



BUCURĂ-TE DE GUSTUL VICTORIEI

GUSTĂRI DELICIOASE

GHID DE RETETE



EURO2024
GERMANY

PARTENERUL OFICIAL AL UEFA EURO 2024™

 Unilever
Food
Solutions



BUCURĂ-TE DE GUSTUL VICTORIEI

cu

SOSUL DE MAIONEZĂ HELLMANN'S

Marile turnee de fotbal înseamnă vânzări și
trafic mai mari pentru locația ta. Dar de ce să lași
băuturile să se bucure de toată acțiunea?

Preğătește-te de o vară mai profitabilă cu gustări
inspirate de echipe de pe tot continentul.

HELLMANN'S SOS DE MAIONEZĂ REAL





Un sos de maioneză **clasic, bogat și cremos** care oferă rezultate excelente pentru toate preparatele tale.



Cel mai bun gust de la Hellmann's și textură cremoasă



O textură ideală în combinație cu alte ingrediente



Produs **cu ingrediente de calitate** cum ar fi ouă de găini crescute în aer liber și ulei din surse sustenabile



Versatil în aplicații reci, iar acum are o mai bună **stabilitate la căldură**



Fără conservanți, fără coloranți artificiali, **fără gluten** sau **lactoză**

"Am nevoie de un sos de maioneză care să ofere gust, consistență și performanță atât folosit ca atare, cât și când este combinat cu alte ingrediente"

În acest ghid



ARDEI IUTE PADRON, SOS DE USTUROI ȘI ȘOFRAN, PÂINE CU MAIA - SPANIA

04



CROQUE TEAR & SHARE - FRANȚA

05



CURRYWURST, FÂȘII DE CEAPĂ CARAMELIZATE ÎN BERE, VARZĂ ROȘIE ȘI SFECLĂ ROȘIE MURATE - GERMANIA

06



PATEIS DE BACALHAU - CHIFTELE DE COD SĂRAT - PORTUGALIA

08



CARTOFI PRĂJIȚI, SOS ANDALOUSE & KIP KAP (OBRĂJORI DE PORC PRESAȚI) - BELGIA

09



CÂRNAȚI ÎN FOIETAJ, LEGUME MURATE ȘI MAIONEZĂ CU NĂȘTUREL - ELVEȚIA

10



ARANCINI / BULETE DE RISOTTO CU BRÂNZĂ TALEGGIO, BUSUIOC ȘI DIP MAYO CU FASOLE FAVA - ITALIA

12



BITTERBALLEN - ȚĂRILE DE JOS

13



ARDEI IUTE PADRON, SOS DE USTUROI ȘI ȘOFRAN, PÂINE CÚ MAIA - SPANIA

Sărbătorește Campionatul European de Fotbal cu această gustare inspirată din bucătăria spaniolă folosind Hellmann's Sos de Maioneză Real pentru a face un sos de usturoi cu șofran.

Ingrediente

- 500 g ardei iute padron
- 200 g Hellmann's Sos de Maioneză Real
- 8 g Knorr Professional Pastă cu Șofran
- 20 ml ulei de măsline
- 10 g pastă de usturoi
- felii de pâine cu maia
- 4 g sare de mare

Mod de preparare

- Spală ardeii și apoi cu ajutorul unui prosop de hârtie i-a surplusul de apă.
- Încălzește într-o tigaie uleiul de măsline și Knorr Professional Pastă cu Șofran, amestecă pentru omogenizare și lasă-l aproximativ 1 oră să se infuzeze.
- Strecoară uleiul de măsline infuzat și adaugă-l în sosul de maioneză împreună cu pastă de usturoi, amestecă pentru omogenizare.

Pentru servire:

- Pune ardeii padron pe o tigaie întinsă și coace-i la foc iute pe toate părțile aproximativ 2-4 minute.
- Presară ardeii padron cu sare de mare și așează-i într-un bol.
- Într-o tigaie prăjește feliile de pâine ușor pe ambele părți.
- Servește-i cu sos de usturoi și șofran și pâine de casă prăjită.
- Sprinkle with sea salt and serve in a bowl.

CROQUE TEAR & SHARE - FRANȚA



Înnobilati sandvișul clasic francez Croque Monseieur folosind Hellmann's Sos de Maioneză Real îmbogățită cu sos de brânză.

Ingrediente

5	chifle / ciabatta cu maia (fiecare 200 g)
200 g	Hellmann's Sos de Maioneză Real
25 g	Hellmann's Muștar Clasic
450 ml	Knorr Garde d'Or Sos de Brânză Gouda II
250 g	șuncă presată tăiată cuburi
2 g	pipernegru măcinat
10 g	cepoară tăiată mărunt

Mod de preparare

- Într-o souteuză încălzește ușor sosul de brânză, adaugă Hellmann's Muștar Clasic și cuburile de șuncă presată, amestecă pentru omogenizare. Lasă-l să se tempereze.
- Adaugă în sosul de brânză, Hellmann's Sos de Maioneză Real, apoi toarnă-l într-un poș și ține la rece pentru 1-2 ore.

Pentru servire:

- Taie chiflele deasupra pentru a face un "buzunar".
- Desfă ușor chiflele în locul unde le-ai tăiat, umple-le cu amestecul de "croque" din poș.
- Așează-le pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și introdu în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 175 grade Celsius, aproximativ 10 minute sau până când capătă o crustă aurie.



CURRYWURST, FÂȘII DE CEAPĂ CARAMELIZATE ÎN BERE, VARZĂ ROȘIE ȘI SFECLĂ ROȘIE MURATE - GERMANIA

Un cârnat clasic german - bratwurst, cu un sos bogat de currywurst folosind Hellmann's Sos de Maioneză Real și o interpretare excelentă a verzei murate tradițional fermentate.



Ingrediente

200 g Hellmann's Sos de Maioneză Real
15 g Knorr Primerba Curry
5 g boia de ardei dulce
100 g Hellmann's Ketchup
10 buc bratwurst
800 g ceapă albă
25 g unt
250 ml bere light pilsner

25 g zahăr Demerara
5 g sare
1 foaie de dafin
10 g ceapă prăjită crispy
5 g cimbru
250 g varză roșie
250 g sfeclă roșie
10 g sare
1 g semințe de chimen



Mod de preparare

Pentru sosul currywurst:

- Prăjește ușor într-o souteuză Knorr Primerba Curry și adaugă boia de ardei dulce. Ia vasul de pe foc și lasă să se răcească
- Amestecă cu Hellmann's Ketchup, apoi trece printr-o sită fină și amestecă cu Hellmann's Sos de Maioneză Real. Toarnă sosul într-un bidon squeeze pentru utilizare.

Pentru varză roșie și sfeclă roșie murate:

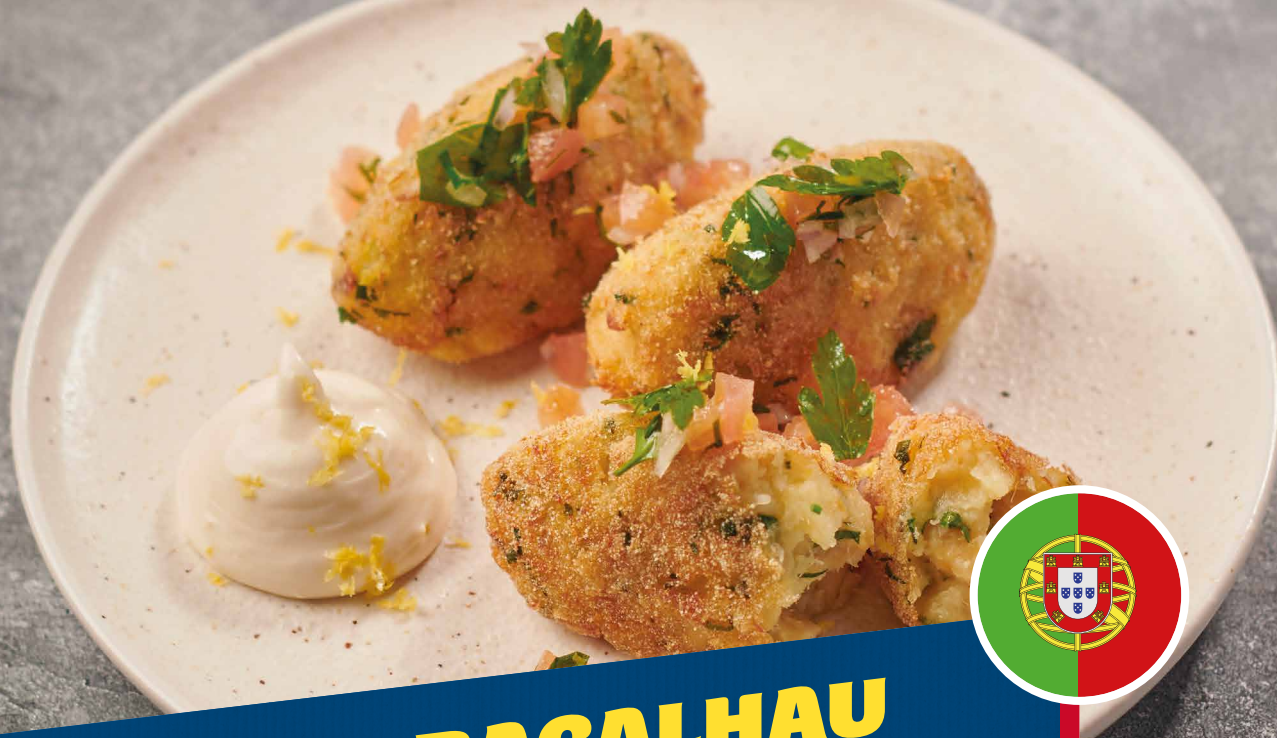
- Prăjește ușor semințele de chimen.
- Spală legumele, apoi taie fin varză roșie și rade pe răzătoarea cu ochiuri mari sfeclă roșie
- Masează varză și sfeclă cu sare și semințe de chimen, apoi lasă deoparte aproximativ o oră la temperatura camerei.
- Presează apoi amestecul de varză și sfeclă într-un borcan steril cu capac, verifică să nu stea la suprafață amestecul de varză și sfeclă, să fie sub lichidul de saramură obținut
- Ține borcanul într-un loc întunecat, la temperatura camerei pentru 3-4 zile, verifică periodic cum începe se dezvoltă fermentarea. După ce a început fermentarea se poate menține la frigider până la 6 luni.

Pentru ceapa caramelizată în bere:

- Topește untul într-o tigaie și adaugă ceapa tăiată fâșii (peștișori), foaia de dafin, sare și zahăr.
- Sotează la foc mic timp de 40 de minute, amestecă pentru omogenizare, până ce ceapa este pătrunsă și ușor caramelizată.
- Scoate foaia de dafin, adaugă berea și fierbe la foc mic până se reduce lichidul și capătă o consistență lipicioasă. Ține pentru servire.

Pentru servire:

- Încinge grătarul, pune cârnații – Bratwurst, unde focul este mai domol, cât să crească temperatura în interiorul lor, apoi dă față cârnaților pe grătar la foc iute.
- Servește cârnații pe platou pe un pat de ceapă caramelizată, deasupra un toarnă filigran de sos currywurst, ceapă prăjită crispy, crenguțe de cimbru murate și pe margine varză roșie și sfeclă roșie murate.



PATEIS DE BACALHAU CHIFTELE DE COD SĂRAT – PORTUGALIA

O gustare ideală într-un bar pentru vizionarea Campionatului European de Fotbal, inspirată dintr-un preparat clasic portughez. Folosind Hellmann's Sos de Maioneză Real pentru a da un gust deosebit chiftelelor și servite cu maioneză cu lămâie

Ingrediente

- 300 g Hellmann's Sos de Maioneză Real
- 400 g cod sărat
- 400 g cartofi
- 3 lămâi
- 20 g pătrunjel verde
- 10 g pastă de usturoi
- 50 g grîș
- 200 g roșii
- 5 g boia de ardei dulce
- 50 g ceapă, tăiată mărunt
- 100 g ulei de măsline
- 40 g capere în saramură
- 3 g piper negru măcinat

Mod de preparare

Pentru roșii și capere:

- Taie cubulețe roșiile (fără semințe și miez), adaugă răzătura de la o lămâie, jumătate din pătrunjel tocat mărunt și caperele. Amestecă ingredientele cu ulei de măsline

Pentru maioneza cu lămâie:

- Amestecă răzătura și sucul de la o lămâie cu 200 g Hellmann's Sos de Maioneză Real. Ține la frigider până în momentul servirii.

Pentru chiftele din cod Bacalhau:

- Pune într-un vas cu apă codul sărat, lasă câteva minute, apoi scurge și usucă Rupe fileurile fâșii
- Spală cartofii, apoi pune-i pe o tavă de cuptor și coace-i la 170 de grade Celsius.
- Taie-i pe jumătate, apoi trece-i printr-o sită pentru a elimina coajă.
- Amestecă restul de Hellmann's Sos de Maioneză Real, codul Bacalhau, piureul de cartofi, pasta de usturoi, ceapă, restul de pătrunjel, tăiat mărunt, piper negru măcinat, boia de ardei dulce și răzătura de la 2 lămâi.
- Formează 30 de quenelle și ține la rece pentru a deveni ferme.

Pentru servire:

- Trece prin grîș pe chiftelele formate și prăjește în friteuză la 170 grade Celsius, aproximativ 4 minute, până devin aurii.
- Servește 3 la porție cu salsa de roșii și capere și lângă Hellmann's Sos de Maioneză Real cu lămâie

CARTOFI PRĂJIȚI, SOS ANDALOUSE & KIP KAP (OBRĂJORI DE PORC PRESAȚI) – BELGIA

Gustare inspirată dintr-un bar din Belgia. Cartofi prăjiți cu sos andalouse clasic folosind Hellmann's Sos de Maioneză Real și kip kap (obrajori de porc presați).



Ingrediente

200 g	Hellmann's Sos de Maioneză Real
50 g	ardei gras roșu
10 g	Knorr Professional Pastă de Tomate
1 kg	cartofi cu coajă netedă
1 kg	obrajori de porc
15 ml	Knorr Professional Arome Intense Deep Smoke
15 ml	Knorr Professional Bulion de Vită 0,8 kg
1 l	apă
200 g	morcovi
200 g	ceapă șalotă
25 g	castraveți cornișon
15 g	pătrunjel verde
20 g	capere în saramură
40 g	Knorr Professional Aspic

Mod de preparare

Pentru sosul andalouse:

- Coace ardeul gras, acoperă-l, lasă la răcit, apoi decojește
- Amestecă pastă de tomate cu aceeași cantitate de apă și adu la fierbere. Amestecă până devine cremos.
- Adaugă în Hellmann's Sos de Maioneză Real și amestecă pentru omogenizare.

Pentru obrăjorii de porc presați:

- Prăjește obrăjorii de porc pe ambele părți, apoi brezează într-o supă pregătită din Knorr Bulion de Vită 0,8 kg, Knorr Arome Intense Deep Smoke, 1 litru de apă clocotită, morcovii tăiați bucăți și ceapă șalotă tăiată bucăți, fierbe la foc mic timp de 3-4 ore până carnea devine fragedă.
- Scoate obrăjorii, lasă-i să se răcească și apoi taie felii subțiri
- Adaugă ceapa șalotă tăiată mărunt, castraveții cornișon, capere și pătrunjel verde tăiat mărunt



- Adaugă Knorr Aspic (care a fost dizolvat în prealabil în 60 ml apă fierbinte), în 100 ml de supă strecurată în care au fost gătiți obrăjorii, apoi adaugă la amestecul cu felii de obrăjorii
- Presează obrăjorii într-o formă de terină sau o tavă mică, ține la frigider peste noapte.

Pentru cartofi prăjiți:

- Spală cartofii, taie în felii apoi în bastonașe de 1cm grosime.
- Fierbe cartofii la abur timp de 5 minute, dar fără să fie fierți complet.
- Scurge-i, întinde-i pe o tavă joasă și introdu-i la frigider pentru aproximativ 1 oră, să fie uscați și reci.
- Blanșează cartofii în friteusă la o temperatură de 130 de grade Celsius, timp de 7 minute, se gătesc, dar fără să își schimbe culoarea.
- Scurge-i, întinde-i din nou pe tavă și introdu-i la frigider pentru 30 de minute.

Pentru servire:

- Prăjește cartofii blanșați în friteusă la o temperatură de 180 grade Celsius, până devin aurii, scurge-i de ulei și azonează-i cu sare.
- Servește cartofii prăjiți în stil belgian cu sos andalouse pregătit cu Hellmann's Sos de Maioneză Real și cuburi de obrăjori de porc presați.



CÂRNAȚI ÎN FOIETAJ, LEGUMÉ MURATE ȘI MAIONEZĂ CU NĂȘTUREL – ELVEȚIA

O gustare Next Level pentru această rețetă clasică. Folosește Hellmann's Sos de Maioneză Real pentru acest gust deosebit de năsturel.

Ingrediente

500 g	amestec carne pentru cârnați
25 g	unt
100 g	ceapă șalotă
2 g	pipер alb măcinat
500 g	aluat foietaj
200 g	Hellmann's Sos de Maioneză Real
100 g	năsturel
20 g	pătrunjel frunze
5 g	cimbru crenguțe
2	gălbenușuri
10 g	Hellmann's Muștar Clasic
5 g	sare de mare
50 g	ridiche
50 g	ceapă roșie
50 g	castravete
100 ml	oțet de vin alb
10 g	zahăr tos

Mod de preparare

Pentru dip mayo cu năsturel:

- Tăiați cozile la lungi de la năsturel și frunzele de pătrunjel, blansați în apă cu sare timp de 10 secunde, scoateți în apă cu gheața pentru a rămâne culoarea verde proaspăt.
- Scurgeți și uscați năsturelul,
- Mixați într-un blender vaertical cu Hellmann's Sos de Maioneză Real.

Pentru cârnații în foietaj:

- Taie ceapa salota mărunt, înăbușă într-o tigaie cu adaos de unt și chili timp de 5 minute.
- Amestecă ceapa salota înăbușită cu carnea pentru cârnați, cimbru (doar frunzulițe) și pipер alb măcinat.
- Rulează carnea într-o formă de cârnat, învelește în folie de prosoape și ține la rece pentru aproximativ 1 oră.



- Amestecă gălbenușurile cu Hellmann's Muștar Clasic și apoi trece printr-o sită fină.
- Întinde aluatul de foietaj într-o formă dreptunghiulară cu grosimea de 3 cm, apoi unge cu ajutorul unei pensule, 1/2 din amestecul de ou pregătit, foietajul.
- Înfășoară carnea de cârnați rulată în foietaj, sigilează la capete și ține la rece timp de 1 oră.

Pentru legumele murate:

- Fierbe oțetul împreună cu sarea, zahărul și 100 ml apă. Fierbe până ce zahărul se dizolvă și lasă să se răcească.
- Taie în felii subțiri ceapa roșie, taie castravetele julienne, iar ridichea roșie în sferturi.
- Pune legumele într-un recipient cu capac și toarnă peste lichidul pregătit pentru murare/fermentare. Lasă vasul peste noapte la temperatura camerei.

Pentru servire:

- Scoate tava cu cârnatul în foietaj din frigider și unge suprafața cu amestecul de gălbenuș rămas și presară cu frunzulițe de cimbru și sare de mare.
- Coace în cuptorul preîncălzit la 165 de grade Celsius pentru timp de 20-25 minute, până ce foietajul crește și devine auriu, iar în interiorul cârnatului avem o temperatură peste 74 de grade Celsius.
- Servește cald, cu legume murate și dip de maioneză cu năsturel.

ARANCINI / BULETE DE RISOTTO CU BRÂNZĂ TALEGGIO, BUSUIOC ȘI DIP MAYO CU FASOLE FAVA – ITALIA

Gustare pentru servire în baruri, pub-uri, inspirată din Italia, cu un dip de fasole boabe folosind Hellmann's Sos de Maioneză Real.



Ingrediente

200 g	Hellmann's Sos de Maioneză Real
200 g	fasole fava
12 g	pastă de usturoi
8 g	Knorr Primerba Busuioc
300 g	orez arborio
20 g	Knorr Concentrat de Legume
1 l	apă
75 g	ceapă șalotă
20 ml	ulei de măsline
3	ouă
200 g	făină
200 g	pesmet Panko

Mod de preparare

Pentru dip de mayo cu fasole boabe:

- Curăță coaja boabelor de fasole.
- Blendează cu ajutorul unui blender vertical, 150 g din boabele de fasole fava, Hellmann's Sos de Maioneză Real, 5 g Knorr Primerba Busuioc și pastă de usturoi. Răcește pentru servire.

Pentru Arancini / Bulete de risotto:

- Adu apa la fierbere, adaugă Concentratul de legume și amestecă pentru a se dizolva. Fierbe pentru 2 minute și ține la cald.
- Curăță și taie mărunt ceapa salotă.
- Încinge uleiul într-o tigaie, adaugă ceapa șalotă și înăbușă pentru 2-3 minute. Adaugă orezul și sotează pentru 2-3 minute.
- Adaugă ¼ din supa de legume pregătită și fierbe până ace orezul absoarbe tot lichidul și repetă până când orezul este fiert al dente. Lasă-l să se răcească până când poate fi folosit.
- Blendează pesmetul Panko cu 3 g Knorr Primerba Busuioc.
- Împarte risotto răcit în 30 de sfere pentru a forma arancini.
- Taie brânza Taleggio în 30 de cuburi mici.
- Pune cuburile de brânză în mijlocul sferelor de orez, împinge și închide sfera, formează o bilă cu ajutorul palmelor.
- Paneteaza arancini – trece-le prin făină, ouă bătute și pesmet panko cu busuioc. Ține la rece înainte de preparare/servire.

Pentru servire:

- Prăjește arancini – câte 3 la porție – la 170 grade Celsius pentru 4-5 minute, până devin aurii.
- Întinde dip de mayo cu fasole boabe în mijlocul farfuriei, deasupra 3 arancini și decorează cu Knorr Primerba Busuioc în amestec cu ulei de măsline.

BITTERBALLEN - ȚĂRILE DE JOS

O gustare clasică de bar / pub din Țările de Jos.
Obrăjori de vită brezați în supă umami
& dip mayo cu muștar.



Ingrediente

- 200 g Hellmann's Sos de Maioneză Real
- 50 g Hellmann's Muștar Clasic
- 400 g obrăjori de vită
- 400 g ceapă
- 22 g Knorr Concentrat de Vită
- 1 foaie de dafin
- 15 g Knorr Sos de Soia
- 2 g nucșoară rasă
- 1 l apă
- 50 g unt
- 50 g făină
- 200 g pesmet Panko
- 4 ouă
- 3 g sare
- 2 g piper alb măcinat



Mod de preparare

Pentru dip de mayo cu muștar:

- Blendează cu ajutorul unui mixer vertical I50 g Hellmann's Sos de Maioneză Real cu Hellmann's Muștar Clasic.
- Toarnă în recipiente squeeze pentru servire. Ține la rece până în momentul servirii.

Pentru obrăjorii de vită:

- Sigilează obrăjorii pe ambele părți, într-o tigaie, adaugă foaia de dafin și ceapă tăiată fâșii.
- Adaugă Knorr Concentrat de Vită, adaugă apă fierbinte și amestecă pentru omogenizare. Adaugă Knorr Sos de soia pentru un gust intens de umami.
- Brezează obrăjorii, într-un vas acoperit, în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 150 de grade Celsius timp de 2-3 ore, până când carnea devine fragedă.
- Scoate foaia de dafin și carnea din tavă. Taie obrăjorii în felii.
- Între timp, blendează ceapă și supa obținută din Knorr Bulion de Vită, până obții un amestec cremos.

Pentru Bitterballen / Chifteluțe din obrăjori de vită:

- Topește untul, adu-l la punctul în care începe să fiarbă.
- Adaugă făina și nucșoara rasă, amestecă continuu pentru 2 minute.
- Adaugă amestecul de supă de vită cu ceapă la rântaș câte un polonic odată, până când obții un sos bine legat.
- Toarnă peste feliile de obrăjori de vită. Așază pe o tavă joasă. Introdu tava la frigider pentru a se răci și întări compoziția.
- Împarte apoi în 60 de sfere mici (mărimea unei nuci)
- Panetează-le trecându-le prin în făină aromatizată, ouă bătute și pesmet Panko.
- Ține la rece până la prăjire / servire.

Pentru servire:

- Prăjește câte 6 chifteluțe în ulei încins, până devin aurii.
- Servește cu cartofi prăjiți / piure de cartofi și dip de mayo cu muștar.



BUCURĂ-TE DE GUSTUL VICTORIEI



UEFA
EURO2024
GERMANY

PARTENERUL OFICIAL AL UEFA EURO 2024™

AFLĂ MAI MULTE PE
UNILEVERFOODSOLUTIONS.RO