



# Kreatív Gasztronómia

2017. TAVASZ-NYÁR



# Köszöntő

A borongós tél után, ahogy a tavasz első napsugarai is a megújulást, a változatosságot és az újdonságot rejtik magukban, így az Unilever Food Solutions is strukturálisan alakul át, megpróbálva kis izgalmat csempészni az idei kiadványaiba. Az új évszak frissessége igazán jó lehetőséget biztosít a séfeknek arra, hogy bátran kísérletezzenek a színpompás alapanyagokkal, legyen szó a tavasz királyairól, akár a tengelici spárgáról vagy a csökölyi eperről. A Kreatív Gasztronómia általam kitalált receptjei a vendég szakértőkkel karöltve engednek bepillantani a szezonális alapanyagok és professzionális hozzávalók együttes felhasználásának varázsába.

Mindenkinek kreatív, inspiráló alkotást kívánok:

# Receptek

## Előétel

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Rántott spárgasípok salátákkal..... | 6 |
| Spárgás bruscetta.....              | 7 |

## Leves

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Zöldborsó velouté .....  | 8  |
| Spárgás minestrone ..... | 9  |
| Spárgacappuccino .....   | 10 |

## Főétel

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Roston sült vajhal, zöldspárgafőzelékkel .....                                         | 11 |
| Bélszínjava fokhagymás rakott burgonyával, spárgaraguval .....                         | 12 |
| Fűszeres morzsában sült sertésborda,<br>fokhagymás, tejszínes, parajos bulgúrral ..... | 13 |
| Csirkeosztriga hollandi habbal, vörösbabsalátával .....                                | 14 |
| Borjúbecsinált spárgával, újbургonyával .....                                          | 15 |
| Gratenírozott lazacfilé currys párolt mangolddal .....                                 | 16 |
| Ropogós oldalas paradicsomos csicseriborsó-raguval.....                                | 17 |

## Desszert

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Aszalt szilvás katalán krém pekándióval .....         | 18 |
| Epres mille-feuille .....                             | 19 |
| Epres rizsfelfújt .....                               | 20 |
| Karamellizált spárga, joghurthabbal .....             | 21 |
| Pannacotta tortácska eperrel.....                     | 22 |
| Pirított mogyorós csokoládéhab, kakaóropogóssal ..... | 23 |



# A tavasz

## A tengelici spárga



**Kultikus rangjukat leginkább azok az alapanyagok őrizték meg és erősítik ma is, amelyek egy-egy évszak emblematikus ételeként lettek becsesek, mint a tavaszi zsenge zöldborsóból készített gőzölgő leves, vagy az év első petrezselymes újbургonyája, fejessalátával, rántott csirkecombbal. Napjaink választékát azonban olyan drágább alapanyagok is színesítik már, mint az arisztokratikus spárga, és szezonális társa, az eper.**

A világon a legnagyobb területen Kína termeszt spárgát. Magyarországon, a kínainak alig egyezred részén, csupán 1400 hektáron folyik a termelése. A legnevesebb hazai termőterületek Szekszárd mellett, a Tolna megyei Tengelicen találhatók. Bármelyik friss, ízes spárgát is fogyasszuk, a zöldet, a fehéret, a spárga sípok végén levendulaszínűt, vagy éppen a legfinomabbat, a ritka vadspárgát, különleges kulináris élményben lehet részünk.

### A zöldségek királya

Az áprilistól június végéig kapható spárga a "királyok zöldsége, a zöldségek királya". Igazi idényzöldség ez, s bár tartósítva, vagy importból egész évben lehet kapni, a spárgakedvelők a friss tavaszi zöldségre esküsznek, és igazuk van. A bakhát alól kikandikáló, gyorsan növekedő fiatal hajtásokat naponta kétszer is szüretelni kell, ha szép fehér spárgát akarunk kapni, különben a telt, lédús sípok a napfényben hamar megszínesednek. A fehéreknél kevesebbre becsült, ám sokak szerint finomabb zöld spárga termesztését nem kisebb séf, mint Auguste Escoffier, a „királyok séfje, a séfek királya” kezde-

ményezte. Escoffier volt az, aki az észak-francia termelőket rávette arra, hogy ne csak a jól bevált fehér spárgát, hanem zöldet is állítsanak elő. Escoffier mindezt a Ritz londoni szállodáinak illusztris vendége, Rothschild báró kedvéért tette, aki sokkal jobban kedvelte a telt ízű, kénvegyületekben gazdagabb zöld spárgát, mint a fehéret.

### Tárolás

A frissen szüretelt, 4% körüli cukortartalmú, édes-kés, lédús, húsos, roppanós spárgának magas a nedvességtartalma (94%), ám mind a cukor-, mind a nedvességtartalom azonnal csökkenésnek indul, és a sípok – különösen a fehér spárgánál – elkezdenek kiszáradni. A friss spárgát ezért is tároljuk vízbe állítva, vagy nedves rongyba csomagolva, hűvös helyen, hűtőben, amivel a felhasználhatósága néhány nappal meghosszabbítható. Tovább csökkenthető a minőségromlás, ha a spárgát néhány órára 5-10%-os cukoroldatba merítjük. Az ókor óta ismert, hosszútávú megoldás a fagyasztás (mélyhűtés), amit a sípok akár 7-8 hónapig is jól tűnnek.





# királyai

## és a csökölyi eper

### A spárga főzése

A tanultaknak szögesen ellentmond, mégis igaz, hogy a spárga főzővizébe tett csipetnyi sónak, cukornak az évszázados hagyomány őrzésén túl, semmi értelme. Ellenben, akad néhány egyszerű lépés, amit mégis érdemes követni. Heston Blumenthal 3 Michelin-csillagos angol séf kísérletei szerint, a spárgát a következőképpen érdemes főzni:

1. Ha spárgát (babot stb.) főzünk, a zöldséget a főzés előtt akár több órára is áztassuk hideg vízbe. Ez különösen a hosszabb ideig tárolt zöldségeknél hasznos.
2. Lehetőleg lágy vizet tegyünk fel forrni. (Alumínium edényt ne használjunk, mert az alumínium elszínezi a spárgát!)
3. A spárgát forrásban lévő (!) vízbe dobjuk. (Akkora mennyiségekkel dolgozzunk, hogy a víz a lehető leghamarabb újra forrásba jöjjön.)
4. Fedjük le az edényt.
5. Főzzük, amíg el nem készül. A fehér spárga általában 15-20, a zöld 10-15 perc alatt készül el. Folytassuk a recept szerint.

### Meglepő spárgapárosítások

A spárga talán legmeglepőbb párosításai a spárga és az ibolya, valamint a spárga és a lucfenyő. A 3 Michelin-csillagos René Redzepi (Noma, Koppenhága) rendhagyó spárga receptjében fehér és zöld spárga, friss lucfenyőhajtások, fenyőecet, spenótpüré és fenyőolaj fordul elő. A fehér spárgát fenyőhaj-

táshoz kötözi és a spárgával lefelé grillrácsra helyezi. A zöld spárgát is grillezi, majd turmixolja, a levét szűri, félreteszi. Tálaláskor a grillezett, füstölt fehér spárgát fenyőolajos sóval sózza, s köré fenyőolajjal, fenyőecettel ízesített, spenóttal sűrített fenyőmártást húz. Tejszínhabbal díszít.

### A mindennel kiváló eper

A világon évente 5 millió tonna epret szüretelnek. Ez az egyik legnépszerűbb gyümölcs világszerte, amiben a legalább 50 komponensből álló, behízelt zamat mellett szerepet játszhat az is, hogy alig akad olyan alapanyag, amely jobban lenne párosítható más hozzávalókkal, mint éppen az eper. A kertészszakma csak szamócának nevezi, függetlenül attól, hogy erdőn-mezőn, vagy üvegházban terem. Az olasz konyhát is forradalmasító paradicsom összetevőit vizsgálva, a molekuláris profiljában hozzá legközelebb állók között is éppen az eperre bukkantunk. A paradicsom számos esetben éppen eperrel helyettesíthető, ha pedig a paradicsom helyettesítője az eper, akkor azok a fűszerek, ízesítők, amelyeket a paradicsomhoz használunk, az eperhez is jók lehetnek, mint a chili, az oregánó, a bazsalikom. A bazsalikomhoz hasonló párosítás a friss koriander-zöld is, ahogy kiváló saláta kombináció az eper és a spárga izgalmas házassága. Aki pedig a zamatos tengelici spárgához a legízesebb hazai epret keresi, látogasson el a Somogy megyei Csökölybe.

Csíki Sándor



## Dóczy György – a Bridges Food Bar séfje

**Dóczy György, a Bridges Food Bar séfje** enged bepillantani a kulisszák mögé és beszél a bevált módszereiről a konyhában, többek között azokról a termékekről, amik jelentősen megkönnyítik az életét, mint a Knorr Prémium Folyékony Marha és Szárnyas alap. **Mivel a munkaerőhiány az utóbbi időben rohamosan növekszik a szakmában, így nagy szükség van az egyszerűen adagolható és felhasználható termékekre a mindennapi nehézségek leküzdésére.**

„Az alapokat levesek, szószok, öntetek, mártások, rizottó, tésztaételek és pácok elkészítéséhez használom és ajánlom. Manapság egyre fontosabb a vendégeink számára az **állandó minőség**, szeretik, ha a megszokott, **kedvenc ételeiket minden alkalommal ugyanabban a formában és íz kombinációban látják viszont a tányérjukon**, mint amit megszoktak. Ehhez nyújtanak nagy segítséget nekem a Knorr Prémium Folyékony alapok. Megbízhatóak és biztos,

hogy a végeredmény minden esetben megfelel az elvárásoknak. Nem kiváltom velük a friss alapanyagokat, hanem egy olyan plusz ízt adok az ételekhez ezekkel a termékekkel, amely egy igazán tökéletes és állandó végeredményt biztosít. Ahogy említettem, **kiemelik a hozzávalók természetes ízét**, annak köszönhetően, hogy az alapok nem rendelkeznek mesterséges utóízzel, az egészségtudatos vendégek elégedettségére, mivel **nem tartalmaznak se ízfokozót, se mesterséges színezéket**. Bátran készítem el vele a fogásokat az ételallergiával rendelkező vendégeimnek is, mert **nem tartalmaznak glutént**, így jelentősen megkönnyítik a speciális igényeknek való megfelelést. A kollégáim is kifejezetten kedvelik ezeket a termékeket a sokoldalú és gyors felhasználhatóságuk miatt. Az ilyen termékek alkalmazása manapság elengedhetetlen a konyhában, biztos vagyok benne, hogy ez így is marad.”



# Koncentrált szárnyas és marha alapok a sokoldalú felhasználáshoz.



| Termék                                | Kiszerelés | Szavatossági idő<br>[hónap] |  |  |  |  |
|---------------------------------------|------------|-----------------------------|--|--|--|--|
| Knorr Prémium Folyékony Szárnyas Alap | 1l         | 12                          |  |  |  |  |
| Knorr Prémium Folyékony Marha Alap    | 1l         | 12                          |  |  |  |  |



Tartósítószer nem  
tartalmaz



Hozzáadott nátrium-  
glutamát nélkül



Gluténmentes



Mesterséges színezéket  
nem tartalmaz



**Unilever**  
Food  
Solutions



# Rántott spárgasípok salátákkal

## Hozzávalók 10 adaghoz

200 g zöld spárga  
500 g spárga  
300 g zsemlemorzsa  
300 g liszt  
4 db tojás  
0,2 l **Hellmann's Citrusos vinaigrette**  
0,2 l **KNORR Garde d'Or folyékony hollandi mártás**

## Elkészítés

- Az előkészített spárgát leforrázzuk.
- A megszokott módon bepanírozzuk lisztbe, tojásba, morzsába mártva.
- Forró zsiradékban egyenletesen megsütjük.
- Miután megsült, szalvétára helyezve az olajtól felitatjuk.
- A megsült spárgasípokat **Hellmann's Citrusos vinaigrette**-tel meglocsoljuk, **KNORR Garde d'Or folyékony hollandi mártással** és pirított újbургonyával tálaljuk.







## Spárgás bruscetta

Hozzávalók 10 adaghoz

400 g spárga  
400 g zöld spárga  
0,05 l olívaolaj  
500 g mozzarella  
1500 g francia kenyér  
50 g **KNORR Primerba Bazsalikom**  
0,5 l **Hellmann's Citrusos vinaigrette**

Elkészítés

- A megmosott, tisztított spárgát forrázzuk le.
- Daraboljuk, locsoljuk meg **Hellmann's citrusos vinaigrette**-tel majd adjuk hozzá az apró kockákra vágott mozzarellát.
- Adjuk hozzá az olívaolajat a **KNORR Primerba Bazsalikom**ot, fűszerezzük frissen őrölt borssal és sózzuk.
- Vágjunk ferde kenyérszeleteket, pirítsuk meg szárazon.
- Dörzsöljük be fokhagymagerezdekkel és halmozzuk rá a spárgás, mozzarellás ragut.
- Dekoráljuk izgalmas formájú és színű levelekkel.





## Zöldborsó velouté

### Hozzávalók 10 adaghoz

60 g kristálycukor  
 100 g petrezselyemzöld  
 30 g só  
 100 g zöldborsó  
 40 g **KNORR Prémium Folyékony Szárnyas alap**  
 0,1 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony növényi zsiradék vajaromával**  
 50 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**  
 0,4 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**

### Elkészítés

- A zöldborsót **RAMA Culinesse Profin** megpároljuk.
- Megszórjuk durvára vágott petrezselyemmel, sózzuk, cukrozzuk és felengedjük **RAMA Cremefine Profi habalappal** és vízzel, ízesítjük **KNORR Prémium Folyékony Szárnyas alappal**.
- **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítővel** besűrítjük, kiforraljuk.
- Thermomixerben krémesítjük.







## Spargás minestrone

### Hozzávalók 10 adaghoz

200 g zöld spárga  
 200 g spárga  
 0,05 l olívaolaj  
 50 g mogoróhagyma  
 100 g bacon  
 125 g **KNORR Bolognai mártás alap**  
     hozzáadott só nélkül  
 100 g **KNORR Collezione Italiana spaghetti**

### Elkészítés

- Felhevített olívaolajon megpirítjuk a csíkokra vágott szalonnát és a finomra vágott hagymát.
- Hozzáadjuk a darabolt spárgát, sózzuk, borsozzuk és felengedjük a szükséges mennyiségű víz felével.
- Ha felforrt, besűrítjük a víz másik felével elkevert **KNORR hozzáadott só nélküli Bolognai mártás alappal** és kiforraljuk.
- Betétek parmezánháncsot és kifőtt **KNORR Collezione Italiana spaghetti** aduk a leveshez.





## Spárgacappuccino

Hozzávalók 10 adaghoz

1000 g spárga  
60 g kristálycukor  
30 g só  
40 g **KNORR Prémium Folyékony Szárnyas alap**  
50 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**  
0,4 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**

Elkészítés

- A darabolt spárgát thermomixerbe tesszük, felengedjük vízzel és 70 C°-on hőkezeljük.
- Ízesítjük **KNORR Prémium Folyékony Szárnyas alappal** és dúsítjuk **RAMA Cremefine Profi habalappal**.
- Sózzuk, cukrozzuk és habosítjuk. Ha szükséges vízzel elkevert **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítővel** besűrítjük, kiforraljuk.
- Tálalásnál meleg tejhabot teszünk a tetejére.







## Roston sült vajhal, zöldspárgafőzelékkel

### Hozzávalók 10 adaghoz

1600 g vajhal  
 2000 g zöld spárga  
 2 l tej  
 100 g kristálycukor  
 50 g petrezselyemzöld  
 0,3 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony növényi zsiradék** vajaromával  
 0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**  
 100 g **KNORR Ételsűrítő világos** ételekhez  
 80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék** halakhoz

### Elkészítés

- **RAMA Culinesse Profin** megpároljuk a darabolt spárgát, sózzuk, megszórjuk vágott petrezselyemzölddel, cukorral.
- Felengedjük tejjel, felforraljuk és besűrítjük **KNORR Ételsűrítővel**.
- Dúsítjuk **RAMA Cremefine Profi** habkészítménnyel és készre forraljuk.
- Az előkészített halat befűszerezzük **KNORR Prémium Halfűszerrel** és **RAMA Culinesse Profin** megsütjük.
- Mélytálba tesszük a főzeléket és mellé tálaljuk a roston sült halat.





## Bélszínjava fokhagymás rakott burgonyával, spárgaraguval

### Hozzávalók 10 adaghoz

1800 g marhabélszín  
 500 g zöld spárga  
 500 g spárga  
 1 l tej  
 50 g kristálycukor  
 25 g petrezselyemzöld  
 0,3 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony növényi zsiradék vajaromával**  
 0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**  
 100 g **KNORR Ételsűrítő világos ételekhez**  
 460 g **KNORR Felfűjtalap**

### Elkészítés

- A szeletelt burgonyát leforrázzuk.
- Tejjel elkeverjük a **KNORR Felfűjtalapot** a szeletelt fokhagymával és belekeverjük a burgonyát.
- **RAMA Culinesse Profival** kikent és morzsázott GN edénybe tesszük.
- 160°C-on 35-40 perc alatt készre sütjük.
- **RAMA Culinesse Profin** megpároljuk a darabolt spárgát, sózzuk, megszórjuk vágott petrezselyemzölddel, cukorral.
- Felengedjük tejjel, felforraljuk és besűrítjük **KNORR Ételsűrítővel**.
- Dúsítjuk **RAMA Cremefine Profi** habkészítménnyel és készre forraljuk.
- Az érlelt bélszínt sózzuk, borsozzuk és **RAMA Culinesse Profin** a kívánt fokozatra sütjük.
- Rakott burgonyával és spárgaraguval tálaljuk.







## Fűszeres morzsában sült sertésborda, fokhagymás, tejszínes, parajos bulgúrral

### Hozzávalók 10 adaghoz

1800 g sertéskaraj  
 50 g parmezán  
 100 g liszt  
 2 db tojás  
 100 g panko morzsa  
 500 g paraj  
 500 g bulgur (búzatöret)  
 80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék sültékhez**  
 0,05 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony növényi zsiradék vajaromával**  
 0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzökrém és habalap**

### Elkészítés

- A szeletelt sertéskarajt fűszerezzük be **KNORR Prémium Sülték fűszerkeverékkel**.
- Szokott módon bepanírozzuk, a végén parmezánnal elkevert panko morzsába forgatjuk és bő zsiradékban kisütjük.
- A kifőtt bulgurt **RAMA Culinesse Profin** megpirítjuk, hozzáadjuk a leveles parajt, sózzuk, borsozzuk és felengedjük **RAMA Cremefine Profi habkészítménnyel**.
- A szaftos, bulguros ragura téve tálaljuk a sült bordákat.
- Ízesített olajjal meglocsolva tálaljuk.





## Csirkeosztriga hollandi habbal, vörösbabsalátával

### Hozzávalók 10 adaghoz

1600 g csirke „osztriga”  
 1500 g vörösbab  
 10 g snidling  
 50 g jégsaláta  
 50 g petrezselyemzöld  
 80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék szárnyas húshoz**  
 0,5 l **KNORR Salsa szósz**  
 0,3 l **KNORR Garde d'Or folyékony hollandi mártás**  
 0,2 l **Rama Culinesse Profi Folyékony növényi zsiradék vajaromával**

### Elkészítés

- A beáztatott vörösbabot hagymával ízesített vízben megfőzzük, leszűrjük és kihűtjük.
- Ha kihűlt, **KNORR Salsa szósszal** és vágott snidlinggel összekeverjük.
- Az előkészített csirkét bepácoljuk **KNORR Prémium szárnyas fűszerkeverékkel** és **RAMA Culinesse Profin** megsütjük.
- Vékony metéltre vágott jégsalátára tálaljuk a babsalátát, mellé tálaljuk a sült csirke „osztrigákat”.
- **KNORR Garde d'Or folyékony hollandi mártásból** szifon segítségével habot készítünk és az étel mellé tálaljuk.
- Hidegen, de akár melegen is alkalmazhatjuk.







## Borjúbecsinált spárgával, újbургonyával

### Hozzávalók 10 adaghoz

1400 g borjúcomb  
 200 g sárgarépa  
 100 g fehérrepa  
 100 g zöld spárga  
 100 g spárga  
 18 g petrezselyemzöld  
 50 g vöröshagyma  
 0,2l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**  
 100 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**  
 50 g **KNORR Prémium Folyékony Marha alap**

### Elkészítés

- A kockára vágott húst vízben feltesszük főni, ha felforrt lehabozzuk.
- Ízesítjük **KNORR Prémium Folyékony Marha alappal** és egy fél hagymával, amit a sűrítés előtt kiveszünk.
- Ha félig megfőtt a hús, beletesszük a batonra vágott vegyes zöldséget és a finomra vágott petrezselymet.
- **KNORR MAIZENA kukoricakeményítővel** besűrítjük és hozzáadjuk a darabolt spárgát.
- Dúsítjuk **RAMA Cremefine Profi habkészítménnyel** és jól kiforraljuk.
- Pirított újburgonyával tálaljuk.





## Gratenírozott lazacfilé currys párolt mangolddal

### Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g lazacfilé  
2000 g mangold  
200 g trappista  
30 g **KNORR Primerba Curry**  
fűszerkeverék növényi olajban  
0,2 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony**  
növényi zsíradék vajaromával  
0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31%** növényi  
zsírtartalmú főzőkrém és habalap  
50 g **KNORR Prémium pác és**  
fűszerkeverék halakhoz  
0,2 l **KNORR Garde d'Or folyékony**  
hollandi mártás

### Elkészítés

- A megmosott előkészített mangoldleveleket pirítsuk meg **RAMA Culinesse Profin**, sózzuk borsozzuk.
- Engedjük fel **RAMA Cremefine Profi** habkésztménnyel és ízesítsük **KNORR Primerba Curry** fűszerkeverékkel, majd forraljuk ki.
- Az előkészített lazacot fűszerezzük be **KNORR Prémium Halfűszerkeverékkel** és **RAMA Culinesse Profin** süssük meg félig.
- Vonjuk be **KNORR Garde d'Or Hollandi mártással**, szórjuk meg reszelt sajttal és süssük készre.
- Tegyük egy mélytányérba a mártásos mangoldot és tálaljuk rá a megsült halat.
- Főtt újbургonyával tálaljuk.







## Ropogós oldalas paradicsomos csicseriborsó-raguval

### Hozzávalók 10 adaghoz

400 g sertésoldalas  
800 g csicseriborsó  
0,1 l olívaolaj  
9,5 g fokhagyma  
200 g vörshagyma  
20 g petrezselyemzöld  
0,5 l **Hellmann's Barbecue szósz**  
80 g **KNORR Prémium pác**  
és fűszerkeverék sülttekhez  
500 g **KNORR Collezione Italiana fűszeres paradicsomvelő-konzerv**

### Elkészítés

- A csicseriborsót egy éjszakára áztassuk be vízbe, majd sóval ízesített vízben főzzük puhára.
- Felhevített olívaolajban pirítsuk meg a finomra vágott vörshagymát és a fokhagymát, tegyük rá a főtt csicseriborsót, engedjük fel **KNORR Collezione Italiana Fűszeres paradicsomvelővel** és szórjuk meg finomra vágott petrezselyemmel.
- Az előkészített, sertésoldalast pácoljuk be a **KNORR Prémium Sülttek fűszerkeverékkel**.
- Kenjük be **Hellmann's Barbecue szósszal** és 120°C fokos sütőben lassan, kíméletesen süssük készre.
- Tálalás előtt magas hőmérsékleten pirítsuk meg.





## Aszalt szilvás katalán krém pekándióval

### Hozzávalók 10 adaghoz

200 g aszalt szilva  
100 g pekándió  
0,5 l tej  
100 g barna cukor  
172 g **CARTE d'OR Katalán krém**  
0,5 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**

### Elkészítés

- A darabolt aszalt szilvát keverjük el pálinkával ízesített zselével és tegyük egy pohár aljára.
- A **CARTE d'OR Katalán krém**hez adjuk hozzá a **RAMA Cremefine Profi** habkészítményt és a tejet.
- Habverővel keverjük el és rétegezzük poharakba a szilvás zselével.
- Tálalás előtt szórjuk meg durvára vágott pekándióval, barnacukorral és pirítsuk meg.
- Dekoráljuk pálinkába áztatott aszalt szilvával.







## Epres mille-feuille

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g eper  
0,2 l tej  
500 g leveles tészta  
113 g **CARTE d'OR** Tiramisu  
0,4 l **RAMA** Cremefine Profi 31% növényi  
zsírtartalmú főzőkrém és habalap

Elkészítés

- A kész vajas tésztát sütőpapírra tesszük, térszöleges darabokra formázzuk és rátesszük egy sütőlapra.
- Tetejére teszünk egy másik réteg sütőpapírt, majd egy újabb tepsit, hogy ne emelkedjen meg a tészta sütés közben.
- 175 C°-on 15 percig sütjük majd kihűtjük.
- A **CARTE d'OR** Tiramisu alapot keverjük el a **RAMA** Cremefine Profi habkészítménnyel és a tejjel.
- Habverő géppel habosítsuk ki.
- A kihűlt tésztalapokat spricceljük fel a krémmel, rétegezzük és dekoráljuk eperrel.





## Epres rizsfelúj

Hozzávalók 10 adaghoz

1,5l tej  
250 g rizs  
900 g eper  
500 g **CARTE d'OR** Édesfelúj alap  
0,02 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony**  
növényi zsiradék vajaromával

Elkészítés

- Rizsből készítsünk tejberizst, majd hűtsük le.
- A tejjel elkevert **Carte d'Or Édesfelúj** alaphoz adjuk hozzá a főtt tejberizst és az előkészített epret.
- Finoman keverjük össze és **RAMA Culinesse Profival** kikent, édes morzsával bélelt formákba töltjük.
- 170 C°-on kb. 15-20 percig sütjük.
- Turmixolt friss eperrelőre tálaljuk.







## Karamellizált spárga, joghurthabbal

Hozzávalók 10 adaghoz

600 g spárga  
0,25 l joghurt  
100 g barna cukor  
113 g **CARTE d'OR Tiramisu**  
0,4 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**

Elkészítés

- Keverjük el a **RAMA Cremefine Profi habkészítményt** a **CARTE d'OR Tiramisu alappal**.
- Habverő géppel habosítsuk ki, majd lazítsuk natúr joghurttal.
- Felhasználásig tartsuk hűtben.
- Karamellizáljuk a barna cukrot, adjuk hozzá a darabolt spárgát és engedjük fel egy kevés **RAMA Cremefine Profi habkészítménnyel**.
- Tálalásnál a spárgás ragura formázzunk kanállal egy gombóc joghurthabot.





## Pannacotta tortácska eperrel

### Hozzávalók 10 adaghoz

250 g eper  
0,4 l tej  
170 g **CARTE d'OR Pannacotta**  
0,4 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**

### Elkészítés

- A kívánt mennyiségű tejet forraljuk fel, majd adjuk hozzá a szükséges **CARTE d'OR Pannacotta alapot** és ismételtlen forraljuk fel folyamatos keverés mellett.
- Ezután adjuk hozzá a kívánt mennyiségű hideg **RAMA Cremefine Profi habkészítményt** és keverjük el.
- Öntsük formákba, a fogyasztás előtt 3 órán keresztül tartsuk hűtőszekrényben.
- Mézes piskótából vágjunk talpat, amit bőven kenjünk meg eperlekvárral, és helyezzük rá a pannacottát.
- Eperrel és alkohollal ízesített epervelővel tálaljuk.







## Pirított mogyorós csokoládéhab, kakaóropogóssal

### Hozzávalók 10 adaghoz

0,5l tej  
150g mogyoró  
240g **CARTE d'OR Csokoládé ízű hab**  
100g **CARTE d'OR Kakaó öntet**

### Elkészítés

- A **CARTE d'OR Csokoládé ízű hab** alapot habosra keverjük tejjel, hozzáadjuk a durvára vágott pirított mogyorót és egy GN edénybe tesszük, vagy formába töltjük és hűtőben legalább két órán át hűtjük.
- **CARTE d'OR Kakaó öntet**be kakaóbab töretet teszünk, szilikonlapon elkenjük és 160 C°-os sütőben 30 perc alatt ropogósra sütjük.
- Dekorálhatjuk **CARTE d'OR Kakaó öntet**tel, csokoládés keksszel vagy friss eperrel is.



# Receptekben felhasznált professzionális alapanyagok



**KNORR Garde d'Or  
Folyékony Hollandi Mártás**

kiszerelés: 1 liter, 6 db/karton  
szavatossági idő: 7 hónap



**KNORR  
Salsa Szósz**

kiszerelés: 2,2 kg, 2 db/karton  
szavatossági idő: 12 hónap



**KNORR  
Felfújt Alap**

kiszerelés: 3 kg 1 db/karton  
szavatossági idő: 15 hónap



**KNORR Bolognai Mártás Alap  
Hozzáadott Só Nélkül**

kiszerelés: 2 kg 3 db/karton  
szavatossági idő: 15 hónap



**KNORR Prémium pác és  
fűszerkeverék Sültekhez**

kiszerelés: 0,75 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 15 hónap



**KNORR Prémium pác és  
fűszerkeverék Halakhoz**

kiszerelés: 0,7 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 15 hónap



**KNORR Prémium pác és  
fűszerkeverék Szárnyas Húsokhoz**

kiszerelés: 0,7 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 15 hónap



**KNORR Prémium pác és  
fűszerkeverék Steakhez**

kiszerelés: 0,75 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 15 hónap



**KNORR  
Ételsűrítő Világos Ételekhez**

kiszerelés: 1 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 18 hónap



**KNORR Collezione Italiana  
Spaghetti**

kiszerelés: 3 kg, 4 db/karton  
szavatossági idő: 36 hónap



**KNORR  
Maizena Kukoricakeményítő**

kiszerelés: 2,5 kg, 4 db/karton  
szavatossági idő: 36 hónap



**KNORR Collezione Italiana  
Fűszeres paradicsomvelő konzerv**

kiszerelés: 2 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 26 hónap



**KNORR  
Primerba Curry**

kiszerelés: 0,34 kg, 2 db/karton  
szavatossági idő: 12 hónap



**KNORR  
Primerba Bazsalikom**

kiszerelés: 0,34 kg, 2 db/karton  
szavatossági idő: 12 hónap





**KNORR Prémium  
Folyékony Marha Alap**

kiszerelés: 1 liter, 6 db/karton  
szavatossági idő: 12 hónap



**KNORR Prémium  
Folyékony Szárnyas Alap**

kiszerelés: 1 liter, 6 db/karton  
szavatossági idő: 12 hónap



**HELLMANN'S  
Citrusos Vinaigrette**

kiszerelés: 1 liter, 6 db/karton  
szavatossági idő: 9 hónap



**HELLMANN'S  
Barbeque Szósz**

kiszerelés: 4,8 kg, 3 db/karton  
szavatossági idő: 9 hónap



**CARTE d'OR  
Csokoládé Ízű Hab**

kiszerelés: 1,44 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 12 hónap



**CARTE d'OR  
Katalán krém**

kiszerelés: 0,52 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 24 hónap



**CARTE d'OR  
Tiramisu**

kiszerelés: 0,81 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 12 hónap



**CARTE d'OR  
Édesfelfújt alap**

kiszerelés: 3 kg, 1 db/karton  
szavatossági idő: 9 hónap



**CARTE d'OR  
Pannacotta**

kiszerelés: 0,78 kg, 6 db/karton  
szavatossági idő: 24 hónap



**CARTE d'OR  
Kakaó öntet**

kiszerelés: 1 liter, 6 db/karton  
szavatossági idő: 24 hónap



**RAMA Culinesse Profi Folyékony  
Növényi Zsíradék Vajaromával**

kiszerelés: 0,9 liter, 12 db/karton  
szavatossági idő: 6 hónap



**RAMA Cremefine Profi 31%  
Növényi Zsírtartalmú Főzőkrém  
és Habalap**

kiszerelés: 1 liter, 12 db/karton  
szavatossági idő: 6 hónap



Unilever Magyarország Kft.  
H-1138 Budapest, Váci út 182.  
Telefon: +36 1 465 9300 | Fax: +36 1 350 0100  
[www.unileverfoodsolutions.hu](http://www.unileverfoodsolutions.hu)

