

PRISTINE™
HuLaLai®

ÎN BUCĂTĂRIE
NOILE APLICAȚII
ALE SMÂNTÂNII VEGETALE



*“Bucătăria este o știință.
Bucătarul o transformă în artă”*

- GUALTIERO MARCHESI -



IFFCO ITALIA

COMPANIA

Cu siguranță, IFFCO Italia poate fi definită ca fiind compania specializată în producția smântânilor vegetale (atât pentru profesioniști cât și pentru consumul casnic).

Iffco Italia face parte din grupul IFFCO cu sediul în Emiratele Arabe Unite și este una dintre cele mai importante companii din lume din domeniul alimentar, cu o prezență internațională. Compania are o gamă vastă de produse, din 26 de categorii merceologice, 62 de sedii operative și peste 12000 de angajați în întreaga lume. În Italia, sediu administrativ al IFFCO se află la Milano, iar capacitățile de producție sunt amplasate în provincia Caserta.

Filozofia companiei IFFCO Italia: concentrarea pe exigențele profesioniștilor, în special pe dorința acestora de a crește și de a experimenta, utilizând produse de înaltă calitate, certificate și studiate pentru a garanta excelența performanțelor.

Competența, atenția acordată calității, tehnologiile inovatoare, grija față de clienți și pasiunea pentru munca noastră sunt valorile fundamentale ale IFFCO. În prezent, compania este un partener de referință pentru profesioniștii din domeniul patiseriei și al cateringului, și în general pentru toți cei care activează în domeniul restaurantelor, furnizându-le soluții adaptate care răspund exigențelor profesioniștilor din peste 40 de țări din întreaga lume.

Pristine Hulalà este marca simbol comercializată pe canalul profesional, fiind caracterizată de performanțe și fiabilitate optime, produsele fiind îmbunătățite permanent.

Marca umbrelă „Pristine”, este marca istorică a grupului IFFCO și cuprinde toate produsele de panificație și patiserie pe care casa mamă le produce și le distribuie în toate țările din lume.

CARTEA DE BUCATE IFFCO ITALIA

Pe plan internațional, patiseria și bucătăria italiană reprezintă un patrimoniu tradițional inegalabil, actualizat în permanență de cercetările efectuate de companii precum IFFCO Italia și de măiestria artizanilor, ca voi: profesioniști care aleg să utilizează ingrediente inovatoare, pentru a răspunde diferitelor exigențe ale clienților.

Cei care astăzi servesc cina într-un restaurant sau intră într-o patiserie sunt din ce în ce mai atenți la sănătatea și la starea lor de bine, concepte care nu exclud însă valori esențiale precum gustul și calitatea produselor.

IFFCO Italia pune la dispoziția profesioniștilor din domeniu o gamă de produse având calități similare cu cele ale produselor din ingrediente tradiționale, fiind în același timp extrem de performante, versatile și inovatoare.

Obiectivul celor două cărți de bucate a fost de a prezenta la adevărata lor valoare produsele IFFCO, propunând diferite interpretări ale acestora, în rețete tradiționale sau în noi aplicații.

TRADIȚIE, INOVARE ȘI NOI TEHNICI ÎN BUCĂTĂRIE ȘI ÎN PATISERIE.

Fundamentală în realizarea acestui obiectiv a fost colaborarea cu doi chefi care au susținut realizarea celor două cărți de bucate, punând la dispoziția IFFCO profesionalismul, experiența și dorința de a experimenta.

Riccardo Bassetti (chef la restaurantul La Tavola din Laveno Mombello, o stea) și **Marco Battaglia** (chef patiserie la patiserie Marlà din Milano) s-au jucat cu tradițiile, inovând și propunând noi tehnici de utilizare a smântânii vegetale produse de IFFCO Italia.

Profesionalismul lor și calitatea produselor IFFCO Italia au făcut posibilă realizarea unei serii de rețete pline de idei inovatoare care pot reprezenta pentru profesioniștii din domeniu o sursă inestimabilă de inspirație, adaptată cerințelor actuale.

În aceste pagini veți găsi rețete, rețete video (accesibile cu codul QR) și sugestii de la chefi care vă pot stimula curiozitatea și ideile pentru a realiza noi creații culinare.

Spor la treabă și distracție plăcută cu produsele IFFCO!

O CARTE DE BUCATE ÎNSTELATĂ



RICCARDO BASSETTI,
HOTELUL IL PORTICCIOLO
RISTORANTE LA TAVOLA
LAVENO MOMBELLO (VARESE)

IFFCO Italia a decis să încredințeze proiectul de dezvoltare a cărții de bucate dedicate chef-ilor și profesioniștilor din sectorul de catering lui **Riccardo Bassetti**, chef cu o stea la restaurantul **La Tavola**, al hotelului de 4 stele Il Porticciolo din Laveno Mombello (Varese). Tot el se ocupă și de Osteria, care a flankat întotdeauna restaurantul hotelului, fiind condusă de papă Giovanni, chef și proprietar de restaurant renumit din zonă și de mamma Elisabetta, maître și somelier.

Născut în 1981, Riccardo și-a început călătoria în lumea bucătăriei fiind absolvent al facultății de Științe turistice la Universitatea Iulm din Milano; apoi el și-a continuat activitatea sub îndrumarea lui Davide Oldani de la D'O și a lui Sergio Mei de la hotelul Four Seasons din Milano. Colaborează la deschiderea faimosului Atelier de Joel Robuchon de pe Champs-Élysées, la Paris, restaurant care primește rapid două stele și lucrează cu Thierry Marx la restaurantul Sur Measure de la Mandarin Oriental Palace din Paris, și acesta primind, după puțin timp, două stele.

Recunoașterea talentului său îl va urmări rapid și în Italia, căci la întoarcerea pe malurile lacului Maggiore, el va obține și aici râvnita stea, în restaurantului gastronomic al hotelului de familie, La Tavola. Cheful este dedicat unei bucătării gourmet frumoase, gustoase, inovative și tehnice, care îmbină tot ce este mai bun în zonă: pește din lac, produse sezoniere și materii prime de calitate, procurate de la pescarii locali și de la micii agricultori.

OMAGIU ITALIEI

ASPIC MEDITERANEEAN



INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Aspic cu busuioc

Frunze de busuioc	g	1000
Gumă gellan	g	3

Aspic cu smântână vegetală

Pristine Hulalà Gran Cucina	g	500
Sare fină	g	1
Gumă gellan	g	3

Variantă pentru aspicul alb

Mozzarella din lapte de vacă	g	500
Pristine Hulalà Gran Cucina	g	500
Sare fină	g	1
Gumă gellan	g	3

Aspic cu roșii

Sos de roșii aromat	ml	500
Gumă gellan	g	1,5

PREPARARE

Aspic cu busuioc

Se spală și se usucă frunzele de busuioc. Se blanșează 6 minute. Se scurg fără să se preseze, se pun într-un vas pe care îl introduceți în abatitor 10 minute. Se pasează și se trec roșiile de două ori prin sită. Se adaugă guma gellan și se aduce la punctul de fierbere, apoi se lasă să clocotească 30 de secunde. Se mixează cu un mixer vertical și se toarnă într-un inel de 18x18 cm, cu înălțimea de 4 cm, așezat în prealabil pe o farfurie. Se introduce în abatitor circa 10 minute. După ce amestecul s-a legat, treceți la prepararea următorului aspic.

Aspic cu smântână vegetală

Se toarnă smântâna Hulalà Gran Cucina într-o cratiță. Se adaugă sarea și guma gellan și se aduce la punctul de fierbere, apoi se fierbe 30 de secunde. Se mixează cu un mixer vertical și se toarnă deasupra aspicului cu busuioc. Se pune din nou în abatitor 10 minute.

Variantă pentru aspicul alb

Se taie mozzarella bucățele și se pune la infuzat în smântâna Hulalà Gran Cucina timp de 12 ore, la o temperatură de 60°C. Mixați totul și filtrați folosind o sită. Se adaugă sarea și guma gellan și se aduce la punctul de fierbere, apoi se fierbe 30 de secunde. Se mixează cu un mixer vertical și se toarnă deasupra aspicului cu busuioc. Se pune din nou în abatitor 10 minute.

Aspic cu roșii

Se filtrează sucul folosind o sită. Se adaugă guma gellan și se aduce la punctul de fierbere, apoi se fierbe 30 de secunde. Se mixează cu un mixer vertical și se toarnă deasupra aspicului cu smântână vegetală. Se pune din nou în abatitor 10 minute.

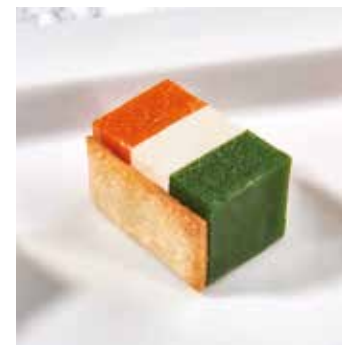
Decor

Se taie în cubulețe de 2x2 cm și se servește la temperatura de 5°C cu pâine prăjită.



CEVA ÎN PLUS

Acest „amuse bouche” poate fi servit adăugând pe una din laturi un biscuit din pâine toast prăjită, cu grosimea de 1 mm, copt în cuptor la 180°C, circa 4 minute, pe care ați aplicat un strat de **Golden Glaze** (spray care înlocuiește oul), care oferă un aspect și o culoare mai intensă biscuitului. Acesta va fi apoi tăiat în dreptunghiuri de 4x2 cm.





SPUMĂ DE CARTOFI CU ICRE DE SOMON ȘI AIR BAGUETTE

INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Air baguette

Faină 00	g	300
Pristine Hualà Gran Cucina	g	160
Drojdie de bere	g	4
Sare	g	2
Apă caldă, cât cuprinde.		
Golden Glaze		după gust

Spumă de cartofi cu icre de somon

Cartofi, soiul Ratte	g	1000
Unt	g	150
Pristine Hualà Gran Cucina	g	150
Sare		după gust
Icre de somon	g	80

PREPARARE

Air baguette

Se frământă 9 minute la viteză maximă toate ingredientele adăugând, dacă aluatul este prea uscat, apă caldă. Se lasă aluatul să crească, acoperit cu o pânză, timp de 3 ore la 20-25°C. Apoi se întinde cu sucitorul. Se taie aluatul cu forma dorită.

Se aplică un start de Golden Glaze și se coace 5 minute la 220°C.

Spumă de cartofi cu icre de somon

Se fierb cartofii Ratte în apă. Se curăță de coajă și se pasează împreună cu legumele. Se adaugă untul, Pristine Hualà Gran Cucina și sarea. Se filtrează și se introduce amestecul într-un sifon de 1 l cu două doze de gaz; se păstrează la temperatura de 50°C cu ajutorul unui roner.

Decor

În fiecare pahar de Martini se pun 20 g de icre de somon. Se acoperă cu 50 g de spumă de cartofi și se servește cu air baguette.



CEVA ÎN PLUS

La ocazii speciale, icrele de somon se pot înlocui cu caviar, pentru un efect „glam” și pentru un gust mai rafinat. Pentru ca air baguette să fie mai lucioasă și să aibă o culoare mai aurie, se poate utiliza sprayul **Golden Glaze** pentru produse de panificație, care înlocuiește oul și nu conține proteine animale.





PACHEȚELE CU IERBURI TARTINABILE CU UMPLUTURĂ DE MĂCRIȘ

INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Cremă de măcriș

Pristine Hulalà Duetto ml 20
Măcriș g 80

Pachețele tartinabile

Pristine Hulalà Duetto ml 1000
Sare Maldon g 10

PREPARARE

Cremă de măcriș

Se aduce la punctul de fierbere smântâna Hulalà Duetto. Se închide aragazul și se adaugă măcrișul. Se mixează și se filtrează amestecul. Se păstrează în frigider până la momentul utilizării.

Pachețele tartinabile

Se bate Hulalà Duetto pentru a obține o consistență asemănătoare untului. Se sarează și se amestecă. Se pune în frigider pentru 24 de ore. Se pune într-un bol de mixer. Se frământă cu viteză maximă pentru a înmuia Hulalà Duetto.

Se întinde o folia alimentară pe bancul de lucru. Tăiați folia în pătrate de 10x10. Se așază pe fiecare pătrat 30 g de Hulalà Duetto. În centrul pătratului, se adaugă cu un poș, crema de măcriș. Se închid extremitățile, lăsând crema în interior, pentru a forma un pachețel. Se pun în frigider, pentru a se răci. Se scot din frigider cu 10 minute înainte de servire. Se scoate folia alimentară și se servește cu pâine.



CEVA ÎN PLUS

Aceste pachețele, compacte dar moi la interior, sunt ideale pentru a fi întinse pe pâine. Rezultatul este un contrast plăcut între gustul delicat al smântânii vegetale și aroma caracteristică a măcrișului. Versatilitatea produsului Hulalà Duetto permite obținerea a două consistențe diferite: structura pachețelului cu o textură consistentă și moale, cu un miez de măcriș moale și aromat.





PREPELIȚĂ PRĂJITĂ

CU FRUNZE DE LĂPTUCĂ SOTATE ȘI SOS DE SOIA

INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Pulpă de dezosată prepeliță	g	200
Unt	g	150
Pristine Hualà Gran Cucina	g	150
Sare fină	g	2
Felii de pâine toast		2
Unt moale pentru prăjire	g	10
Salată de lăptucă		1
Ulei extravirgin		după gust
Sare		după gust
Pepe		după gust
Salsa di soia		după gust

PREPARARE

Se mixează pulpa de prepeliță, untul, Hualà Gran Cucina și sarea fină. Se introduce amestecul într-o formă de 8x8 cm, iar la extremități se pun două felii de pâine toast. Se acoperă forma cu folie alimentară și se pune în aparatul de fiert cu aburi pentru 45 de minute. Se dă la rece. Se taie pâinea în 4 porții (2x8) și se toastează în tigaie pe ambele fețe, unse cu unt moale. Se așază pâinea prăjită în stânga pe farfuria de prezentare. Se ia salata de lăptucă și se sotează în unt de măsline extravirgin, sare și piper fin. Se adaugă puțin sos de soia. Se caramelizează și se servește împreună cu preparatul.



CEVA ÎN PLUS

Se recomandă introducerea acestui fel de mâncare în meniul de catering sau în meniul pentru un banchet, deoarece este ușor de făcut și plăcut la gust. După realizarea umpluturii, tot ce trebuie să faceți înainte de servire este prăjirea. Datorită smântânii vegetale utilizate la prepararea umpluturii, aceasta este stabilă, compactă, dar în același timp moale, o calitate importantă pentru un fel de mâncare, mai ales dacă este servit în condiții de catering.





CREVEȚI ROȘII DE SICILIA ȘI SPUMĂ DE CONOPIDĂ CU PÂINE AROMATĂ ȘI SOS BISQUE CU VIN SANTO



INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Spumă de conopidă

Ceapă tăiată	½
Unt	g 300
Conopidă	1
Apă	ml 1000
Pristine Hualà Gran Cucina	g 1000
Sare fină	după gust

Buchețele de conopidă

Buchețele de conopidă	8
Unt	după gust
Pâine aromatizată	după gust

Creveți roșii

Creveți roșii de Sicilia	12
Ulei de floarea soarelui	după gust

Unt de creveți

Unt	după gust
-----	-----------

Pesmet de briose și unt aromatizat

Pâine aromatizată	g 100
Unt	g 100

Sos de creveți cu vin Santo

Capete/cochilii de creveți	g 100
Ulei extravirgin	după gust
Boia	g 3
Ceapă	g 20
Vin Santo	ml 75
Pristine Hualà Gran Cucina	g 100
Sare	după gust
Piper negru boabe	după gust

Foi cu aromă de crustacee

Sos bisque	g 700
Foi de gelatină	g 6

PREPARARE

Spumă de conopidă

Într-o caserolă se pune ceapa tocată, 50 g de unt, buchețele de conopidă (păstrați 8 pentru etapa următoare), o inimă de conopidă, adăugați apa și apoi adăugați Hualà Gran Cucina. Se pune totul pe foc 15/20 de minute. Se amestecă 600 g din conopida preparată anterior cu 400 de ml din apa în care a fiert, restul de unt și sare fină. Se filtrează printr-o sită și se toarnă 750 g într-un sifon de 1 l. Se dă la rece pentru două ore. Se reîncălzește 10 minute în roner înainte de servire și din când în când câteva minute în timpul servirii.

Buchețele de conopidă

Se fierb buchețele păstrate mai devreme, timp de 3 minute. Se pun imediat în abatitor pentru a se răci și se păstrează la rece. Sotați-le rapid înainte de servire în unt cu pesmet.

Creveți roșii

Curățați 3 creveți de persoană, păstrând intact capul. La momentul servirii, prăjiți antenele în friteuză la 180°C. Corpul celor 3 creveți, se scufundă în untul de creveți (vezi rețeta de mai sus), înainte de a fi pus pe farfurie.

Unt de creveți

Se călesc carapacele, se acoperă cu unt topit și se continuă fierberea pe marginea mașinii de gătit timp de 3 ore. Se filtrează. Se aduce la punctul de fierbere și se spumează.

Pesmet de briose și unt aromatizat Se prăjește pesmetul într-o tigaie cu unt topit. Se prăjește la foc tare, fără să se tosteze, până când pesmetul se dizolvă, continuați să amestecați cu ajutorul unei furculițe.

Sos de creveți cu vin Santo

Se călesc capetele sau carapacele creveților în ulei. Se adaugă boia și ceapa. Se deglasează cu vin, apoi se continuă coacerea timp de 30 de minute pe marginea mașinii de gătit, se adaugă Hualà Gran Cucina, se aduce la punctul de fierbere și se pasează folosind o strecurătoare conică. Adăugați sare și piper măcinat, după gust. Se încălzește la momentul servirii pe marginea mașinii de gătit.

Foi cu aromă de crustacee

Se reduce sosul bisque pe flacăra aragazului, se adaugă gelatina rehidratată și amestecul se va coace în cuptor la 70°C, circa 2 ore. Se formează niște foi moi cu care se va decora farfuria.

Decor

Se sotează buchețele în unt cu pesmet. Într-o farfurie pentru felul întâi, așezați o formă joasă și largă. Se așază în centrul formeii 2 buchețele de conopidă călite și cei 3 creveți glasați. Se acoperă cu spuma caldă. Se adaugă câteva picături de unt de creveți. Se presară pesmetul de briose tostat. Se mixează supa de creveți cu vinul Santo cu un blender Bamix, pentru a o spuma puțin, și se toarnă un polonic și jumătate de supă de jur-împrejur. Se scoate cu atenție forma și se decorează cu 2 capete fripte și cu foi cu aromă de crustacee.

CEVA ÎN PLUS

În această rețetă se utilizează vin Santo, care este un vin dulce. Sunt posibile toate variantele, cu condiția să nu se forțeze prea mult nota dulce a produsului.





RIZOTO CU OREGANO ȘI ARDEI

CU CREMĂ VEGETALĂ DE PORUMB ȘI PUDRĂ DE AFINE



INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Cremă de porumb

Ulei extravirgin	ml	10
Porumb fiert	g	50
Cățel de usturoi		1
Ceapă albă	g	20
Pristine Hulalà Gran Cucina	g	100
Suc filtrat de la o lămâie netratată	ml	10

Piure de oregano

Apă	ml	500
Sare grunjoasă	g	10
Frunze de oregano	g	30

Afine fermentate

Afine	g	1000
Sare fină	g	20

Rizoto

Ceapă	g	10
Orez Carnaroli		
Riserva San Massimo	g	200
Apă		după gust
Sare		după gust
Pastă de ardei	g	1
Unt		după gust
Parmezan, Parmigiano Reggiano		după gust

PREPARARE

Cremă de porumb

Se încălzește uleiul de măsline într-o cratiță. Se adaugă porumbul fiert, usturoiul și ceapa tăiate cubulețe. Se sotează amestecul 5 minute cu Hulalà Gran Cucina și se adaugă sucul de lămâie. Se mixează. Se filtrează printr-o pânză de strecurat.

Piure de oregano

Se fierbe apa în care s-a pus sare grunjoasă. Se blanșează frunzele de oregano un minut în apa fierbinte și apoi se răcesc în apă cu gheață. Se usucă frunzele și se mixează cu un mixer vertical cu un pic din apa în care au fiert, apoi se răcește până când se obține un amestec fin și omogen. Se filtrează printr-o pânză de strecurat.

Afine fermentate

Se spală afinele și se amestecă într-un vas cu sare. Amestecați delicat pentru a repartiza uniform sarea. Se pun în aparatul de vacuumare la putere maximă. Se pune la conservat 6 zile la 21°C. Scoateți afinele și filtrați lichidul.

Pudră de afine

Scurgeți lichidul de fermentare la jumătate din cantitatea de afine, deshidratați-le și transformați-le în pulbere.

Rizoto

Se taie ceapa cubulețe. Se căleşte orezul într-o crăticioară. Se adaugă apa fierbinte și puțină sare. Se adaugă ceapa și pasta de ardei. Se continuă fierberea 8 minute adăugând apă fierbinte dacă apa scade. Se adaugă crema de porumb și se fierbe în continuare preparatul timp de 3 minute fără să se mai adauge apă. Se ia de pe foc și se adaugă piureul de oregano. Se încorporează untul și parmezanul.

Decor

Se împarte în 4 porții. Se presară pudra de afine.



CEVA ÎN PLUS

Orezul Carnaroli Riserva San Massimo este cel mai bun orez italian, un produs de calitate excelentă. Datorită caracteristicilor sale organoleptice, calozității scăzute, rezistenței perfecte la preparare, compactității bobului, procentului ridicat de amidon, este ideal în combinație cu smântâna vegetală Hulalà Gran Cucina. În general, acest fel de mâncare poate fi realizat cu orice alt tip de orez Carnaroli cu caracteristici asemănătoare.





RAVIOLI REȚETA CHEF BASSETTI

CU SOS À LA ROYALÉ ȘI SUPĂ DE PEȘTE



INGREDIENTE (pentru 10-15 persoane)

Aluat pentru ravioli

Faină 00	g	250
Gălbenuș de ou	g	130

Maioneză provensală (rouille)

Cartofi	g	200
Usturoi		1
Ulei	g	300
Șofran		qb

Peștișori din păstrăv (roșii)

Păstrăv	g	70
Ceapă	g	10
Usturoi	g	5
Ulei extravirgin		după gust
Vin alb		după gust

Pristine Hualà Gran Cucina

Pastă de roșii	g	35
	g	10

Peștișori din biban (albi)

Biban	g	80
Sare		după gust
Ulei extravirgin		după gust

Sos concentrat de pește à la Royale

Supă concentrată din pește de apă dulce	ml	100
---	----	-----

Pristine Hualà Duetto

Ou	ml	50
		1

Supă din pește de apă dulce

Ceapă	g	50
Fenicul	g	50
Usturoi		3
Păstrăv	g	500
Piure de roșii	ml	200
Șofran		după gust
Semințe de fenicul		după gust
Boia		după gust
Piper negru boabe		după gust
Sare	g	4
Apă	ml	1000
Cartofi	g	50
Pristine Hualà Gran Cucina	g	50

Finitura

Fenicul	g	5
---------	---	---

PREPARARE

Aluat pentru ravioli

Se frământă făina cu gălbenușul de ou. Se acoperă cu folie alimentară și se lasă să se odihnească 3 ore la temperatura ambiantă. Se împarte aluatul în mai multe bucăți. Creați raviolini bine tăiați, care să adere la maioneza prezentată mai sus, care va fi folosită ca umplutură.

Maioneză provensală (rouille)

Fierbeți cartofii cu usturoiul. Decojiți și amestecați totul pentru a obține un piure, adăugați pulberea de șofran și amestecați adăugând ulei pentru a face maioneza.

Peștișori din păstrăv (roșii)

Se toacă păstrăvul. Se înăbușă ceapa și usturoiul în ulei. Se stinge cu puțin vin alb și se reduce. Se ia de pe foc, se adaugă păstrăvul, Hualà Gran Cucina și pasta de roșii. Se condimentează cu sare și piper. Se mixează și se pasează. Se umple formele și se acoperă cu folie. Se coc la 80°C, 8 minute.

Peștișori din biban (albi)

Se toacă fin peștele și se adaugă sare și ulei de măsline extravirgin. Amestecul se pune în forme care se coc la 80°C, 8 minute, acoperite cu folie.

Sos concentrat de pește à la Royale

Se bate oul, se adaugă supa de pește și Hualà Duetto pentru a lega compoziția fără a o amesteca excesiv. Se împarte compoziția pe 4 farfurii de prezentare. Se acoperă cu folie de copt. Se coace la 85°C, 20 de minute. Se pune la frigider.

Supă din pește de apă dulce

Se taie ceapa, feniculul, usturoiul și cartoful julienne. Se călește ceapa într-o oală mare, apoi se adaugă feniculul, usturoiul și păstrăvul. Se fierb 20 de minute la foc mic, amestecând din când în când.

Se adaugă piureul de roșii, mai puțin de 1 g de șofran, mai puțin de 1 g de semințe de fenicul, puțin piper negru boabe, un vârf de cuțit de boia, sare, cartoful și 500 ml de apă. Se acoperă și se lasă să fiarbă la foc mediu o oră. Se adaugă restul de apă și se continuă fierberea încă 20 de minute. Se filtrează și se pasează bine, apoi se lasă la scurs sub o greutate. Când se reîncălzește, se adaugă 50 g de Hualà Gran Cucina. Se servește separat.

Decor

Se taie brunoise feniculul și se păstrează frunzele. Se fierb 6 raviolini de persoană în apă fierbinte timp de 2 minute. Se așază ravioli în jurul feniculului tăiat cubulețe, așezat în centrul farfuriei în formă de piramidă, se adaugă sosul à la Royale și se decorează cu frunze de fenicul.

Se reîncălzesc peștișorii și se așază peste ravioli. Supa se servește fierbinte, în fața clientului, lăsând peștișorii să plutească.

CEVA ÎN PLUS



Acest fel se poate realiza cu rezultate optime înlocuind peștii de apă dulce cu pești de apă sărată (biban, undițar, doradă, etc). Dacă nu aveți forme puteți utiliza orice forme sau vă puteți realiza propriile forme. Așa cum spune chef, este vorba de personalizare!





MUȘCHI DE VITĂ PIEMONTEZĂ

CU SOS DE FRUCTE ROȘII, RUCOLA, SFECLĂ ARDEI ȘI CHIMEN

INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Mușchi de vită piemonteză

Mușchi de vită piemonteză

Fassona	g	240
Ulei de floarea soarelui		după gust
Unt		după gust
Ardei Friggitello		3

Primul sos: unt alb cu fructe roșii

Piure de fructe roșii	g	100
Unt salato	g	50
Pristine Hualà Gran Cucina	g	50
Vin alb	cl	10
Eșalotă tăiată brunoise		½

Al doilea sos: sos cu rucola

Pristine Hualà Gran Cucina	g	10
Oțet din vin alb	ml	10
Eșalotă		1
Rucola	g	50
Supă de vită	ml	100

Al treilea sos: supă de sfeclă

Supă de vită	ml	25
Pristine Hualà Gran Cucina	g	25
Extract de sfeclă	ml	50

Al patrulea sos: piure de ardei

Eșalotă		½
Unt		după gust
Ardei roșii	g	200
Supă de legume	ml	200
Pristine Hualà Gran Cucina	g	100
O linguriță de cafea cu chimen		1
Sare de Himalaya		după gust

PREPARARE

Mușchi de vită piemonteză

Se prepară mușchiul în ulei și unt, pentru a se rumeni bine. Se lasă să se odihnească 5 minute și se reîncălzește cu 1 minut înainte de servire. Într-o tigaie, se călesc rapid în ulei ardeii friggiteli.

Primul sos: unt alb cu fructe roșii Se reduce vinul și eșalota în tigaie cu piureul de fructe roșii. Se ia de pe foc și se mixează cu untul sărat și Hualà Gran Cucina. Se pune într-o pipetă.

Al doilea sos: sos cu rucola

Se reduce Hualà Gran Cucina și oțetul cu eșalota. Se adaugă rucola și se mixează. Se filtrează. Se adaugă supă de vită preparată anterior din bucăți de carne de vită și se mixează din nou. Se pune într-o pipetă

Al treilea sos: supă de sfeclă

Se reduc cele trei ingrediente într-o tigaie. Se pune într-o pipetă.

Al patrulea sos: piure de ardei

Se taie eșalota brunoise și se căleşte într-o tigaie cu un pic de unt. Se blanșează ardeii în apă fierbinte. Se fierbe supă de legume până când se transformă într-un piure. Se mixează și se adaugă Hualà Gran Cucina și chimenul. Se pune într-o pipetă.

Decor

Pe o farfurie întinsă desenați puncte și linii cu cele patru sosuri. Se adaugă feliile de carne tăiate. Se adaugă jumătatea de eșalotă, un pic de sare de Maldon și trei ardei friggiteli căliți.



CEVA ÎN PLUS

Această rețetă evidențiază versatilitatea smântânii Hualà Gran Cucina care poate fi utilizată pentru realizarea unor sosuri cu diferite consistențe și gusturi, utilizând chiar și ingrediente acide.

Uleiul de floarea soarelui, component principal al produsului Gran Cucina, permite obținerea unor compuși care își mențin consistența în timp, eliminând problema separării smântânii vegetale de ingredientele acide.





FILE DE BIBAN CU GARNITURĂ REGGENZA ȘI SOS NORMAND

INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

File de biban

Biban	g	1000
Sare		după gust
Piper		după gust
Ulei extravirgin		după gust

Garnitură Reggenza

Biban	g	200
Unt	g	100
Pristine Hualà Gran Cucina	g	100
Sare	g	1

Sos normand

Scoici în cochilie	g	1000
Pristine Hualà Gran Cucina	g	20
Suc de lămâie	ml	5

PREPARARE

File de biban

Se spală peștele. Se curăță de solzi și se filetează. Se condimentează cu sare și piper și se dă deoparte. Se prăjește numai pe partea cu pielea într-o tigaie cu ulei extravirgin până este gata. Se întoarce pe cealaltă parte și se păstrează la cald.

Garnitură Reggenza

Mixați toate ingredientele. Creați stele de mare sau cochilii, după gust, utilizând diferite forme. Se coc în cuptorul cu vapori, 8 minute la 60°C. Se lasă să se răcească.

Sos normand

Se curăță scoicile și se păstrează apa. Se amestecă apa de la scoici cu Hualà Gran Cucina și sucul de lămâie.

Decor

Se întinde sosul obținut pe o farfurie. Se așază deasupra fileul de biban cu pielea în sus. Apoi scoicile și garnitura.



CEVA ÎN PLUS

Smântâna vegetală Gran Cucina este protagonista acestei rețete cu două consistențe diferite: garnitura din biban și sosul normand pe bază de scoici. Gustul de mare este unic, iar fiecare înghițitură este uimitoare! Această rețetă se adaptează cu ușurință și pentru peștii de apă dulce precum păstrăvul argintiu și știuca. Chiar și în acest caz, toate etapele rețetei rămân neschimbate.





MIEL CU SFECLĂ ȘI MURE

O EXPLOZIE DE CONSISTENȚE ȘI AROME



INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Carne de miel

File de miel	g	220
Ulei extravirgin		după gust
Unt		după gust

Pulbere de sfeclă

Sfeclă		1
--------	--	---

Gel de sfeclă în oțet

Extract de sfeclă	ml	200
Pristine Hulalà Duetto	ml	100
Oțet	ml	50
Agar agar	g	3

Bețișoare de sfeclă în oțet

Sfeclă		1
Oțet din vin alb	ml	20

Discuri din aspic de sfeclă în oțet

Extract de sfeclă	ml	100
Pristine Hulalà Duetto	ml	50
Oțet din vin alb	ml	40
Gumă gellan	g	1

Smântână bătută cu sfeclă

Pristine Hulalà Sugar Free	ml	100
Sare	g	1
Extract de sfeclă	ml	10
Piper		după gust

Ridichi în oțet

Ridichi		2
Apă cu gheață		după gust

Decor

Mure		după gust
Arpagic verde		după gust

PREPARARE

Carne de miel

Se iau patru porții de file, fiecare având 55 g. Se prăjește în tigaie cu ulei și unt. Se lasă să se odihnească până la servire.

Pulbere de sfeclă

Se taie sfecla în bucăți și se deshidratează la 60°C, 6 ore. Se mixează.

Gel de sfeclă în oțet

Se aduce la punctul de fierbere amestecul format din extractul de sfeclă, Hulalà Duetto și oțetul. Se reduce până la 300 ml și se ia de pe foc. Se aduce la punctul de fierbere 10 secunde cu agar-agar. Se filtrează și se pune la frigider 3 ore. Se mixează gelul, se pune în vid și se transferă într-o pipetă. Se pune la frigider.

Bețișoare de sfeclă în oțet

Se taie sfecla felii sau bețișoare cu mandolina. Se rulează și se pune în vid cu oțet. Se pune la frigider 3 ore. Se scurg și se taie 8 felii rulate. Se acoperă și se pun la frigider.

Discuri din aspic de sfeclă în oțet

Se aduce la punctul de fierbere amestecul format din extractul de sfeclă și Hulalà Duetto. Se adaugă oțetul și se fierbe un minut cu guma gellan. Se mixează bine. Se toarnă lichidul într-o tigaie de 24x18x2 cm. Se taie rondelile de 2 cm și se păstrează în frigider pe o foaie de copt.

Smântână bătută cu sfeclă

Bateți Hulalà Sugar Free cu celelalte ingrediente.

Ridichi în oțet

Se taie cu mandolina două ridichi și se scufundă în apă cu gheață.

Decor

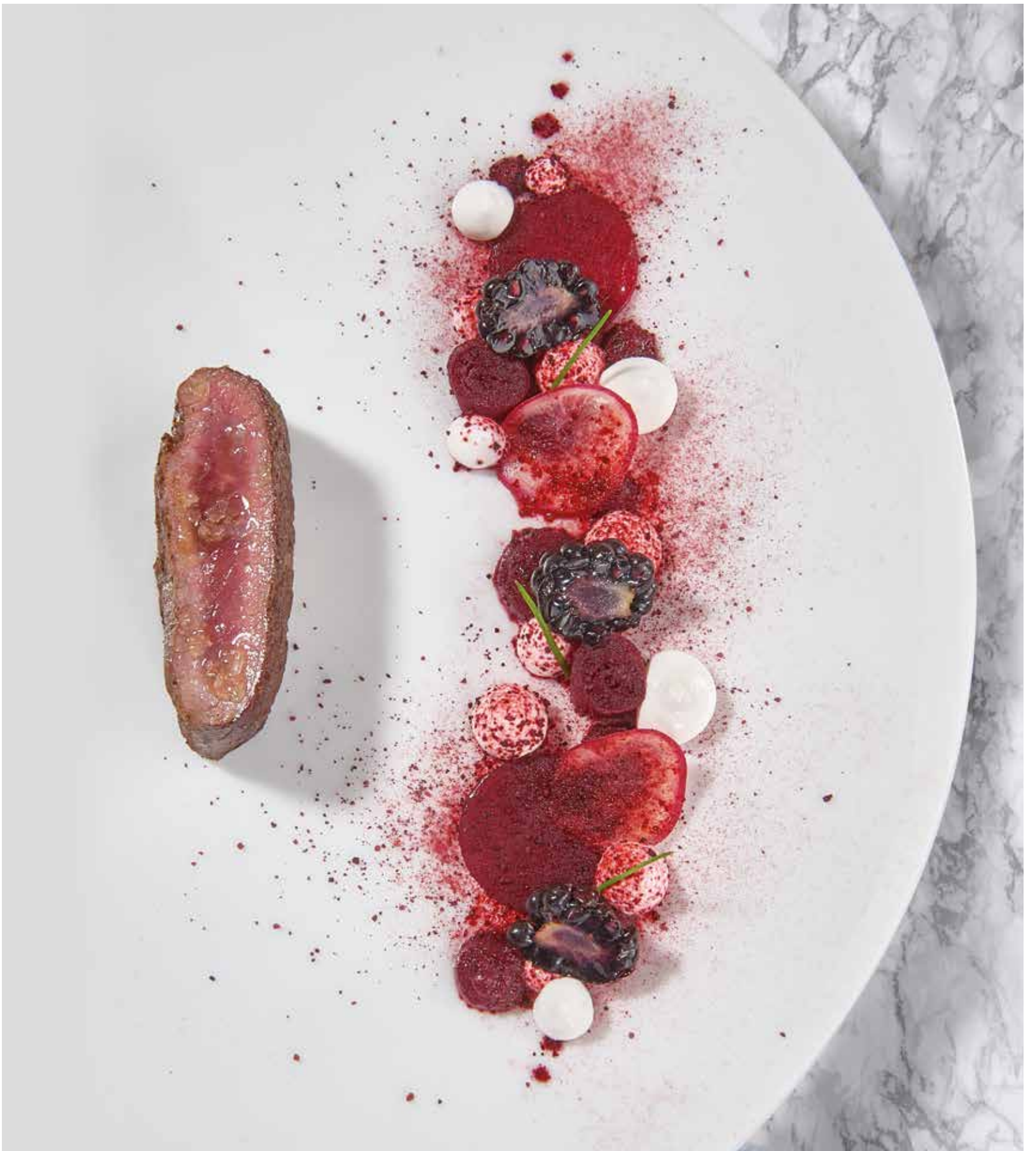
Se așază carnea de miel în stânga, pe farfurie. Se aranjează frumos în dreapta smântâna Hulalà bătută, smântâna cu sfeclă și diferitele preparate din sfeclă în oțet, împreună cu câteva mure tăiate în jumătăți. Se presară pudră de sfeclă. Se decorează cu trei fire de arpagic verde.



CEVA ÎN PLUS

Acest preparat extinde posibilitățile de utilizare ale smântânii Hulalà cu diverse tehnici de preparare care permit obținerea unor forme și consistențe diferite. Mai mult, se pretează chiar la o schimbare a protagonistului. În locul cârnii de miel, se poate folosi un pește, dar îți recomand să alegi un pește sărat, de mare, pentru un gust perfect.





SPUMĂ DE BRÂNZĂ BLU DEL MONCENISIO ȘI SORBETO DIN PERE CU ALUNE ȘI QUINOA PRĂJITĂ

INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Spumă de brânză Blu del Moncenisio

Blu del Moncenisio	g	100
Pristine Hualà Duetto	ml	100

Sorbeto de pere

Alune de Piemonte DOP	g	5
Pere Williams	g	100
Pristine Hualà Duetto	ml	30
Apă	ml	50
Stabilizant	g	2
Glucoză	g	15
Zahăr pudră	g	20

Decor

Quinoa	g	50
Ulei de arahide		după gust
Flori comestibile		după gust
Ierburi de câmp		după gust

PREPARARE

Spumă de brânză Blu del Moncenisio

Se încălzesc cele două ingrediente într-o tigaie pe o placă. Se mixează și se filtrează amestecul. Se refrigerază și se pune într-un sifon de 0,5 l cu un cartuș de gaz.

Sorbeto de pere

Se prăjesc alunele 4-5 minute în cuptor la 180 °C. Se taie în bucăți mari. Se curăță perele, se scot sâmburii și se taie cubulețe. Se pun într-o caserola cu Hualà Duetto și apă. Se adaugă stabilizatorul, glucoza și zahărul în ploaie. Se aduce la punctul de fierbere. Se amestecă în aparatul de înghețată.

Decor

Se fierbe quinoa în multă apă, fără sare, 10 minute. Se scurge și se prăjește la 200 °C în ulei de arahide. Într-un bol se pune spuma de brânză Blu de Moncenisio, o linguriță de sorbeto și se decorează cu alunele tăiate, quinoa prăjită, flori comestibile și ierburi de câmp, după gust.



CEVA ÎN PLUS

Blu de Moncenisio este o brânză moale, dar compactă. Se poate utiliza un alt tip de brânză albastră, delicată, de exemplu Gorgonzola dulce. Totuși, fiți atenți cât de picantă este brânza albastră pe care doriți să o folosiți, pentru a nu strica echilibrul rețetei.





SMÂNTÂNĂ VEGETALĂ FĂRĂ ZAHĂR CU PRUNE FERMENTATE

CU PRAF DE PRUNE ȘI MIGDALE

INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

Prune lactofermentate

Prune g 1000
Sare după gust

Smântână vegetală cu lichid de fermentare

Pristine Hulalà Sugar Free ml 200
Lichid de fermentare pentru prune ml 20

Decor

Unt după gust
Migdale 1

PREPARARE

Prune lactofermentate

Se taie în jumătăți prunele mature și crocante și se scot sâmburii. Calculați 2% din greutatea lor; această cantitate corespunde cantității de sare care trebuie adăugată. Amestecați cu atenție pentru a repartiza uniform sarea. Aranjați toate prunele pe aceeași parte. Se pun în aparatul de vacuumare la putere maximă. Se conservă 6 zile la 21°C. Apoi, scoateți prunele și filtrați lichidul. Scoateți pielea și uscați cojile în deshidrator, apoi transformați-le în pudră.

Smântână vegetală cu lichid de fermentare

Bateți Hulalà Sugar Free împreună cu lichidul în care au fermentat prunele.

Decor

Sotați rapid o jumătate de prună fermentată în unt și așezați-o pe o farfurie. Așezați o cupă de smântână vegetală lângă prună și presărați deasupra pudra realizată din pielea deshidratată a prunelor. Adăugați la final o migdală prăjită dată pe răzătoare.



CEVA ÎN PLUS

Fermentarea fructelor este o metode de preparare la modă în bucătăria contemporană. Bineînțeles, se pot utiliza diferite fructe, de exemplu: afine, piersici, etc. Timpul necesar procesului de fermentare este invers proporțional cu temperatura: dacă temperatura este mai scăzută, timpul va crește. Nu există deci o regulă universală: va trebui să echilibrați acești doi factori în funcție de necesități.

Produsele vegetale din gama Hulalà au avantajul de a se comporta la fel chiar și cu fructele acide sau semiacide.







O GAMĂ COMPLETĂ DE SOLUȚII PENTRU TOATE EXIGENȚELE PROFESIONIȘTILOR



Găsești toate rețetele și video-rețetele pe site-ul
www.iffco.it

Urmărește Hulalà Professional pe rețelele sociale



Departamentul comercial

Viale Sarca, 235
20126, Milano – Italia
Tel: +39 02 35927800

Unitate de producție

Contrada Casale Zona Ind.le
81025 Marcianise (CE) – Italia
Tel: +39 0823 822111

Proiect realizat în colaborare cu Italian Gourmet, cel mai complet sistem multicanal pentru conectarea cu profesioniștii și pasionații de gătit, patiserie, înghețată și panificație.

Italian Gourmet o divizie a DBInformation. www.italiangourmet.it

Fotografii și filmări – Carlo Casella



IFFCO ITALIA

AN **IFFCO** GROUP COMPANY

