



Využijte plně schopností
konvektomatu ve vaší kuchyni.

Koncept pro bufetový styl podávání

 Unilever
Food
Solutions



Při vaření je nejdůležitější chuť pokrmů. Vaše pokrmy mohou být skvělé a chutné, i když potřebujete připravit pokrmy pro větší skupiny hostů.

Obsah

HLAVNÍ CHODY

Filet z kuřecího prsa na fazolových luscích se slaninou a krémovo - žampionovou omáčkou	5
Rostbíf pečený při nízké teplotě s rozmarýnovými brambory a omáčkou béarnaise	6
Konfitované kachní stehno na karamelizované zelenině s medem	9
Krůtí stehno s hruškami, zeleninou a omáčkou s klikvovou zavařeninou	10
Losos v listovém těstě se špenátem (technika solného roztoku)	13
Treska ve slanině v zeleninové směsi caponata (technika solného roztoku)	14
Karamelizovaná kuřecí křídla na zlatavé kukuřici	17
Vepřový bůček pečený při nízké teplotě, glazovaný medem	18
Lotrinský quiche s lososem a špenátem	21
Lotrinský quiche s brokolicí a gorgonzolou	21
Paella s plody moře	22
Přílohová zelenina připravená v konvektomatu	25
Křupavá zelenina v rajčatové glazuře s chilli	26
Smažený vepřový řízek	29
Smažený křupavý kuřecí řízek	30
Smažený mletý řízek	33

DEZERTY

Čokoládové brownies	34
Koláč s jablky a drobenkou	37





Fazolové lusky v omáče mají být pevné, proto lusky nevařte v páře příliš dlouho, protože po vyjmutí z konvektomatu se budou ještě chvíli prohřívát v krémové omáče.

Filet z kuřecího prsa na fazolových luscích se slaninou a krémovo-žampionovou omáčkou

Ingredience na 10 porcí

Celé fazolové lusky (mražené)	1 kg	Slanina (jemné proužky – julienne)	50 g
Kuřecí prsa	1,2 kg	Cibule (kostičky)	100 g
Knorr Delikat Koření na drůbež	20 g	Rama Culinesse Profi	20 ml
Sůl	2 g	Žampiony	150 g
Rama Combi Profi	50 ml	Bílé víno	50 ml
Knorr Aroma Mix Bylinky a máslo	30 g	Rama Cremefine Profi Na vaření 15%	350 ml
		Petrželová nať	5 g
		Sůl, černý pepř	dle chuti
		Tymián	20 g

Provedení:

MASO:

- Kuřecí prsa nakrájejte na filety, ochutíte směsí Delikat a solí.
- Plech GN jemně pokropte Rama Combi, rozložte filety a navrch je také jemně pokropte.
- Konvektomat předehřejte na 190 °C, vložte filety a pečte cca 10–12 minut.

ZELENINA:

- Mražené fazolové lusky vysypte do GN – nádoby, posypte Aroma Mixem a v konvektomatu vařte na páru cca 5 minut, po třech minutách promíchejte GN – nádobu a ještě krátce vařte na páře, vyjměte z konvektomatu.
- Nakrájenou slaninu krátce orestujte a promíchejte s fazolovými lusky.

OMÁČKA:

- Cibuli nechte zesklivatět na Rama Culinesse, přidejte žampiony nakrájené na kousky a restujte.
- Potom přidejte víno a krátce zredukujte, přidejte Rama Cremefine a znovu zredukujte až získá správnou konzistenci.
- Nakonec dochutíte solí, pepřem a přidejte nasekanou petrželovou nať.

SERVÍROVÁNÍ:

- Na porcelánové GN – nádobě rozložte fazolové lusky, potom upečené filety, které jemně polijte omáčkou.
- Vše nakonec posypte malými lístky tymiánu.



RAMA Cremefine Profi Na vaření 1 l

Rama Cremefine Profi Na vaření 15% je jedinečná kombinace podmásli a rostlinného oleje, která zaručuje perfektní výsledek. Tento výrobek splňuje veškeré požadavky kuchařů: nesráží se, dokonale se spojuje s ostatními složkami (včetně složek, které jsou kyselé).

Rostbíf pečený při nízké teplotě, servírovaný s brambory s rozmarýnem a omáčkou béarnaise.

Ingredience na 10 porcí

Rostě nec, očištěný	1,4 kg	OMÁČKA:	
Knorr Professional Primerba All Italiana	10 g	Knorr Holandská omáčka tekutá	400 ml
Sůl, mletý černý pepř	dle chuti	Vinný ocet	20 ml
Hellmann´s Hořčice	40 g	Suché bílé víno	80 ml
OPÉKANÉ BRAMBORY:		Cibule (kostičky)	80 g
Brambory ve světlé slupce o průměru 6 cm	2 kg	Rozdrcené kuličky černého pepře	5 ks
Rama Combi Profi	50 ml	Sušený estragon	5 g
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	40 ks	Máslo	50 g
Cibule (čtvrtky)	200 g		
Rozmarýn	1 větvička		
Stroužky česneku ve slupce	10 ks		
Hrubě mletý černý pepř	dle chuti		

Provedení:

MASO:

- Rostbíf okořeňte solí a pepřem, potřete Primerbou a hořčicí, odložte do lednice na několik hodin, potom odstraňte marinádu a krátce opečte nebo ogrilujte z obou stran.
- Vložte do konvektomatu předehřátého na teplotu 60 °C se sondou v maso, nastavenou na 52 °C. (bez sondy: 56 °C na 3 ½ h). Rostbíf vyjměte z konvektomatu, nechte zchladit.
- Konvektomat předehřejte na teplotu 280 °C a vložte rostbíf na 7 minut.

BRAMBORY:

- Brambory nakrájejte na plátky o šíři 1,5 cm.
- Plech GN pokropte Rama Combi, rozložte na něj brambory a navrch je také pokropte Rama Combi Profi.
- Vložte do konvektomatu předehřátého na 180 °C na 10 minut.
- Potom přidejte cibuli, česnek ve slupce, Essenci Kuřecí bujón a jehličky rozmarýnu.
- Vše promíchejte a pečte, až budou brambory měkké a současně al'dente.

OMÁČKA BÉARNAISE:

- Do hrnce vlijte víno a ocet, přidejte cibuli, rozdrcený pepř a estragon, vařte, až se odpaří polovina tekutiny a přecedte.
- Omáčku Hollandaise ohřejte, spojte s extraktem, přidejte pokrájené máslo a rozmíchejte, případně okořeňte dle chuti.

SERVÍROVÁNÍ:

- Na porcelánové GN nádobě rozložte brambory, potom tenké plátky srolovaného rostbífů a omáčku Béarnaise.



KNORR Holandská omáčka tekutá 1 l

Elegantní, světlá máslovo-vinná omáčka. Ideální pro jemně pečená nebo grilovaná masa, ryby a zeleninu. Perfektní základ pro vytvoření omáčky Béarnaise nebo Rachel.



Aby koření a chuť rychleji prostoupily masem, vložte vše do vakuovacího sáčku a odsajte vzduch.



**Pokud chcete stehno
servírovat vcelku,
vyřízněte před
konfitováním kyčelní kost
s kloubem a zformujte
stehno převázáním
provázkem nebo je vložte
do sítky od šunky.**

Konfitované kachní stehno na karamelizované zelenině s medem

Ingredience na 10 porcí

Kachní stehna	10 ks	OMÁČKA:	
Knorr Professional Marináda na kuřecí	15 g	Knorr Demi Glace omáčka	25 g
Knorr Professional Primerba Tymián	10 g	Voda	500 ml
Sůl	5 g	Cukr	40 g
Tuk z kachny nebo husy	2 kg	Pomerančová šťáva	100 ml
		Jablečný ocet	20 ml
Kořen petržele (očistěný)	800 g	Cider	150 ml
Růžičková kapusta (očistěná)	500 g	Máslo	50 g
Med	60 g	Sůl, černý pepř	dle chuti
Zázvor	50 g		
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	60 g		

Provedení:

MASO:

- Stehna překrojte v kloubu. Kůži na horní části stehenní kosti ořízněte kolem dokola.
- Maso potřete Primerbou, posypte marinádou na kuřecí a solí, odložte na několik hodin.
- Tuk ohřejte na 90–95 °C, přelijte do hluboké GN nádoby, rozložte stehna tak, aby byla zcela ponořená a vložte do konvektomatu o teplotě 95 °C. Pečte do měkka.
- Stehna vyjměte z tuku, odkapejte, můžete je vložit pod gril nebo salamandr, aby se kůže opekla do křupava.

OMÁČKA:

- V horké vodě rozmíchejte Demi Glace a vařte, až se odpaří polovina tekutiny.
- Cukr pokropte troškou vody a připravte tmavě zlatý karamel, vlijte pomerančovou šťávu, ocet, cider a zredukujte.
- Poté ho spojte s připravenou omáčkou Demi Glace a opět zredukujte; pokud bude omáčka příliš řídká, zahustěte trochou tmavé jíšky. Nakonec přidejte máslo a promíchejte, okořeňte dle chuti.

ZELENINA:

- Petržel nakrájejte na hranolky a blanšírujte. Růžičkovou kapustu nakrájejte na půlky a krátce blanšírujte.
- Petržel rozmíchejte s medem a karamelizujte v konvektomatu při teplotě 160 °C.
- V polovině karamelizace přidejte růžičkovou kapustu, nakrájený zázvor, Essenci a promíchejte.
- Po několika minutách vyjměte z konvektomatu.

SERVÍROVÁNÍ:

- Na porcelánové GN nadobě rozložte zeleninu, na ni konfitovaná kachní stehna a jemně polijte omáčkou. Případně doplňte o čerstvé fíky nebo lístky z červené řepy.

KNORR Demi Glace 1,1 kg



Světově známá intenzivní omáčka, výrazné chuti, která lze použít k vytvoření dalších variací. Ideální pro redukování díky své jedinečné konzistenci. Nepostradatelná omáčka v každodenní práci pro kuchaře, kteří ocení vysokou kvalitu a vynikající chuť.

Krůtí stehno s hruškami, zeleninou a omáčkou s klikvovou zavařeninou

Ingredience na 10 porcí

Dolní krůtí stehno	10 ks	Rama Culinesse Profi	30 ml
Knorr Professional Marináda na kuřecí	30 g	Cibule (drobné kostičky)	60 g
Sojová omáčka světlá	40 ml	Suché bílé víno	100 ml
Nastrouhaná citronová kůra a citronová šťáva	1 ks	Voda	250 ml
Rama Combi Profi	30 ml	Knorr Professional Kuřecí redukce na šťávy a omáčky	40 g
Tvrdé hrušky (nakrájené na kousky)	400 g	Klikvová zavařenina nebo brusinky	100 g
Očištěná mrkev (nakrájená na hranolky)	300 g	Sůl, chilli (nebo brusinky)	dle chuti
Řapíkatý celer očištěný (na hranolky)	200 g		
Petržel (nakrájená na hranolky)	300 g		
Med	50 g		
Česnek (plátky)	3 stroužky		
Ořechy kešu	50 g		
Čerstvá šalvěj	3 větvičky		

Provedení:

MASO:

- Marinádu promíchejte se sojovou omáčkou, citronovou šťávou a kůrou.
- Potřete krůtí stehna marinádou a odložte do lednice na více než 10 hodin.
- Na GN nádobu rozložte stehna, jemně pokropte Rama Combi, otočte je na druhou stranu a také pokropte.
- Pečte v konvektomatu při teplotě 180 °C cca 20–30 minut, potom nastavte na kombinaci pečení s párou na teplotu 150 °C a pečte 1 hodinu.
- Zeleninu a ovoce promíchejte s medem, česnekem, ořechy a šalvějí.
- Cca. 20 minut před vyjmutím krůtích stehen přidejte hrušky se zeleninou a jemně promíchejte.
- Cibuli nechte zesklivatět, přilijte víno a chvíli redukujejte, vlijte vodu, přidejte Kuřecí redukci a odvařte, až získáte požadovanou konzistenci. Nakonec přidejte klikvovou zavařeninu, promíchejte a povařte, okořeňte dle chuti.

SERVÍROVÁNÍ:

- Krůtí stehna s hruškami a zeleninou přeložte na porcelánovou GN nádobu a polijte omáčkou s klikvovou zavařeninou.



KNORR PROFESSIONAL Marináda na kuřecí 0,70 kg

Vhodné pro marinování nebo bezprostřední ochucení před tepelným zpracováním: kuřat, perliček, křepelk, hus a kachen. Vždy poskytuje stejně vysokou kvalitu koření a bylinek, což pokrm doladí perfektní a vyváženou chutí a vůní. Složkou marinády je například extra panenský olivový olej, kvalitní velké kousky koření a bylin (paprika, pepř, koriandr, kurkuma, pískavice, rozmarýn) a mořská sůl.



Hrušky
se zeleninou
přendejte na GN nádobu,
na ně přidejte krůtí stehna
a jemně polijte omáčkou
s klikvou zavařeninou.
Odstraňte z krůtích
stehen šlachy, protože
po upečení zůstávají tvrdé
a nevypadají
esteticky.



Vložte rybu do solného nálevu – díky tomu bude chuť rovnoměrná.

Losos v listovém těstě se špenátem

Ingredience na 10 porcí

Filet z lososa bez kůže	1,2 kg	Listové těsto (hotové)	2 role
SOLNÝ ROZTOK:		Vejce	1 ks
Voda	2 l		
Sůl	200 g		
Cukr	100 g		
Rama Culinesse Profi	20 ml		
Cibule (drobné kostičky)	100 g		
Česnek (kostičky)	2 stroužky		
Listový špenát	500 g		
Knorr Sušená rajčata v oleji	100 g		
Sůl, černý pepř	dle chuti		

Provedení:

- Připravte solný roztok z vody, soli a cukru.
- Lososa překrojte podélně na dvě části a vložte do solného roztoku na 10 minut, odkapejte, opláchněte a osušte.
- Na tuku nechte zesklovatět cibuli a česnek, přidejte nakrájený okapaný špenát a nakrájená rajčata.
- Vše chvíli restujte a dochutěte.
- Každý list těsta rozkrojte podélně na polovinu, doprostřed dvou spodních dílů rozložte špenát, na něj lososa.
- Kraje těsta pomažte rozkvedlaným vajíčkem.
- Dva zbývající kusy těsta nařízněte rádílkem na těsto a roztáhněte, aby se vytvořila síťka.
- Položte je na lososa a přimáčkněte kraje, vršek pomažte rozkvedlaným vajíčkem.
- Vložte do konvektomatu předehřátého na 200 °C na cca 12 minut.
- Vyměte z konvektomatu, nechte chvíli odpočinout. Po chvíli nakrájejte na porce a přeložte na porcelánovou GN nádobu. Případně doplňte o čerstvé lístky.



KNORR Sušená rajčata v oleji 0,75 kg

Půlky masitých a chutných italských sušených rajčat v oleji, které vynikají svou intenzivní červenou barvou. Sušená rajčata jsou podstatnou složkou v mnoha pokrmech italské a mezinárodní kuchyně: saláty, těstoviny, předkrmy a hlavní jídla.

Treska ve slanině servírovaná na caponatě

Ingredience na 10 porcí

Filé z tresky bez kůže	1,3 kg	Rama Combi Profi	40 ml
Solný roztok:		Olej	50 ml
Voda	2 l	Červená paprika	300 g
Sůl	200 g	Řapíkatý celer	300 g
Cukr	100 g	Lilek	300 g
Petrželová nať	10 malých snítek	Mořská sůl	20 g
Kopr	10 malých snítek	Cuketa	200 g
Slanina	10 plátků	Suché bílé víno	100 ml
		Bobkový list	2 ks
		Knorr Tomato Pronto	400 g
		Knorr Professional Primerba Česnek	10 g
		Černé olivy bez pecek	100 g
		Kapary	50 g
		Sůl, černý pepř	dle chuti

Provedení:

- Připravte solný roztok z vody, soli a cukru.
- Tresku nakrájejte na porce a vložte do solného roztoku na 10 minut, odkapejte, opláchněte a osušte.
- Na každou porci položte snítky petrželové natě a kopru, zaviňte do plátku slaniny.
- Plech GN jemně pokropte Rama Combi, položte na něj porce tresky a potom shora rybu pokropte Rama Combi Profi, vložte do konvektomatu předehřátého na 170 °C na cca 8 minut.
- Všechnu zeleninu nakrájejte na kostky, lilek promíchejte s mořskou solí a odložte na více než 10 minut, poté opláchněte a osušte papírovými utěrkami.
- Zeleninu vložte do GN nádoby hluboké 6 cm, vlijte olej a promíchejte.
- Vložte do konvektomatu předehřátého na 180 °C na 10 minut.
- Potom přidejte zbývající složky, promíchejte a snižte teplotu na 160 °C, kombinace pečení s párou 20% na dalších 15 minut, vyjměte z konvektomatu a dochuťte.
- Na porcelánovou GN nádobu rozložte caponatu, na ni porce zapečené tresky, případně dozdobte čerstvými výhonky.

KNORR Tomato pronto 2 kg



Vypěstováno v Itálii, z italských rajčat odrůdy Roma, která zaručují adekvátní tvrdost a dužnatost. Tomato Pronto obsahuje rajčata nakrájená na malé kostičky, cibuli, olej a další suroviny k dochucení. Můžete podávat ihned po otevření ve studené kuchyni či použít v teplé kuchyni.



Zeleninu postupně restujte od nejtvrďší po nejměkčí, abyste zachovali jejich správnou strukturu.



Obdobně připravíte
vepřová žebra, která
pečte v omáčce, aby byla
šťavnatější.

Karamelizovaná kuřecí křídla na zlatavé kukuřici

Ingredience na 10 porcí

Kuřecí křídla	40 ks	Kukuřičná zrna	1,2 kg
Sůl	10 g	Máslo	100 g
MARINÁDA:		Cukr	dle chuti
Sojová omáčka		Knorr Bratenjus Šťáva k pečení	30 g
Med	100 g	Voda	200 g
Hellmann´s Kečup	50 g	Omáčka BBQ hotová	200 g
Chilli paprička (nasekaná)	1 ks		
Mletý česnek	5 g		
Šťáva z limetky	1 ks		
Knorr Delikat Koření na drůbež	20 g		
Aroma udírenského kouře (nebo omáčka BBQ)	1/2 KL		

Provedení:

- Křídla ochuťte malým množstvím soli a na hodinu odložte.
- Vložte do konvektomatu na program pečení s párou (30% páry) při teplotě 160 °C na 15 minut a poté vyjměte z konvektomatu.
- Všechny složky marinády rozmíchejte.
- Marinádu vlijte ke křídům a promíchejte, na GN nádobu položte pečicí papír a na něj kuřecí křídla.
- Vložte do konvektomatu o teplotě 190 °C, pečte až získají nazlatlou barvu.
- Kukuřici případně odcedte, přidejte máslo a cukr a ohřejte v konvektomatu.

OMÁČKA:

- Šťávu z pečeně rozmíchejte v horké vodě a chvíli redukujte, přidejte omáčku BBQ a promíchejte.
- V porcelánové GN nádobě rozložte kukuřici, křídla a polijte je připravenou omáčkou. Případně doplňte o čerstvé lístky.



KNORR BRATENJUS Šťáva k pečení 3,5 kg

Výborná šťáva z pečeně, která vyniká velkou hloubkou chutí a intenzivní barvou.

Vepřový bůček pečený v nízké teplotě, glazovaný medem do křupava

Ingredience na 10 porcí

Syrový bůček bez kosti	1,8 kg	NA GLAZOVÁNÍ:	
ZÁLIVKA:		Med	50 g
Sůl	80 g	Knorr Professional Essence Hovězí bujón	60 g
Peklovací sůl (k nakládání masa)	20 g	Jablečný ocet	50 ml
Knorr Professional Marináda na vepřové	15 g	Rama Combi Profi	20 g
Voda	2,5 l	Čerstvý koriandr	20 g
Koření Garam Masala	15 g	Vodní meloun (dužnina bez slupky)	1,5 kg
Hřebíček (rozdrcený v hmoždíři)	10 ks		

Provedení:

- Složky zálivky rozmíchejte a poté do ní vložte bůček a odložte do lednice na 24 hodin.
- Poté vyjměte maso z marinády, položte na perforovanou GN nádobu. V konvektomatu vařte na páru při teplotě 77 °C po dobu 6 hodin.
- Vyjměte z trouby, položte na čistý GN plech, přimáčkňte druhou GN nádobou s vodou (nutno silně zatížit), aby bylo maso po vychladnutí slisované. Vložte do lednice a nechte vychladnout.
- Studený bůček nakrájejte na větší kostky cca 3 na 3 centimetry, přidejte med a přimíchejte k němu Essenci hovězí bujón.
- GN nádobu pokropte Rama Combi, rozložte na ní bůček a vložte do konvektomatu přehřátého na 230 °C.
- Když bude bůček dobře zkaramelizovaný, vyjměte ho z konvektomatu a hned vlijte ocet, aby se rozpustila glazura, vše promíchejte, přidejte meloun nakrájený na velké kostky a jemně promíchejte.
- Přendejte na porcelánovou GN nádobu a posypte čerstvým koriandrem.




KNORR PROFESSIONAL Marináda na vepřové 0,75 kg

Pro marinování nebo bezprostřední okoření vepřového masa. Marináda doplní pokrm vždy stejně vysokou kvalitou, perfektní, vyváženou chutí a aroma. Marináda se skvěle spojí s olejem, olivovým olejem, vínem, brandy, šťávou z citrusových plodů. Marináda obsahuje vybrané velké kusy bylin a koření: česnek, pomerančová kůra, koriandr, muškátový oříšek.



Konvektomat
musí být dobře nahřátý,
aby karamelizace
netrvala dlouho, protože
by byl bůček suchý
a nepříliš chutný.



Pokud připravíte několik různých náplní, např. sýry, uzeniny, ryby, zeleninu, můžete najednou zhotovit několik druhů Quiche.

Použití malých formiček na jednotlivé porce quiche je nejlepší volba.

Lotrinský quiche s lososem a špenátem

Ingredience na 20 porcí

Pšeničná mouka polohrubá světlá	500 g
Rama Profi 1 kg	250 g
Rama Cremefine Fraiche 24 %	75 ml
Vejce	1 ks
Sůl	dle chuti
Cukr	1 lžička
NÁPLŇ:	
Rama Culinesse Profi	20 ml
Nasekaná šalotka	50 g
Rozmražené špenátové listy	400 g
Sušená rajčata	100 g
Filet z lososa	300 g
Rama Cremefine Profi 31 %	500 ml
Vejce	6 ks
Sýr mozzarella nebo cheddar (nastrouhaný)	150 g
Knorr Delikat	5 g
Muškatový oříšek, pepř	dle chuti

Provedení:

- Rama Profi utřete s vejcem a Rama Fraiche 24 %, solí a cukrem na stejnorodou hmotu, přidejte mouku a vypracujte těsto, zabalte do fólie a vložte do lednice.
- Těsto rozválejte a vložte do malých formiček.
- Pečte při teplotě 180 °C po dobu 15 minut.
- Rama Cremefine 31 % rozmíchejte s vejcem, směsí Delikat, muškátovým oříškem a pepřem.
- Na tuku nechte zesklivatět šalotku, přidejte pokrájený špenát a rajčata, krátce orestujte a okořeňte dle chuti.
- Lososa nakrájejte na střední kostky a dejte do konvektomatu na páru cca na 1 minutu.
- Do zapečených formiček vložte špenát, lososa a trochu sýra.
- Vše zalijte zálivkou z Rama Cremefine 31 % a vajec.
- Vložte do konvektomatu a pečte při teplotě 170 °C 15–20 minut.



Rama Cremefine Fraiche 24% 1 l

Rama Cremefine Fraiche je jedinečnou kombinací podmásli a rostlinných tuků.

Obsah tuku 24 % hm. S tímto produktem můžete připravit mnoho chutných pokrmů, a to vždy s jistotou úspěšného výsledku.

Lotrinský quiche s brokolicí a gorgonzolou

Ingredience na 20 porcí

Pšeničná mouka polohrubá světlá	500 g
Rama Profi 1 kg	250 g
Rama Cremefine Fraiche 24 %	75 ml
Vejce	1 ks
Sůl	dle chuti
Cukr	1 lžička
NÁPLŇ:	
Brokolice (mražená)	400 g
Sýr gorgonzola	400 g
Vejce	6 ks
Knorr Delikat	5 g
Muškatový oříšek, pepř	dle chuti

Provedení:

- Rama Profi utřete s vejcem a Rama Fraiche 24 %, solí a cukrem na stejnorodou hmotu, přidejte mouku a vypracujte těsto, zabalte do fólie a vložte do lednice.
- Těsto rozválejte a vložte do malých formiček.
- Pečte při teplotě 180 °C po dobu 15 minut.
- Rama Cremefine 31 % rozmíchejte s vejcem, směsí Delikat, muškátovým oříškem a pepřem.
- Rozmraženou brokolici rozdělte na malé růžičky a gorgonzolu nakrájejte na kostky.
- Do zapečených formiček vložte gorgonzolu a brokolici.
- Vše zalijte zálivkou z Rama Cremefine 31 % a vajec.
- Vložte do konvektomatu a pečte při teplotě 170 °C 15–20 minut.
- Případně dozdobte čerstvými lístky.

Paella s plody moře

Ingredience na 10 porcí

Voda	2,5 l	Suché bílé víno	300 ml
Knorr Professional Essence Bujón z mořských plodů	120 g	Šafrán	0,5 g
Olej	50 ml	Neloupané krevety	30 ks
Cibule (na kostičky)	150 g	Mušle vongole	30 ks
Česnek (nasekaný)	1 stroužek	Slávky	30 ks
Knorr Rajčata Polparicca di Pomodoro	300 g	Kalamáry tuby (nakrájené)	250 g
Knorr Paprika sladká mletá	5 g	Zelený hrášek	200 g
Fazolové lusky	300 g	Petrželová nať	10 g
Rýže kulatozrná	1 kg		

Provedení:

- Uvedte vodu do varu, přidejte Essenci z mořských plodů, přikryjte a odstavte, aby zůstal horký.
- Na oleji nechte zesklivatět cibuli a česnek, přidejte rajčata a chvíli redukuje.
- Poté přidejte sladkou papriku a fazolové lusky šikmo nakrájené.
- Vše přendejte do GN nádoby o výšce 10 centimetrů.
- Dále přidejte propláchnutou rýži a víno, rozmíchejte, vložte ji do konvektomatu předehřátého na teplotu 130 °C na program pečení s párou 25%.
- Po chvíli přidejte šafrán a zalijte horkým rybím bujónem, promíchejte.
- Po několika minutách přidejte plody moře, vše jemně promíchejte, přikryjte a dále duste v konvektomatu.
- Až bude rýže skoro měkká, přidejte zelený hrášek a nasekanou petrželovou nať.
- Vložte ještě na 5 minut do konvektomatu, aby rýže došla.
- Nakonec můžete doplnit o čerstvá cherry rajčata.



KNORR PROFESSIONAL Essence Bujón z mořských plodů 1 l

Chcete-li intenzivní chuť a vůni pro ikonickou španělskou pochoutku, Essence vše toto splňuje. Tekutá forma usnadňuje dávkování, okamžitě se rozpustí a skombinuje se s ostatními složkami. Lze používat v teplé i studené kuchyni: fondy, polévky, omáčky, dušená masa, těstoviny, dipy, aspiky, tataráky z ryb. Koncentrovaný rybí vývar, šťáva z cibule, bobkový list, tymián, černý pepř, badyán a další suroviny.



Krátké orestování krevet a jejich přidání až na samotném konci úpravy jim umožní zachovat šťavnatost a čerstvý vzhled.



K přípravě zeleniny použijte plech GN bez dírek, protože z Aroma Mixu a páry se vytvoří tenká ochucující vrstva, která dodá zelenině čerstvost a lesk.

Přílohavá zelenina připravená v konvektomatu

Ingredience na 10 porcí

Směs květáku, brokolice a mrkve (mražená)	2 kg
Knorr Aroma Mix Bylinky a máslo	70 g

Provedení:

- Mraženou směs zeleniny vsypte do GN nádoby, posypte Aroma Mixem.
- Vložte do předehřátého konvektomatu na program pára o teplotě 100 °C na 5 minut.
- Po třech minutách promíchejte a vařte v páře dále.



KNORR Aroma Mix Bylinky a máslo 1,1 kg

Knorr Aroma Mix Bylinky a máslo je dobře složená směs koření a bylin (petrželová nať, saturejka, majoránka, muškátový oříšek, pepř bílý, libeček). Doporučeno zejména pro zeleninu, rýži a těstoviny.

Křupavá zelenina v rajčatové glazuře s chilli

Ingredience na 10 porcí

Knorr Pang Gang – chilli omáčka s rajčaty	70 g	Sezamová semínka	10 g
Zeleninový nesolený vývar	300 ml	Chilli	1 ks
Mrkev (očistěná)	200 g	Světlá sojová omáčka	20 ml
Petržel (očistěná)	200 g	Med	60 g
Červená paprika (očistěná)	200 g	Rama Combi Profi	30 ml
Žlutá paprika (očistěná)	200 g		
Fenykl (očistěný)	200 g		
Cuketa	200 g		
Fazolové lusky celé (rozmražené)	150 g		
Čerstvý zázvor	50 g		
Ředkvička (rozkrojené na půlky)	50 g		

Provedení:

- Do horkého zeleninového vývaru přidejte sladkokyselou omáčku, rozmíchejte a uveďte do varu.
- Mrkev, petržel a papriky nakrájejte na hranolky, fenykl na nudličky, cuketu překrojte podélně na čtvrtky a vyjměte semena, nakrájejte na šikmé kousky.
- Zázvor nakrájejte na drobné proužky „julienne“.
- Zblanšírovanou mrkev a peržel promíchejte s medem.
- Přendejte do GN nádoby, jemně pokropte Rama Combi a vložte do konvektomatu předehřátého na teplotu 200 °C na cca 10 minut, v polovině doby promíchejte.
- Poté přidejte zbývající zeleninu, zázvor, sezam, naseknou chilli papričku, sojovou omáčku a dále pečte v konvektomatu ještě 5 minut.
- Nakonec přidejte sladkokyselou omáčku, promíchejte a případně ještě dochuťte Pang Gang omáčkou.



KNORR Pang Gang Omáčka chilli a rajčata 1 l

Vynikající pro přípravu orientálních jídel. Vynikající složení - sladké, kyselé, v kombinaci s kořením vám dodá širokou škálu použití, dušená masa, i vegetariánské pokrmy.



Krátké tepelné zpracování v konvektometru při vysoké teplotě s aromatickými přísadami pomáhá zachovat výživové hodnoty a charakteristickou chuť.



Smažte v konvektomatu s použitím Rama Combi Profi a snížíte úbytek masa, který vznikne při běžném smažení na pánvi.

Smažený vepřový řízek

Ingredience na 10 porcí

Vepřová panenka (očištěná)	1 kg
Knorr Delikat Koření na maso	20 g
Mouka hladká	40 g
Vejsce	2 ks
Strouhanka	200 g
Rama Combi Profi	100 ml

Provedení:

- Předehřejte konvektomat na program pečení na teplotu 230 °C.
- Plech GN postříkejte Rama Combi Profi, položte v trojbalu obalené řízky a zvrchu opět postříkejte.
- Snižte teplotu na 190 °C a smažte po dobu 12 minut.
- V případě pro jeden plech GN ohřejte konvektomat na 200 °C, vložte plech GN s řízky pokropenými Rama Combi, snižte teplotu na 190°C a smažte cca 10 minut.



Rama Combi Profi 3,7 l

Pečení a smažení v konvektomatu s použitím Rama Combi způsobuje: menší úbytek masa, jednotnou zlatavou barvu, maso méně nasáknuté tukem a dobrou šťávnatost masa. Upečení nebo usmažení např. 60 porcí masa za 12 minut.

Smažený křupavý kuřecí řízek

Ingredience na 10 porcí

Kuřecí prsa	1,2 kg
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	20 g
Mouka hladká	40 g
Vejsce	2 ks
Panko strouhanka	100 g
Rama Combi Profi	100 ml

Provedení:

- Kuřecí fileť (plátek) jemně rozklepejte a potřete Essencí kuřecího bujónu.
- Plech GN postříkejte Rama Combi Profi, položte v trojbalu obalené řízky a svrchu opět postříkejte.
- Snižte teplotu na 190 °C a smažte po dobu 12 minut.
- V případě pro jeden plech GN předehejte konvektomat na 200 °C, vložte plech GN s řízkou pokropenými Rama Combi, snižte teplotu na 190 °C a smažte cca 10 minut.



Knorr Professional Essence Kuřecí bujón 1 l

Profesionální produkt, který má vynikající chuť a aroma. Použití Essence je všestranné, v teplé i studené kuchyni (např. při marinování kuřecích řízků nebo k vytvoření ochucené kuřecí majonézy do kuřecího sendviče).



Dochuťte Essencí
a chuť masa bude
silnější a výraznější.
Trojobal stejnoměrně
pokropený s Rama
Combi profi bude
po usmažení křupavý
a maso šťavnaté.



Při smažení
v konvektomatu s Rama
Combi v šestipatrovém
konvektomatu
za 12 minut usmažíte
dokonce 100 řízků.

Smažené mleté řízky

Ingredience na 10 porcí

Mleté vepřové maso (nesolené)	750 g
Knorr Základ na mleté maso	130 g
Mléko	300 ml
Strouhanka	100 g
Rama Combi Profi	100 ml

Provedení:

- Směs pro mletá masa smíchejte s mlékem, nechte nabobtnat. Poté smíchejte s mletým masem a nechte 10 minut odpočinout.
- Z hmoty vytvarujte jednotlivé porce, které oblate ve strouhance.
- GN plech postříkejte Rama Combi Profi, položte obalené mleté řízky a opět shora postříkejte.
- Vložte do předehřátého konvektomatu na 230 °C, poté snižte teplotu na 200 °C a smažte 12 minut.



Knorr Základ na mleté maso 2 kg

Vhodné řešení pro každý typ mletého masa: hamburgery, karbanátky, atd.
Základ nabízí jednoduché řešení pro dosažení vynikající chuti a struktury.

Čokoládové brownies

Ingredience na 10 porcí

Rama Profi 1 kg	120 g
Mléčné čokoláda	150 g
Vanilkový lusk	1 ks
Cukr	200 g
Kakao	20 g
Pšeničná mouka hladká	100 g
Vejce	3 ks
Hořká čokoláda (vychlazená)	170 g
Sůl	¼ čajové lžičky

Provedení:

- Ve vodní lázni rozpusťte: Rama Profi, mléčnou čokoládu, cukr a vanilku.
- Přidejte kakao a smíchejte s moukou a solí, vejce přidávejte po jednom a stále míchejte, na konci přidejte hořkou čokoládu.
- Hmotu vylijte na plech vyložený pečicím papírem.
- Pečte v konvektomu při 175 °C po dobu asi 18 minut.

Rama Profi 1 kg

Rostlinný roztíratelný tuk (75%) na univerzální použití. Na pečení, vaření a smažení na pánvi. Nepostradatelný pro každou profesionální kuchyni.





Když přidáte
vychlazenou hořkou
čokoládu do těsta,
zůstane po upečení
lehce tekutá.



Přidání oleje způsobí větší vlhkost a těsto si zachová delší čerstvost.

Koláč s jablky a drobenkou

Ingredience na 1 G/N 1x 1

Pšeničná mouka hladká	1 kg	DROBENKA:	
Prášek do pečiva	60 g	Rama Profi 1 kg	300 g
Vejce	12 ks	Cukr	300 g
Cukr	300 g	Kvalitní olej	100 ml
Kvalitní olej	300 ml	Pšeničná mouka polohrubá	600 g
Rama Cremefine 24% Fraiche	900 ml		
Vanilková pasta (se zrny)	6 KL		
Jablka	1,5 kg		

Provedení:

- Prosejte mouku s práškem do pečiva.
- Smíchejte rozšlehaná vejce, cukr, olej, Rama Cremefine Fraiche 24% a vanilkovou pastu.
- Poté přidejte mouku.
- Oloupejte jablka a nakrájejte je na plátky.
- Uhnětte těsto.
- Těsto vložte na plech vyložený pečícím papírem a jablka položte na těsto, jemně je zatlačte do těsta.
- Celý koláč posypte drobenkou (vyrobíte smícháním všech surovin) a vložte do předem předehřátého konvektomatu na 170 °C.
- Pečte asi 40 minut.



Rama Cremefine Fraiche 24% 1 l

Rama Cremefine Fraiche je jedinečnou kombinací podmáslí a rostlinných tuků.

Obsah tuku 24% hm. S tímto produktem můžete připravit mnohé chutné pokrmy, a to vždy s jistotou konečného výsledku.

Metoda Konfitování

Technika vaření v tuku

Metoda konfitování je způsob přípravy masa v oleji s použitím nízké teploty. Nejoblíbenějším pokrmem je kachní nebo husí stehno, avšak tuto metodu lze použít i u jiných mas a zeleniny. Název confit pochází z francouzského slova confire, které znamená konzervovat. V této metodě je maso konzervované v tuku vařeném v nízké teplotě po dobu několika hodin nebo dokonce dní. Takto připravené maso je velmi jemné a křehké. Lze je použít jak do salátů, gulášů, tak i servírovat s chlebem.

Konfitování je zvláště oblíbené v jihozápadním regionu Francie – Gaskoňsku. Dodnes se můžeme setkat se sklenicemi s masem zakonzervovaným touto metodou. Kachní stehna jsou nejoblíbenějším pokrmem v tomto regionu.



Konfitování lze velmi snadno provést v konvektometru. Stačí zahřát tuk na 90–95 °C. Potom ho přelít do nádoby GN, vložit nejdříve marinované maso, např. proslulá kachní stehna a zcela zalitá péct při teplotě 95 °C. Po upečení stehna vyjmeme z tuku a necháme odkapat.



Další specialitou regionu je rovněž česnekový confit. Je to česnek vařený v nízké teplotě. Takto připravený může být použit do omáček, polévek, zeleniny, salátů nebo do chleba. Má jemnější, lahodnější chuť.



V italské kuchyni oblíbená sušená rajčata jsou rovněž konzervovaná v tuku. Nejsou samozřejmě vařena v oleji. Nejprve jsou sušená na slunci nebo v troubě a potom zalitá olejem, který je přírodním konzervantem zabraňujícím tomu, aby se zkazila.

Regenerace pokrmů

Je to regenerování – ohřívání dříve připravených pokrmů, které se musí provádět v konvektomatu na program pečení s párou (program regenerace). Je to jedna z hlavních funkcí konvektomatu, umístěná na řídicím panelu, sloužící k opětovnému ohřívání potravin.

V průběhu tohoto procesu jsou potravinové produkty obklopeny horkým vzduchem a párou tak, aby se vytvořilo optimální klima zpracování ohříváných produktů. Teploty používané k regeneraci: od 110 °C do 160 °C a vlhkost 50%, v závislosti na druhu regenerovaných pokrmů.

Doba ohřívání je také závislá na druhu zpracování, kterým byl pokrm připraven. U pokrmů připravených na talířích činí regenerace od 5 do 8 minut v závislosti na množství talířů, výši náplně a samozřejmě požadované spotřebitelské teplotě. Optimální spotřebitelskou teplotou je 70–75 °C. Aby bylo zajištěno ideální klima pokrmu a abychom se vyhnuli prasklinám a vysušeným okrajům, doporučujeme nastavit ověřenou vlhkost mezi 40 a 60%.

Co se týče regenerace, důležitý je především výběr nádobí. Pokrmy regenerujeme v porcelánovém, skleněném a měděném nádobí a z ušlechtilé oceli (nádoby GN). Další důležitou věcí je správné rozmístění komponentů v nádobách GN. Ukládáme je pokud možno rovnoměrně.

Luštěniny (např. hrách), obiloviny (kroupy, pohanka, rýže), těstoviny

Každý si pamatuje dlouhotrvající a pracné vaření rýže a luštěnin v hrncích, jejich prolévání studenou vodou z vodovodu, to je minulost. Dnešní technologie konvektomatu nás zbavuje mnoha činností, nutných u standardního vaření v hrncích.

Luštěniny a obiloviny nejsou jednoduchým produktem. Při vaření velkého množství najednou v hrnci existuje riziko, že se připálí, rozvaří nebo prostě rozmačká tlakem vlastní váhy.

Ideálním řešením je vaření v konvektomatu s párou, kromě pohodlí a úspory času je výhodou, že se uvařený produkt hned nachází v nádobě, ze kterého můžeme servírovat nebo v ní přechovávat.

Metoda je jednoduchá, stačí odměřené množství produktu, zalít příslušným množstvím vody nebo vývaru, vložit do konvektomatu nastaveného na příslušnou teplotu a čas, a je hotovo.

PŘÍKLADY DOBY ZPRACOVÁNÍ A TEPLoty

PRODUKT	DOBA	TEPLOTA	PROPORCE	POZNÁMKY
RÝŽE KNORR	20 MINUT DO OHŘÁTÉ TROUBY	120 °C PEČENÍ S PÁROU	1 KG RÝŽE / 1,5 L VODY	BEZ POKLIČKY, ZALÍT HORKOU VODOU
LUŠTĚNINY A OBILOVINY	INDIVIDUÁLNĚ DO OHŘÁTÉ TROUBY	130 °C PEČENÍ	1 KG / 3 L VODY / DLE DRUHU	POD POKLIČKOU, ZALÍT HORKOU VODOU NEBO BUJÓNEM
TĚSTOVINY KNORR	20 MINUT DO OHŘÁTÉ TROUBY	120 °C PEČENÍ S PÁROU	1 KG / 3 L VODY	BEZ POKLIČKY, ZALÍT HORKOU VODOU

Metoda Sous Vide

Technika vaření ve vakuu – v konvektomatu

V technice Sous vide je nejdůležitějším činitelem udržení stálé teploty po určitou dobu.

K tomu obvykle slouží cirkulátor, který je zařízením, v němž se přesnost měření pohybuje na úrovni 0,1 stupně Celsia. V cirkulátoru se nachází míchadlo, jehož úkolem je vynucení pohybu vody, která po celou dobu krouží podél produktů v ní ponořených. Ohřívání vody je prováděno vařičem s termostatem, což zajišťuje stálou a rovnoměrnou teplotu kolem produktů, které se v ní nacházejí.

Proces tepelné úpravy v konvektomatu se ničím neliší od vaření v tradičním cirkulátoru s tím rozdílem, že cirkulátory jsou přesnější, výhodou konvektomatu je jeho kapacita, která je daleko větší a méně často dochází k jejímu přeplnění a ochlazení vnitřního prostoru.



Vodu je třeba vlit do hluboké GN nádoby a vložit do konvektomatu nastaveného na ohřev s párou v požadované teplotě. Voda 23× rychleji přenáší tepelnou energii než samotná pára. Teplotu lze zkontrolovat pomocí sondy zabudované v konvektomatu, nebo použitím vnějšího teploměru.

Když konvektomat dosáhne požadovanou teplotu, sáčky se zabalenými produkty vkládáme do vody a vaříme po určenou dobu. Přesnost měření teploty je v konvektomatu je menší a může oscilovat, to vše záleží na značce konvektomatu a jeho opotřebením.

V nových značkových konvektomatech je používána hluboká pára v nízké teplotě, což je praktičtější a může být alternativním řešením.

► Výhody metody sous vide.

Technika sous vide zamezuje negativním chemickým procesům, ke kterým dochází v průběhu používání tradičních metod, probíhajících ve vysokých teplotách, jako např. rychlá denaturace bílkovin nebo karamelizace cukrů.

Zachovává a udržuje chuť a aroma v připravovaných pokrmech a výživová hodnota zůstává zachována. U zeleniny a ovoce se cenné vitamíny nerozpouštějí v tucích nebo vodě.

Výhodou tepelné úpravy sous vide je menší úbytek produktu – hodně záleží na surovině, ale lze říci, že úbytky jsou o 50% nižší než s použitím tradičních metod tepelného zpracování.

Nejcennější přidanou hodnotou je pro kuchaře struktura a šťavnatost masa, které bylo tepelně zpracováno při nízké teplotě, je šťavnaté a jemné. Tato metoda se ideálně hodí k jemným masům a rybám, jejichž maso rychle oschne a stává se málo chutným.

► Etapy tepelné úpravy metodou sous-vide:

1. Příprava, marinování a balení surovin
2. Příslušné tepelné zpracování
3. Vychlazení ve studené vodě
4. Uchovávání v lednici
5. Ohřátí v cirkulátoru
6. Vyjmutí ze sáčků
7. Prudké opečení
8. Expedice

► Příklady teplot vaření porce masa nebo ryby 150 až 200 g:

DRUH POTRAVIN	TEPLOTA	DOBA PEČENÍ
VEPŘOVÁ PANENKA	63 °C	70 MINUT
VEPŘOVÁ KRKOVICE	67 °C	12 HODIN
KACHNÍ PRSO	64 °C	60 MINUT
HOVĚZÍ ROŠTĚNEC MEDIUM	58 °C	45 MINUT
KUŘECÍ PRSA	68 °C	40 MINUT
JEHNĚČÍ HŘBET	58 °C	45 MINUT
LOSOS	62 °C	20 MINUT
TUŇÁK	44 °C	20–30 MINUT
ZELENINA	85 °C	60 MINUT



Produkty Unilever Food Solutions

Profesionální produkty Unilever Food Solutions
ulehčují přípravu menu pro velké skupiny.

KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA



PRIMERBA
Zahradní bylinky

Balení: 340 g



PRIMERBA
Houby

Balení: 340 g



PRIMERBA
Provensálské koření

Balení: 340 g



PRIMERBA
All Italiana

Balení: 340 g



PRIMERBA
Česnek

Balení: 340 g



PRIMERBA
Pesto

Balení: 340 g



PRIMERBA
Bazalka

Balení: 340 g



PRIMERBA
Rozmarýn

Balení: 340 g



PRIMERBA
Opečená cibule

Balení: 340 g



PRIMERBA
Tymián

Balení: 340 g

KNORR PROFESSIONAL ESSENCE



Essence
Zeleninový bujón

Balení: 1 l



Essence
Kuřecí bujón

Balení: 1 l



Essence Bujón
z mořských plodů

Balení: 1 l



Essence
Hovězí bujón

Balení: 1 l



Essence
Rybí bujón

Balení: 1 l

KNORR PROFESSIONAL MARINÁDY



Marináda
na vepřové

Balení: 0,75 kg



Marináda
na ryby

Balení: 0,75 kg



Marináda
na kuřecí

Balení: 0,7 kg



Marináda
na hovězí

Balení: 0,75 kg

KNORR PROFESSIONAL REDUKCE



Kuřecí redukce
na šťávy a omáčky

Balení: 0,8 kg



Hovězí redukce
na šťávy a omáčky

Balení: 0,8 kg



Delikat Koř. na maso
a jiné pokrmy

Balení: 0,6 kg



Delikat Koření
na drůbež

Balení: 0,6 kg

KNORR OMÁČKY



BRATENJUS
Štáva k pečení

Balení: 3,5 kg



Pang Gang Omáčka
chilli a rajčata

Balení: 1 l



Demi Glace

Balení: 1,1 l



Holandská
omáčka tekutá

Balení: 1 l

DALŠÍ



Rama
Culinesse Profi

Balení: 0,9 l



Rama
Combi Profi

Balení: 3,7 l



Rama Profi

Balení: 1 kg



Základ
na mleté maso

Balení: 2 kg



Aroma Mix
Bylinky a máslo

Balení: 1,1 l

Více profesionálních
inspirací najdete
na www.ufs.com

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

