



Italská kuchyně
Stále mnoho k objevování

Netradiční italské recepty





Chuťově vyladěné italské pochoutky

Italská kuchyně, to není jen pizza, spaghetti a lasagne. To jsou rovněž i pokrmy plné aromatických bylin a neobvyklých ingrediencí, které umožňují vytvořit na talíři chutné umělecké dílo.

Sametové polévky, jemné deserty a propracovaná hlavní jídla, to jsou stále položky v menu nejedné italské restaurace. Naštěstí si v dnešní době můžeme i my sami vytvořit svou „malou Itálii“ u sebe ve své restauraci, a to tak, že budeme nabízet chuťově vyladěné speciality.

Tato brožura obsahuje kuchařské recepty vytvořené šéfkuchaři Unilever Food Solutions, které jsou ideálním řešením pro restaurační zařízení a nejen pro ně.



Obsah

Polévka z cizrny	4–5
Parmazánový krém s olejem z česneku a šalotkovými chipsy	6–7
Krémová krevetová polévka se zeleninou	8–9
Pečený entrecôte (vysoký roštěnec) s hříbků na smetaně	10–11
Grilovaný mečoun se zálivkou vinaigrette a kytičkou salátů	12–13
Jehněčí žebra podávaná s krémem z červeného vína, hrozny a s bramborami konfitovanými v olivovém oleji s rozmarýnem	14–15
Pečený filet z kuřete na pánvi s citrónem, polentou a pečenými rajčaty	16–17
Salát Panzanella	18–19
Kalamáry na salátu ze zelené zeleniny a pepperoni klobáskou	20–21
Mušle svatého Jakuba s rajčatovou marmeládou a okurkovým pyré	22–23
Ovocný salát s kávovou panna cottou a čerstvou mátou	24–25
Piškot z olivového oleje s pomerančovým želé a domácí vanilkovou zmrzlinou	26–27



Polévka z cizrny

Suroviny na 10 porcí

Polévka:

Cizrna	500 g
Knorr Professional Essence Hovězí bujón	40 g
Knorr Šafránová pasta	10 g
Pancetta	200 g
Šalvěj	2 větvičky
Knorr Primerba Rozmarýn	20 g

Servírování:

Rozmarýnový olej	k ozdobení
Mořská sůl	k ozdobení

Postup

Polévka:

- Cizrnu namočte a potom uvařte s přidáním esence hovězího bujónu a šafránové pasty. Odložte část celých kuliček k ozdobení talíře.
- Uvařenou cizrnu spolu s vodou znovu vařte na mírném ohni, po několika minutách přidejte šalvěj a rozmarýnovou Primerbu.
- Vše umixujte na hladkou hmotu, pokud bude třeba, propasírujte přes drobné síto.
- Na suché pánvi orestujte pancettu nakrájenou na drobné kostičky, promíchejte s umixovanou cizrnou. Konzistence by měla připomínat krém, popřípadě přidejte trochu vody. Celek dochuťte.

Servírování:

- Samostatně ohřejte celou cizrnu.
- Na talíř vlijte polévku a přidejte kuličky cizrny.
- Vše polijte rozmarýnovým olejem.
- Případně můžete polévku ozdobit lístky šalvěje usušené v mořské soli.

Výrobek

Knorr Professional Essence Hovězí bujón 1 l

- Autentická chuť hovězího masa ve formě koncentrovaného bujónu.
- Tekutá forma - zjednodušené dávkování a výborně se rozpouští v horkých i studených pokrmech.
- Vysoká vydatnost – více než 60 l fondu pro ochucení pokrmu.







Parmazánový krém s olejem z česneku a šalotkovými chipsy

Suroviny na 10 porcí

Bujón:		Parmazánový krém:	
Šalotka	120 g	Knorr Světlá jíška	160 g
Zelenina	700 g	Parmazán, nastrouhaný na hrubém struhadle	500 g
Olivový olej	30 ml	Rama Cremefine Profi 15%	200 ml
Voda	3 l	Muškatový oříšek	1 g
Knorr Professional Essence	80 ml	Citrón	dle chuti
Hovězí bujón	3 ks	Chipsy:	
Bobkový list	5 ks	Šalotka	100 g
Nové koření	1 snítka	Bramborový škrob	na obalení
Tymián		Olej na smažení	
Hřebíček	500 g	Ochucený olej:	
Kuřecí stehno nebo prsa	podle potřeby	Česnek	2 hlavičky
Mleté chilli		Lanýžový olej	120 ml

Postup

Bujón:

- Šalotku a oškrábanou zeleninu nakrájejte na proužky, orestujte na oleji, ale nepřipalte.
- Zalijte vodou s přidáním esence hovězího bujónu a zbývajících koření.
- Bujón vařte 1,5 hodiny a potom přecedte.

Parmazánový krém:

- Do hotového bujónu přidejte světlou jíšku, uveďte do varu a zmenšete plamen.
- Postupně přidávejte nastrouhaný parmazán a po celou dobu míchejte.
- Potom přidejte Ramu Cremefine 15% a ochuťte muškátovým oříškem a citrónem.

Chipsy:

- Šalotku nakrájejte na proužky, obalte v bramborovém škrobu a usmažte v hlubokém tuku, aby byly chipsy křupavé.

Ochucený olej:

- Česnek ve slupce upečte v troubě, rozkrojte na polovinu, vložte do sáčku, zalijte lanýžovým olejem. Sáčky vakuově uzavřete a odložte na 48 hodin.

Servírování:

- Hotový krém přelijte do talíře. Ozdobte chipsy ze šalotky a pokropte česnekovým olejem.

Výrobek

Rama Cremefine Profi 15%

- Nikdy se nesrazí.
- Jedinečné spojení 70% podmáslí a rostlinného oleje.
- Udrží své vlastnosti během chlazení a nesráží se během přehřívání.



Krémová krevetová polévka se zeleninou

Suroviny na 10 porcí

Polévka:

Česnek na kostičky	20 g
Cibule na kostičky	100 g
Fenykl, proužky	100 g
Řapíkatý celer	100 g
Knorr Tomato Pronto	300 g
Knorr Professional Essence Bujón z mořských plodů	80 g
Zeleninový vývar	2 l
Vařené koktejlové krevety	400 g
Sambuca	60 ml
Knorr Světlá jíška	100 g
Rama Cremefine Profi 15%	40 ml
Knorr Černý pepř mletý	dle chuti
Olivový olej	

Postup

Polévka:

- Na oleji orestujte všechnu zeleninu a zalijte ji zeleninovým vývarem, smíchejte s Tomato Pronto.
- Polévku ochuťte dle potřeby esencí bujónu z mořských plodů, sambucou, a přidejte krevety.
- Zahustěte jíškou, potom povařte a zjemněte Ramou Cremefine.

Servírování:

- Polévku přelijte do nádoby a ozdobte čerstvými bylinkami.

Výrobek

Knorr Tomato Pronto 2,5 kg

- Celá loupáná rajčata, zůstávají pevná a plná dužiny.
- Rajčata jsou sklizena v hlavní sezóně a v nejvyšší fázi zralosti, aby byla zaručena maximální chuť.
- Pasterace napomáhá k zachování intenzivní chuti a barvy.







Pečený entrecôte (vysoký roštěnec) s hříbký na smetaně

Suroviny na 10 porcí

Entrecôte	1,6 kg	Houby:	
Knorr Professional Marináda na hovězí	15 g	Hříby	500 g
Olej	30 ml	Cibule	120 g
Bobkový list	4 ks	Suché bílé víno	80 ml
Hořčice Hellmann's	30 g	Rama Cremefine Profi 31%	500 ml
Nové koření	7 ks	Knorr Žampionovo-hříbková omáčka	50 g
Rama Culinesse Profi	na pečení	Sůl	dle chuti
		Knorr Černý pepř mletý	dle chuti

Postup

Maso:

- Entrecôte očistěte z nadbytečného tuku.
- Marinádu na hovězí promíchejte s olejem, podrcenými bobkovými listy, hořčicí a rozdrčenými kuličkami nového koření.
- Připravenou marinádou potřete maso a ponechte v lednici na 24 hodin.
- Potom maso opečte na Ramě Culinesse, aby se póry zatáhly. Pečte v konvektomatu při teplotě 85 °C, a sondu nastavte na 55 °C. Teplota uvnitř masa může být trochu vyšší (do 58 °C), záleží na zvyku hosta.

Houby:

- Hříby nakrájejte na velké kostky a cibuli na drobné kostičky.
- Na Ramě Culinesse orestujte cibuli a hříby, přidejte víno a zredukujte, zalijte Ramou 31 % a zahustěte přidáním žampionovo-hříbkové omáčky. Chvilí povařte na mírném ohni.

Servírování:

- Upečený roštěnec podávejte s hříbký na smetaně, kaší z fialových brambor, ředkvičkou na teplý způsob a mladým pórkem.

Výrobek

Knorr Professional Marináda na hovězí 750 g

- Dodává skvělou chuť, barvu a křehkost.
- Lze použít podle preferencí šéfkuchaře: na marinování, potírání masa a ryb na sucho nebo ve spojení s jinými ingrediencemi, jako např. olej nebo víno.



Grilovaný mečoun se zálivkou vinaigrette a kytičkou salátů

Suroviny na 10 porcí

Ryba:

Mečoun	1,6 kg
Mořská sůl	dle chuti

Salátová zálivka:

Knorr Zahradní zálivka	40 g
Olivový olej	
Knorr Sušená rajčata	30 g
Olej ze sušených rajčat	60 ml

Salát:

Kytička salátů	300 g
Fazolové lusky	400 g
Ředkvičky	250 g
Jablečný vinný ocet	k pokropení

Postup

Salátová zálivka:

- Zahradní salátovou zálivku smíchejte s olejem, drobně nakrájenými rajčaty a olejem ze sušených rajčat, odložte minimálně na hodinu.

Salát:

- Saláty očistěte, obrané fazolové lusky libovolně nakrájejte a lehce oblanšírujte. Ředkvičky nakrájejte na plátky.

Ryba:

- Mečouna ogrilujte, jemně ochuťte mořskou solí.

Servírování:

- Na talíř položte rybu, polijte připravenou omáčkou, servírujte se saláty a zeleninou, pokropenými vinným octem.

Výrobek

Knorr Zahradní zálivka 700 g

- Osvěžující bylinková chuť s citronovou příchutí.
- Výborná jako klasická zálivka vinaigrette nebo jako základ dalších salátových zálivek.
- Lze použít nejen k ochucení salátů, ale i k marinování ryb.







Jehněčí žebra podávaná s krémem z červeného vína, hrozny a s bramborami konfitovanými v olivovém oleji s rozmarýnem

Suroviny na 10 porcí

Maso:		Ochucený olej:	
Jehněčí žebra	2 kg	Olivový olej	2 l
Mořská sůl	dle chuti	Česnek	3 hlavičky
Černý pepř	dle chuti	Knorr Professional Primerba	60 g
Rama Combi Profi	50 ml	Rozmarýn	
Marmeláda:		Mořská sůl	40 g
Bílá hrozny bez pecek	300 kg	Brambory:	
Bílý vinný ocet	140 ml	Brambory, na kostky	1,2 kg
Hnědý cukr	200 g	Krém z červeného vína:	
		Červené víno Primitivo di manduria	700 ml
		Knorr Professional Hovězí redukce	20 g

Postup

Maso:

- Jehněčí žebra očistíte, ochuťte mořskou solí a tlučeným černým pepřem.
- Přendejte do vakuového sáčku a uzavřete ho.
- Vařte v sous vide nádobě v teplotě 63 °C po dobu 20 minut a potom rychle zchladte ve vodě s ledem.
- Před podáním žebírek je potřeba Ramou Combi Profi a vložte do konvektomatu ohřátého na 250 °C, na 3 až 4 minuty. Maso po upečení přendejte na papírový ručník na 4 minuty, aby si odpočalo. Nakrájejte.

Marmeláda:

- Svařte ocet s cukrem a přidejte hrozny. Hrnci těsně přikryjte vystřiženým pečícím papírem a ponechte otvor o průměru 2 cm.
- Celek duste na mírném ohni, až získáte požadovanou konzistenci.
- Ovoce může zůstat vcelku nebo marmeládu propasírujte přes síto.

Ochucený olej:

- Olivový olej promíchejte s česnekem a rozmarýnovou Primerbou, osolte a vařte na mírném ohni 10 minut. Potom přecedte přes husté síto.

Brambory:

- Brambory blanšírujte 10 minut v ochuceném oleji v teplotě cca 110 °C.
- Před podáním brambory opečte do zlatova v oleji zahřátém na 180 °C.

Krém z červeného vína:

- Víno přelijte do hrnce se silným dnem, přidejte hovězí redukci. Důkladně promíchejte, až se redukce rozpustí, uveďte do varu. Celek redukuje, až získá konzistenci krému.

Servírování:

- Na talíř položte brambory, naporcovaná jehněčí žebra na krému z červeného vína s marmeládou. Pokrm můžete ozdobit lístky růžičkové kapusty.

Výrobek

Knorr Professional Hovězí redukce 800 g

- Obsahuje koncentrovaný hovězí bujón a zeleninu.
- Dodává chuť a barvu pečeného masa.
- Dodává správnou konzistenci a slučuje ingredience pokrmu.



Pečený filet z kuřete na pánvi s citrónem, polentou a pečenými rajčaty

Suroviny na 10 porcí

Filet z kuřete:

Filet z kuřete	1,6 kg
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	150 ml
Rama Culinesse Profi	400 ml

Polenta:

Kukuřičná krupice	375 g
Voda	1,3 l
Rama Cremefine Profi 15%	400 ml
Knorr Professional Primerba Opečená cibule	50 g

Omáčka:

Kapary v nálevu	220 g
Zelený pepř	130 g
Citrón	200 g
Šalvěj	40 g
Koktejllová rajčata	1,3 kg

Postup

Filet z kuřete:

- Očištěný, naporcovaný filet z kuřete ochuťte esencí z drůbežího bujónu. Odložte na 1 hodinu do lednice.
- Potom fileť opečte na tuku Rama Culinesse do zlatova na rozehřáté pánvi. Po upečení ponechte tuk na přípravu omáčky.

Polenta:

- Vodu svařte s Ramou 15%, přidejte Primerbu z pečené cibule, postupně vsypávejte kukuřičnou krupici a stále míchejte, aby se nepřipálila. Vařte 3 minuty. Sundejte z ohně a odstavte na 10 minut.

Omáčka:

- Na Ramě Culinesse, která zbyla po opečení kuřete, orestujte kapary, zelený pepř a citrón, přidejte rajčata.

Servírování:

- Na talíř položte porci krémové polenty a pečený filet z kuřete. Polijte připravenou omáčkou, servírujte s koktejllovými rajčaty a zeleninou.

Výrobek

Knorr Professional Essence Kuřecí bujón 1 l

- K dochucování pokrmů – napomáhá získat plnou chuť drůbežího masa.
- Tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpouští v pokrmu a výborně se spojuje s jinými surovinami.
- Velmi široké využití v teplých i studených pokrmech: vývary, polévky, rizota, fáše, nádivky, marinády, dipy, jídla z pánve.







Salát Panzanella

Suroviny na 10 porcí

Salát:

Rajčata	1,5 kg
Okurky	700 g
Červená cibule (nudličky)	100 g
Kapary	80 g
Ančovičky	5 filetů

Salátová zálivka:

Knorr Řecká zálivka	300 g
---------------------	-------

Rajčatová šťáva

Knorr Professional Primerba Bazalka	dle chuti
--	-----------

Vinný ocet

Olivový olej

Krutony:

Pěčivo (ciabatta)

Zdobení:

Máta

Postup

Salát:

- Rajčata spařte, odstraňte slupku a nakrájejte na velké kousky. Vložte do misky.
- Okurky oloupejte, rozkrojte na polovinu, odstraňte semínka, nakrájejte na plátky a dochuťte solí. Rozložte na síto, aby mohla tekutina odtéci, odložte na 30 minut a potom přidejte k rajčatům.
- Přidejte cibuli nakrájenou na kolečka, nakrájené filety z ančoviček a kapary.

Salátová zálivka:

- Řeckou salátovou zálivku promíchejte s rajčatovou šťávou, bazalkovou Primerbou a vinným octem.
Přidejte olivový olej tak, aby vznikla konzistence emulze.

Krutony:

- Z pečiva připravte krutony – kostky cca 1–2 cm.

Servírování:

- Před servírováním salát promíchejte s drobně pokrájenými lístky máty a krutony.

Výrobek

Knorr Řecká zálivka 700 g

- Unikátní chuť bylinek populárních v středomořské kuchyni: oregána, rozmarýnu a česneku.
- Výborná jako zálivka vinaigrette pro přípravu klasického řeckého salátu.
- Lze použít nejen jako koření k zeleninovým salátům ale i k marinování ryb a drůbeže.



Kalamáry na salátu ze zelené zeleniny a pepperoni klobáskou

Suroviny na 10 porcí

Kalamáry:		Chipsy:	
Kalamáry, celé tuby	1,8 kg	Pepperoni, celá klobása	550 g
Knorr Professional Essence Rybí bujón	80 ml	Dresink:	
Petrželová nať	20 g	Bílý vinný ocet	250 ml
Česnek	20 stroužků	Mořská sůl	dle chuti
Salát:		Barevný pepř, drcený	dle chuti
Cukrový hrášek	300 g		
Zelený chřest	300 g		
Růžičková kapusta	300 g		
Ředkvička	200 g		
Čerstvá okurka	200 g		

Postup

Kalamáry:

- Očištěné kalamáry šikmo nařízněte, přendejte do vakuového sáčku, zalijte esencí rybího bujónu, přidejte rozdrcený česnek a petrželovou nať vcelku. Odložte na několik hodin do lednice.
- Potom vařte v teplotě 62 °C po dobu 8 minut. Nechte vystydnout ve studené vodě, před podáním opečte na olivovém oleji.

Salát:

- Zelenou zeleninu oblanširujte ve vodě se solí a cukrem a potom ochladte ve vodě s ledem.
- Ředkvičky omyjte, rozkrojte na polovinu a ponechte kousek stonku.

Chipsy:

- Klobásky Pepperoni nakrájejte na tenké plátky, položte na pánev, grilujte, aby vznikly křupavé chipsy. Ponechte tuk z klobásek k přípravě dresinku.

Dresink:

- Tuk od pečení klobásek promíchejte s vinným octem, ochuťte solí a pepřem.

Servírování:

- Zeleninu přendejte do misky, pokropte dresinkem, promíchejte a rozložte na talíři.
- Salát podávejte s teplými kalamárami a klobásovými chipsy.
- Salát lze servírovat teplý.

Výrobek

Knorr Professional Essence Rybí bujón 1 l

- Bohaté složení - obsahuje koncentrovaný rybí bujón.
- Jednoduché dávkování - tekutá forma usnadňuje dávkování, rozpouští se v pokrmu a výborně se spojuje s jinými ingrediencemi.
- Vhodný do studených i teplých pokrmů: polévky, omáčky, dipy, marinády...







Mušle svatého Jakuba s rajčatovou marmeládou a okurkovým pyré

Suroviny na 10 porcí

Mušle svatého Jakuba:

Mušle svatého Jakuba	10 ks
Knorr Professional Esence Bujón z mořských plodů	dle chuti
Rama Culinesse Profi	na smažení

Rajčatová marmeláda:

Olivový olej	na pečení
Rajčata	1 kg
Šalotka	70 g
Chilli	dle chuti
Jablečný ocet	dle chuti
Cukr	dle chuti
Sůl	dle chuti
Pomeranče	2 ks

Okurkové pyré:

Čerstvá okurka	300 g
Sůl	dle chuti

Postup

Mušle svatého Jakuba:

- Mušle svatého Jakuba důkladně osušte a potřete esencí z mořských plodů, odložte až do chvíle pečení.

Rajčatová marmeláda:

- Rajčata spařte, oloupejte, odstraňte semínka. Rajčatové filety nakrájejte na kostky.
- Na olivovém oleji opečte šalotku nakrájenou na drobné kostičky, přidejte rajčata a drobně pokrájenou chilli papričku.
- Vše chvíli restujte, přidejte vinný ocet a koření, po chvíli zalijte pomerančovou šťávou a redukujte na mírném ohni, až získáte konzistenci husté kaše.

Okurkové pyré:

- Z okurky odstraňte semena, nakrájejte na velké kostky a zmrazte.

Servírování:

- Mušle svatého Jakuba opečte na prudkém ohni z obou stran.
- Podávejte s rajčatovou marmeládou a chipsy z šalotky.
- Těsně před podáním rozmixujte okurku a pokrm jemně posypte.

Výrobek

Knorr Professional Essence Bujón z mořských plodů 1 l

- Bohaté složení – obsahuje koncentrovaný bujón z mořských plodů a koryšů. Jednoduché dávkování – tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpouští v pokrmu a výborně se spojuje s jinými ingrediencemi.
- Vhodný do studených i teplých pokrmů: polévky, omáčky, dipy, marinády...



Ovocný salát s kávovou panna cottou a čerstvou mátou

Suroviny na 10 porcí

Panna Cotta:		Sezamové sušenky:	
Carte D'OR Panna Cotta	170 g	Voda	20 ml
Rama Cremefine	410 ml	Med	20 g
Profi 31 %		Cukr	15 g
Podmáslí	410 ml	Máslo	40 g
Pistáciová moučka	na posypání	Šťáva z citronu	1 ks
	Panna cotty	Sezam	100 g
Očištěné ovoce:		Černý sezam	20 g
Jahody, hrozny, pomeranče, kiwi, ananas, pitahája	2,5 kg		
Pomerančový likér	60 ml		
Máta	k ozdobení		

Postup

Panna Cotta:

- Svařte Ramu 31 %, odstavte, vsypte dezert Panna Cotta a promíchejte do úplného rozpuštění.
- Potom přidejte podmáslí a znovu promíchejte.
- Vše rozlijte do silikonových formiček a vložte do lednice na několik hodin.

Sezamové sušenky:

- V malém hrnci ohřejte vodu s medem a cukrem, lehce zredukujte tak, aby nevznikl karamel, přidejte máslo, citronovou šťávu a sezam. Chvilí povařte na mírném ohni.
- Hmotu přendejte na silikonový plech a vložte do trouby rozehřáté na 180 °C na cca 10–12 minut.
- Po vyjmutí z trouby ponechte až k úplnému vychladnutí.

Ovoce:

- Ovoce nakrájejte na velké kousky, pokropte pomerančovým likérem a promíchejte.

Servírování:

- Panna Cottu vyjměte z formiček a posypte pistáciovou moučkou. Pokud máte větší formu, nejprve rozkrájejte Panna Cottu na kostky.
- Na talíři rozložte kompozici z ovoce a Panna Cotty.
- Dezert ozdobte rozlámaným kouskem sezamové sušenky a lístky máty.

Výrobek

Carte D'OR Panna Cotta 520 g

- Směs pro přípravu smetanového dezertu jemné konzistence.
- Jednoduchá příprava, výborná chuť a konzistence.
- Z balení připravíte až 48 porcí po 95 g.







Piškot z olivového oleje s pomerančovým želé a domácí vanilkovou zmrzlinou

Suroviny na 10 porcí

Piškot:

Cukr moučka	150 g
Žloutky	60 g
Pomerančová šťáva	40 g
Pomerančová kůra	3 g
Pšeničná mouka hladká	170 g
Prášek na pečení (dle volby)	10 g
Olivový olej	240 ml
Vaječné bílky	150 g
Sůl	4 g

Pomerančové želé:

Pomerančová šťáva	500 ml
Citrónová šťáva	150 ml

Xanthan	3 g
Cukr krystal	40 g

Vanilková zmrzlina:

Vanilkový lusk	1 ks
Vaječné žloutky	5 ks

Cukr krystal	90 g
Rama Cremefine Profi 31 %	250 ml

Mléko 2%	250 ml
----------	--------

Postup

- Všechny složky by měly mít pokojovou teplotu.

Piškot:

- Žloutky utřete s cukrem moučkou (do běla), smíchejte s pomerančovou kůrou a šťávou, přidávejte postupně dvakrát prosátou mouku s práškem do pečiva střídavě s olivovým olejem.
- Bílky ušlehejte do sněhu a jemně je vmíchejte do předem připravené hmoty.
- Na plech položte papír na pečení, přendejte hmotu a pečte v teplotě 160 °C po dobu 45 minut.
- Po upečení vyndejte z formy, aby se těsto zbavilo páry. Chladné těsto nakrájejte na proužky.

Pomerančové želé:

- Cukr krystal smíchejte s Xanthanem.
- Šťávu z pomeranče a citrónu přelejte do stolního mixéru, postupně mixujte s přidáváním cukru s Xanthanem. Vzniklé želé přelijte do plastové láhve a nechte vychladnout.

Vanilková zmrzlina:

- Žloutky smíchejte s cukrem a vanilkou a třeťte, až získáte konzistenci hustého krému.
- Mléko smíchejte s Ramou Cremefine 15%, zahřejte do teploty 60 °C a přelijte do vaječného krému. Promíchejte a znovu přelijte do hrnce. Zahřejte na teplotu 90 °C. Vzniklou hmotu ochlaďte a zmrazte ve výrobníku zmrzliny.

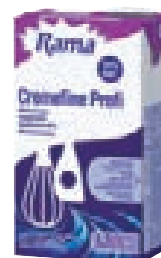
Servírování:

- Na talíře položte porce pomerančového želé, piškot a vanilkovou zmrzlinu. Dezert podávejte se zmrazenými kousky citrónových nebo grapefruitových plátků a s pistáciemi.

Výrobek

Rama Cremefine Profi 31 %

- Vhodná na sladké i slané pokrmy.
- Unikátní spojení 68% podmaslí a rostlinných tuků.
- Skvělá konzistence a vysoký nárůst objemu po ušlehání – až 2,5 l.



Essence

Tekuté bujóny
k dochucování pokrmů

- Plná chuť, která nepřevládá nad originální chutí pokrmu, ale napomáhá ji prohloubit.
- Široké použití– v teplých pokrmech (polévky, vývary, omáčky, jídla z jednoho hrnce a studených (salátové zálivky, dipy, marinády).
- Vysoká vydatnost
– 61–62 litrů ochucených pokrmů z 1 litru výrobku.
- Jednoduché dávkování a skladování.
- Jsou bez lepku*



**Essence Bujón
z mořských plodů 1 l**



**Essence
Rybí bujón 1 l**



**Essence
Hovězí bujón 1 l**



**Essence
Zeleninový bujón 1 l**



**Essence
Kuřecí bujón 1 l**





Redukce hovězí 0,8 kg

- Obsahuje koncentrovaný hovězí bujón, zeleninu.



Redukce kuřecí 0,8 kg

- Obsahuje koncentrovaný drůbeží bujón, zeleninu.



Marináda na vepřové 0,75 kg

- Obsahuje: pomerančovou kůru, česnek, pepř, mletou papriku, koriandr, bazalku, olivový olej.



Marináda na ryby 0,7 kg

- Obsahuje: česnek, cibuli, pepř černý, koriandr, kurkumu, rozmarýn, kopr.



Marináda na kuřecí 0,7 kg

- Obsahuje: červenou papriku, rozmarýn, koriandr, kurkumu, mořskou sůl.



Marináda na hovězí 0,75 kg

- Obsahuje: česnek, černý pepř, koriandr, chilli, kmín, muškátový oříšek.

Redukce

- Jsou výborné jako báze omáček a šťáv a jako ingredience do pečených a dušených pokrmů.
- Dodávají pokrmům hlubokou chuť pečeného masa a ideálně zahušťují.
- Optimální obsah soli způsobuje, že se výrobek hodí k další redukci a může být připraven podle individuálních preferencí.
- Forma měkké pasty se rychle a rovnoměrně rozpouští v pokrmu.
- Jsou bez lepku*

Marinády

- Marinády se skládají z vybraných velkých kousků bylin a koření vysoké kvality. K marinování nebo potírání masa těsně před tepelným zpracováním.
- Kompozice bylinek a koření speciálně vybraných, aby byla zvýrazněna chuť daného druhu masa nebo ryb.
- Dodávají skvělou chuť, barvu a křehkost.
- K použití podle preferencí šéfkuchaře: k marinování, potíráním masa a ryb na sucho nebo ve spojení s jinými ingrediencemi, jako např. olej nebo víno.

Výrobky vhodné do italské kuchyně

Primerby



Knorr Professional
Primerba Bazalka 340 g



Knorr Professional
Primerba All Italiana 340 g



Knorr Professional Primerba
Zahradní bylinky 340 g



Knorr Professional
Primerba Pesto 340 g



Knorr Professional
Primerba Česnek 340 g



Knorr Professional
Primerba Houby 340 g



Knorr Professional Primerba
Provensálské koření 340 g



Knorr Professional Primerba
Opečená cibule 340 g



Knorr Primerba
Rozmarýn 340 g



Knorr Professional
Primerba Tymián 340 g

Zálivky do salátů



Knorr Zahradní
zálivka 0,7 kg



Knorr Česneková
zálivka 0,7 kg



Knorr Koprová
zálivka 0,8 kg



Knorr Řecká
zálivka 0,7 kg

Zeleninové směsi



Knorr Tomato
Pronto 2 kg



Knorr
Peperonata 2,6 kg



Knorr
Ratatouille 2,5 kg



Knorr Rajčatový
protlak 4,5 kg



Knorr Rajčatový
protlak 0,8 kg



Knorr Sušená
rajčata v oleji 0,75 kg



Knorr Polpariccia di Pomodoro
– krájená rajčata 2,55 kg



Knorr Pomodori Pelati
– celá loupáná rajčata 2,5 kg

Omáčky



Knorr Základ
na boloňskou omáčku 1 kg



Knorr Quattro
Formaggi 1,2 kg



Knorr Sauce
Napoli 0,9 kg



Knorr Žampionovo-hříbková
omáčka 1 kg

Přílohy



Knorr Rýže
dlouhozrná 5 kg



Knorr Quadrucci
- fleky 3 kg



Knorr Gnocchetti Sardi
- mušličky 3 kg



Knorr Pennette
- trubičky 3 kg



Knorr Fusilli Tricolore
- tříbar. vřetena 3 kg



Knorr Farfalle Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Fusilli Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Penne Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Spaghetti Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Tagliatelle Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Codini
- kolínka 3 kg



Knorr Stelline
- hvězdičky 3 kg



Knorr
Lasagne 3 kg



Knorr Grandine
Tarhoňa 3 kg

Dezerty



Carte d'Or
Panna Cotta 520 g



Carte d'Or
Tiramisu 540 g



Carte d'Or Mousse
s jogurtovou příchutí 570 g



Knorr Šafránová
pasta 0,8 kg

Ostatní

Více profesionálních
inspirací najdete
na **www.ufs.com**

UNILEVER ČR, spol. s r. o.
Rohanské nábřeží 670/17, 186 00 Praha 8
infolinka: 844 222 844
e-mail: infolinka@unilever.com
www.ufs.com

