

Tus Top 10 Ingredientes de siempre
como nunca los habías visto



Una nueva mirada a la cocina
tradicional y a la más actual

Antonio Arrabal 

Descubre todas las ventajas de los productos





TOP 10

ingredientes
imprescindibles

Te presentamos nuestros Top 10 ingredientes imprescindibles que han estado en las cocinas profesionales ayudando a las mejores recetas durante mucho tiempo. De la misma manera, sus múltiples posibilidades de uso, no sólo los más comunes, sino los nuevos y sorprendentes que te permitirán diferenciar tus recetas, el mejor sabor y resultado. Red



Te traigo una nueva mirada
a la cocina de siempre



“Estos ingredientes me permiten
elaborar las recetas más potentes
asegurando resultados excepcionales”

... y a la más actual



“Potencia toda tu creatividad
con los ingredientes más potentes
usándolos de una manera
totalmente rigurosa”



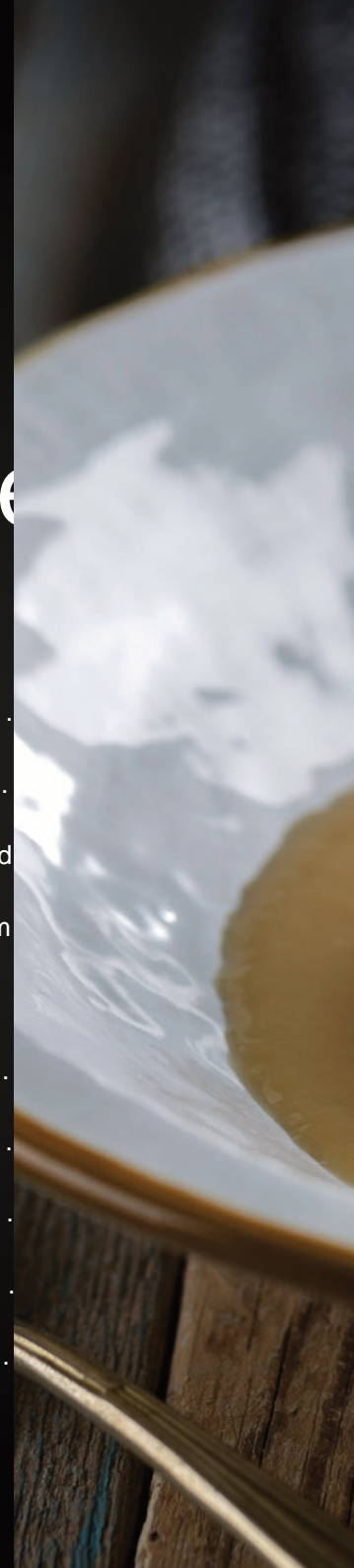
Antonio Aranda
Chef La Jamada





Una nueva mirada a la cocina de siempre

- Tiradito de vieiras con mayonesa acevichada
- Fresas picantes con chantillí y chocolate
- Sopa de yuzu y crema con gel de miel y bizcocho de
- Ravioli de morcilla de Burgos, bechamel fina y pom
- Crema templada de puerros ahumada con bacal
- Albóndigas de cerdo y curry rojo
- Ramen de pollo
- Crema de chocolate, galletas y aceite de oliva
- Burger de lechazo
- Merluza en salsa verde marina







Tiradito de vieiras con mayonesa

INGREDIENTES

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Solomillo de vieira 150 g
 - Hellmann's Original Mayonesa 100 g
 - Leche de tigre 50 ml
 - Aceite de girasol 100 ml
 - Pasta de ají amarillo 7 g
 - Zumo de lima 50 ml
 - Sal -
 - Diente de ajo 2,5 unidades
 - Jengibre fresco 5 g
 - Rama de apio 2,5 unidades
 - Pescado blanco 50 g
- Cortamos la vieira en lonchas, lo más finas que podamos en forma circular.
- Leche de tigre: Juntamos la lima, la sal, el diente de ajo y el pescado blanco y removemos bien. Dejar reposar como mínimo 1 hora. Reservamos.
- Mayonesa acevichada: Juntamos la mayonesa Hellmann's con el aceite de girasol y removemos. En una batidora vamos añadiendo el zumo de lima y el ají amarillo hasta conseguir un color naranja nuevo a la mayonesa. Por último añadimos la pasta de ají amarillo.
- Ponemos la vieira ya cortada muy fina en forma circular sobre la mayonesa acevichada. Terminamos añadiendo un poco de queso y apio.

Hellmann's Original

Sólo la marca N°1 para



- Máxima estabilidad: evita que la mezcla
- Resultado perfecto tanto en aplicación
- Realza el sabor de los demás ingredie

Principales aplicaciones



HAMBURGUESAS



SALSAS DERIVADAS



ENSALADILLA

*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene el mejor sabor que Panel Nielsen C & Restauración. Junio 2016.



Fresas picantes con chantilly

INGREDIENTE

(10 pax)

ELABORACIÓN

- | | | |
|----------------------------------|--------|--|
| • Fresas | 250 g | • Ponemos las fresas al baño maría con el azúcar, el t |
| • Azúcar | 62,5 g | • 20 min. y dejamos que suelten su propia agua. Añadim |
| • Togarashi | 12,5 g | • Añadimos el Sirope de Chocolate Carte d'Or a la Kr |
| • Siracha | 7,5 g | • a ebullición y retiramos. |
| • Vinagre de frambuesa | 20 ml | • Colocamos la salsa de chocolate en el fondo del pla |
| • Sirope de Chocolate Carte d'Or | 250 g | • culminamos el plato con la Krona Spray. |
| • Krona Original | 150 ml | |
| • Pimienta de Sichuan | 75 g | |
| • Krona Spray | - | |

K r o n a S p r a y

F i r m e z a i m b a t i b l e



- A g u a n t a f i r m e d u r a n t e m á s t i e m p o : 1 5 m i n u t o s e
- D e s a r o l l a d a e x c l u s i v a m e n t e p a r a l a h o s t e l e r í a .
- E x c e l e n t e e n t e x t u r a y s a b o r .
- B o q u i l l a p r o f e s i o n a l p a r a u n a d e c o r a c i ó n p e r f e c t a

P r i n c i p a l e s a p l i c a c i o n e s



E N P O S T R E S F R Í O S



E N P O S T R E S C A L I E N T E S



Sopa de yuzu y crema con bizcocho de cuajada

INGREDIENTE

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Yogur natural 125 ml
 - Krona Original 250 ml
 - Hellmann's Queso Crema 250 g
 - Yuzu 37,5 ml
 - Zum o de 1 lim a
 - Ralladura de la piel de 1 lim a
 - Azúcar 150 g
 - Alm íbar tpt 250 ml
 - Miel 250 g
 - Xantana -
 - Huevos 10 uni
 - Sobre de cuajada 2,5 uni
 - Harina tam izada 50 g
 - Azúcar isom alt 200 g
- Para elaborar la sopa de yuzu ponemos el yogur, Hellmann's Queso Crema y el zumo de lim a y la ralladura de lim a y el azúcar en un vaso mezclador. Trabajamos a potencia m áxima hasta que el resultado es cremoso y aplicamos Krona Original para aportarle un toque de lim a.
- Mezclamos en el fuego el alm íbar con la miel y dejamos enfriar.
- Retiramos y añadimos la xantana para que nos quede un gel de miel.
- Juntamos los huevos, el sobre de cuajada, la harina y el alm íbar y pasamos por un fino. Una vez colado metemos en un vaso de agua de plástico a la mitad con la espuma de miel y dejamos unos segundos a potencia m áxima. Dejamos enfriar y reservamos.
- En un plato soper o colocamos en la base la sopa de yuzu, el gel de miel y el bizcocho de micro que hemos preparado. Decoramos con una bola de Sorbete de Lim ón Carte d'Or.

K r o n a O r i g i n a l

M á x i m a e s t a b i l i d a d



- No se corta: Máxima estabilidad tanto pa
- Resiste a altas temperaturas.
- Tolera la adición de ácidos.

P r i n c i p a l e s a p l i c a c i o n e s



P A R A C O C I N A R



P A R A M O N T A R



* Market Share en valor. Panel Nielsen C & CR restauración. Junio 2016.



Ravioli de morcilla de Burg bechamelfina y pomodoro

INGREDIENTES

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Morcilla de burg 250 g
 - Kroma Original 75 g
 - Calabacín 2,5 unid
 - Leche 1,25 L
 - Maizena® 125 g
 - Salsa Pomodoro 50 Kgn
- Cortamos el calabacín en la corta fiam bres en lám in
 agua fría.Escurrim os y reservamos.Por otro lado coci
 añadim os Kroma Original para aportarle textura y sua
 calabacín con la masa y reservamos.
- Ponem os 250 ml de leche en un cazo a hervir.La otr
 ríio y la rem ovem os bien hasta que no tenga ningún g
- En otra parte con Maizena®sin dejar de rem over y la Sa
 a punto de sal y pimienta.Si la textura que nos queda
 la quem os más líquida, o más Maizena®si la quem
- Colocam os el ravioli caliente en el centro del plato y
 Salsa Pomodoro Knorr .Decoram os con unas hierbas

Maizena® harina fina de maiz

El espesante por excelencia, s



- Espesante por excelencia con una larga tra
- Sin gluten, sin lactosa, sin grasa, 100% lmic
- Ingrediente indispensable en repostería:rell
- Ideal para espesar y rebozar aportando unifi

Principales aplicaciones



POSTRES



FRITURAS Y REBOZADOS



SALSAS Y GUISO



Crema templada de puerro, hongos, tartar de tomate y a

INGREDIENTE

(10 pax)

ELABORACIÓN

- | | | |
|-----------------------|-------|---|
| • Puerros | 375 g | Hacemos una crema de puerros de manera tradicional, cocinamos un fino y volvemos a poner en un cazo. Para darle la textura añadimos el Roux Blanco cuando empieza a hervir la crema que nos quedará una textura y un brillo perfecto sin que se ahumada y reservamos. |
| • Cebolla | 125 g | |
| • Roux Blanco | - | |
| • Salahumada | - | |
| • Bacalao desalado | 125 g | Cocinamos el taco de bacalao a 67°C 8 minutos y reservamos. Cortamos en dados, hacemos lo mismo con los hongos y el tomate con aceite de oliva virgen y una cucharadita de Reservas. |
| • Hongos | 50 g | |
| • Tomate ensalada | 100 g | |
| • Primera de Albahaca | 10 g | |
- En el fondo del plato ponemos la crema y encima el tartar de hongos, tomate y primera.

Roux Blanco

Mejor textura del mercado



- Espesor y brillo ideales sin grumos, en tan sólo 1 minuto.
- Distribuye la grasa aumentando el brillo y el sabor en salsas y guisos.
- Permite controlar el punto de espesor exacto de la preparación sin crear grumos.
- No contiene lactosa, sal, colorantes ni conservadores.
- No precisa disolución (aplicación directa).

Principales aplicaciones



GUISOS Y CREMAS



SALSAS Y JUGOS



RELLENOS Y PASTAS

* 50 chefs externos han considerado que el Roux Knorr tiene mejor textura que sus competidores.



Albóndigas de cerdo y curry

INGREDIENTES

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Cebolla tierna 2,5 un
 - Pasta de curry 100 g
 - Salsa Demiglase 500 ml
 - Ponzu 62,5 ml
 - Leche de coco 75 ml
 - Picada de presa de bellota 250 g
 - Cabecero de lomo de bellota 250 g
 - Maizena® -
- Pochamos la cebolla, añadimos la pasta de curry roja y la Salsa Demiglase Knorr y dejamos cocer a fuego bajo hasta que se reduzca a la mitad. Añadimos la Salsa Demiglase Knorr y dejamos cocer a fuego bajo hasta que se reduzca a la mitad. Una vez colado volvemos a darle frescor y la leche de coco. Dejamos cocinar 4 minutos a fuego bajo.
- Preparamos la carne de cerdo ibérico y damos forma a las albóndigas. Para que quede más crujiente el rebozado y no nos alteramos al freírlos, escurrimos y reservamos.
- Colocamos las albóndigas en la salsa demiglase de curry y dejamos cocer a fuego bajo durante unos minutos. Pasamos a un plato sopero salseando bien las albóndigas con la salsa de curry y decoramos con hojas de cilantro y cebollino chino picado muy fino.

Salsa Demiglase Knorr

Elegido N°1 por chefs*



- Textura y brillo ideal en tan sólo 2 minutos
- Estable a la congelación, baño maría y p...
- Permite ser usada como base, personal...

Principales aplicaciones



GUISOS



ESTOFADOS



SALSAS

*50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglase Knorr está entre las mejores salsas. Test realizado en Abril 2015.



Ramen de pollo

INGREDIENTES (10 pax)

ELABORACIÓN

- Caldo de Pollo 2,5 litros
 - Caldo dashi (con 2,5 g de Kombu)
 - Jengibre fresco 2 pcs
 - Rama de lemongrass 2,5 g
 - Ponzu 175 ml
 - Dientes de ajo 7,5 unidades
 - Cebollino chino -
 - Cilantro -
 - Contramuslo de pollo deshuesado 2,5 g
 - Huevo duro -
- Pochamos el ajo en una olla y añadimos el Caldo de pollo a fuego lento. Añadimos el caldo dashi y de nuevo añadimos el jengibre pelado en láminas, el ponzu y el lemongrass.
- Marinamos el contramuslo en la salsa de ostras durante 30 minutos. Volvemos a meter en otra bolsa y cocinamos a vapor durante 15 minutos. Pasado este tiempo sacamos de la bolsa y metemos en un plato.
- En un plato sopero ponemos unos fideos udon, vertemos el caldo de pollo que previamente hemos cortado en dados. Terminamos con el pollo que previamente hemos cortado en dados. Terminamos con el cebollino chino para dar frescor a la sopa.

Caldo de Pollo Knorr

Nº 1 mejor sabor del mundo



- Auténtico sabor a pollo que complementa cualquier preparación.
- Sin colorantes artificiales, ni conservantes.
- Ideal en cualquier momento de la preparación.
- Usos: sazonar y potenciar el sabor a pollo.
- Rendimiento 52L.
- Múltiples aplicaciones: arroces, salsas, todo tipo de guisos. Amplia cobertura.

Principales aplicaciones



ARROCES DE CARNES, CONSOMÉS Y SALSAS Y SOPAS



* 50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores.



Crema de chocolate, galleta

INGREDIENTE

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Azúcar glas 375 g
 - Margarina 125 g
 - Hellmann's Queso Crema 625 g
 - Sirope de Chocolate 250 g
 - Azúcar 250 g
 - Harina de repostería 250 g
 - Huevo grande 2,5 un
 - Levadura -
- Para elaborar la crema, ponemos dentro de la termomix a 37° durante 2 min. Añadimos la Hellmann's Queso Crema y el Chocolate Carte d'Or. Pasamos a una manga pastelería y batimos con unas varillas el huevo y el azúcar. Cuando ya está lista, añadimos la harina previamente tamizada y la levadura. No dejamos reposar. Por último añadimos 50 g del Sirope de Chocolate Carte d'Or y unas escamas de galleta y horneamos a 180°C unos 15 minutos. Reservamos.
- Ponemos en el fondo del plato la crema de chocolate y la galleta virgen extra y unas escamas de salmaldón. Terminamos con la textura crujiente a nuestro postre.

Sirope de Chocolate

Mejor Sirope de Chocolate



- Auténtico sabor a chocolate.
- Textura con densidad óptima que facilita el uso.
- Brillo que aporta vistosidad al postre.
- En caliente mantiene sus propiedades.
- Fácil dosificación.
- Listo para usar.
- Sin gluten

Principales aplicaciones



PARA DECORAR



RELLENOS Y SALSAS



INGREDIENTE DE LAS RECE

* 50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate



Burger de lechazo

INGREDIENTES

(10 pax)

ELABORACIÓN

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Pierna de lechazo 205 g • Bovril 62,5 g • Papada ibérica 125 g • Hellmann's Original 50 g • Cilantro 65 g • Yogur natural 125 g • Colchina - • Salsa para Ensalada Miel y Mostaza Hellmann's | <ul style="list-style-type: none"> • Trituamos la pierna de lechazo picada con la papada al Bovril no necesitamos añadir ningún salazón con nuestra hamburguesa. Reservamos. • Trituamos el yogur con el cilantro formando una pasta poco para buscar la textura deseada. Reservamos. • Aliñamos la colchina con el aliño y reservamos. • Ponemos nuestra burger de lechazo, napamos con la colchina aliñada. |
|---|---|

Bovril

Receta única en el mercado



- Aporta sabor y color tostado a los platos.
- Intenso sabor a carne.
- Color y sabor rustido.
- Múltiples aplicaciones: caldos de carne.

Principales aplicaciones



CALDOS, FONDOS Y GAMBOS



Y GAMBOS



Y PLAMERINADOS



Merluza en salsa verde ma

INGREDIENTES

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Caldo de Pesca 2,5 Knorr
- Cebolla 75 g Trituramos y colamos, añadimos el Roux Blanco Knorr antes de servir añadimos el alga wakame a nuestra salsa.
- Dientes de ajo 5 uni
- Alga wakame 75 g
- Roux Blanco Knorr
- Lomo de merluza 275 g
- Agua de mar 75 ml
- Envasamos el lomo limpio de la merluza con el agua de mar, este tiempo, le damos un golpe de salamandra y reservamos.
- Colocamos la merluza en el centro del plato y napamos con la salsa verde y unas algas wakame que hemos introducido previamente.

Caldo de Pescado Knorr

Elegido N°1 por chefs*



- Auténtico sabor y aroma a pescado.
- Sin colorantes artificiales, ni conservantes.
- Ideal en cualquier momento de la preparación.
- Usos: sazonar y potenciar el sabor a pescado.
- Rendimiento 52 L.
- Múltiples aplicaciones: arroces, consomes, etc.

Principales aplicaciones



ARROCES DE PESCADO, CONSOMÉS Y USOS VARIOS

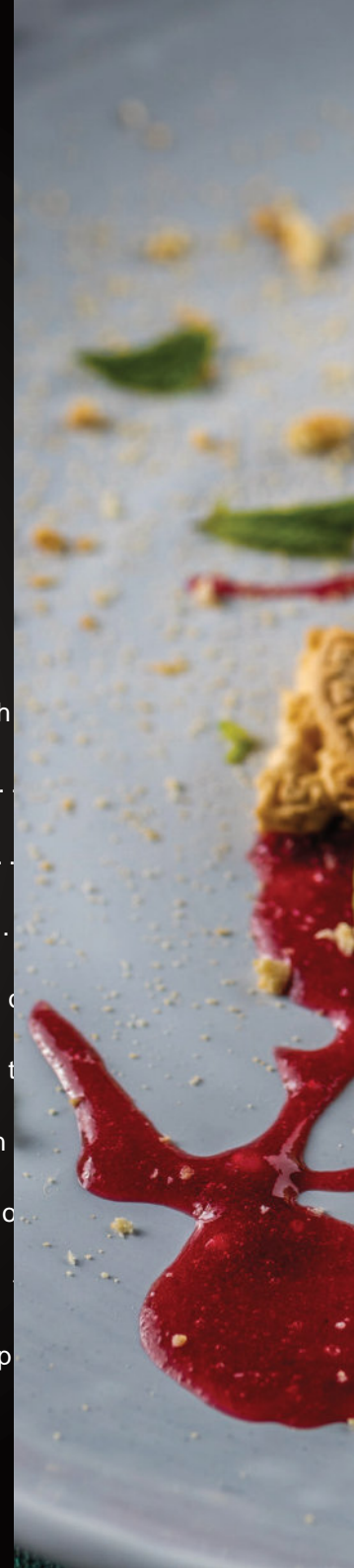


* 50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores. Test realizado en Abril 2015.



Una nueva mirada a la cocina más actual

- Sopa fría de coco, soja y menta con espárragos y h
- Trifásico de Amaretto y crema de café
- Versionando la tarta de queso
- Mochirelleno de mousse de limón y té matcha
- Salmón confitado con suave salsa de curry y guiso
- Lengua de ternera escabechada con miel y aromát
- Canelón de gamba blanca con cous cous infusion
- Torrija de pan brioche con sopa picante de choco
- Presa ibérica macerada en jengibre, soja y pim en
- Consomé de azafrán anisado con chipirones alvap







¿Una sopa fría con mayonesa?

Sopa fría de coco, soja y menta con espárragos y huevas de salmón

INGREDIENTE	(10 pax)	ELABORACIÓN
• Hellmann's Original	750 g	• Mezclamos con un túrmix la mayonesa Hellmann's Original
• Espárragos	15 unidades	• turbinamos y añadimos la salsa de soja y el togarashi.
• Huevas de salmón	125 g	• la menta. Dejamos reposar 1 hora en la cámara.
• Fondo de Profesional Knorr	750 ml	• En el fondo del plato ponemos la sopa de mayonesa y menta. Cortamos los espárragos de forma transversal.
• Leche de coco	75 ml	• Culminamos el plato con las huevas de salmón y unos
• Salsa de soja	50 ml	
• Menta fresca	15 hojas	
• Togarashi	2,5 g	



Textura, sabor y brillo en una sopa de



1

- Preparar todos los ingredientes para la sopa



2

- Juntamos todos los ingredientes a falta de la mayonesa, que usaremos al final para darle el sabor, la textura y el brillo que nos falta.

Beneficios del ingrediente sobre la receta



La calidad de los ingredientes de la Hellmann's Original y su óptimo punto de emulsión facilitan su derivación en subrecetas, donde Hellmann's Original mantiene la cremosidad, el brillo y un agradable sabor como base de este plato.

“Este ingrediente responde muy inquietudes de los chefs”

* 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que Panel Nielsen C & Restauración. Junio 2016.



¿Un trifásico sorprendente?

Trifásico de Amaretto y crema

INGREDIENTE	(10 pax)	ELABORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Amaretto 750 ml • Gelatina vegetal 50 g • Azúcar glas 375 g • Margarina 200 g • Hellmann's Queso Crema 250 g • Café en polvo 50 g • Krona Spray- 	<p>▶ Ponemos el amaretto en un cazo y ponemos a hervir y enfriamos. Una vez frío añadimos la gelatina vegetal y cuando vuelva a romperse a hervir retiramos y vertemos en moldes para que se gelifique.</p> <p>• En Thermomix ponemos el azúcar glas y la margarina a hervir y cuando se rompa añadimos el queso crema y por último el café en polvo.</p> <p>• Colocamos en el fondo del plato la gelatina de amaretto y creamos los puntos de crema de café. Culminamos el plato con Krona Spray.</p>	



Una crema de café con base de queso



- Poner en Termomix la nata montada, el azúcar glas a 37° 2 minutos y el café en la Tetera. Dejar reposar una hora.

Beneficios del ingrediente sobre la receta



Krona Spray ofrece una textura lo suficientemente firme y un sabor tradicional a nata montada perfecta para postres elaborados y complejos como este.

“Todos los detalles de la decoración final de este postre importante es lo que hace la diferencia.”



Una mezcla s de chocolate



Versionando la tarta de que

INGREDIENTE

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Chocolate blanco 500g
- Hellmann's Queso 500g
- Krona Original 1,25 L
- Gelatina Cartón 500g
- Frutos Rojos 200g
- Galletas -
- Hojas de menta

• Fundimos el chocolate al baño maría, una vez fundido
Remojamos bien para que quede una masa homogénea
con un batidor y vemos como rápidamente monta y queda
paso en la elaboración. Incorporamos la Gelatina Cartón
sumo cuidado y removiendo siempre de arriba abajo m
chocolate y queso. Reservamos en frío.

• Con la ayuda de un túrmix trituramos los Frutos Rojos
la textura y el brillo que queda en la salsa es fenomenal

• En el fondo del plato colocamos una base de sopa
la mousse de chocolate blanco y queso. Terminamos d
hoja de menta.

Una mousse suave, cremosa y sabrosa



1

- Se montamos la mousse con la ayuda de la Kroma para dar textura al chocolate, queso y gelatina.



2

- Con la ayuda de una cucharita caliente se forma una quenelle de mousse ya terminada.

Beneficios del ingrediente sobre la receta



“Con Kroma trabajar con ingredientes muy grasos como el queso o el chocolate es seguro y sin riesgo a quemarse”

* Market Share en valor. Panel Nielsen C & CR restauración. Junio 2016.



¿ Mochis con Mousse de Limón ?



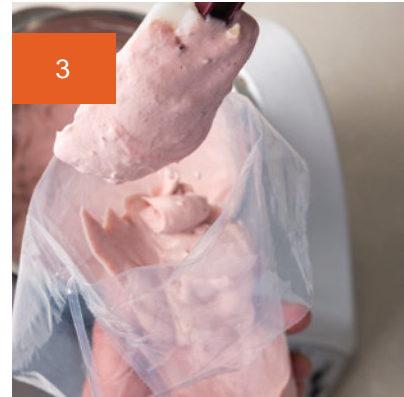
Mochirelleno de mousse de limón

34 TOP 10 INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES

INGREDIENTE	(10 pax)	ELABORACIÓN
• Harina de arroz glutinoso	250 g	<p>• Reservamos todos los ingredientes a excepción de la Mousse de Limón y el papel film y cocemos en el micro a potencia máxima. Cuando quedará una masa pegajosa y elástica. Reservamos. En un momento reservamos la masa anterior con ella. La Maizena® nos hace de hilo de la masa y además nos permitirá trabajarla con sumo de terminada de estirar con la ayuda de un molde, cortamos.</p> <p>• Preparamos la Mousse de Limón Carte d'Or como indica el manual de la planta pastelera. Con ella rellenamos la masa que hemos reservado. Daremos forma circular (de mochi) y reservamos.</p> <p>• En terminada ponemos el azúcar glas y la mantequilla.</p> <p>• Reservamos la Mousse de Limón Carte d'Or y la Mousse de Limón Carte d'Or.</p> <p>• Colocamos el mochi en el fondo del plato y espolvoreamos.</p>
• Maizena®	250 g	
• Azúcar	250 g	
• Agua	750 ml	
• Azúcar glas	375 g	
• Mantequilla	200 g	<p>• Reservamos la Mousse de Limón Carte d'Or y la Mousse de Limón Carte d'Or.</p> <p>• Colocamos el mochi en el fondo del plato y espolvoreamos.</p>
• Hellmann's Queso Crema	250 g	
• Frutas del Bosque Carte d'Or	250 g	
• Mousse de Limón Carte d'Or	250 g	
• Mousse de Limón Carte d'Or	250 g	



Decora con una crema de framboesas a partir de queso crema



- Poner en la Thermomix la cantidad original de leche y el queso crema en una manga para la elaboración del azúcar glass a 37°C. 2em. y las Frutas de la Boja que se han congelado una hora para dar textura.

Beneficios del ingrediente sobre la receta



En esta receta a regar la harina fina de maíz Maizena® en la masa se consigue compensar la elasticidad de la misma y además no precisa de una cocción prolongada.

“La harina fina de Maizena® puede en la elaboración de multitud de cremas”



Una salsa de espesor

e a

Salmón confitado con suave de curry y guiso de langost

30 TOP 10 INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES

INGREDIENTE	(10 pax)	ELABORACIÓN
• Cebolla tierna 275 g	• Para elaborar la salsa de curry pochamos la cebolla	el Caldo de Pescado Knorr. Dejamos cocer durante 12
• Curry en polvo 50 g	• Por el fino. Volvemos a llevar a ebullición y añadimos	textura deseada. Veremos como la salsa queda ligada
• Caldo de Pescado 750 ml	• Salteamos los langostinos previamente pelados con	dejamos reducir por completo a fuego fuerte. Reservar
• Roux Blanco-Knorr	• Envasamos el salmón con la soja y la salsa de ostras	• Colocamos en el fondo del plato el salmón, salseamos
• Langostinos 7 r, 5 sucros	• Hemos ligado con Roux Blanco Knorr y culminamos e	
• Diente de ajo 2,5 uni		
• Salsa de curry suave		
• Salmón limpio 300 g		
• Salsa de ostra 75 g		
• Salsa de soja 25 g		



La textura deseada con un sólo ingrediente



1

• Pochamos todas las verduras y añadimos el curry y el Caldo de Pescado Knorr.



2

• Una vez rompa la salsa le daremos la textura deseada con la ayuda del Roux.

Beneficios del ingrediente sobre la receta



Con el Roux consigo el punto exacto de espesor en pocos segundos resultando una salsa con el mejor aspecto posible, brillante y bien ligada.

“El Roux Knorr dispersa al momento una salsa cambiante de m...”

* 50 chefs externos han considerado que el Roux Knorr tiene mejor textura que sus competidores.



¿Una de
escabeche



Lengua de ternera escabeche con miel y aromáticos

INGREDIENTE

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Dientes de ajo 5 unidades
 - Romero fresco 205 ramitas
 - Miel 100 g
 - Vinagre de Jerez 400 ml
 - Salsa Demiglace Knorr 300 g
 - Roux Oscuro-Knorr 100 g
 - Lengua de ternera 2,5 kg
 - Cebolla 2,5 unidades
 - Zanahoria 5 unidades
- Para elaborar la salsa escabechada pochamos los ajo y añadimos la miel, dejamos cocer un minuto y añadimos durante un par de minutos y añadimos 200 ml de Salsa demiglace Knorr y ligamos con el Roux Oscuro Knorr para obtener la salsa escabechada.
- Escaldamos la lengua de ternera para poder pelarla. Para ello previamente hemos pochado la zanahoria y la cebolla y llevamos a ebullición. Cerramos la olla exprés y cocinamos la lengua de ternera. Sacamos la lengua de ternera ya cocinada y con la ayuda de un cuchillo la cortamos en rodajas. Dejamos enfriar y reservamos.
- Cortamos unas rodajas de lengua de ternera y calentamos la salsa escabechada. Lo ponemos en el plato y servimos.



Salsa con un sutil aroma y sabor de escabeche



1

• Confitar el ajo con romero y aceite y luego añadir el vinagre. Con esto conseguimos un escabeche tradicional aromatizado.



2

• Al añadir la Salsa Demiglace Knorr conseguimos escabecharla y la dejaremos cocer. Con su potente sabor conseguimos darle un sutil aroma de escabeche sin perder la propiedad del producto.

Beneficios del ingrediente sobre la receta



Donde otras salsas perderían su textura y sabor, la Salsa Demiglace Knorr permite llevar tu cocina un paso más allá pudiendo elaborar salsas ácidas y de ejemplo elaborada.

“Con la demiglace Knorr ahorro tiempo y dinero consigo unos resultados espectaculares”

* 50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglace Knorr está entre las mejores salsas. Test realizado en Abril 2015.



¿Un gel
caldo de pollo

Canelón de gamba blanca

INGREDIENTES

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Sémola (coque) 250 g
- Caldo de Pollo Knorr 1 litro
- Menta fresca 2,5 manojos
- Gambas blancas 150 g
- Gelatina vegetal (tipo agar agar)

Hacemos 100 ml de Caldo de Pollo Knorr de manera tradicional con las hojas de menta para que se infundan con el caldo (así tendremos el caldo aromatizado y caliente lo juntamos se termine de cocinar. Pasados 15 minutos destapamos bien suelto. Reservamos.

Pelamos las gambas y ponemos entre dos papeles haciendo un carpaccio con las gambas. Congelamos. Ponemos el caldo de pollo Knorr con la gelatina vegetal y llevamos a ebullición, cuando quede una película fina que será el envoltorio de nuestro canelón ponemos sobre el caldo de pollo gelificado y lo rellenamos con las gambas. Con la ayuda de una espátula damos forma al canelón y lo congelamos.

Colocamos el canelón en el centro del plato y lo coronamos con la salsa de tomate y el queso parmesano.



Un couscous con todo el sabor de la salsa de pollo



1

• Hervimos el Caldo de Pollo con la gelatina. Retiramos cuando rompa a hervir para extenderlos sobre una placa fría y así se forma la gelatina.



2

• Con la ayuda de una espátula damos forma al canelón al gel de pollo relleno del t...

Beneficios del ingrediente sobre la receta



El Caldo de Pollo Knorr posee un agradable sabor a pollo capaz de equilibrar perfectamente las recetas. En este caso, integra de forma perfecta la gamba, consiguiendo así una excelente ejecución "mary montaña".

“Los resultados conseguidos con este ingrediente permiten cientos de elaboraciones creativas”

* 50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglace Knorr está entre las mejores salidas. Test realizado en Abril 2015.



¿Una sopa de chocolate con sirope de... ic



Torrija de pan brioche con s...

INGREDIENTE

(10 pax)

ELABORACIÓN

- Krona Original 1750 ml
 - Leche 500 ml
 - Semillas de cardamomo 5 unidades
 - Jengibre pelado
 - Togarashi 12,5 g
 - Cayena 2,5 unidades
 - Siracha 25 g
 - Sirope de Chocolate Carte d'Or 300 ml
 - Pan brioche 2,5 trozos
 - Vaina de vainilla 2,5 unidades
 - Azúcar 200 g
- Ponemos 200 ml de Krona Original con las semillas de jengibre. Ponemos a fuego lento y una vez rompa a hervir dejamos 5 minutos. Pasado este tiempo colamos y añadimos el resto de ingredientes: leche y la siracha. Removemos bien y reservamos en un recipiente tapado.
- Abrimos la vaina de vainilla y raspamos bien el interior. Lo mezclamos con 100 ml de Krona Original, 100 ml de leche, el azúcar y la vainilla. Lo ponemos a fuego. Dejamos infusionar durante 5 minutos. Volvemos a remover y dejamos reposar tapado durante 1 hora. Cuando esté bien caliente lo colamos y lo ponemos en un molde de pudding y la añadimos hasta taparlo por los bordes. Lo dejamos enfriar toda la noche.
- Colocamos la sopa bien fría en el fondo del plato, caramelizamos. Terminamos el plato con una hoja de menta y raspas de chocolate.



Un sorprendente sabor para un pastel



• Ponemos a infundir todos los ingredientes en el fuego. Hacemos la operación 2 veces: rompemos a hervir, sacamos del fuego, volvemos a poner al fuego, rompemos a hervir y sacamos.

• Añadimos el Sirope de Chocolate Carte d'Or a la infusión mientras removemos hasta obtener el sabor adecuado. Por último introducimos la salsa para darle el toque picante.

Beneficios del ingrediente sobre la receta



El Sirope de Chocolate Carte d'Or posee un sabor a chocolate con intensidad suficiente para convertirse en base pastelera, por ejemplo en cremas y rellenos.

“Su textura aguantará reducida complementada con manipulaciones en caliente”

* 50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate



¿Marinados con B...?



Presas ibéricas macerada en

INGREDIENTE

(10 pax)

ELABORACIÓN

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ajo en polvo 12,5 g • Jengibre en polvo 250 g • Pimentón dulce 2,5 g • Bovril 325 g • Soja 125 ml • Aceite de girasol 250 ml • Presa ibérica 375 g | <ul style="list-style-type: none"> • Juntamos el ajo, el jengibre, el pimentón, 50 g de Búrburix, veremos como el Bovril nos va a potenciar el sabor. • Limpiamos la presa ibérica del exceso de grasa, juntamos la soja y el aceite de girasol. Dejamos marinar 24 horas. Pasado este tiempo sacamos la presa a la plancha por ambos lados y embadurnamos con la salsa durante unos minutos y veremos como el Bovril glaseará la presa. • Colocamos la presa ibérica en el centro del plato y |
|--|---|



Marinamos la carne para un efecto lacado



- Juntamos todos los ingredientes del adobo y removemos bien. A continuación envasamos al vacío la pieza de carne.



- Sacamos de la cámara de vacío la pieza y embadurnamos con Boveril para conseguir el efecto lacado.

Beneficios del ingrediente sobre la receta



Gracias al intenso sabor a carne de buey del Bovril, la carne queda marinada e intensificada en sabor en pocas horas.

“Su textura de melaza facilita el lacado de cualquier pieza”



¿Un consomé infusionado a partir de un caldo de pescado?



Consomé de azafrán anís con chipirones al vapor de algas

INGREDIENTES (10 personas)

- Tomate pelado 300 g
- Cebolla 290 g
- Puerro 200 g
- Zanahoria 188 g
- Aceite 125 ml
- Ajo 62,5 g
- Compota de 150 g
- Caldo de Pescado Knorr 1 litro
- Pastís 125 g
- Ramillete de 2,5 unidades
- Azafrán -
- Chipirones 15 unidades
- Alga kombu -
- Algorda -

ELABORACIÓN

- Porchamos todas las verduras y ponemos el Caldo de Pescado Knorr y dejamos cocer durante 35 minutos con clara de huevo. Reservamos.
- En un cazo hacemos una cama de alga kombu encima de la sal y ponemos los chipirones y tapamos el cazo para que se cocinen los chipirones (aproximadamente 10 minutos). Sacamos y reservamos.
- En el fondo del plato colocamos la compota y disponemos los chipirones en el centro. Terminamos con cebollino chino mojado.



Una perfecta cocción para los chipirones



1 • En soté colocamos una base de sal y la cubrimos con alga kombu.



2 • Colocamos los chipirones encima de la alga y ponemos a cocer durante 3 min.

Beneficios del ingrediente sobre la receta

Consiguiendo un buen fumet gracias al Caldo de Pescado Knorr, dejamos espacio para integrar y equilibrar otros sabores como el anís y el azafrán.

“El sabor del Caldo de Pescado Knorr para usarse en las preparaciones”



* 50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores caldos



Descubre nuestros productos



Unilever
Food Solutions en **u f**