



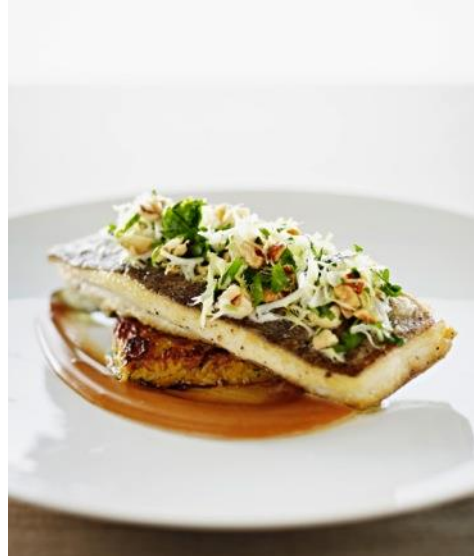
CREATIVITY NEVER RESTS

E-book z przepisami

Misja marki CHEF

Marka CHEF została stworzona, aby promować kreatywność Kucharzy.

Opracowana 40 lat temu we Francji przez Kucharzy, marka CHEF jest bardzo mocno osadzona we francuskiej tradycji kulinarnej czerpiąc w pełni z jej dziedzictwa.



Produkty marki CHEF

Produkty CHEF to bazy kulinarne będące niezbędnymi składnikami dla każdej wysokiej klasy kuchni oraz kucharzy, którzy mają wysokie aspiracje do tworzenia wyjątkowych dań.

Taka odpowiedzialność sprawia, że marka CHEF nieustannie dąży do perfekcji tworząc bazy kulinarne, do których używane są najwyższej jakości surowce, pozwalające dostarczyć najbardziej autentyczne smaki i aromaty.



MAKARON UDON Z WARZYWAMI

Receptura na 10 porcji

Makaron Udon	1000 g
Pieczarki	500 g
Grzyby Shitake	300 g
Marchew	500 g
Cebula Czerwona	300 g
Groszek Cukrowy	500 g
Kolendra	pęczek
Dymka	pęczek
Imbir	100 g
Cukinia	500 g
Rzodkiew	2 pęczki
Kapusta Pak Choi	3 sztuki
CHEF Koncentrat fondu ze skorupiaków	200 g
CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem	200 g
THOMY Combiflex	100 ml
MAGGI Sos sojowy	100 ml
3 MAGGI Sos Thai Sweet Chili	500 ml



MAKARON UDON Z WARZYWAMI



Sposób przygotowania warzyw:

Wcześniej umyte i obrane warzywa kroimy w paski, jedynie rzodkiewkę kroimy w ćwiartki. Cebulę z przeciśniętym przez praskę czosnkiem szklimy na małym ogniu na rozgrzanym tłuszczu **THOMY Combiflex**.

Dodajemy marchew, pieczarki, grzyby, groszek oraz cukinię.

Doprawiamy do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem oraz zalewamy **MAGGI Sos Thai Sweet Chili**.

Gdy warzywa będą już al dente w osobnym garnku przygotowujemy udon a do warzyw dorzucamy kapustę i rzodkiew delikatnie mieszając.

Całość doprawiamy **CHEF Fond ze skorupiaków** oraz **CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem** lekko mieszając.

Sposób przygotowania makaronu udon:

Udon gotujemy nie dłużej jak dwie minuty w lekko osolonej i wrzącej wodzie.

Przekładamy do garnka z warzywami.

Tak przygotowane danie polewamy **MAGGI Sos Sojowy** i jeszcze chwilę gotujemy.

Sposób podania:

Całość delikatnie przekładamy na głęboki talerz solidnie posypując posiekaną kolendrą i dymką.

OŚMIORNICA NA PUREE Z CZARNEGO CZOSNKU

Receptura na 10 porcji

Ośmiornica	3000 g
Cytryna	2 szt
Ziemniaki	1500 g
Papryka mix	500 g
Cukinia	300 g
Szalotka	200 g
Mleko 3,2%	100 ml
Czosnek	10 ząbków
Sól, świeżo mielony pieprz	
Rozmaryn świeży	50 g
Tymianek świeży	50 g
WINIARY Bulion warzywny	160 g
THOMY Combiflex	200 ml
CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem	100g



OŚMIORNICA NA PUREE Z CZARNEGO CZOSNKU



Sposób przygotowania ośmiornicy:

Przygotowujemy 3 litry **WINIARY Bulionu warzywnego**, do którego wkładamy oczyszczoną ośmiornicę.

Gotujemy na wolnym ogniu około 40 minut . Ugotowaną ośmiornicę wyciągamy z wywaru. Porządnie odcedzamy i porcjujemy.

Przekładamy na rozgrzaną patelnię z tłuszczem **THOMY Combiflex** i podsmażamy do uzyskania złocistego koloru.

Sposób przygotowania puree:

Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie.

Gdy staną się miękkie odcedzamy, lekko studzimy i zalewamy śmietaną lub mlekiem, a następnie porządnie rozgniatamy do uzyskania gładkiej, jednolitej masy i doprawiamy **CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem**.

Sposób przygotowania warzyw:

Na patelni z rozgrzanym tłuszczem **THOMY Combiflex** szklimy czosnek.

Dodajemy umytą i pokrojoną paprykę i cukinię oraz podsmażamy, przyprawiamy tymiankiem i rozmarynem oraz doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem do smaku.

Sposób podania:

Ośmiornicę prosto z ognia przekładamy na talerz, robimy kulki z puree, na które kładziemy gotowe już warzywa. Całość solidnie posypujemy dymką.

Do każdej porcji dodajemy kawałek cytryny do skropienia ośmiornicy.

DORSZ Z JARMUŻEM NA BELUDZE

Receptura na 10 porcji

Filet z dorsza	2000 g
Soczewica Beluga	500 g
Jarmuż	1500 g
Szalotka	300 g
Tymianek	50 g
Rozmaryn	50 g
Figa	300g
Cukier brązowy	100 g
Cytryna	2 szt
CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem	100 g
CHEF Redukcja białego wina	100 g
Sól i świeżo mielony pieprz	



DORSZ Z JARMUŻEM NA BELUDZE



Sposób przygotowania dorsza:

Filety oczyścimy i nacieramy ziołami oraz **CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem**. Wkładamy do lodówki na godzinę.

Po tym czasie ryba delikatnie przejdzie smakiem więc przekładamy ją do nagrzanego do temperatury 160 stopni piekarnika gdzie zostanie na max 15 minut.

Sposób przygotowania belugi:

Gotujemy belugę w proporcji 2:1. Na rozgrzanej patelni szklimy szalotkę i dodajemy ugotowaną i porządnie odcedzoną soczewicę zalewamy **CHEF Redukcja białego wina** i doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Całość mieszamy i gotujemy jeszcze przez kilka minut.

Sposób przygotowania jarmużu:

Jarmuż porządnie płuczemy i suszymy. Znów na patelni szklimy szalotkę z czuszką wrzucamy jarmuż i zalewamy wcześniej rozmieszonym z wodą **CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem** i **CHEF Redukcja białego wina w paście**.

Na osobnej patelni karmelizujemy brązowy cukier zalewamy to wodą z **CHEF Przyprawą z czarnym czosnkiem** i **CHEF Redukcją białego wina** i dodajemy pokrojoną figę w ćwiartki.

Sposób podania:

Rybę prosto z pieca przekładamy na duży talerz, w ringu układamy kaszę, a w środek niej układamy jarmuż z figą.

Na talerz dodajemy po ćwiartce cytryny do skropienia dorsza.

COMBER JAGNIĘCY W SOSIE KURKOWYM NA BOBIE

Receptura na 10 porcji

Comber jagnięcy z kostką	3000 g
Śmietanka 36%	100 ml
Szalotka	500 g
Kurki	250 g
Natka pietruszki	1 pęczek
Kalarepa	300 g
Bób łuskany (ugotowany)	800 g
tymianek	50 g
rozmaryn	50 g
czosnek	1 szt.
Cukier	5 g
CHEF Demi Glace 1l	500 g
CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem	200 g
CHEF Redukcja czerwonego wina	200 g
THOMY Combiflex	200 ml

Sól, świeżo mielony pieprz



COMBER JAGNIĘCY W SOSIE KURKOWYM NA BOBIE



Sposób przygotowania combra:

Wyczyszczony comber smarujemy czosnkiem i ziołami i odstawiamy do lodówki na minimum 12h.

Comber kładziemy na rozgrzaną patelnię z rozpuszczonym tłuszczem **THOMY Combiflex** i obsmażamy po kilka minut na stronę. Przekładamy do nagrzanego piekarnika na 8-10 minut .

Sposób przygotowania sosu kurkowego:

Na tłuszczu **THOMY Combiflex** smażymy szalotkę, dodajemy kurki i smażymy na wolnym ogniu dalej.

Dodajemy śmietankę 30% i **CHEF Redukcja czerwonego wina**.

Gotujemy całość na małym ogniu, na koniec dodajemy posiekaną natkę .

Doprawiamy całość solą i świeżo zmielonym pieprzem do smaku.

Sposób przygotowania warzyw:

Kalarepę kroimy w słupki, gotujemy do miękkości w wodzie wodą z solą i cukrem .

Obsmażamy razem z bobem na tłuszczu **THOMY Combiflex**.

Sposób podania:

Na płaski talerz układamy ugotowany bób i kalarepę. Kładziemy comber, który solidnie polewamy sosem kurkowym.

FILET Z PSTRĄGA TĘCZOWEGO /

PUREE Z JABŁKA / KALAREPA /

SOS Z BIAŁEGO WINA

Receptura na 10 porcji

Filet z pstrąga tęczowego	1600 g
Woda	1000 ml
Sól	50 g
THOMY Combiflex	150 ml
Masło	80 g
Sól, świeżo mielony pieprz	
Jabłko zielone	5 szt
Sok z jabłek	400 ml
Cytryna	1 szt
Sól do smaku	
CHEF Pasta Cytrynowa	30 g
Kalarepa	2 szt
THOMY Combiflex	50 ml
Szalotka	60 g
THOMY Combiflex	80 g
CHEF Fond drobiowy w płynie	500 ml
Masło	50 g
CHEF Redukcja białego wina	30 g



FILET Z PSTRĄGA TĘCZOWEGO / PUREE Z JABŁKA / KALAREPA / SOS Z BIAŁEGO WINA



Sposób przygotowania ryby:

Z wody i soli przygotowujemy solankę o stężeniu 5%. Z filetów usuwamy ości, płuczemy zimną wodą i przekładamy na 15 minut do solanki. Po upływie czasu wyjmujemy, osuszamy na ręczniku papierowym i porcjujemy. Rozgrzewamy patelnię, dodajemy tłuszcz **THOMY Combiflex** i smażymy filet od strony skóry około 5 minut. Pod koniec smażenia dodajemy masło, zdejmujemy z ognia i polewamy filet powstałą pianą. Po usmażeniu przekładamy filet na papier.

Sposób przygotowania puree z jabłka:

Jabłka obieramy i płuczemy. Następnie przekładamy do garnka, zalewamy sokiem i wyciśniętym sokiem z cytryny. Ugotowane jabłko do miękkości odcedzamy i miksujemy na gładką masę, dodając na końcu do smaku **CHEF Pastę cytrynową**.

Sposób przygotowania kalarepy:

Kalarepę obieramy, płuczemy zimną wodą, oraz kroimy w kostkę 1.5cm na 1.5cm. Rozgrzewamy patelnię, dodajemy tłuszcz **THOMY Combiflex** i smażymy na wolnym ogniu kalarepę. Po usmażeniu osuszamy i opalamy palnikiem.

Sposób przygotowania sosu:

Szalotkę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Przesmażamy na tłuszcz **THOMY Combiflex** do uzyskania złotego koloru. Gdy szalotka osiągnie kolor złotawy zalewamy **CHEF Fond drobiowy w płynie** i gotujemy około 5 minut. Pod koniec gotowania dodajemy **CHEF Redukcję białego wina**. Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.

Sposób podania:

Na talerz nakładamy puree z jabłka, usmażony filet z ryby, kalarepę oraz polewamy talerz gotowym sosem. Dekorujemy świeżymi ziołami np. szczawikiem zajęczym.

PIERŚ Z KACZKI / PUREE Z

PASTERNAKU / MUS Z MARCHWI

/ GROSZEK / SOS WINNY

Receptura na 10 porcji

Pierś z kaczki	2200 g
CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	40 g
CHEF Redukcja białego wina	40 g
Woda	30 ml
THOMY Combiflex	60 ml
Pasternak	1200 g
Śmietanka 36%	180 g
Masło	120 g
Sól, świeżo mielony pieprz	
Marchew	400 g
Masło	120 g
Woda	
Cukier	50 g
Szalotka	40 g
Masło	40 g
THOMY Combiflex	40 g
CHEF Demi Glace w płynie	600 ml
CHEF Redukcja czerwonego wina	40 g
Zielony groszek	120 g
Masło	60 g



PIERŚ Z KACZKI / PUREE Z PASTERNAKU / MUS Z MARCHWI / GROSZEK / SOS WINNY



Sposób przygotowania kaczki:

Pierś z kaczki oczyszczamy, płuczemy i suszymy ręcznikiem papierowym.

CHEF Przyprawę w paście z fermentowanym pieprzem, CHEF Redukcja białego wina, tłuszcz **THOMY Combiflex** mieszamy z wodą, po czym nacieramy piersi z kaczki. Natarte piersi kaczki wakujemy i gotujemy Sous Vide w temperaturze 56°C przez 70 minut. Po ugotowaniu przed podaniem karmelizujemy skórę.

Sposób przygotowania puree z pasternaku:

Pasternak myjemy. Przekładamy do GN i pieczemy w piecu w temp 160°C przez około 40 minut. Po upieczeniu przecinamy i wydrążamy środek. Wydrążony środek miksujemy ze śmietanką na gładką masę doprawiając solą i pieprzem.

Sposób przygotowania musu z marchwi:

Marchew myjemy, obieramy i płuczemy. Kroimy i gotujemy w wodzie z dodatkiem cukru do miękkości. Ugotowaną marchew miksujemy na gładką masę z dodatkiem masła. Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.

Sposób przygotowania sosu:

Obrane szalotki kroimy w drobną kostkę, szklimy na maśle. Zeszklone szalotki zalewamy **CHEF Demi Glace w płynie**. Redukujemy gotując około 5 minut. Na końcu dodajemy **CHEF Redukcję czerwonego wina**.

Sposób podania:

Na płaskim talerzu nakładamy puree z pasternaku, pierś z kaczki, szprycujemy kropki z musu z marchwi, groszek zeszklony na maśle i polewamy sosem. Dekorujemy świeżymi ziołami.

HALIBUT / PURRE SELEROWE / SZPARAGI ZIELONE / SOS BIAŁEGO WINA

Receptura na 10 porcji

Halibut filet	1800 g
CHEF Pasta cytrynowa	60 g
Woda	20 ml
Seler korzeń	1200 g
Śmietanka 34%	120 ml
Masło	100 g
Sól, świeżo mielony pieprz	
Szparagi zielone	3 pęczki
Woda	1000 ml
Cukier	40 g
Szalotka	80 g
THOMY Combiflex	40 ml
WINIARY Bulion warzywny	50 g / 1500 ml
CHEF Redukcja białego wina	40 g
Masło	40 g



HALIBUT / PURRE SELEROWE / SZPARAGI ZIELONE / SOS BIAŁEGO WINA



Sposób przygotowania ryby:

Filet płuczymy pod zimną wodą i osuszamy ręcznikiem papierowym.

CHEF Pastę cytrynową łączymy z wodą i smarujemy pędzlem rybę.

Wkładamy na 2 godziny do lodówki, wakuujemy i gotujemy Sous vide w temp 40°C przez 70 minut.

Sposób przygotowania puree selerowego:

Korzeń selera obieramy, płuczymy i kroimy na mniejsze kawałki. Gotujemy w wodzie lub mleku do miękkości. Ugotowany seler odcedzamy, miksujemy i dodajemy masło i śmietankę doprawiając solą i świeżo mielonym pieprzem.

Sposób przygotowania szparag:

Szparagi obieramy, płuczymy, odcinamy końcówki. Blanszujemy w wodzie z cukrem.

Zblanszowane szparagi hartujemy w wodzie z lodem.

Sposób przygotowania sosu:

Szalotki obieramy, kroimy w drobną kostkę i przesmażamy na tłuszczu **THOMY Combiflex**.

Zeszkłąną szalotkę zalewamy bulionem warzywnym i gotujemy około 2 minut.

Dodajemy **CHEF Pastę cytrynową**, masło i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

W razie potrzeby zaciągnać sos zasmażką.

Sposób podania:

Na płaskim talerzu nakładamy puree, szparagi, rybę i sos. Całość dekorujemy świeżymi ziołami.

KOZI CREME BRULEE Z KONFITURĄ FIGOWĄ

Receptura na 10 porcji

Śmietanka 36% 500 ml

Mleko 3.2% 500 ml

NESTLÉ Docello Creme Brulee 130 g

ROLADA KOZIA DOJRZEWAJĄCA 120 g

Konfitura figowa 250 g

CHEF Redukcja czerwonego wina 30 g

Woda 80 ml

Figa świeża 5 szt

Malina świeża do dekoracji

Mięta świeża do dekoracji

Cukier trzcinowy



KOZI CREME BRULEE Z KONFITURĄ FIGOWĄ

Sposób przygotowania Creme Brulee:

Roladę kozią obieramy ze skórki i rozdrabniamy.

Śmietankę łączymy z mlekiem i zagotowujemy.

Do zagotowanego płynu dodajemy ser kozí, rozpuszczamy ser i cedzimy przez gęste sito.

Podgrzewamy płyn i dosypujemy **NESTLÉ Docello Creme Brulee**. Dokładnie mieszamy.

Sposób przygotowania konfitury:

Konfiturę podgrzewamy, łączymy z wodą i **CHEF Redukcją czerwonego wina**.

Sposób przygotowania deseru:

Do miseczki lub głębokiego talerza nakładamy punktowo konfiturę, zalewamy Creme Brulee. Chłodzimy do zastygnięcia.

Zastygnięty krem posypujemy cukrem trzcinowym, opalamy palnikiem i dekorujemy świeżą figą i owocami sezonowymi oraz miętą.



POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

FASZEROWANE KURKAMI I

BRYNDZĄ

Receptura na 10 porcji

Poławdwiczki wieprzowe 2000 g

Kurki 500 g

Bryndza 300g

Cebula 200g

THOMY Combiflex 100 ml

CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym
pieprzem 50 g

CHEF Redukcja czerwonego 50 g

CHEF Fond cielęcy w płynie 500 ml

Masło 100 g

Borówki 200 g

Świeżo zmielona sól oraz pieprz

Natka pietruszki 1 pęczek

Salata fresh do dekoracji



POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE FASZEROWANE KURKAMI I BRYNDZĄ



Sposób przygotowania polędwiczek:

Mięso czyścimy z błon i myjemy pod zimną wodą, osuszamy papierowym ręcznikiem i odkładamy na deskę.

Porcujemy mięso i doprawiamy świeżo zmieloną solą oraz pieprzem. Czyścimy i płuczemy kurki.

Na patelnię wlewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, siekamy cebulkę w drobna kostkę i układamy na patelnię, szklimy, a następnie układamy kurki i smażymy. Na koniec dodajemy pokrojoną drobniutko natkę pietruszki i odkładamy do wystygnięcia.

Do wystudzonych kurek dodajemy bryndzę oraz **CHEF Przyprawę w paście z fermentowanym pieprzem**, mieszamy farsz i faszerujemy kawałki polędwiczek.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz **THOMY Combiflex** i obsmażamy polędwiczki z każdej strony.

Na blaszkę układamy pergamin i układamy obsmażone polędwiczki.

Do nagrzanego piekarnika do 180°C wkładamy polędwiczki na 12 minut.

Sposób przygotowania sosu:

Do rondelka wlewamy **CHEF Fond cielęcy w płynie** i doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy **CHEF Redukcję czerwonego wina**, doprawiamy świeżo zmieloną solą i pieprzem, dosypujemy borówki i odstawiamy z palnika. Na koniec dodajemy zimne masło.

Sposób podania:

Na duży płaski talerz nakładamy polędwiczki, polewamy przygotowanym sosem i dekorujemy sałatą fresh.

POŁĘDWICA Z DORSZA Z WARZYWAMI GLAZUROWANYMI

Receptura na 10 porcji

Połędwica z dorsza	2000 g
CHEF Redukcja białego wina	50 g
Kurki	500 g
Cebula	200 g
THOMY Combiflex	100 ml
Śmietanka 30%	500 ml
Sól i pieprz świeżo mielony	
Groszek cukrowy	250 g
Bakłażan	250 g
Cukinia	250 g
Papryka czerwona	250 g
Cebula czerwona	100 g
MAGGI Sos Thai Sweet Chili	150 g
Szałwia	1 pęczek



POŁĘDWICA Z DORSZA Z WARZYWAMI GLAZUROWANYMI



Sposób przygotowania ryby:

Dorsza płuczemy oraz suszymy papierowym ręcznikiem.

Następnie przyprawiamy świeżo zmieloną solą, pieprzem oraz świeżą szalwią.

Na patelnię wlewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, rozgrzewamy, układamy wyporcjowane filety, rumienimy z każdej strony, a następnie przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem pergaminowym i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160°C na 5 minut.

Sposób przygotowania sosu:

Kurki myjemy, czyścimy, następnie parzymy wrzątkiem.

Do rondelka wlewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, rozgrzewamy.

Cebulę kroimy w drobną kostkę, układamy na rozgrzany tłuszcz, rumienimy, a następnie układamy sparzone kurki i wlewamy śmietankę 30%. po zagotowaniu dodajemy **CHEF Redukcję białego wina** i doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem i solą.

Sposób przygotowania warzyw:

Na rozgrzaną patelnię wlewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**.

Następnie kroimy w cząstki czerwoną cebulę i rumienimy na patelni.

Do cebuli dodajemy groszek cukrowy i smażymy około 2 minut, dodajemy bakłażana pokrojonego w półplasterki i smażymy kolejną minutę. Po tym czasie dodajemy paprykę czerwoną pokrojoną w paski, smażymy kolejną minutę i dolewamy **MAGGI Sos Thai Sweet Chili**, gotujemy przez około 1 minutę.

Sposób podania:

Na płaski duży talerz nakładamy przygotowane warzywa, na nich serwujemy porcję ryby i polewamy dookoła sosem kurkowym, dekorujemy liściem szczawiu krwistego.

MUS WANILIOWY Z PORZECZKAMI I BIAŁA CZEKOLADĄ

Receptura na 10 porcji

NESTLÉ Docello Mus waniliowy	250 g
Mleko 3,2%	500 ml
Śmietanka 30%	500 ml
Biała czekolada w płatkach	100 g
Porzeczka czerwona	150 g
Cukier brązowy	50 g
CHEF Pasta cytrynowa	30 g
LION Posypka	300 g
Mięta świeża do dekoracji	



MUS WANILIOWY Z PORZECZKAMI I BIAŁA CZEKOLADĄ



Sposób przygotowania:

Czekoladę topimy w kąpielii wodnej i pozostawiamy do wystygnięcia.

Do wysokiego naczynia wlewamy zimne mleko i śmietankę oraz dosypujemy **NESTLÉ Docello Mus waniliowy** i miksujemy do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji. Na samym końcu wlewamy wcześniej stopioną czekoladę i mieszamy.

Na rozgrzaną patelnię wykładamy wcześniej umytą oraz obraną z ogonków porzeczkę. Dosypujemy brązowy cukier i karmelizujemy do momentu stopienia się cukru. Dokładamy **CHEF Pastę cytrynową**, całość mieszamy i odstawiamy do wystygnięcia.

Do silikonowej maty szprycujemy mus tak, by nam pokryła 1/3 objętości maty, następnie układamy skarmelizowaną porzeczkę i uzupełniamy dalej przygotowanym musem do wysokości 2/3 formy. Na sam koniec wykańczamy **LION Posypką** do wypełnienia formy i odstawiamy na 2 godziny do lodówki.

Sposób podania:

Na płaskim talerzu wykładamy schłodzony deser posypką do spodu talerza, dekorujemy świeżą miętą.

MAKARON TAGIATELLE Z KACZKĄ W WINNYM SOSIE

Receptura na 10 porcji

WINIARY Makaron Tagiatelle	500 g
CHEF Redukcja czerwonego wina	100 g
MAGGI Pulpa pomidorowa	1000 g
THOMY Combiflex	100 ml
CHEF Fond drobiowy w paście	420 g
Młoda marchewka	1000 g
Natka pietruszki	100 g
Młody por	1000 g
Czosnek świeży	1 ząbek
Tymianek świeży	100 g
Udo kaczki	2000 g
Sól, świeżo mielony pieprz	
Masło	100 g

25 | Tymianek świeży do dekoracji



MAKARON TAGIATELLE Z KACZKĄ W WINNYM SOSIE



Sposób przygotowania makaronu:

Makaron gotujemy w osolonej wodzie około 7 minut, odcedzamy na sicie.

Sposób przygotowania kaczki:

Uda kaczki obsmażamy na suchej patelni na rumiany kolor, przyprawiamy solą i pieprzem, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160°C na 45 minut.

Po upieczeniu oddzielamy mięso od kości, rozdrabniamy na mniejsze kawałki.

Sposób przygotowania bulionu:

CHEF Fond drobiowy w paście rozpuszczamy w litrze ciepłej wody, roztrzepujemy różgą.

Sposób przygotowania sosu:

Warzywa myjemy oraz obieramy, marchewkę i pora kroimy w paski, a czosnek siekamy drobno z odrobiną soli.

Na patelni podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu **THOMY Combiflex** posiekaną marchew, por i czosnek, aż do momentu zarumienienia.

Dodajemy **MAGGI Pulpę pomidorową** oraz **CHEF Redukcję czerwonego wina**. Jak składniki się połączą dodajemy przygotowany wcześniej bulion drobiowy.

Całość dusimy, aż płyn zmniejszy swoją objętość o około 1/3.

Do sosu dodajemy ugotowany **WINIARY Makaron Tagiatelle**, mięso z udek kaczyc oraz świeży tymianek. Całość podgrzewamy. W razie potrzeby dodajemy zimne masło do zagęszczenia sosu.

Sposób podania:

Makaron układamy na talerz, dekorujemy świeżym tymiankiem.

WOŁOWINA W NOWALIJKACH

Receptura na 10 porcji

Wołowina poliki	3000 g
CHEF Redukcja czerwonego wina	100 g
MAGGI pulpa pomidorowa	1000 g
THOMY Combiflex	100 ml
CHEF Fond ciemny cielęcy w paście	100 g
Marchewka	1000 g
Masło	200 g
Cebula	1000 g
Czosnek	1 ząbek
Seler korzeń	500 g
Młoda marchewka	200 g
Młody por	200 g
Młody groszek cukrowy	200 g
Skórka z pomarańczy	
Tymianek	

27 | Sól, świeżo mielony pieprz, liść laurowy, ziele angielskie



WOŁOWINA W NOWALIJKACH



Sposób przygotowania mięsa:

Poliki myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Mięso dokładnie oczyścimy z błon, a duże kawałki dzielimy na pół.

W dużym garnku rozgrzewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, podsmażamy mięso. Następnie dodajemy sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, skórkę pomarańczy. Całość podlewamy wodą tak, aby zakryć mięso i dusimy około 45 minut.

W tym samym czasie obieramy marchew, cebulę i seler, kroimy w duże kawałki, chwilę podsmażamy na tłuszczu **THOMY Combiflex**.

Po 45 minutach duszenia dodajemy do mięsa **MAGGI Pulpę pomidorową**.

Dodajemy również **CHEF Redukcję czerwonego wina**, wcześniej podsmażone warzywa oraz posiekany czosnek. Dusimy całość do miękkości mięsa.

Sposób przygotowania sosu:

Po uduszeniu mięsa do miękkości, wyjmujemy kawałki na blachę.

Uzyskany wywar cedzimy przez sito, wlewamy do garnka i dodajemy odmierzoną ilość **CHEF Fondu cielęcego ciemnego w paście**, całość redukujemy o 1/3 objętości. Sos doprawiamy według uznania solą i świeżo mielonym pieprzem. Na koniec redukovania sosu dodajemy kawałki zimnego masła oraz mięso w celu podgrzania.

Sposób przygotowania dekoracji:

Na rozgrzanej patelni z dodatkiem tłuszczu **THOMY Combiflex** podsmażamy oczyszczone młode warzywa, przyprawione solą i grubym pieprzem oraz świeżym tymiankiem.

Sposób podania:

Wołowinę podajemy na płaskim talerzu polaną sosem i dekorujemy młodymi warzywami z patelni.

ZUPA KURKOWA Z ŁOSOSIEM

Receptura na 10 porcji

Kurka świeża	250 g
Cebula	150 g
THOMY Combiflex	100 ml
Masło	100 g
Marchew	200 g
Ziemniaki	500 g
CHEF Fond rybny w paście	100 g
Koper świeży	1 pęczek
Łosoś filet	400 g
Śmietanka 30%	250 ml
Bagietka	1 szt
Sól i świeżo mielony pieprz	



ZUPA KURKOWA Z ŁOSOSIEM



Sposób przygotowania:

Kurki układamy do miski z zimną wodą i dokładnie płuczemy, zmieniając wodę, a następnie odcedzamy na sitku. W większym garnku na tłuszczu **THOMY Combiflex** i maśle szklimy pokrojoną w kosteczkę cebulę.

Dodajemy obraną i pokrojoną na półplasterki marchewkę, mieszamy co chwilę, podsmażamy przez około 3 minuty.

Z **CHEF Fondu rybnego w paście** oraz gorącej wody robimy bulion.

Następnie dodajemy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, całość mieszamy.

Dodajemy kurki, a po chwili wlewamy gorący bulion rybny, całość zagotowujemy, doprawiamy solą oraz świeżo mielonym pieprzem. Gotujemy przez około 10 minut do miękkości warzyw, na koniec dodajemy posiekany koperek i odstawiamy gorącą zupę z ognia.

Do zupy dodajemy obranego ze skóry i ości łososa pokrojonego w kostkę. Delikatnie mieszamy zupę, czekamy 2 minuty, podczas których łosoś się zaparzy.

Bagietkę kroimy na kromki, podpiekamy w piecu 180°C przez 4 minuty. Na końcu do zupy wlewamy śmietankę.

Sposób podania:

Zupę podajemy w głębokim talerzu. Danie dekorujemy gałązką świeżego koperku oraz chrupiącą bagietką na ciepło.

Sposób podania:

Do przygotowania zupy możemy użyć także innej ryby i grzybów mrożonych.

FILET Z BIAŁEJ RYBY NA CAPONACIE WARZYWNEJ

Receptura na 10 porcji

Filet z ryby (np. dorsz, turbot, halibut) 3500 g

CHEF Redukcja białego wina 50 g

MAGGI Pulpa pomidorowa z papryką 3000g

THOMY Combiflex 100 ml

Cukinia zielona 1000 g

Cukinia żółta 1000 g

Bakłażan 1000 g

Czosnek świeży 1 ząbek

Cebula czerwona 1000 g

Imbir świeży 200 g

Bazylia świeża 100 g

Tymianek 100 g

Oregano 100 g

Parmezan 200 g

Sól, pieprz cayenne



FILET Z BIAŁEJ RYBY NA CAPONACIE WARZYWNEJ



Sposób przygotowania:

Cebulę obieramy, kroimy w piórka, dodajemy posiekany czosnek i podsmażamy w garnku. Następnie dodajemy **MAGGI Pulpę pomidorową z papryką**.

Dodajemy przyprawy oprócz bazylii, chwilę odparowujemy.

Blachę wykładamy papierem do pieczenia, układamy wyporcjowaną rybę w kawałki.

Mieszmamy **CHEF Redukcję białego wina** z wodą i podlewamy nią rybę.

Cukinię i bakłażana kroimy w jednakowe półplasterki, solimy i skrapiamy tłuszczem **THOMY Combiflex**, a następnie rumienimy na grillu lub w piecu i odsączamy na papierze.

Zgrillowane warzywa układamy na przemian na rybie, całość zalewamy wcześniej przygotowanym sosem z **MAGGI Pulpy pomidorowej z papryką**.

Tak przygotowane danie pieczemy w piecu około 20-25 minut, w temperaturze 180°C.

W osolonej wodzie gotujemy dziki ryż zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Parmezan ścieramy na płatki na tarce. Liście bazylii opłukujemy wodą.

Sposób podania:

Rybę podajemy z dzikim ryżem, na wierzch posypujemy listkami bazylii i płatkami parmezanu.

GOŁĄBKI Z CZARNĄ SOCZEWICĄ I WARZYSKAMI W POMIDOROWYM SOSIE

Receptura na 10 porcji

Kapusta włoska	1 szt.
Soczewica Beluga (czarna soczewica)	250g
Marchew	2 szt.
Czosnek	2 ząbki
Cebula	1 szt.
Pietruszka korzeń	2 szt.
Por	½ niezbyt dużej sztuki
Koperek	1 pęczek
THOMY Combiflex	100 ml
MAGGI Pulpa pomidorowa	700 g
CHEF Fond w płynie drobiowy	1000 ml
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	



GOŁĄBKI Z CZARNĄ SOCZEWICĄ I WARZYWAMI W POMIDOROWYM SOSIE



Sposób przygotowania:

Czarną soczewicę gotujemy w osolonej wodzie 2 objętości wody do 1objętości soczewicy.

Z kapusty wycinamy głąb i wkładamy do szerokiego garnka z wrzącą wodą. Delikatnymi ruchami zdejmujemy sparzone liście i odkładamy do wystudzenia. Warzywa (marchew, pietruszka korzeń, cebula, czosnek por) kroimy w drobną kostkę.

Na patelnię wlewamy tłuszcz **THOMY Combiflex** i po rozgrzaniu tłuszczu, wkładamy pokrojoną cebulę, por, marchewkę, czosnek, pietruszkę i podsmażamy tak aby się nie zrumieniły.

Do przesmażonych warzyw dodajemy ugotowaną soczewicę i dolewamy 2 łyżki **MAGGI Pulpę pomidorową**.

Farsz dokładnie mieszamy i doprawiamy dla smaku solą oraz świeżo mielonym pieprzem.

Przygotowany farsz zawijamy w sparzone liście kapusty.

Tak przygotowaną kapustę faszerowaną układamy ciasno w rondlu i zalewamy wymieszanym wcześniej **CHEF Fondem w płynie drobiowym** z pozostałą **MAGGI Pulpą pomidorową** doprawiony solą i pieprzem.

Rondel z kapustą faszerowaną zalaną pomidorowym sosem przykrywamy pokrywką lub folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C na około 30-40 minut.

Gotowe gołąbki świetnie sprawdzają się na bufetach.

PIERŚ KACZKI Z SOSEM Z

CZERWONEGO WINA NA PUREÉ

DYNIOWYM I TARTYMI BURACZKAMI

Receptura na 10 porcji

Pierś z kaczki b/k ze skórą	10 szt.
Dynia piżmowa	2000g
Masło do purée z dyni i buraków	400 g
Burak czerwony średni	6 szt.
Pomarańcza	1 szt.
Cytryna	1 szt.
Natka pietruszki	1 pęczek
Rozmaryn świeży	1 pęczek
THOMY Combiflex	150 ml
CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem	40 g
CHEF Fond w płynie cielęcy	1000 ml
Szalotka	1 mała sztuka
Wino czerwone typu Cabernet	100 ml
Masło do sosu	50 g
WINIARY Żelatyna spożywcza	40 g



PIERŚ KACZKI Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA NA PUREE DYNIOWYM I TARTYMI BURACZKAMI



Sposób przygotowania kaczki:

Pierś kaczki nacieramy solą, pieprzem, pokrojonym drobno świeżym rozmarynem i czosnkiem. Przekładamy do naczynia, przykrywamy folią i pozostawiamy na dobę w lodówce.

Sposób przygotowania purée z dyni:

Pokrojoną i obraną dynię bez pestek wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piekarnik nastawiamy na 180°C i pieczemy 45-60 minut (czas pieczenia uzależniony jest od wielkości kawałków na jakie pokroimy dynię).

Upieczoną dynię miksujemy na gładką masę, po czym dodajemy **CHEF Przyprawę w paście z czarnym czosnkiem** oraz połowę miękkiego masła, a pod koniec miksowania sól i świeżo zmielony pieprz.

Sposób przygotowania buraków:

Umyte, nieobrane i osuszone buraki układamy w GN a następnie posypujemy solą i świeżo zmielonym pieprzem oraz skrapiamy tłuszczem **THOMY Combiflex**.

Tak przygotowane buraki wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C na 60 minut.

Upieczone buraki po wystudzeniu obieramy, kroimy na mniejsze kawałki i ścieramy na tarce o |grubym oczku" pozostawiając przynajmniej 1-2 buraki w całości które kroimy w spore „kwadraty”.

Do startych buraków dodajemy natkę pietruszki i sok z wyciśniętej pomarańczy oraz cytryny a pod koniec **CHEF Przyprawę w paście z czarnym czosnkiem** a także drugą część masła.

Całość doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.

Sposób przygotowania sosu:

Szalotki pokrojone w drobną kostkę szklimy na tłuszczu **THOMY Combiflex**.

Do zeszkolonych szalotek wlewamy wino czerwone i po odparowaniu połowy objętości wlewamy **CHEF Fond w płynie cielecy**.

Sos gotujemy do momentu uzyskania konsystencji sosu (odparowujemy co najmniej o połowę objętości), doprawiamy solą i pieprzem a tuż przed podaniem sos „podnosimy” na masło (wkręcamy do gorącego sosu miękki kawałek masła do momentu całkowitego połączenia się z sosem).

Sposób smażenia piersi z kaczki i sposób podania:

Wyjmujemy zamarynowane piersi z kaczki z lodówki na minimum godzinę przed smażeniem, aby uzyskały temperaturę pokojową.

Skórę piersi z kaczki nadkrawamy ostrym nożem w tzw. „kratkę” i układamy na zimną patelnię (bez dodatku tłuszczu) skórą do dołu.

Smażymy z każdej ze stron po około 5 minut na złoty kolor.

Usmażoną pierś z kaczki kroimy na plasterki lub na dwie części i układamy na płaskim dużym talerzu wraz z purée z dyni i buraków a w wolne miejsca wylewamy sos i układamy „kwadraty” z upieczonego buraka.

MAKARON TAGIATELLE Z KURKAMI I SERAMI

Receptura na 10 porcji

WINIARY Makaron Tagiatelle	1000g
Kurki	400g
Szalotka	4 szt.
Czosnek	4 ząbki
Rolada z koziego sera	200g
Mascarpone	4 łyżki
THOMY Combiflex	50 ml
CHEF Redukcja białego wina w paście	40 g
Natka pietruszki	1 pęczek
Śmietanka 30%	200 ml
Parmezan do posypania	
Sól, świeżo mielony pieprz	
Gałka muskatołowa do smaku	



MAKARON TAGIATELLE Z KURKAMI I SERAMI



Sposób przygotowania:

WINIARY Makaron Tagiatelle gotujemy w garnku do postaci al dente.

Na suchej patelni smażymy umyte i oczyszczone kurki, do momentu kiedy puszcza całą wodę a następnie prawie w całości odparuje.

Do podsmażonych kurek dolewamy tłuszcz **THOMY Combiflex** i dorzucamy drobno pokrojoną szalotkę oraz czosnek.

Całość smażymy do momentu zeszklenia warzyw.

Po chwili dodajemy pokruszony ser kozi i mascarpone, podlewamy śmietanką 30%, a na koniec dokładamy **CHEF Redukcję białego wina w paście**.

Po dokładnym wymieszaniu dodajemy odcedzony makaron i szybko mieszamy, aż sos oblepi makaron.

Sposób podania:

Rozkładamy na głębokie talerze, posypujemy parmezanem i posiekaną natką pietruszki.

GULASZ Z DZIKA

Receptura na 10 porcji

Mięso z dzika b/k (łopatka lub udziec)	1600 g
Marchew	200 g
Seler korzeń	150 g
Cebula	120 g
Czosnek	2 ząbki
Rozmaryn świeży	3 gałązki
Tymianek świeży	3 gałązki
CHEF Demi Glace w płynie	1000 ml
Jałowiec	8 szt. (owoców suszonych)
Listki laurowe	4-5 szt.
THOMY Combiflex	100 g
Podgrzybki świeże	150 g lub 300 g mrożonych
CHEF Redukcja czerwonego wina i wina porto	100 g
WINIARY Bulion warzywny	150 ml/4000 ml
Masło	80 g
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	



GULASZ Z DZIKA



Sposób przygotowania:

Umyte i osuszone mięso kroimy w kawałki o bokach około 4 centymetrów.

Przygotowujemy marynatę z pokrojonej w grube plasterki marchewki, cebuli i czosnku oraz selera pokrojonego w płaskie, grube kwadraciki, które mieszamy z pokrojonymi gałązkami rozmarynu, tymianku i połowy **CHEF Redukcji czerwonego wina i wina porto** wraz z tłuszczem **THOMY Combiflex**.

Marynatę dokładnie mieszamy z pokrojonym w kostkę mięsa z dzika, dodajemy jałowiec i liski laurowe po czym wstawiamy do lodówki na minimum 12 godzin.

Zamarynowane mięso wraz z warzywami i ziołami, solimy oraz posypujemy pieprzem, a następnie zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180°C nie dłużej jak 10 minut.

Zapieczone i zrumienione mięso z warzywami przekładamy do rondla i zalewamy **CHEF Demi Glace w płynie** oraz przygotowanym wcześniej bulionem z wody i **WINIARY Bulionu warzywnego**.

Całość dusimy do miękkości pod przykryciem w piekarniku nagrzanym do temperatury 135°C.

Pod koniec duszenia dodajemy pokrojone i przesmażone na maśle podgrzybki oraz drugą połowę **CHEF Redukcję czerwonego wina i wina porto**.

ORIENTALNA ZUPA Z KACZKĄ

Receptura na 10 porcji

Pierś z kaczki b/k ze skórą	500 g
CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	40 g
THOMY Combiflex	100 ml
Woda	20 ml
Makaron udon	100 g
Marchewka	450 g
Seler korzeń	400 g
Por	200 g
Kielki fasoli mung	70 g
Pieczarki portobello	150 g
Cebula czerwona	120 g
WINIARY Bulion warzywny	40 g/1000 ml wody
Trawa cytrynowa	1-2 szt.
Listki kafiru suszone lub świeże	4-5 sztuk
Imbir	50-60 g
CHEF Redukcja białego wina w paście	40g
Pasta curry	10 g
CHEF Pasta cytrynowa	40 g
Natka pietruszki	1 pęczek
Sos sojowy jasny	20 ml
Sól i świeżo mielony czarny pieprz	
Listki świeżej kolendry	
Świeże chilli	



ORIENTALNA ZUPA Z KACZKĄ



Sposób przygotowania:

Piersi z kaczki płuczemy zimną wodą, osuszamy, nacieramy marynatą przygotowaną z **CHEF Przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem**, 40 ml tłuszczu **THOMY Combiflex**, 20 ml wody i pozostawiamy na minimum 30 minut w chłodnym miejscu.

Piersi z kaczki wraz z marynatą wakujemy i gotujemy w temperaturze 55°C przez 2 godziny. Makaron udon gotujemy w lekko osolonej wodzie i po odcedzeniu przelewamy zimną wodą lub gotujemy tuż przed podaniem.

Marchew, seler i po obieramy, czyszczymy i myjemy po czym osuszamy, a następnie kroimy w julienne.

Pokrojone warzywa przesmażamy na rozgrzanym tłuszczu **THOMY Combiflex** (warzywa muszą być zeszlone).

Obraną czerwoną cebulę kroimy w pół-plastry, a pieczarki portobello kroimy w plasterki.

Pokrojoną cebulę szklimy na tłuszczu **THOMY Combiflex**, a pod koniec smażenia dodajemy pieczarki.

Do rozprowadzonej pasty **WINIARY Bulion warzywny** w wodzie, po zagotowaniu dodajemy rozbitą tłuszcziem trawę cytrynową, listki kafiru i pokrojony w dowolne kawałki imbiru oraz pastę curry.

Bulion po gotowaniu „na wolnym ogniu” przez 4-5 minut cedzimy, a do odcedzonego bulionu wlewamy sos sojowy jasny i dodajemy **CHEF Redukcję białego wina** i **CHEF Pastę cytrynową**, po czym gotujemy nie dłużej jak 1-2 minuty.

Wszystkie przesmażone warzywa i pieczarki mieszamy z drobno pokrojoną natką pietruszki oraz kielkami fasoli mung.

Na głębokim talerzu układamy warzywa z pieczarkami, natką pietruszki i kielkami fasoli mung, obok kładziemy gorący makaron udon i pokrojoną pierś z kaczki

Całość zalewamy gorącym bulionem, posypujemy listkami świeżej kolendry i papryczką chilli pokrojoną w plasterki lub drobną kostkę

PUDDING Z TAPIOKI Z MUSEM BRZOSKWINIOWYM

Receptura na 10 porcji

Mleko 3.2%	1000 ml
Tapioka drobna	200 g
Cukier	60 g
Kardamon nasiona	3 szt.
Syrop klonowy	80 g
Brzoskwinie	400 g
Żółtka jaj kurzych	4 szt.
CHEF Pasta cytrynowa	40 g
Cynamon mielony	
Owoce świeże do dekoracji	
Listki świeżej mięty	



PUDDING Z TAPIOKI Z MUSEM BRZOSKWINIOWYM



Sposób przygotowania:

W garnku zagotowujemy mleko, dodajemy cukier i wsypujemy opłukaną pod zimną wodą tapiokę.

Całość gotujemy bez przykrycia przez około 20 minut na „wolnym ogniu” aż tapioka całkowicie stanie się przezroczysta.

Pod koniec gotowania dodajemy kardamon, a po ugotowaniu i zestawieniu z ognia do lekko przestudzonej tapioki dodajemy roztrzepane żółtka.

Obrane brzoskwinie bez pestek kroimy na mniejsze kawałki i przesmażamy na rozgrzanym w rondelku syropie klonowym.

Pod koniec smażenia brzoskwiń dodajemy **CHEF Pastę cytrynową** i dokładnie mieszamy, a po przestudzeniu miksujemy i doprawiamy mielonym cynamonem.

Ciepły pudding z tapioki przekładamy do pucharków. Na wierzch nakładamy mus brzoskwiniowy i dekorujemy świeżymi owocami.

OKOŃ MORSKI Z GRZYBAMI I KASZĄ GRYZANĄ

Receptura na 10 porcji

Okoń morski (labraks)	10 szt.
CHEF Redukcja białego wina	100 g
CHEF Pasta cytrynowa	100 g
THOMY Combiflex	100 ml
WINIARY Bulion grzybowy w paście	20 g
Masło	200 g
Podgrzybki suszone	100 g
Czosnek	5 szt.
Cebula biała	1 niewielka szt.
Kasza gryczana	200 g
Natka pietruszki	100 g
Cytryna	3 szt.
Świeże grzyby np. bocznik królewski	5 szt.
Parmezan	100 g
Woda	500 ml



OKOŃ MORSKI Z GRZYBAMI I KASZĄ GRYCZANĄ



Sposób przygotowania farszu:

Grzyby włożyć do miseczki, zalać zimną wodą i moczyć przez minimum 2 godziny. Kaszę gryczaną ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Na patelni rozgrzać 2 łyżki tłuszczu **THOMY Combiflex** i na małym ogniu zeszklić cebulę i czosnek pokrojone w drobną kostkę.

Dodać odsączone i pokrojone w drobną kostkę grzyby oraz **WINIARY Bulion grzybowy w paście**.

Smażyć na małym ogniu przez około pół minuty.

Ugotowaną kaszę gryczaną włożyć do miseczki, dodać podsmażone grzyby, posiekane listki natki pietruszki, parmezan oraz jajko.

Farsz wymieszać, doprawić ewentualnie solą morską i świeżo zmielonym pieprzem.

Sposób przygotowania ryby:

Piekarnik nagrzać do 220°C. Naczynie żaroodporne posmarować masłem.

Rozciąć rybne brzuchy, łyżeczką wyjąć wnętrzności i kręgosłup, dokładnie opłukać.

Na jednym boku zrobić kilka nacięć nożem na skórze.

Natrzeć delikatnie **CHEF Pastą cytrynową**.

Ryby skropić sokiem z połowy cytryn, oprószyć solą i pieprzem.

Brzuch ryby napęlić przygotowanym farszem i w razie potrzeby wiążemy w 2-3 punktach w zależności od wielkości ryby.

Sposób pieczenia:

Ryby ułożyć w GN na papierze do pieczenia, ponacinanym boki do góry.

Pod rybę położyć wiórki z masła a na rybę położyć pozostałe cytryny pokrojone w cząstki lub plastry. **CHEF Redukcję białego wina** wymieszać z wodą do uzyskania jednolitego winnego wywaru. Tak przygotowanym winnym wywarem podlać rybę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 210°C na około 15-20 minut (czas pieczenia uzależniony jest od ilości wstawionych ryb do piekarnika).

TARTA CHŁOPSKA

Receptura na 10 porcji

Mąka pszenna	300 g
Masło	120 g
Jajka	3 szt. (1szt. do ciasta)
THOMY Combiflex	100 ml
CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem	20 g
CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	20 g
Cebula czerwona	2 szt.
Grzyby świeże mix	500 g
Kielbasa wiejska	250 g
Ser żółty najlepszej Gouda	150 g
Ser Cheddar	150 g
Natka pietruszki	100 g (2 pęczki)
Mleko 3,2%	250 ml
Śmietanka 30%	250 ml
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
Świeże grzyby do dekoracji	



TARTA CHŁOPSKA



Przygotowanie spodu pod tartę:

Wyjęty z lodówki kawałek twardego masła posiekać na stolnicy z 200 gramami mąki, po czym dodać soli i jajko, a następnie szybko zagnieść ciasto, które przykrywamy ściereczką i wstawiamy do lodówki na 1-2 godziny.

Ciasto wyjęte z lodówki rozwałkowujemy na okrągły placek, którym wykładamy blaszkę do tarty posmarowaną tłuszczem **THOMY Combiflex**.

Ciasto nakłuwamy widelcem i ponownie wstawiamy do lodówki na około 30 minut.

Po wyjęciu z lodówki na ciasto nakładamy folię aluminiową na którą nasypujemy suchy groch lub fasolę po czym wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C na około 15 minut.

Po podpieczeniu ciasta z tarty wysypujemy groch lub fasolę, zdejmujemy folię i pozostawiamy do wystygnięcia.

Przygotowanie farszu do tarty:

Na patelni rozgrzać tłuszcz **THOMY Combiflex**, na którym zrumieniamy czerwoną cebulę pokrojoną w drobną kostkę.

Pod koniec smażenia posypujemy solą i pieprzem a następnie przekładamy do miski.

Na patelni po smażeniu cebuli przesmażamy grzyby pokrojone w plasterki do momentu aż odparuje cała woda jaka powstaje podczas smażenia.

Pod koniec smażenia dodać pokrojoną natkę pietruszki i całość odrobinę posolić, po czym wrzucamy do miski z przesmażoną cebulą.

Na koniec mieszania dodajemy **CHEF Przyprawę w paście z czarnym czosnkiem** i **CHEF Przyprawę w paście z fermentowanym pieprzem** oraz pokrojoną w kostkę kielbasę, a także starte dwa rodzaje serów.

Po dokładnym wymieszaniu oprószamy mąką pszenną.

W oddzielnej misce mieszamy trzepaczką różgową mleko ze śmietanką i jajkami, a pod koniec mieszania delikatnie solimy.

Przygotowanie tarty do pieczenia i sposób pieczenia:

Na podpieczony spód z ciasta półkruchego nakładamy farsz z grzybów, kielbasy i cebuli.

Tartę tuż przed wstawieniem do piekarnika zalewamy rozmieszonym jajkiem z mlekiem i śmietanką, delikatnie mieszamy tak, aby wpłynęło między farsz.

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na 35 do 45 minut.

TARTA ŚLIWKOWA Z BEZĄ

Receptura na 10 porcji

Mąka pszenna	180 g
Masło	100 g
Żółtka jaj kurzych	1 szt.
Cukier puder	20 g
Woda	100 ml
Śliwki węgierki świeże	400 g
WINIARY Kisiel cytrynowy	50 g
CHEF Pasta cytrynowa	40 g
Powidła śliwkowe	100 g
Białka jaj kurzych	3 szt.
Cukier puder	150 g
Mąka ziemniaczana	30 g
THOMY Combiflex	100 ml



TARTA ŚLIWKOWA Z BEZĄ



Sposób przygotowania spody tarty:

Okrągłą formę na tartę smarujemy tłuszczem **THOMY Combiflex**.

Mieszmą mąkę z cukrem pudrem i szczyptą soli, po czym dodajemy zimne masło pokrojone w mniejsze kawałki, siekamy nożem po czym palcami delikatnie zagniatamy lub rozcieramy tak, aby powstały drobne okruszki, a następnie dodajemy żółtko i dobrze zimną wodę.

Zagniatamy szybko ciasto na gładką konsystencję, przykrywamy ściereczką lub zawijamy w folię plastikową i wstawiamy do lodówki na 1-2 godziny.

Formę do tarty smarujemy tłuszczem **THOMY Combiflex** i układamy na niej rozwałkowany placek z ciasta przestudzonego w lodówce.

Ciasto dziurkujemy widelcem i przykrywamy je folią aluminiową, na którą nasypujemy suchego grochu lub fasoli.

Całość wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na około 15 minut.

Po podpieczeniu spodu, groch lub fasolę wysypujemy, a folię zdejmujemy i zostawiamy spód do przestygnięcia nie wyjmując go z formy.

Sposób przygotowania farszu śliwkowego:

Śliwki bez pestek kroimy na mniejsze części, które suto oprószamy **WINIARY Kisielem cytrynowym**. Powidła śliwkowe mieszamy z **CHEF Pastą cytrynową**.

Sposób przygotowania bezy:

Białka ubijamy na sztywną pianę. W trakcie ubijania dosypujemy niewielkimi ilościami cukier puder, a pod koniec ubijania wsypujemy mąkę ziemniaczaną.

UWAGA! – piana musi być bardzo sztywna

Sposób pieczenia:

Na podpieczoną tartę nakładamy powidła śliwkowe, na które układamy pokrojone śliwki, a na wierzch suto nakładamy łyżką lub przy pomocy rękawa cukierniczego przygotowaną bezę.

Tak przygotowaną tartę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 20-25 minut.

UWAGA! – jeżeli beza jest zbyt słabo zrumieniona można ją opalić palnikiem

Tartę kroimy na porcje po przestudzeniu.

SERCE ZRAZOWEJ Z PIECZONYM BATATEM

Receptura na 10 porcji

Serce zrazowej (element udźca wołowego) 1800 g

CHEF Demi Glace 400 ml

**CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym
pieprzem** 20 g

Borowiki świeże 300 g

Cukinia mini 200 g

Marchew mini 200 g

THOMY Combiflex 50 ml

Bataty 1500g

Tymianek świeży 1 pęczek

Sól, pieprz świeżo mielony



SERCE ZRAZOWEJ Z PIECZONYM BATATEM

Sposób przygotowania „Serca Zrazowej” (element udźca wołowego):

Serce zrazowej płuczemy i suszymy papierowym ręcznikiem.

Mięso nacieramy **CHEF Przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem** oraz listkami świeżego tymianku. Pakujemy próżniowo. Gotujemy w sous vide w 55°C przez 5 godzin.

Na rozgrzaną patelnię wlewamy tłuszcz **THOMY Combiflex** i obsmażamy Serce Zrazowej. Po obsmażeniu odkładamy mięso aby odpoczęło przez 2 do 5 minut i delikatnie obsypujemy solą.

Borowiki lub inne świeże grzyby czyścimy i kroimy wzdłuż, nacinamy kratkę i grillujemy na złoty kolor.

Marchew mini oraz mini cukinię blanszujemy i delikatnie obsmażamy.

CHEF Demi Glace redukujemy do połowy objętości gotując przez około 5 minut. Doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem i solą .

Bataty myjemy, następnie gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie, kroimy w grube plastry lub na połówki i przypalamy mocno palnikiem do karmelizacji.

Sposób podania:

Na dużym płaskim talerzu układamy bataty oraz porcję Serca Zrazowej delikatnie polewając sosem i dekorujemy mini warzywami.



KREM Z DYNI Z KREWETKAMI

Receptura na 10 porcji

Dynia	1000 g
Cebula	200 g
Ziemniaki	300 g
WINIARY Bulion warzywny	60 ml
Krewetki 16/20	20 szt.
THOMY Combiflex	70 ml
Mleko kokosowe	300 ml
Świeża kolendra	1 pęczek
MAGGI Thai Sweet Chili	50 ml
Czosnek	1 szt.
Bagietka	1 szt.
Imbir świeży	20 g
Chili	20 g
Sól, pieprz świeżo mielony	



KREM Z DYNI Z KREWETKAMI



Sposób przygotowania kremu z dyni:

Dynię obieramy ze skórki, usuwamy pestki. Tak przygotowany miąższ kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w kostkę. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę.

Do garnka wlewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**. Na rozgrzany tłuszcz układamy pokrojoną w kostkę cebulę.

Do zeszkłonej cebulki dodajemy pokrojoną dynię oraz ziemniaki. Wszystko smażymy kilka minut, a następnie dodajemy **WINIARY Bulion warzywny** oraz mleko kokosowe, gotujemy do miękkości następnie miksujemy do uzyskania kremowej konsystencji.

UWAGA! – Jeżeli w kremie mamy grudki to dodatkowo przecieramy krem przez drobne sitko.

Krem doprawiamy świeżo startym Imbirem oraz chili i świeżo zmielonym pieprzem oraz solą.

Krewetki czyścimy i płuczemy, następnie marynujemy w świeżym czosnku pokrojonym w plasterki oraz **MAGGI Thai Sweet Chili**.

Tak zamarynowane krewetki smażymy na rozgrzanym tłuszczu **THOMY Combiflex** do uzyskania różowego koloru.

Z bagietki kroimy cieniutkie długie kromki i pieczemy w piekarniku przez około 5 minut w temperaturze 200°C (podpieczone kromki powinny być chrupiące i lekko zrumienione).

Sposób podania:

Na głęboki talerz wlewamy gorący krem, dodajemy 2 krewetki na jedną porcję i dekorujemy chipsem z bagietki oraz świeżą kolendrą.

PAPPARDELLE Z MAŚLAKAMI

Receptura na 10 porcji

Pappardelle	500 g
Maślaki	1000 g
Szalotka	200g
CHEF Redukcja białego wina	40 g
Parmezan	150 g
THOMY Combiflex	50 ml
WINIARY Bulion warzywny	100 g
Śmietanka 30%	200 ml
Kielki micro groszku	50 g
Pomidorki Cherry	100 g
Sól, pieprz świeżo mielony	



PAPPARDELLE Z MAŚLAKAMI

Sposób przygotowania:

Do gotującej i osolonej wody wkładamy makaron, gotujemy do momentu aż będzie al dente.

Maślaki obieramy i czyszcimy, kroimy w plastry.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, dodajemy pokrojoną w drobną kostkę szalotkę, szklimy ją, a następnie dokładamy maślaki i smażymy około 2 minut. Dodajemy **WINIARY Bulion Warzywny** oraz śmietankę 30%, doprawiamy solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

Do tak przygotowanego sosu dodajemy ciepły makaron i dokładnie mieszamy.

Sposób podania:

Na głęboki talerz nakładamy porcję makaronu Pappardelle z sosem, posypujemy świeżo starym parmezanem, dekorujemy mikro kielkami oraz pomidorkami cherry.



GALANTYNA Z GĘSI PODANA Z

PLASTRAMI PIECZONEJ PIERSI GĘSIEJ

I MARYNOWANA ŚLIWKĄ ORAZ DYNIA

Receptura na 10 porcji

Udka gęsie ze skórą z/k	800 g
Wątróbki drobiowe	150 g
Łopátka wieprzowa b/k	150 g
CHEF Redukcja białego wina w paście	20 g
THOMY Combiflex	30 ml/10 ml wody
Bulka tarta	50-60 g
Jajko	2 szt.
Masło	100 g
Śmietanka 30%	100 ml
Sól i pieprz biały mielony	

WINIARY Żelatyna spożywcza	60 g
CHEF Fond drobiowy w płynie	800 ml
Wiśniówka	80 ml
Sól	

Filet z gęsi ze skórą	600 g
CHEF Redukcja białego wina w paście	40 g
CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	20 g
THOMY Combiflex	80 ml/20 ml woda
Sól i czarny pieprz mielony	

WINIARY Majonez dekoracyjny	300 g
CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	30 g

Śliwki marynowane	15 szt.
Dynia marynowana	150 g

Bukiet ziół: natka, szczypiorek, tymianek, bazylia



GALANTYNA Z GĘSI PODANA Z PLASTRAMI PIECZONEJ PIERSI GĘSIEJ I MARYNOWANAŚLIWKĄ ORAZ DYNIĄ

Sposób przygotowania:

Wyluzować udka z gęsi tak aby mięso, skórę i kości pozostały oddzielnie. 3/4 wyluzowanego mięsa z udek gęsiich pozostawić do zmielenia, a 1/4 pokroić w kostkę nie większą jak 0,5 centymetra.

Udka gęsie pokrojone w kostkę zamarynować mieszanką **CHEF Redukcją białego wina w paście**, tłuszczu **THOMY Combiflex** i wody.

Zamarynowane mięso pozostawić w lodówce na 2-3 godziny, po czym przesmażyć na rozgrzanej patelni max 1-2 minuty (mięso musi być lekko krwiste w środku).

Pod koniec smażenia dorzucić oczyszczoną i pokrojoną w kostkę o bokach 0,5 centymetra wątróbkę drobiową. Pozostałe mięso z wyluzowanych udek gęsiich zmielić razem z łopatką wieprzową i przełożyć do malaksera.

Mięso w malakserze posolić i posypać pieprzem, a w trakcie miksowania dodać kolejno jajka, masło i śmietankę (kolejność dodawania produktów musi być zachowana taka jak została napisana w celu ewentualnego rozwarstwienia się farszu). Na sam koniec mieszania dosypać bułkę tartą.

Zmiksowane mięso przełożyć do miski i wymieszać delikatnie z przesmażoną i przestudzoną mieszanką udek gęsiich pokrojonych w kostkę i wątróbki drobiowej.

Na folię aluminiową rozłożyć skórę z luzowania udek gęsiich nadkrawaną w „kratkę”, a na skórę ułożyć w formie „wałka” farsz. Całość zawinąć w formie cienkiego walca możliwie jak najmocniej/najściślej i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 160°C na minimum 25-35 minut (czas pieczenia uzależniony jest od grubości galantyn).

UWAGA! – jeżeli jest obawa że skóra może być zbyt twarda po tak krótkim okresie pieczenia, to przed rozłożeniem jej na folii należy ją po nadkrojeniu w tzw. „kratkę” sparzyć w lekko osolonej wodzie lub wręcz z niej zrezygnować.

WINIARY Żelatynę spożywczą zalać 100 mililitrami **CHEF Fondem drobiowym w płynie**, dokładnie wymieszać i pozostawić na około 5 minut do namoczenia. Pozostały **CHEF Fond drobiowy w płynie** przelać do płaskiego garnka i dolać wiśniówkę. Całość gotować przez około 4-5 minut na wolnym ogniu. Pod koniec gotowania dodać namoczoną **WINIARY Żelatynę spożywczą** i po całkowitym jej rozpuszczeniu zagotować i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Całość przelać do GN i pozostawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia. Gotowy auszpik pokroić w kostkę lub inne formy.

Filety z gęsi posolić i posypać pieprzem a następnie zamarynować w mieszance **CHEF Redukcji białego wina w paście**, **CHEF Przypraw w paście z fermentowanym pieprzem** oraz tłuszczu **THOMY Combiflex** i wody.

Czas marynowania w chłodnym miejscu to 4-5 godzin.

Zamarynowane filety z gęsi obsmażyć na złoty kolor z dwóch stron na rozgrzanej patelni i odstawić na 5-10 minut aby mięso „odpoczęło” po czym wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C na maksimum 5-7 minut (czas pieczenia uzależniony jest od ich wielkości oraz stopnia wysmażenia i ilości sztuk jakie jednorazowo zostały wstawione).

UWAGA! – filety w środku powinny być lekko różowe lecz nie podciekające surowym osoczem po pokrojeniu.

Tuż przed podaniem filety kroimy w poprzek na plasterki.

WINIARY Majonez dekoracyjny wymieszać z **CHEF Przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem**.

Sposób podania:

Na dużym płaskim talerzu ułożyć plastry przestudzonej galantyny oraz plasterki fileta z gęsi. Wokół polać/wyszprycować **WINIARY Majonez dekoracyjny** wymieszany z **CHEF Przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem**, a w wolne miejsca rozłożyć pokrojone marynowane śliwki bez pestek i pokrojoną marynowaną dynię.

Całość posypać kostką z auszpiku lub ustawić wyciętą niewielką formę z auszpiku i udekorować świeżymi ziołami.



COMBER Z DZIKA W SOSIE

POIVRADE Z PUREE Z SELERA I KASZTANÓW

Receptura na 10 porcji

Schab z dzika b/k 1600 g

CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem 70 g

CHEF Redukcja białego wina w paście 50 g

THOMY Combiflex 100 ml

Woda 50 ml

Sól

Seler korzeń 1000 g

Masło 80 g

Mleko do gotowania selera 500 ml

Sól

Kasztany upieczone bez łupin 600 g

Masło 80 g

Mleko 80 ml

Sól

Szalotka 80 g

THOMY Combiflex 20 ml

CHEF Fond w płynie cielęcy 1000 ml

Ocet winny jabłkowy 40 ml

CHEF Redukcja białego wina w paście 50 g

Tłuczony czarny pieprz 10 g

Galaretka żurawinowa lub konfitura żurawinowa 30 g

Masło 50 g

Żurawina mrożona lub świeża sparzona do dekoracji 100 g

Sól



COMBER Z DZIKA W SOSIE POIVRADE Z PUREE Z SELERA I KASZTANÓW

Sposób przygotowania:

Schab z dzika wyluzować z błon i posolić, po czym polać suto przygotowaną wcześniej marynatą.

Marynata: wymieszać **CHEF Przyprawę w paście z fermentowanym pieprzem z CHEF Redukcją białego wina w paście** oraz wodą i tłuszczem **THOMY Combiflex**.

Mięso z dzika polane marynatą wstawić do lodówki na minimum 2-3 godziny.

Zamarynowany schab wyjąć z marynaty i smażyć na rozgrzanej patelni ze wszystkich stron (jeżeli jest taka konieczność dopiec w piekarniku nagrzanym do temperatury 160°C z funkcją pieczenia bez pary, czas pieczenia uzależniony jest od grubości schab oraz ilości wstawionego mięsa a także od stopnia wysmażenia).

UWAGA! – schabu z dzika nie wolno podawać niedosmażonego czy niedopieczonego.

Tuż przed podaniem schab pokroić w plasterki.

Bulwy selera korzeniowego obrać i pokroić na drobniejsze kawałki, które należy ugotować w mleku z odrobiną soli. Ugotowany seler odcedzić i przełożyć do termomix'u lub malaksera. Miksować do momentu uzyskania jednolitej i gładkiej konsystencji po czym dodać miękki kawałek masła

Jeżeli jest taka konieczność doprawić solą.

Kasztany przełożyć do termomix' lub malaksera i miksować do uzyskania jednolitej, gładkiej konsystencji. W trakcie miksowania dolewać gorące mleko a na koniec dodać miękki kawałek masła po czym doprawić solą.

Drobno pokrojone szalotki zeszklić na tłuszczu **THOMY Combiflex** a następnie podlać winnym octem jabłkowym i dorzucić błony z luzowania schabu z dzika, lekko odparować.

Tak przygotowane szalotki wraz z okrawkami zalać **CHEF Fondem w płynie cielęcym** i gotować na niezbyt dużym ogniu do momentu odparowania połowy objętości.

Pod koniec gotowania dodać pieprz czarny tłuczony i galaretkę żurawinową.

Gorący sos przecieramy przez stalowe gęste sito – nie wolno miksować.

Przecedzony i przetarty sos doprawić solą oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem a tuż przed podaniem „podnieść na maśle” (wkręcić miękki kawałek masła do momentu całkowitego połączenia się z sosem) i dodać rozmrożone, ciepłe żurawiny.

Sposób podania:

Centralnie na płaski talerz wylać gorący sos na który ułożyć plastry schabu z dzika. W wolne miejsca nałożyć purée z selera i kasztanów. Całość posypać uprażonymi pestkami słonecznika i udekorować listkami lub gałązkami świeżych ziół.



ŚRÓDZIEMNOMORSKA ZUPA

RYBNA RYPU BOUILLABAISSE

Receptura na 10 porcji

Zestaw ryb na Bouillabaise (min. 3 rodzaje)	2500 g
np.: okoń morski – labraks, lucjan – red snapper, piosłusz, żabnica – diabeł morski, merlan – ryba dorszowata, cefal, ewentualnie barwena	
Krewetki – ogonki bez skorup	30 szt.
Małe mule (omulki)	20 szt.
Oliwa z oliwek	60 ml
Skórka starta z jednej cytryny	
Czosnek bardzo drobno pokrojony	2-3 ząbki
Szafran	ok. 20 przecików
Pastis (francuski alkohol anyżkowy)	4-5 łyżek
Sól i świeżo zmielony biały pieprz	

Wywar:

CHEF Fond rybny w paście	125 g/2500 ml wody
CHEF Fond w płynie skorupiaków	500 ml
Oliwa z oliwek	50 ml
Bulwa kopru włoskiego (fenkuł)	2 małe 1 duża szt
Cebula pokrojona w drobną kostkę	1 sztuka
Pomidory bez skóry i pestek	300 g
Papryka czerwona pokrojona bez pestek	1 sztuka
Czosnek pokrojony drobno	2 ząbki niezbyt duże
Skórka starta z połowy pomarańczy	
Szafran	ok. 10-15 przecików
Sól	

Grzanki + Rouille:

Grzanki z bagietki	30 kromek
Ziemniaki ugotowane	2 szt.
Żółtko jajka kurzego	2 szt.
Oliwa z oliwek extra vergine	80 ml
Olej sojowy	80 ml
Pasta Harisa	10-15 g
Czosnek bardzo drobno pokrojony (nie przeciskany)	2 małe ząbki
Upieczona czerwona papryka	1/2 szt.
Sól	



ŚRÓDZIEMNOMORSKA ZUPA RYBNA RYPU BOUILLABAISSE

Sposób przygotowania:

Wypatroszone i bez łbów ryby pokroić w mniejsze kawałki, a następnie przełożyć do miski lub GN. Ryby posolić i posypać pieprzem oraz startą skórką z cytryny, drobno pokrojonym czosnkiem (nieprzeciskany przez prasę) i szafranem.

Tak przygotowane ryby skropić suto oliwą z oliwek i pastisem, a następnie wstawić do lodówki na minimum 1-2 godziny.

Z CHEF Fondu rybnego w paście oraz wody przygotować wywar i po zagotowaniu dolać **CHEF Fond w płynie skorupiakowy**.

Na rozgrzanej oliwie z oliwek przesmażyć oddzielnie pokrojoną w drobną kostkę cebulę, pokrojoną w dość duże kawałki bulę kopru włoskiego, pokrojoną w kostkę paprykę i drobno pokrojony czosnek.

Tak przygotowane warzywa dodać do wywaru ryбно-skorupiakowego wraz z częstkami pomidora bez skóry i pestek a także startą skórkę z pomarańczy.

Po zagotowaniu dodać ryby wraz z marynatą, krewetki i małże w muszelkach a po wierzchu posypać szafranem

Całość gotować na bardzo wolnym ogniu nie dłużej jak 2-3 minuty i jeżeli jest taka konieczność doprawić solą

UWAGA! – jeżeli lubimy możemy w trakcie gotowania dodać sok z wyciśniętej cytryny i/lub pomarańcza

UWAGA! – jeżeli nie mamy pastisu możemy zamiast niego do gotowania dodać gwiazdkę anyżu

Tak przygotowaną zupę podawać posypaną gałązkami koperku z bulwy kopru włoskiego oraz dodatkiem zrumienionych kromek bagietki z „majonezem” rouille

Majonez Rouille: dwa ugotowane do miękkości ziemniaki roznieść widelcem i dodać żółtko oraz posolić. Dokładnie wymieszać (nie miksować) po czym wkręcać oliwę z oliwek i olej (identycznie jak w przypadku tradycyjnego majonezu). Pod koniec mieszania dodać bardzo drobno pokrojony czosnek oraz ostrą pastę Harisę i upieczoną, wyfiletowaną paprykę czerwoną (sam miąższ bez skórki) pokrojoną w drobną kostkę. Na koniec doprawiamy solą i ewentualnie według indywidualnych upodobań smakowych świeżo zmielonym białym pieprzem.



MINI SAŁATA Z OKONIEM MORSKIM I KREWETKAMI

Receptura na 10 porcji

Filet z okonia morskiego bez skóry (można zastąpić inną rybą)

	800 g
Krewetki surowe – ogony	30 szt.
Oliwa z oliwek extra vergine	100 ml
Bazylia świeża	1 pęczek
Sól i świeżo zmielony biały pieprz	

Bazylia świeża	1 pęczek
Bakłażan	200 g
Papryka czerwona	200 g
Cukinia	200 g
Cebula czerwona	100 g

CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem 20 g

Oliwa z oliwek Pomace (drugiego tłoczenia)	60 ml
Sól i biały świeżo zmielony biały pieprzem	

Salata roszponka	15 g
Salata rucola	15 g
Salata frisée	15 g
Oliwa z oliwek	90 ml

CHEF Pasta cytrynowa

Sól

40 g/20 ml wody



MINI SAŁATA Z OKONIEM MORSKIM I KREWETKAMI



Sposób przygotowania:

Oliwę z oliwek (ok. 70 ml) wymieszać z drobno pokrojonymi listkami świeżej bazylii.

Na pozostałej oliwie z oliwek przesmażyć krewetki a pod koniec smażenia doprawić solą i białym pieprzem (czynność tą wykonać tuż przed serwisem/podaniem).

Płaski talerz posmarować oliwą z bazylią i ułożyć na nią cienkie plasterki filetów z okonia morskiego.

Po wierzchu delikatnie posolić, posypać świeżo zmielonym białym pieprzem i posmarować oliwą bazyliową.

Tak przygotowane talerze zafoliować i wstawić do lodówki.

Cukinię, bakłażan, paprykę czerwoną oraz cebulę pokroić w drobną kostkę.

Każde warzywo smażyć oddzielnie na rozgrzanej oliwie z oliwek po czym przełożyć do rondelka lub głębokiej patelni.

Do przesmażonych warzyw dodać **CHEF Przyprawę w paście z czarnym czosnkiem**, doprawić solą i świeżo zmielonym białym pieprzem, delikatnie wymieszać, a następnie smażyć niezbyt długo, tak aby wszystkie warzywa były „chrupiące”.

Na koniec dosypać drobno pokrojone listki świeżej bazylii i po wymieszeniu pozostawić do przestygnięcia.

Oliwę z oliwek wymieszać z **CHEF Pastą cytrynową** i wodą. Na koniec doprawić tylko solą.

Tuż przed serwisem/podaniem talerze wyjąć z lodówki, odwinąć z folii, a wokół rozłożonych plastrów ryby ułożyć „wianuszek” przesmażonych warzyw.

Tak przygotowaną rybę wstawić do „salamandry” i delikatnie zapiec bez koloru.

Na sam środek ułożyć niewielką ilość mieszanki zielonych sałat wymieszanej z dresingiem na bazie **CHEF Pasty cytrynowej** a obok niej położyć po trzy ciepłe krewetki.

SMAŻONY KARP PODANY Z „POLSKIM

KRUPNIKIEM” I Z ESENCJĄ Z

CZERWONEGO WINA

Receptura na 10 porcji

Filet z karpia ze skórą	1800 g
THOMY Combiflex	80 ml
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	

Szalotki	30 g
THOMY Combiflex	10 ml
CHEF Fond rybny w paście	70 g
CHEF Fond w płynie drobiowy	1000 ml
CHEF Redukcja czerwonego wina i wina porto w paście	60 g
Masło	80 g
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	

Szalotki	60 g
THOMY Combiflex	20 ml
Kasza jęczmienna perłowa	400 g
CHEF Fond drobiowy w paście	70 g/1000 ml wody
Marchew	100 g
Seler naciowy	100 g
Pieczarki świeże pokrojone w kostkę	100 g
Natka pietruszki	1/2 pęczka
Śmietanka 30%	60 ml
Ser żółty starty	60 g
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	

Marchew mini kolorowa	15 szt
-----------------------	--------



SMAŻONY KARP PODANY Z „POLSKIM KRUPNIKIEM” I Z ESENCJĄ Z CZERWONEGO WINA



Sposób przygotowania:

Filet z karpia umyty i osuszony pokroić na porcje a następnie naciąć na skórce „kratkę” na skos, bardzo ostrym nożem. Każdą porcję posolić i posypać pieprzem. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu **THOMY Combiflex**, zaczynając smażenie od strony ze skórą.

Drobno pokrojone szalotki zeszklić na rozgrzanym tłuszczu **THOMY Combiflex**. Do zeszkłonych szalotek wlać **CHEF Fond w płynie drobiowy** i po zagotowaniu dodać **CHEF Fond rybny w paście**.

Całość mieszać do momentu całkowitego połączenia fondu drobiowego z rybnym.

Uzyskany wywar gotujemy na „wolnym ogniu” do momentu odparowania około połowy objętości. Do tak przygotowanego sosu dodać **CHEF Redukcję czerwonego wina i wina porto w paście** i po całkowitym połączeniu się sosu z redukcją wina, sos podnieść na maśle (dodać miękkie kawałek masła do gorącego sosie i mieszać do momentu połączenia się sosu z masłem). Gorący sos doprawić solą i pieprzem po czym precedzić przez gęste stalowe sitko.

W niewielkiej ilości lekko osolonej wody sparzyć oddzielnie marchew oraz seler naciowy i pieczarki pokrojone w drobna kostkę. Wodę/wywar po wycedeniu warzyw i pieczarek pozostawić do ugotowania kaszy. Szalotki pokrojone zeszklić na tłuszczu **THOMY Combiflex**, po czym dosypać kaszę i po wymieszaniu dolać bulion drobiowy przygotowany z **CHEF Fondu drobiowego w paście** i wody, pamiętając o wykorzystaniu wywaru z parzenia warzyw i pieczarek.

UWAGA! – aby kasza była sypka należy kaszę i wywar odmierzyć w następujących proporcjach (1 objętość kaszy, 2 objętości wywaru).

Kaszę gotować na „wolnym ogniu” do momentu wchłonięcia $\frac{3}{4}$ wywaru przez kaszę, następnie kaszę przykryć folią lub pokrywką, zmniejszyć do maksimum siłę grzania i prużyć kaszę do chwili aż będzie al dente. Pod koniec prужenia dodać sparzone warzywa i pieczarki oraz drobno pokrojoną natkę pietruszki, a następnie doprawić solą i pieprzem.

Gdy kasza jest gorąca wlać śmietankę i dokładnie wymieszać, a tuż przed podaniem do gorącej kaszy wsypać starty ser żółty i przełożyć go do ausztychera ustawionego na płaskim talerzu.

Mini marchewki oskrobać i sparzyć w lekko osolonej wodzie, a tuż przed podaniem przesmażyć na pieniącym się maśle. Borowiki przesmażyć na maśle tuż przed podaniem i doprawić solą.

MINI TERRINA ZE ŚLEDZIA ZE ŚMIETANOWYM SOSEM JABŁKOWYM I KWAŚNĄ JABŁKOWĄ GALARETKĄ

Receptura na 10 porcji

Filety śledziowe marynowane lub z oleju	800 g
Śmietanka 30%	500 ml
WINIARY Żelatyna spożywcza	50 g/100 ml mleko 2%
Marchewka	100 g
Seler naciowy	80 g
Papryka czerwona świeża	100 g
Natka pietruszki	1/2 pęczka

WINIARY Żelatyna spożywcza	50 g/500 ml wody
CHEF Pasta cytrynowa	20 g
Kwaśne jabłko	1 średnia sztuka
Miód lub cukier	10 g

Śmietanka 30%	250 ml
Jabłko kwaśne	1 średnia sztuka
CHEF Pasta cytrynowa	20 g
Szczypta soli i cukru	

Jajka przepiórcze
Majonez dekoracyjny

Łosoś wędzony i/lub ikra z łososia i/lub ikra czarna
Koperek świeży



MINI TERRINA ZE ŚLEDZIA ZE ŚMIETANOWYM SOSEM JABŁKOWYM I KWAŚNĄ JABŁKOWĄ GALARETKĄ



Sposób przygotowania:

Połowę filetów ze śledzia zmixować, a drugą połowę pokroić w podłużne paski.

WINIARY Żelatynę spożywczą zalać mlekiem i pozostawić do na około 25-30 minut.

Marchewkę, seler naciowy i paprykę pokroić w paski, a natkę pokroić niezbyt drobno.

Śmietankę podgrzać prawie do zagotowania, po czym dodać zmiksowane śledzie i namoczoną w mleku żelatynę, zagotować.

Foremkę na terrinę wyłożyć folią spożywczą, a następnie na dno wlać trochę śmietanki z żelatyną, na którą nałożyć wzdłuż filety śledziowe przekładając sparzonymi warzywami, przelewając każdą ułożoną warstwę „śledziową śmietanką”.

Wypełnioną foremkę wstawić do lodówki, aby „pasztet” stężał.

WINIART Żelatynę spożywczą namoczyć w niewielkiej ilości wody.

Do rondelka wlać wodę, do której dodać **CHEF Pastę cytrynową**, doprawić miodem lub cukrem i zagotować, a następnie dodać starte jabłko.

Do gotującej się wody z cytryną i jabłkiem dodać namoczoną żelatynę, zagotować, a po całkowitym rozpuszczeniu się żelatyny rozlać do GN lub innego płaskiego naczynia.

Całość wstawić do lodówki i poczekać do całkowitego stężenia.

Powstałą galaretkę pokroić w kostkę o bokach nie większych jak 1 centymetr.

Śmietankę dokładnie wymieszać z **CHEF Pastą cytrynową**. Dodać obrane i pokrojone w drobną kostkę jabłko. **doprawić** do smaku szczyptą soli i cukru.

Jako dodatek do terriny śledziowej oprócz sosu śmietanowego i galaretki jabłkowej podawać np.: jajko przepiórcze z majonezem i/lub ikrą łososiową, czy plastrami wędzonego łososia.

Całość dekorować gałązkami świeżego koperku.

FILET Z SANDACZA W CHRUPIAĄCYCH CHIPSACH

ZIEMNIACZANYCH Z WINNYM SOSEM I DODATKIEM

SMAŻONEJ KAPUSTY WŁOSKIEJ ORAZ PIECZAREK

Receptura na 10 porcji

Filety z sandacza ze skórą	1500 g
Ziemniaki duże	300 g
THOMY Combiflex	150 ml
Sól i pieprz biały mielony	
Szalotki	40 g
THOMY Combiflex	10 ml
CHEF Fond w płynie drobiowy	600 ml
CHEF Fond rybny w paście	40 g
CHEF Redukcja białego wina w paście	20 g
Estragon suszony lub świeży	5 g
Masło	50 g
Sól i pieprz biały mielony	
Pieczarki świeże	20-30 szt.
Masło	80 g
Sól i biały pieprz mielony	
Kapusta włoska (zielone liście)	700 g
Masło	70 g
Sól i pieprz czarny mielony	



FILET Z SANDACZA W CHRUPIAĄCYCH CHIPSACH

ZIEMNIACZANYCH Z WINNYM SOSEM I DODATKIEM

SMAŻONEJ KAPUSTY WŁOSKIEJ ORAZ PIECZAREK

Sposób przygotowania:

Filety z sandacza pokroić w 2 centymetrowe paski, a następnie delikatnie posolić i posypać pieprzem.

Ziemniaki obrać i nie płukać ani nie wkładać do wody, tylko pokroić w bardzo cienkie plasterki na maszynie do krojenia wędlin nastawiając grubość nie większą jak 0,5 mm.

Plastrami ziemniaków owinać każdy pasek ryby, tak aby ziemniaki możliwie jak najszczelniej obtoczyły każdą porcję ryby z dwóch stron.

Smażyć na niezbyt rozgrzanym tłuszczu **THOMY Combiflex**, tak aby usmażyła się ryba, a warstwa ziemniaków z dwóch stron była chrupiąca i nie spalona.

Drobno pokrojone szalotki zeszklić na tłuszczu **THOMY Combiflex**.

Do zeszklnych szalotek wlać **CHEF Fond w płynie drobiowy** i dodać jednocześnie **CHEF Fond rybny w paście** wraz z estragonem.

Dokładnie wymieszać i gotować na wolnym ogniu do momentu odparowania co najmniej ¼ objętości.

Pod koniec gotowania dodać **CHEF Redukcję białego wina w paście** i po dokładnym wymieszaniu sos podnieść na maśle („wkręcić” miękki kawałek masła – mieszać do chwili rozpuszczenia i połączenia się z sosem).

Doprawić do smaku solą oraz pieprzem i ewentualnie przecedzić przez stalowe gęste sitko.

Rybę podawać z przesmażoną na maśle, pokrojoną w cienkie paseczki kapustą włoską i przesmażonymi na maśle całymi pieczarkami.

Potrawę posypać pieczoną czerwoną papryką pokrojoną w kostkę.



GÓRKA CIEŁĘCA NA PUREE Z TOPINAMBURU

Receptura na 10 porcji

Cielęcina:

Górka cielęca z/k 2400 g

**CHEF przyprawa w paście z fermentowanym
pieprzem** 80 g

Szynka parmeńska 240 g
sól

Puree z topinamburu:

Topinambur 1000 g

Śmietanka 30% 300 ml

Masło 50 g

Sól

Pieprz czarny

Sos żurawinowy:

CHEF Fond cielęcy w płynie 600 ml

CHEF Redukcja czerwonego wina i wina porto w

paście 30 g

Cukier 60 g

Konfitura z żurawiny 100 g

Świeża żurawina 60 g

Sól

Chipsy:

THOMY Combiflex 1000 ml

Fioletowe ziemniaki 300 g

Sól

Borowiki świeże/mrożone

Jarmuż

Szczawik krwisty



GÓRKA CIEŁĘCA NA PUREE Z TOPINAMBURU

Sposób przygotowania:

Cielęcinę wyluzować i oczyścić z błon. Doprawić solą i **CHEF przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem**. Spakować próżniowo i gotować w 56°C przez około półtorej godziny. Wystudzić, odpakować i owinąć szynką parmeńską.

Topinambur namoczyć w zimnej wodzie, po czym dokładnie umyć i wypłukać kilkukrotnie, aby pozbyć się brudu i piachu. Włożyć do piekarnika na parowanie na około 30-40 minut w 100°C. Przełożyć gorący topinambur do thermomixa, dolać przegotowaną śmietankę i miksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Pod koniec miksowania dodać masło oraz doprawić solą i pieprzem. Przetrzeć przez sito.

W rondelku przygotować karmel. Dolać **CHEF Fond cielęcy w płynie**, żurawinę oraz konfiturę i powoli gotować do rozpuszczenia karmelu i zredukowania o 30-40%. Zredukowany sos przecedzić przez sito. Doprawić solą i **CHEF Redukcją czerwonego wina i wina porto w paście**.

Ziemniaki pokroić w bardzo cienkie plasterki. Przeplukać kilkukrotnie w zimnej wodzie w celu wypłukania nadmiaru skrobi. Osuszyć papierowym ręcznikiem i smażyć partiami na rozgrzanym tłuszczu **THOMY Combiflex**. Odsączyć na papierze z nadmiaru tłuszczu i posolić.

Cielęcinę odgrzać w piecu i wykroić porcję. Podsmażyć borowiki, dodać sparzony jarmuż, doprawić solą i pieprzem.

Na talerzu położyć gorące purée, rozciągnąć na około zostawiając w środku wolną przestrzeń. Ułożyć centralnie cielęcinę i wokół niej rozsypać grzyby z jarmużem. Danie udekorować chipsami i listkami szczawiku.

Wylać na środek porcję sosu.



COMBER Z JELENIA Z COULIS PORZECZKOWYM I SZALOTKAMI

Receptura na 10 porcji

Marynowany jeleń:

Comber z jelenia b/k	2000 g
Sól	1000 g
Cukier	1000 g
Jałowiec	30 g
Wiśniówka	50 ml

Coulis porzeczkowe:

CHEF redukcja czerwonego wina i wina porto w paście

Czerwona porzeczka mrożona	1000 g
Cukier	300 g

Marynowane szalotki:

CHEF Redukcja białego wina w paście

Szalotki	500 g
Ocet winny czerwony	300 ml
Cukier	400 g
Sól	5 g
Rozmaryn świeży 1 nie duża gałązka	

Pumpernikiel

Grzyby shimeji

Listki musztardowca



COMBER Z JELENIA Z COULIS PORZECZKOWYM I SZALOTKAMI



Sposób przygotowania:

Jelenia oczyścić z błon i powięzi.

Przygotować marynatę z soli, cukru, posiekanego jałowca i dobrze ją wymieszać.

Oczyszczonego jelenia umieścić w pojemniku wysypanym 1/3 ilości marynaty, po czym zasypać pozostałą mieszanką soli z cukrem.

Zasypanego jelenia skrapiamy wiśniówką i wkładamy do lodówki na 48 godzin.

Po 48 godzinach należy wyjąć jelenia, dokładnie opłukać pod zimną bieżącą wodą, a następnie osuszyć ręcznikiem papierowym.

Zamrożone porzeczki przełożyć do garnka, dodać cukier i gotować na „wolnym ogniu” aż do zgęstnienia powstałego syropu.

Pod koniec gotowania, gdy sos już będzie gęstniał, dodać **CHEF redukcję czerwonego wina i wina porto w paście**, a następnie długo i dokładnie blendować/miksować do uzyskania jednolitej konsystencji.

Tak przygotowany sos coulis przetrzeć przez gęste stalowe sito i wystudzić.

Szalotki obrać, pokroić wzdłuż na pół i rozdzielić każdą warstwę.

Ocet, cukier, sól i rozmaryn gotować razem aż cukier się rozpuści i lekko zagęści marynatę.

Pod koniec gotowania dodać **CHEF Redukcję białego wina w paście** dokładnie rozprowadzić i zalać szalotki gorącą marynatą.

UWAGA! – dla lepszego efektu możemy umieścić je w torbie i spakować próżniowo w lekko przestudzonej ale nadal ciepłej marynacie.

Sposób podania:

Na talerzu rozciągamy sos, rozsypujemy pokruszony pumpernikiel i kładziemy na nim cienkie plastry jelenia. Na jeleniu oraz obok układamy szalotki i grzybki shimeji. Całość dekorujemy listkami musztardowca.

SASHIMI Z ŁOSOSIA Z EMULSJĄ Z KISZONEGO OGÓRKA

Receptura na 10 porcji

Emulsja:

CHEF Fond rybny w paście

2 g

CHEF Pasta cytrynowa

2 g

Woda

80 ml

Sok z ogórka kiszzonego

80 ml

Masło

250 g

Szczypiorek

20 g

Sól

Majonez szczypiorkowy:

Olej

400 ml

Szczypiorek

300 g

Żółtko

1 sztuka

Sok z cytryny

Musztarda Dijon

2 łyżeczki (ok. 10g)

Sól

Salatka z ogórka:

Długi zielony ogórek

2 sztuki

Oliwa z oliwek extra virgin

50 ml

Sok z połowy limonki

Filet z łososia

800 g

Ciasto francuskie

Algi morskie Nori

Groszek czepny

Krwawnik



SASHIMI Z ŁOSOSIA Z EMULSJĄ Z KISZONEGO OGÓRKA



Sposób przygotowania:

Łososia podzielić na brzuch oraz grzbiet, a następnie uformować zwijając ciasno w folię spożywczą i umieścić w lodówce na kilka godzin.

Zagotować wodę z sokiem z kiszonego ogórka i rozprowadzić **CHEF Fond rybny w paście** i **CHEF pastę cytrynową**.

Powoli gotując dodać zimne masło pokrojone w kostkę i stale mieszać aż do rozpuszczenia i zagęszczenia sosu. Do gotowego sosu przed podaniem dodać pokrojony szczypiorek.

UWAGA! – taki sos wymaga użycia zaraz po przygotowaniu, ponieważ przy odgrzewaniu istnieje duże ryzyko „zważenia się”.

Olej oraz szczypiorek umieścić w Thermomixie, ustawić temperaturę 80°C, czas 7 minut i możliwie najwyższe obroty. Tak przygotowany olej wystudzić i przecedzić przez sito, a następnie przez papierowy filtr do kawy.

Sok z ćwiartki cytryny, żółtko, musztardę połączyć w misce, a następnie małym strumieniem dodawać olej ciągle intensywnie mieszając aż do zgęstnienia. Doprawić solą.

UWAGA! – wszystkie składniki majonezu warto przygotować wcześniej, aby były w temperaturze pokojowej co zapobiegnie „zważeniu się”.

Ogórka pokroić w cienkie długie plastry, a następnie w paski. Zamarynować z oliwą i sokiem z połowy limonki.

Zmiksować algi nori i przesiać przez sito. Wyciąć paski z ciasta francuskiego, posypać przesianymi algami i piec w temp 160°C około 15-20 minut.

Sposób podania:

Na talerzu ułożyć sałatkę z ogórka, na niej łososia i kawałki ciasta francuskiego. Udekorować majonezem szczypiorkowym, krwawnikiem i groszkiem czepnym. Przed samym podaniem wylać na talerz emulsję.

CIEPŁY MUS CZEKOLADOWY

Receptura na 10 porcji

CHEF Redukcja czerwonego wina i wina

Porto w paście	40 g
Śmietanka 30%	300 ml
Czekolada gorzka	400 g
Białka jajek	300 g
Cukier	80 g

Liofilizat malinowy

Maliny

Jeżyny

Filety z pomarańczy

Mięta



CIEPŁY MUS CZEKOLADOWY



Sposób przygotowania:

Zagotować śmietankę z cukrem i zdjąć ze źródła ciepła. Dodać czekoladę i mieszać do połączenia.

Dodać **CHEF Redukcja czerwonego wina i wina Porto w paście** oraz białka.

Mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.

Przelać masę przez sito a następnie do syfonu.

Wstawić zakręcony syfon do cyrkulatora na 65°C na 40 minut.

Wyjąć syfon z cyrkulatora i zmniejszyć temperaturę na 45°C.

Nabić syfon 2 nabojami N2O potrząsnąć i wstawić znów do cyrkulatora.

Opalić pomarańcze posypane cukrem.

Sposób podania:

Ułożyć na talerzu owoce udekorować miętą i posypać liofilizatem.

Na środku talerza wycisnąć mus z syfonu.

PIEROGI Z HALIBUTEM

Receptura na 10 porcji

Farsz do pierogów:

Filet z Halibuta	2000 g
Kapary	120 g
Szalotki	120 g
Pistacje	80 g
Mascarpone	250 g
Koperek	10 g
Sól	
Biały pieprz	

Ciasto na pierogi:

Mąka pszenna	1000 g
Woda	500 ml
Masło	200 g
Jajko	1 sztuka
Żółtko	1 sztuka
Sól	3 g

Sos skorupiakowy:

CHEF Fond skorupiakowy w płynie	300 ml
THOMY Comblilex	10 ml
Szalotka	30 g
Jalapeno	10 g
Limonka	1 sztuka
MAGGI Pulpa pomidorowa	30 g
CHEF Redukcja białego wina w paście	5 g
Masło	100 g
Sól	
Cukier	

Kawior z łososia
Pistacje



PIEROGI Z HALIBUTEM

Sposób przygotowania:

Halibuta ułożyć na blachę „na płasko” (nie nakładać ryby na siebie), włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C na 15 minut. Szalotki pokroić w drobną kostkę, pokroić koperek, posiekać drobno kapary i pistację. Wystudzonego halibuta pokruszyć palcami na drobne kawałki. Połączyć wszystkie składniki farszu ze sobą, wymieszać, doprawić do smaku solą oraz pieprzem i schłodzić.

Wodę z masłem oraz solą zagotować a następnie zdjąć garnek ze źródła ciepła i mieszać do rozpuszczenia masła. Do dużej miski z mąką wlać gorącą wodę z masłem i wyrabiać łyżką (można to również zrobić w mikserze planetarnym). Gdy ciasto zacznie nam się łączyć i lekko przestygnie tak żeby nie parzyło w ręce dodać jajko oraz żółtko i dalej wyrabiać aż stanie się jednolite. Gotowe ciasto rozwałkować, wykroić krążki, nałożyć farsz i lepić.

UWAGA! – tak przygotowane ciasto ma tendencję do szybkiego wysychania, więc należy je przerabiać od razu po przygotowaniu i pilnować, aby było dokładnie przykryte ściereczką.

Pierogi gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia.

UWAGA! – dla wzbogacenia smaku pierogi możemy ugotować w wywarze rybnym na bazie **CHEF Fond rybny w paście**.

Podsmażyć w rondelku na tłuszczu **THOMY Combiflex** pokrojone szalotki oraz jalapeno. Dodać **CHEF Fond skorupiakowy w płynie**, **MAGGI Pulpę pomidorową**, otartą skórkę z limonki i sok.

Zagotować, doprawić solą, cukrem i **CHEF Redukcją białego wina w paście**.

Przecedzić przez sito. Gotując na „wolnym ogniu” dodać zimne masło pokrojone w kostkę i mieszać aż do całkowitego rozpuszczenia.

Półowę talerza nakryć folią. Wylać i rozchlapać sos łyżką. Ułożyć pierogi.

Udekorować kawiozem, pokruszonymi pistacjami i szczytami kopru.



RURKI Z KREMEM WANILIOWYM

Receptura na 10 porcji

Ciasto półkruche:

Mąka pszenna	500 g
Zimne masło	250 g
Jajka	2 sztuki
Śmietana 18%	120 g

Mus waniliowy:

NESTLÉ Docello Mus o smaku waniliowym	100 g
Mleko	200 ml
Śmietanka 30%	200 ml

Purée z pomarańczy:

Pomarańcze	800 g
Cukier	300 g
CHEF Pasta cytrynowa	30 g
Goździki	7-8 sztuk
Woda	80 ml

Qumkwat w syropie:

Qumkwat	300 g
Cukier	200 g
Cytryna	1 sztuka
Woda	80 ml

Palone mleko:

Mleko w proszku	140 g
Masło	80 g
Cukier	15 g



RURKI Z KREMEM WANILIOWYM



Sposób przygotowania:

Mąkę przesiekać dokładnie z zimnym masłem. Dodać jajka i śmietanę. Szybko zagnieść rękoma do połączenia wszystkich składników. Zawinąć folie i schować do lodówki na kilka godzin aż stwardnieje.

Rozwałkować długie płaty ciasta o grubości około 0,5cm i wykroić z nich paski. Nawinąć paski ciasta na foremki do rurek. Piec w 200°C około 5-6 minut.

Schłodzone mleko ze śmietanką połączyć z **NESTLÉ Docello Mus o smaku waniliowym**. Ubić zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Przełożyć do rękawa cukierniczego i schować do lodówki.

Pomarańczę ponakłuwać nożem i spakować próżniowo razem z pozostałymi składnikami purée. Wstawić do cyrkulatora na 85°C na 4-5 godzin.

Przełożyć gorące pomarańczę razem z powstałym syropem do Thermomixa i miksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Przetrzeć przez sito.

Qumkwaty pokroić na pół. W rondelku zagotować wodę z cukrem i sokiem z cytryny. Gotować około 3-5 minut aż lekko zgęstnieje. Spakować próżniowo qumkwaty z letnim syropem.

Rozpuścić na patelni masło. Wsypać mleko w proszku razem z cukrem. Trzepaczką połączyć z rozpuszczonym masłem i rozbić na mniejsze grudki. Podgrzewać do uzyskania złotego koloru ciągle mieszając.

Nadziać rurki musem waniliowym. Ułożyć na talerzu purée z pomarańczy, rurki i qumkwaty. Udekorować całość palonym mlekiem i listkami melisy.

KURCZAK KUKURYDZIANY NA TAGIATTELE Z CUKINI I BOTWINKĄ KARMELIZOWANĄ

Receptura na 10 porcji

Pierś z kurczaka kukurydzianego	10 sztuk
MAGGI Przyprawa do mięs	70 g
Cukinia	1000 g
Botwinka	5 pęczków
CHEF Redukcja białego wina	50 g
CHEF Redukcja czerwonego wina	50 g
THOMY Combiflex	100 ml
Tymianek świeży	80 g
Sól i pieprz czarny świeżo mielony	
Szałwia świeża do dekoracji	

Sposób przygotowania kurczaka:

Filety nacieramy **MAGGI Przyprawą do mięs** oraz czarnym pieprzem i tymiankiem, odstawiamy na 2h.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, obsmażamy filety z dwóch stron.

Tak przygotowane filety wkładamy do nagrzanego piekarnika na 180°C na 20 minut.

Sposób przygotowania makaronu z cukinii:

Cukinię myjemy, następnie robimy z niej makaron na mandolinie.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, dodajemy cukinię i przesmażamy.

Na koniec dodajemy **CHEF Redukcję białego wina**, doprawiamy solą i pieprzem czarnym świeżo mielonym.

Sposób przygotowania botwinki:

Botwinę myjemy, czystymy, odkrawamy liście, przekrawamy buraki na połówki wraz z łodygami.

Rozgrzewamy patelnię, dodajemy tłuszcz **THOMY Combiflex**, następnie obsmażamy botwinę dodając na koniec **CHEF Redukcję czerwonego wina** oraz sól.

Sposób podania:

Na płaski talerz nakładamy makaron z cukinii.

Na makaron układamy pierś z kurczaka.

Dookoła makaronu układamy botwinę i polewamy ją powstałą emulsją z czerwonego wina.

Uwaga! Do dekoracji używamy świeżej szalwii.

SANDACZ Z SAŁATKĄ Z BOBU

Receptura na 10 porcji

Filet z Sandacza	1500 g
Bób	800 g
Pomidor koktajlowy	200 g
CHEF Redukcja białego wina	40 g
CHEF Przyprawa w paście z czarnego czosnku	20g
CHEF Pasta cytrynowa	30 g
THOMY Combiflex	50 ml
Oliwa z oliwek extra vergine	30 ml
Koperek	1 pęczek
Szczypiorek	1 pęczek
Sól i pieprz czarny świeżo mielony	
Cytryna i mięta do dekoracji	

Sposób przygotowania bobu:

Bób gotujemy z dodatkiem soli. Ugotowany bób przekładamy do miski i obieramy z łupinek.

Do bobu dodajemy pokrojone pomidorki koktajlowe oraz posiekany szczypiorek.

Oliwę z oliwek mieszamy z **CHEF Przyprawą w paście z czarnego czosnku**, przyprawiamy solą oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Sposób przygotowania sandacza:

Sandacza myjemy, nacieramy solą i czarnym pieprzem.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, smażymy sandacza najpierw od strony skóry, a następnie obracamy.

Pod koniec smażenia smarujemy **CHEF Redukcją białego wina** od strony mięsa.

Sposób podania:

Rybę układamy na sałatce w głębokim talerzu.

Dekorujemy cytryną oraz miętą.

RISOTTO ZE SZPARAGAMI

Receptura na 10 porcji

Szparagi zielone	5 pęczków
WINIARY Bulion warzywny 50g/1500ml	
wody	
Cebula	150 g
Ryż Arborio	500 g
THOMY Combiflex	60 ml
Parmezan tarty	150 g
Masło	100 g
CHEF Redukcja białego wina	50 g
Pomidorki cherry	30 sztuk
Bazylia do dekoracji	
Sól i pieprz czarny świeżo mielony	

Sposób przygotowania szparag:

Szparagi obieramy, myjemy, łodygi kroimy, natomiast główki zostawiamy w całości.

Sposób przygotowania bulionu:

W garnku gotujemy wodę, dodajemy **WINIARY Bulion warzywny**, zagotowujemy.

Sposób przygotowania ryżu:

W garnku rozgrzewamy tłuszcz **THOMY Combiflex**, dodajemy ryż, delikatnie go smażymy.

Do przesmażonego ryżu stopniowo dolewamy wcześniej przygotowany bulion warzywny, gotujemy ok 10 minut, ciągle mieszając.

Następnie dodajemy przygotowane szparagi, dodajemy porcję bulionu, mieszając przez kolejne 5 minut.

Dodajemy redukcję **CHEF Redukcję białego wina** i kolejną porcję bulionu warzywnego.

Po upływie 20 minut dodajemy masło oraz starty parmezan.

Doprawiamy do smaku solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Sposób podania:

Na głęboki talerz nakładamy porcję risotto.

Dekorujemy pomidorkami cherry po 3 sztuki na talerz oraz listkami świeżej bazylii.

PAŁECZKI Z KURCZAKA W SOSIE BBQ Z SAŁATKĄ Z ARBUZA

Receptura na 10 porcji

Pałka z kurczaka	3000 g
MAGGI Przyprawa do mięs	80 g
WINIARY Sos BBQ	200 g
Arbuz	700 g
Ser Feta	200 g
Ogórek zielony	200 g
Mięta	1 pęczek
CHEF Pasta cytrynowa	30 g
Oliwa z oliwek extra vergin	50 ml
Szczaw krwisty do dekoracji	
Sól, pieprz czarny świeżo mielony	

Sposób przygotowania kurczaka:

Pałki z kurczaka czyścimy i myjemy, czarnym świeżo zmielonym pieprzem oraz **MAGGI Przyprawą do mięs**.

Przyprawionego kurczaka zalewamy **WINIARY Sosem BBQ** i mieszamy.

Tak zamarynowane mięso odkładamy do lodówki na 24 godziny.

Do nagrzanego piekarnika do 170°C wkładamy pałki z kurczaka, pieczemy przez 20 minut, następnie zmniejszamy temperaturę do 150°C i pieczemy przez kolejne 20 minut.

Sposób przygotowania sałatki:

Arbuza kroimy w kostkę, usuwamy wszystkie pestki.

Fetę kroimy w kostkę i dodajemy do arbuza.

Ogórek kroimy na mandolinie w cieniutkie paseczki i dodajemy do pokrojonego arbuza i fety.

Sałatkę doprawiamy oliwą z oliwek, **CHEF Pastą cytrynową**, solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem oraz posiekaną świeżą miętą.

Sposób podania:

Na płaski talerz nakładamy sałatkę z arbuza, następnie pałki z kurczaka.

Do dekoracji używamy liści szczawiu krwistego.

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W ZIOŁOWEJ PANIERCE Z PUREE Z PASTĄ Z CZARNEGO CZOSNKU

Receptura na 10 porcji

Polędwiczka wieprzowa	1600 g
Bulka tarta	220 g
Natka pietruszki	1 pęczek
Kolendra	1 pęczek
Tymianek	1 pęczek
Masło	100 g
Ziemniaki	1000 g
CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem 40 g	
Śmietanka 30%	40 ml
Masło	40 g
CHEF DEMI GLACE w płynie	500 ml
CHEF Redukcja czerwonego wina	30 g
THOMY Combiflex	40 g
Szalotka	40 g
Mini marchewka świeża	20 sztuk
Sól i pieprz czarny	
Liście tymianku, liście nasturcji	

Sposób przygotowania panierki:

Bulkę tartą miksujemy na wysokich obrotach z natką pietruszki, tymiankiem i kolendrą do uzyskania pudru. Przesiewamy przez sito.

Sposób przygotowania polędwiczki:

Polędwiczkę myjemy, czyścimy z błon, doprawiamy solą i czarnym pieprzem.

Rolujemy w celu nadania kształtu i zawijamy w folię spożywczą, wakuujemy.

Gotujemy polędwiczkę sous vide w temp 58°C przez 55 minut.

Po obróbce polędwiczki w cyrkulatorze, na rozgrzaną patelnię dodajemy tłuszcz **THOMY Combiflex** i obsmażamy z każdej strony, nadając jej kolor.

Finalnie dodajemy masło i bastujemy mięso.

Tak przygotowane polędwiczki odkładamy na 2/3 minuty.

Następnie mięso obtaczamy w przygotowanej wcześniej ziołowej panierce.

Sposób przygotowania puree:

Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości.

Ugotowane ziemniaki przecieramy przez sito.

Puree przekładamy do garnka. Na małym ogniu przy użyciu łopatkę silikonowej, wtłaczamy do ziemniaków masło, śmietankę i **CHEF Przyprawę w paście z czarnego czosnku** wszystko mieszamy do uzyskania jednolitej, gładkiej konsystencji.

Sposób przygotowania sosu:

Do rozgrzanego rondelka dodajemy tłuszcz **THOMY Combiflex** oraz szalotkę, szklimy przez 2/3 minuty.

Wlewamy **CHEF Demi Glace** i redukujemy sos do 1/3 objętości.

Całość przecedzamy przez sito.

Dodajemy **CHEF Redukcję czerwonego wina**, zagotowujemy.

Sos ściągamy z palnika, wtłaczamy masło za pomocą różgi, doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Sposób przygotowania mini marchewek:

Mini marchewki płuczemy, gotujemy w osolonej wodzie 7 do 10 minut.

Ugotowane marchewki opalamy palnikiem.

Sposób podania:

Na środku dużego płaskiego talerza nakładamy puree, następnie wykładamy polędwiczkę, dekorujemy opaloną mini marchewką po 2 sztuki na talerz.

Usmażone polędwiczki polewamy sosem z czerwonego wina.

Całość dekorujemy gałązkami świeżego tymianku lub liśćmi nasturcji.

DESER TRUSKAWKOWY a la TIRAMISU

Receptura na 10 porcji

NESTLÉ Docello Mus waniliowy	250 g
Śmietanka 30%	500 ml
Mleko 3,2 %	500 ml
CHEF Pasta cytrynowa	30 g
Biszkopty	200 g
Kawa espresso	100 ml
Truskawki	300 g
Cukier brązowy	50 g
LION Posypka	80 g
Mięta do dekoracji	

Sposób przygotowania Tiramisu:

Do wysokiego naczynia wlewamy mleko oraz śmietankę, dosypujemy **NESTLÉ Docello Mus waniliowy**.

Miksujemy składniki, gdy mus będzie już gęstniał dokładamy **CHEF Pastę cytrynową** oraz połowę porcji kawy.

Uwaga! Kawa musi być zimna.

Sposób przygotowania dodatków:

Truskawki płuczemy, czyścimy i kroimy na małe kawałki, posypujemy je cukrem brązowym, odstawiamy do momentu, aż puszcza sok.

Biszkopty moczymy w pozostałej porcji kawy.

Sposób podania:

Do pucharka nakładamy biszkopty, następnie porcję musu, kolejno nakładamy truskawki wraz z powstałym syropem i pozostały mus.

Tak podany deser dekorujemy **LION Posypką** oraz listkami świeżej mięty.

CREME BRULEE Z RABARBAREM

Receptura na 10 porcji

NESTLÉ Docello Creme Brulee	200 g
Mleko 3,2%	750 ml
Śmietanka 30%	750 ml
Cukier brązowy	250 g
Rabarbar	500 g
CHEF Pasta cytrynowa	50 g
CHEF Redukcja czerwonego wina	50 g
Lody waniliowe	10 gałek
Świeża mięta do dekoracji	

Sposób przygotowania masy z rabarbaru:

Rabarbar czyścimy, myjemy, kroimy na drobne kawałki.

Wszystkie składniki przekładamy do garnka, zasypujemy 150g cukru i postawiamy na małym ogniu od czasu do czasu mieszając. Po około 20 minutach dodajemy **CHEF Redukcję wina czerwonego** i gotujemy przez 5 minut.

Przy pomocy blendera rabarbar miksujemy do zgęstnienia.

Powstałą masę przekładamy do sufletówki lub maty silikonowej.

Sposób przygotowania Creme Brulee:

Do rondelka wlewamy mleko oraz śmietankę, dodajemy **NESTLÉ Docello Creme Brulee**, zagotowujemy.

Po zdjęciu z palnika dodajemy **CHEF Pastę cytrynową** i mieszamy.

Sposób podania:

Do sufletówek wlewamy przygotowaną masę z rabarbaru.

Na masę z rabarbaru wylewamy przygotowany Creme Brulee.

Po zastygnięciu, zasypujemy Creme Brulee pozostałym brązowym cukrem i przy użyciu palnika karmelizujemy cukier.

Do dekoracji deseru używamy gałki lodów i świeżej mięty.



CREATIVITY NEVER RESTS