

DANIA KUCHNI TRADYCYJNEJ

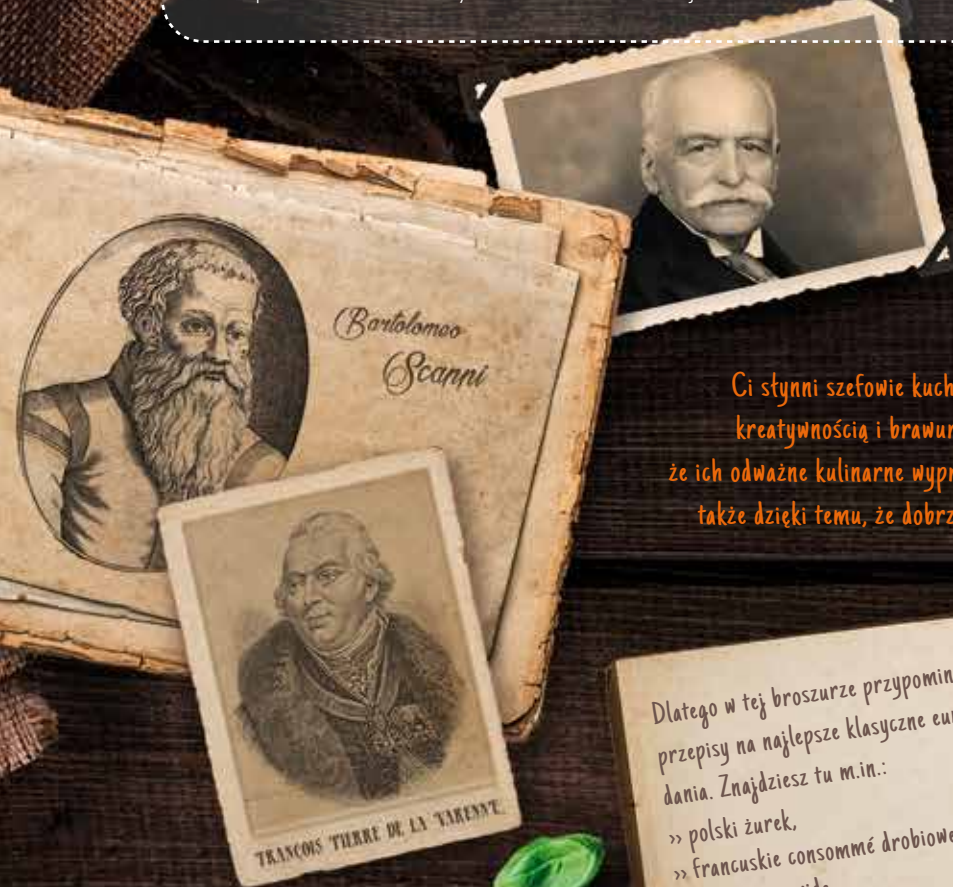
POZNAJ ICH
NOWĄ ODSŁONĘ.



Unilever
Food
Solutions

AMUSE-BOUCHE

Początki sztuki kulinarnej są nierozdzielnie związane z Włochami. To właśnie na tych terenach w IV w. n. e. powstaje pierwsza książka kucharska stworzona z myślą o profesjonalistach, a w czasach renesansu papieski kucharz **Bartolomeo Scappi** rewolucjonizuje europejskie menu, kładąc nacisk na prostotę dań. Kolejnego kulinarnego przewrotu dokonuje Francuz **François Pierre de la Varenne**, który w XVII w. tworzy haute cuisine – do dziś symbol kulinarnego luksusu. Dwa wieki później jego rodak **Auguste Escoffier** robi zwrot, stawiając w kuchni na lekkość, zmysłowość, improwizację i sosy. Jego „Le Guide Culinaire” zawiera ponad 5000 przepisów i do dziś jest uważana za kulinarną biblię. Natomiast w ostatnich latach Hiszpan **Ferran Adrià**, bawiąc się ciekłym azotem i zmieniając w kawior wszystko, co mu wpadnie w ręce, wprowadza nas w erę kuchni molekularnej.



Ci słynni szefowie kuchni od lat budzą podziw swą kreatywnością i brawurą. Jednak warto pamiętać, że ich odważne kulinarne wyprawy kończyły się sukcesem także dzięki temu, że dobrze wiedzieli, skąd wyruszyli.

Dlatego w tej broszurze przypominamy przepisy na najlepsze klasyczne europejskie dania. Znajdziesz tu m.in.:

- » polski żurek,
- » francuskie consommé drobiowe,
- » schab sous-vide,
- » pieczoną kaczkę oraz sernik.

Poprosiliśmy jednak naszych mistrzów, by tchnęli w klasyczne receptury trochę świeżości i dodali im lekkości. Powstały dania, które są dobrze znane, ale jednocześnie zaskakujące. Do ich przygotowania użyto produktów z oferty **Unilever Food Solutions**, które podkreślają smak dań i pozwalają zaoszczędzić czas.

Dołącz do nas
www.ufs.com

TERAZ KOLEJ NA CIEBIE!

Weź nasze przepisy i stwórz na ich bazie coś wyjątkowego. Niech będą dla ciebie jedynie wskazówki, jak bawić się klasyką. Zainspiruj się nimi i przygotuj własną kulinarną rewolucję. Eksperymentuj z takimi technikami jak fermentacja, sous-vide lub suszenie oraz z pomysłami podstawowej kuchni molekularnej. Wykorzystaj produkty z oferty Unilever Food Solutions, by podkreślić autorski charakter swojego menu, i zachwyć gości.

MISTRZOWIE KUCHNI

PRZYGOTOWALI DLA CIEBIE PRZEPISY I PORADY



Tomasz Grabski
Główny Szef Kuchni



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni, Polska



Przemysław Kaczmarek
Szef Kuchni, Polska



Milan Sahánek
Szef Kuchni, Czechy



Jaroslav Ertl
Szef Kuchni, Słowacja



Mārtiņš Plotnieks
Szef Kuchni, Kraje Bałtyckie

Nasi MISTRZOWIE zaproponowali też nowy, zgodny z kulinarnymi trendami, sposób nazywania potraw. Rozbudowane, wielozłonowe konstrukcje opisujące dania są już passé. Ich miejsce zajęły krótkie nazwy – listy, w których wymienia się 3-4 główne składniki potrawy. Dzięki temu pozycje w menu są bardziej intrygujące i zachęcają do odkrywania na nowo tradycyjnej kuchni.

AMUSE-BOUCHE

2

PRZYSTAWKI

4



Terrine z oszora wolutowego i porto	4
Veloute z żurku z confitowanym boczkiem	6
Assiette ze śledzia	8
Quiche z grzybami leśnymi	10

SALATKI

12



Salatka Cezar	12
---------------	----

ZUPY

14



Zupa dyniowa w stylu orientalnym	14
Consommé drobiowe z orientalnymi pierożkami	16

DANIA GŁÓWNE

18



Perliczka z sosem miodowym	18
Schab z demi-glace warzywnym	20
Filet z kaczki z nutą orientu	22
Sznicel z jajecznym royalem	24
Poledwica Wellington z sosem béarnaise	26
Jelen z gnocchi i purée z borowików	28
Golonka sous-vide po bawarsku	30
Kaczka pieczona w orientalny sposób	32

DESER

34



Sernik z ganache i lodami chatwowymi	34
--------------------------------------	----

DRZEWO SOSOWE	36
TECHNIKI KULINARNE	37
PRODUKTY KNORR	38

TERRINE Z OZÓR WOŁOWEGO I PORTO PODANE Z KONFITURĄ Z KAPARÓW I RODZYNEK ORAZ PIKLowaną GORCZYCĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

OZÓR

Sól	0,150 kg
Peklosól	0,050 kg
Woda, zimna	5,000 l
Ozór wołowy	1,200 kg
Ziele angielskie, rozgniecione	10 ziarenek
Liść laurowy	3 szt.
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	Do smaku

GALARETKA PORTO

Esencja z gotowania ozora	0,600 l
Auszpik Knorr	0,030 kg
Porto	0,120 l

WYKONANIE:

OZÓR

- Sól i peklosól rozpuść w zimnej wodzie, umieść w niej ozór i pozostaw do zapiekowania na min. 7 dni. Dodatkowo możesz naszprycować go przygotowaną solanką, dzięki czemu proces peklowania może się skrócić.
- Ozory wyjmij z solanki, zalej zimną wodą, tak aby je przykryć. Dodaj ziele angielskie, liść laurowy i Esencję bulionu wołowego. Całość gotuj do miękkości. Pozostaw część esencji z gotowania.
- Ugotowane ozory ostudź w zimnej wodzie, obierz i pokrój w równą kostkę.

GALARETKA PORTO

- Zagotuj 600 ml esencji z gotowania ozora, dodaj Auszpik i zredukowane porto. Całość przecedź i pozostaw do wystudzenia.
- Pokrojone ozory przełóż do foremki wyłożonej folią spożywczą i zalej zimną galaretką. Całość wstaw do lodówki na kilka godzin.

PODANIE

- Wyporcjowanego ozora w galaretkie porto podawaj z piklowaną gorczycą, purée z czosnku, suszonymi kaparami, marynowaną cebulką, tiulem (suszoną listką) z kapusty włoskiej oraz konfiturą z rodzynek i kaparów. Udekoruj świeżymi ziołami i posypką z razowego chleba.

ESENCJA BULIONU WOŁOWEGO KNORR PROFESSIONAL 1 L

Niezastąpiona w przyprawianiu potraw, wydobywa pełnię smaku i aromatu mięsa wołowego. Ma bardzo szerokie zastosowanie, zarówno w daniach ciepłych jak i zimnych: zupy, sosy, gulasze, farsze, dipy, tatar wołowy. W swoim bogatym składzie zawiera m.in. 62% skoncentrowanego bulionu wołowego, tłuszcz wołowy, koncentrat soku z cebuli i czosnek.

Sposób na przygotowanie dodatków podkreślających smak i wygląd całego dania oraz wiele innych profesjonalnych inspiracji znajdziesz na www.ufs.com



PRZYSTAWKI

OZÓR WOŁOWY / PORTO /
KAPARY / GORCZYCA



Warto wiedzieć

Ozór doczekał się nowoczesnej odsłony. Nasza propozycja jest zainspirowana kuchnią francuską. Podaliśmy ozór z prostymi dodatkami podkreślającymi jego smak i wygląd całego dania.

PRZYSTAWKI

ŻUREK / BOCZEK /
ZIEMNIAK / ŻÓŁTKO

Boczek podawaj
z przygotowanym veloute
i chipsem chlebowym,

Warto wiedzieć

Standardowo żurek podawany jest jako zupa,
natomiast nasza propozycja to żurek podany
w formie ciepłej przystawki.

VELOUTE Z ŻURKU PODANE Z KONFITOWANYM BOCZKIEM I PERFEKCYJNYM ŻÓŁTKIEM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

BOCZEK CONFIT

Boczek, świeży	1,200 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,010 kg
Majeranek, świeży	Do smaku
Czosnek	5 ząbków
Olej	

VELOUTE Z ŻURKU

Woda	1,400 l
Boczek wędzony	0,160 kg
Marchew	0,100 kg
Seler	0,080 kg
Pietruszka, korzeń	0,050 kg
Liść laurowy, Ziele angielskie	Do smaku
Żurek Knorr	0,070 kg
Masło	0,070 kg
Mąka	0,025 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,050 l
Sól	Do smaku

PERFEKCYJNE ŻÓŁTKA

Żółtka	5 szt.
--------	--------

WYKONANIE:

BOCZEK CONFIT

- Boczek przypraw Marynatą do wieprzowiny, przetłóż do głębokiego G/N, dodaj majeranek i posiekany czosnek.
- Zalej ciepłym olejem i konfituj w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 120°C przez 3 godziny.
- Ciepły boczek przetłóż na czysty pergamin i przykryj od góry drugim arkuszem pergaminu. Obciąż ciężkim naczyniem, by uzyskać równą strukturę boczku.
- Pozostaw w lodówce do wystudzenia.
- Boczek wyporcuj i obsmaż na suchej patelni.

VELOUTE Z ŻURKU

- Przygotuj wywar z warzyw i boczku, a następnie go przecedź.
- Masło rozpuść w rondelku, dodaj mąkę i zasmaż. Zasmażkę rozporowadź wystudzonym wywarem i zagotuj. Wlej Ramę 31% i dopraw do smaku.

PERFEKCYJNE ŻÓŁTKA

- Żółtka gotuj w worku vacuum lub strunowym metodą sous-vide lub w piecu konwekcyjnym na parze w temperaturze 65°C przez 1 godzinę.
- Wymieszaj, przetłóż do tuby i wyszprycuj dekoracyjnie na żurku.

PODANIE

- Boczek podawaj z przygotowanym veloute, chipsem chlebowym, przesmażoną młodą cebulką, konfitowanym ziemniakiem, tyżką ziemniaczanego purée i żółtkiem.
- Udekoruj świeżym majerankiem.

ŻUREK KNORR 1,4 KG

Szybki i porosty sposób na doskonały tradycyjny żurek o zbalansowanej kwaśności i właściwej konsystencji. Znakomity jako przyprawa do autorskiego żurku lub jako alternatywa dla klasycznego zakwasu. Gwarantuje stały, powtarzalny smak mąki żytniej, boczku wędzonego oraz mieszkanki ziół i przypraw.



ASSIETTE ZE ŚLEDZIA W TRZECH ODSŁONACH

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

ŚLEDŹ

Śledź solony	0,800 kg
Zielone szparagi, zblanszowane i drobno pokrojone	0,050 kg
Cebula, drobna kostka	0,030 kg
Miód	Do smaku
Olej	0,020 l
Sok z cytryny	Do smaku
Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional	0,005 kg

EMULSJA

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,020 kg
Woda	0,800 l
Syrop z bzu	0,040 l
Olej	0,040 l

WYKONANIE:

ŚLEDŹ

- Śledzia namocz w wodzie (czas moczenia uzależniony jest od rodzaju śledzia), a następnie osusz.
- Wyporcuj 10 szt. filecików, każdy po 40 g, i zwiń je w rulon.
- 200 g śledzia pokrój w grube paski, każdy po 20 g.
- Pozostałego śledzia (200 g) pokrój w drobną kostkę, wymieszaj ze szparagami, cebulą, miodem, olejem, sokiem z cytryny oraz Marynatą do ryb i owoców morza i umieść w plastrach marynowanej dyni.

EMULSJA

- Sos sałatkowy ogrodowy połącz z wodą, syropem z bzu i olejem. Dokładnie wymieszaj, tak by powstała emulsja.

PODANIE

- Na talerzu utóż assiette: ruloniki ze śledzia, śledzia w plastrach dyni oraz w postaci grubych pasków. Przystawkę polej przygotowanym vinaigrette, dekoracyjnie posyp Marynatą do ryb i owoców morza.
- Danie wzbogac purée z bzu, ziołami, krążkami dyni i sokiem z dyni.

SOS SAŁATKOWY OGRODOWY KNORR 0,7 KG

Sos o orzeźwiającym, ziołowo-cytrynowym smaku. Świetny jako klasyczny vinaigrette lub baza do wielu autorskich sosów sałatkowych. Nie rozwarstwia się, przez co zachowuje świeży wygląd na dłużej.



Sposób na przygotowanie **marynowanej dyni i purée z owoców z dzikiego bzu** oraz wiele innych profesjonalnych inspiracji znajdziesz na **www.ufs.com**

PRZYSTAWKI

ŚLEDŹ / DYNIA /
CZARNY BEZ / ZIOŁA

Purée z owoców z dzikiego bzu
znajdziesz na www.ufs.com

Warto wiedzieć

Popularność śledzia sprawia, że warto pokazać go w kilku odsłonach na jednym talerzu. Dzięki temu dajemy klientowi różnorodność doznań kulinarnych wynikających nie tylko ze smaku, ale również z formy podania.

PRZYSTAWKI

GRZYBY / BOCZEK /
JAJKA / POR

QUICHE Z GRZYBAMI LEŚNYMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

CIASTO (2 FORMY)

Rama Profi 1kg	0,250 kg
Jaja	1 szt.
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,100 l
Sól	0,015 kg
Cukier	0,010 kg
Mąka pszenna 550	0,450 kg

FARSZ

Boczek, kostka	0,250 kg
Por, paski	0,250 kg
Borowik mrożony, kostka	0,300 kg
Podgrzybek mrożony, kostka	0,300 kg
Rama Culinesse Profi	Do smażenia
Rama Cremefine Profi 31%	0,400 l
Jaja	4 szt.
Sos pieczarkowo-borowikowy Knorr	0,100 kg
Sól, Pieprz	Do smaku

WYKONANIE:

CIASTO (2 FORMY)

- Ramę Profi 1 kg utrzyj z jajkiem, Ramą 24%, solą i cukrem. Dodaj przesianą mąkę i wyrób ciasto. (pozostaw 50 g mąki do podsypiania ciasta podczas walcowania).
- Ciasto podziel na 2 części. Każdą rozwałkuj i włóż do formy na tartę. Na ciasto połóż pergamin, wysyp groch lub fasolę i piecz w temperaturze 180°C przez 10 minut. Dzięki temu rant ciasta nie opadnie.
- Wyjmij z pieca, zdejmij pergamin z fasolą i piecz kolejne 5 minut.

FARSZ

- Boczek podsmaż razem z porem. Oddzielnie podsmaż grzyby.
- W jednej misce potocz podsmażone składniki, Ramę 31%, jaja i Sos pieczarkowo-borowikowy.
- Gotową masę wlej do upieczonych ciast.

QUICHE

- Piecz w temperaturze 130°C przez 25 minut, a następnie podnieś temperaturę do 170°C i piecz kolejne 10 minut.
- Quiche pozostaw do wystudzenia, wyporcuj i porcyjnie podgrzej.

PODANIE

- Podawaj z galaretką z czarnego bzu, smażonymi kurkami, gotowanym porem i esencją ze szpinaku.

SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY KNORR 1 KG

Wyjątkowe połączenie szlachetnego borowika i delikatnej pieczarki. Kremowa konsystencja doskonale uzupełnia dania mięsne z wotowiny, wieprzowiny i drobiu oraz dania kuchni włoskiej.

Warto wiedzieć

Klasyczne danie kuchni francuskiej urozmaicone dodatkami leśnych grzybów. Idealna propozycja do jesiennego menu. Świetnie komponuje się z bukietem sałat i sosem vinaigrette.



SALATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, JAJKIEM PANIEROWANYM W PARMEZANIE I KREMOWYM SOSEM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

SALATKA

Piersi z kurczaka	1,000 kg
Esencja drobiowa Knorr Professional	0,050 kg
Salata rzymska	0,400 kg
Parmezan	0,250 kg
Panko	0,100 kg
Jajko	10 szt.
Jajko, do panierowania	3 szt.

PODANIE

Sos Cezar Hellmann's	0,400 l
Puder z wędzonego boczku	Do dekoracji

WYKONANIE:

SALATKA

- Piersi z kurczaka przesmaruj Esencją i usmaż na patelni grillowej.
- Salatę oczyść i podziel na mniejsze części.
- Przygotuj panierkę. Część parmezanu zetrzyj na drobnej tarce i wymieszaj z panko.
- Jajka wbij do wody z octem, po kilku sekundach delikatnie wyjmij i zahartuj w zimnej wodzie. Jajka (3 szt.) roztrzep. Odsączone zahartowane jajka panieruj i smaż przez chwilę w głębokim tłuszczu, aż nabiorą złotego koloru.
- Kurczaka pokrój w grube plastry.

PODANIE

- Salatę delikatnie skrop sosem Cezar, ułóż na talerzu razem z kurczakiem, jajkiem panierowanym w grubo tartym parmezanie.
- Udekoruj chipsami z bagietki, pudrem z boczku i sosem Cezar.

SOS CEZAR HELLMANN'S 1 L

Autentyczny smak i właściwa konsystencja klasycznego sosu Cezar z charakterystycznym posmakiem sera z nutą anchois.



SALATKI

KURCZAK / SALATA RZYMSKA /
JAJKO / PARMEZAN

Warto wiedzieć

Użyliśmy składników typowych dla salatek Cezar, eksponując każdy składnik z osobna. Ciekawym urozmaicheniem tej klasycznej salatek jest dodanie jajka panierowanego w panko i parmezanie.

ZUPY

DYNIA / BRZOSKWINIA / CURRY / MLEKO KOKOSOWE



Warto wiedzieć

Dyni nie należy gotować w dużej ilości wody, ponieważ wtedy traci ona smak i walory odżywcze. Lepiej jest ją uduśić na wolnym ogniu w jak najmniejszej ilości wody. Dynia w smaku jest dość miła, dlatego pamiętaj – aby zachować balans słodko-kwaśny oraz podkreślić smak dyni, trzeba ją doprawić intensywnymi przyprawami jak chili, anyż, goździk, imbir.



KREMOWA ZUPA DYNIOWA Z BRZOSKWINIĄ, DODATKIEM MLEKA KOKOSOWEGO I CURRY

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

KREM

Dynia piżmowa	2,200 kg
Brzoskwinia z syropu	0,300 kg
Szalotka	0,060 kg
Marchew	0,070 kg
Czosnek	3 ząbki
Curry żółte	Do smaku
Rama Culinesse Profi	0,050 l
Woda	2,000 l
Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr Professional	0,060 l
Mleko kokosowe	0,200 l
Sok z limonki lub cytryny	0,030 l
Masło	0,125 kg
Sól, Cukier	Do smaku

DODATKI

Rama Cremefine Fraiche 24%	0,100 kg
Marchew (julienne, zeszkłona)	0,100 kg
Chili	1 szt.
Świeże zielone zioła	Do dekoracji

WYKONANIE:

KREM

- Dynię obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w dużą kostkę. Szalotkę, marchew i czosnek obrać, pokroić i zeszklić w wyższym garnku na Ramie Culinesse, na końcu dodając curry.
- Następnie dodać pokrojoną dynię i brzoskwinie, zalać połową wody i dusić pod przykryciem. Po kilku minutach dodać Esencję ze skorupiaków.
- Gdy dynia będzie miękka, zmiksować ją na gładkie purée, dodać mleko kokosowe, resztę wody, sok z limonki i zagotować.
- Następnie zestawić z palnika, dodać pokrojone zimne masło i mieszać do rozpuszczenia.
- Całość doprawić do smaku według uznania.

PODANIE

- Na porcję kremu natóż Ramę 24%, dekoruj marchewką julienne oraz chili pokrojoną bardzo cienko. Udekoruj ziołami (najlepiej świeżą kolendrą).

ESENCJA BULIONU ZE SKORUPIAKÓW KNORR PROFESSIONAL 1 L

Niezastąpiona w przyprawianiu potraw, wydobywa pełnię smaku i aromatu skorupiaków. Ma bardzo szerokie zastosowanie, zarówno w daniach ciepłych jak i zimnych: fondy, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, risotta, dipy, marynaty, galarety. W swoim bogatym składzie zawiera m.in. 62% skoncentrowanego bulionu ze skorupiaków, koncentrat pomidorowy, koncentraty z pora i cebuli, zagęszczony sok z buraka czerwonego, liść laurowy, tymianek, anyżek, pieprz czarny mielony.

CONSOMMÉ DROBIOWE Z ORIENTALNYMI PIEROŻKAMI Z WIEPRZOWINĄ NA OSTRO

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

CONSOMMÉ

Woda	2,000 l
Rosół z kury Knorr	0,040 kg
Marchew, obrana	0,150 kg
Seler, obrany	0,080 kg
Pietruszka, obrana	0,100 kg
Por, biała część	0,050 kg
Filet z kurczaka, zmielony	0,500 kg
Białko jaj	3 szt.
Lód, pokruszony	0,250 kg
Ocet jabłkowy	0,010 l
Anyż, Kafir, Imbir, Kolendra, Trawa cytrynowa	Do smaku

PODANIE

Seler naciowy	1 łądoga
Marchew, obrana	0,100 kg
Chili	1 szt.
Dymka, mała	30 szt.
Kolendra	30 listków

WYKONANIE:

CONSOMMÉ

- Do ciepłej wody dodaj Rosół z kury, wymieszaj.
- Warzywa zetrzyj na tarce jarzynowej i wymieszaj ze zmielonym kurczakiem, białkami, pokruszonym lodem i octem jabłkowym.
- Całość wtóż do rosółu, dodaj pozostałe przyprawy i podgrzewaj na małym ogniu. Doprowadź do temperatury ok. 95 - 97°C i gotuj przez ok. godzinę.
- Przecedź przez gazę i dopraw do smaku.

PODANIE

- Na talerzu utóż przygotowane dodatki i pierożki (2 szt. na porcję).
- Zalej consommé.

ROSÓŁ Z KURY KNORR 0,9 KG

Doskonały smak i aromat drobiowy uzupełniony nutą cebuli, marchwi, natki pietruszki i nasion selera. Doskonale podkreśla smak tradycyjnego rosółu z kury, jak i doprawia zupy, sosy oraz dania jednogarnkowe.



ZUPY

KURCZAK / WIEPRZOWINA /
KREWETKI / CHILI



Warto wiedzieć

Prosty sposób na przygotowanie mocnego w smaku i klarownego consommé. Podanie go z orientalnymi pierożkami idealnie przetransformuje stereotyp klasycznego dania.

DANIA GŁÓWNE

PERLICZKA / KASZANKA / SELER / MIÓD

Warto wiedzieć

Dzięki zastosowaniu metody sous-vide unikniemy przesuszenia perliczki. Nowatorski sposób przygotowania kaszanki będzie miłym zaskoczeniem dla Twoich gości.

PERLICZKA Z KASZANKĄ I SOSEM MIODOWYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

PERLICZKA

Pierś z perliczki	1,400 kg
Szatwia, listek	10 szt.
Rama Cremefine Profi 31%	0,100 l
Sól	Do smaku
Amarantus	0,010 kg
Marynata do drobiu Knorr Professional	0,010 kg
Rama Culinesse Profi	Do smażenia

KASZANKA Z KACZKI

Woda	0,200 l
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,010 l
Glukoza	0,200 l
Krew kaczka	0,500 l
Jaja	3 szt.
Mąka żytnia	0,050 kg
Mąka gryczana	0,050 kg
Ziele angielskie	Do smaku
Goździk	Do smaku
Sól morską	0,005 kg

SOS MIODOWY

Rama Culinesse Profi	Do smażenia
Cebula	0,090 kg
Tymianek	Do smaku
Miód	0,050 kg
Miód pitny, trójniak	0,070 l
Woda	0,500 l
Sos Demi-Glace Knorr	0,040 kg
Sól, Pieprz	Do smaku
Masło	0,050 kg

WYKONANIE:

PERLICZKA

- Z perliczki usuń skrzydełko. Mięso ze skrzydełka obierz i włóż do woreczka vacuum lub strunowego. Pomiedzy skórę, a pierś włóż listek szatwii. Perliczki spakuj podzielone na porcje w woreczki vacuum lub strunowe.
- Całość gotuj w cyrkulatorze lub w piecu konwekcyjnym na parze w temperaturze 60°C przez 30 minut.
- Mięso ze skrzydełek wystudź, zmiksuj razem z Ramą 31% i szczyptą soli. Uformuj kulki, obtocz w amarantusie. W każdą z kulek wbij małą kostkę ze skrzydełka.
- Piersi wyjmij z worków, przypraw Marynatą do drobiu i obsmaż na tłuszczu.

KASZANKA Z KACZKI

- Wodę zagotuj, wymieszaj z Esencją i glukozą. Dodaj pozostałe składniki.
- Blaszkę G/N ½ wysmaruj tłuszczem, wyłóż pergaminem i przetłóż na nią gotową masę.
- Wstaw do kąpieli wodnej, przykryj folią aluminiową i piec w piecu konwekcyjnym w temperaturze 150°C przez 40 minut.

SOS MIODOWY

- Na tłuszczu delikatnie podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę z tymiankiem. Dodaj miód, a po chwili trójniak.
- Wodę zagotuj, dodaj Sos Demi-Glace, potłucz z podsmażonymi składnikami.
- Całość zmiksuj, dopraw do smaku solą i pieprzem. Sos zagęść zimnym masłem.

PODANIE

- Na talerzu utłóż kompozycję z perliczki, podgrzanego skrzydełka, espumy, sosu, kaszanki i selera naciowego. Dodatkowo wzbogać danie gotowanym selerem w palonym maśle oraz ziołach.

SOS DEMI-GLACE KNORR 0,75 KG

Znany na całym świecie sos wyjściowy o intensywnym, wyrazistym smaku, do tworzenia wielu sosów. Idealny do redukowania dzięki swojej unikalnej konsystencji. Niezastąpiony w codziennej pracy szefów kuchni ceniących wysoką jakość i doskonały smak.

Sposób na przygotowanie **espumy, marynowanego selera naciowego** oraz wiele innych profesjonalnych inspiracji znajdziesz na www.ufs.com



SCHAB Z DEMI-GLACE WARZYWNYM I SAŁATKĄ ZIEMNIA CZANĄ Z OGÓRKIEM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

SCHAB

Woda	2,000 l
Sól	0,080 kg
Cukier	0,030 kg
Schab bez kości, oczyszczony	1,300 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,010 kg

DEMI-GLACE WARZYWNY

Cebula	0,100 kg
Czosnek	1 mała główka
Seler naciowy	0,050 kg
Olej	0,030 l
Liść laurowy	2 szt.
Ziele angielskie	3 szt.
Wino czerwone wytrawne	0,080 l
Sok jabłkowy	1,500 l
Koncentrat pomidorowy	0,010 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,020 l (łyżka)
Masto	0,050 kg

WYKONANIE:

SCHAB

- Przygotuj solankę. Wtóż do niej schab i odstaw do lodówki na 24 godziny.
- Wyjmij schab z solanki, wypłucz i osusz.
- Następnie dopraw Delikatem do mięs, ciasno zawiń w folię spożywczą i zamknij w worek vacuum lub strunowy. Gotuj w cyrkulatorze lub w piecu konwekcyjnym na parze przez godzinę w temperaturze 58°C.
- Po wyjęciu schabu, wtóż go do wody z lodem.

DEMI-GLACE WARZYWNY

- Nieobrane, umyte cebulę, marchew, seler i pietruszkę przekrój wzdłuż na połowę.
- Do warzyw dodaj całą główkę czosnku i seler naciowy. Całość natrzyj olejem.
- Następnie wstaw do pieca nagrzanego do 260°C na 30 minut.
- Zapieczone warzywa przetłóć do garnka, dodaj liść laurowy, ziele angielskie, wino i sok jabłkowy. Gotuj do odparowania połowy płynu (ok. godziny).
- Następnie dodaj zasmażony koncentrat pomidorowy i Esencję bulionu warzywnego. Gotuj kolejne 20 minut.
- Przecedź przez gęste sito i zredukuj do odparowania 30% płynu. Dodaj zimne masło i mieszaj do jego rozpuszczenia. Dopraw do smaku.

PODANIE

- Przed podaniem, mięso wtóż do pieca konwekcyjnego lub w worku vacuum (strunowym) do cyrkulatora, aby osiągnęło ponownie temperaturę 58°C. Wyjmij z worka i obsmaż na oleju z masłem, ząbkiem czosnku i gałązką tymianku.
- Na talerz wyłóż sos, mięso, gorące ziemniaki i ogórek. Używając dyspensera, dodaj majonez do sałatki.
- Udekoruj karmelizowaną cebulką, szczawiem, marchewką i majerankiem.

ESENCJA BULIONU WARZYWNEGO KNORR PROFESSIONAL 1 L

Niezastąpiona w przyprawianiu potraw, wydobywa pełnię smaku i aromatu warzyw. Ma bardzo szerokie zastosowanie, zarówno w daniach ciepłych jak i zimnych: zupy, sosy, dania jednogarnkowe, risotta, farsze, warzywa z patelni, dipy, auszpik. W swoim bogatym składzie zawiera m.in. 67% skoncentrowanego bulionu warzywnego, sok z marchwi, cebuli i pora, czosnek, olej słonecznikowy.

Sposób na przygotowanie **granoli** i **sałatki ziemniaczanej** oraz wiele innych profesjonalnych inspiracji znajdziesz na **www.ufs.com**

DANIA GŁÓWNE

SCHAB / ZIEMNIAK / OGÓREK / DEMI-GLACE WARZYWNY



Warto wiedzieć

Sposób na idealny, soczysty schab. Połączenie z sosem pieczeniowym z warzyw sprawi, że klasyczne danie zachwyci każde podniebienie.

DANIA GŁÓWNE

KACZKA / POR / KALAREPA / AZJA



Warto wiedzieć

Filet marynowany na sposób orientalny jest ciekawą propozycją na podanie kaczki. Idealny do dań kuchni a la carte. Zastosowana marynata gwarantuje soczystość i wyjątkowy smak.



FILET Z KACZKI PODANY Z SERCAMI PORA, PIKLLOWANĄ KALAREPĄ I NUTĄ ORIENTU

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

MARYNOWANIE KACZKI

Filet z kaczki	1,800 kg
Stodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,150 l
Czosnek, mielony	0,010 kg
Mirin	0,100 l
Sake	0,050 l
Anyż, cynamon	Do smaku

SERCE PORA

Por, biała część z korzeniami	0,700 kg
Sól	Do smaku
Masło	0,050 kg

PIECZONA KALAREPA

Kalarepa	0,800 kg (4 szt.)
----------	-------------------

SOS PONZU

Redukcja drobiowa do sosów Knorr Professional	0,030 kg
Woda	0,500 l
Ocet ryżowy	0,020 l
Sos rybny	0,020 l
Sos sojowy jasny	0,010 l
Skórka z pomarańczy	0,020 kg
Czosnek	1 ząbek
Miód	0,010 kg
Masło	0,040 kg

WYKONANIE:

FILET

- Filety oczyścić, a pozostałe składniki wymieszać i umieścić z filedami w worku vacuum lub strunowym. Zamknij i odstaw do lodówki na min. 12 godzin.
- Następnie włożyć do cyrkulatora lub pieca konwekcyjnego na parze w temperaturze 58°C na 45 minut, wyjmij i włóż do wody z lodem.

SERCE PORA

- Por utóżyć na pergaminie i piec w temperaturze 190°C ok. 30 minut.
- Po częściowym przestygnięciu obetnij korzeń, zdejmij 4 zewnętrzne warstwy i pokrój na 5 cm walce. Przypraw solą i włóż do roztopionego masła.

PIECZONA KALAREPA

- Kalarepę owiń w folię aluminiową i piec w temperaturze 190°C do miękkości. Obierz i pokrój w słupki o grubości 3 cm. Obsmaż.

SOS

- Redukcję wymieszać w gorącej wodzie i zagotuj. Dodaj pozostałe składniki, oprócz masła.
- Następnie redukuj do uzyskania pożądanej konsystencji. Na koniec dodaj zimne masło i wymieszaj.

PODANIE

- Filety podgrzej w cyrkulatorze lub piecu konwekcyjnym na parze do temperatury 60°C, wyjmij z worka i obsmaż.
- Poszczególne składniki utóżyć na talerzu, dekorując słomą z pora i świeżymi kielkami lub ziołami.

SŁODKI SOS SOJOWY - KETJAP MANIS KNORR 1 L

Płynny sos z kolekcji azjatyckiej Knorr. Stodsz i odrobinę gęstszy od klasycznego sosu sojowego. Nadaje daniam ciemnożółty kolor i głęboki smak. Świetnie sprawdza się jako baza do sosów ciepłych i zimnych oraz do marynowania mięs.

Sposób na przygotowanie piklowanej kalarepy i marynowanego imbiru oraz wiele innych profesjonalnych inspiracji znajdziesz na www.ufs.com

SZNYCEL PANIEROWANY W POLENCIE PODANY Z JAJECZNYM ROYALEM I PURÉE Z PALONEJ KAPUSTY

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

SCHAB

Woda	2,000 l
Sól	0,080 kg
Cukier	0,030 kg
Schab b/kości	1,200 kg
Delikat przyprawa do mięs Knorr	0,010 kg
Musztarda francuska	0,100 kg
Kaszka kukurydziana	0,100 kg
Rama Culinesse Profi	0,050 l

PURÉE Z KAPUSTY BIAŁEJ PALONEJ

Kapusta biała, oczyszczona	0,700 kg
Smalec wieprzowy	0,050 kg
Cebula, kostka	0,100 kg
Woda	0,250 l
Sól, Cukier, Pieprz czarny	Do smaku
Ocet biały winny	0,020 l
Rama Cremefine Profi 15%	0,150 l
Masto	0,050 kg

ROYAL JAJECZNY

Rama Cremefine Profi 31%	0,270 kg
Jaja	6 szt.
Żółtko	3 szt.
Sól, Gałka muszkatołowa	Do smaku

WYKONANIE:

SCHAB

- W wodzie wymieszaj sól i cukier, włóż schab i odstaw do lodówki na min. 12 godzin.
- Wyjmij mięso z solanki, wypłucz i osusz. Pokrój na 10 porcji, przypraw Delikatem.
- Posmaruj z jednej strony musztardą i od tej strony obtocz w kaszce kukurydzianej.
- Smaż od strony nieopanierowanej. Przetóż wraz z patelnią do pieca rozgrzanego do 170°C na ok. 5 minut.

PURÉE Z PALONEJ KAPUSTY

- Kapustę pokrój na części i grilluj ze wszystkich stron. Przetóż na pergamin i piecz w temperaturze 190°C przez ok. 20 - 30 minut.
- Cebulę zasmaż na smalcu, dodaj kapustę, wodę i przyprawy. Gotuj do miękkości. Dodaj ocet i Ramę 15%. Gotuj przez chwilę.
- Zmiksuj na purée z dodatkiem masta.

ROYAL JAJECZNY

- Wszystkie składniki zmiksuj i przecedź. Wylej na blachę wyłożoną folią spożywczą na wysokość 2 cm i przykryj.
- Wstaw do kąpieli wodnej i paruj w piecu w temperaturze 85°C przez godzinę.

PODANIE

- Poszczególne składniki układaj na talerzu z dodatkiem konfitowanego obsmażanego czosnku, marynowanej marchewki i cebulki oraz musztardy francuskiej i świeżych ziół.

DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘS KNORR 0,6 KG

Kompozycja 10 starannie dobranych ziół, przypraw i warzyw, nadających mięsu wyjątkowy smak i rumiany kolor. Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania mięs i warzyw przed smażeniem i grillowaniem, jak również do marynowania. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej.



DANIA GŁÓWNE

SCHAB / JAJKO / KAPUSTA /
KUKURYDZA

Warto wiedzieć

Jest to innowacyjne wykonanie klasycznego dania kuchni europejskiej. Wyjątkowość temu danu nadaje royal jajeczny i purée z palonej kapusty.

DANIA GŁÓWNE

POŁĘDWICA WOŁOWA / ESPUMA / SZPINAK / POMARAŃCZA



Warto wiedzieć

W tym klasycznym daniu podaliśmy sos, który został przelany do syfonu i zaserwowany w formie espumy.



POŁĘDWICA WELLINGTON PODANA Z SOSEM BÉARNAISE, MARCHEWKĄ W POMARAŃCZY NA PURÉE SZPINAKOWYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

WELLINGTON

Połędwica wołowa, oczyszczona
Marynata do wołowiny Knorr Professional
Musztarda dijon
Piersi z kurczaka
Koniak
Piecarki
Sok z cytryny
Sól, Pieprz
Rama Cremefine Profi 31%
Natka pietruszki
Cienkie naleśniki
Ciasto francuskie
Jajko

0,900 kg
0,010 kg
Do smaku
0,300 kg
0,040 l
0,180 kg
Kilka kropli
Do smaku
0,100 l
1 pęczek
4 sztuki
Do zwiniecia
1 szt.

SOS BÉARNAISE

Rama Culinesse Profi
Szałotka, drobna kostka
Pieprz czarny, ziarnisty
Estragon
Ocet winny, biały
Wino białe, wytrawne
Sos holenderski Knorr
Woda
Rama Cremefine Profi 31%

Do smażenia
0,100 kg
Do smaku
Do smaku
Do smaku
Do smaku
0,090 kg
0,300 l
0,300 l

WYKONANIE:

WELLINGTON

- Połędwicę wołową przetnij wzdłuż, przypraw Marynatą, przesmaruj musztardą i zwiń za pomocą folii w watek o średnicy ok. 5 cm.
- Włóż do worka vacuum lub strunowego i pozostaw do zamarynowania. Gotuj w piecu lub cyrkulatorze w temperaturze 62°C przez 60 minut. Mięso wyjmij z pieca lub cyrkulatora i włóż do wody z lodem.
- Piersi z kurczaka skrop koniakiem, zapakuj w worki vacuum (strunowe) i gotuj w cyrkulatorze lub w piecu konwekcyjnym na parze w temperaturze 63°C przez 30 minut.
- Pieczarki pokrój w drobną kostkę, podsmaż z kropelkami cytryny. Po całkowitym odparowaniu płynu przypraw solą i pieprzem.
- Kurczaka zmiksuj razem z Ramą 31% i szczyptą soli. Przetrzyj przez drobne sito i połącz z wychłodzonymi pieczarkami oraz drobno pokrojoną natką pietruszki.
- Połędwicę osusz na papierowym ręczniku. Naleśniki wysmaruj musem z drobiu i pieczarek, na nim ułóż wołowinę. Całość zwiń w rulon, a następnie obwiń ciastem francuskim.
- Wierzch ciasta przesmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz w temperaturze 200°C przez 20 minut.

SOS BÉARNAISE

- Na Ramie Culinesse podsmaż szalotkę, dodaj rozgniecione ziarna pieprzu i estragon. Delikatnie podsmaż, zalej octem i białym winem. Zredukuj i przecedź przez bardzo drobne sitko.
- Sos holenderski potłącz z zimną wodą i Ramą 31%. Zagotuj, dodaj esencję z szalotki, wina i przypraw.
- Sos wlej do syfonu, włóż 2 naboje. Sos pozostaw do momentu serwowania.

PODANIE

- Wellingtona wyporcuj, podawaj z przygotowanym sosem, purée szpinakowym, karmelizowaną w soku pomarańczowym marchewką, ugotowaną kalarepą i ziołami.

SOS HOLENDERSKI KNORR 1KG

Klasyczny, wykwinny sos holenderski. Doskonała baza do tworzenia sosów takich jak béarnaise czy rachel. Idealny do szparagów, delikatnych mięs pieczonych i grillowanych, dań rybnych i warzywnych.

JELEŃ Z GNOCCHI, ROKITNIKIEM I PURÉE Z BOROWIKÓW

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

JELEŃ

Comber z jelenia (oczyszczony)	1,300 kg
Olej	0,030 l
Masto	0,020 l
Czosnek w łupinie	2 ząbki
Tymianek	3 gałązki
Sól	Do smaku

SOS

Szalotka	0,100 kg
Trawa żubrowa	2 szt.
Wódka żubrówka	0,100 l
Jałowiec, rozgnieciony	3 szt.
Redukcja wołowa do sosów Knorr Professional	0,040 kg
Woda	0,500 l
Masto	0,040 kg

GNOCCHI MOLEKULARNE

Twaróg wędzony	0,500 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,100 l
Alginian sodu	0,020 kg
Woda, zimna	1,000 l
Calcic	0,012 kg

WYKONANIE:

JELEŃ

- Mięso ciasno zawiń w folię spożywczą, zamknij w worku vacuum lub strunowym, wstaw do cyrkulatora lub pieca konwekcyjno-parowego nastawionego na temperaturę 53°C na 25 minut.
- Po wyjęciu mięsa z cyrkulatora lub pieca włóż go do wody z lodem. Przed podaniem podgrzej ponownie do temperatury 53°C.
- Wypakuj mięso z worka, posól, obsmaż na oleju z mastem, czosnkiem i tymiankiem.

SOS

- Na tłuszczu ze smażenia mięsa zeszklij szalotkę, dodaj trawę żubrową, żubrówkę i jałowiec. Redukuj przez kilka minut.
- Dodaj rozmieszaną w gorącej wodzie Redukcję wołową. Gotuj przez kilka minut, przecedź.
- Dodaj zimne masto i mieszaj do połączenia składników.
- Dopraw do smaku.

GNOCCHI MOLEKULARNE

- Twaróg pokrój w kostkę, zmiksuj w termomiksie z dodatkiem Ramy i alginianu na gładką masę.
- Uformuj gnocchi, wrzucając je na zimną wodę wymieszaną z Calcicem. Po 5 minutach przetóż do czystej, zimnej wody na ok. 2 minuty.
- Po przepłukaniu podawaj na ciepło.

PODANIE

- Obsmażony comber pokrój na kawałki, utóż na talerzu na purée z borowików z pozostałymi składnikami.

REDUKCJA WOŁOWA DO SOSÓW KNORR PROFESSIONAL 0,8 KG

Doskonała podstawa autorskich sosów oraz składnik dań duszonych i pieczonych. Nadaje smak pieczonego mięsa i świetnie zagęszcza. Format miękkiej pasty sprawia, że produkt szybko i równomiernie rozprowadza się w daniu. W składzie zawiera m.in. 25% skoncentrowanego bulionu wołowego, warzywa i przyprawy.



DANIA GŁÓWNE

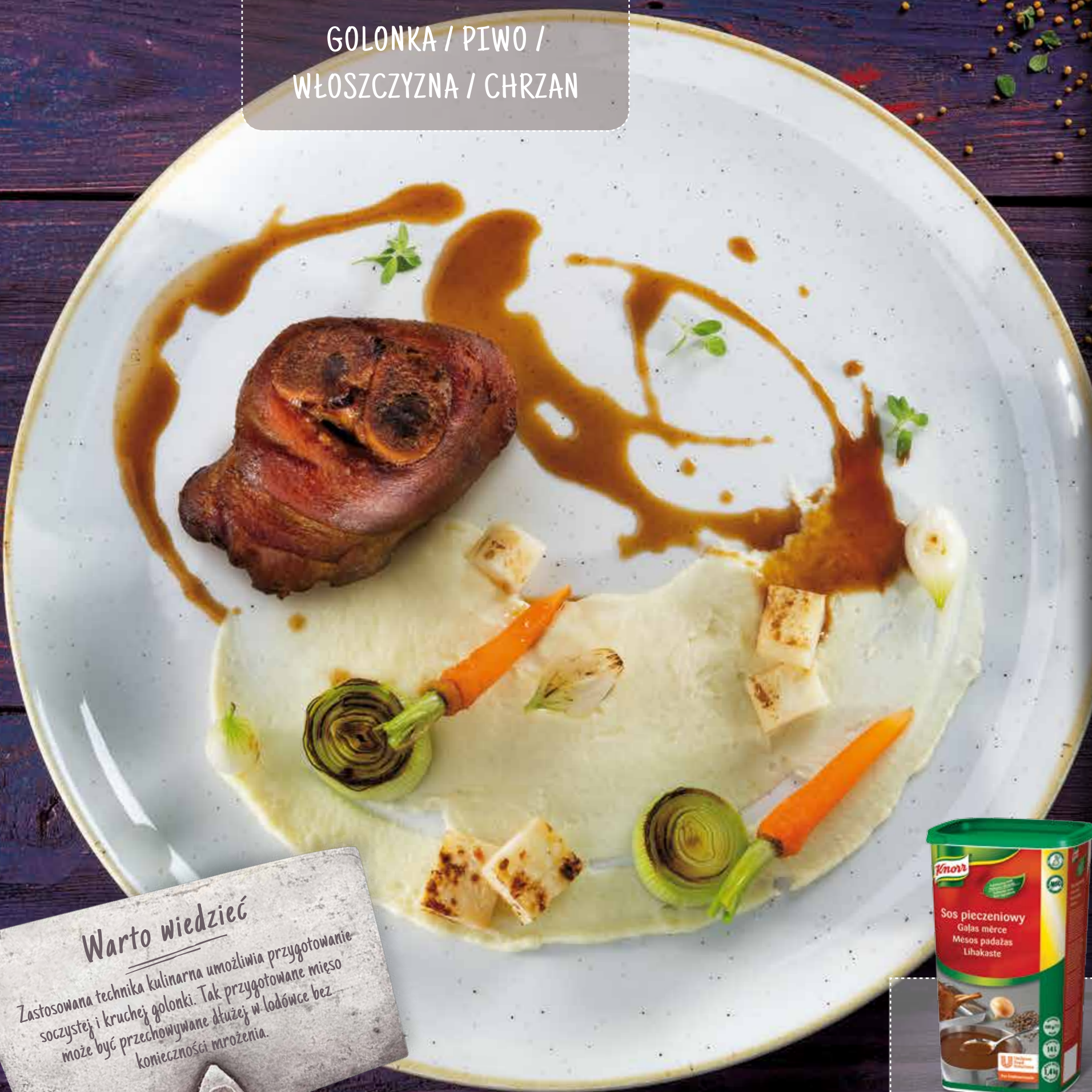
JELEŃ / BOROWIK / ROKITNIK / TWARÓG WĘDZONY

Purée z borowika oraz galaretkę
z rokitnika znajdziesz
na www.ufs.com

Warto wiedzieć
Jesienna propozycja na danie
kuchni polskiej z elementami kuchni
molekularnej.

DANIA GŁÓWNE

GOLONKA / PIWO / WŁOSZCZYzna / CHRZAN



Warto wiedzieć

Zastosowana technika kulinarna umożliwia przygotowanie soczystej i kruchej golonki. Tak przygotowane mięso może być przechowywane dłużej w lodówce bez konieczności mrożenia.

GOLONKA SOUS-VIDE PRZYGOTOWANA NA SPOSÓB BAWARSKI Z PURÉE ZIEMNIACZANO-CHRZANOWYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

MIĘSO

Solanka:

Woda

Sól

Cukier

Golonka

Marynata:

Kminek

Jałowiec

Papryka słodka, mielona

Pieprz czarny, mielony

Olej

Cebula, kostka

Marchew, kostka

Seler, kostka

Czosnek, plaster

Czosnek, Ziele angielskie, Liść laurowy

Sos pieczeniowy Knorr

Piwo

Do przykrycia

8% wagi mięsa

0,030 kg

10 szt.

0,003 kg

0,002 kg

0,005 kg

0,002 kg

0,100 l

0,200 kg

0,300 kg

0,300 kg

0,050 kg

Do smaku

0,250 kg

1,500 l

PURÉE ZIEMNIACZANO-CHRZANOWE

Masto

Cebula, kostka

Chrzan, tarty

Rama Cremefine Profi 15%

Woda

Purée ziemniaczane z mlekiem Knorr

0,070 kg

0,090 kg

0,100 kg

0,200 kg

0,800 l

0,230 kg

PODANIE

Masto

0,070 kg

WYKONANIE:

MIĘSO

- Przygotuj solankę, zanurz w niej mięso i odstaw do lodówki na 24 godziny.
- Kminek, jałowiec, paprykę i pieprz zalej olejem, zmiksuj na gładką masę.
- Następnie osuszone golonki natrzyj przygotowaną marynatą i przełóż do worków vacuum lub strunowych.
- Cebulę, marchew, seler i czosnek przesmaż na patelni, wystudź i dodaj do golonek.
- Do worków dodaj również ziele angielskie, liście laurowe i Sos pieczeniowy. Zalej piwem.
- Gotuj na parze w piecu nagrzanym do temperatury 78°C przez 15 godzin.

PURÉE ZIEMNIACZANO-CHRZANOWE

- Na maśle zeszklij cebulę, dodaj chrzan i podlej Ramą, gotuj na małym ogniu przez 2 minuty.
- Dodaj wodę, podgrzej do temperatury 85°C i połącz z purée.

PODANIE

- Golonkę zamkniętą w worku podgrzej w gorącej wodzie.
- Mięso odcedź z powstatego sosu i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C.
- Sos przecedź, gotuj do odpowiedniej konsystencji, na końcu dodaj masło.
- Podawaj z ulubionymi warzywami.

SOS PIECZENIOWY KNORR 1,4 KG

Szybki i prosty sposób na sos o wyrazistym pieczeniowym smaku i kolorze. Pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz. Wspaniale komponuje się z szeroką gamą mięs – od wołowiny i wieprzowiny, po kaczkę, drób i dziczyznę.



KACZKA PIECZONA W TRADYCYJNY ORIENTALNY SPOSÓB, PODANA Z DYNIĄ I MODRĄ KAPUSTĄ ORAZ PALONYMI ORZECHAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

KACZKA

Kaczka Pekin	5 szt.
Woda	10 l
Sól	0,500 kg
Cukier	0,100 kg
Anyż, gwiazdki	0,030 kg
Kora cynamonowa	0,030 kg
Goździki	0,010 kg
Imbir świeży	0,030 kg
Czosnek	3 ząbki
Stodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,080 kg
Pikantny sos z chilli i pomidorami - Pang Gang Knorr	0,050 kg
Syrop cukrowy	0,100 kg
Miód	0,050 kg
Imbir, starty	0,020 kg

PURÉE Z CZERWONEJ KAPUSTY

Cebula, kostka	0,100 kg
Kapusta modra, poszatkowana	0,600 kg
Sok z kapusty modrej	0,200 l
Sól, Cukier, Pieprz czarny	Do smaku
Ocet z czerwonego wina	0,040 l
Rama Cremefine Profi 31%	0,150 l
Masto	0,080 kg

WYKONANIE:

KACZKA

- Przygotuj solankę – wodę wymieszaj z cukrem i solą.
- Kaczki włóż do solanki na 24 godziny. Wyjmij, optucz i osusz.
- Anyż, korę cynamonową, goździki, imbir i czosnek zmiksuj na piasek i wymieszaj z sosami Ketjap Manis i Pang Gang.
- Masę włóż do wnętrza kaczki i zaszyj.
- Całe kaczki zanurz na 10 sekund we wrzącej wodzie z aromatycznymi ziołami.
- Przetóż je na pergamin i piecz w temperaturze 150°C przez godzinę.
- Syrop cukrowy, miód oraz imbir podgrzej z dodatkiem niewielkiej ilości wody.
- Kaczki wyjmij z pieca i dokładnie obtocz przygotowaną mieszanką.
- Wstaw ponownie do pieca na 180°C i piecz do uzyskania pożądanego koloru (ok. 30 min.)

PURÉE Z CZERWONEJ KAPUSTY

- Cebulę zasmaż, dodaj kapustę, sok z kapusty, sól, cukier i pieprz. Gotuj do miękkości.
- Dodaj ocet i Ramę 31%. Gotuj przez chwilę i zmiksuj na purée razem z mastem.

PODANIE

- Kaczki przekrój w połowie, usuń część kości.
- Podawaj z purée z dyni i kapusty oraz palonymi orzechami.

PIKANTNY SOS Z CHILI I POMIDORAMI - PANG GANG KNORR 1 L

Płynny sos z kolekcji azjatyckiej Knorr. Jego główne zastosowanie to marynowanie mięs przed pieczeniem lub grillowaniem. Nadaje daniom pikantności z nutą pomidorów.

Sposób na przygotowanie **purée z dyni** oraz wiele innych profesjonalnych inspiracji znajdziesz na www.ufs.com

DANIA GŁÓWNE

KACZKA / CZERWONA KAPUSTA / DYNIA / ORIENT



Warto wiedzieć

Swoją kruchość i soczystość danie zawdzięcza kąpieli w solance, parzeniu w aromatycznej glazurze oraz pieczeniu i karmelizacji. Użyta kompozycja przypraw sprawia, że jedząc tę kaczkę, przenosimy się do świata orientu.

DESERY

SER / CZEKOLADA /
MASŁO / LODY

DESERY

SER / CZEKOLADA /
MASŁO / LODY

Warto wiedzieć

Nowatorski sposób podania sernika. Znajdziemy tu kremowy ser, chrupki masłany crunch, intensywny ganache oraz wytrawną emulsję z oliwy z oliwek. Dodając chatawę do lodów, uzyskujemy ich oryginalny smak.

Warto wiedzieć

Nowatorski sposób podania sernika. Znajdziemy tu kremowy ser, chrupki masłany crunch, intensywny ganache oraz wytrawną emulsję z oliwy z oliwek. Dodając chatawę do lodów, uzyskujemy ich oryginalny smak.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

MASA SEROWA

Zóttka jaj	0,080 kg
Cukier	0,090 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,020 l
Masto	0,150 kg
Serek typu Philadelphia	0,500 kg

GANACHE CZEKOLADOWY

Rama Ciemniejsza Profi 31%	0,150 l
Syrop glukozowy	0,050 kg
Czekolada mleczna 54%	0,450 kg
Masto	0,050 kg
Likier pomarańczowy	0,050 l

CRUNCH

Masło	0,200 kg
Odtłuszczone mleko w proszku	0,100 kg

LODY

Lody waniliowe	0,500 kg
Chatwa	0,100 kg

KONFITURA OWOCOWA

Jabtko	0,200 kg
Gruszka	0,200 kg
Ocet jabtkowy	0,300 l
Kora cynamonu	1 szt.
Anyż	2 gwiazdki
Cukier	0,200 kg
Rodzynki	0,070 kg

WYKONANIE:

MASA SEROWA

- Żółtka połącz z Ramą i cukrem, a następnie ubij w kąpeli wodnej. Dodaj masło w temperaturze pokojowej i stopniowo dodawaj ser.
- Całość wymieszaj na gładką masę.
- Przetłóć do foremek, wystudź lub zamroź.

GANACHE

- Zagotuj Ramę 31% z syropem, dodaj czekoladę i mieszaj do całkowitego jej rozpuszczenia.
- Dodaj masło, a gdy masa przestygnie, dodaj likier pomarańczowy. Wymieszaj i odstaw do wystygnięcia

CRUNCH

- Podgrzej masło i skarmelizuj w nim odtłuszczone mleko w proszku.
- Przecedź przez drobne sitko i przełóż na ręcznik papierowy.

LODY

- Lody waniliowe wymieszaj z chatwą. Ponownie zamroź.

KONFITURA OWOCOWA

- Owoce obierz, pokroj w kostkę, przetóż do garnka i zalej octem. Dodaj przyprawy, cukier i rodzynki.
- Gotuj na wolnym ogniu do odparowania soków w naczyniu szczelnie przykrytym papierem do pieczenia z dziurką na środku.

PODANIE

- Sernik podawaj z chrupkim maślanym crunchem, ganache i kwaśna konfitura.

RAMA CREMEFINE PROFI WIELOFUNKCYJNA 31% 1 L

Unikalne połączenie maślanek i tłuszczów roślinnych, łączące walory smakowe śmietany i wiele dodatkowych korzyści. Doskonała do dań zarówno słonych, jak i słodkich.

Sposób na przygotowanie **emulsji z oliwy** oraz wiele innych profesjonalnych inspiracji znajdziesz na **www.ufs.com**

DRZEWO SOSOWE

PRZEWODNIK PO SOSACH PODSTAWOWYCH

Trudno uwierzyć, ale sosy dopiero w XIX w. stały się pełnoprawnymi elementami dania. Takimi, które pozwalają nie tylko zatuszować ewentualne kulinarne błędy, ale wręcz wydobyć pełnię smaku z pozostałych składników. To Auguste Escoffier wyniósł dressing na piedestał i to on wybrał pięć sosów bazowych, będących podstawą w kuchni. Każdy z nich jest też punktem wyjścia do tworzenia kolejnych sosów. Wystarczy mała modyfikacja, by cieszyć podniebienie nowym smakiem. Oto schemat, który przypomni, jak to zrobić.

BESZAMEL

masto, mąka, mleko

VELOUTÉ

masto, mąka, bulion

PODSTAWOWY PIECZENIOWY*

demi-glace, zasmażka ciemna

*Espanole

POMIDOROWY

pomidory, cebula, warzywa
korzenne

HOLENDERSKI

żółtka jaj, masło, białe wino
lub sok z cytryny

ŚMIETANKOWY

- śmietanka
- cytryna

CHEDDAR

- ser cheddar
- sos worcester
- musztarda

MORNAY

- ser typu Gruyère
- śmietanka
- masło

NANTUA

- śmietanka
- masło
- skorupiaki –
muszle

CEBULOWY

- cebula
- wino białe

GRZYBOWY

- borowik
- szalotka
- białe wino

CHRZANOWY

- chrzan
- śmietanka
- starte jabłko

POTRAWKOWY

- cytryna
- żółtko jaja
- śmietanka

KOPERKOWY

- koperek
- śmietanka

MUSZTARDOWY

- musztarda
- śmietanka

MYŚLIWSKI

- grzyby
- szalotka
- pasta
pomidorowa

Z CZERWONEGO WINA

- czerwone wino
- cebula
- rozmaryn

MADEROWY

- wino Madera
- czarna
porzeczka

PIEPRZOWY

- zielony pieprz
- białe wino
- koniak

BORDELAISE

- szalotka
- czerwone wino
- liść laurowy
- tymianek

PUTTANESCA

- kapary
- anchois
- oliwki

MARINARA

- bazylia
- cebula
- oregano

MEDIOLAŃSKI

- grzyby
- masło
- szynka

NEAPOLITAŃSKI

- oliwa
- liść laurowy
- bazylia
- tymianek
- oregano
- czosnek

BOŁOŃSKI

- mięso mielone
- warzywa
- czerwone wino
- oregano

BÉARNAISE

- szalotka
- estragon
- wino
- ocet

MUSLINOWY

- ubita
śmietanka

MALTAŃSKI

- sok z
pomarańczy
- skórka z
pomarańczy

CHORON

- pomidory
- sos béarnaise

BAVAROIS

- śmietanka
- chrzan
- tymianek

TECHNIKI KULINARNE

1

EMULSYFIKACJA



Emulsyfikacja to technika, która pozwala trwale połączyć substancje tłustą i wodnistą. Dzięki temu powstają emulsje, które nadają daniu nową strukturę. Można w nich zawrzeć dowolny smak i zabarwić je na każdy kolor. Otrzymamy je, np. dodając glicerynę do oleju i podgrzewając wszystko do 60°C. Emulsja powstanie też z połączenia oleju z żółtkiem jaja kurzego. Innym sposobem jej uzyskania jest zblendowanie xantany z dowolną, ciepłą lub zimną, cieczą.

2

ŻELOWANIE



Żelowanie to technika, która pozwala przygotować danie lub dodatek do dania o konsystencji galaretki. Do tego celu wykorzystuje się naturalne składniki, takie jak np. agar, guma gellan lub żelatyna. Dwa pierwsze pozwalają zrobić tzw. ciepłe galaretki, które zachowują swoją konsystencję nawet w 80-90°C. Wystarczy np. zmiksować agar z dowolnym sokiem z warzyw lub owoców i mieszając, doprowadzić wszystko do wrzenia, a następnie zostawić do zastygnięcia. Trzeba jednak pamiętać, żeby podczas żelowania kwaśnych roztworów dodać więcej agaru czy gumy gellan albo zamiast nich użyć pektyn owocowych. Galaretkę możemy też szybko zmienić w gładki żel lub purée, miksując ją blenderem i przecierając przez drobne sito.

3

METODA SOUS-VIDE



Metoda sous-vide polega najczęściej na długim gotowaniu w niskiej temperaturze zapakowanego próżniowo produktu. Odessanie powietrza zapobiega rozwojowi bakterii tlenowych, co z kolei pozwala znacząco (nawet trzykrotnie) wydłużyć dopuszczalny okres przechowywania potrawy w warunkach chłodniczych (bez konieczności mrożenia). Warunkiem jest jednak szybkie jej wystudzenie w zimnej wodzie z lodem i kontrolowane przechowywanie w warunkach chłodniczych. Alternatywnie, zamiast cyrkulatora można wykorzystać piekarnik konwekcyjny ustawiony na parowanie, a worki vacuum można zastąpić workami strunowymi do żywności.

Jednak największą zaletą gotowania w niskiej temperaturze jest intensywniejszy smak i aromat potrawy oraz minimalna utrata wilgoci i wagi produktu. Co ważne, metoda sous-vide pozwala przygotowywać dania wcześniej i wykańczać je tuż przed podaniem, zachowując ich soczystość, świeżość i wyjątkową strukturę. Pomaga też znacznie ograniczyć ryzyko popełnienia błęd ludzkiego, gdyż dania za każdym razem będą miały powtarzalną jakość.

4

SUSZENIE



Suszenie polega na wystawieniu żywności na działanie ciepła i przepływającego powietrza. Jeśli zależy nam na czasie, wkładamy produkt do piekarnika rozgrzanego do 80-100°C z włączonym termoobiegiem. W dehydratorze możemy suszyć w niższej temperaturze, ale też proces trwa dłużej.

Odparowanie wody z produktu sprawia, że jego smak staje się bardziej intensywny. Łatwo też zmienić jego konsystencję na pudrową. Idealne do suszenia są grzyby, warzywa korzeniowe oraz owoce, takie jak jabłka, ananasy i gruszki.

TECHNIKI KULINARNE

5

FERMENTACJA

Najstarszą metodą fermentacji pożywienia jest fermentacja mlekowa, która polega na wytworzeniu się w warunkach tlenowych kwasu mlekowego. Jego bakterie znajdują się m.in. w świeżych liściach porzeczek, chrzanu i szczawiu. Te produkty i sól pozwalają w sposób kontrolowany zakisić na sucho lub mokro niemal każdą żywność. Proces ten przyspieszyć może dodanie czosnku, cebuli czy nawet świeżej ostrygi. Fermentacji mlekowej można poddawać więc np. kalarepę, kalafior, seler, czosnek, pomidory czy cytryny, ale także, co często budzi zaskoczenie, śledzie i jajka. Warto wiedzieć, że są także specjalne grzybki fermentacyjne, które pozwalają zakisić warzywa.

6

KOMPRESOWANIE

Kompresowanie polega na próżniowym zapakowaniu jedzenia, by nadać mu wyjątkowy smak lub kolor. Oczywiście musimy wcześniej umieścić produkt w odpowiednim towarzystwie, np. mięso obtoczyć ziołami albo kawałki owoców umieścić w syropie cukrowym. Kompresowanie jest jak wtłaczanie nowego smaku do produktu, więc można dzięki niemu przyspieszyć proces marynowania i piklowania. Najczęściej wykorzystuje się do tego specjalne pakowarki próżniowe, ale możemy też użyć syfonu kulinarnego. Wkładamy do niego kawałki owoców, np. arbuza czy jabłka, wlewamy sok lub syrop o innym smaku niż smak kompresowanych składników i wkręcamy dwa naboje. Efekt otrzymujemy po kilkunastu minutach.

PRODUKTY KNORR

Profesjonalne produkty ułatwiające przygotowanie potraw
KUCHNI TRADYCYJNEJ

SOSY I REDUKCJE



SOS PIECZENIOWY KNORR
Masa netto: 1,4 kg



SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY KNORR
Masa netto: 1 kg



SOS DEMI-GLACE KNORR
Masa netto: 0,75 kg



SOS HOLENDERSKI KNORR
Masa netto: 1 kg



SŁODKI SOS SOJOWY
- KETJAP MANIS KNORR
Pojemność: 1 l



PIKANTNY SOS Z CHILI
I POMIDORAMI
- PANG GANG KNORR
Pojemność: 1 l



REDUKCJA WOŁOWA DO SOSÓW
KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 0,8 kg

MIESZANKI PRZYPRAW, SOSY SAŁATKOWE I MARYNATY



DELIKAT PRZYPRAWA
DO MIĘSA KNORR
Masa netto: 0,6 kg



DELIKAT PRZYPRAWA
DO DROBIU KNORR
Masa netto: 0,6 kg



SOS SAŁATKOWY
OGRODOWY KNORR
Masa netto: 0,7 kg



MARYNATA DO DROBIU
KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 0,7 kg



MARYNATA DO WOŁOWINY
KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 0,75 kg

INNE



RAMA CREMEFINE PROFI
WIELOFUNKCYJNA 31%
Pojemność: 1 l



RAMA CREMEFINE PROFI
DO ZUP I SOSÓW 15%
Pojemność: 1 l



RAMA CREMEFINE FRAICHE
DO DAŃ ZIMNYCH,
GORĄCYCH I DESERÓW 24%
Pojemność: 1 l



RAMA CULINESSE
PROFI
Pojemność: 0,9 l



RAMA COMBI PROFI
Pojemność: 3,7 l



AUSZPIK KNORR
Masa netto: 0,8 kg



SOS CEZAR HELLMANN'S
Pojemność: 1 l



MAJONEZ HELLMANN'S
DO DEKORACJI
Pojemność: 3 l



Więcej profesjonalnych
inspiracji znajdziesz na
www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**