

KRÉM NA VARENIE



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

OBSAH

Rastlinná strava je trendy	2
Knorr Professional krém na varenie	3
Kaldoun – vývar z kuracích drobkov	4 – 5
Vyprážený halibut v citrusovom náleve	6 – 7
Šalát s krevetami	8 – 9
Brownie – čokoládový mousse	10 – 11
Kuchársky tím UFS	12
Výber z produktov UFS	13

RASTLINNÝ KRÉM NA VARENIE - MODERNÝ POMOČNÍK PROFESIONÁLNYCH KUCHÝŇ

Rastlinný krém na varenie sa stáva nenahraditeľnou surovinou v profesionálnych kuchyniach. Šéfkuchári oceňujú jeho **spoľahlivosť, konzistentný výkon a univerzálne využitie** pri širokej škále tepelných úprav. Tento typ krému je navrhnutý tak, aby poskytoval stabilnú textúru, krémovú konzistenciu a zároveň neutrálnu chuť, ktorá neruší charakter výsledného pokrmu. To z neho robí ideálnu voľbu na každodennú prípravu omáčok, polievok, zeleninových či cestovinových jedál i teplých bufetových pokrmov.

NEUTRÁLNA CHUŤ BEZ KOMPROMISOV

Jednou z kľúčových predností moderného krému na varenie je jeho **neutrálna chuť**, ktorá nezanecháva žiadny nechcený dozvuk a nijako neovplyvňuje chuťové profily surovín. Vďaka tomu sa dokonale hodí do širokej palety receptúr – od jemných bielych omáčok cez syrové varianty, krémové polievky, zeleninové zmesi až po moderné teplé aj studené aplikácie.

Jeho krémová textúra sa hladko zapracuje do pokrmov, dobre sa redukuje a poskytuje istotu stabilného výsledku pri každom použití.



KNORR PROFESSIONAL KRÉM NA VARENIE 15% 1 L

Knorr krém na varenie je lahodne jemný a 100% rastlinný – ideálny pre každého, kto hľadá chutnú alternatívu bez kompromisov. Perfektný do omáčok, polievok, cestovín alebo zeleninových pokrmov. Bez typickej rastlinnej chuti, ktorá by mohla ovplyvniť výslednú chuť pokrmu, a bez umelých prísad, ktoré by narušili prirodzený charakter jedla.

- LAHODNE JEMNÝ A 100% RASTLINNÝ KRÉM
- BEZ LAKTÓZY, BEZ LEPKU
- VHODNÝ PRE VEGÁNOV
- STABILNÝ V OHREVNEJ VANI, STABILNÝ NA ALKOHOLO A V KYSLOM PROSTREDÍ

ZLOŽENIE

- pitná voda
- rastlinné oleje 14% (repkový, kokosový)
- hrachová bielkovina 2%
- modifikovaný škrob
- cukor
- zahusťovadlá (xantán, metylcelulóza)
- emulgátory (polysorbát 60, slnečnicové lecitíny)
- regulátor kyslosti (citronan trisodný)
- prírodné arómy
- jedlá soľ
- farbivo (karotény)

NUTRIČNÉ INFORMÁCIE

Výživové údaje	na 100 g (100 ml)
energetická hodnota	636 kJ / 152 kcal
tuky	15 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	5,6 g
sacharidy	2,8 g
z toho cukry	1,3 g
vláknina	0,6 g
bielkoviny	1,6 g
soľ	0,35 g

Referenčný príjem priemerného dospelého: 8400 kJ / 2000 kcal



Kaldoun vývar z kuracích drobkov



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

Príprava

Hydinové drobký	500 g
Knorr Tagliatelle 3 kg	100 g
Koreňová zelenina (mrkva, zeler, petržlen)	250 g
Karfiol	100 g
Knorr Professional Essence Kurací bujón 1 L	60 ml
Knorr svetlá zápražka	200 g
Korenie biele mleté	600 mg
Muškatový oriešok	300 mg
Sol'	
Vaječný žltok	120 g
Mlieko	70 g
Voda	2 L
Knorr Professional krém na varenie 15% 1 L	

Servírovanie

Petržlenová vňať	10 g
------------------	------

POSTUP PRÍPRAVY

Príprava

Drobký riadne očistíme, opláchneme. Vložíme do hrnca s vodou a varíme. Vzniknutú tmavú penu odstránime, pridáme kurací bujón, koreňovú zeleninu, karfiol a varíme domäkka. Mäkkú zeleninu vyberieme, drobký varíme ďalej. Uvarené mäso zbavíme kostí a zeleninu nakrájame. Precedený vývar zahustíme zápražkou, ochutíme nastrúhaným muškátovým orieškom a prevaríme spolu s mäsom a zeleninou, potom zjemníme krémom na varenie. Vlejeme žltok rozmiešaný v mlieku a viac nevaríme.

Uvaríme široké rezance Knorr Tagliatelle podľa návodu do mäkka.

Servírovanie

Do tanierov vložíme teplé, vopred uvarené široké rezance, a zalejeme ich hotovou polievkou. Porcie polievky ozdobíme najemno nasekanou petržlenovou vňaťou.

Knorr
PROFESSIONAL

Vyprážený halibut v citrusovom náleve



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

Halibut:

Halibut	4 kg
Olej na vyprážanie	
Soľ, korenie na ochutenie	

Nálev, olej a majonéza

Voda	1 L
Soľ	70 g
Cukor	30 g
Knorr Professional Marináda na ryby 0,7 kg	30 g
Borievka	200 g
Olej	500 ml
Hellmann's Decorative majonéza 3 L	150 ml
Maslo	100 g

Pečená mrkva

Mrkva	500 g
Med	50 g
Olivový olej	50 ml
Soľ	20 g
Borievky	30 g

Nakladaná mrkva

Mrkva	250 g
Ryžový ocot	400 ml
Voda	600 ml
Cukor	200 g
Citrón	1 kus

Citrusovo-maslová omáčka

Knorr Professional Essence Rybí bujón 1 L	30 ml
Voda	1 L
Cibuľa	200 g
Šampiňóny, nakrájané na väčšie kusky	500 g
Citrónová šťava	100 ml
Halibut (kosti)	500 g
Víno, biele	150 ml
Knorr Professional krém na varenie 15% 1 L	300 ml
Maslo	250 g
Fenikel mletý	100 g
Petržlen koreňový	100 g
Zeler celý	100 g
Knorr Professional Garde d'Or Holandská omáčka 1 L	50 g

POSTUP PRÍPRAVY

Halibut

Odrežeme horný plát ryby, odstránime kosti a stiahneme kožu z druhej filety.

Nálev, olej a majonéza

Ingrediencie nálevu povaríme a necháme vychladnúť. Rybu ponoríme do nálevu na 30 minút. Do vákuového vrečka vložíme borievky a olej. Uzavrieme a varíme 12 hodín pri 70 °C. Maslo zahrievame v hrnci, kým nezchladne (oriešková vôňa). Necháme vychladnúť a zmiešame s majonézou.

Pečená mrkva

Mrkvu nakrájame. Zmiešame ju s medom, olivovým olejom, soľou a borievkami. Pečieme pri 180 °C asi 20 minút.

Nakladaná mrkva

Mrkvu nakrájame na tenké plátky a zalejeme ich horúcim nálevom z ostatných ingrediencií. Necháme odležať 1 deň.

Citrusovo-maslová omáčka

Na olivovom oleji orestujeme cibuľu so šampiňónmi a citrónovou šťavou, prilejeme víno a necháme odpariť. Pridáme fenikel, petržlen, zeler, rybie kosti, rybí bujón a vodu. Opäť zredukujeme. Potom pridáme smotanu na varenie a precedíme. Pridáme holandskú omáčku, privedieme do varu a nakoniec rozmixujeme s maslom.

Servírovanie

Rybu osmažíme a položíme na tanier. Vedľa naaranžujeme pečenú a nakladanú mrkvu s majonézou. Nakoniec zalejeme omáčkou s borievkovým olejom a podávame.

Knorr
PROFESSIONAL

Šalát s krevetami



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

Ranch dressing

Hellmann's Professional majonéza 5 L	200 ml
Kyslé mlieko	200 ml
Knorr Professional krém na varenie 15% 1 L	200 ml
Dijonská horčica	30 g
Cesnak	6 g
Jablčný ocot	20 ml
Čili	2 g
Soľ	3 g
Pažítka	50 g
Petržlenová vňať	50 g

Dekoračný tyl

Hladká múka	20 g
Voda	80 ml
Olej	80 ml
Knorr Professional Marináda na ryby 0,7 kg	5 g

Šalát s krevetami

Krevety 30/40, bez črievka a olúpané	1,25 kg
Knorr Professional Marináda na ryby 0,7 kg	20 g
Maslo	30 g
Slanina	150 g
Šalát mix	500 g
Fazuľa Edamame	400 g
Knorr Krutóny 0,7 kg	100 g
Parmezán	100 g
Red'kovky, čerstvé	60 g

POSTUP PRÍPRAVY

Ranch dressing

Kyslé mlieko zmiešame so smotanou na varenie, horčicou, cesnakom, octom a soľou. Pridáme majonézu, pažítka a petržlenovú vňať. Všetko dôkladne premiešame a dochutíme podľa potreby.

Dekoračný tyl

Zmiešame všetky ingrediencie. Cesto nalejeme na suchú rozpálenú panvicu. Vyprážame, kým sa neodparí voda a nevznikne krehká dekorácia.

Šalát s krevetami

Krevety okoreníme marinádou a osmažíme ich na masle. Slaninu osmažíme dozlatista a dochrumkava. Potom šalátový mix zmiešame s edamame fazuľou a premiešame s pripraveným dressingom.

Servírovanie

Navrch pridáme krevety, čerstvo strúhaný parmezán, chrumkavú slaninu a krutóny. Ozdobíme dekoratívnym tylom a plátkami red'koviek.

Brownie čokoládový mousse



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

Brownie

Vanilkový struk	2 kus
Hellmann's Professional majonéza 5 l	250 ml
Cukor	200 g
Pšeničná múka hladká	240 g
Kakaový prášok	32 g
Jedlá sóda	10 g
Voda	240 ml

Čokoládový mousse

Smotana	300 ml
Cukor	80 g
Čokoládové vločky	250 g

Krémovo-kávová želatína

Knorr Professional krém na varenie 15% 1 L	250 ml
Želatína	8 g
Káva (espresso)	250 ml
Cukor	20 g

Krehké cesto

Pšeničná múka hladká	150 g
Maslo	70 g
Cukor	30 g

Servírovanie

Vanilková zmrzlina	300 g
Maliny	50 g

POSTUP PRÍPRAVY

Brownie

Vanilkový struk rozrežeme a vyškrábeme semienka. Zmiešame všetky ostatné ingrediencie a pripravíme cesto. Nalejeme ho do formy a pečieme pri 170 °C asi 35 minút.

Čokoládový mousse

Smotanu vyšľaháme s cukrom dohladka a pridáme rozpustenú čokoládu.

Krémovo-kávová želatína

Zahrejeme smotanu na varenie, pridáme 4 g želatíny, premiešame a rozlejte na plech GN. Horúcu kávu zmiešame so zvyškom želatíny a postupne nalejeme na mliečnu vrstvu. Necháme vychladnúť. Pred podávaním vykrojíme požadovaný tvar.

Krehké cesto

Z uvedených surovín vypracujeme cesto. Rozdrobené ho rozprestrieme na plech a pečieme pri 180 °C dozlatista.

Servírovanie

Čokoládový korpus podávame so želatínou, vanilkovou zmrzlinou, krehkou krustou, čokoládovým moussom a čerstvými malinami.

Kuchársky tím UFS



JURAJ DOHŇANSKÝ

Kuchár a vedúci kuchárskeho tímu
UFS Slovenská republika.

Hlavný školiteľ špecializovaný na kuchynský personál
v školských zariadeniach a nemocniciach. Pôsobí po
celej Českej republike a čiastočne aj na Slovensku.

JAN WIESNER

Kuchár a člen kuchárskeho tímu
UFS Slovenská republika.

Počas svojej kariéry prešiel špičkovými kuchyňami
po celej Európe. Od roku 2018 viedol gastronomický
tím hotela Holiday Inn Prague Congress Centre. Je
spoluautorom kuchárky Muži sebe a pravidelný hosť
gastronomických akcií a brunchov.

Použité produkty UFS



Knorr Professional
Krém na varenie
15% 1 L



Knorr Professional
Marináda na ryby
700 g



Hellmann's Professional
Majonéza
5 L



Knorr Professional Garde d'Or
Holandská omáčka
1 L



Knorr Professional Essence
Kurací bujón
1 L



Knorr Tagliatelle
3 kg



Hellmann's Decorative
Majonéza
3 L



Knorr Professional
Essence Rybí bujón
1 L





**Unilever
Food
Solutions**

Kuchárske štúdio UFS

Rohanské nábřeží 670/17
186 00 Praha 8
Česká republika

**UNILEVER ČR/SR
Divize Food Solutions**

Vocetářova 2497/18
180 00 Praha 8
Česká republika