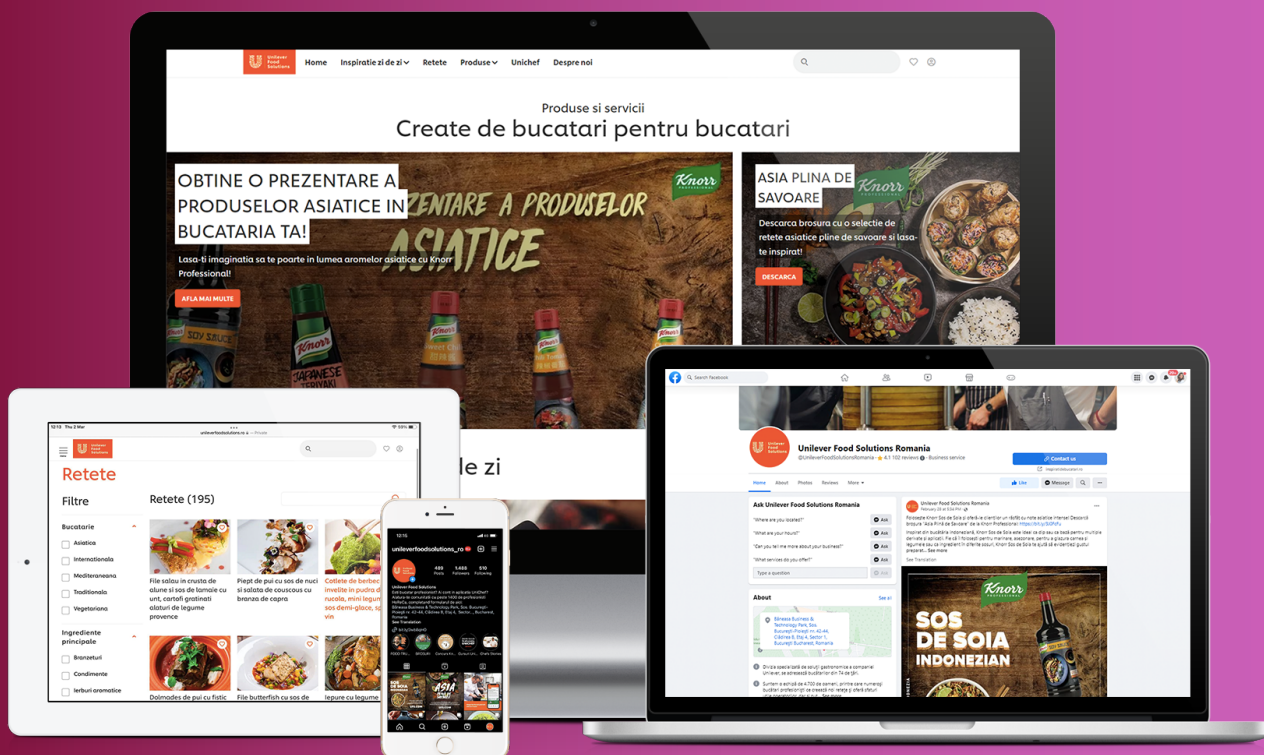


DOSAR DE EVENIMENTE



DESCOPERĂ MAI MULTE TRENDURI ȘI IDEI INSPIRATE PE UFS.COM



ufs.com

facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania

instagram.com/unileverfoodsolutions_ro

youtube.com/@UnileverUFSRomania

tiktok.com/@unileverfoodsolutions_ro

DOSAR DE EVENIMENTE

2023



DOSAR DE EVENIMENTE

2023

4



**Meniuri cu risipă
alimentară redusă**

Gustări

**Bucătăria
tradițională
modernă**

**Feluri
principale**

5



6



Cunoaște cei 7 bucătari

TENDINȚE ÎN EVENIMENTE







5 SFATURI DESPRE CE E NOU ȘI ÎN CE DIRECȚIE SE ÎNDREAPTĂ EVENIMENTELE DIN 2023



Personalizarea evenimentului este foarte importantă, deoarece creează unicitate. Este imperios necesar să cunoști cuplurile dacă este vorba de o nuntă, să stai de vorba cu ei, să îi ajuți să înțeleagă ceea ce își doresc și ce îi reprezintă pentru a le putea organiza un eveniment de neuitat.

FLORI SUSPENDATE



Florile sunt prezente la orice eveniment, dar în 2023 primează aranjamentele în stil candelabru, cele care curg din tavan.

DESTINAȚII EXOTICE PENTRU NUNȚI



Climatul cald, tropical se află în tendințe și mirii înclină spre o locație însorită, pe plajă. Astfel transformă nunta într-o mini vacanță memorabilă pentru ei și invitați.

DESIGN-UL ARHITECTURAL CONTEMPORAN



Design-ul architectural contemporan în 2023 este definit prin linii simple, minimalism, rafinament și eleganță.

PALETE MONOCROMATICE ȘI ABUNDENȚĂ DE FLORI



Aranjamentele florale sunt încă foarte importante și relevante în decor, dar în 2023 poți merge pe o singură culoare, pentru a crea un stil rafinat și minimalist.

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.



PALETE CROMATICE CARE VOR FI ÎN TREND ÎN 2023



Culorile dominante ale locației tale sunt foarte importante. Ele vor influența tematicile posibile de evenimente organizate la locația ta. O paletă de culoare care se îmbină armonios face ca experiența invitaților să fie una unică cu adevărat.

CULORI NEUTRE



Culorile neutre, cum ar fi bej, fildes și gri, sunt atemporale și elegante, și pot fi asociate cu alte culori pentru un aspect clasic și sofisticat.

TONURI DE BIJUTERIE



Culorile bogate și îndrăznețe, cum ar fi burgundia, smaraldul, navy și auriul, sunt populare pentru nunți și pot adăuga o notă luxoasă și elegantă unui eveniment special.

În cele din urmă, alegerea culorilor depinde de preferințele și stilul personal al celor care organizează evenimentul precum și de anotimp, locul și tema aleasă. Este important să folosiți culori care se completează între ele și care reflectă viziunea clienților pentru ziua lor specială.

NUANȚE PASTELATE ȘI DELICATE



Nuanțele blânde de roz, albastru, verde și lavandă sunt întotdeauna populare pentru nunți, mai ales că pot fi asortate în diverse combinații pentru o atmosferă romantică și visătoare.

CULORI ÎNDRĂZNEȚE ȘI LUMINOASE



Culorile vibrante și îndrăznețe, cum ar fi fuchsia, verde smarald, albastru cobalt și galben canar, pot adăuga o notă îndrăzneță și distractivă oricărui tip de eveniment.

RĂMÂI FLEXIBIL!



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 posibilității clienților tăi o viziune clară asupra versatilității oferite de locația ta.

TIPURI DE EVENIMENTE

TIPURI DE
EVENIMENTE



UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

TIPURI DE EVENIMENTE NUNTA

Tendențele în materie de nunți pot varia de la an la an, pe măsură ce cuplurile caută modalități noi și unice de a-și sărbători ziua specială. Iată câteva potențiale tendințe de nuntă pentru 2023:

NUNȚI INTIME



Având în vedere ultimii ani, multe cupluri ar putea opta pentru nunți mai mici, mai intime în 2023. Acest lucru ar putea însemna liste de invitați mai mici, locuri în aer liber, într-un hambar, o grădină, cu o amprentă mult mai personală.

NUNȚI PERSONALIZATE



Personalizarea ar putea însemna încorporarea unor elemente unice care reflectă interesele, hobby-urile și personalitățile lor. Un astfel de eveniment ar putea include un decor personalizat, divertisment unic și jurăminte personalizate.

NUNȚI SUSTENABILE



Deoarece preocupările legate de mediu continuă să fie un punct de interes pentru mulți, cuplurile ar putea alege să planifice nunți ecologice în 2023. Acest lucru ar putea include utilizarea de flori și alimente de proveniență locală, optarea pentru invitații digitale în loc de hârtie și reducerea la minimum a deșeurilor.

INTEGRAREA TEHNOLOGIEI



Datorită progreselor în tehnologie și ascensiunii în social media, cuplurile ar putea încorpora elemente digitale în nunțile lor în 2023. Acest lucru ar putea include transmiterea în direct a ceremoniei pentru invitații care nu pot participa în persoană sau crearea de filtre Snapchat personalizate sau hashtag-uri pe care să le folosească invitații.

NUNȚI CUPRINZĂTOARE



Incluziunea și diversitatea ar putea fi un punct de interes pentru multe cupluri în 2023. Acest lucru ar putea însemna celebrarea diferitelor tradiții culturale, încorporarea măsurilor de accesibilitate pentru oaspeții cu dizabilități.

LOCURI DE DESFĂȘURARE NEOBIȘNUTE



În timp ce locurile tradiționale vor fi întotdeauna populare, unele cupluri ar putea opta pentru locuri de nuntă netradiționale, cum ar fi muzee, parcuri sau chiar case particulare.

Acestea sunt doar câteva tendințe potențiale în organizarea unei nunți pentru 2023, iar cuplurile pot avea propriile idei și preferințe unice pentru ziua lor specială.

TIPURI DE EVENIMENTE

BOTEZUL

Petrecerile de botez, sunt o celebrare importantă atât pentru părinții copilului cât și pentru invitați. Iată câteva tendințe potențiale în materie de petreceri de botez:

STAȚII DE MÂNCARE GOURMET



În loc de mese tradiționale așezate, unele petreceri de botez pot prezenta stații de mâncare gourmet unde oaspeții pot încerca o varietate de feluri de mâncare diferite. Aceasta este o modalitate excelentă de a adăuga o anumită varietate la meniu și de a oferi oaspeților o șansă de a socializa.

LOCURI DE DESFĂȘURARE NETRADIȚIONALE



În timp ce bisericile și alte locații religioase rămân în continuare alegeri populare pentru petrecerile de botez, unele familii pot opta pentru locații netradiționale, cum ar fi grădinile în aer liber.

PETRECERI TEMATICE



Petrecerile tematice sunt o modalitate excelentă de a adăuga puțină distracție și emoție la o sărbătoare de botez. Unele teme populare pentru petrecerile de botez includ basme, animale și sporturi.

DECOR PERSONALIZAT



La fel ca la nunți, decorul personalizat devine tot mai popular la petrecerile de botez. Acest lucru ar putea include anumite colțuri personalizate, cabină foto cu album de amintiri pentru copil și locuri unice care reflectă personalitatea și interesele părinților, dedicate copilului.

DIVERTISMENT INTERACTIV



Divertismentul interactiv devine din ce în ce mai popular în cadrul petrecerilor de botez, în special pentru copii. Aceasta ar putea include cabine foto, spații speciale unde copiii prezenți la botez pot să se joace, sau chiar artiști cu baloane, personaje din desene sau din povești.

“CREEAZĂ-ȚI SINGUR MĂRTURIILE”



O modalitate excelentă de a adăuga o notă personală la o petrecere de botez. Unele idei populare din această categorie includ săpunuri de casă, lumânări sau prăjituri personalizate.

Cel mai important aspect al unei petreceri de botez este celebrarea botezului copilului. Oricare ar fi tendințele sau elementele încorporate, accentul ar trebui să fie întotdeauna pe celebrarea copilului.

TIPURI DE EVENIMENTE

EVENIMENTE CORPORATE

Evenimentele business reprezintă o parte importantă a culturii corporative și sunt adesea folosite ca mijloc de comunicare, de creare de rețele și de schimb de cunoștințe. Iată câteva tendințe potențiale:

EVENIMENTE HIBRIDE



Odată cu implementarea muncii la distanță și a comunicării virtuale, evenimentele hibride devin din ce în ce mai populare. Aceste evenimente prezintă atât elemente în persoană, cât și elemente virtuale, permițând participanților la distanță să participe în timp real.

INTEGRAREA TEHNOLOGIEI



Tehnologia este din ce în ce mai prezentă în evenimentele corporative. Organizatorii de evenimente corporative 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!

EXPERIENȚE PERSONALIZATE



La fel ca în cazul nunților, experiențele personalizate devin din ce în ce mai populare în cadrul evenimentelor de afaceri. Acestea ar putea include agende personalizate, oportunități de networking personalizate și conținut personalizat în funcție de interesele participanților.

EVENIMENTE MAI MICI, MAI INTIME



La fel ca în cazul nunților, evenimentele mai mici devin din ce în ce mai populare în lumea corporatistă. Acestea ar putea include conferințe mai mici, mese rotunde sau chiar întâlniri individuale.

SUSTENABILITATE



Odată cu creșterea gradului de conștientizare a problemelor de mediu, întreprinderile devin mai interesate de evenimente durabile. Acest lucru ar putea include alegerea unor locații ecologice, utilizarea de materiale durabile pentru decorarea evenimentelor și reducerea la minimum a deșeurilor.

RESPONSABILITATEA SOCIALĂ CORPORATIVĂ



Multe întreprinderi devin din ce în ce mai interesate de responsabilitatea socială corporativă, iar acest lucru se reflectă în evenimentele lor. Acestea ar putea include evenimente care sprijină organizații caritabile sau cauze locale, sau evenimente care evidențiază angajamentul companiei față de problemele sociale și de mediu.

COST CONTROL

COST
CONTROL



UFS.COM



Unilever
Food
Solutions



CREȘTE PROFITABILITATEA PRINTR-UN CONTROL MAI BUN AL COSTURILOR

Lipsa de personal și cererea imprevizibilă pun presiune asupra costurilor atunci când vorbim de organizarea unui eveniment. Află care sunt cei mai importanți pași pentru a avea un eveniment profitabil.

EVIDENȚA COSTURILOR



Scopul oricărei afaceri este să fie profitabilă. Acest lucru se aplică la fel de mult și pentru o afacere din industria HoReCa. Descoperă mai jos, modalități de a controla costurile și de a crește profitabilitatea printr-o mai bună gestionare a forței de muncă și a ingredientelor.

TERMENI DE BAZĂ RELEVANȚI



Venit

= vânzarea de produse și servicii

Cost

= toate cheltuielile folosite pentru a genera venituri

Profit

= ceea ce obții atunci când venitul depășește costul

IMPORTANȚA COSTURILOR DE BAZĂ



De ce trebuie să înțelegi cât costă toate lucrurile necesare pentru derularea evenimentului? Dacă nu controlezi costurile, acestea vor micșora marja de profit. Chiar dacă ai un volum mare de oaspeți, nu înseamnă neapărat că ești și rentabil.

GESTIONAREA CHELTUIELILOR ESTE ESENȚIALĂ PENTRU SUCCESUL AFACERII TALE



Atunci când realizezi un studiu de control al costurilor cu alimentele și băuturile, vei identifica costurile și vei lua măsuri preventive pentru a menține un profit sănătos. Utilizarea liniilor directe furnizate te poate ajuta în controlul costurilor cu băuturile și alimentele și îți permite să crești profitul și să te bucuri de beneficiile personale și financiare ale gestionării unui eveniment de succes.

Cheia pentru reducerea costurilor și eficiența operațională a unui eveniment, este utilizarea unui număr mai mic de ingrediente pe care să le folosești în mai multe preparate. Odată ce pornești de la un meniu scurt, cu mai puține preparate, vei putea să cumperi mult mai precis și să păstrezi un control mai strict asupra stocului.

PROIECTEAZĂ MENIUL PENTRU A REFOLOSI INGREDIENTELE PRINCIPALE ÎN MAI MULTE PREPARATE

CONCENTREAZĂ-TE PE CALITATE, NU PE CANTITATE. IATĂ CÂTEVA SFATURI:



- Asigură-te că meniul este bogat, fără să exagerezi. În meniul pentru evenimentele private, numărul gustărilor trebuie să fie de 5, 7 sau 9 elemente, 3 feluri principale, de exemplu o gustare caldă de pește, sarmale și un fel principal de carne. De regulă, la desert se servește tortul miresei sau există un bufet candy bar, unde invitații se pot îndulci.
- Asigură-te că anumite ingrediente sunt multifuncționale și interschimbabile în multe dintre preparate.
- Asigură-te că meniul este format din cele mai bine vândute preparate de pe piață pe care oaspeții le așteaptă de la un eveniment.
- Asigură-te că felurile principale vin însoțite de legume proaspete, un aspect foarte important pentru oaspeți.
- Regula 60/40 sau 80/20 poate fi, de asemenea, foarte interesantă – scade procentul de proteine din preparat, făcând în același timp farfuria să arate plină și atrăgătoare, folosind legume, garnituri și tehnici de plating interesante.
- Folosește ingrediente locale și de sezon, deoarece acestea tind să fie mai puțin costisitoare decât cele importate sau în afara sezonului.
- Folosește tehnici creative de prezentare a farfuriilor pentru a face preparatul să arate mai atrăgător fără să fii nevoit să folosești ingrediente scumpe.
- Reutilizează ingredientele pentru a crea noi preparate sau refolosește-le în moduri creative. Acest lucru poate ajuta la reducerea risipei și la economisirea costurilor.
- Optează pentru preparate simple dar de efect. Alege rețete care folosesc mai puține ingrediente și sunt mai ușor de preparat. Acest lucru poate contribui la reducerea costurilor și la economisirea timpului.
- Planifică meniul cu mult timp înainte de eveniment și respectă-l. Astfel eviți schimbările de ultim moment care pot duce la greșeli costisitoare.

ȚINE CONT DE INGREDIENTE CARE TE POT AJUTA



Ingredientele moderne, cum ar fi Sosul Knorr Demi-Glace, sunt simplu de preparat și îți pot economisi timp și costuri. Aceste ingrediente îți ajută pe bucătari să livreze preparate care vor încânta oaspeții și vor reduce complexitatea operațională.

Întră pe **UFS.COM** și explorează ingrediente care sunt ideale ca bază pentru mai multe feluri de mâncare din meniu.

GUSTĂRI



GUSTĂRI



UFS.COM



Unilever
Food
Solutions



DĂ STARTUL UNUI EVENIMENT DE SUCCES CU GUSTĂRI DELICIOASE CARE ASCUND UN VAL DE "AROME CONDENSATE"



Primele repere despre caracterul evenimentului pot fi transmise în funcție de cum sunt gândite, prezentate și servite gustările. Este momentul perfect să faci o impresie de neuitat!

IA ÎN CONSIDERARE PREZENTAREA



Pune accentul pe tehnica de preparare, porționarea și așezarea gustărilor pe farfurie sau în cadrul bufetului. Folosește o varietate de platouri pentru a-ți prezenta creațiile și decorează cu plante proaspete sau alte accente colorate pentru a oferi gustărilor un aspect inedit care să încânte privirile oaspeților. Aranjarea pe tăvi de sticlă, pe oglinzi sau folosind platouri din lemn creează o senzație vizuală și kinestezică spectaculoasă.

EXPERIMENTEAZĂ COMBINAȚII UNICE DE AROME ȘI TEXTURI



Varietatea este esențială atunci când vine vorba de gustări. Oferă un amestec de arome dulci, savuroase și picante. Încorporează o gamă de texturi, cum ar fi crocante, cremoase și fine. Încearcă să asociezi ingrediente neașteptate, cum ar fi pepenele învelit în prosciutto sau cupele de castravete umplute cu ton picant. Simplu sau sofisticat, tradițional sau de inspirație modernă, aperitivul este menit să trezească curiozitatea celui care îl gustă, să experimenteze până la capăt restul preparatelor incluse în meniu.

ACORDĂ ATENȚIE CULORII



Integrează o varietate de culori pentru a crea diversitate vizuală. Utilizează fructe sau legume viu colorate, cum ar fi ardeii roșii, roșiile galbene sau strugurii mov.

FOLOSEȘTE INGREDIENTE PROASPETE, DE ÎNALTĂ CALITATE



Asigură-te că folosești ingrediente de calitate și că gustările sunt la fel de delicioase pe cât sunt de atrăgătoare din punct de vedere vizual.



MENIURI CU RISIPĂ ALIMENTARĂ REDUSĂ



Risipa produsă în bucătării are impact nu numai asupra mediului, dar poate avea și impact asupra bugetului. Descoperă cauze și efecte dar și noi strategii de a obține un maxim de arome în preparate, cu risipă alimentară minimă.

CREEAZĂ MENIURI CU GENERARE REDUSĂ DE DEȘEURI



Este recomandat să folosești bucată de carne sau legumă întreagă în prepararea gustărilor. Trebuie să fii ingenios cu alimentele disponibile. Asta înseamnă să folosești la maximum fiecare bucată dintr-un ingredient și nu să păstrezi doar „bucățile bune sau de calitate superioară”, dacă vrei să obții un impact pozitiv asupra profitului afacerii tale.

Fermentarea, murarea și maturarea, sunt tehnicile care există de secole și nu numai că te ajută să prelungești durata de viață a ingredientelor, dar creează și o mare complexitate a aromelor.

FII CHIAR TU EROUL GENERĂRII REDUSE DE DEȘEURI



Creează-ți o listă cu alimente pe care le poți utiliza în mai multe moduri, deoarece acest lucru ajută atât la simplificarea inventarului, cât și la reducerea generării de deșeuri. În plus, le oferi oaspeților ocazia de a gusta din preparate diferite, însă care le oferă o complexitate plăcută de arome și texturi.

CUMPĂRĂ PRODUSE ÎN SEZON



Este important să urmezi sezonabilitatea în special cu fructele și legumele, asta în funcție și de locul în care organizezi un eveniment. Nu vrei să cumperi fructe sau legume care sunt în afara sezonului, deoarece acestea vor avea un randament scăzut și vei ajunge să le arunci.

CUM SĂ MINIMIZEZI RISIPA ȘI SĂ PROFIȚI LA MAXIMUM DE INGREDIENTE ATUNCI CÂND PREGĂTEȘTI GUSTĂRILE PENTRU UN EVENIMENT

UTILIZEAZĂ REZIDUURILE DIN TIMPUL PREPARĂRII



Folosind părțile care rămân de la tranșarea cărnii, decojirea legumelor, eviscerarea peștelui sau a fructelor de mare din timpul preparării, vei reuși să reduci costurile. De exemplu, capetele, cozile și oasele somonului pot fi folosite pentru stoc, pentru a face o supă de somon. Fileurile de vită pot fi folosite și pentru stoc sau chiar tocate. Bucățile de pâine pot fi transformate în crutoane sau pesmet. Dacă poți reduce aceste reziduuri și rămășițe din timpul preparării, vei avea succes în a reduce costurile.

FOLOSEȘTE CONTROLUL PORȚIILOR



Asigură-te că nu pregătești mai multă mâncare decât este nevoie. Mai bine să ai niște resturi, decât să irosești alimente care nu au fost consumate!

Planificând meniul cu atenție, alegând ingrediente versatile și folosind controlul porțiilor, poți reduce risipa de alimente atunci când pregătești gustări pentru un eveniment. Nu numai că acest lucru este mai sustenabil, dar te va ajuta să folosești ingredientele la potențialul lor maxim și să economisești bani.

PLANIFICĂ MENIUL CU ATENȚIE



Asigură-te că folosești toate ingredientele în mod eficient. Creează rețete care folosesc ingrediente similare, astfel încât să poți cumpăra la vrac și să utilizezi același ingredient nu doar o dată, ci de câteva ori.

ALEGE INGREDIENTE VERSATILE CARE POT FI FOLOSITE ÎN MAI MULTE TIPURI DE GUSTĂRI



Brânza este un ingredient grozav care poate fi folosit în multe tipuri diferite de gustări, de la farfurii cu brânză la sosuri sau la ciuperci umplute. Este, de asemenea, grozavă în produse de patiserie, cum ar fi tarte sau quiche sărate.

RĂMÂI ÎN TENDINȚE



În funcție de evenimentul pe care îl organizezi, este foarte important să îți cunoști foarte bine audiența, să știi care sunt tendințele și ce le place oaspeților tăi. Descoperă care sunt trendurile, evaluează piața, uită-te la ce oferă competitorii și gândește-te dacă este o investiție profitabilă. De asemenea e bine să ai o echipă de marketing care încearcă să înțeleagă conceptele care apar.

Balotină

cu ciuperci și bresaola





BALOTINĂ CU CIUPERCI ȘI BRESAOLA

INGREDIENTE (30 porții, 50g per porție)

600g Piept de pui dezosat
250g Pulpe de pui (dezosate, fără piele)
230g Smântână 32% grăsime
250g Hribi
20ml Ulei de măsline
5g Usturoi
30g Baby spanac
3g **Delikat Legume**
10g **Knorr Aspic de porc**
100g Bresaola felii
5g Sare
2g Piper



MOD DE PREPARARE

- Toacă pieptul de pui, pune-l în blender și mixează cu smântână, Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă, sare și piper, până rezultă o pastă.
- Taie pulpa de pui fâșii, condimentează cu Delikat Legume dat printr-o sită fină, prăjește la tigaie la foc iute și lasă la temperat.
- Clătește hribii și taie-i mărunț. Trage hribii la tigaie cu ulei de măsline și usturoi, azonează cu sare și piper.
- Întinde feliile de bresaola, așază pasta de pui, adaugă baby spanac, așază pulpele dezosate și din nou pasta de pui, apoi rulează.
- Învelește în folie de prospețime și introdu în cuptor la 80°C timp de 40 de minute, pe abur.
- Ține la rece, în frigider până în momentul servirii. Porționează înainte de servire.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **190Kcal/ 798Kj**; grăsimi: **13g**; acizi grași saturați: **8g**; glucide: **3g**; zaharuri: **1g**; proteine: **21g**; sare: **0,2g**.

Cremă de brânză de capră **cu afine**





CREMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ CU AFINE

INGREDIENTE (15 porții, 35g per porție)

125g Brânză de capră
250ml Smântână frișcă (neîndulcită)
30g Ouă (gălbenuș)
125ml Lapte
10g **Knorr Aspic de porc**
40g Afine proaspete
Microplante, flori comestibile



MOD DE PREPARARE

- Pune laptele la fiert cu gălbenușul până la 65°C, adaugă Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă. Ia de pe foc și adaugă brânza de capră.
- Lasă să se tempereze, apoi adaugă frișca bătută și amestecă pentru omogenizare. Toarnă în forme de silicon și adaugă afine.
- Folosește microplante și flori comestibile pentru decor la servire.

VALORI NUTRIȚIONALE

35g per porție: valoarea energetică: **130Kcal/ 546Kj**; grăsimi: **11g**; acizi grași saturați: **7g**; glucide: **5g**; zaharuri: **4g**; proteine: **5g**; sare: **0,4g**.

Fantezie de brânzeturi fine **cu fistic**





FANTEZIE DE BRÂNZETURI FINE CU FISTIC

INGREDIENTE (30 porții, 40g per porție)

- 50g Fistic măcinat
- 23g **Knorr Aspic de porc**
- 200g Cașcaval
- 200g Cremă de brânză
- 120g Brânză cheddar (felii)
- 30g Baby spanac
- 8g Spirulină
- 100g Unt
- 180ml Smântână 32% grăsime
- 120g Brânză gouda cu pesto
- 4g Piper



MOD DE PREPARARE

- Așază, în tava tapetată cu folie de prosoape, fisticul măcinat și toarnă 3g de Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă. Introdu tava la abator pentru a tempera și fixa compoziția.
- Pune în bolul Thermomix cașcavalul ras, crema de brânză, 20g de Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă și adaugă smântâna, untul (topit) și piperul. Formează o pastă pe care o împarți în două. Prima jumătate rămâne în robot. Adaugă-i spirulină și baby spanac, apoi mixează.
- Toarnă în tavă compoziția cu spirulină și baby spanac, apoi toarnă o parte din compoziția pusă deoparte, amestecă restul compoziției cu brânza gouda, tăiată cubulețe. Formează în tavă șanțuri și pune feliile de cheddar pe care să le umpli cu pasta care conține gouda. Ține tava la rece.
- Porționează înainte de servire.

VALORI NUTRIȚIONALE

40g per porție: valoarea energetică: **210Kcal/ 885Kj**; grăsimi: **20g**; acizi grași saturați: **13g**; glucide: **7g**; zaharuri: **2g**; proteine: **13g**; sare: **0,3g**.

Mini tartă

cu tabouleh și cremă de pui





MINI TARTĂ CU TABOULEH ȘI CREMĂ DE PUI

INGREDIENTE (20 porții, 60g per porție)

60g Foi de plăcintă
40g Bulgur
60g Pătrunjel
2g Usturoi
10g Parmezan
4g Zeamă de lămâie
50ml Ulei de măsline
100g Piept de pui
5ml **Knorr Bulion Lichid Pui**
35g Smântână
10g **Hellmann's Sos de Maioneză Real 5 kg**
7g **Knorr Aspic de porc**
1g Piper
2g Sare
Microplante, flori comestibile
Rodie (opțional)



MOD DE PREPARARE

- Formează coji de tarte din aluat de foi de plăcintă sau folosește unele din comerț.
- Pune pieptul de pui la fiert cu Knorr Bulion Lichid Pui și apă.
- Pune bulgurul la înmuiat în apă caldă.
- Separat, pune 30g de pătrunjel în blender, adaugă ulei de măsline, usturoi, zeamă de lămâie, sare, piper, parmezan și prepară un pesto. Toacă pătrunjelul rămas.
- Amestecă bulgurul, cu pesto, pătrunjelul tocat și boabe de rodie.
- După ce a fiert pieptul de pui, pune-l în blender, adaugă smântâna, Hellmann's Sos de Maioneză Real și, la final, Knorr Aspic de porc, hidratat în apă caldă.
- Formează o pastă și pune-o în silicon. Dacă nu ai silicon, renunță la aspic și montează cu poșul. Decorează cu microplante sau cu flori comestibile.

VALORI NUTRIȚIONALE

60g per porție: valoarea energetică: **248Kcal/ 1030Kj**; grăsimi: **17,5g**; acizi grași saturați: **9g**; glucide: **19g**; zaharuri: **1g**; proteine: **3g**; sare: **0,7g**.

*Mousse din piept
de rață afumat*
cu jeleu de zmeură





MOUSSE DIN PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT CU JELEU DE ZMEURĂ

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

250g Piept de rață afumat
150ml Smântână 32% grăsime
100g Piure de zmeură
50g Zahăr
20g **Knorr Aspic de porc**
10ml **Knorr Reducție oțet balsamic**
Sare, după gust



MOD DE PREPARARE

- Pune la încălzit piureul de zmeură, adaugă zahăr, Knorr Reducție oțet balsamic și sare. Fierbe timp de 3 minute, apoi adaugă 5g Knorr Aspic de porc, hidratat în apă caldă. Toarnă în formele de silicon. Introdu forma la abatitor pentru a se congela rapid compoziția.
- Curăță de piele pieptul de rață, taie-l în cuburi și pune-l în bolul Thermomix. Adaugă smântână, încălzește la 60°C și mixează. La final adaugă 15g de Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă. Toarnă în forma de silicon peste jeleu, nivelează cu grijă. Introdu în abatitor pentru a se congela rapid.
- Scoate din forma de silicon după ce s-a congelat, ține la frigider până în momentul servirii.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **145Kcal/ 609Kj**; grăsimi: **11g**; acizi grași saturați: **7g**; glucide: **10g**; zaharuri: **8g**; proteine: **12g**; sare: **0,4g**.

Terină

din pui întreg





TERINĂ DIN PUI ÎNTREG

INGREDIENTE (30 porții, 50g per porție)

- 1.2kg Pui întreg
- 80ml Smântână 32% grăsime
- 2 buc. Ouă
- 20ml Ulei
- 30g Baby spanac
- 10g **Knorr Aspic de porc**
- 5g **Delikat Legume**
- 250g Ciuperci champignon
- 120g Ardei gras roșu
- 5g Sare
- 4g Piper



MOD DE PREPARARE

- Curăță și deosează puiul. Decupează tot surplusul de carne, astfel încât să formezi o foaie dreaptă și întinsă uniform.
- Într-o tigaie încinsă, adaugă puțin ulei și pregătește o omletă din două ouă. Curăță și toacă ciupercile, apoi trage-le la tigaie în puțin ulei. Curăță ardeiul și taie-l cuburi.
- Pune surplusul de carne în robot cu smântână, sare, piper și mixează până obții o pastă. Adaugă ardeii cuburi și ciupercile rumenite.
- Întinde foaia de carne, așeză cu sare, piper și Delikat Legume, așază spanacul, apoi omleta, amestecul de carne cu ardei și ciuperci și Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă. Rulează terina în folie de prospețime, așază într-o tavă dreptunghiulară și introdu la cuptor la 80°C pe abur timp de o oră jumătate.
- Temperează, ține la frigider peste noapte. Porționează a doua zi, înainte de servire.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **120Kcal/ 507Kj**; grăsimi: **8g**; acizi grași saturați: **3g**; glucide: **3g**; zaharuri: **1g**; proteine: **14g**; sare: **0,3g**.

Bao buns **cu vită Teriyaki**





BAO BUNS CU VITĂ TERIYAKI

INGREDIENTE (15 bucăți, 50g per porție)

- 250g Făină
- 15g Zahăr
- ½ buc. Linguriță sare
- ¾ buc. Linguriță praf de copt
- 5g Drojdie uscată
- 130ml Lapte
- 30ml Smântână dulce
- 20ml Ulei vegetal
- 500g Mușchi de vită
- 50ml **Knorr Sos Teriyaki Japonez**
 - 5g Usturoi
 - 2g Ardei iute
 - 50g Ardei kapia
 - 5g Pătrunjel
 - 2g Sare
 - 1g Piper



MOD DE PREPARARE

- Amestecă într-un vas făina, praful de copt și sarea. Încălzește laptele la 50°C, adaugă drojdia și puțin zahăr. Lasă drojdia să se dezvolte, apoi amestecă și formează aluatul.
- Frământă pentru 5 minute și lasă aluatul să crească timp de 30 de minute. Divizează aluatul, folosește un gramaj de 30g. Formează chiflele, pliază-le și lasă-le să crească din nou.
- După 25 de minute, introdu chiflele în cuptor pe abur, timp de 20 de minute.
- Taie mușchiul de vită julienne și marinează-l cu Knorr Sos Teriyaki Japonez, puțin usturoi, ardei iute, sare și piper. Trage mușchiul de vită la tigaie la foc iute pentru câteva minute, apoi umple chiflele.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **190Kcal/ 798Kj**; grăsimi: **12,3g**; acizi grași saturați: **4,2g**; glucide: **13,6g**; zaharuri: **4g**; proteine: **14,7g**; sare: **2,1g**.

Mousse din piept de pui **în quenelle cu glazură de brânză cheddar**





MOUSSE DIN PIEPT DE PUI ÎN QUENELLE CU GLAZURĂ DE BRÂNZĂ CHEDDAR

INGREDIENTE (45 porții, 35g per porție)

600g Piept de pui
8g **Knorr Condimente pentru Pui, râșnite**
100g Unt
500ml Smântână lichidă
100g Dulceață de ceapă
15g **Knorr Aspic de porc**
600g Brânză cheddar rasă
60g Gelatină granule
5-10g Curcuma (opțional)



MOD DE PREPARARE

- Fierbe pieptul de pui în apă cu sare. După ce a fiert, scoate-l, pune-l la scurs și lasă-l să se răcească.
- După răcire, pune pieptul de pui în Thermomix împreună cu toate celelalte ingrediente – untul topit, 100ml smântână lichidă și dulceața de ceapă. Mixează la viteza 10. Potrivește gustul cu Knorr Condimente pentru Pui.
- Hidratează în apă caldă Knorr Aspic de porc și încălzește în cuptorul cu microunde circa 20-30 de secunde, până se topecs cristalele de gelatină. Apoi, mixează împreună cu pasta formată anterior.
- Toarnă amestecul, care a devenit și mai lichid după adăugarea gelatinei, în formele de quenelle și lasă-le la solidificat. Pune-le la congelator sau abatitor – astfel, vei putea scoate piesele din forme mai ușor și nu riști să le rupi.
- Pentru glazura de brânză Cheddar, pune 400ml de smântână lichidă în Thermomix. Încălzește smântâna până la 60°C, apoi adaugă brânza cheddar rasă și las-o să se topească. La final adaugă gelatină hidratată. Poți retușa culoarea glazurii, adăugând 5-10g de curcuma.
- Scoate piesele înghețate din forma de silicon și pune-le pe un grătar iar, dedesubt, așază o tavă.
- Lasă amestecul de glazurare să se răcească până la 32°C, pentru o glazurare optimă. Repetă procesul până obții o glazură uniformă și, apoi, pune-le la răcit.

VALORI NUTRIȚIONALE

35g per porție: valoarea energetică: **180Kcal/ 756Kj**; grăsimi: **14g**; acizi grași saturați: **9,8g**; glucide: **2,5g**; zaharuri: **1,5g**; proteine: **13g**; sare: **0,2g**.

Double choux

(coajă de eclair - cu două umpluturi)





DOUBLE CHOUX (COAJĂ DE ECLER - CU DOUĂ UMLUTURI)

INGREDIENTE (30 bucăți, 50g per porție)

500ml Lapte
200g Făină
5 buc. Ouă
65ml Ulei vegetal
600g Cremă de brânză
25g **Knorr Primerba Pesto**
25g **Knorr Primerba Pesto Roșu**
30g Pudră de spanac deshidratat
30g Pudră de sfeclă roșie deshidratată

MOD DE PREPARARE

- Pune laptele la fiert, adaugă uleiul și când dă să fiarbă, adaugă toată făina deodată și amestecă energic. Mai ține-l pe foc un minut, două.
- Pune-l deoparte și lasă-l să se răcească circa 5 minute. Apoi, cu mixerul cu palete, adaugă câte un ou și omogenizează, până obții o cremă uniformă.
- Pune conținutul într-un poș cu dui drept și poșază în mod egal gogoșelele într-o tavă cu foaie de copt.
- Temperatura de coacere este de 180°C, timp de 10 minute, urmând ca mai apoi, să scazi temperatura la 165°C, timp de 15 minute.
- Pentru una dintre umpluturi, amestecă cremă de brânză cu pudră de spanac deshidratat și Knorr Primerba Pesto iar, pentru cealaltă umplutură, amestecă cremă de brânză cu Knorr Primerba Pesto Roșu și pudră de sfeclă deshidratată.



VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **145Kcal/ 609Kj**; grăsimi: **9,7g**; acizi grași saturați: **2,8g**; glucide: **7,4g**; zaharuri: **3,3g**; proteine: **10,3g**; sare: **0,5g**.

Mini briose

cu parmezan, măslina și gem de roșii





MINI BRIOȘE CU PARMEZAN, MĂSLINE ȘI GEM DE ROȘII

INGREDIENTE (22 bucăți, 45g per porție)

- 600g Cremă de brânză
- 200g Brânză de capră (sau telemea de oaie)
- 200g Parmezan ras pe răzătoarea mică
- 150g Făină
- 5 buc. Ouă
- 1kg **Knorr Roșii cuburi în suc de roșii**
- 100g Zahăr brun
- 2 buc. Linguri oțet de mere
- 50g Ghimbir
- 10g Sare
- 5g Praf de chimen
- 2g Fulgi de ardei iute
- 2g Boia dulce afumată



MOD DE PREPARARE

- Adaugă în Thermomix crema de brânză, brânza de capră, parmezanul ras, făina și ouăle și mixează ingredientele până se omogenizează.
- Toarnă amestecul în forma de silicon și coace în cuptor la 165°C, timp de 25 de minute sau până se coc corespunzător, în funcție de cuptor.
- Pentru gemul de roșii, adaugă, într-o tigaie cu fundul gros, Knorr Roșii cuburi în suc de roșii, zahărul brun, oțetul de mere, ghimbirul, praful de chimen, fulgii de ardei iute, boia dulce afumată și sarea. Adu totul la punctul de fierbere.
- Redu focul la nivelul cel mai mic și adu gemul la consistența potrivită, amestecând permanent cu o spatulă de silicon.
- La final, potrivește gustul în așa fel încât să obții un echilibru dulce-acrișor, cu gust intens de tomate.

VALORI NUTRIȚIONALE

45g per porție: valoarea energetică: **225Kcal/ 945Kj**; grăsimi: **12g**; acizi grași saturați: **8g**; glucide: **9g**; zaharuri: **4g**; proteine: **15g**; sare: **0,4g**.

Plăcintă

cu spanac și cotlet de porc gravlax





PLĂCINTĂ CU SPANAC ȘI COTLET DE PORC GRAVLAX

INGREDIENTE (45 bucăți, 40g per porție)

- 1 buc. Foaie de plăcintă
- 1kg Spanac congelat
- 600g Telemea sărată de oaie
- 7 buc. Ouă
- 1kg Cotlet de porc crud-uscăt
- 1kg Sare
- 500g Zahăr
- 30g Cimbrisor
- 30ml **Knorr Condiment Lichid Roast Umami**
- 40ml **Hellmann's Dressing Miere și Muștar 1L**
- 10g Muștar cu boabe



MOD DE PREPARARE

- Pentru plăcinta cu spanac, folosește forme de mini briose. Vei obține aproximativ 45 de plăcințele din rețetă, în funcție de mărimea formei de brioadă.
- Amestecă spanacul, ouăle și brânza în Thermomix. Taie pătrățele din foaia de plăcintă, unge-le cu ulei și formează în forma de briose baza plăcintei, din trei pătrate unse cu ulei, așezate una peste alta.
- După ce umpli toată forma cu baza plăcintei, adaugă cu lingurița amestecul de spanac.
- Introdu la cuptor la 160°C, timp de 15-20 de minute sau până se rumenesc, în funcție de cuptor.
- Pentru pregătirea cotletului de porc gravlax, folosește 1,5kg cotlet de porc. Taie cotletul de porc în două pe lungime. Apoi mai taie, încă o dată, transversal.
- Acoperă complet cotletul de porc cu un amestec obținut dintr-un 1kg sare, 500g zahăr și 30g cimbrisor. Lasă-l la marinat până a doua zi.
- A doua zi, spală cotletul de porc ca să elimini sarea. Tamponează carnea bine și las-o la uscat. Rulează strâns, cotletul de porc în folie dublă de prospețime și pune-l la congelator pentru a putea fi feliat foarte fin.
- Feliază înainte de montaj în felii foarte subțiri, de tipul celor de prosciutto crudo. Unge feliile cu Knorr Condiment Lichid Roast Umami. Montează-le în vârful plăcintei cu spanac, ca pe o dantelă.
- Pentru gust, textură și aspect, adaugă deasupra un sos dip pregătit din Hellmann's Dressing Miere și Muștar amestecat cu muștar cu boabe.

VALORI NUTRIȚIONALE

40g per porție: valoarea energetică: **135Kcal/ 567Kj**; grăsimi: **8g**; acizi grași saturați: **3,4g**; glucide: **6,4g**; zaharuri: **2,5g**; proteine: **14g**; sare: **0,6g**.

Canapele cu creveți **și cremă de brânză și gorgonzola**





CANAPELE CU CREVEȚI ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ ȘI GORGONZOLA

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

- 4 buc. Pâine toast
- 10g **Knorr Primerba Pesto**
- 200g Creveți
- 10g **Knorr Primerba Creveți**
- 200g Cremă de brânză
- 50g Gorgonzola
- 10ml **Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh**
- 100g Roșii cherry

MOD DE PREPARARE

- Decupează și coace la cuptor pâinea toast.
- Sotează și condimentează creveții cu Knorr Primerba Creveți și Knorr Primerba Pesto.
- Amestecă crema de brânză, gorgonzola cu Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh.
- Montează pe crutonul de pâine, crema de brânză, creveții și roșiile cherry.



VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **187Kcal/ 786Kj**; grăsimi: **9g**; acizi grași saturați: **5g**; glucide: **14g**; zaharuri: **2g**; proteine: **23g**; sare: **0,3g**.

Chips din semințe **și roast beef**





CHIPS DIN SEMINȚE ȘI ROAST BEEF

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

- 400g Mix de semințe
- 2 buc. Ouă
- 100g Cașcaval
- 500g Mușchiuleț de vită
- 5g **Knorr Condimente pentru Vită**
- 100g **Hellmann's Sos de Maioneză Real 5kg**
- 10g **Knorr Primerba Ierburi de Grădină**



MOD DE PREPARARE

- Din mixul de semințe, ouă și cașcaval, formează un aluat. Decupează aluatul cu ajutorul unui cerc de patiserie, apoi coace aluatul la cuptor la 180°C timp de 5-8 minute, până devine ușor auriu.
- Asezonează mușchiul de vită cu Knorr Condimente pentru Vită apoi gătește-l la sous vide la 59°C timp de 2:30 minute.
- Amestecă Hellmann's Sos de Maioneză Real cu Knorr Primerba Ierburi de Grădină.
- Peste chipsul de semințe, așază feliile de roast beef cu cremă de maioneză.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **211Kcal/ 887Kj**; grăsimi: **14,6g**; acizi grași saturați: **6,3g**; glucide: **5g**; zaharuri: **1g**; proteine: **14,3g**; sare: **0,4g**.

Frigăruie din antricot de vită

cu legume picante





FRIGĂRUIE DIN ANTRICOT DE VITĂ CU LEGUME PICANTE

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

- 400g Antricot de vită
- 10g **Knorr Condimente pentru Vită**
- 1 buc. Mango
- 100g Ardei verde
- 100g Ardei galben
- 100g Ardei roșu
- 1g Coriandru
- 10 buc. Frigăruie de bambus
- 5ml **Knorr Condiment Lichid Deep Smoke**
- 50ml **Knorr Sos Picant cu chili și roșii**
- 3g Sare
- 3g Piper

MOD DE PREPARARE

- Condimentează antricotul de vită cu Knorr Condimente pentru Vită. Taie fâșii de carne și pune-le pe frigăruie, apoi gătește frigăruia pe grill.
- Toacă mango, ardeiul verde, ardeiul galben și ardeiul roșu în cuburi mărunte, azonează cu sare, piper, coriandru, Knorr Sos picant cu chili și roșii și Knorr Condiment Lichid Deep Smoke.
- Așază legumele picante peste frigăruia de carne.



VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **198Kcal/ 832Kj**; grăsimi: **9g**; acizi grași saturați: **3,5g**; glucide: **13g**; zaharuri: **7g**; proteine: **22g**; sare: **0,4g**.

Galantină de curcan **cu legume și mușchiuleț de porc**





GALANTINĂ DE CURCAN CU LEGUME ȘI MUȘCHIULEȚ DE PORC

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

500g Piept de curcan
200g Ardei trio
1 buc. Ou
100ml Smântână de gătit
10ml **Knorr Bulion Lichid Pui**
100g Prosciutto crudo
200g Mușchiuleț de porc
10g **Knorr Condimente pentru Porc**



MOD DE PREPARARE

- Taie pieptul de curcan cuburi și pune-l la măcinat în Thermomix, împreună cu oul, smântâna și azonează cu Knorr Bulion Lichid Pui, ca să obții farsa de curcan.
- Fasonează mușchiulețul de porc și azonează-l cu Knorr Condimente pentru Porc. Gătește mușchiulețul de porc la sous vide la 62°C timp de 30 minute, apoi rumenește-l la tigaie. Toacă legumele în cuburi mărunte.
- Așază, într-o formă de copt, folia de proștețime, apoi feliile de prosciutto crudo iar peste, farsa de curcan cu legume. Apoi, așază bucata de mușchiuleț de porc. Finalizează cu farsa și coace la cuptor la 80°C timp de 70 de minute.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **210Kcal/ 882Kj**; grăsimi: **14,8g**; acizi grași saturați: **5,2g**; glucide: **0,7g**; zaharuri: **0,2g**; proteine: **24,2g**; sare: **0,2g**.

Tartă

cu urdă și gorgonzola





TARTĂ CU URDĂ ȘI GORGONZOLA

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

300g Biscuiți
100g Unt
100g Mix de semințe
30g **Knorr Primerba Ierburi de Provence**
10g **Knorr Aspic de porc**
300g Urdă
200g Gorgonzola
100g Frunze de spanac

MOD DE PREPARARE

- Amestecă biscuiții cu unt. Tapetează forma de copt.
- Amestecă brânzeturile cu Knorr Aspic de porc dizolvat în apă caldă, apoi pune frunze de spanac sotate.
- Așază în formă crema de brânzeturi, azonează cu mix de semințe, apoi pune-o la rece.



VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **221Kcal/ 929Kj**; grăsimi: **17g**; acizi grași saturați: **8g**; glucide: **12g**; zaharuri: **3g**; proteine: **13g**; sare: **0,4g**.

Tartă de pui **cu fistic și mix de semințe**





TARTĂ DE PUI CU FISTIC ȘI MIX DE SEMINȚE

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

500g Piept de pui
20g **Knorr Condimente pentru Pui**
80g Fistic
2 buc. Ouă
200ml Smântână de gătit
300g Ardei trio
200g Mix de semințe
20ml **Knorr Bulion Lichid Pui**

MOD DE PREPARARE

- Amestecă în Thermomix, pieptul de pui tăiat cuburi, cu ouă, smântâna, Knorr Condimente pentru Pui și Knorr Bulion Lichid Pui.
- În farsa de pui, adaugă fisticul și ardeiul tăiat cuburi mici, amestecă și așază totul într-o formă. Deasupra asezonează cu mixul de semințe.
- Coace la cuptor la 120°C timp de 40 de minute.



VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **265Kcal/ 1114Kj**; grăsimi: **18,2g**; acizi grași saturați: **5,7g**; glucide: **4,3g**; zaharuri: **1,3g**; proteine: **25,2g**; sare: **0,2g**.

Yorkshire

**cu cremă din miere și muștar
și ruladă de curcan**





YORKSHIRE CU CREMĂ DIN MIERE ȘI MUȘTAR ȘI RULADĂ DE CURCAN

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

200g Făină
4 buc. Ouă
200ml Lapte
100ml **Hellmann's Dressing Miere și Muștar 1L**
500g Piept de curcan
2g Sare
200g Unt
10g Cimbru
10g Rozmarin
20ml **Knorr Condiment Lichid Roast Umami**
100ml Ulei

MOD DE PREPARARE

- Pune ulei în formă și coace la cuptor la 200°C timp de 5 minute. Apoi, toarnă aluatul format din ouă, lapte și făină și coace-l la 180°C timp de 8-10 minute.
- Condimentează pieptul de curcan și rulează-l. Coace pieptul de curcan la sous vide la 64°C timp de 90 de minute. Apoi, sotează pieptul de curcan la tigaie cu cimbru și rozmarin. Când este gata, feliază pieptul de curcan.
- În yorkshire pudding, pune Hellmann's Dressing Miere și Mustar iar, deasupra, felii din ruloul de curcan.



VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **320Kcal/ 1344Kj**; grăsimi: **16g**; acizi grași saturați: **8,3g**; glucide: **12,5g**; zaharuri: **2,5g**; proteine: **6,2g**; sare: **0,4g**.

Cheesecake

cu brânză chevre și sfeclă roșie





CHEESECAKE CU BRÂNZĂ CHEVRE ȘI SFECLĂ ROȘIE

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

50g Pâine
50g Unt
10g Pesmet panko
10ml **Hellmann's Sos Salsa lute 850 ml**
2g Sare
20g Amestec semințe
150g Brânză de capră
70ml Smântână lichidă
100g Unt
100g Urdă
50g Sfeclă
50g Parmezan
5g **Knorr Aspic de Porc**
75g Cremă de brânză
Microplante
Flori comestibile



MOD DE PREPARARE

- Amestecă miezul de pâine cu pesmetul panko, untul topit, Hellmann's Sos Salsa lute, sare și semințele prăjite, după care presează în formă și dă la rece.
- În Thermomix mixează brânza de capră, smântâna lichidă, untul, urda, sfecla fiartă și Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă, iar la urmă adaugă parmezanul și toarnă în formă, după care dă la rece.
- După ce porționezi cheesecake-ul, pregătește din crema de brânză, aveline și montează deasupra. Servește cu decor de microplante și flori comestibile.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **198Kcal/ 832Kj**; grăsimi: **14,2g**; acizi grași saturați: **9,4g**; glucide: **9g**; zaharuri: **2g**; proteine: **13,7g**; sare: **0,2g**.

Crepinetă

din cacao umplută cu spumă de brânzeturi





CREPINETĂ DIN CACAO UMLUTĂ CU SPUMĂ DE BRÂNZETURI

INGREDIENTE (10 porții, 35g per porție)

- 2 buc. Ouă
- 50g Făină
- 10g Cacao
- 100ml Lapte
- 5ml **Hellmann's Sos Salsa lute 850ml**
- 2g Sare
- 75g Cremă de brânză
- 75g Unt
- 50g Brânză camembert
- 50g Urdă
- 75g Bacon
- 50g Mozzarella
- 5g **Knorr Aspic de Porc**
- Microplante
- Flori comestibile



MOD DE PREPARARE

- Din făină, ouă, lapte, cacao, Hellmann's Sos Salsa lute și sare, gătește clătite cu diametru mare.
- Taie brunoise baconul și trage-l la tigaie până devine crocant.
- Pentru umplutură, amestecă la Thermomix mozzarella, brânza camembert, urda, crema de brânză și untul până la o afiliere completă. La final adaugă Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă și baconul crocant.
- Uple foile de clătită și dă-le la rece.
- Porționează în forma dorită înainte de a monta pe farfurie. Folosește pentru decor microplante și flori comestibile.

VALORI NUTRIȚIONALE

35g per porție: valoarea energetică: **231Kcal/971Kj**; grăsimi: **16g**; acizi grași saturați: **10,7g**; glucide: **9,9g**; zaharuri: **1,6g**; proteine: **17,2g**; sare: **0,2g**.

Rondele

cu mousse de macrou afumat





RONDELE CU MOUSSE DE MACROU AFUMAT

INGREDIENTE (10 porții, 40g per porție)

2 buc. Ouă
 50ml Smântână 32% grăsime
 40g Făină
 10g **Knorr Amidon de porumb**
 2g Praful de copt
 2g Sare
 10g **Knorr Mise en Place Pastă Șofran**
 150g Macrou afumat
 100g Unt
 50g Praz
 50g Măsline
 10g Capere
 20g Lime
 50g Ceapă roșie
 25ml Oțet
 10g Zahăr
 100ml Ulei
 15ml **Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh**
 5ml Sos de ardei iute



MOD DE PREPARARE

- Pentru blat, separă ouăle și amestecă gălbenușul cu smântână și Knorr Mise en Place Pastă Șofran, diluat în puțină apă caldă. În prealabil amestecă făina, Knorr Amidon de porumb și praful de copt, apoi adaugă în compoziție.
- Bate albușurile separat cu un praf de sare, până se întăresc și încorporează ușor în prima compoziție, amestecând de jos în sus.
- Tapetează o tavă cu hârtie de copt, pune compoziția și introdu în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 10 minute. După răcire, taie rondele cu un cerc micuț.
- Pentru umplutură, alifiază untul și amestecă cu macroul scos de pe oase, capere, sos de ardei iute, Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh și suc de lime.
- Uplete rondelele cu compoziția obținută, apoi ornează cu fân din praz și ceapă marinată cu oțet, zahăr și sare. Sau, ia o tavă de terină tapetată cu hârtie de copt, așază compoziția pentru blat, dă la rece. După răcire, taie blatul și dă-l prin măsline tăiate brunoise.

VALORI NUTRIȚIONALE

40g per porție: valoarea energetică: **220Kcal/ 924Kj**; grăsimi: **21g**; acizi grași saturați: **10g**; glucide: **10g**; zaharuri: **2g**; proteine: **9g**; sare: **0,2g**.

Terină de ciolan afumat **cu legume în mantie de smântână și hrean**





TERINĂ DE CIOLAN AFUMAT CU LEGUME ÎN MANTIE DE SMÂNTÂNĂ ȘI HREAN

INGREDIENTE (10 porții, 45g per porție)

400g Ciolan afumat
200g Morcovi
200g Țelină
2g Piper boabe
2g Coriandru
1g Foi dafin
15g **Knorr Aspic de Porc**
10g Pătrunjel verde
70ml Smântână lichidă
20g Sos de hrean
2g Sare

MOD DE PREPARARE

- Fierbe ciolanul afumat împreună cu morcovii, țelina, piperul boabe, coriandru și foi de dafin.
- După ce au fiert taie totul cuburi, amestecă cu pătrunjel tăiat brunoise, 10g sos de hrean și 10g Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă. Adaugă compoziția în tava de terină tapetată cu folie de prosoape și introdu la rece.
- Separat, amestecă smântâna lichidă cu 10g sos de hrean și 5g Knorr Aspic de porc, formând astfel mantia.



VALORI NUTRIȚIONALE

45g per porție: valoarea energetică: **198Kcal/ 832Kj**; grăsimi: **10,5g**; acizi grași saturați: **4g**; glucide: **14,3g**; zaharuri: **8g**; proteine: **18g**; sare: **0,2g**.

Terină din cotlet

și mușchiuleț de porc în mantie de muștar





TERINĂ DIN COTLET ȘI MUȘCHULEȚ DE PORC ÎN MANTIE DE MUȘTAR

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

300g Cotlet de porc
150g Mușchiuleț de porc
50g Cârnați de Pleșcoi
50g Bacon
100g Praz
100g Cașcaval
10g **Knorr Aspic de Porc**
2g Sare
5ml **Hellmann's Sos Salsa lute 850ml**
10g Pătrunjel
80ml Smântână lichidă
10g **Hellmann's Muștar Clasic 3kg**
10g Muștar franțuzesc cu boabe muștar



MOD DE PREPARARE

- Dă cașcavalul pe răzătoare. Taie prazul în jumătate și desfă bucată cu bucată, apoi taie-l julienne. Trage prazul la tigaie împreună cu baconul tăiat julienne și cârnații de Pleșcoi tăiați cuburi.
- Taie mușchiulețul de porc în două, pe lung și condimentează cu sare, piper și Hellmann's Sos Salsa lute. Taie și cotletul de porc, aplatizează-l, apoi condimentează-l cu sare și piper.
- Întinde peste cotletul de porc, compoziția de praz, cârnații de Pleșcoi și bacon, apoi presară, pătrunjel tăiat mărunț, cașcaval ras și adaugă mușchiulețul de porc, peste care presară cașcaval. Rulează în folie de aluminiu tapetată cu hârtie de copt și introdu în cuptorul încins la 120°C timp de 30 minute.
- Presează, iar după temperare îmbracă terina în mantia de muștar pregătită din Hellmann's Muștar Clasic, muștar franțuzesc cu boabe muștar, smântână lichidă și Knorr Aspic de porc hidratat în apă caldă.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **211Kcal/ 887Kj**; grăsimi: **14g**; acizi grași saturați: **4g**; glucide: **3g**; zaharuri: **1g**; proteine: **29g**; sare: **0,3g**.

Antricot de vită

**cu sos de brânză gorgonzola și
chips de păstârnac**





ANTRICOT DE VITĂ CU SOS DE BRÂNZĂ GORGONZOLA ȘI CHIPS DE PĂSTÂRNAC

INGREDIENTE (10 porții, 40g per porție)

550g Antricot de vită
100g Gorgonzola
50ml Smântână lichidă
30g Unt
3g Sare
2g Piper
5g Usturoi
5g Rozmarin
6g **Knorr Condimente pentru Vită**
10ml Ulei de măsline
200g Păstârnac



MOD DE PREPARARE

- Pune la marinat antricotul de vită cu Knorr Condimente pentru Vită și ulei de măsline timp de 2 ore la frigider.
- Scoate carnea din frigider și las-o 30 de minute la temperatura camerei înainte de a fi brezată.
- Brezează carnea pe toate părțile într-o tigaie împreună cu usturoiul, untul și rozmarinul după care, pune-o la cuptor la 100°C, interior sondă 63°C. Scoate-o și pune-o la presat. După ce se răcește, taie antricotul de vită, subțire la feliator.
- Amestecă gorgonzola topită cu smântâna și untul până obții o cremă. Asezonează cu sare și piper.
- Așază feliile de antricot într-o tavă. Unge feliile de antricot cu crema obținută și repetă procesul până le termini pe toate. Lasă feliile de antricot la presat până se răcesc după care taie în forma dorită.
- Pregătește chipsuri din fâșii de păstârnac. Formează fâșii cu ajutorul unui peeler, asezonează cu sare și piper, apoi prăjește-le în friteuză. Servește lângă millefeuille din antricot de vită brezat și sos de brânză gorgonzola.

VALORI NUTRIȚIONALE

40g per porție: valoarea energetică: **370Kcal/ 1554Kj**; grăsimi: **18,6g**; acizi grași saturați: **8,4g**; glucide: **4,9g**; zaharuri: **6g**; proteine: **12g**; sare: **0,4g**.

Cannelloni de dovleac

umplut cu salată din carne de rață





CANNELLONI DE DOVLEAC UMPLUT CU SALATĂ DIN CARNE DE RAȚĂ

INGREDIENTE (10 porții, 30g per porție)

250g Pulpă de rață confit
50g **Hellmann's Sos de Maioneză Real 5kg**
20g Ceapă roșie
20g Ceapă verde
50g Mango
30ml **Hellmann's Vinaigrette Citrice**
100g Dovleac plăcintar
4g Sare
2g Piper



MOD DE PREPARARE

- Pregătește niște foi de lasagna din dovleac. Blanșează și condimentează foile de lasagna obținute.
- Taie cuburi carnea de rață împreună cu mango, ceapă roșie și ceapă verde. Amestecă cu Hellmann's Sos de Maioneză Real, Hellmann's Vinaigrette Citrice și condimentează salata obținută cu sare și piper.
- Taie foile de lasagna în dreptunghiuri egale. Rulează cu ajutorul lor, salata de rață și vei obține astfel un cilindru (cannelloni).
- Ține cannelloni umpluți cu salată la rece până în momentul servirii.

VALORI NUTRIȚIONALE

30g per porție: valoarea energetică: **191Kcal/ 803Kj**; grăsimi: **5,1g**; acizi grași saturați: **3g**; glucide: **3,8g**; zaharuri: **1,8g**; proteine: **18,2g**; sare: **0,2g**.

Terină

**din carpaccio de ciuperci champignon
marinate în vinegretă de zmeură**





TERINĂ DIN CARPACCIO DE CIUPERCI CHAMPIGNON MARINATE ÎN VINEGRETĂ DE ZMEURĂ

INGREDIENTE (10 porții, 25g per porție)

300g Ciuperci
5g Zahăr
30g Lămâie
1ml Ulei de trufe
50g Zmeură
2g Sare
1g Piper
7g **Knorr Aspic de porc**
50ml **Knorr Sos Lichid cu Ciuperci 1L**
10ml **Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh**



MOD DE PREPARARE

- Pune într-un blender, zmeura, lămâia, zahărul și Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh. Vei obține astfel un sos lejer (vinegreta de zmeură). Asezonează cu sare și piper.
- Taie ciupercile în felii subțiri. Stropește-le cu vinegreta de zmeură și lasă-le pentru câteva minute la macerat.
- Separat, adu la fierbere Knorr Sos Lichid cu Ciuperci, adaugă ulei de trufe și Knorr Aspic de porc, care a fost în prealabil hidratat în apă caldă.
- Scurge ciupercile după ce au stat la marinat și amestecă-le cu sosul obținut. Toarnă compoziția într-o formă de silicon dorită. Pentru a fi scoase mai ușor din forma de silicon, ține în abatitor câteva minute la temperatură joasă. Scoate din formă și ține la rece până în momentul servirii.

VALORI NUTRIȚIONALE

25g per porție: valoarea energetică: **36Kcal/ 152Kj**; grăsimi: **2,9g**; acizi grași saturați: **0,6g**; glucide: **5g**; zaharuri: **2,2g**; proteine: **4,2g**; sare: **0,2g**.

Sferă din aluat

**cu cremă de urdă, ierburi de grădină și
ceapă verde**





SFERĂ DIN ALUAT CU CREMĂ DE URDĂ, IERBURI DE GRĂDINĂ ȘI CEAPĂ VERDE

INGREDIENTE (10 porții, 25g per porție)

200g Urdă
40g Ceapă verde
10g Unt
30ml Smântână lichidă
4g Sare
2g Piper
80g Făină
1g Drojdie
2g Zahăr
20ml Ulei
40ml Apă
7g **Knorr Primerba Ierburi de Grădină**
3g **Knorr Primerba Pesto Roșu**



MOD DE PREPARARE

- Dă urda printr-o sită fină, adaugă untul, smântâna lichidă și vei obține o cremă fină și omogenă.
- Taie ceapa verde fâșii subțiri și amestecă cu Primerba Ierburi de Grădină și crema obținută. Asezonează cu sare și piper.
- Pregătește un aluat din făină, drojdie, zahăr, 5ml de ulei, 40ml de apă și Knorr Primerba Pesto Roșu. Întinde aluatul cu sucitorul și formează niște gogoșele cu ajutorul unei forme rotunde. Pune gogoșelele obținute la prăjit în friteuză.
- După ce s-au răcit, umple gogoșelele cu crema de urdă și verdețuri.

VALORI NUTRIȚIONALE

25g per porție: valoarea energetică: **124Kcal/ 521Kj**; grăsimi: **10,8g**; acizi grași saturați: **3,9g**; glucide: **8g**; zaharuri: **2g**; proteine: **2,8g**; sare: **0,4g**.

Tartar

din somon gravlax





TARTAR DIN SOMON GRAVLAX

INGREDIENTE (10 porții, 40g per porție)

200g Somon
2g Mărar
200g Sare
600g Zahăr
200g Avocado
30g Ceapă roșie
10g Ceapă verde
20g Ardei gras
20g Lămâie
2g Piper
5ml **Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh**



MOD DE PREPARARE

- Îndepărtează pielea somonului, așază somonul într-o tavă și acoperă cu un amestec format din zahăr, sare și mărar. Lasă la marinat, la rece timp de 12 ore în acest amestec.
- Curăță pielea și deshidratează pielea somonului.
- Taie avocado împreună cu ceapa roșie, ceapa verde, ardeiul gras și lămâia, condimentează cu piper și azonează cu Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh.
- Montează în forma dorită pe farfurie.

VALORI NUTRIȚIONALE

40g per porție: valoarea energetică: **155Kcal/ 651Kj**; grăsimi: **8,5g**; acizi grași saturați: **1,5g**; glucide: **3g**; zaharuri: **2g**; proteine: **15,2g**; sare: **0,5g**.

Verine pepene galben **cu busuioc, tofu cuburi, vinegretă citrice și salată de microplante**





VERINE PEPENE GALBEN CU BUSUIOC, TOFU CUBURI, VINEGRETĂ CITRICE ȘI SALATĂ DE MICROPLANTE

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

500g Pepene galben
25g **Knorr Primerba Busuioc**
200g Tofu cuburi
150g Mix salată microplante
20ml **Hellmann's Vinaigrette Citrice**
30ml Ulei de măsline
1g Fulgi chili
Sare și piper, după gust

MOD DE PREPARARE

- Cu ajutorul unui cuțit special, pregătește sfere din miezul pepenului galben, aproximativ 300g. Amestecă ușor sferile de pepene cu tofu, ulei de măsline și Knorr Primerba Busuioc. Asezonează cu sare și piper.
- Amestecă salata de microplante cu Hellmann's Vinaigrette Citrice. Asezonează cu piper.
- Montează în pahare de shot, amestecul de pepene și tofu aromatizat cu busuioc, pune deasupra mixul de salată de microplante și presară fulgi de chili.



VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **75Kcal/ 315Kj**; grăsimi: **4,3g**; acizi grași saturați: **0,3g**; glucide: **4,4g**; zaharuri: **1,4g**; proteine: **2,4g**; sare: **0,2g**

Biscuiți cu quinoa **și NoMince, humus cu busuioc, dulceață de merișoare cu ceapă roșie**





BISCUIȚI CU QUINOA ȘI NOMINCE, HUMUS CU BUSUIOC, DULCEAȚĂ DE MERIȘOARE CU CEAPĂ ROȘIE

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

- 100g Quinoa
- 50g **The Vegetarian Butcher NoMince**
- 70g Migdale măcinate
- 70ml Ulei/unt de cocos
- ½ buc. Linguriță bicarbonat de sodiu
- 1 buc. Linguriță oțet de mere
- 200g Boabe de năut fierte
- 40g Tahini
- 15ml **Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh**
- 40ml Ulei de măsline extravirgin
- 3g Usturoi
- 10g **Knorr Primerba Busuioc**
- 1g Boia de ardei
- 50g Ceapă roșie
- 70g Zahăr tos
- 35ml Oțet de vin roșu
- 4 buc. Piper boabe
- 90g Merișoare uscate
- 8g **Knorr Primerba Asian Pesto**
- 155ml Apă
- 2g Piper negru măcinat
- 5g Sare



MOD DE PREPARARE

- Pentru biscuiții cu quinoa și NoMince, prepară aluatul de biscuiți: pregătește făina de quinoa la Thermomix, macină 5 secunde la viteza 10. Hidratează The Vegetarian Butcher NoMince în apă fierbinte, temperează și amestecă cu 70ml de apă și macină în bolul Thermomix 5 secunde la viteza 5,5.
- Amestecă, într-un bol, quinoa măcinată, unt sau ulei de cocos, amestecul NoMince, migdale măcinate, adaugă bicarbonatul de sodiu stins în linguriță de oțet de mere, azonează cu 3g de sare și 1g piper negru măcinat și omogenizează compoziția.
- Formează sfere de aproximativ 20-25g, pune-le într-o tavă de cuptor tapetată cu hârtie de copt, la distanță egală, aplatizează-le cu ajutorul unui pahar.
- Coace în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 15-17 minute.
- Pentru humusul cu busuioc, adaugă în bolul Thermomix usturoiul, năutul fiert, tahini, 60ml apă rece, Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh, Primerba Busuioc, 3g de sare, ulei de măsline și mixează 1 minut, crește viteza gradual de la 5-10.
- Transferă humusul într-un poș cu dui drept și ține la rece până în momentul servirii.
- Pentru chutney de merișoare și ceapă roșie, într-o soteuză, fierbe la foc mediu spre mic timp de 20 minute ceapa roșie tocată mărunt, oțetul, 95ml de apă, Knorr Primerba Asian Pesto, zahărul, merișoarele, piperul boabe și 2g de sare. Gătește cu vasul acoperit pentru a se hidrata bine merișoarele. Amestecă din când în când pentru a nu se lipi de fundul vasului.
- Gătește încă 15 minute, la foc mic, fără capac. Mixează amestecul la Thermomix 15 secunde, viteza 8, pentru a obține o pastă omogenă. Răcește și transferă compoziția într-un recipient cu capac.
- Montează pe fiecare biscuit cu ajutorul poșului, aveline de humus cu busuioc, presară boia de ardei și adaugă deasupra un quenelle de chutney de merișoare și ceapă roșie.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **252Kcal/ 1058Kj**; grăsimi: **14,5g**; acizi grași saturați: **1,3g**; glucide: **3,5g**; zaharuri: **0,9g**; proteine: **4,2g**; sare: **0,6g**

Sferă de brânză de capră **și smochină caramelizată**





SFERĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI SMOCHINĂ CAMELIZATĂ

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

- 150g Brânză de capră
- 100g Cremă de brânză
- 80g Alune
- 20g Parmezan
- 10g **Knorr Primerba Ierburi de Grădină**
- ½ buc. Legătură chives, tăiată inele fine
- 10 buc. Smochine
- 40g Zahăr brun
- 60g Unt
- 20ml **Knorr Reducție oțet balsamic**
- Sare și piper, după gust
- Germeni de ceapă roșie



MOD DE PREPARARE

- Pune în bolul Thermomix alunele, împreună cu parmezanul tăiat cuburi și toacă 5 secunde la viteza 8. Transferă apoi într-un castron.
- Pune în bolul Thermomix crema de brânză, brânza de capră tăiată felii, 50g din amestecul de alune și parmezan, Primerba Ierburi de Grădină, piper și chives tăiat rondele fine și amestecă 10 secunde la viteza 4.
- Formează 10 sfere egale (aproximativ 35g fiecare). Dă sferele prin restul de amestec de alune și parmezan și ține-le la rece, puse pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
- Separat, într-o tigaie non aderentă încălă, pune zahărul brun cu puțină apă și, când zahărul începe să caramelizeze, adaugă untul, amestecă și, apoi, adaugă smochinele în tigaie. Îmbracă fiecare smochină cu sosul obținut, sotează 2-3 minute iar, la final, adaugă Knorr Reducție oțet balsamic. Scoate smochinele pe o tavă unsă cu ulei de măsline și temperează. Taie fiecare smochină în cruce, în partea de sus. Încălzește sosul rămas în tigaie și toarnă în mijloc, pe fiecare smochină.
- Montează câte o sferă de brânză pe fiecare smochină, iar deasupra pune germeni de ceapă roșie.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **193,5Kcal/ 812,7Kj**; grăsimi: **12,8g**; acizi grași saturați: **2,4g**; glucide: **5,7g**; zaharuri: **1,1g**; proteine: **5,8g**; sare: **0,4g**

Rulouri de varză chinezească

și spumă din sos de soia





RULOURI DE VARZĂ CHINEZEASCĂ CU LEGUME ȘI SPUMĂ DIN SOS DE SOIA

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

10 buc. Foi de varză chinezească
100g Morcovi
100g Țelină
100g Mazăre mangetout
100g Ardei gras
5g Usturoi
5g Ghimbir
10ml Ulei de susan
5g **Knorr Primerba Asian Pesto**
50ml **Knorr Sos Chili & Soia**
2g Piper
3g Sare
100ml **Knorr Sos de Soia**
200ml Lapte de soia
3g Lecitină
30g Mix semințe de susan alb și negru
Oțet, microplante



MOD DE PREPARARE

- Blanșează foile de varză chinezească în apă cu sare și puțin oțet, scoate-le într-un bol de apă cu gheață. Scurge de apă și tapetează foile de varză chinezească cu prosop de hârtie.
- Taie legumele julienne, toacă mărunț usturoiul și ghimbirul.
- Într-o tigaie încinsă, adaugă ulei de susan, Knorr Primerba Asian Pesto și sotează legumele, încât să rămână crocante, dar nu moi, adaugă Knorr Sos Chili & Soia, azonează cu sare și piper și scoate amestecul pe o sită așezată deasupra unui bol, pentru a scurge surplusul de lichid.
- Pune pe fiecare frunză de varză chinezească amestec de legume, rulează pentru a forma un cilindru și sigilează la capăt cu Knorr Sos Chili & Soia. Prăjește rulourile în tigaie pentru a forma o crustă crocantă.
- Pregătește spuma de sos de soia cu ajutorul unui blender de mână, amestecă Knorr Sos de Soia cu lapte de soia și lecitină și încălzește lichidul la 60°C, înainte de a-l mixa.
- Presară rulourile cu mix de susan alb și negru. Servește rulourile cu spumă de sos de soia și mix de microplante.

VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **23,3Kcal/ 97,86Kj**; grăsimi: **1,4g**; acizi grași saturați: **0,2g**; glucide: **3,5g**; zaharuri: **0,9g**; proteine: **1,3g**; sare: **0,4g**

Millefenille vegan

**cu maioneză & ardei copt, crispy NoPepperoni
și salsa avocado**





MILLEFEUILLE VEGAN CU MAIONEZĂ & ARDEI COPT, CRISPY NO PEPPERONI ȘI SALSA AVOCADO

INGREDIENTE (10 porții, 50g per porție)

- 200g Aluat foietaj vegan
- 150g **Hellmann's Sos de Maioneză Vegan**
- 80g **Knorr Peperonata**
- 20ml **Hellmann's Sos Salsa lute 850ml**
- 20 buc. **The Vegetarian Butcher NoPepperoni**
- 15ml Ulei de măsline
- 2 buc. Avocado
- 50g Roșii cherry
- 50g Ceapă roșie
- 10ml **Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh**
- 30ml Zeamă de lămâie
- Sare și piper, după gust
- Microplante

MOD DE PREPARARE

- Întinde aluatul pe o planșetă tapetată cu hârtie de copt și, cu ajutorul unui cerc de 4-5 cm, formează 30 de cercuri. Așază-le la distanță pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și coace în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 205°C. Scoate din cuptor și lasă-le să se răcească.
- Pregătește sosul dip din Hellmann's Sos de Maioneză Vegan, Knorr Peperonata, pe care, în prealabil, o scurgi de lichid și o blendezi până obții un piure de ardei și Hellmann's Sos Salsa lute. Amestecă pentru omogenizare, până obții un sos cremos și fin.
- Pregătește salsa de avocado: într-un bol amestecă cuburi de avocado stropite cu zeamă de lămâie, ceapă tocată mărunt, cuburi din pulpă de roșii cherry, Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh și ține la rece până în momentul servirii.
- Așază feliile The Vegetarian Butcher NoPepperoni pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, stropește-le cu ulei de măsline și coace-le în cuptorul preîncălzit la 220°C timp de 3-4 minute.
- Montează millefeuille-ul: pe prima foaie de foietaj întinde un strat de mayo peperonata, pune o felie de pepperoni vegan, așază peste a 2-a foaie de foietaj, repetă cu mayo peperonata și crispy pepperoni, pune apoi a 3-a foaie de foietaj, peste care vei monta salsa avocado și, deasupra, microplante.



VALORI NUTRIȚIONALE

50g per porție: valoarea energetică: **186,5Kcal/ 783,3Kj**; grăsimi: **13,9g**; acizi grași saturați: **4,8g**; glucide: **10,6g**; zaharuri: **1,8g**; proteine: **2,5g**; sare: **0,4g**

FELURI PRINCIPALE

PREPARATE DIN PEȘTE



FELURI PRINCIPALE
PEȘTE



UFS.COM



Unilever
Food
Solutions



FELUL PRINCIPAL ESTE O COMPONENTĂ IMPORTANTĂ A ORICĂRUI EVENIMENT



Rolul felurilor principale în cadrul unui eveniment poate varia în funcție de ocazie, de tipul de eveniment și de preferințele invitaților. Acesta satisface papilele gustative ale oaspeților, completează tema și obiectivele generale ale evenimentului, fiind de obicei un moment culinar care face diferența, dacă ai un preparat special și bine executat.

Felurile principale sunt, de obicei, partea cea mai consistentă a unei mese, oferind nutrienții și energia necesare, astfel încât oaspeții să se bucure de eveniment dar și să aibă o experiență culinară diferită.

RĂSPUNDE NEVOILOR DIETETICE



Ține cont pentru vegetarieni și vegani să ai o alternativă la fel de delicioasă! De asemenea, peștele și fructele de mare sunt extrem de apreciate, mai ales de către persoanele care sunt la regim sau care țin diverse diete speciale.

Asezonează carnea de porc, pui, vită, rață sau pește cu miresmele condimentelor, cu nuanțele diverse ale legumelor și creează preparate cu gusturi desăvârșite și combinații neașteptate dintr-o varietate de produse aflate la îndemâna oricui, astfel încât să obții un rezultat inedit.

PUNEREA ÎN VALOARE A TEMEII SAU A BUCĂTĂRIEI



În funcție de eveniment, felul principal poate fi conceput pentru a evidenția o anumită temă sau un anumit tip de bucătărie. De exemplu, un eveniment cu tematică marină poate avea ca fel principal homar sau creveți, în timp ce un eveniment cu tematică italiană poate servi paste sau risotto ca fel principal.

STABILIREA TONULUI EVENIMENTULUI



Felul principal poate ajuta la stabilirea tonului evenimentului, fie că este formal sau casual, elegant sau rustic. Servește adesea ca piesă centrală a mesei, în jurul căreia sunt construite restul felurilor de mâncare.

BUCATARIA TRADIȚIONALĂ MODERNĂ

În ultimii ani, tot mai mulți clienți preferă mâncărurile tradiționale, specifice, create după rețete vechi, strămoșești, ca la mama acasă, mai ales în rândul celor plecați în străinătate. În prezent, există acest trend care apreciază mâncarea tradițională, reconfortantă. Asta nu înseamnă că amprenta personală a bucătarilor nu este apreciată.

Preparatele care sunt construite urmând acest trend de "mâncare tradițională modernă" nu trebuie să fie monotone, previzibile și lipsite de strălucire. Acest concept oferă un nou sens preparatelor clasice, păstrând în același timp acel sentiment de legătură cu propria cultură.

ÎNCEARCĂ COMBINAȚII NOI ȘI GUSTOASE



Chiar dacă în cadrul evenimentelor, bucătarii caută să redea familiarul în preparate care au „gustul de acasă”, încearcă combinații noi și gustoase care să surprindă oaspeții. Acest lucru poate fi realizat prin adăugarea sau înlocuirea de ingrediente, prin combinarea a două sau mai multe concepte clasice pentru a crea ceva inedit, sau prin aplicarea unor tehnici care îmbunătățesc savoarea și textura preparatelor.

Pentru și mai multe informații despre mâncare tradițională modernă, intră pe **UFS.COM**.

FII CURAJOS ȘI GÂNDEȘTE-ȚI REȚETELE DIFERIT!



Meniurile sunt construite în jurul felurilor clasice, dar să gătești la infinit aceleași rețete poate fi obositor. Explorează și inspiră-te din bucătăriile lumii pentru a aduce un suflu nou preparatelor tale. Adaptează, reinventează, regăsește latura interesantă pentru felurile de mâncare clasice. Îndrăznește să folosești la maximum aromele ingredientelor tale. Un mod bun prin care poți face acest lucru, este să experimentezi combinații diverse de condimente și să încerci până când rezultatul va fi unul inedit.

CUMPĂRĂ PRODUSE ÎN SEZON



Preparatele clasice sunt permanent reinterpretate și aduse în zona modernă pentru a crea experiențe culinare nemaipomenite, astfel că, deși baza de ingrediente este aceeași, modul de preparare și prezentare sunt o noutate. Alege pentru evenimentul tău rețete tradiționale reinterpretate modernist pe care să le pui la dispoziția oaspeților pentru a se bucura de cele mai rafinate savori.

TRANSFORMĂ MÂNCAREA TRADIȚIONALĂ ÎN HITURI MODERNE

Folosește aceleași ingrediente de bază, dar fii curajos și reinventează sosurile sau garniturile, adăugă ingrediente pentru a crea ceva nou în ton cu tendințele actuale. Cu o singură mușcătură, mâncărurile reconfortante aduc amintiri calde ale mâncărilor din copilăria oaspeților tăi.

Meniurile contemporane de comfort-food redefinesc farfuriile prin prezentare, furnizori și procese, dar încă evocă acele sentimente de nostalgie. “Îi aduce pe oameni înapoi la mâncarea de acasă și la aromele pe care le cunosc”, spune Alex Harrell, bucătar și proprietar al Angeline din New Orleans.

Rețetele clasice cu accente de originalitate și inovație, oferă factorul de uimire, respectând în același timp istoria și tradiția. La fel ca în cazul bucătărilor mai moderne, domină alimentele de sezon, locale și naturale fie că este vorba de produse făcute în casă, murături sau carne afumată și tratată în casă.

JASON ALLEY
EXECUTIVE CHEF ȘI PARTENER
LA RESTAURANTUL COMFORT
RICHMOND, VIRGINIA



“Consumatorii mănâncă diferit în zilele noastre. În urmă cu 15 ani, copiii nu erau crescuți cu cotlete de porc cu sos de ciuperci și piure de dovleac”, spune Jason Alley, Executive Chef și partener la restaurantul Comfort din Richmond, Virginia. “Încearcă să încorporezi unele dintre ideile tradiționale despre ceea ce înseamnă mâncarea reconfortantă într-un mod mai accesibil pentru fiecare grup demografic.”

ȚINE PASUL CU TRADIȚIILE ȘI CERINȚELE ACTUALE



Reluarea tradițiilor în moduri care țin pasul cu cerințele actuale chiar dacă rămâi în același timp fidel ingredientelor și rețetelor originale, este un mod de a conecta oaspeții cu evenimentul tău.

La granița dintre familiar și inovativ, meniurile contemporane de mâncare confortabilă îmbină o abordare de tip “întoarcerea la rădăcini” cu tehnici noi pentru a prezenta mâncărurile într-o lumină unică.

LINTON HOPKINS
EXECUTIVE CHEF ȘI CEO LA RESURGENS
HOSPITALITY GROUP



“Întotdeauna ai nevoie de preparate relevante pentru prezent, chiar dacă faci ceva care este considerat tradițional.”
Mâncarea din cadrul evenimentelor trebuie să fie vie, proaspătă și de actualitate, deoarece acesta este trendul suprem.”

File de butterfly

**cu salată caldă de legume, sos de lămâie,
jelu de sfeclă și microplante**





FILE DE BUTTERFISH CU SALATĂ CALDĂ DE LEGUME, SOS DE LAMAIE, JELEU DE SFECLĂ ȘI MICROPLANTE

INGREDIENTE (10 porții, 370g per porție)

2.3kg File de butterfish
800g Ardei gras roșu
500g Ardei gras galben
500g Dovlecei
30g **Knorr Primerba Pesto Roșu**
10ml Ulei de măsline
25g Usturoi
2g Anason stelat
80g Sfeclă roșie
50ml **Knorr Reducție oțet balsamic**
100g **Knorr Amidon de porumb**
30g Răzătură de portocală
50g **Knorr Sos Lemon Butter**
350ml Smântână 32% grăsime
50g Lămâie
12g Sare
3g Piper
Microplante (mix salată) pentru decor



MOD DE PREPARARE

- Porționează peștele, asezonează cu sare și piper, stropește cu ulei de măsline și introdu în cuptorul încins la 180°C timp de 15 minute.
- Taie ardeii și dovlecelul fideluțe și trage-le la tigaie în ulei de măsline la foc iute, doar cât să le caramelizezi. Adaugă usturoiul zdrobit, Knorr Primerba Pesto Roșu, sare și piper.
- Pentru prepararea sosului, pune smântâna la fiert, adaugă Knorr Sos Lemon Butter, zeamă de lămâie și răzătură de lămâie, amestecă și condimentează după gust.
- Fierbe sfecla în coajă. După ce a fiert, curăță și rade sfecla, apoi pune-o la fiert cu Knorr Reducție oțet balsamic, anason, coajă rasă de portocală, zahăr, sare și Knorr Amidon de porumb hidratat în apă rece. Fierbe și strecoară. Pune din nou la fiert până se leagă jeleul.
- Montează pe farfurie, jeleu, legume, pește, sos și mix salată de microplante.

VALORI NUTRIȚIONALE

370g per porție: valoarea energetică: **756Kcal/ 3176Kj**; grăsimi: **54g**; acizi grași saturați: **14g**; glucide: **16g**; zaharuri: **10g**; proteine: **57g**; sare: **2,5g**.

Butterfish

**cu legume sotate, sos de unt și lămâie și
ulei de pătrunjel**





BUTTERFISH CU LEGUME SOTATE, SOS DE UNT ȘI LĂMÂIE ȘI ULEI DE PĂTRUNJEL

INGREDIENTE (10 porții, 350g per porție)

2kg Butterfish
 1.5kg Legume mix (dovlecei, ciuperci, ardei roșu)
 500g Mix salată
 400g Roșii concase
 400g Broccoli
 100ml **Knorr Sos Chili & Usturoi**
 50g Lămâie
 100g Ceapă
 400ml Smântână de gătit
 50g **Knorr Sos Lemon Butter**
 20ml Ulei de măsline
 1 buc. Zeama de la o lămâie
 1 buc. Coaja de la o lămâie
 300g Pătrunjel verde frunze
 500ml Ulei de floarea soarelui
 40g Usturoi
 2g Piper
 15g Sare
 Chives, Germeni de fasole



MOD DE PREPARARE

- Asezonaază butterfish-ul cu sare. Prelucreează termic butterfish-ul la 220°C, până ajunge la o temperatură interioară de 71°C sau până se rumenește.
- Taie legumele de mărimea unei falange a degetului mare. Sotează legumele în friteuză până la o consistență "al dente". Asezonaază cu sare, piper, usturoi tocat fin și Knorr Sos Chili & Usturoi.
- Pentru sosul de unt și lămâie, sotează în ulei de măsline, ceapa tăiată brunoise. Apoi adaugă ceapa sotată împreună cu smântâna de gătit, Knorr Sos Lemon Butter, sare, zeama de la o lămâie, coaja de la o lămâie în Thermomix și mixează toate ingredientele pentru câteva minute, la o temperatură de 80°C.
- Pentru uleiul de pătrunjel, mixează pătrunjelul împreună cu uleiul de floarea soarelui, sare și 20g de usturoi la Thermomix, la viteza 2, timp de 30 de minute la temperatura de 60°C.

VALORI NUTRIȚIONALE

350g per porție: valoarea energetică: **986Kcal/ 4137Kj**; grăsimi: **72,6g**; acizi grași saturați: **9,2g**; glucide: **12,5g**; zaharuri: **8g**; proteine: **54,2g**; sare: **2g**.

Rulon de butterfish

cu prosciutto, creveți, noisette de dovleac și morcovi, chips de tapioca și sos de crustacee





RULOU DE BUTTERFISH CU PROSCIUTTO, CREVEȚI, NOISETTE DE DOVLEAC ȘI MORCOVI, CHIPS DE TAPIOCA ȘI SOS DE CRUSTACEE

Aroma puternică a baconului combinată cu un pește alb dezvoltă un gust plăcut și dă o savoare aparte preparatului iar sosul de crustacee ajută la crearea unei combinații perfecte.

INGREDIENTE (10 porții, 250g per porție)

1kg Butterfish
400g Creveți Black Tiger
200g Prosciutto
800g Dovleac
800g Morcov
500g Avocado
100g Tapioca
20g Cerneala de sepie
4g Unt
15g Sare
4g Piper
50g Usturoi
50g Lămâie
70g **Knorr Sos Lemon Butter**
10ml **Knorr Bulion Lichid Homar**



MOD DE PREPARARE

- Filetează și condimentează butterfish-ul, apoi rulează-l în prosciutto pentru a obține un cilindru pe care îl vei găti în pungi speciale la sous vide la 50°C timp de 35 de minute.
- Decortichează și desfă creveții pe partea inferioară, condimentează-i și trage-i la tigaie într-o baie de unt aromatizat cu usturoi, sare și zeamă de lămâie.
- Obține niște bile din dovleac și morcov. Blanșează bilele în prealabil, apoi condimentează-le cu sare, piper și unt topit.
- Pune la fiert tapioca, apoi adaugă o linguriță de cerneală de sepie și sare la nevoie.
- Întinde compoziția pe o hârtie de copt și dă-o la deshidratat în cuptor. După ce este gata, rupe-o în bucăți uniforme și prăjește-le în baie de ulei.
- Pasează avocado cu o furculiță, adaugă un pic de zeamă de lămâie, sare și piper.
- Din capetele obținute de la pește și carapacea de la creveți vei obține un stoc, la care adaugă Knorr Bulion Lichid Homar. Folosește acest stoc pentru sosul de crustacee.
- Pregătește sosul de crustacee din 400ml stoc obținut și Knorr Sos Lemon Butter.

VALORI NUTRIȚIONALE

250g per porție: valoarea energetică: **459Kcal/ 1928Kj**; grăsimi: **12g**; acizi grași saturați: **3g**; glucide: **33g**; zaharuri: **9g**; proteine: **43,7g**; sare: **2g**.

Rulon de creveți

**umplut cu tartar de ton roșu cu maioneză
wasabi, spumă de crustacee, pudră de
sfecă dehidratată și pământ de măsline**





RULOU DE CREVEȚI UMLUT CU TARTAR DE TON ROȘU CU MAIONEZĂ WASABI, SPUMĂ DE CRUSTACEE, PUDRĂ DE SFECLĂ DESHIDRATATĂ ȘI PĂMÂNT DE MĂSLINE

Am împletit finețea texturii creveților cu gustul robust al tartarului de ton și am dat accente exotice folosind maioneza cu wasabi. Spuma de homar a învăluit subtil preparatul și a armonizat gusturile între ele iar piureul de păstărnac a catifelat toată combinația.

INGREDIENTE (10 porții, 120 per porție)

- 30 buc. Creveți decorticați
- 350g Ton roșu cuburi
- 50g Pastă wasabi
- 200g **Hellmann's Sos de Maioneză Real 5kg**
- 5g **Knorr Aspic de porc**
- 25ml **Knorr Bulion Lichid Homar**
- 100g Ceapă
- 20ml Ulei de măsline
- 350ml Smântână lichidă
- 2g Sare
- 2 buc. Foi de dafin
- Sfeclă deshidratată



MOD DE PREPARARE

- Taie creveții în două pe lungime. Unge o folie alimentară cu ulei de măsline. Așază creveții pe folie cu exteriorul înspre partea cu folia, apoi acoperă cu celălalt capăt al foliei, uns, de asemenea, cu ulei.
- Aplatizează ușor cu ciocanul de șnițele și uniformizează suprafața (creează un dreptunghi).
- Condimentează cu sare și piper. Folosește o pensulă și unge ușor cu ulei de măsline aromatizat cu usturoi.
- Pentru maioneza wasabi, amestecă Hellmann's Sos de Maioneză Real cu wasabi. Adaugă și Knorr Aspic (de porc), hidratat în apă caldă și temperat.
- Taie în cubulețe foarte mici tonul roșu, apoi azonează cu sare și piper. Adaugă maioneza și pasta de wasabi.
- Pentru spuma de crustacee, sotează ceapa cu sare și foile de dafin. Adaugă smântâna lichidă și adu la temperatura de fierbere.
- Pune totul la Thermomix și omogenizează. Adaugă Knorr Bulion Lichid Homar. Lasă să se răcească, dă compoziția printr-o sită fină și toarnă în sifon. Adaugă 2 cartușe de azot pentru sifon și lasă la rece timp de 30 de minute. Peste spumă, pudrează sfecla deshidratată.
- Pentru pământul de măsline, pune la deshidrator, măsline feliate la temperatura de 75°C timp de 7 ore. Pune-le, apoi, în Thermomix la viteza 10 până se transformă în pudră.

VALORI NUTRIȚIONALE

120g per porție: valoarea energetică: **184Kcal/ 773Kj**; grăsimi: **12,5g**; acizi grași saturați: **7g**; glucide: **6g**; zaharuri: **2g**; proteine: **16,5g**; sare: **2g**.

File de șalău

**în crustă de ierburi de provence cu sos de
unt și citrice și legume coapte**





FILE DE ȘALĂU ÎN CRUSTĂ DE IERBURI DE PROVENCE CU SOS DE UNT ȘI CITRICE ȘI LEGUME COAPTE

Putem considera deci, că preparatul ideal poate să fie în aceeași măsură inovator sau clasic, aventuros sau creativ, simplu sau dificil de preparat, însă esențial este să transmită un mesaj de unicitate.

INGREDIENTE (4 porții, 400g per porție)

- 600g File de șalău
- 5g **Knorr Condimente pentru pește**
- 3g Sare
- 1g Cimbru
- 150g Pesmet
- 45g **Knorr Sos Lemon Butter**
- 150ml Suc de mandarine
- 100g Unt
- 300g Ciuperci
- 300g Zucchini
- 300g Roșii cherry
- 300g Baby morcovi
- 1g Rozmarin
- 20g **Knorr Primerba Ierburi de Provence**

MOD DE PREPARARE

- Pune la fiert sucul de mandarine, adaugă Knorr Sos Lemon Butter, ca să formezi sosul de mandarine. Adaugă 50ml apă caldă și fierbe, până obții consistența dorită.
- Condimentează ciupercile, zucchini, baby morcovi și roșiile cherry cu cimbru și rozmarin, așază deasupra felii de unt și apoi coace-le la cuptor.
- Condimentează cu Knorr Condimente pentru pește fileul de șalău. Mixează pesmetul cu Knorr Primerba Ierburi de Provence și așază peste pește. Gătește fileul de șalău la 140°C timp de 12 minute.



VALORI NUTRIȚIONALE

400g per porție: valoarea energetică: **816Kcal/ 3428Kj**; grăsimi: **54g**; acizi grași saturați: **19g**; glucide: **50g**; zaharuri: **16g**; proteine: **42g**; sare: **3g**.

Rulon din dpradă și creveți

**stropit cu sos marocan, piure de mazăre
înnobilat cu file de anșoa și duxelle de
legume aromatizate**





RULOU DIN DORADĂ ȘI CREVEȚI STROPIT CU SOS MAROCAN, PIURE DE MAZĂRE ÎNNOBILAT CU FILE DE ANȘOA ȘI DUXELLE DE LEGUME AROMATIZATE

Am combinat două texturi de pește și creveții care au o carne fină dar fermă cu un piure de mazăre care are o finețe aparte împreună cu legumele care sunt ușor crocante. Toate stropite cu un sos marocan plin de arome, rezultă furculița perfectă.

INGREDIENTE (10 porții, 380g per porție)

1.4kg File de doradă
700g Creveți Black Tiger
150g Morcovi
150g Țelină
150g Ardei
150g Praz
50g Usturoi
10g Cimbrișor
10ml **Hellmann's Sos Salsa lute 850ml**
500g Mazăre
15g **Knorr Primerba Ierburi de Provence**
300g Unt
50ml Smântână lichidă
50g File de anșoa
200g Fistic
50g Pătrunjel verde
20g Menta verde
40g Usturoi
20g Ardei iute
400g Lămâie
150ml Ulei de măsline
20g Sare
150g Ghimbir



MOD DE PREPARARE

- Marinează fileul de doradă cu suc de lămâie obținut de la 200g lămâi, ghimbir, sos de ardei iute (Hellmann's Sos Salsa lute) și ulei de măsline. Rulează fileul de doradă în folie de prosoape și fierbe aproximativ 5 minute.
- Trage creveții la tigaie, în 100g unt amestecat cu 50ml ulei de măsline, aproximativ 3-4 minute pe o parte și pe cealaltă.
- Taie brunoise, morcovul, țelina, ardeiul, prazul, usturoiul, ardeiul iute cimbrișorul și pătrunjelul. Apoi, trage-le la tigaie ca să fie ușor crocante.
- Pregătește la Thermomix un piure fin din mazăre folosind 200g unt, smântână lichidă și file de anșoa.
- Pentru sosul marocan, amestecă într-un bol, fisticul, pătrunjelul, menta, ardeiul iute, ghimbirul - toate tocate, usturoiul pisat, Knorr Primerba Ierburi de Provence și zeamă de lămâie de la 200g lămâi. Adaugă într-o tigaie 100ml ulei de măsline și amestecă totul până dă într-un clocot și se combină aromele.

VALORI NUTRIȚIONALE

380g per porție: valoarea energetică: **1213Kcal/ 5095Kj**; grăsimi: **83g**; acizi grași saturați: **20g**; glucide: **40g**; zaharuri: **11g**; proteine: **109g**; sare: **3g**.

FELURI PRINCIPALE

PREPARATE DIN CARNE



FELURI PRINCIPALE
CARNE



UFS.COM



Unilever
Food
Solutions



„Aripioare de porc”

**cu plăcintă de cartofi, sos demi-glace,
piure de mazăre, spumă cu hrean, ciuperci shimeji**





„ARIPIOARE DE PORC” CU PLĂCINTĂ DE CARTOFI, SOS DEMI-GLACE, PIURE DE MAZĂRE, SPUMĂ CU HREAN, CIUPERCI SHIMEJI

INGREDIENTE (10 porții, 395g per porție)

- 10 buc. Aripioare de porc
- 60g Usturoi
- 60g Rozmarin
- 12g **Knorr Condimente pentru Porc**
- 50g **Knorr Sos Demi-Glace**
- 100ml Vin roșu
- 1kg Cartofi
- 100g Brânză telemea
- 350ml Lapte
- 3 buc. Ouă
- 5g **Knorr Primerba Ierburi de Provence**
- 20g Pesmet
- 50ml Ulei
- 500g Mazăre
- 100g Unt
- 200g Mentă
- 250g Ciuperci shimeji
- 30g Hrean la borcan
- 15g Sare
- 1 buc. Crenguță de cimbrisor



MOD DE PREPARARE

- Condimentează cu Knorr Condimente pentru porc (rasoalele) aripioarele, adaugă rozmarin, usturoi în coajă, zdrobit, apă până la jumătate din tavă, acoperă și pune la cuptor la 100°C timp de 4 ore, pe abur.
- Curăță cartofii de coajă și dă-i pe răzătoare. Trece cartofii prin 200ml lapte, scurge-i, amestecă cu ouă, sare, Knorr Primerba Ierburi de Provence și brânza rasă. Tapetează tava cu ulei și pesmet și toarnă compoziția. Coace în cuptorul încălzit la 160°C, timp de 25 de minute.
- Fierbe mazărea, apoi mixează cu unt și mentă și azonează.
- Trage ciupercile shimeji la tigaie cu ulei și sare.
- Amestecă 150ml de lapte cu lecitină de soia și hrean, azonează și mixează cu un blender vertical.
- Pregătește o reducție de vin roșu, adaugă o crenguță de cimbrisor și 2-3 felii de unt. Pregătește sosul demi-glace conform indicațiilor de pe cutie, strecoară reducția peste sosul demi-glace pregătit și fierbe la foc mic până ajunge la consistența dorită.
- Montează pe farfurie, plăcinta de cartofi, “aripioara” de porc, piure de mazăre, sos demi-glace, spuma de hrean și ciupercile sotate.

VALORI NUTRIȚIONALE

395g per porție: valoarea energetică: **590Kcal/ 2485Kj**; grăsimi: **33g**; acizi grași saturați: **14g**; glucide: **43g**; zaharuri: **5g**; proteine: **34g**; sare: **3g**.

Mușchi de vită

**cu camembert pané și piept de rață cu piure
de cartofi cu trufe și sos de piper verde**





MUȘCHI DE VITĂ, CAMEMBERT PANÉ ȘI PIEPT DE RAȚĂ CU PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI SOS DE PIPER VERDE

INGREDIENTE (10 porții, 400g per porție)

- 1,2kg Mușchi de vită
- 1,1kg Piept de rață
- 10g **Knorr Condimente pentru Vită**
- 10g **Knorr Condimente pentru Pui**
- 600g Brânză camembert
- 50ml Ulei măsline
- 200g **Knorr Fulgi de cartofi cu lapte**
- 60g **Knorr Sos de Piper verde**
- 20ml Ulei de trufe
- 4 buc. Ouă
- 200g Făină
- 200g Pesmet panko
- 300g Roșii cherry concasse
- Microplante



MOD DE PREPARARE

- Prelucează mușchiul de vită cu o zi înainte.
- Fasonează mușchiul de vită, apoi înlătură partea subțire și partea groasă. Rezultă o piesă de 700-800g. Unge bucata de mușchi de vită cu ulei de măsline și condimentează cu Knorr Condimente pentru Vită.
- Rulează mușchiul de vită în folie dublă de prospețime și strânge la capete pentru a se termoforma.
- Introdu mușchiul de vită în pungi alimentare pentru vidat și gătește-l la sous vide timp de 2 ore la 50°C. După gătire, introdu mușchiul de vită la abatitor.
- Unge pieptul de rață cu ulei de măsline și condimentează cu Knorr Condimente pentru Pui.
- Introdu pieptul de rață în pungi pentru vidat și gătește-l la sous vide timp de 2 ore la 54°C.
- După gătire, introdu pungile cu piept de rață în abatitor.
- Taie brânza camembert așa cum dorești și panetează bucățile în ordinea obișnuită cu făină, ou și pesmet. Prăjește-o în friteuză cu puțin timp înainte de a fi servită.
- Urmează indicațiile producătorului pentru pregătirea piureului din Knorr Fulgi de cartofi cu lapte și a sosului de piper verde – Knorr Sos de Piper verde. Adaugă uleiul de trufe la piureul de cartofi preparat și amestecă pentru omogenizare.
- Pentru servirea mușchiului de vită, pune rondelele de mușchi de vită pe grătar, atât cât să prindă culoare. Apoi, introdu rondelele în cuptor la regenerare, program mixt cu abur 40%, la 120°C, cu sondă de temperatură, până la o temperatură interioară de 60°C.
- Pentru servirea pieptului de rață, prelucreează pieptul de rață pe tigaie rece până când capătă culoare pe ambele părți. Apoi, introdu pieptul de rață în cuptor la regenerare program mixt cu abur 40% la 120°C, cu sondă de temperatură, până la o temperatură interioară de 60°C.
- Sotează roșiile cherry în ulei de măsline. Asezonează cu sare și piper.
- ATENȚIE – lasă atât mușchiul de vită, cât și pieptul de rață, să se odihnească circa 7-8 minute, înainte de servire.
- Taie pieptul de rață în momentul montării, după ce s-a odihnit.

VALORI NUTRIȚIONALE

400g per porție: valoarea energetică: **808Kcal/ 3393Kj**; grăsimi: **51,2g**; acizi grași saturați: **18,4g**; glucide: **29,7g**; zaharuri: **7g**; proteine: **67,8g**; sare: **2,8g**.

Friptură de curcan

**cu fasole verde, piure de cartofi cu pesto roșu,
piept de porc cu sos chili și usturoi și
sos de ardei copt**





FRIPTURĂ DE CURCAN CU FASOLE VERDE, PIURE DE CARTOFI CU PESTO ROȘU, PIEPT DE PORC CU SOS CHILI ȘI USTUROI ȘI SOS DE ARDEI COPT

INGREDIENTE (4 porții, 470g per porție)

- 500g Piept de curcan
- 5g **Knorr Condimente pentru Pui**
- 300g Fasole verde
- 10g Usturoi
- 100g **Knorr Fulgi de cartofi cu lapte**
- 10g Coriandru, frunze verzi
- 500g Piept de porc
- 80ml **Knorr Sos Chili & Usturoi**
- 5g **Knorr Condimente pentru Porc**
- 200g Ardei roșu capia
- 200g Unt
- 200ml Smântână de gătit
- 10g **Knorr Primerba Pesto Roșu**
- 100g Prosciutto crudo



MOD DE PREPARARE

- Coace ardeiul capia, pune-l la blender, apoi adaugă unt și smântână de gătit până se formează sosul de ardei copt.
- Condimentează cu Knorr Condimente pentru Porc și coace pieptul de porc. Unge-l apoi cu Knorr Sos Chili & Usturoi și dă-l din nou la coacere.
- Pregătește piureul de cartofi din Knorr Fulgi de cartofi cu lapte la care adaugă unt, frunze de coriandru tocate fin și Knorr Primerba Pesto Roșu.
- Sotează fasolea verde la tigaie cu unt, sare și usturoi.
- Desfă și aplatizează ușor pieptul de curcan. Condimentează cu Knorr Condimente pentru Pui. Așază evantai feliile de prosciutto. Peste ele, așază pieptul de curcan. Uple cu fasole verde, rulează și coace la cuptor la 140°C timp de 40 de minute.

VALORI NUTRIȚIONALE

470g per porție: valoarea energetică: **986Kcal/ 4142Kj**; grăsimi: **39g**; acizi grași saturați: **14g**; glucide: **49g**; zaharuri: **12g**; proteine: **68g**; sare: **2,5g**.

Antricot de vită

a la brasatto cu garnitură de cartofi cu praz





ANTRICOT DE VITĂ A LA BRASATTO CU GARNITURĂ DE CARTOFI CU PRAZ

INGREDIENTE (10 porții, 390g per porție)

- 3kg Antricot de vită
- 20g Sare
- 1l Vin roșu
- 200g Morcovi
- 200g Ceapă
- 200g Țelină
- 2g Foi de dafin
- 2g Piper boabe
- 100g **Knorr Pastă de Tomate 0.8 kg**
- 50g **Knorr Sos Brun Spaniol**
- 1.5kg Cartofi
- 800g Praz
- 20g **Knorr Primerba Ierburi de Grădină**
- 200g Mozzarella
- 10g Sare
- 50g Pătrunjel
- 50g Usturoi



MOD DE PREPARARE

- Ține antricotul de vită la marinat în vin roșu cu morcovi, țelină, ceapă, foi de dafin și piper boabe. Apoi brezează și fierbe la foc mic în marinată circa 4 ore. Presează antricotul după ce s-a răcit. Tranșează la porție. Încălzește înainte de servire.
- Apoi, toarnă în blenderul profesional Knorr Sos Brun Spaniol și mixează cu 500ml apă, după care fierbe timp de 2 minute. Toarnă apoi în tigaie și adaugă Knorr Pastă de Tomate. Fierbe totul până ce capătă consistența dorită.
- Fierbe cartofii în coajă, apoi taie o felie de cartof și restul se sfărâmă. Trage la tigaie prazul tăiat julienne cu sare, pătrunjel verde, Knorr Primerba Ierburi de Grădină și usturoi, după care amestecă jumătate din cantitate cu cartoful sfărâmat și introdu în cuptor la 180°C timp de 10 minute. Presară deasupra mozzarella rasă și gratinează 5 minute la o temperatură de 195°C.
- Montează pe o farfurie întinsă, antricot de vită, sos și garnitura de cartofi cu praz. Așază deasupra cantitatea de praz prăjit rămas.

VALORI NUTRIȚIONALE

390g per porție: valoarea energetică: **720Kcal/ 3024Kj**; grăsimi: **30g**; acizi grași saturați: **8g**; glucide: **85g**; zaharuri: **4g**; proteine: **65g**; sare: **3g**.

Muşchiulet de vită și muşchiulet de porc

**în mantie de kale cu cartofi gratinați și
sos demi-glace aromatizat cu trufe**





MUȘCHIELEȚ DE VITĂ ȘI MUȘCHIELEȚ DE PORC ÎN MANTIE DE KALE CU CARTOFI GRATINAȚI ȘI SOS DEMI-GLACE AROMATIZAT CU TRUFE

INGREDIENTE (10 porții, 300g per porție)

- 1kg Mușchiuleț de vită
- 1kg Mușchiuleț de porc
- 300g Cartofi dulci
- 100g Cartofi mov
- 1kg Cartofi albi
- 300g Unt
- 200ml **Knorr Sos Lichid Demi Glace 1L**
- 10ml Ulei de trufe
- 300g Frunze de kale
- 30g **Hellmann's Muștar Clasic 3kg**
- 100ml Smântână lichidă
- 20g Sare
- 4g Piper
- 10g Cimbrisor
- 100ml Ulei de măsline
- 20g Usturoi
- 10g **Knorr Condimente pentru Vită**
- 10g **Knorr Condimente pentru Porc**



MOD DE PREPARARE

- Condimentează mușchiulețul de vită și mușchiulețul de porc folosind Knorr Condimente pentru Vită și Knorr Condimente pentru Porc. Gătește la sous vide la 57°C timp de 1h30 minute.
- Coace cartofii dulci în cuptor. Amestecă cartofii copti cu smântâna lichidă și pregătește o spumă de cartofi dulci.
- Spală și taie felii, cartofii mov. Pune-i la prăjit în friteuză ca să obții chipsuri. Asezonează chipsurile de cartofi cu sare și piper.
- Spală, curăță și taie cartofii albi în felii foarte subțiri cu ajutorul feliatorului. Așază feliile de cartofi într-o tavă, condimentează-le cu sare, piper și usturoi tocat mărunt, aromatizează-le cu cimbrisor, adaugă unt și dă-le la cuptor la 130°C timp de 1 oră.
- Adu la fierbere Knorr Sos Lichid Demi Glace și aromatizează cu ulei de trufe.
- Blanșează frunzele de kale în apă fierbinte cu sare, apoi tapetează pentru a elimina surplusul de lichid.
- Scoate carnea din sous vide, mușchiul de vită brezează-l în tigaie în ulei de măsline cu adaos de unt. Mușchiulețul de porc, brezează-l în tigaie în ulei de măsline, temperează, apoi, unge-l cu Hellmann's Muștar Clasic și rulează-l în foi de kale.
- Porționează, regenerează la cuptor și montează elementele pregătite pe o farfurie întinsă.

VALORI NUTRIȚIONALE

300g per porție: valoarea energetică: **1070Kcal/ 4494Kj**; grăsimi: **73g**; acizi grași saturați: **31g**; glucide: **48g**; zaharuri: **7g**; proteine: **54g**; sare: **2,5g**.

FELURI PRINCIPALE

PREPARATE PLANT BASED



FELURI PRINCIPALE
PLANT BASED



UFS.COM



Unilever
Food
Solutions



Bulgări

**cu hrișcă și ciuperci, piure de țelină,
couscous cu broccoli, sos de ardei copt și
decor de microplante**





BULGĂRI CU HRIȘCĂ ȘI CIUPERCI, PIURE DE ȚELINĂ, COUSCOUS CU BROCCOLI, SOS DE ARDEI COPT ȘI DECOR DE MICROPLANTE

Povestea mea culinară al „bulgărului” care conține hrișcă, ciuperci, miez de nucă, învelit într-o foaie de varză creață coaptă la cuptor și glasată cu sos de ardei copti, este completată cu couscous cu broccoli și drojdie inactivă, alături de un piure de țelină ușor aromat cu lapte de soia cu vanilie, este o rețetă savuroasă apreciată prin testare de vegetarienii pasionați de gastronomie.

INGREDIENTE (10 porții, 210g per porție)

- 150g Hrișcă
- 200g Ceapă
- 300g Ciuperci Champignon
- 100g Morcovi
- 130g Ardei gras
- 100ml Ulei de măsline
- 1kg Varză creață
- 2g Cimbru
- 4g Piper mozaic
- 100g Miez de nuci pecan
- 50ml **Knorr Sos de Soia**
- 30g Pătrunjel
- 10g Usturoi
- 500g Țelină
- 100ml Lapte de soia cu vanilie
- 200g Couscous
- 100g Broccoli
- 30ml Smântână vegetală
- 30g Fulgi de drojdie
- 30g Fistic mărunțit
- 3g **Delikat Legume**
- 250ml Apă
- 300g **Knorr Peperonata**
- 12g Sare
- Microplante



MOD DE PREPARARE

- Curăță și taie ceapa cubulețe. Spală hrișca în mai multe ape și pune-o la fiert în 300ml de apă, când clocotește, timp de 15 minute. Curăță și toacă ciupercile. Spală și toacă ardeii în cubulețe. Curăță și rade morcovul. Curăță și desfă varza creață în foi, apoi opărește-o în apă cu sare timp de 8 minute.
- Trage la tigaie ciupercile Champignon cu un strop de ulei doar cât să se usuce. Adaugă sare și usturoiul strivit.
- Trage ceapa separat la tigaie iar, la final, adaugă morcovul, hrișca, Knorr Sos de Soia, ardeiul gras, pătrunjelul și miezul de nucă strivit. Asezonează cu sare și piper, adaugă cimbru și umple foile de varză sub formă de bulgăre. La final, unge cu ulei și introdu bulgării în cuptorul încins la 160°C timp de 25 de minute.
- Pentru piureul de țelină, curăță și taie țelina cuburi. Pune-o la fiert cu un strop de sare. După ce a fiert, mixează cu lapte de soia cu vanilie și 30ml ulei de măsline.
- Pentru couscous cu broccoli, pregătește o supă cu Delikat Legume și 250ml apă fierbinte. Toarnă 200ml de supă peste couscous până se acoperă. Mărunțește broccoli și sotează-l ușor cu 20ml ulei de măsline. Adaugă 50ml de supă, couscous-ul fiert, smântâna vegetală și fulgii de drojdie. Potrivește gustul de sare. Amestecă pentru omogenizare, pregătește de montare și decorează cu fistic.
- Pentru sosul de ardei copt, coace doi ardei, curăță-i și toacă-i, apoi adaugă 300g Knorr Peperonata și fierbe împreună câteva minute. Completează gustul de sare și piper. Când este gata, blendează și toarnă peste plăcinte.

VALORI NUTRIȚIONALE

210g per porție: valoarea energetică: **215Kcal/ 903Kj**; grăsimi: **20g**; acizi grași saturați: **2,5g**; glucide: **28g**; zaharuri: **7g**; proteine: **10g**; sare: **1,3g**.

NoChicken Chunks crispy,
**risotto cu cuburi de măr aromatizate cu curry,
spumă de sos napoletana**





NOCHICKEN CHUNKS CRISPY, RISOTTO CU CUBURI DE MĂR AROMATIZATE CU CURRY, SPUMĂ DE SOS NAPOLETANA

Acest preparat este rezultatul unei fuziuni de arome și texturi. Predomină aromele orientale de curry & sos chili și usturoi combinate cu textura catifelată a risotto-ului și a sosului Napoletana, dar și textura crocantă a fâșiilor NoChicken Chunks și a feliiilor de măr caramelizate.

INGREDIENTE (10 porții, 235g per porție)

- 1kg **The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks**
- 120ml **Knorr Sos Chili & Usturoi**
- 200g Pesmet panko
- 150g Fulgi de porumb
- 250ml Ulei vegetal pentru prăjit
- 650g Orez arborio
- 50g Ceapă șalotă
- 150g Unt sau ulei de cocos
- 500ml Lapte de migdale
- 25ml **Knorr Bulion Lichid Legume**
- 500g Mere verzi
- 15g **Knorr Primerba Curry**
- 80g Fulgi de drojdie inactivă
- 150g **Knorr Tomato Pronto Sos Napoletana**
- 4g Lecitină
- Sare și piper, după gust



MOD DE PREPARARE

- Curăță și taie merele verzi cuburi mici, sotează ușor merele în unt sau ulei de cocos, adaugă Knorr Primerba Curry și omogenizează. Ține la cald.
- Decongelează peste noapte, la frigider, fâșiile de NoChicken Chunks (The Vegetarian Butcher), trece-le prin Knorr Sos Chili & Usturoi, apoi prin pesmet panko amestecat cu fulgi de porumb zdrobiți.
- Prăjește fâșiile pesmetate într-o friteuză, scoate și scurge surplusul de ulei pe un prosop de hârtie. Ține la cald.
- Pregătește o supă de legume dintr-un 1l de apă, 500ml lapte de migdale și Knorr Bulion Lichid Legume.
- Într-o cratiță, adaugă unt sau ulei de cocos. Sotează ceapa șalotă tăiată mărunt, până devine sticloasă, adaugă orezul și amestecă pentru omogenizare, sotează ușor până devine sticlos, stinge cu un polonic de supă de legume, redu focul și fierbe la foc mic. Adaugă treptat supa și amestecă din când în când.
- Spre final, adaugă cuburile de măr aromatizate cu Knorr Primerba Curry, fulgi de drojdie inactivă și amestecă pentru omogenizare. Asezonează cu sare.
- Pregătește într-un blender vertical, un sos fin de roșii din Knorr Tomato Pronto Sos Napoletana, amestecă tot cu ajutorul blenderului. Fierbe la foc mic până ajunge la temperatura de 65°C, adaugă puțin lapte de migdale, lecitină și 50g de unt sau ulei de cocos și amestecă cu blenderul până devine aerat.
- Montează pe farfurie orez, deasupra pune bucăți de NoChicken Chunks crocante, sos de roșii Napoletana pregătit spumă și decor de microplante.

VALORI NUTRIȚIONALE

235g per porție: valoarea energetică: **698Kcal/ 2721,6Kj**; grăsimi: **46,2g**; acizi grași saturați: **12,1g**; glucide: **62,4g**; zaharuri: **11g**; proteine: **18g**; sare: **3g**

Wellington de sfeclă roșie

**cu sos de vin porto, sos fin de ardei copt,
spanac sote și chipsuri de sfeclă roșie**





WELLINGTON DE SFECLĂ ROȘIE CU SOS DE VIN PORTO, SOS FIN DE ARDEI COPT, SPANAC SOTE ȘI CHIPSURI DE SFECLĂ ROȘIE

Am ales un preparat clasic "Wellington" și l-am transformat într-un preparat vegan, care conține arome și culori ce predomină toamna - sfecla roșie, rădăcinoase, ciuperci brune, dar și prospețime și culoare intensă - baby spanac, ardei copt, acompaniate de un sos de vin Porto. Dish-ul ales are toate elementele unui preparat reușit - crocant - aluatul ce îl îmbracă sfecla roșie, fâșiile de păstârnac crispy, aromat - sfecla roșie, sosul de vin Porto cu un gust intens oferit de duxelle de ciuperci brune și sosul de ardei copt.

INGREDIENTE (10 porții, 250g per porție)

- 1kg Aluat foietaj
- 5 buc. Nori / foi de alge
- 80g Unt sau ulei de cocos
- 400g Ciuperci brune
- 200g Ceapă șalotă
- 20g Usturoi
- 2 buc. Crenguțe cimbrisor
- 10 buc. a 150g Sfeclă roșie fiartă
- 150g Morcovi
- 150g Țelină rădăcină
- 300g **Knorr Peperonata**
- 15g **Knorr Primerba Pesto Roșu**
- 100g Păstârnac
- 300ml Vin Porto
- 30g **Knorr Rântaș Alb**
- 1,5kg Baby spanac
- 1 buc. Ardei chili
- 20ml **Knorr Condiment Lichid Roast Umami**
- Sare și piper negru, proaspăt măcinat, după gust
- Microplante



MOD DE PREPARARE

- Într-o tigaie, adaugă unt sau ulei de cocos, sotează 50g de ceapă șalotă, ciuperci brune tăiate cuburi mici și sotează până devin moi și se reduce lichidul. Asezonează cu sare și piper.
- Asezonează fiecare sfeclă cu sare, piper, ulei de cocos și frunze de cimbrisor. Coace cele 10 sfece în cuptorul preîncălzit la 160°C timp de 30 de minute. Scoate-le din cuptor, temperează-le și decojește fiecare sfeclă. Formează cu un cerc de montaj cilindru de sfeclă.
- Într-o sotează pregătește sosul de vin Porto. Încinge unt sau ulei de cocos, adaugă ceapă șalotă, tăiată bucăți mari, morcovi tăiați rondele, țelina rădăcină și păstârnac tăiate cuburi, sotează-le până se pătrund, adaugă vin de Porto, crenguțe de cimbrisor și fierbe la foc până se reduce la jumătate. Strecoară sosul printr-un pasoar, fierbe la foc mic, adaugă Knorr Rântaș Alb și fierbe până ajunge la consistența dorită. Asezonează cu sare și piper.
- Într-o tigaie non aderentă sotează în unt sau ulei de cocos, ceapă șalotă și usturoi tăiate mărunt, adaugă baby spanacul și sotează până se înmoaie ușor, asezonează cu sare, piper și fulgi de chili. Ține la cald.
- Întinde aluatul pentru a pregăti învelișul pentru sfecla wellington. Întinde o jumătate de foaie de alge nori, peste un strat subțire de duxelle de ciuperci, rulează cilindrul de sfeclă strâns și tine-l apoi aproximativ 10 minute în congelator pentru a se fixa. Scoate și rulează peste aluatul, închide la capete. Pregătește o plasă de aluat și așează-o peste wellington-ul de sfeclă. Unge cu Knorr Condiment Lichid Roast Umami și introdu în cuptorul încins la 180°C pentru aproximativ 30 de minute. Scoate și lasă câteva minute să se tempereze.
- Într-un blender vertical, pregătește un sos fin de ardei copt din Knorr Peperonata și Knorr Primerba Pesto Roșu. Fierbe la foc mic aproximativ 5 minute, asezonează cu sare și piper.
- Pregătește pentru decor câteva fâșii de păstârnac crispy, felii de sfeclă roșie crispy, prăjite în ulei încins în friteuză. Asezonează cu sare și piper.
- Montează pe farfurie wellington de sfeclă roșie, sos de vin Porto, sote de spanac, chipsuri de păstârnac și sfeclă roșie.

VALORI NUTRIȚIONALE

250g per porție: valoarea energetică **685Kcal/ 2875Kj**; grăsimi: **20,4g**; acizi grași saturați **1,3g**; glucide: **44,5g**; zaharuri: **9,1g**; proteine: **12,1g**; sare: **4g**.

EDIȚIA 2023



UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

CUNOAȘTE CEI 7 *bucătari*



La crearea unui meniu pentru un eveniment, cheia succesului se află în pasiunea pentru ceea ce prepari, iar bucuria celor care degustă acele preparate este dovada că ți-ai îndeplinit cu bine misiunea. Profesia de bucătar este o meserie grea, dar frumoasă, îți oferă mereu șansa de a descoperi locuri, oameni diferiți și interesanți, totul compunând un mare puzzle.

Chef Robert Voicu
Executive Chef,
Unilever Food Solutions



| @robert-voicu_ufs



CUNOAȘTE CEI 7 *bucătari*



Pentru mine gătitul este cea mai plăcută experiență și este meseria care m-a provocat constant să studiez trecutul și prezentul gastronomic atât prin filtrul culturii românești cât și prin cel al culturii internaționale. Pasiunea m-a condus spre dragostea pentru gătit dar și observarea expozițiilor culinare pe care le priveam cu mare drag în copilărie.

Chef Petronela Ciubotaru
Maestru în Arta Culinară



Când lucrez alături de colegi îmi doresc o atmosferă de calm, încerc să fiu lucid în ceea ce-mi propun, acest lucru începând de la crearea meniului. În definitiv bătălia o câștigi după cum îți pregătești strategia cu mult timp înainte. Important este să reușești să oferi un meniu variat dar în același timp echilibrat și inovativ.

Chef Cătălin Crețeanu
Executive Chef



Pot spune că am o bogată experiență în oferirea de soluții și dezvoltare de produse. Îmi place să gătesc la un nivel cât mai profesional posibil și să exprim autenticitatea în preparatele pe care le gătesc. Îmi plac provocările de a crea și recrea gusturi și preparate, astfel sunt mereu în căutare de noi oportunități de dezvoltare personală și profesională.

Chef Florin Kiss
Executive Chef

CUNOAȘTE CEI 7 *bucătari*



Bucătăria este un microb care atunci când îți intră în sânge nu ai cum să te mai gândești la altceva. Îmi place să trăiesc experiențe unice vizavi de bucătărie. Astfel participarea la campionatul de gastronomie sau olimpiada de gastronomie nu fac decât să mă mențină la un anumit standard. Cel mai important este să nu ne oprim din a învăța, gastronomia fiind în continuă schimbare.

Chef Cerasela Lungu
Maestru în Arta Culinară



Am fost atras încă din copilărie de gătit, știind de atunci că voi deveni un bun bucătar. După 15 ani în arta gătitului, visul meu din copilărie a devenit realitate. Experiența am acumulat-o de-a lungul anilor ca bucătar și bucătar șef în mai multe locații renumite din București.

Bran Arpad
Executive Chef



Fac ceea ce îmi place și asta mă ajută să combin ingredientele pentru a obține preparate deosebite. Sunt de părere că gătitul este o artă care necesită sacrificii dar în același timp îți aduce satisfacții majore. Sunt o persoană corectă și cinstită, tratez oamenii cu respect și am o experiență de peste 20 de ani de activitate pe scena gastronomiei românești. Îmi place să creez preparate moderne care surprind prin arome intense, mixuri de simțuri și experiențe senzoriale unice.

Chef Florin Popa
Executive Chef

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Head of Country UFS Romania	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Florentina Matei KA & Distributive Manager	0726.244.677 florentina.matei@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassitto Area Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	Cristian Gabriel Sima Chain Account Executive	0723.293.124 cristian-gabriel.sima@unilever.com
București sect 2, 3, 4, 5 și 6, Sud Ilfov, Teleorman, Giurgiu	Cosmin Pantea Sales Representative	0726.703.175 cosmin.pantea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj, Vâlcea, Argeș, Teleorman	Gabriel Sultan Sales Representative	0723.554.676 gabriel.sultan@unilever.com
București sect 1, Nord Ilfov, Dâmbovița, Prahova	Mădălina Necșoiu Sales Representative	0724.204.548 madalina.necsoiu@unilever.com
Sud Litoral Constanța, Ialomița, Călărași	Samir Velula Sales Representative	0726.262.022 samir.velula@unilever.com
Tulcea, Galați, Brăila, Buzău și Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău și Vaslui	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
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0726.439.215 claudia.m.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Nicoleta Bicioi Sales Representative	0724.549.014 nicoleta.bicioi@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 casba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0722.275.441 andrei.seres@unilever.com



ufs.com



@UnileverFoodSolutionsRomania



@unileverfoodsolutions_ro



@UnileverUFSRomania



@unileverfoodsolutions_ro

