



# KNORR PROFESSIONAL VÁM PŘEDSTAVUJE KOLEKCI CHUŤOVÝCH ESENCÍ



VYNIKAJÍCÍ, PŘÍRODNÍ INGREDIENCE A KOMPLEXNÍ CHUŤ ZACHYCENÉ V JEDNÉ LAHVI





# JAKÉ JE MENU

## ZJISTĚTE VÍCE O NAŠICH ESENCÍCH

- ▶ **JAK POUŽÍVAT  
NAŠE ESENCE**
- ▶ **UMAMI ESENCE**
- ▶ **HOUBOVÁ ESENCE**
- ▶ **CITRUSOVÁ ESENCE**
- ▶ **KOUŘOVÁ ESENCE**

## RECEPTY

- ▶ **RESTOVANÁ  
ZELENINA**
- ▶ **HOUBOVÁ  
KRÉMOVÁ OMÁČKA**
- ▶ **TATARÁK Z LOSOSA  
S AVOKÁDEM**
- ▶ **KUŘE S BARBECUE  
GLAZUROU**



# JAK POUŽÍVAT NAŠE ESENCE

## PŘEDPŘÍPRAVA

### VYTVÁŘENÍ CHUTI A TEXTURY ZÁKLADNÍ INGREDIENCE

#### APLIKACE

- Marinování
- Infuze

#### PŘÍKLAD

- Přidejte **Umami Esenci** do mletého masa určeného k přípravě hamburgeru – obohatíte ho o sytou karamelizovanou chuť.

## VAŘENÍ

### VYTVÁŘENÍ SPECIFICKÉ CHUTI POKRMU

#### APLIKACE

- Ochucení/okořenění v průběhu hlavního procesu vaření

#### PŘÍKLAD

- Přidejte **Houbovou Esenci** do rizota. Esence mu dodá sytou chuť lesních hub, která dokonale doplní žampiony.
- Zamíchejte **Kouřovou Esenci** do Demi Glace a získáte skvělou omáčku s chutí ušlechtilého kouře pro grilovaná masa.

### FINALIZACE PERFEKTNÍ CHUTI POKRMU

#### APLIKACE

- Poslední špetka chuti pro dokonalost pokrmu

#### PŘÍKLAD

- Použijte **Citrusovou Esenci** (čistou nebo smíchanou s kořeněnou octovou zálivkou) – toto velice zajímavé aroma čerstvých citrusů podtrhne chuť grilovaného lososa.
- Pokud přidáte **Umami Esenci** při dokončování bujónu, dodá mu bohatou chuť pečeného masa.

## SERVÍROVÁNÍ

### OZDOBENÍ NEBO OVONĚNÍ

#### APLIKACE

- Servírování jako doplněk pokrmu
- Přidání do pokrmu během servírování na talíř

#### PŘÍKLAD

- Ozdobte talíř s grilovaným lososem **Citronovou Esencí**, která ho nejen ochutí, ale i rozzáří díky své zajímavé barvě.

VÝSLEDEK OCHUCENÍ JE VÝRAZNĚJŠÍ, POKUD ESENCI POUŽIJETE KE KONCI PŘÍPRAVY POKRMU!\*

\*PŘESNĚ JAKO V PŘÍPADĚ ČERSTVÝCH INGREDIENCÍ JAKO JSOU CITRÓNY, BYLINKY ATD.





# UMAMI ESENCE

► PO KLIKUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## POPIS

Bohatá karamelová chuť pomalu pečené cibule a česneku.

## VLASTNOSTI

Bez přidaných konzervantů, bez přidaných barviv, bez přidaného glutamátu sodného, bez laktózy, bez lepku, s přírodními surovinami, vhodné pro vegany.

## JAK PŮSOBÍ PŘI VAŘENÍ

Dodává nasládlou bohatou karamelovou chuť.

## DOPORUČENÁ JÍDLA

Dušené masové směsi, bujóny, masové šťávy, omáčky a pečená zelenina.



## KLÍČOVÉ INGREDIENCE

### PYRÉ Z PEČENÉ CIBULE

Čerstvá cibule se omyje, oloupe a nechá až 1 hodinu péct v troubě. Poté se rychle rozmixuje a zmrazí, aby neztratila svou barvu a chuť.



### PYRÉ Z PEČENÉHO ČESNEKU

Očištěné stroužky čerstvého česneku se nechají až 1 hodinu péct v troubě, poté se rozmačkají a rychle zmrazí, aby česnek neztratil svou barvu a chuť.



### KONCENTRÁT Z PEČENÉ CIBULE

Koncentrovaná cibulová šťáva pomalu redukována s tukem a třtinovým cukrem. Na 1 kg koncentrátu je použito 7,5 kg čerstvé cibule.



### ČESNEKOVÝ EXTRAKT

Přírodní extrakt z česneku.







# HOUBOVÁ ESENCE

► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU



## POPIS

Sytá zemitá chuť lesních hub včetně hříbu smrkového a klouzků.

## VLASTNOSTI

Bez přidaných konzervačních látek, barviv, glutamátu sodného, laktózy a bez lepku, s přírodními ingrediencemi vhodnými i pro vegany.

## JAK PŮSOBÍ PŘI VAŘENÍ

Dodává bohatost a tvoří základ, přičemž je jasně rozpoznatelná jako komplexní směs lesních hub ve vašem pokrmu. Větší dávka zajistí výraznou zemitou chuť smrkových hřibů a klouzků.

## DOPORUČENÁ JÍDLA

Rizoto, dušené pokrmy, masové pečeně, těstoviny, omáčky a nádivky.



## KLÍČOVÉ INGREDIENCE

### HŘIB SMRKOVÝ

Dokonale zralé, čerstvě sklizené, čisté a zdravé hříby smrkové procházejí procesem čištění a ručního třídění a po nakrájení na plátky jsou vysušené vzduchem.



### KLOUZEK OBECNÝ

Čerstvě sklizené, čisté a zdravé dozrálé klouzky procházejí procesem čištění a ručního třídění a po nakrájení na plátky jsou vysušené vzduchem.



### CIBULOVÉ PYRÉ PEČENÉ V TROUBĚ

Omyté a slupky zbavené čerstvé cibule se téměř hodinu pomalu pečou v troubě a následně jsou kvůli zachování chuti a barvy rychle rozmixovány a zmrazeny.



### PRÁŠEK ZE ŠTÁVY Z HUB

Tento prášek se vyrábí z koncentrované šťávy žampionů. Na 1 kg prášku spotřebujeme 14 kg čerstvých hub.







# CITRUSOVÁ ESENCE

► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU



## POPIS

intenzivní a osvěžující chuť mandarinky, limetky a ovoce yuzu.

## VLASTNOSTI

Bez přidanych konzervačních látek, barviv, glutamátu sodného, laktózy a bez lepku, s přírodními ingrediencemi vhodnými i pro vegany.

## JAK PŮSOBÍ PŘI VAŘENÍ

Pokrmům dodává vyváženou kombinaci svěžesti, pikantnosti a chuti citrusového ovoce.

## DOPORUČENÁ JÍDLA

Grilované dary moře, rybí polévka ceviche, dresinky, kuře na marocký způsob, lososový tatarák, dezerty a limonády.



## KLÍČOVÉ INGREDIENCE

### KONCENTRÁT ZE ŠTÁVY Z MANDARINEK

Na přípravu 1 kg mandarinkového koncentráту spotřebujeme 9 kg mandarinek.



### KONCENTRÁT ZE ŠTÁVY PERSKÉ LIMETKY

Koncentrát vyrobený z čerstvě vymačkané šťávy perské limetky se zamrazí. Na 1 kg koncentráту spotřebujeme 7 kg limetek.



### ŠTÁVA Z OVOCE YUZU

Vzniká se v Jižní Koreji z ovoce yuzu pocházejícího z místních farem. Z vytlačené šťávy se vyrábí koncentrát, který je následně zmrazený. Jedinečná síla! Na výrobu 1 kg šťávy se spotřebuje 14–15 kousků ovoce yuzu.



### EXTRAKT Z CITRÓNŮ

Přírodní extrakt z citrónů.







# KOUŘOVÁ ESENCE

► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## POPIS

Kouřová vůně ožehnutého tvrdého dřeva z kůry ušlechtilých stromů.

## VLASTNOSTI

Bez přidání konzervačních látek, barviv, glutamátu sodného, laktózy a bez lepku, s přírodními ingrediencemi vhodnými i pro vegany.

## JAK PŮSOBÍ PŘI VAŘENÍ

Vyšší dávka dodá pečeným a grilovaným jídlům z masa a zeleniny kouřovou vůni barbecue. Pokud přidáte o něco méně, dodá vašemu pokrmu bohatou a lahodnou chuť. Dokonalá jako přísada do barbecue omáčky.

## DOPORUČENÁ JÍDLA

Steak/burger na pánvi, losos pečený na pánvi nebo grilovaný, barbecue omáčka, barbecue kuře...

## KLÍČOVÉ INGREDIENCE

### CIBULOVÉ PYRÉ PEČENÉ V TROUBĚ

Omyté a slupky zbavené čerstvé cibule se téměř hodinu pečou v troubě a následně jsou kvůli zachování chuti a barvy rychle rozmixovány a zmrazeny.



### UZENÝ CUKR

Jde o přirozený proces, při kterém se zahřívají dřevěné piliny a vzniká kouř. Rozpuštěný třtinový cukr se pak v kouři udí a následně projde procesem sušení. Používáme dřevo z javoru, dubu, ořechu, jasanu, hrušky, třešně a buku.







# RESTOVANÁ ZELENINA

Pro 10 osob



► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## SUROVINY

|             |                                        |
|-------------|----------------------------------------|
| 200 G       | MRKEV (OLOUPANÁ)                       |
| 250 G       | BROKOLICE (ROZKRÁJENÁ NA RŮŽIČKY)      |
| 100 G       | ČERVENÁ CIBULE                         |
| 200 G       | ŽAMPIÓNY (NAKRÁJENÉ NA PLÁTKY)         |
| 150 G       | LUSKY CUKROVÉHO HRÁŠKU                 |
| 200 G       | ŽLUTÁ PAPRIKA (OČIŠTĚNÁ)               |
| 50 G        | MÁSLO                                  |
| 30 ML       | OLIVOVÝ OLEJ                           |
| PODLE CHUTI | SUŠENÝ TYMIÁN                          |
| 40 G        | <b>KNORR PROFESSIONAL UMAMI ESENCE</b> |
| PODLE CHUTI | SŮL                                    |





# RESTOVANÁ ZELENINA

Pro 10 osob



► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## PŘÍPRAVA

1. Nakrájejte zeleninu na kousky, ne však až příliš malé.
2. Mrkev a brokolici krátce povařte v osolené vroucí vodě a poté rychle zchladte v ledové vodě.
3. Ve velké pánvi nebo ve woku zahřejte máslo a olivový olej, přidejte žampiony a po chvíli i zbývající zeleninu.
4. Ochutťte tymiánem a **Umami esencí**, případně přidejte špetku soli.



**Knorr**  
PROFESSIONAL



# HOUBOVÁ KRÉMOVÁ OMÁČKA

Pro 10 osob



► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## SUROVINY

|             |                                          |
|-------------|------------------------------------------|
| NA PEČENÍ   | JAKÝKOLIV TUK DLE VAŠEHO VÝBĚRU          |
| 80 G        | CIBULE (KOSTKY)                          |
| 300 G       | ŽAMPIONY (PLÁTKY)                        |
| 70 ML       | SUCHÉ BÍLÉ VÍNO                          |
| PODLE CHUTI | SUŠENÝ TYMIÁN                            |
| 500 ML      | SLADKÁ SMETANA 30%                       |
| 50 ML       | <b>KNORR PROFESSIONAL HOUBOVÁ ESENCE</b> |
| PODLE CHUTI | SŮL, PEPŘ                                |
| NA OZDOBENÍ | LÍSTKY PETRŽELE                          |





# HOUBOVÁ KRÉMOVÁ OMÁČKA

Pro 10 osob



► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## PŘÍPRAVA

1. Cibuli opečte na tuku a po chvíli přidejte nakrájené žampiony.
2. Přidejte tymián a důkladně orestujte.
3. Nalijte víno a zredukujte.
4. Přidejte 30% smetanu, žampiony, **Houbovou esenci**, špetku pepře a vařte dokud nedosáhnete konzistence omáčky.
5. Pokud je to nutné, dochuťte solí.
6. Před podáváním ozdobte nakrájenou petrželkou.





# LOSOSOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM

Pro 10 osob



► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## SUROVINY

|             |                                            |
|-------------|--------------------------------------------|
| 800 G       | ČERSTVÝ LOSOS (OČIŠTĚNÝ)                   |
| 50 G        | <b>KNORR PROFESSIONAL CITRUSOVÁ ESENCE</b> |
| 50 ML       | OLIVOVÝ OLEJ                               |
| 80 G        | ŠALOTKA (NAKRÁJENÁ NA MALÉ KOSTKY)         |
| PODLE CHUTI | ČERSTVĚ MLETÝ BÍLÝ PEPŘ                    |
| PODLE CHUTI | MOŘSKÁ SŮL                                 |
| 300 G       | AVOKÁDO (OLOUPANÉ)                         |





# LOSOSOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM

Pro 10 osob



► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## PŘÍPRAVA

1. Lososa nakrájejte na kostky a smíchejte s **Citrusovou esencí**, olivovým olejem a šalotkou.
2. Podle chuti přidejte sůl a pepř.
3. Avokádo nakrájejte na kostky.
4. Do kulaté formy naskládejte nakrájené avokádo a kousky ochuceného lososa. Jemně stlačte.
5. Formu opatrně odeberte.
6. Na ozdobení použijte bylinky a citron.





# KUŘE S BARBECUE GLAZUROU

Pro 10 osob



► PO KLIKUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## SUROVINY

### STEHNA

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 3000 G      | KUŘECÍ STEHNA (10 KUSŮ) |
| PODLE CHUTI | SŮL                     |
| PODLE CHUTI | SLADKÁ PAPRIKA          |

### GLAZURA

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 50 ML | KNORR PROFESSIONAL KOUŘOVÁ ESENCE |
| 10 G  | TŘTINOVÝ CUKR                     |
| 200 G | POVIDLA                           |
| 150 G | KEČUP                             |
| 40 ML | OLEJ                              |





# KUŘE S BARBECUE GLAZUROU

Pro 10 osob



► PO KLIKNUTÍ  
PŘEJDETE  
DO HLAVNÍHO  
MENU

## PŘÍPRAVA

### KUŘECÍ STEHNA

1. Kuřecí stehna okořeňte sladkou paprikou a osolte.
2. Pečte 30 minut při teplotě 120 °C (čas můžete přizpůsobit v závislosti na velikosti kuřecích stehen).

### GLAZURA

1. Smíchejte všechny ingredience glazury (včetně **Kouřové esence**) a touto směsí potřete pečená stehna. Nechte si v zásobě 1/3 glazury.
2. Stehna vložte zpět do trouby na přibližně 10 minut a dopečte při teplotě 160 °C.
3. Po vyjmutí z trouby naneste na kuřecí stehna zbytek glazury pomocí štětce.



Více profesionálních tipů najdete na našich webových stránkách **www.ufs.com** nebo na Facebooku.

Sjednejte si schůzku s našimi obchodními poradci, kteří vám rádi naše produkty zprostředkují.



**Unilever  
Food  
Solutions**

**[www.unileverfoodsolutions.cz](http://www.unileverfoodsolutions.cz)**



**Unilever Food Solutions Česká republika**

Unilever ČR, spol. s r.o.

Voctářova 2497/18, Praha 8, PSČ 180 00

infolinka: 844 222 844

email: [infolinka@unilever.com](mailto:infolinka@unilever.com)