

BUONASERA
Ristorante



WYSMAKOWANE *włoskie delicje*

Kuchnia włoska to nie tylko pizza, spaghetti i lasagne. To także potrawy bogate w aromatyczne zioła i nietuzinkowe składniki, które pozwalają stworzyć na talerzu apetyczne dzieło sztuki.

Aksamitne zupy, delikatne desery i wyszukane dania główne to obowiązkowe pozycje w menu niejednej włoskiej restauracji. Na szczęście, w dzisiejszych czasach sami możemy stworzyć „małą Italię” w swoim lokalu, oferując wysmakowane specjały.

Chętnie w tym pomożemy, prezentując tę broszurę, która zawiera stworzone przez Szefów Kuchni Unilever Food Solutions przepisy, służące jako idealne rozwiązanie w restauracjach i nie tylko.

Buon appetito!



www.ufs.com

 Unilever
Food
Solutions

Przegrzebki z konfiturą pomidorową i pudrem ogórkowym

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

PRZEGRZEBKI

10 szt.
do smaku
do smażenia

Przegrzebki
Esencja bulionu ze skorupiaków
Knorr Professional
Rama Culinesse Profi

KONFITURA POMIDOROWA

do smażenia
1,000 kg
0,070 kg
do smaku
do smaku
do smaku
2 szt.
do smaku

Oliwa z oliwek
Pomidory
Szalotka
Chili
Ocet jabłkowy
Cukier
Pomarańcze
Sól

PUDER OGÓRKOWY

0,300 kg
do smaku

Ogórek zielony
Sól

SPOSÓB WYKONANIA

PRZEGRZEBKI

- Przegrzebki dokładnie osusz i natrzyj Esencją bulionu ze skorupiaków, pozostaw do momentu smażenia.

KONFITURA POMIDOROWA

- Pomidory sparz, obierz ze skórki, usuń gniazda nasienne. Filety pomidorowe pokrój w kostkę.
- Na oliwie z oliwek zasmaż szalotkę pokrojoną w drobną kostkę, dodaj pomidory i drobno pokrojoną papryczkę chili.
- Całość zasmażaj przez chwilę, dodaj ocet jabłkowy i przyprawy, po chwili podlej sokiem z pomarańczy i redukcuj na wolnym ogniu do konsystencji gęstej pulpy.

PUDER OGÓRKOWY

- Ogórka obierz, usuń z niego gniazda nasienne, pokrój w dużą kostkę i zamroź.

PODANIE

- Przegrzebki smaż na silnym ogniu z obu stron.
- Podawaj z konfiturą z pomidorów i chipsem z szalotki.
- Tuż przed podaniem zmiń ogórka i delikatnie posyp nim danie.

Royal z karczochów z krewetką i esencją z rukwi wodnej

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

ROYAL

0,350 kg	Karczochy serca
0,100 kg	Szalotka
0,080 l	Rama Culinesse Profi
0,070 l	Białe wino
0,600 l	Woda
0,030 l	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
0,002 kg	Sól
2 szt.	Jaja
1 szt.	Żółtka

ESENCJA Z RUKWI WODNEJ

0,100 kg	Liście rukwi wodnej
0,150 l	Olej ryżowy
0,010 kg	Cukier puder

KREWETKI

0,300 kg	Krewetki królewskie
do smaku	Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr Professional

SPOSÓB WYKONANIA

ROYAL

- Na Ramie Culinesse zasmaż szalotkę pokrojoną w kostkę oraz obrane i pokrojone serca z karczochów, podlej winem i redukuuj.
- Następnie wlej wodę i dodaj Esencję bulionu warzywnego. Całość gotuj do miękkości.
- Zmiksuj na gładką konsystencję, a następnie przetrzyj przez gęste sito stożkowe.
- Dopraw do smaku, wystudź i połącz z jajami i żółtkiem. Ponownie przecedź przez sito.
- Royal wyporcuj w małe miseczki na wysokość 2-3 cm, szczelnie owiń folią spożywczą, ostrożnie przełóż do pieca ustawionego na parowanie w temperaturze 95°C. Paruj przez 7-9 minut – do chwili, aż będzie ścięty.
- Całość wystudź w temperaturze pokojowej.

ESENCJA Z RUKWI WODNEJ

- Olej ryżowy podgrzej do temperatury 45°C, włóż liście rukwi wodnej, cukier puder i miksuj.
- Następnie przelej przez filtr od kawy lub wina i przelej do butelki.

KREWETKI

- Krewetki oczyść, usuwając pancerz i odwłok, ułóż między dwoma kawałkami papieru albo folii i rozbij za pomocą tłuczka na grubość 2 mm. Z powstałego placka uformuj kulkę, przełóż na matę silikonową, polej Esencją bulionu ze skorupiaków. Kulki z krewetek paruj w piecu przez 4-6 minut.

PODANIE

- Miseczki z zastygniętym Royal o temperaturze pokojowej udekoruj kulkami z krewetek i mikroziolami, polej esencją z rukwi wodnej.



Kalmary na sałatce z zielonych warzyw i pepperoni

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KALMARY

1,800 kg	Kalmary całe tuba
0,080 l	Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
0,020 kg	Pietruszka natka
20 ząbków	Czosnek

SALATKA

0,300 kg	Groszek cukrowy
0,300 kg	Zielone szparagi
0,300 kg	Brukselka
0,200 kg	Rzodkiewka
0,200 kg	Ogórek zielony

CHIPSY

0,550 kg	Pepperoni kielbasa cała
----------	-------------------------

DRESSING

0,250 l	Ocet winny biały
do smaku	Sól morską
do smaku	Pieprz kolorowy młotkowany

SPOSÓB WYKONANIA

KALMARY

- Oczyszczone kalmary natnij po skosie, przełóż do worka wakuu, zalej Esencją bulionu rybnego, dodaj rozgnieciony czosnek i natkę pietruszki w całości. Odstaw na kilka godzin do lodówki.
- Następnie gotuj w temperaturze 62°C przez 8 minut. Wystudź w zimnej wodzie, przed podaniem podsmaż na oliwie z oliwek.

SALATKA

- Zielone warzywa zblanszuj w wodzie z solą i cukrem, a następnie zahartuj w wodzie z lodem.
- Rzodkiewki umyj i poprzekrawaj na pół, zachowując szypułkę.

CHIPSY

- Kielbaski pepperoni pokrój w cienkie plasterki, ułóż na patelni i wytop, aby powstały chrupiące chipsy. Zachowaj tłuszcz z kielbasek do przygotowania dressingu.

DRESSING

- Tłuszcz od smażenia kielbasek połącz z octem winnym, dopraw solą i pieprzem.

PODANIE

- Warzywa przełóż do miski, skrop dressingiem, wymieszaj i ułóż na talerzu.
- Sałatkę podawaj z ciepłymi kalmarami i chipsami z kielbaski.
- Sałatkę można podawać na ciepło.

Krem parmezanowy z olejem z czosnku i chipsami szalotkowymi

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

BULION

0,120 kg	Szalotka
0,700 kg	Włoszczyzna
0,030 l	Oliwa z oliwek
3,000 l	Woda
0,080 l	Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
3 szt.	Liść laurowy
5 szt.	Ziele angielskie
1 gałązka	Tymianek
do smaku	Goździki

KREM PARMEZANOWY

0,160 kg	Zasmażka jasna Knorr
0,500 kg	Parmezan tarty na grubej tarce
0,200 l	Rama Cremefine Profi 15%
0,001 kg	Gałka muszkatołowa
do smaku	Cytryna

CHIPSY

0,100 kg	Szalotka
do obtoczenia	Skrobia ziemniaczana

OLEJ SMAKOWY

2 główki	Czosnek
0,120 l	Oliwa truflowa

SPOSÓB WYKONANIA

BULION

- Szalotkę i obraną włoszczyznę pokrój w paski, zasmaż na oliwie, nie rumieniąc.
- Zalej wodą, dodaj Esencję bulionu wołowego oraz pozostałe przyprawy.
- Bulion gotuj przez 1,5 godziny, a następnie przecedź.

KREM PARMEZANOWY

- Do gotowego bulionu dodaj białą zasmażkę, doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień.
- Stopniowo dodawaj starty parmezan, mieszając przez cały czas.
- Następnie dodaj Ramę Cremefine 15% i dopraw gałką muszkatołową oraz cytryną.

CHIPSY

- Szalotkę pokrój w paski, obtocz w skrobi i usmaż w głębokim tłuszczu do chrupkości.

OLEJ SMAKOWY

- Czosnek w łupinie upiecz w piecu, przekrój na pół, włóż do worka, zalej oliwą truflową. Worki zamknij próżniowo i odstaw na 2 doby.

PODANIE

- Gotowy krem przelej do talerza. Udekoruj chipsami z szalotki i skrop olejem czosnkowym.



Comber króliczy z sercami drobiowymi

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

	KRÓLIK
2 szt. (0,600 kg)	Królik comber (oczyszczony b/k)
0,020 kg	Delikat przyprawa do drobiu Knorr
do smaku	Cząber
0,020 l	Oliwa z oliwek
1 szt.	Cytryna
	KURCZAK
0,200 kg	Piersi z kurczaka
0,100 l	Rama Cremefine Profi 31%
0,030 kg	Primerba czerwone pesto Knorr Professional
0,070 kg	Oliwki zielone
0,080 kg	Suszone pomidory
0,030 kg	Kapary
0,100 kg	Suszona szynka
	SOS
0,080 kg	Sos z zielonym pieprzem Knorr
0,700 l	Woda
do smażenia	Rama Culinesse Profi
0,300 kg	Serce drobiowe
0,200 kg	Szalotka
do smaku	Cukier brązowy, sól
0,060 l	Ocet balsamiczny

SPOSÓB WYKONANIA

KRÓLIK

- Comber wytrybuj, natrzyj marynatą z oliwy, Delikatu do drobiu, cząbru, otartej skórki z cytryny oraz soku z cytryny.

KURCZAK

- Piersi z kurczaka zmiksuj z dodatkiem Ramy Cremefine i Primerby czerwone pesto, dodaj oliwki, suszone pomidory i kapary. Całość wymieszaj i umieść na środku combra. Zwiń tak, by farsz był w środku, a comber na zewnątrz, dodatkowo owiń plastrami suszonej szynki.
- Zawiń w folię spożywczą, a następnie włóż do worka wakuu i zgrzej, wyciągając całe powietrze. Gotuj przez 60 minut w temperaturze 67°C.

SOS

- Sos z zielonym pieprzem połącz z wodą i zagotuj.
- Na Ramie Culinesse podsmaż serca drobiowe, dodaj szalotki pocięte na dwucentymetrowe krążki, oprósz cukrem i solą, przykryj pokrywką i duś przez kilka minut na wolnym ogniu.
- Wlej ocet balsamiczny i zredukuj, połącz z ugotowanym sosem, chwilę gotuj na wolnym ogniu.

PODANIE

- Comber wyporcuj, podawaj z sercami w sosie pieprzowym, karmelizowanymi szalotkami i sezonowymi warzywami.

Comber jagnięcy podany z kremem z czerwonego wina i marmoladą z winogron

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MIEŚO

2,000 kg Comber jagnięcy
do smaku Sól morską
do smaku Pieprz czarny
0,050 l Rama Combi Profi

MARMOLADA

0,300 kg Winogrono białe bez pestek
0,140 l Ocet biały winny
0,200 kg Cukier brązowy

AROMATYCZNA OLIWA

2,000 l Oliwa z oliwek
3 główki Czosnek
0,060 kg Primerba rozmarynowa
Knorr Professional
0,040 kg Sól morską

ZIEMNIAKI

1,200 kg Ziemniaki kostka

KREM Z CZERWONEGO WINA

0,700 l Wino czerwone
Primitivo di manduria
0,020 kg Redukcja wołowa
Knorr Professional

SPOSÓB WYKONANIA

MIEŚO

- Comber jagnięcy oczyść, dopraw solą morską i młotkowanym czarnym pieprzem.
- Przełóż do worka waku i zamknij.
- Gotuj w temperaturze 63°C przez 20 minut, a następnie schłódź szybko w wodzie z lodem.
- Przed podaniem comber spryskaj Ramą Combi Profi i wstaw na 3-4 minuty do pieca nagrzanego do 250°C. Mięso po upieczeniu przełóż na papierowy ręcznik na 4 minuty, aby odpoczęło. Pokrój.

MARMOLADA

- Zagotuj ocet z cukrem i dodaj winogrona. Garnek przykryj szczelnie wyciętym pergaminem, pozostawiając otwór o średnicy 2 cm.
- Całość duś na małym ogniu do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Owoce mogą pozostać w całości lub marmoladę przetrzuj przez sito.

AROMATYCZNA OLIWA

- Oliwę z oliwek połącz z czosnkiem i Primerbą rozmarynową, dopraw solą i gotuj na małym ogniu przez 10 minut. Następnie przecedź przez gęste sito.

ZIEMNIAKI

- Ziemniaki blanszuj przez 10 minut w aromatycznej oliwie w temperaturze około 110°C.
- Przed podaniem ziemniaki usmaż na złoty kolor w oliwie nagrzałej do temperatury 180°C.

KREM Z CZERWONEGO WINA

- Wino przelej do rondla o grubym dnie, dodaj Redukcję wołową i dokładnie wymieszaj – do całkowitego rozpuszczenia. Całość zredukuj, nie doprowadzając do wrzenia, do uzyskania konsystencji kremu.

PODANIE

- Na talerzu ułóż ziemniaki i wyporejowany comber jagnięcy na kremie z czerwonego wina z marmoladą. Danie udekoruj liśćmi brukselki.



Piotrosz w fenkułowym sosie z białą czekoladą

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

	RYBA
1,100 kg do smaku	Piotrosz Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
	SOS FENKUŁOWY
0,080 kg	Szalonek
0,200 kg do smaku	Koper włoski Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
0,100 l	Wino białe wytrawne
do smażenia	Rama Culinesse Profi
0,500 l	Rama Cremefine Profi 31%
0,020 kg	Biała czekolada
	MAKARON
10 płatów	Makaron lasagne Knorr

SPOSÓB WYKONANIA

RYBA

- Filety ryby przesmaruj Esencją bulionu rybnego.
- Rybę usmaż na pergaminie w ringu, dzięki czemu po upieczeniu będzie ona lekko zwinięta.

SOS FENKUŁOWY

- Szalonek i koper włoski pokrój w kostkę i smaż na Ramie Culinesse na wolnym ogniu. Dodaj wino i zredukuj.
- Podsmażone składniki zalej Ramą 31%, dopraw Esencją bulionu rybnego, całość gotuj przez chwilę na wolnym ogniu. Na sam koniec wzbogać białą czekoladą, zmiksuj i przetrzuj przez sito.

MAKARON

- Płaty lasagne ugotuj w osolonej wodzie.

PODANIE

- Podawaj z ugotowanym makaronem lasagne, sosem fenkułowym i młodymi warzywami.

Ciasteczko z oliwy z oliwek z żelem pomarańczowym i domowymi lodami waniliowymi

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

CIASTKO

0,150 kg	Cukier puder
0,060 kg	Żółtka
0,040 l	Sok z pomarańczy
0,003 kg	Skórka pomarańczy
0,170 kg	Mąka pszenna
0,010 kg	Proszek do pieczenia (opcjonalnie)
0,240 l	Oliwa z oliwek
0,150 kg	Białka jaja
0,004 kg	Sól

ŻEL POMARAŃCZOWY

0,500 l	Sok z pomarańczy
0,150 l	Sok z cytryny
0,003 kg	Ksantan
0,040 kg	Cukier kryształ

LODY WANILIOWE

1 szt.	Laska wanilli
5 szt.	Żółtka
0,090 kg	Cukier kryształ
0,250 l	Rama Cremefine Profi 31%
0,250 l	Mleko 2%

SPOSÓB WYKONANIA

CIASTKO

- Żółtka utrzyj z cukrem pudrem (na białą), połącz ze skórą i sokiem z pomarańczy, dodaj stopniowo dwukrotnie przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia na przemian z oliwą z oliwek.
- Białka ubij i połącz delikatnie z uprzednio przygotowaną masą.
- Na spód blachy ułóż papier, przełóż masę i piecz w temperaturze 160°C przez 45 minut.
- Po upieczeniu wyłóż z formy, aby ciasto odparowało. Zimne ciasto pokrój w paski.

ŻEL POMARAŃCZOWY

- Cukier kryształ połącz z ksantanem.
- Sok z pomarańczy i cytryny przelej do blendera kielichowego, miksuj, stopniowo dodając cukier z ksantanem. Powstały żel przelej do buteleczki plastikowej i wystudź.

LODY WANILIOWE

- Żółtka połącz z cukrem i wanilią, a następnie ucieraj do uzyskania konsystencji kogla-mogla.
- Mleko połącz z Ramą Cremefine 31%, podgrzej do temperatury 60°C i przelej do masy jajecznej. Wymieszaj i ponownie przelej do garnka. Podgrzej do temperatury 90°C. Powstałą masę wystudź i zamroź w maszynce do lodów.

PODANIE

- Na talerzu wyporcuj żel pomarańczowy, ułóż ciastko i lody waniliowe. Deser podawaj z zamrożonymi cząsteczkami z filetu z cytryny lub grejpfruta oraz pistacjami.

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



Klasyczne Tiramisu w nowoczesnej odsłonie

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

GĄBKA KAWOWA	
3 szt.	Jaja kurze
0,055 kg	Mąka pszenna
0,025 l	Kawa espresso
0,020 kg	Kawa rozpuszczalna
0,050 kg	Cukier puder
0,002 kg	Sól

MASCARPONE	
0,600 kg	Ser mascarpone
0,100 l	Rama Cremefine Profi 31%
0,150 kg	Cukier puder

GALARETKA AMARETTO	
0,300 l	Likier Amaretto
0,030 kg	Auszpik Knorr

PERFEKCYJNE ŻÓŁTKO	
4 szt.	Jajka od kury z wolnego chowu

SPOSÓB WYKONANIA

GĄBKA KAWOWA

- Do blendera kielichowego włóż wszystkie składniki gąbki kawowej, miksuj przez 2-3 minuty, następnie przelej do syfonu (z 2 nabojami) i wyporcuj na $\frac{3}{4}$ wysokości papierowego kubka.
- Całość wstaw do mikrofalówki na moc 800 W i ogrzewaj przez minutę, aż masa nie będzie surowa. Gąbkę pozostaw do wystygnięcia, następnie wytnij nożem z kubeczka i wyporcuj.

MASCARPONE

- Ramę 31% ubij z cukrem pudrem i połącz z rozartym mascarpone na jednolitą gładką masę. Powstałą masę przełóż do rękawa cukierniczego, zakończzonego ściętą końcówką, wystudź w lodówce.

GALARETKA AMARETTO

- Połowę Amaretto podgrzej w garnku i połącz z Auszpikiem, rozpuść. Następnie dodaj pozostałą część likieru. Gęstniejącą galaretkę przelej na płaską powierzchnię, tak by grubość galaretki nie przekraczała 2 mm. Pozostaw do stężenia.
- Następnie pokrój w paski o szerokości makaronu tagliatelle i zwiń w rulonik.

PERFEKCYJNE ŻÓŁTKO

- Jajka gotuj przez godzinę w temperaturze 65°C, a następnie wystudź. Rozbij skorupki, pozostawiając jajka w środku, pod bieżącą wodą wypłucz białka, tak by nie uszkodzić żółtek.
- Żółtka przełóż do miski, łyżką rozetrzyj na jednolitą masę i użyj do dekoracji deseru.

PODANIE

- Na talerzu wyporcuj kremowy ser, żółtko i galaretkę. Całość udekoruj gąbką kawową i jadalnymi kwiatami.