive Reci

Rețete Preparate din Pește

Rețete Feluri Principale

Rețete Deserturi

inspiratidebucatari.ro

/UnileverFoodSolutionsRomania

/bucatari

/UnileverUFSRomania

chefs.ro@unilever.com

Imaginile din acest material sunt cu titlu de prezentare.