

MAIZENA



Unilever
Food
Solutions

MAIZENA

*značka, která přináší jistotu
v každém kroku přípravy.*

Maizena je po desetiletí synonymem spolehlivosti v kuchyni. Značka, která vznikla s cílem usnadnit vaření i pečení profesionálům i domácím kuchařům, nyní přichází také na český trh. Její produkty jsou navrženy tak, aby zjednodušily přípravu pokrmů, zvýšily jejich kvalitu a zajistily konzistentní výsledky bez zbytečného úsilí. V centru filozofie Maizeny stojí praktičnost, čistota a přesnost. Každý produkt je vytvořen tak, aby podporoval kreativitu kuchařů, usnadnil technické postupy a zajistil, že výsledek bude vždy takový, jaký má být – krásný na pohled, chutný a bez kompromisů. S Maizena Olejem ve spreji získáváte pomocníka, který vám umožní soustředit se na to nejdůležitější: chuť, prezentaci a radost z tvorby. V této brožuře najdete recepty, které naplno využívají jeho výhody a ukazují, jak může jediný produkt změnit způsob, jakým pracujete s formami, plechy či jemnými dezerty.

Maizena Olej ve spreji

Váš spolehlivý pomocník pro dokonalé pečení.

Maizena Olej ve spreji přináší profesionální výsledek v každé kuchyni – ať už připravujete jemné dezerty, slané pečivo nebo pracujete s formami složitých tvarů. Díky ultratenkému, rovnoměrnému filmu zabrání přilepení a zajistí, že každý koláč, bábovka či tartaletka vyklouzne z formy naprosto bez chyby. Jemný rozprašovač umožňuje precizní nanesení i do míst, kam se běžný olej nedostane – do rohů hlubokých plechů, malých formiček i členitých silikonových forem. Výsledek? Čisté formy, neporušené dezerty a úsporné dávkování bez plýtvání.

Proč si ho kuchaři oblíbí:

- ✓ **Neutrální chuť a vůně** – nechá vyniknout skutečnou chuť vašich receptů.
- ✓ **Precizní rozprašování** – rovnoměrná vrstva, méně odpadu, maximální kontrola.
- ✓ **Snadné použití** – rychlé, čisté a efektivní.
- ✓ **Bez lepku a bez laktózy** – vhodné i pro citlivé trávníky.
- ✓ **Univerzální využití** – sladké i slané pečení, plechy, formy, vaflovače i grilovací desky.

Ideální partner pro recepty v této brožuře. Každý recept v této brožuře počítá s tím, že pracujete s kvalitním a spolehlivým tukem, který nezmění chuť pokrmu a zároveň zajistí perfektní výsledek. Maizena Olej ve spreji vám umožní soustředit se na kreativitu, chuť a prezentaci – technickou stránku nechá na sobě. Stačí protřepat, nastříkat tenkou vrstvu a pustit se do vaření. Vaše formy zůstanou čisté, vaše pokrmy krásné a vaše práce efektivní.







Medailonky z lilku po středomořsku

Suroviny na 10 porcí

Na lilky

Černé olivy nakrájené na kolečka	100 g
Strouhaný sýr Grana	50 g
Kapary	20 g
Středně velké podlouhlé lilky	5 ks
Strouhaný sýr (další dle potřeby)	250 g
Extra panenský olivový olej	80 g
Sůl	15 g
Maizena olej ve spreji	
Panko strouhanka	300 g

Na dokončení

Cherry rajčátka	100 g
Knorr Primerba Bazalka	10 g
Knorr Rajčatová omáčka	500 g
Čerstvé bazalkové lístky	15 g
Extra panenský olivový olej	80 ml

Příprava

Lilky

- Lilky omyjte a pomocí škrabky je střídavě oloupejte tak, aby vznikl proužkovaný vzor. Nakrájejte je na plátky o síle 3–4 cm, osolte je a zakápněte olejem. Rozložte je na plech vymazaný sprejem Maizena a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C přibližně 10 minut.
- Vyjměte lilky z trouby a jejich povrch posypte směsí panka, nasekaných oliv, sýra, kapar a Primerba bazalkového pesta. Vraťte plech do trouby a zapečte při 200 °C asi 10 minut, dokud není povrch zlatavý.

Dokončení

- Cherry rajčátka rozčtvřte a krátce orestujte na pánvi s olejem a Primerba bazalkovým pestem.
- Na talíř rozprostřete horkou rajčatovou omáčku, položte na ni gratinované plátky lilku, ozdobte blanšírovanými rajčátky a pokapejte extra panenským olivovým olejem.



Flan z kardů s ragù z jehněte a pěnou z kozího sýra

Suroviny na 10 porcí

Na flan

Knorr Zeleninový bujón	40 g
Voda	2 l
Kardy (nebo Gobbi)	1,25 kg
Ricotta	250 g
Strouhaný sýr Grana	200 g
Vejce	10 ks
Maizena olej ve spreji	
Smetana	625 ml
Knorr Bramborová kaše s mlékem	250 g

Na ragù (brodetto)

Knorr Zeleninový bujón (připravený)	2,5 l
Jehněčí maso (mleté nebo na malé kousky)	1,25 kg
Řapíkatý celer	250 g
Mrkev	250 g
Cibule (nasekaná)	250 g
Bobkový list	3 ks
Bílé víno	500 ml
Extra panenský olivový olej	80 g
Sůl, mletý pepř	

Na pěnu

Čerstvý kozí sýr (Caprino)	250 g
Smetana 31 %	125 ml

Příprava

Jehněčí vývar

- Z celeru, mrkve a cibule připravte mirepoix.
- Zeleninu krátce opečte a přidejte mleté jehněčí maso, které důkladně zarestujte.
- Podlijte bílým vínem a nechte alkohol odpařit.
- Přidejte bobkový list a vařte cca 2 hodiny, podle potřeby podlévejte Knorr zeleninovým bujónem, aby byl vývar svěží a chuťově vyvážený.

Pěna z kozího sýra

- Zahřejte smetanu na 80 °C.
- Přidejte na kousky nakrájený kozí sýr a míchejte dokud se zcela nerozpustí.
- Směs přecedte, nalijte do sifonu, vložte dvě bombičky N₂O a uložte sifon do teplé vodní lázně (cca 60 °C), kde bude připraven k servírování.

Servírování

- Na dno talíře nalijte teplý jehněčí vývar. Přidejte několik kousků jehněčího masa z vývaru pro zvýraznění struktury i chuti.
- Do středu položte vyklopený kardový flan.
- Na vrch nastříkejte pěnu z kozího sýra a servírujte.



Mrkvový dort

Suroviny na 10 porcí

Piškotový korpus

Vejce, velikost „M“	6 ks
Cukr krupice	150 g
Cukr krupice	30 g
Hladká mouky	200 g
Rostlinný olej	50 g
Vanilka (extrakt, pasta, mletá)	
Citronová kůra	

Pyré

Mrkvové pyré	20 g
Nasekané vyloupané ořechy	20 g
Nastrouhaná pomerančová kůra	3 g
Zázvorový sirup	5 g
Mletá skořice	4 g

Zdobení

Šlehačka	200 ml
Pomerančový gel	200 g
Blanšírované plátky mrkve	20 ks
Plátky bílé čokolády	100 g
Jedlé květy a micro cress	15 g
Maizena olej ve spreji	100 ml

Příprava

- Bílky vyšlehejte se 150 g krupicového cukru do pevného sněhu. Začněte šlehat samotné bílky, a když jsou částečně napěněné, začněte postupně přisypávat cukr. Šlehejte na střední rychlost, až vznikne pevný, ale nepřeslehaný sníh.
- Žloutky vyšlehejte se zbývajících 30 g krupicového cukru. Přidejte vanilku a citronovou kůru. Nakonec postupně zašlehejte olej.
- Obě hmoty pomocí stěrky jemně spojte. Přidejte prosátou mouku ve 2–3 dávkách. Míchejte pouze stěrkou lehkým obracením, aby se těsto nesrazilo.
- Vmíchejte mrkvové pyré, ořechy, pomerančovou kůru, zázvorový sirup a skořici.
- Těstem naplňte formu vymazanou přípravkem Maizena olej ve spreji. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní a dolní ohřev) přibližně 35–40 minut. Propečenost zkontrolujte pomocí špejle.
- Upečený korpus použijte jako základ pro carrot cake.
- Ozdobte pomerančovým gelem, šlehačkou, plátky mrkve, plátky bílé čokolády, a nakonec doplňte jedlými květy a micro cress.



Jehněčí kýta s ricottovou náplní

Suroviny na 10 porcí

Na dort

Toastový chléb	600 g
Vejce	8 ks
Strouhaný parmezán	200 g
Ricotta	300 g
Květy cukety	300 g
Knorr Primerba Bazalka	5 g
Sůl a pepř	
Maizena olej ve spreji	

Na náplň

Ricotta	500 g
Čekanka (cicoria)	500 g
Strouhaný parmezán	100 g
Citronová kůra	2 g
Sůl a pepř	

Na jehněčí kýtu

Jehněčí kýta	2 kg
Knorr Hovězí bujón	50 g
Tymián	
Rozmarýn	
Stonky citronové trávy	10 ks
Knorr Demi Glace (připraveno dle návodu)	300 ml

Na smažené květy cukety

Květy cukety	20 ks
Kukuřičný škrob	100 g
Olej na fritování	

Příprava

Dort

- Všechny ingredience smíchejte v mixéru. Vymažte hliníkové formy olejem ve spreji. Naplňte je a pečte při 160 °C po dobu 25 minut. Vyměňte z forem a uchovávejte v teple.

Náplň

- Čekanku očistěte a spařte ve vroucí vodě, nechte ji vychladnout v ledové vodě a osušte. Nasekejte ji nožem. Všechny ingredience rozmixujte v mixéru a směs dejte do zdobícího sáčku.

Maso

- Kýtu vykostíme, rozložíme na potravinovou fólii a ochutíme hovězím vývarem a bylinkami. Doprostřed položíme připravenou náplň, zabalíme ji a pomocí potravinové fólie pevně utáhneme do tvaru rolády. Uzavřeme do vakuového sáčku.
- Vaříme při teplotě 80 °C, na střed 65 °C. Poté maso propícháme citronovou trávou a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C po dobu 15 minut.
- Demi Glace si připravíme samostatně podle návodu na obalu.

Květy cukety

- Květy cukety očistěte, obalte v kukuřičném škrobu a opečte na vroucím oleji ze semínek. Scedte a osolte.

Dokončení

- Podávejte kýtu na plochem talíři, doplňte ji koláčem, smaženými cuketovými květy a omáčkou.



Lasagnetta s artyčkou a parmazánem

Suroviny na 10 porcí

Na lasagnettu

Knorr Lasagne	500 g
Artyčky	350 g
Strouhaný parmazán	50 g
Knorr Primerba Bazalka	10 g
Cibule najemno pokrájená	50 g
Sečuánský pepř	5 g
Extra panenský olivový olej	80 ml
Sůl, pepř	
Maizena olej ve spreji	

Bešamel

Plnotučné mléko	650 ml
Bobkový list	3 ks
Nové koření	0,5 g
Černý pepř celý	0,5 g
Cibule	120 g
Máslo	100 g
Hadká mouka	70 g
Sůl, pepř	

Na pěnu

Parmazán	200 g
Plnotučné mléko	100 ml
Sečuánský pepř	5 g
Smetana na vaření	400 ml

Na dokončení

Artyčky	300 g
Kukuřičný škrob	100 g
Strouhaná citronová kůra	
Olej na fritování	

Příprava

Lasagnetta

- Artyčky očistěte, nakrájejte na Julienne a orestujte na oleji. Přidejte cibulovou pastu Primerba, osolte, opepřete a restujte do lehkého zabarvení. GN nádobu rovnoměrně ošetřete přípravkem Maizena olej ve spreji.
- Hotový bešamel zjemněte Knorr Primerba bazalkou a rozetřete tenkou vrstvu na dno pekáče.
- Na bešamel položte první vrstvu lasagní. Zakryjte ji další vrstvou bešamelu a rovnoměrně rozdělte orestované artyčky.
- Posypte strouhaným parmazánem a lehce zakápněte olivovým olejem.
- Postup opakujte, až vytvoříte celkem tři vrstvy.
- Pečte v konvektomatu nebo troubě při 200 °C přibližně 20 minut, dokud povrch nezezlátne a těstoviny nezměkknou.

Parmazánová pěna (sifon)

- Mléko a smetanu zahřejte téměř k varu. Vmíchejte nastrouhaný parmazán a jemně mletý sečuánský pepř. Nechte krátce rozpustit.
- Směs přecedte, přelijte do sifonu, vychladte a vložte dvě bombičky N₂O. Uchovávejte v chladu.

Dekorace – smažené artyčky

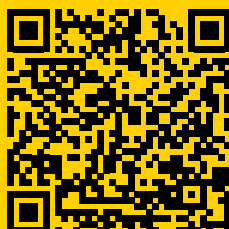
- Artyčky nakrájejte na tenké Julienne, obalte v kukuřičném škrobu.
- Smažte ve fritovacím oleji dozlatova a nechte okapat na savém papíru.

Servírování

- Porci lasagnetty doplňte teplou parmazánovou pěnou, dochuťte čerstvě mletým sečuánským pepřem, posypte strouhanou citronovou kůrou a dozdobte smaženými artyčkami pro kontrast textur.

*Pro více inspirací a receptů
navštivte naši webovou stránku*

www.unileverfoodsolutions.cz



KONTAKT NA OBCHODNÍ TÝM