

Recettes Unilever Food Solutions	Ingrédients	Poids (g)	Recette
Bouillon de boeuf Thaï aux crevettes	Knorr Bouillon de Bœuf concentré à faible teneur en sel 900g jusqu'à 129L	45	Porter l'eau à ébullition, y disperser le bouillon de bœuf et laisser cuire 2 minutes.
	Knorr Mise en place Primerba Thaï 340g	75	Parfumer avec la MEP thaï, et la purée gingembre. Maintenir au chaud en thermos.
	Knorr Professional Purée de gingembre 750g	25	Ciseler la cive, couper les gambas en 4 et assaisonner le tout avec le jus et le zeste du citron vert.
	Eau	5000	Déposer au fond des verrines 2 morceaux crevettes aux cives.
	Gambas Surgelées Cuites	500	A la commande, verser dessus le bouillon bien chaud, mettre à disposition des petites cuillères.
	Bouquets de cive	2	
	Citron Vert	1	
Onglet de boeuf sauce 3 poivres	Knorr Fonds Brun Lié déshydraté 750g jusqu'à 30L	50	Pour 80 dégustations : Bien saisir l'onglet de bœuf et poursuivre la cuisson saignante.
	Knorr Maizena® Express 1kg	30	Réserver au froid.
	Knorr Professional Purée de 3 poivres 750g	50	Porter l'eau à ébullition et y disperser le JVL. Laisser cuire 2 minutes.
	Onglet	3000	Eplucher ciseler l'échalotte.
	Eau	1000	La faire suer au beurre et flamber au cognac.
	Echalottes	100	Ajouter la crème et le JVL.
	Beurre	50	Assaisonner avec la purée 3 poivres.
	Cognac	30	Couper l'onglet en fines aiguillettes, mettre sur petite assiette et napper de sauce chaude à la commande.
	Crème	400	
Mac & cheese	Knorr Jus de Veau Lié déshydraté 1kg	50	Pour 80 dégustations :
	Knorr Professional Purée d'ail 750g	10	Cuire les pâtes, rafraichir et graisser légèrement.
	Knorr Saveurs Intenses Fumé 400mL	40	Déposer les tranches de poitrine fumé sur plaque avec papier sulfurisé, passer au four pour réaliser des chips de bacon. Après refroidissement couper en deux et réserver.
	TABASCO® Chipotle flacon 60ml		Porter l'eau à ébullition, disperser le fond brun et laisser cuire 2 minutes. Ajouter la crème puis y faire fondre le cheddar. Assaisonner avec la purée d'ail et la SI Fumé. Relever avec le tabasco.
	Petites conchiglias ou coquillettes	1500	Réchauffer les pâtes dans la sauce (détendre un peu si besoin), déposer dans les contenants et agrémenter d'une chips de bacon
	Tranches fines de Bacon	40	
	Eau	1000	

	Crème 12 ou 18%	300	deposer dans les contenants et agrementer d une chips de bacon.
	cheddar rouge râpé	200	
Salade d'algues et coques marinées au sésame	Knorr Bouillon de Légumes déshydraté 1,2kg jusqu'à 60L	40	Pour 80 dégustations :
	Knorr Saveurs Intenses Fumé 400mL	100	Faire dorer à la poele a sec les vermicelle et deglacer avec un bouillon de legumes a mi hauteur.
	TABASCO® Vert flacon 60ml		Faire la vinaigrette avec l huile de sésame la SI fumé et le tabasco vert.
	Salade d algues surgelée	500	Cuire les mange tout et les emincer.
	Vermicelles	250	Reunir tous les ingrédients et bien mélanger. Dresser en verrines etdecorezr avec les baies
	Mange tout	200	
	Coques cuites	300	
	Huile de sésame	1,5 dL	
	Baies Roses	20	
Financier noisettes et agrumes (Sans Gluten)	Maizena Fleur de maïs 700g	90	Préchauffer le four à 180°C.
	Knorr Saveurs Intenses Agrumes 400mL		Graisser les flexipans et répartir au fond les bâtonnets d'amande.
	Beurre Noisette	340	Au batteur muni du K, mélanger la maïzena, le sucre et la poudre de noisette. Ajouter les blancs d'œuf et du SI Agrumes ou du rhum puis le beurre noisette.
	Sucre	360	Remplir immédiatement les moules et cuire environ 15 minutes.
	Noisettes Brut en Poudre	250	Démouler sur griller à la sortie du four pour faire crouter les financiers.
	10 blanc d'oeuf	300	
	Amandes en batonnets	100	
	Rhum		Attention à finaliser rapidement la recette pour que la Maïzena n'ai
Verrine de fruits	Knorr Texture Gélatine 1 kg	250	Sucrer si besoin la purée de fruits et la parfumer si besoin.
	Purée de fruits	4000	Coller la purée tempérée avec le texture à l'aide d'un mixeur.
	Sucre		Verser dans les verrines et mettre au froid.
	Brisure de biscuits pour finition		Saupoudrer de brisures de biscuits ou de batonnets d'amandes grillées pour la finition.