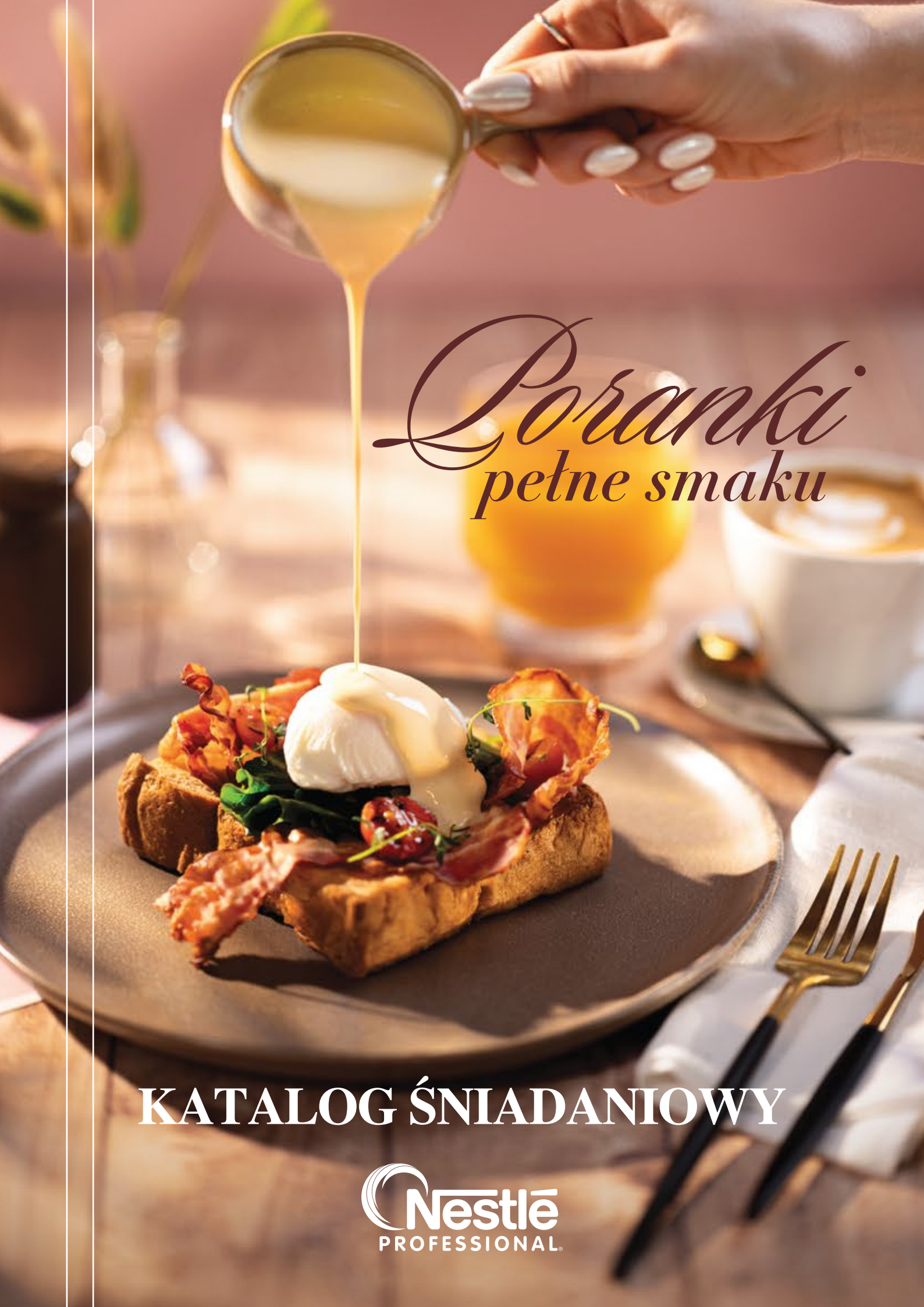




*Poranki
pełne smaku*

KATALOG ŚNIADANIOWY

 **Nestlé**
PROFESSIONAL



Menu

Roślinny smalczyk z cebulą i jabłkiem	05
Bowl z falafelem z buraka GARDEN GOURMET®	06
Roślinny paprykarz z wegańskim tuńczykiem	09
Dutch baby z kremem budyniowym i owocami	10
Tost z musem z kurczaka, boczniakami i jajkiem	13
Szakszuka z chorizo i jajkami przepiórczymi	14
Jajko poche z sosem holenderskim na maślanym chlebie shokupan ..	17
Pinsa z kremowym sosem śmietanowym, gruszką i serem Lazur	18
Chrupiące bliny z kremem KITKAT® i musem malinowym	21
Pasta à la rybna z wegańskiego tuńczyka GARDEN GOURMET®	22
Kremowa burrata na pulpie pomidorowej BUITONI®	25
Dutch baby z duetem falafeli GARDEN GOURMET®	26
Czekoladowe pancakes z kremem PRINCESSA®	29
Nasi eksperci kulinarni	30



Roślinny smalczyk z cebulą i jabłkiem



1 kg farszu



Danie na zimno



Danie wege

Roślinna interpretacja klasycznego, swojskiego śniadania, w której tradycyjny smak smalcu został zastąpiony jego wegańską wersją. Chrupiące pieczywo posmarowane kremową, aromatyczną pastą przygotowaną na bazie **Wegańskiego mielonego GARDEN GOURMET®**, fasoli, cebuli i jabłka ma nie tylko wyrazisty smak, ale i głęboki, „domowy” charakter.

SKŁADNIKI NA 1 KG FARSZU:

100 g GARDEN GOURMET® Wegańskie mielone

30 g THOMY® Combiflex tłuszcz

800 g fasola konserwowa

150 g cebula

100 g jabłko

15 ml sos sojowy

5 szt. ziele angielskie

3 szt. liść laurowy

2 g sól

1 g pieprz

1 g tymianek

1 g majeranek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę i jabłko obierz, pokrój w drobną kostkę.
2. Na patelni rozgrzej **tłuszcz THOMY® Combiflex** i dodaj pokrojoną cebulę, jabłko, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, tymianek i smaż na małym ogniu do zrumienienia składników.
3. Na oddzielnej suchej patelni podsmaż rozmrożone **Wegańskie mielone GARDEN GOURMET®**, aż stanie się chrupiące.
4. Fasolę odcedź, wypłucz pod bieżącą wodą i zblenduj masę z dodatkiem sosu sojowego.
5. Z podsmażonej cebuli i jabłka wyjmij ziele angielskie i liście laurowe.
6. Połącz fasolę z pozostałymi składnikami, dopraw solą, pieprzem i dokładnie wymieszaj.

SPOSÓB PODANIA (1 PORCJA):

Smalec możesz serwować z ulubionym pieczywem lub jako monoporcję w słoiczkach.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Wegańskie mielone GARDEN GOURMET® możesz wykorzystać jako bazę do dań obiadowych oraz różnego rodzaju farszy. Produkt nie wymaga dodatkowej obróbki cieplnej i jest gotowy do spożycia bezpośrednio po rozmrożeniu. Aby uzyskać idealną, chrupiącą strukturę przypominającą skwarki, wystarczy uprzyżyć produkt na suchej patelni.

Bowl z falafelem z buraka

GARDEN GOURMET®



10 porcji



Danie na zimno



Danie wege

Lekki, roślinny bowl inspirowany kuchnią Bliskiego Wschodu i śródziemnomorską świeżością. Chrupiący falafel z burakiem połączony z kremowym dipem miętowo-jogurtowo-limonkowym tworzy orzeźwiający kontrast smaków. Dodatek świeżych warzyw, pieczonej ciecierzycy i nerkowców nadaje daniu chrupkości, koloru i sycącego, ale wciąż lekkiego charakteru.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

40 szt. GARDEN GOURMET® Falafel z burakiem

400 g szpinak świeży
100 g rukola
200 g pomidor koktajlowy
300 g ogórek świeży
200 g marchewka
200 g rzodkiewka marynowana/świeża
150 g cieciora pieczona
150 g orzechy nerkowca

SKŁADNIKI NA DIP MIĘTOWO-LIMONKOWY NA 10 PORCJI:

500 g jogurt grecki
1 szt. limonka (sok + skórka)
30 g miód
10 g sól
10 g mięta świeża
10 g czosnek świeży
50 ml oliwa z oliwek
pieprz biały

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Do przygotowania bowla wybierz swoje ulubione warzywa i owoce. Dodaj kozi ser, który doskonale połączy się z falafelem.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA BOWLA:

1. Zamrożony **Falafel z burakiem GARDEN GOURMET®** włóż do pieca rozgrzanego do 160°C na 10-12 min.
2. Warzywa umyj, a następnie pokrój według uznania.
3. Orzechy upraż na patelni.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA DIPU:

1. Przełóż jogurt grecki do miski, a następnie dodaj miód, oliwę z oliwek, drobno siekany czosnek, sok i skórkę z limonki oraz drobno siekaną miętę.
2. Wszystkie składniki połącz dynamicznie ze sobą, najlepiej używając różgi kuchennej.
3. Dip dopraw solą i pieprzem.

SPOSÓB PODANIA:

Dno miski wyściel szpinakiem i rukolą, a następnie dodaj przekrojone na połowę pomidory oraz pozostałe warzywa.
Ułóż kompozycję z falafeli (kilka z nich możesz przetłamać na pół).
Całość polej przygotowanym dipem.





Roślinny paprykarz z wegańskim tuńczykiem



1 kg farszu



Danie na zimno



Danie wege

Roślinna interpretacja klasycznego paprykarza, inspirowana kultową polską pastą rybną, znaną z prostych, domowych smaków i śniadaniowego charakteru. W tej wersji tradycyjną rybę zastępuje **Wegański tuńczyk Vuna GARDEN GOURMET®**, który w połączeniu z ryżem, koncentratem pomidorowym i warzywami tworzy gęstą, syczącą pastę o wyrazistym, pomidorowo-warzywnym smaku, idealną na kanapki w nowoczesnej, wegetariańskiej odsłonie.

SKŁADNIKI NA 1 KG FARSZU:

350 g GARDEN GOURMET®
Wegański tuńczyk Vuna
100 g BUITONI® Koncentrat pomidorowy
30 g WINIARY® Bulion warzywny
50 ml THOMY® Combiflex tłuszcz
200 g ugotowany ryż
50 g seler
200 g marchew
100 g cebula
100 ml woda
sól
pieprz
papryka słodka
papryka wędzona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę pokrój w kostkę i usmaż na oleju.
2. Do podsmażonej cebuli dodaj startą na grubych oczkach marchewkę i seler. Smaż razem przez kilka minut, aż zmiękną i puszczą aromat.
3. Dodaj **Koncentrat pomidorowy BUITONI®**, **Bulion warzywny WINIARY®**, wodę i przyprawy. Gotuj wszystko przez kilka minut, aż warzywa będą miękkie, a płyn lekko odparuje i przejdzie ich smakiem.
4. Do wystudzonej masy dodaj ugotowany ryż i rozmrożony **Wegański tuńczyk Vuna GARDEN GOURMET®**. Całość dokładnie wymieszaj, spróbuj i dopraw do smaku.

SPOSÓB PODANIA:

Roślinny paprykarz możesz podawać w towarzystwie chrupiącej grzanki i sezonowych marynat.
Danie idealnie sprawdzi się w formie śniadaniowej, podane w estetycznym słoiczku.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Wegański tuńczyk Vuna GARDEN GOURMET® stanowi doskonałe źródło białka roślinnego, dzięki czemu jest pełnowartościowym i zdrowym elementem nowoczesnego menu śniadaniowego.

Dutch baby z kremem budyniowym i owocami



10 porcji



Danie na ciepło



Danie wege

Słodkie danie śniadaniowe inspirowane europejską klasyką cukierniczą - połączeniem lekkiego, pieczonego Dutch baby ze słodkim kremowym twistem i świeżymi owocami. Delikatny krem budyniowy nadaje daniu aksamitności i subtelnej waniliowej głębi, przywołując na myśl tradycyjne wypieki domowe w nowoczesnej odsłonie. Świeże owoce przełamują słodycz, dodając całości lekkości oraz sezonowego charakteru.

SKŁADNIKI NA DUTCH BABY NA 10 PORCJI:

300 g mąka pszenna
300 g mleko 3,2 %
6 szt. jajko
100 g masło
100 g olej rzepakowy
40 g cukier puder
2 g proszek do pieczenia
5 szt. figa świeża
250 g mango świeże
250 g marakuja świeża
50 g mięta świeża

SKŁADNIKI NA KREM NA 10 PORCJI:

120 g WINIARY® Budyń o smaku waniliowym
40 g cukier puder
300 g masło
750 ml mleko 3,2 %

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do naczynia wlej mleko, a następnie dodaj mąkę, połowę przygotowanego masła, jaja, proszek do pieczenia i sól. Całość dokładnie połącz ze sobą i odstaw na 10 min.
2. Następnie rozgrzej formę żeliwną w piecu i dodaj olej z masłem.
Wlej ciasto na grubość 1-2 cm i włóż do nagrzanego pieca na 210°C na 8-10 min.
3. Po wypieku przełóż na kratkę lub blachę perforowaną.
4. Mango pokrój w kostkę i połącz ze świeżą marakują.
5. Figę pokrój w półkieszyce.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA KREMU:

1. Do garnka wlej 600 ml mleka i zagotuj.
2. W osobnym naczyniu połącz **Budyń o smaku waniliowym WINIARY®** z pozostałą częścią mleka. Dodaj do gotującego się mleka.
3. Gotuj przez ok. 2-3 min, a następnie przykryj folią spożywczą tak, aby dotykała wierzchu budyniu. Pozostaw do wystygnięcia.
4. Masło w temperaturze pokojowej ucieraj z cukrem pudrem do momentu, aż kolor zmieni się na śnieżny, a masa będzie napowietrzona.
5. Do utartego masła dodawaj stopniowo budyń, łyżka po łyżce, aż do uzyskania puszystej masy.
6. Masę przełóż do worka cukierniczego.

SPOSÓB PODANIA (1 PORCJA):

Na przygotowanego Dutch baby wyłóż z worka cukierniczego przygotowany krem budyniowy. Dodaj przygotowane owoce oraz miętę i posyp cukrem pudrem.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Zamiast budyniu waniliowego możesz użyć **Budyniu o smaku śmietankowym WINIARY®**.





Tost z musem z kurczaka, boczniakami i jajkiem



10 porcji



Danie na ciepło



Danie mięsne

Nowoczesna interpretacja klasycznego tosta, inspirowana europejską kuchnią śniadaniową i ideą comfort food w eleganckim wydaniu. Kremowy mus z kurczaka z nutą musztardy idealnie komponuje się z chrupiącym boczkiem i aromatycznym boczniakiem, tworząc bogatą, wielowarstwową kompozycję. Całość dopełnia jajko, które nadaje potrawie aksamitności i sprawia, że każdy kęs jest wyjątkowy.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

250 – 300 g WINIARY® Majonez dekoracyjny

40 g WINIARY® Musztarda francuska

40 ml THOMY® Combiflex tłuszcz

400 g pierś z kurczaka

500 g boczniaki

500 g boczek wędzony w plastrach

200 g masło

10 szt. jajko

15 g sól do marynaty kurczaka

1 g pieprz do marynaty kurczaka

5 g pieprz młotkowany

sól, pieprz do smaku

ulubione pieczywo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pierś z kurczaka oczyść, dopraw solą oraz pieprzem, posmaruj **tłuszczem THOMY® Combiflex** i upiecz lub usmaż na patelni (uwaga, aby nie wysuszyć).
2. Do przygotowanego kurczaka dodaj **Majonez dekoracyjny WINIARY®**, całość zblenduj na gładką masę.
3. Do powstałej masy dodaj pieprz młotkowany oraz **Musztardę francuską WINIARY®**, całość dokładnie wymieszaj.
4. Boczniaki porwij na mniejsze części i podsmaż na maśle z dodatkiem **tłuszczu THOMY® Combiflex** (ok. 10 ml). Dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. W piecu lub na patelni przygotuj chrupiące chipsy z boczku.
6. Jajka ugotuj, umieszczając we wrzątku na 6 min 30 s, a następnie schłódź w wodzie z lodem.

SPOSÓB PODANIA (1 PORCJA):

Ulubione pieczywo przygotuj na patelni grillowej.

Na przygotowanym pieczywie ułóż kompozycję wykorzystując poszczególne elementy dania. Jajko obierz i przekrój na pół, uważając, aby nie wylało się płynne żółtko i dodaj do kompozycji.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Jajko dzięki zastosowanej technice będzie miało płynne żółtko, a **Musztarda francuska WINIARY®** wzbogaci smak musu z kurczaka. Całość kompozycji możesz dopełnić świeżymi warzywami, szczypiorkiem i innymi dodatkami, tworząc efektowne i pełne smaku danie.

Szakszuka z chorizo i jajkami przepiórczymi



10 porcji



Danie na ciepło



Danie mięsne

Inspiracja bazująca na bliskowschodniej klasyce, wzbogacona hiszpańskim temperamentem chorizo i delikatnością przepiórczych jaj. Gęsty, aromatyczny sos paprykowo-pomidorowy otula warzywa, tworząc rozgrzewającą kompozycję idealną na spokojny poranek. Każdy kęs to połączenie głębokiego smaku, lekko pikantnej nuty i domowego komfortu.

SKŁADNIKI

NA 10 PORCJI (2 KG):

40 g WINIARY® Bulion warzywny

1400 g BUITONI® Pulpa pomidorowa z papryką

200 g chorizo

400 g cebula

200 g papryka kolorowa

200 g cukinia

4 g zioła prowansalskie

5 g papryka słodka

30 szt. jajko (dowolny rozmiar,

w zależności od tego, jak dużą chcemy uzyskać porcję, mogą być również przepiórcze)

sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Chorizo pozbawione osłonki pokrój w cienkie plastry i podsmaż na rozgrzanej głębokiej patelni (bez dodatku tłuszczu).
2. Do podsmażonego chorizo dodaj pokrojoną w piórka cebulę, chwilę podsmaż, następnie dodaj pokrojoną w grubsze paski paprykę. Po ok. 1 min smażenia dodaj pokrojoną w paski cukinię. Całość smaż jeszcze ok. 2 min.
3. Do podsmażonych warzyw z chorizo dodaj **Pulpę pomidorową z papryką BUITONI®**, a następnie **Bulion warzywny WINIARY®**, zioła prowansalskie oraz paprykę słodką. Całość zagotuj, dopraw solą i pieprzem.
4. Przygotowaną bazę odstaw do wystudzenia.

SPOSÓB PODANIA (1 PORCJA):

Przygotowaną bazę (ok. 200 g) podgrzej (zagotuj), a następnie przełóż do naczynia żaroodpornego, w którym będziesz serwować szakszukę. Na wierzch wybij trzy jajka (dowolne w zależności od wielkości porcji, jaką chcesz uzyskać). Całość przykryj pokrywką i podgrzewaj delikatnie do ścięcia jajek lub umieść w piecu do uzyskania odpowiedniego efektu.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Intensywny smak **Pulpy pomidorowej z papryką BUITONI®** nadaje daniu wyrazisty charakter. Szakszukę możesz zapiec w wydrążonym pieczywie, które jednocześnie stanie się smacznym dodatkiem do potrawy. Danie sprawdzi się zarówno w formie pojedynczych porcji, jak i serwowane w dużym naczyniu na bufecie śniadaniowym. Wcześniejsze przygotowanie bazy do szakszuki pozwala zaoszczędzić czas podczas serwisu.





Jajko poche z sosem holenderskim na maślanym chlebie shokupan



10 porcji



Danie na ciepło



Danie mięsne

Wykwintne śniadanie, łączące francuską sztukę kulinarną z japońską precyzją i lekkością pieczywa. Inspiracją jest klasyczne podejście do eleganckich śniadań i brunchy, w których technika i jakość składników odgrywają kluczową rolę, zestawione z nowoczesnym, azjatyckim minimalizmem. Efektem jest harmonijna kompozycja o delikatnej strukturze, subtelnym smaku i wyjątkowo dopracowanym charakterze.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

0,5 l THOMY® Sos holenderski

10 szt. jajko
50 g szalotka
200 g masło
2 g lubczyk suszony
0,5 kg szpinak świeży
150 g por
0,5 kg boczek w plastrach
200 ml woda
chleb shokupan
szczypiorek
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni rozpuść 100 g masła i usmaż drobno pokrojony por, dodaj szpinak i dopraw solą do smaku. Rozpuść 50 g masła, dodaj pokrojoną w drobną kostkę szalotkę i smaż na złoty kolor.
2. Dodaj wodę, lubczyk i całość zagotuj.
3. Przecedź bazę i dodaj **Sos holenderski THOMY®**.
4. Używając różgi kuchennej, energicznie mieszaj, aby powstała kremowa emulsja. Podgrzej sos, ale nie gotuj. Dopraw solą i pieprzem do smaku i dodaj pozostałą część masła.
5. Ugotuj jajka poche.
6. W piecu lub na patelni przygotuj chrupiące chipsy z boczku.
7. Ukrój gruby plaster chleba (ok. 3 cm), posmaruj miękkim masłem z obu stron. Połóż chleb na mocno rozgrzanej patelni grillowej, dociśnij delikatnie ręką i smaż krótko z obu stron.

SPOSÓB PODANIA:

Na ciepłym talerzu połóż grillowaną pajdę shokupan, dodaj warstwę szpinaku oraz jajko poche. Całość obficie polej aksamitnym **Sosem holenderskim THOMY®**. Dodaj boczek, szczypiorek i pomidorki.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Tak przygotowany sos zachowuje stabilną konsystencję, dzięki czemu możesz serwować go na dwa sposoby – tradycyjnie polewając nim danie lub przelewając go do syfonu. Aby utrzymać puszystą teksturę sosu w syfonie, należy przechowywać go w kąpeli wodnej o temperaturze 65°C.

Pinsa z kremowym sosem śmietanowym, gruszką i serem Lazur

 10 porcji

 Danie na ciepło

 Danie wege

Pinsa inspirowana włoską tradycją kulinarną, w której lekkość i chrupkość wypieku łączą się z wyrafinowanymi, kontrastującymi smakami. Dopełniona delikatnym sosem śmietanowym, tworzącym kremową bazę, na której słodka gruszka spotyka się z intensywnym, lekko pikantnym serem Lazur. Całość daje harmonijną kompozycję w stylu gourmet, idealną na celebrację poranka.

SKŁADNIKI:

- 50 g THOMY® Sos śmietanowy (w zależności od wielkości pieczywa)
- 1 szt. wstępnie wypieczony blat pinsy
- 1 gruszka
- 30-40 g ser Lazur
- 30 g orzechy włoskie
- 30 g rukola

SKŁADNIKI NA SOS:

- 80 g WINIARY® Musztarda francuska
- 100 ml oliwa
- 20 g miód
- 5 g papryczka chili (świeża)
- sól (do smaku)
- 50 ml woda (przegotowana, ostudzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- W naczyniu o odpowiedniej wielkości połącz za pomocą różgi składniki: oliwę, miód, **Musztardę francuską WINIARY®**, wodę, sól oraz pokrojoną w drobną kostkę papryczkę chili.
- Orzechy upraż na patelni lub w piecu.
- Gruszkę pokrój w cienkie plasterki.
- Na gotowy blat pinsy wyłóż **THOMY® Sos śmietanowy** i rozprowadź cienką warstwę na całej powierzchni, zostawiając jedynie wąski rant.
- Ułóż nieregularnie plasterki gruszki oraz pokruszone kawałki sera Lazur.
- Piecz w 220°C przez 8-10 min, aż ser się rozpuści, a brzegi będą chrupiące.

SPOSÓB PODANIA:

Zapieczone pieczywo z dodatkami podaj z prażonymi orzechami oraz rukolą. Całość delikatnie polej sosem na bazie **Musztardy francuskiej WINIARY®**.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Sos śmietanowy THOMY® idealnie wzbogaci smak sera oraz pozostałych dodatków.





Chrupiące bliny z kremem KITKAT® i musem malinowym



10 porcji



Danie na ciepło



Danie wege

Śniadaniowa interpretacja klasycznych blinów, inspirowana europejską tradycją lekkich, puszystych placek podawanych na słodko. Krem na bazie **KITKAT® Spread** nadaje całości intensywnie czekoladowego, deserowego charakteru, który przełamuje orzeźwiający mus malinowy. Połączenie słodczy i owocowej kwasowości tworzy harmonijną kompozycję idealną na słodki początek dnia.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

200 g KITKAT® Spread

50 ml THOMY® Combiflex tłuszcz

50 g mąka gryczana

100 g mąka pszenna

500 g serek typu Philadelphia
(cream cheese)

500 g mrożone maliny

50 g cukier puder

10 g cukier

17 g drożdże

3 szt. jajko

100 ml woda

szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA BLIN:

1. Przygotuj rozczyń - w misce wymieszaj 100 ml ciepłej wody, 17 g drożdży, 10 g cukru oraz 2 łyżki mąki pszennej.
2. Odstaw na 10 min w ciepłe miejsce.
3. W dużej misce wymieszaj pozostałe mąki oraz sól.
4. Oddziel żółtka od białek, do mąki dodaj 3 żółtka oraz gotowy rozczyń. Wymieszaj wszystko na gładką masę, odstaw pod przykryciem na ok. 20 min.
5. Ubij białka na sztywną pianę i delikatnie wmieszaj je szpatułką do masy.
6. Gotowe ciasto przelej do dyspensera.
7. Na patelni rozgrzej niewielką ilość oleju, dozuj z dyspensera okrągłe porcje ciasta i smaż z obu stron na złoty kolor.
8. Usmażone bliny odsącz na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA KREMU:

1. W mikserze planetarnym wymieszaj na wolnych obrotach serek typu Philadelphia.
2. Stopniowo dodawaj **200 g Spreadu KITKAT®**.
3. Mieszaj do połączenia składników.
4. Gotowy krem przełóż do rękawa cukierniczego.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA MUSU:

1. Maliny połącz z cukrem pudrem.
2. Zagotuj, często mieszając, aby owoce się nie przypaliły.
3. Zblenduj na gładką masę (aby pozbyć się pestek z malin, przetrzyj przez sito).

SPOSÓB PODANIA:

Ułóż estetyczną kompozycję wykorzystując bliny, krem oraz mus owocowy.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Spread KITKAT® doskonale komponuje się zarówno z ubitą śmietaną, jak i serkiem mascarpone. Aby łatwo połączyć go z dodatkami i uzyskać jednolitą konsystencję, pamiętaj, by przed użyciem miał temperaturę pokojową.

Pasta à la rybna z wegańskiego tuńczyka GARDEN GOURMET®



1 kg farszu



Danie na zimno



Danie wege

Śniadaniowe smarowidło inspirowane klasyczną pastą z tuńczyka, przeniesione w nowoczesną, roślinną wersję dzięki **Wegańskiemu tuńczykowi GARDEN GOURMET®**. Jej smak nawiązuje do tradycyjnych past rybnych, które od lat są elementem prostych, śniadaniowych kompozycji w kuchni europejskiej. Połączenie roślinnego „tuńczyka” z majonezem daje kremową, wyrazistą strukturę o lekko morskim charakterze, zachowując znany smak w wegetariańskiej odsłonie.

SKŁADNIKI

NA 1 KG FARSZU:

500 g GARDEN GOURMET®

Wegański tuńczyk Vuna

300 g WINIARY® Majonez dekoracyjny

75 g kapary

15 g jalapeño marynowane

60 g szczypiorek

50 g oliwki zielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski włóż rozmrożonego **Wegańskiego tuńczyka GARDEN GOURMET®**, dodaj drobno posiekane kapary, jalapeño oraz szczypiorek i oliwki.
2. Dodaj majonez i wszystko dokładnie wymieszaj. Dopraw opcjonalnie solą.

SPOSÓB PODANIA:

Przygotowaną pastę możesz serwować jako monoporcje w słoiczkach, wieloporcjowo w misce lub glinianym naczyniu oraz jako pastę z ulubionym pieczywem lub tortillą.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Pamiętaj, aby dokładnie odsączyć kapary oraz jalapeño przed dodaniem ich do pasty. Dzięki użyciu **Majonezu dekoracyjnego WINIARY®** masa zachowa odpowiednią konsystencję i nie podejdzie wodą.





Kremowa burrata na pulpie pomidorowej BUITONI®



10 porcji



Danie na zimno



Danie mięsne

Śniadaniowa interpretacja klasycznych smaków kuchni śródziemnomorskiej, w której kremowa burrata spotyka się z aromatyczną pulpą pomidorową. Połączenie świeżych i suszonych pomidorów nadaje daniu głębi i naturalnej słodyczy, a jalapeño wprowadza subtelny, poranny akcent pikantności. Całość uzupełniają orzechy nerkowca i oliwa, tworząc sycące, ale wciąż lekkie i eleganckie śniadanie.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

1000 g BUITONI® Pulpa pomidorowa

150 g orzech nerkowca
200 g pomidor suszony w zalewie
10 szt. burrata
50 g bazylii świeża
80 ml oliwa z oliwek
20 g jalapeño marynowane
500 g pomidor koktajlowy kolor mix
40 g czosnek świeży
200 g szynki Serrano
100 g tymianek świeży
100 ml oliwa ze szczypiorku
sól, pieprz (świeżo mielone - do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do naczynia przelej **Pulpę pomidorową BUITONI®**, dodaj świeżą bazylię, jalapeño, oliwę z oliwek, szczyptę soli oraz pieprzu. Całość zmiksuj na jednolitą konsystencję i wstaw do lodówki na 10-15 min.
2. Połowę pomidorów koktajlowych przełóż na płaski G/N. Następnie polej oliwą z oliwek, posyp drobno siekanym czosnkiem, solą i świeżo mielonym pieprzem. Przełóż do nagrzanego piekarnika na 180°C na 4-5 min.
3. Pozostałą część pomidorów pokrój w plastry oraz na połówki. Przełóż do naczynia i połącz z oliwą ze szczypiorku.
4. Na blaszkę G/N ułóż gałązki świeżego tymianku, następnie połóż plasterki szynki Serrano, włóż do pieca i wysusz na chipsy.
5. Pomidory suszone odsącz i pokrój w kostkę.
6. Orzechy nerkowca upraż na patelni na lekko brązowy kolor i drobno posiekaj.

SPOSÓB PODANIA:

Na środek talerza wlej przygotowany sos na bazie **Pulpy pomidorowej BUITONI®** i dodaj burratę. Następnie stwórz własną kompozycję dania na bazie przygotowanych wcześniej składników.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Pulpa pomidorowa BUITONI® doskonale sprawdzi się jako baza do dań serwowanych na zimno. Burratę warto podać ze świeżo wypieczoną focaccią, która idealnie uzupełni całość dania.

Dutch baby z duetem falafeli

GARDEN GOURMET®

 10 porcji

 Danie na ciepło

 Danie wege

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

20 szt. GARDEN GOURMET® Falafel klasyczny

20 szt. GARDEN GOURMET® Falafel pikantny

300 g mąka pszenna

300 g mleko 3,2 %

6 szt. jajko

100 g masło

100 g olej rzepakowy

4 g sól

300 g pomidor koktajlowy

500 g mix sałat

5 szt. czosnek cały

50 ml oliwa z oliwek

1 szt. limonka (sok + skórka)

50 ml oliwa zielona z kolendry

SKŁADNIKI NA HUMMUS NA 10 PORCJI:

130 g BUITONI® Skoncentrowany sos
pomidorowy

700 g cieciora puszka

70 g pomidor suszony

10 g czosnek świeży

40 g oliwa z oliwek

10 g sól

5 g papryka mielona ostra

½ szt. limonka (skórka + sok)

pieprz, świeże zioła

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Wzbogać swoje śniadanie porządną dawką białka. Stwórz Dutch baby i inną roślinną kompozycję smaków z użyciem pozostałych produktów GARDEN GOURMET®.

Połączenie klasycznych smaków Bliskiego Wschodu z nowoczesną formą podania. Przepyszny dutch wypełniony chrupiącym i aromatycznym falafelem w dwóch odsłonach, podany na aksamitnym hummusie pomidorowym, z dodatkiem świeżych warzyw. Delikatności i spójności dania dodają przyprawy, tworząc wyrazistą i pełną tekstur kompozycję.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do naczynia wlej mleko, następnie dodaj mąkę, połowę przygotowanego masła, jaja i sól. Całość dokładnie połącz ze sobą i odstaw na 10 min.
2. Następnie rozgrzej formę żeliwną w piecu, dodaj olej z masłem. Wlej ciasto na grubość 1-2 cm i włóż do nagrzanego pieca na 210°C na 8-10 min.
3. Po wypieku przełóż na kratkę lub blachę perforowaną.
4. **Falafele klasyczny i pikantny GARDEN GOURMET®** przełóż na G/N i piecz w 160°C przez 8 min.
5. Pomidory koktajlowe i przekrojone na połowę główki czosnku polej oliwą z oliwek, posyp solą, pieprzem i przełóż na G/N. Piecz w 160°C przez 5-8 min.
6. Mix sałat umyj i odsącz z nadmiaru wody.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA HUMMUSU:

1. Cieciorę odsącz i przełóż do Thermomix.
2. Dodaj **Skoncentrowany sos pomidorowy BUITONI®**, pomidory suszone, czosnek, oliwę z oliwek, przyprawy oraz sok i skórę z limonki.
3. Całość zmixuj na jednolitą gładką konsystencję.
4. Dopraw solą i pieprzem.

SPOSÓB PODANIA (1 PORCJA):

Na przygotowanego Dutch baby wyłóż w kilku miejscach pomidorowy hummus. Ułóż kompozycję z falafeli, kilka z nich możesz przełamać na pół. Dodaj pieczone pomidory i czosnek. Następnie wyłóż sałatę i skrop ją oliwą z kolendry. Udekoruj świeżymi ziołami.





Czekoladowe pancakes z kremem PRINCESSA®



10 porcji



Danie na ciepło



Danie wege

Klasyczne amerykańskie pancakes w europejskiej odsłonie. Puszyste czekoladowe placki przełożone delikatnym kremem przygotowanym na bazie mascarpone i **kokosowego kremu PRINCESSA®**, przełamane dodatkiem świeżych owoców, które idealnie równoważą słodycz, sprawiając, że danie jest lekkie i aksamitne w smaku.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

500 g PRINCESSA® Spread

1100 g ser mascarpone
340 g mąka pszenna typ 550
60 g kakao
20 g cukier
20 g proszek do pieczenia
200 ml mleko 3,2 %
4 szt. jajko
30 ml olej rzepakowy
50 g cukier puder
100 g kokos chips/plastry
200 g malina świeża
200 g borówka amerykańska
30 g mięta świeża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do naczynia blendera kielichowego przełóż mąkę, jajka, kakao, cukier, mleko, proszek do pieczenia oraz 1/3 oleju. Składniki dokładnie połącz ze sobą i odstaw na 10 min przed smażeniem.
2. Pancakes usmaż na średnio rozgrzanej patelni (wielkość pancakes według uznania).
3. Do misy miksera planetarnego przełóż ser mascarpone i rozprowadź na wolnych obrotach. Następnie dodaj **Spread PRINCESSA®**. Połącz oba składniki na średnich obrotach miksera przez 20-30 sekund i przełóż do worka cukierniczego z karbowaną końcówką.
4. Owoce oczyść i pokrój na mniejsze kawałki. Uwzględnij część z nich do dekoracji.

SPOSÓB PODANIA:

Usmażone pancakes przełóż warstwa po warstwie przygotowanym kremem i owocami. Ostatni z nich udekoruj owocami, miętą oraz posyp cukrem pudrem.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI:

Podczas smażenia pancakes pamiętaj, że zawarte w cieście kakao łatwo się przypala, dlatego kontroluj temperaturę i smaż na średnim ogniu. Przed użyciem dobrze schłódź ser mascarpone, aby łatwiej się go ubijało i łączyło z pozostałymi składnikami.

Nasi eksperci kulinarni



Za każdym przepisem prezentowanym w tym katalogu stoi wiedza, doświadczenie i pasja do tworzenia wyjątkowych smaków. Dania śniadaniowe, zarówno słodkie, jak i wytrawne, zostały opracowane przez nasz zespół Doradców Kulinarnych – ekspertów, którzy na co dzień wspierają profesjonalistów w tworzeniu inspirujących i dopracowanych propozycji menu. Ich wiedza oraz praktyczne podejście do gotowania pozwoliły połączyć smak, estetykę i funkcjonalność tak, aby każdy przepis był łatwy do wykorzystania, a jednocześnie wyjątkowy.

Łukasz Jończyk

Doradca Kulinary z Regionu Południowego

Starszy Doradca Kulinary w dywizji NESTLÉ Professional. Od ponad 25 lat nieustannie związany zawodowo z gastronomią, między innymi jako kreator menu dla sieci ponad 40 restauracji z rybami i owocami morza. Podczas wszystkich lat pracy pogłębiał swoją wiedzę na różnego rodzaju warsztatach, szkoleniach i kursach oraz tworząc menu dla restauracji. Dla Łukasza kuchnia to prawdziwa pasja. Uwielbia pracę z ludźmi i z przyjemnością dzieli się swoim doświadczeniem, prezentując różne techniki kulinarne i inspirując do tworzenia wyśmienitych dań.

tel. +48 600 204 339

e-mail: lukasz.jonczyk@pl.nestle.com

Monika Gwiazda

Doradca Kulinary z Regionu Północnego

Monika Gwiazda jest znana z telewizji, a dokładniej z VI edycji programu kulinarnego – TOP CHEF! Monika oprócz zadebiutowania w telewizji, w gastronomii pracuje od ponad 20 lat. Lubi dawną kuchnię polską i kultywuje ją, wykorzystując do tego nowoczesne techniki i nowinki produktowe. Na co dzień dzieli się swoim doświadczeniem i umiejętnościami z innymi zawodowymi kucharzami i szefami kuchni, układając inspirujące receptury. Prowadzi warsztaty, szkolenia i pokazy w dywizji NESTLÉ Professional.

tel. +48 695 338 314

e-mail: monika.gwiazda@pl.nestle.com

Paweł Barabasz

Doradca Kulinary z Regionu Południowego

Dla Pawła Barabasza gotowanie to nie tylko praca, to przede wszystkim pasja, którą sukcesywnie kontynuuje od prawie 25 lat. Swoje kulinarne umiejętności rozwijał podczas 5-letniego pobytu w Wielkiej Brytanii. Współpraca z kucharzami i szefami kuchni z różnych krańców świata pozwoliła mu poznać nowoczesne techniki, trendy i kultury kulinarne. Po powrocie do kraju zaowocowały one ugruntowaniem własnego stylu i smaku. Chętnie dzieli się zdobytą wiedzą i doświadczeniem oraz stawia na stały rozwój. Kuchnia to dla niego „never ending story”. Eksperymentuje i przełamuje stereotypy.

tel. +48 660 630 225

e-mail: pawel.barabasz@pl.nestle.com



Nestlé Polska S.A., ul Domaniewska 32, 02-672 Warszawa