



Ponúknite svojim hosťom
klasické jedlá inak

Klasické menu
netradičným spôsobom



Unilever
Food
Solutions

ÚVOD

Začiatky kulinárskeho umenia sú neoddeliteľne späté s Talianskom. Práve na tomto území vzniká v 15. storočí prvá kuchárska kniha vytvorená s prihliadnaním na profesionálov, a v období renesancie prináša pápežský kuchár **Bartolomeo Scappi** revolúciu do európskeho menu tým, že kladie dôraz na jednoduchosť pokrmov. Ďalší kulinársky prevrat realizuje Francúz **François Pierre de la Varenne**, ktorý v 17. storočí vytvára haute cuisine – do dnešného dňa symbol kulinárskeho luxusu. O dve storočia neskôr jeho rodák **Auguste Escoffier** urobí prevrat a v kuchyni si zakladá na ľahkosti, zmyslovosti, improvizácii a omáčkach. Jeho dielo „Le Guide Cullinaire“ obsahuje viac než 5000 receptov a do dnešného dňa je považované za kulinársku bibliu. V posledných rokoch sa Španiel **Ferran Adrià** a jeho žiaci hrajú s kvapalným dusíkom a na kaviár menia všetko, čo im príde pod ruku, a uvádzajú nás do éry molekulárnej kuchyne.



Bartolomeo
Scappi



FRANÇOIS PIERRE DE LA VARENNE

Tito slávni šéfkuchári už celé roky vzbudzujú obdiv svojou kreativitou a bravúrnosťou. Ich kulinárske výpravy končili úspechom tiež vďaka tomu, že dobre vedeli, odkiaľ sa na svoju cestu vydali.

TERAZ JE RAD NA VÁS!

Použite naše recepty a vytvorte niečo výnimočné. Inšpirujte sa a pripravte vlastnú kulinársku revolúciu. Experimentujte s technikami ako fermentácia, technika sous vide alebo sušenie, spolu s nápadmi základnej molekulárnej kuchyne. Využite produkty z ponuky Unilever Food Solutions, aby ste zdôraznili autorský charakter svojho menu a vzbudili obdiv hostí.

V tejto brožúre Vám priášame recepty na najlepšie klasické európske jedlá. Okrem iného tu nájdete:

- » českého vianočného kapra,
- » štajerskú tekvicovú polievku,
- » francúzske kuracie consommé,
- » sviečkovú Wellington,
- » pečenú kačicu či tvarohový koláč.

Požiadali sme našich majstrov kuchárov, aby vďaka do klasických receptov trochu sviežosti a pridali im na sviežosti a nevšednosti. Vznikly pokrmy, ktoré sú zároveň prekvapivé a dobre známe. K ich príprave boli použité produkty, ktoré zdôrazňujú chuť a umožňujú ušetriť čas.

Pridajte sa k nám
www.ufs.com



MAJSTRI KUCHÁRI, KTORÍ SI PRE VÁS PRIPRAVILI RECEPTY A RADY



Tomasz Grabski
Hlavný šéfkuchár



Mirosław Szajkowski
Šéfkuchár, Poľsko



Przemysław Kaczmarek
Šéfkuchár, Poľsko



Milan Sahánek
Šéfkuchár, Česká republika



Jaroslav Ertl
Šéfkuchár, Slovensko



Martīņš Plotnieks
Šéfkuchár, Pobaltiské krajiny

Naši šéfkuchári taktiež ponúkajú nový spôsob pomenovania jedál, zhodný s kulinárskymi trendmi. Zložité názvy popisujúce jedlo sú už minulosťou. Ich miesto zaujali krátke názvy – zoznamy, v ktorých sú vymenované 3-4 hlavné zložky jedla. Vďaka tomu sú položky v menu zaujímavé a pobáďajú k novému objavovaniu tradičnej kuchyne.

OBSAH

PREDJEDLÁ

4



Obalovaný ovčí syr	4-5
Kvasená červená pšenica s hubami	6-7
Quiche s lesnými hubami	8-9

ŠALÁT

10



Šalát Caesar s grilovaným kuracím	10-11
-----------------------------------	-------

POLIEVKY

12



Hydinové consommé s orientálnymi pirohmi	12-13
Krémová dyňová polievka s broskyňou	14-15

HLAVNÉ JEDLÁ

16



Pečená kačka	16-17
Vyprážaný kapor v orechovej strúhanke	18-19
Bravčové koleno sous-vide	20-21
Pomaly pečené kráľčie stehná	22-23
Wellington	24-25

DEZERT

26



Cheesecake podávaný se zavařeninou	26-27
------------------------------------	-------

PRŮVODCE OMÁČKAMI	28
KULINÁRNÍ TECHNIKY	29-30
PRODUKTY KNORR	30-31

Obalovaný ovčí syr s bazalkovými zemiakmi a jablčnou omáčkou

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Ovčí syr	1,2 kg
Panko strúhanka	300 g
Vajce	4 ks
Hladká múka	100 g
Jablčné pyré	200 g
Jablko (olúpané, bez jadierok)	100 g
Malé zemiaky	1,5 kg
Knorr Professional Primerba Bazalka	15 g
Limetka	2 ks

PRÍPRAVA

- Ovčí syr nakrájame na porcie a postupne obalíme v trojobale. Syr vysmažíme dozlata a necháme odkvapať na papieri.
- Do jablčného pyré pridáme jablko nakrájané na malé kúsky.
- Malé zemiaky v šupke opláchneme a predvaríme. Potom ich necháme usušiť a opečieme ich na rozpálenom oleji.
- Zemiaky dochutíme zmesou Primerba Bazalka a limetkovej šťavy.

Podávanie

- Vysmažený syr podávame s bazalkovými zemiakmi a jablčnou omáčkou.

KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA BAZALKA 340 G

- Profesionálna pasta, ktorá vyniká svojou intenzívnou a koncentrovanou chuťou.
- Jednoduché skladovanie vďaka praktickým dózam.
- Ideálne ako korenie do teplých aj studených jedál.





Aj vyprážaný syr ako tradičný pokrm
sa dá pripraviť tak, aby hostí zaujal.



Zdravý znovuzobjavený spôsob predprípravy
surovín pomocou fermentácie a zaujímavé
trendy varenia tekutého vajíčka

Kvasená červená pšenica s hubami a vareným vajíčkom

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Červená pšenica	800 g
Šampiňóny (na hubový prach)	500 g
Šampiňóny hnedé	600 g
Šalotka	100 g
Knorr Professional Primerba Cesnek	8 g
Syr Grand Moravia	200 g
Maslo	250 g
Srvátka	50 ml
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	15 g
Voda (do Essence)	500 ml
Vajce	10 ks
Olej	100 g
Soľ, korenie	
Rebríček (myší chvostík) na ozdobu	

PRÍPRAVA

- Huby nakrájame na plátky a dáme do vákuového vrecúška, pridáme 1g soli (2% váhy), zavakuujeme a necháme kvasiť 14 dní pri izbovej teplote.
- Potom scedíme (tekutinu nevylejeme) a huby sušíme pri 50 °C približne 12 hodín. Následne rozmixujeme v thermomixe na prach.
- Pšenicu dáme do vákuového vrecúška a pridáme 1,6 g soli (2% váhy) a trochu srvátky. Zavakuujeme a necháme kvasiť 2-4 dni pri izbovej teplote. Potom uvaríme domäkka.
- Hnedé šampiňóny nakrájame na malé kocky a dáme restovať s najemno nakrájanou šalotkou Primerbou Cesnak. Pridáme uvarenú pšenicu, vývar – základ (pripravený z Knorr Essence a vody) a prevaríme. Pridáme nastrúhaný syr a maslo, vymiešame do krémovej konzistencie a dochutíme.
- Vajce pripravíme vo vodnom kúpeli (sous vide) pri teplote 62,5 °C – 1 hodinu.

Servírovanie

- Pšenicu rozložíme na tanier. Na vrch pridáme rozklepnuté vajíčko a posypeme hubovým prachom.
- Ozdobíme čerstvým rebríčkom.

KNORR PROFESSIONAL ESSENCE ZELENINOVÝ BUJÓN 1 L

- Tekutý bujón na dochucovanie pokrmov charakteristických plnou chuťou, ktorá neprevláda nad originálnou chuťou pokrmu.
- Všestranné použitie – v teplých aj studených pokrmoch (polievky, vývary, omáčky, marinády, dipy).



Quiche s lesními houbami

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Cesto (2 formy)		Náplň	
Rama Profi	250 g	Slanina, nakrájaná na kocky	250 g
Vajce	1 ks	Pór, nakrájaný na prúžky	250 g
Rama Cremefine Fraiche 24 %	100 ml	Mrazené pravé huby, nakrájané na kocky	300 g
Soľ	15 g	Mrazené sucho hříby, nakrájané na kocky	300 g
Cukor	10 g	Rama Culinesse Profi	na pečenie
Pšeničná múka 550	450 g	Rama Cremefine Profi 31 %	400 ml
		Vajce	4 ks
		Knorr Šampiňónovo-hubová omáčka	100 g
		Soľ, korenie	podľa chuti

PRÍPRAVA

Cesto (2 formy)

- Ramu Profi utrite s vajíčkom, zakysaným krémom Rama, soľou a cukrom. Pridajte preosiatu múku a vyformujte cesto (nechajte 50 g múky na podsypávanie pri valkaní).
- Cesto rozdeľte na 2 časti. Každú časť rozvalkajte a vložte do tortovej formy. Na cesto položte papier na pečenie, nasypťte sušený hrach alebo fazuľu a pečte pri teplote 180 °C 10 minút. Vďaka tomu sa okraje cesta neprepadnú.
- Vyberte z konvektomatu, zložte papier na pečenie s fazuľami a pečte ďalších 5 minút.

Náplň

- Slaninu škvarte spolu s pórom. Huby restujte samostatne.
- V jednej miske zmiešajte suroviny – krém Rama 31%, vajce a zmes na šampiňónovo-hubovú omáčku.
- Hotovú hmotu vylejte na upečené cestá.

Quiche

- Pečte pri teplote 130 °C 25 minút, a potom zvýšte teplotu na 170 °C a pečte ďalších 10 minút.
- Quiche nechajte vychladnúť, naporcujte a jednotlivé porcie zohrejte.

Servírovanie

- Podávajte napríklad s bazovým želé, restovanými kuraťkami jedlými, duseným pórom a pyré zo špenátu.

RAMA CREMEFINE FRAICHE 24 % 1 L

- Vynikajúci na konečnú úpravu teplých aj studených pokrmov.
- Zostáva stabilná po zmiešaní s alkoholom, v kyslom prostredí aj pri aplikácii do teplých jedál.
- Nezrazí sa.





Klasické jedlo francúzskej kuchyne spestrené pridaním lesných húb. Ideálne na jesenné menu. Výborne sa spája so šalátovou kyticou a zálievkou vinaigrette.



Použili sme suroviny typické pre šalát Caesar, aplikujeme však každú zložku zvlášť. Zaujímavým spestrením tohto klasického šalátu je pridanie vajíčka obaleného vo zmesi panko strúhanky a parmezánu.

Šalát Caesar s grilovaným kuraťom, vajcom obaleným v parmezáne a s krémovou omáčkou

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Šalát	
Kuracie prsia	1 kg
Knorr Professional Essence Kurací bujón	50 g
Rímsky šalát	400 g
Parmezán	250 g
Panko strúhanka	100 g
Vajce	10 ks
Vajce, na obaľovanie	3 ks
Servírovanie	
Hellmann's Dresink Caesar	400 ml
Prach zo slaniny	na ozdobenie

PRÍPRAVA

Šalát

- Kuracie prsia potrite Essence kuracím bujónom a opečte na panvici.
- Šalát očistite a rozdeľte na menšie časti.
- Pripravte obaľovaciu zmes. Časť parmezánu nastrúhajte na jemnom site a premiešajte so strúhankou panko.
- Vajce rozbité do vriacej vody s octom, po niekoľkých sekundách vajce jemne vyberte a ochladte v studenej vode. Vajce (3ks) vyšľahajte, osušené ochladené vajcia obaľte v panýrovacej zmesi, chvíľu vyprážajte v hlbokom tuku, až kým nedosiahnete zlatistú farbu.
- Kura nakrájajte na hrubé plátky.

Servírovanie

- Šalát jemne pokvapkajte dresingom Caesar, uložte na tanier spolu s kuraťom, vyprážanými vajcami a hoblinami z nastrúhaného parmezánu.
- Ozdobte čipsami z bagetky, prachom zo slaniny a ešte trochou dresingu Caesar.

KNORR PROFESSIONAL ESSENCE KURACÍ BUJÓN 1 L

- Obsahuje koncentrovaný kurací bujón.
- Tekutý bujón na dochucovanie pokrmov charakteristický plnou chuťou, ktorá neprevláda nad originálnou chuťou pokrmu.
- Pestré možnosti použitia – v teplých aj studených pokrmoch (polievky, vývary, omáčky, marinády, dipy).



Hydinové consommé s orientálnymi pirohmi z bravčového mäsa, z ostrá korenené

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Consommé		Rama Culinesse Profi	20 ml
Voda	2 l	Šalotka, nakrájaná na malé kocky	50 g
Knorr Kurací bujón	40 g	Cesnak	1 strúčik
Mrkva, očistená	150 g	Huby shiitake, nakrájané na kocky	40 g
Zeler, očistený	80 g	Chilli, zázvor, koriander, soľ, korenie	podľa chuti
Petržlen, očistený	100 g	Cesto	
Pór, biela časť	50 g	Pšeničný škrob	250 g
Prsia z kuraťa, mleté	500 g	Soľ	podľa chuti
Vaječný bielok	3 ks	Voda	250 ml
Ľad, drevený	250 g	Škrob z tapioky alebo Zemiakový	100 g
Jablčný ocot	10 ml	Olej	40 ml
Aníz, kefir, koriander, citrónová tráva	podľa chuti	Servírovanie	
Plnka		Stopkový zeler	1 stopka
Chudé bravčové mäso	250 g	Mrkva, očistená	100 g
Knorr Ketjap Manis	20 ml	Chilli	1 ks
Knorr Pang Gang	40 ml	Cibuľa sadzačka, malá	30 ks
Očistené krevety	100 g	Koriander	30 lístkov

PRÍPRAVA

Plnka

- Mäso nakrájajte, premiešajte s omáčkami Ketjap Manis a Pang Gang, na hodinu odstavte.
- Odstráňte marinádu a mäso pomelte.
- Krevety nakrájajte a krátko restujte na prudkom ohni. Vyberte ich z panvice.
- Na rovnakej panvici nechajte zosklovať šalotku s cesnakom, pridajte nakrájané huby shiitake, chilli a zázvor. Všetko restujte a odložte, aby zmes vychladla. Potom premiešajte s maslom a korianderom.
- Korenie pridajte podľa chuti.

Cesto

- Pšeničný škrob zmiešajte so soľou, prilejte vodu a pripravte cesto.
- Pridajte škrob z tapioky alebo zemiakovú múčku, olej a rozpracujte na rovnomerú hmotu. Zabalte do fólie a odstavte na hodinu do chladničky.
- Z pripraveného cesta vytvárajte valček s priemerom 4 cm a nakrájajte na 20 rovnakých kúskov.
- Každý kúsok rozváľajte a naplňte plnkou. Zlepte okraj tak, aby sa vytvoril vejár a varte v pare

Consommé

- Do vlažnej vody pridajte kurací bujón a premiešajte. Zeleninu nastrúhajte na hrubom strúhadle a premiešajte s mletým kuraťom, bielkami, dreveným ľadom a jablčným octom.
- Všetko vložte do bujónu, pridajte zvyšnú zeleninu a postupne ohrievajte na miernom ohni. Zohrejte až do teploty približne 95–97 °C a varte aspoň hodinu.

Servírovaní

- Na tanieri rozložte pripravené dochucovacie zložky a teplé pirohy (2 ks na porciu).
- Zalejte teplým cnsommé..

KNORR KURACÍ BUJÓN 900 G, 6,5 KG, 12,5 KG

- Jemná kuracia chuť.
- Bez pridaného glutamanu.
- Dávkovanie 20 g/l.





Jednoduchý spôsob prípravy priehl'adneho consommé so silnou chuťou. Servírovanie s orientálnymi pirohmi vynikajúco mení stereotyp klasického jedla.



Dyňa sa nesmie variť vo veľkom množstve vody, pretože vtedy stráca chuť a výživovú hodnotu. Lepšie je dusiť ju na miernom ohni v čo najmenšom množstve vody.

Krémová dyňová polievka s broskyňou, s pridaním kokosového mlieka a curry

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Krém		Na podávanie	
Muškatová dyňa	2,2 kg	Rama Cremefine	100 g
Broskyňa v náleve	300 g	Fraiche 24%	
Šalotka	60 g	Mrkva (restované rezančeky julienne)	100 g
Mrkva	70 g	Chilli	1 ks
Cesnak	3 strúčiky	Na ozdobenie	
Žlté curry	podľa chuti	Čerstvé zelené bylinky	
Rama Culinesse Profi	50 ml		
Voda	2 l		
Knorr Professional Essence			
Kurací bujón	60 ml		
Kokosové mlieko	200 ml		
Šťava z limetky alebo citrónu	30 ml		
Maslo	125 g		
Sol', cukor	podľa chuti		

PRÍPRAVA

Krém

- Dyňu očistite, odstráňte semená a nakrájajte na veľké kocky. Šalotku, mrkvu a cesnak olúpte, nakrájajte a nechajte zosklovať vo vyššom hrnci na tuku Rama Culinesse Profi, nakoniec pridajte curry.
- Vložte nakrájanú dyňu a broskyňu, všetko zalejte polovicou vody a duste pod pokrievkou. Po niekoľkých minútach pridajte zeleninové Essence.
- Keď bude dyňa mäkká, rozmixujte ju na hladké pyré, pridajte kokosové mlieko, zvyšok vody, šťavu z limetky a prevarte.
- Potom odstavte z tepla, pridajte nakrájané studené maslo a miešajte, kým sa nerozpustí.
- Všetko dochuťte podľa potreby.

Servírovanie

- Na porciu polievky nakvapkajte krém Rama 24%, ozdobte rezančkami mrkvy a chili papričkou nakrájanou na veľmi malé kúsky. Ozdobte bylinkami, najlepšie čerstvým koriandrom

RAMA CULINESSE PROFI 0,9 L

- S maslovou príchuťou.
- Neprská.
- Na vyprážanie mäsa, zeleniny a húb



Kačka pečená tradičným orientálnym spôsobom, podávaná s dyňou, červenou kapustou a praženými orechmi

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Kačka		Pyré z červenej kapusty	
Pekingská kačka	5 ks	Cibuľa, nakrájaná na kocky	100 g
Voda	10 l	Červená kapusta nastrúhaná	600 g
Soľ	500 g	Šťava z červenej kapusty	200 ml
Cukor	100 g	Soľ, cukor, čierne korenie	podľa chuti
Badián	30 g	Ocot z červeného vína	40 ml
Škoricová kôra	30 g	Rama Cremefine Profi 31 %	150 ml
Klinčeky	10 g	Maslo	80 g
Čerstvý zázvor	30 g	Pyré z muškátovej dyne	
Cesnak	3 strúčiky	Muškatová dyňa	400 g
Knorr Ketjap Manis	80 g	Olivový olej	40 ml
Knorr Pang Gang	50 g	Mlieko	50 ml
Cukrový sirup	100 g	Rama Cremefine Profi 31 %	50 ml
Med	50 g	Soľ, biele korenie, muškátový oriešok	podľa chuti
Strúhaný zázvor	20 kg	Maslo	50 g

PRÍPRAVA

Kačka

- Pripravte slaný nálev –zmiešajte vodu s cukrom a soľou.
- Kačky vložte do nálevu na 24 hodín. Vyberte, opláchnite a osušte.
- Badián, škoricovú kôru, klinčeky, zázvor a cesnak rozmixujte a zmiešajte s omáčkami Ketjap Manis a Pang Gang. Marinádu votrite do kačice a zašite.
- Celé kačice ponorte na 10 sekúnd do vriacej vody s aromatickými bylinkami.
- Položte ich na papier na pečenie a pečte hodinu pri teplote 150 °C.
- Cukrový sirup, med a zázvor zohrejte a pridajte malé množstvo vody.
- Kačice vyberte z rúry a dôkladne obalte v pripravenej zmesi.
- Vložte znovu do rúry na 180 °C a pečte, až kým nezískate požadovanú farbu (cca 30 minút).

Pyré z červenej kapusty

- Restujte cibuľu, pridajte kapustu, šťavu z kapusty, soľ, cukor a korenie. Varte domäkka.
- Pridajte ocot a Ramu Cremefine Profi 31%. Chvilu povarte a rozmixujte na konzistenciu pyré spolu s maslom.

Pyré z dyne

- Dyňu nakrájajte na kúsky, premiešajte s olejom, zabaľte do hliníkovej fólie a pečte pri teplote 200 °C domäkka. Zohrejte mlieko a Ramu Cremefine Profi 31%. Pridajte dyňu a korenie. Rozmixujte na pyré a pridajte maslo.

Servírovanie

- Kačky prekrojte na polovicu, odstráňte časť kostí.
- Podávajte s oboma druhmi pyré z dyne a kapusty, doplníte praženými orechmi.

RAMA CREMEFINE PROFI 31 % 1 L

- Unikátne spojenie 68% cmaru a rastlinných olejov.
- Výborná konzistencia a vysoký nárast objemu na šľahanie - až 2,5 l.
- Nezráža sa počas varenia ani v kyslých pokrmoch.





Použité orientálne korenie prenáša toto
jedlo to sveta orientu.



Moderný spôsob prípravy zemiakového
šalátu pomocou vákuového varenia
a zaujímavej kombinácie surovín.

Vyprážaný kapor v orechovej strúhanke so zemiakovým šalátom

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Fileta z kapra	1,5 kg
Knorr Professional Essence Rybí bujón	40 g
Panko strúhanka	300 g
Vajce	4 ks
Hladká múka	100 g
Vlašské orechy	150 g
Repkový olej	400 g
Limetka	2 ks
Malé zemiaky v šupke	2 kg
Slanina	200 g
Strúhanka z bieleho pečiva nastrúhaná nahrubo	300 g
Rama Cremefine Fraiche 24%	125 g
Hellmann's majonéza Delicate	125 g
Knorr Professional Primerba Opečená cibuľa	30 g
Morská soľ	
Černie korenie	

PRÍPRAVA

- Filety z kapra potrieme Knorr Essence Rybacím bujónom , a potom porcie ryby obalíme v múke, rozšľahanom vajičku, a nakoniec v strúhanke Panko zmiešanej s mletými vlašskými orechmi.
- Vyprážame v rozpálenom oleji dozlata.
- Ošúpané zemiaky vložíme do vákuového vrecúška, odsajeme vzduch a varíme vo vodnom kúpeli alebo v konvektomate na 85 °C. Zemiaky osušíme a necháme vychladnúť.
- Slaninu opečieme dochrumkava a rozlámemo na drobné kúsky.
- Strúhanku opečieme na výpeku zo slaniny a zmiešame s rozlámanými kúskami slaniny.
- Ramu Cremefine Fraiche 24% a majonézu Hellmann's zmiešame s Primerbou Opečená cibuľa a dochutíme.
- Uvarené zemiaky nakrájame na hrubšie kolieska, ktoré môžeme opieť.

Podávanie

- Časť taniera posypeme opečenou strúhankou so slaninou.
- Položíme opečené kúsky kapra.
- Pridáme zemiaky a doplníme studenou ochutenou cibuľovou majonézou.

KNORR PROFESSIONAL ESSENCE RYBACÍ BUJÓN 1 L

- Bohaté zloženie – obsahuje koncentrovaný rybací bujón.
- Pestré možnosti využitia vďaka tekutej konzistencii: polievky, omáčky, jedlá z jedného hrnca, cestoviny.
- Vysoká výdatnosť – 61,5 l.



Bravčové koleno sous-vide pripravené po bavorsky so zemiakovo-špargľovou kašou

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Mäso		Cesnak, nakrájaný na plátky	50 g
Slaný nálev		Cesnak, nové korenie, bobkový list	podľa chuti
Voda	na nakladanie	Knorr Šťáva k bravčovému mäsu	150 g
Sol'	8% váhy mäsa	Pivo	1,5 l
Cukor	30 g	Zemiakovo-chrenová kaša	
Bravčové koleno	10 ks	Maslo	70 g
Marináda		Cibuľa, nakrájaná na kocky	90 g
Rasca	3 g	Strúhaný chren	100 g
Jalovec	2 g	Rama Cremefine Profi 15%	200 g
Mletá sladká paprika	5 g	Voda	800 ml
Mleté čierne korenie	2 g	Knorr Bramborová kaša s mliekom	230 g
Olej	100 ml	Servírovanie	
Cibuľa, nakrájaná na kocky	200 g	Maslo	70 g
Mrkva, nakrájaná na kocky	300 g		
Zeler, nakrájaný na kocky	300 g		

PRÍPRAVA

Mäso

- Pripravte slaný nálev – solanku, ponorte do nej mäso a odložte do chladničky na 24 hodín.
- Rasca, jalovec, papriku a korenie zalejte olejom a rozmixujte na hladkú hmotu.
- Osušené bravčové koleno potom potrite pripravenou marinádou a vložte do vákuového vrecúška alebo vrecúška na zips.
- Cibuľu, mrkvu, zeler a cesnak restujte na panvici, nechajte vychladnúť a pridajte ku kolenu.
- Do vrecúška pridajte tiež nové korenie, bobkový list a zmes na šťavu k mäsu. Zalejte pivom.
- Varte v pare v konvektomate pri teplote 78 °C 15 hodín.

Zemiakovo-chrenové pyrė

- Na masle nechajte zosklovatieť cibuľu, pridajte chren a podlejte rastlinným krémom, varte na miernom ohni cca 2 minúty.
- Prilejte vodu, ohrejte na teplotu 85 °C a stiahnite z tepla.
- Vsypte zmes na zemiakovú kašu, premiešajte a nechajte minútu odstáť. Potom krátko premiešajte až vznikne kaša.

Servírování

- Koleno zavŕené v sáčku ohrejte v horké vode. Maso odced'te ze vzniklé šťavy a vložte do konvektomatu nebo grilu ohřáté minimálně na 180 °C.
- Omáčku přeced'te, povařte na požadovanou konzistenci, ke konci přidejte máslo.
- Podávejte s oblíbenou zeleninou.

KNORR ZEMIAKOVÁ KAŠA S MLIEKOM 4 KG

- Vysoko kvalitná zemiaková kaša.
- Zostáva stabilná v zohriatej vane (4 hodiny), neredne a nemení farbu.
- Jemná hladká konzistencia a prirodzene žltá farba.





Použitá technika dovoľuje pripraviť šťavnaté a krehké bravčové koleno. Takto pripravené mäso môžete skladovať v chladničke dlhšiu dobu bez nutnosti zmrazenia.



Neobvyklým moderným spôsobom je v tomto klasickom jedle vyformované mäso po čiastočnej tepelnej úprave pre atraktívny a jednoduchý spôsob podávania.

Pomaly pečené králičie stehná v krémovej omáčke s kyslými hubami, kapustou a krupicovými haluškami

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Králičie stehná	2 kg	Knorr Professional Essence Kurací bujón	
Knorr Delikat Koření na mäso	20 g	Nové korenie celé	
Zeler	200 g	Čierne korenie celé	
Mrkva	200 g	Bobkový list	
Petržlen	200 g	Tymian	
Prepustené maslo	50 g	Krupicové halušky	
Kyslé huby kuriatka	125 g	Detská krupica	300 g
Slanina	150 g	Maslo	75 g
Ružičková kapusta	300 g	Vajce	3 ks
Rama Cremefine Profi Na varení 15%	1 l	Sol'	
Plnotučné mlieko	100 ml	Muškatový oriešok	

PRÍPRAVA

- Na prepustenom masle restujeme očistenú koreňovú zeleninu, pridáme korenie v uzavrenom vrecúsku a kyslé huby.
- Pridáme odblanené králičie mäso, ktoré sme ochutili korením Knorr Delikat na mäso, spolu opečieme a zalejeme krémom Rama Cremefine Profi na varenie
- Pečieme v konvektomate na 90 °C 3–4 hodiny domäkka.
- Mäkké mäso zo základu vyberieme a vykostíme.
- Na kuchynskú fóliu položíme plátky slaniny, na ktoré rozložíme kúsky obraného mäsa, vytvárame valček, ktorý pomocou fólie pevne zabalíme na plátky. Necháme vychladnúť a stuhnúť.
- Smotanu so zeleninou (+výpek), ktorá nám zostala, rozmixujeme dohľadka a podľa potreby zriedime hydinovým vývarom pripraveným z Knorr Essence Kurací bujón. Spolu povaríme a dochutíme.
- Ružičkový kel sparíme a rozpolený opečieme na masle.

Krupicové halušky

- Mäkké maslo rozmiešame so žĺtkom, pridáme krupicu, muškátový oriešok, sol' a spoločne vyšľahaný bielok.
- Zmes zamiešame a tvarujeme halušky, ktoré varíme v osolenej vode.

Servírovanie

- Mäsový valček opečieme a odkrojíme z neho 1/4, na ktorú dáme vyšľahanú mliečnu penu.
- Podávame s omáčkou, ružičkovým kelom a krupicovými haluškami.

RAMA CREMEFINE PROFI 15% 1 L

- Môže sa pridávať bezprostredne do teplých a kyslých pokrmov.
- Jedinečné spojenie 70% cmaru a rastlinného oleja.



Hovädzie Wellington podávané s omáčkou béarnaise, mrkvou a pomarančom a špenátovým pyrém

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Wellington		Lístkové cesto	na zavinutie
Hovädzia sviečková, očistená	900 g	Vajce	1 ks
Knorr Professional Marináda na hovädzie	10 g	Omáčka Béarnaise	
Dijonská horčica		Rama Culinesse Profi	na smaženie
Kuracie prsia	300 g	Šalotka, nakrájaná na malé kocky	100 g
Koňak	40 ml	Čierne korenie celé	
Šampiňóny	180 g	Estragon	
Šťava z citrónu		Vínny ocot, biely	
Sol, korenie		Biele víno, suché	
Rama Cremefine Profi 31%	100 ml	Knorr Holandská omáčka	90 g
Petržlenová vňať	1 zväzok	Voda	300 ml
Tenké omelety	4 kusy	Rama Cremefine Profi 31%	300 ml

PRÍPRAVA

Wellington

- Hovädziu sviečkovú pozdĺžne rozkrojíte, okoreňte marinádou, potrite horčicou a zaviňte do valčeka s priemerom cca 5 cm.
- Vložte do vákuového vrecúška a nechajte marinovať. Uzavrite v konvektomate alebo vo vaničke sous vide pri teplote 62 °C 60 minút. Mäso vyberte z konvektomatu alebo vaničky a vložte do vody s ľadom.
- Kuracie prsia pokvapkajte koňakom, zatavte do vákuových vrecúšok a varte v rúre alebo vo vaničke sous vide pri teplote 63 °C cca 30 minút.
- Šampiňóny nakrájajte na malé kocky, restujte s pár kvapkami citrónu. Po úplnom odparení osolte a okoreňte korením.
- Kuracia mäso rozmixujte spolu s Ramou 31% a štipkou soli. Prepasírujte cez jemné sito a spojte s vychladenými šampiňónmi a dobre nasiaknutou petržlenovou vňaťou.
- Hovädzie mäso osušte papierovou utierkou. Omelety potrite penou z hydínového mäsa a šampiňónov, na ne položte hovädzie mäso. Všetko zaviňte do rolky, a potom obalte lístkovým cestom.
- Vrch cesta potrite rozšľahaným vajíčkom a pečte pri teplote 200 °C 20 minút.

Omáčka Béarnaise

- Na Rame Culinesse restujte šalotku, pridajte drvené korenie a estragón. Zľahka restujte, zalejte octom a bielym vínom. Zredukujte a scedte cez jemné sito.
- Holandskú omáčku zmiešajte so studenou vodou a Ramou 31%. Prevarte, pridajte esenciu zo šalotky, vína a korenia. Omáčku zlejte do iSi fľaše, vložte 2 bombičky. Omáčku nechajte v teple až do servírovania.

Servírovanie

- Wellington naporcujte a podávajte s pripravenou omáčkou, špenátovým pyrém, mrkvou karamelizovanou v pomarančovej šťave a vareným kalerábom s bylinkami.

KNORR PROFESSIONAL HOVÄDZIA REDUKCIA 800 G

- Obsahuje koncentrovaný hovädzí bujón a zeleninu.
- Dodáva chuť a farbu pečeného mäsa.
- Dodáva správnu konzistenciu a spája ingrediencie pokrmu.





Neštandardným v tomto jedle je podávanie omáčky, ktorá bola preliata do iSi fláše a servírovaná vo forme espumy.



Kombinácia krémového tvarohu, chrumkavej maslovej posýpky, intenzívnej ganache a suchej emulzie z olivového.

Cheesecake podávaný so zaváraninou, polevou ganache a chalvovou zmrzlinou

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Tvarohová hmota		Zmrzlina	
Vaječné žĺtky	80 g	Vanilková zmrzlina	500 g
Cukor	90 g	Chalva	100 g
Rama Cremefine Profi 31 %	20 ml	Emulze z oleje	
Maslo	130 g	Glukóza, hustý sirup	200 g
Tvarohový syr typu Philadelphia	500 g	Žĺtky	3 ks
Čokoládová poleva Ganache		Olivový olej	250 ml
Rama Cremefine Profi 31 %	150 ml	Sol'	podľa chuti
Glukozový sirup	50 g	Ovocná zaváranina	
Mliečna čokoláda 54 %	450 g	Jablko	200 g
Maslo	50 g	Hruška	200 g
Pomarančový likér	50 ml	Jablčný ocot	300 ml
Posýпка		Škoricová kôra	1 ks
Maslo	200 g	Badián	2 hviezdičky
Odtučnené mlieko v prášku	100 g	Cukor	200 g
		Hrozienka	70 g

PRÍPRAVA

Tvarohová hmota

- Žĺtky zmiešame s krémom Rama 31% a cukrom, potom vyšľaháme vo vodnom kúpeli. Pridajte maslo izbovej teploty a postupne pridávajte tvaroh. Všetko vymiešajte na hladkú hmotu.
- Naplňte formičky, nechajte vychladnúť alebo zamrazte.

Ganache

- Prevarte krém Rama 31% so sirupom, pridajte čokoládu a miešajte, až kým sa úplne nerozpustí. Pridajte maslo, a keď hmota vychladne, prilejte pomarančový likér. Premiešajte a odstavte ju, aby vychladla.

Posýпка

- Zohrejte maslo a skaramelizujte v ňom odtučnené mlieko v prášku.
- Scedte cez jemné sitko a preložte na papierovú utierku.

Zmrzlina

- Vanilkovú zmrzlinu zmiešajte s chalvou. Znova zamrazte.

Emulzia z oleja

- Sirup zohrejte na 30 °C, pridajte žltok, premiešajte.
- Pomaly prilievajte olej, aby sa vytvorila hustá emulzia. Dochuťte podľa chuti.

Ovocná zaváranina

- Ovocie ošúpte, nakrájajte na kocky, preložte do hrnca a zalejte octom. Pridajte korenie, cukor a hrozienka. Varte na miernom ohni, až kým sa odparí šťava, v nádobe tesne zakrytej papierovou pokrievkou na pečenie s dierkou v strede.

Servírovanie

- Cheesecake podávajte s chrumkavým maslovým crunchom – posýpkou, ganachom a zaváraninou.

RAMA CREMEFINE PROFI 31 % 1 L

- Unikátne spojenie 68% cmaru a rastlinných olejov.
- Výborná konzistencia a vysoký nárast objemu pri vyšľahaní – až 2,5 l.
- Nezráža sa počas varenia ani v kyslých pokrmech.



SPRIEVODCA ZÁKLADNÝMI OMÁČKAMI

Ťažko uveriť, že omáčky sa stali plnohodnotnými zložkami jedál až v 19. storočí. Sú zložkami, ktoré pomáhajú zakryť nie len prípadné kulinárske chyby, ale priamo pomáhajú dosiahnuť plnú chuť ostatných zložiek. Ťažko sa tomu verí, ale omáčky sa stali plnohodnotnými zložkami jedál až v XIX storočí. Práve Auguste Escoffier vyniesol dresing na piedestál, vybral päť základných omáčok, ktoré sú v kuchyni základom. Každá z nich je tiež základom ďalších omáčok. Stačí malá modifikácia, aby sa chuťové bunky radovali z nových chutí. Tu sme pre Vás pripravili schému základných omáčok a ich úprav.



SMOTANOVÁ

- smotana
- citrón
- maslo

CHEDDAR

- syr cheddar
- worčestrová omáčka
- horčica

MORNAY

- syr typu Gruyère
- smotana
- žltok

NANTUA

- smotana
- maslo
- kôrovce – mušle

CIBUĽOVÁ

- cibuľa
- biele víno
- smotana

HUBOVÁ

- hríby
- šalotka
- biele víno

CHRENOVÁ

- chren
- smotana
- strúhané jablko

PAŽÍTKOVÁ

- pažítka
- žltok
- smotana

KÔPROVÁ

- kôpor
- smotana
- ocot

HORČICOVÁ

- horčica
- smotana
- maslo

POĽOVNÍCKA

- huby
- šalotka
- paradajkový pretlak
- petržlenová vňať

Z ČERVENÉHO VÍNA

- červené víno
- cibuľa
- rozmarín
- maslo

MADEIROVÁ

- víno Madeira
- čierne ríbezle
- maslo
- hľuzovka

Z KORENIA

- zelené korenie
- biele víno
- koňak
- maslo

BORDELAISE

- šalotka
- červené víno
- bobkový list
- tymian

PUTTANESCA

- kapary
- ančovičky
- olivy

MARINARA

- bazalka
- cibuľa
- oregano
- cesnak
- olivový olej

MILÁNSKA

- huby
- maslo
- šunka
- syr Romano

NEAPOLSKÁ

- olivy
- bobkový list
- bazalka
- tymian
- oregano
- cesnak

BOLOŇSKÁ

- mleté mäso
- pancetta
- červené víno
- oregano

BÉARNAISE

- šalotka
- estragón
- víno
- ocot

SMOTANOVÁ

- vyšľahaná smotana

MALTÉZSKA

- šťava z červeného pomaranča
- pomarančová kôra

CHORON

- paradajky
- paradajkový pretlak
- omáčka Béarnaise

BAVAROIS

- smotana
- chren
- tymian

KULINÁRSKE TECHNIKY



1

EMULGÁCIA

Emulgácia je technika, ktorá dovoľuje prepojiť tučnú substanciu s vodou. Vďaka tomu vznikajú emulzie, ktoré dodávajú jedlám novú štruktúru. Dokážu pojať akúkoľvek chuť a dajú sa zafarbiť na akúkoľvek farbu. Vyrábime ich napríklad pridaním glycerínu do oleja a zohriatím zmesi na 60 °C. Emulzia vznikne tiež spojením oleja so žĺtkom slepačieho vajčka. Iným spôsobom získania emulzie je miešanie Xanthanu alebo guaranovej gumy s ľubovoľnou teplou alebo studenou tekutinou pomocou mixéru.



2

ŽELATINOVANIE

Želatínovanie je technika, ktorá dovoľuje pripraviť jedlo alebo prísadu k jedlu v konzistencii rôsolu. Využívajú sa prírodné zložky ako agar, želírovací prípravok Gellan guma alebo želatína. Prvými dvoma sa robia tzv. teplé rôsoly, ktoré si zachovávajú konzistenciu dokonca pri teplote až 80–90 °C. Stačí napríklad zmixovať agar s ľubovoľnou šťavou zo zeleniny alebo ovocia, miešaním priviesť do varu a nechať vychladnúť. Pri želatínovaní kyslých roztokov je treba pridať viac agaru alebo gellanu alebo namiesto toho použiť ovocné pektíny. Rôsol môžeme tiež rýchlo zmeniť na hladké polotekuté želé alebo pyrė, keď ho rozmixujeme a prepasírujeme cez jemné sito.



3

METODA SOUS VIDE

Metda sous vide je založená najčastejšie na dlhom varení vákuovo zabalených surovín pri nízkej teplote. Odsatie vzduchu bráni množeniu kyslíkových baktérií, čo dokonca predlžuje (dokonca až trikrát) prípustnú dobu skladovania jedla v chladničke (bez nutnosti mrazenia). Podmienkou však je rýchle ochladenie produktu v studenej vode s ľadom a kontrolované skladovanie v chladničke. Avšak najväčšou výhodou varenia pri nízkej teplote je intenzívnejšia chuť a aróma jedla a minimálna strata vlhkosti a váhy produktu. Dôležité je, že metóda sous vide umožňuje pripravovať jedlo dopredu a dokončiť ho tesne pred servírovaním, čím sa zachováva šťavnatosť, čerstvosť a výnimočná štruktúra. Značne tiež obmedzuje riziko kuchárovej chyby, takže požadované zložky jedla budú vždy rovnako prepečené.



4

SUŠENIE

Základom sušenia je to, že na potraviny necháme pôsobiť teplo a prúdiaci vzduch. Ak nám záleží na čase, vkladáme produkt do trúby rozohriatej na 80–100 °C so zapnutým termoobehom. V sušičke môžeme sušiť pri nižšej teplote (minimálna teplota, ktorá v potravinách zničí patogény 68 °C), ale sušenie trvá dlhšie.

Odparenie vody zintenzívni chuť produktu. Tiež sa dá zmeniť konzistencia na práškovú. Ideálne na sušenie sú huby, koreňová zelenina, a tiež ovocie ako jablká, ananás a hrušky.

KULINÁRSKE TECHNIKY



5

FERMENTACE

Najstaršou metódou fermentácie potravín je mliečna fermentácia, ktorej základom je vznik kyseliny mliečnej vplyvom kyslíka. Jej baktérie sa nachádzajú okrem iného v čerstvých listoch ríbezlí, chrenu a štiavu. Tieto produkty, alebo tiež srvátka a soľ, umožňujú kontrolovaným spôsobom zakysať na sucho alebo na mokro skoro každú potravinu. Tento proces sa dá urýchliť pridaním cesnaku, cibule alebo dokonca čerstvej ustrice. Týmto procesom môžeme spracovať napríklad reďkovky, kaleráb, karfiol, zeler, paradajky alebo citrón, ale tiež, prekvapivo, tiež slede a vajcia. Je potrebné vedieť, že existujú tiež špeciálne fermentačné plesne a huby, ktoré umožňujú zakysať zeleninu alebo rôzne nápoje.



6

KOMPRESIE

Kompresia je založená na silnom vákuovom zabalení pokrmu, aby získal výnimočnú chuť alebo farbu. Samozrejme, iba v prípade, ak bude najprv umiestnený do správneho prostredia, tzn. napríklad mäso obalíme bylinkami alebo kúsky ovocia vložíme do cukrového sirupu. Kompresia znamená, že tlakom dodáme surovine novú chuť a tak môžeme urýchliť proces, marinovania a nakladania.

Najčastejšie sa na kompresiu používajú vákuovačky, ale môžeme tiež použiť sífónovú iSi fľašu. Vkladáme do nej kúsky ovocia, napr. melón alebo jablká, vlietame šťavu alebo sirup s inou príchuťou než akú majú kompresované zložky a zašraubujeme dve bombičky. Efekt sa dostaví za niekoľko minút. Takto napríklad rýchlo a jednoducho pripravíme bylinkami alebo citrusovou kôrou ochutené oleje

NAŠE PRODUKTY

RASTLINNÉ TUKY A KRÉMY RAMA



Rama Cremefine
Profi 31 % 1 l



Rama Cremefine
Fraiche 24 % 1 l



Rama Cremefine
Profi 15 % 1 l



Rama Culinesse
Profi 0,9 l



Rama Profi
1 kg

KORENIACE ZMESI KNORR



Primerba Bazalka
340 g



Primerba Cesnak
340 g



Primerba Opečená
cibuľa 340 g



Delikát Korenie
na mäso 600 g

BUJÓNY A ŠŤAVY KNORR



Hovädzia redukcia
800 g



Essence Kurací bujón
1 l



Essence Hovädzí bujón
1 l



Essence Zeleninový
bujón 1 l



Essence Rybací bujón
1 l



Kurací bujón
900 g



Šťava k bravčovému
mäsu 1,4 kg

OMÁČKY KNORR



Šampiňónovo-hubová
omáčka 1 kg



Holandská omáčka
1 kg



Ketjap Manis
1 l



Pang Gang
1 l

DRESSINGY A STUDENÉ OMÁČKY HELLMANN'S



Delicate majonéza
5 l



Dresink Caesar
1 l

PRÍLOHY KNORR



Zemiaková kaša s
mliekom 4 kg



Viac profesionálnych
inšpirácií najdete
na **www.ufs.com**

UNILEVER ČR, spol. s r. o.
Rohanské nábřeží 670/17
186 00 Praha 8
infolinka: 844 222 844
e-mail: infolinka@unilever.com
www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**