



Nabídněte svým hostům  
klasická jídla jinak

Klasické menu  
netradičním způsobem





## ÚVOD

Začátky kulinárního umění jsou nerozlučně spjaty s Itálií. Právě na tomto území vzniká v 15. století první kuchařská kniha utvořená s myšlenkou na profesionály, a v době renezanace přináší papežský kuchař **Bartolomeo Scappi** revoluci do evropského menu tím, že klade důraz na jednoduchost pokrmů. Další kulinární převrat realizuje Francouz **François Pierre de la Varenne**, který v 17. století vytváří haute cuisine – do dnešního dne symbol kulinárního luxusu. O dvě století později jeho rodák **Auguste Escoffier** udělá obrat a zakládá si v kuchyni na lehkosti, smyslovosti, improvizaci a omáčkách. Jeho dílo „Le Guide Culinaire“ obsahuje více než 5000 receptů a do dnešního dne je považováno za kulinární bibli. V posledních letech si Španěl **Ferran Adrià** a jeho žáci hrají s kapalným dusíkem a mění v kaviár vše, co jim přijde pod ruku, a uvádí nás do éry molekulární kuchyně.

Tito slavní šéfkuchaři již celá léta vzbuzují obdiv svou kreativitou a bravurou. Jejich kulinární výpravy končily úspěchem také kvůli tomu, že dobře věděli, odkud se na svou cestu vypravili.

## TEĎ JE ŘADA NA VÁS!

Vezměte naše recepty a vytvořte něco výjimečného. Inspirujte se jimi a připravte vlastní kulinární revoluci. Experimentujte s takovými technikami jako fermentace, technika sous vide nebo sušení, spolu s nápady základní molekulární kuchyně. Využijte produkty z nabídky Unilever Food Solutions, abyste zdůraznili autorský charakter svého menu a vzbudili obdiv hostů.

V této brožůře Vám přinášíme recepty na nejlepší klasická evropská jídla. Najdete tu kromě jiného:

- » českého vánočního kapra,
- » štýrskou dýňovou polévku,
- » francouzské drůbeží consommé,
- » svíčkovou Wellington,
- » pečenou kachnu či tvarohový koláč.

Požádali jsme tedy naše mistry kuchaře, aby vdechli do klasických receptů trochu svěžesti a přidali jim na lehkosti a neotřelosti. Vznikly pokrmy, které jsou současně překvapivé i dobře známé. K jejich přípravě byly použity produkty, které zdůrazňují chuť a umožňují ušetřit čas.

Přidejte se k nám  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)



# MISTŘI KUCHAŘI, KTEŘÍ PRO VÁS PŘIPRAVILI RECEPTY A RADY



**Tomasz Grabski**  
Hlavní šéfkuchař



**Mirosław Szajkowski**  
Šéfkuchař, Polsko



**Przemysław Kaczmarek**  
Šéfkuchař, Polsko



**Milan Sahánek**  
Šéfkuchař, Česká republika



**Jaroslav Ertl**  
Šéfkuchař, Slovensko



**Mārtiņš Plotnieks**  
Šéfkuchař, Baltské země

Naši šéfkuchaři nabídli rovněž nový způsob názvů jídel, shodný s kulinárními trendy. Široké mnohočlenné konstrukce popisující jídla jsou již minulostí. Jejich místo zaujaly krátké názvy – seznamy, ve kterých jsou jmenovány 3 – 4 hlavní složky jídla. Díky tomu jsou položky v menu zajímavé a vybízejí k novému objevování tradiční kuchyně.

## OBSAH

### PŘEDKRMY

4



Obalovaný ovčí sýr	4–5
Kvašená červená pšenice s houbami	6–7
Quiche s lesními houbami	8–9

### SALÁT

10



Salát Caesar s grilovaným kuřetem	10–11
-----------------------------------	-------

### POLÉVKY

12



Drábeží consommé s orientálními pirožky	12–13
Křemová dýňová polévka s broskví	14–15

### HLAVNÍ JÍDLA

16



Pečená kachna	16–17
Smažený kapr v ořechové strouhance	18–19
Vepřové koleno sous-vide	20–21
Pomalu pečená králičí stehna	22–23
Hovězí Wellington	24–25

### DEZERT

26



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

PŘUVODCE OMÁČKAMI	28
KULINÁRNÍ TECHNIKY	29–30
PRODUKTY KNORR	30–31



# Obalovaný ovčí sýr s bazalkovými bramborami a jablečnou omáčkou

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Ovčí sýr	1,2 kg
Panko strouhanka	300 g
Vejce	4 ks
Hladká mouka	100 g
Jablečné pyré	200 g
Jablko (oloupané, bez jadřince)	100 g
Malé brambory	1,5 kg
Knorr Professional Primerba Bazalka	15 g
Limetka	2 ks

## PŘÍPRAVA

- Ovčí sýr nakrájíme na porce a postupně obalíme v trojobalu. Sýr osmažíme do zlatova a necháme okapat na papíře.
- Do jablečného pyré nakrájíme na malé kousky jablko.
- Malé brambory ve slupce omyjeme a předvaříme. Potom je necháme oschnout a opečeme je na rozpáleném oleji.
- Brambory ochutíme směsí Primerba Bazalka a limetkové šťávy.

## Podávání

- Osmažený sýr podáváme s bazalkovými bramborami a jablečnou omáčkou.

## KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA BAZALKA 340 G

- Profesionální pasta, která vyniká svou intenzivní a koncentrovanou chutí.
- Snadné skladování díky praktickým dózám.
- Ideální jako koření do teplých i studených jídel.







*I smažený sýr, jako tradiční pokrm se dá připravit tak, aby hosty zaujal.*





Zdravý znovuobjevený způsob předpřípravy surovin pomocí fermentace a zajímavé trendové vaření tekutého vejce.



# Kvašená červená pšenice s houbami a vařeným vajíčkem

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Červená pšenice	800 g
Žampiony (na houbový prach)	500 g
Žampiony hnědé	600 g
Šalotka	100 g
Knorr Professional Primerba Česnek	8 g
Sýr Grand Moravia	200 g
Máslo	250 g
Syrovátka	50 ml
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	15 g
Voda (do Essence)	500 ml
Vejsce	10 ks
Olej	100 g
Sůl, pepř	
Řebříček na ozdobu	

## PŘÍPRAVA

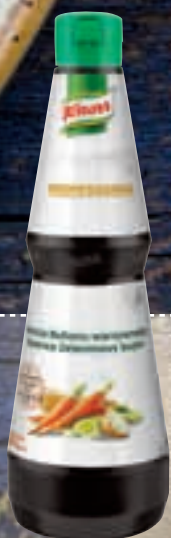
- Houby nakrájíme na plátky a dáme do vakuového sáčku, přidáme 1 g soli (2% váhy), zavakuujeme a necháme 14 dní při pokojové teplotě kvasit.
- Potom scedíme (tekutinu nevylijeme) a houby sušíme při 50 °C cca 12 hodin. Následně rozmixujeme v thermomixu na prach.
- Pšenici dáme do vakuového sáčku a přidáme 1,6 g soli (2% váhy) a trochu syrovátky. Zavakuujeme a necháme 2–4 dny kvasit při pokojové teplotě. Potom uvaříme doměkka.
- Hnědé žampiony nakrájíme na malé kostky a dáme restovat s jemně nakrájenou šalotkou a Primerba Česnek. Přidáme uvařenou pšenici, vývar – fond (připravený z Knorr Essence a vody) a prohřejeme. Přidáme nastrouhaný sýr a máslo, vymícháme do krémové konzistence a dochutíme.
- Vejce připravíme ve vodní lázni (sous-vide) o teplotě 62,5 °C – 1 hodinu.

### Podávání

- Pšenici rozložíme na talíř. Na vrch přidáme rozklepnuté vajíčko a posypeme houbovým prachem.
- Ozdobíme čerstvým řebříčkem.

## KNORR PROFESSIONAL ESSENCE ZELENINOVÝ BUJÓN 1 L

- Tekutý bujón k dochucování pokrmů charakteristické plnou chutí, která nepřevládá nad originální chutí pokrmu.
- Široké použití – v teplých i studených pokrmech (polévky, vývary, omáčky, marinády, dipy).



# Quiche s lesními houbami

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Těsto (2 formy)		Náplň	
Rama Profi	250 g	Slanina, na kostičky	250 g
Vejce	1 ks	Pórek, proužky	250 g
Rama Cremefine Fraiche 24%	100 ml	Mražené pravé hříby, na kostičky	300 g
Sůl	15 g	Mražené suchohříby, na kostičky	300 g
Cukr	10 g	Rama Culinesse Profi	na pečení
Pšeničná mouka 550	450 g	Rama Cremefine Profi 31%	400 ml
		Vejce	4 ks
		Knorr Žampionovo-hříbková omáčka	100 g
		Sůl, pepř	dle chuti

## PŘÍPRAVA

### Těsto (2 formy)

- Ramu Profi utřete s vejcem, zakysaným krémem Rama, solí a cukrem. Přidejte prosátou mouku a utvořte těsto (ponechte 50 g mouky na podsypání těsta při rozválení).
- Těsto rozdělte na 2 části. Každou rozválejte a vložte do dortové formy. Na těsto položte papír na pečení, nasypejte sušený hrách nebo fazole a pečte v teplotě 180 °C po dobu 10 minut. Díky tomu okraje těsta neopadnou.
- Vyjměte z konvektomatu, sundejte papír na pečení s fazolemi a pečte dalších 5 minut.

### Náplň

- Slaninu rozškvařte spolu s pórkem. Zvlášť orestujte houby.
- V jedné misce promíchejte složky – krém Rama 31%, vejce a směs na žampionovo-hříbkovou omáčku.
- Hotovou hmotu vlijte na upečená těsta.

### Quiche

- Pečte v teplotě 130 °C po dobu 25 minut, a potom zvýšte teplotu na 170 °C a pečte dalších 10 minut.
- Quiche nechte vychladnout, naporcujte a jednotlivé porce ohřejte.

### Servírování

- Podávejte například se želé z bezinek, restovanými liškami, podušeným pórkem a pyré ze špenátu.

## RAMA CREMEFINE FRAICHE 24% 1 L

- Vynikající pro konečnou úpravu teplých i studených pokrmů.
- Zůstává stabilní po smíchání s alkoholem, v kyselém prostředí i v horkých aplikacích.
- Nesrazí se.







Klasické jídlo francouzské kuchyně zpestřené přidáním  
lesních hub. Ideální do podzimního menu. Skvěle se  
pojí s kyticí salátů a zálivkou vinaigrette.





Použili jsme složky typické pro salát Caesar, přičemž aplikujeme každou složku zvlášť. Zajímavým zpestřením tohoto klasického salátu je přidání vajíčka obaleného ve směsi panko strouhanky a parmezánu.



# Salát Caesar s grilovaným kuřetem, vejcem obaleným v parmezánu a krémovou omáčkou

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Salát	
Kuřecí prsa	1 kg
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	50 g
Římský salát	400 g
Parmezán	250 g
Panko strouhanka	100 g
Vejce	10 ks
Vejce, na obalování	3 ks
Servírování	
Hellmann's Dresink Caesar	400 ml
Prach ze slaniny	k ozdobení

## PŘÍPRAVA

### Salát

- Kuřecí prsa pomažte esencí a ogrilujte na pánvi.
- Salát očistěte a rozdělte na menší části.
- Připravte obalovací směs. Část parmezánu nastrouhejte na jemném sítu a promíchejte se strouhankou panko.
- Vejce rozklepněte do mírně vroucí vody s octem, po několika vteřinách jemně vyjměte a ochladte ve studené vodě. Vejce (3 ks) rozšlehejte, Okapaná ochlazená vejce obalte v panýrovací směsi a chvíli smažte v hlubokém tuku, až získají zlatavou barvu.
- Kuře nakrájejte na tlusté plátky.

### Servírování

- Salát jemně pokropte dresinkem Caesar, uložte na talíř spolu s kuřetem, smaženým vejcem a hoblinami z nastrouhaného parmezánu.
- Ozdobte chipsy z bagetky, prachem ze slaniny a ještě trochou dresinku Caesar.

## KNORR PROFESSIONAL ESSENCE KUŘECÍ BUJÓN 1 L

- Obsahuje koncentrovaný kuřecí bujón.
- Tekutý bujón k dochucování pokrmů charakteristické plnou chutí, která nepřevládá nad originální chutí pokrmu.
- Široké použití – v teplých i studených pokrmech (polévky, vývary, omáčky, marinády, dipy).





# Drůbeží consommé s orientálními pirožky z vepřového masa, ostře kořeněné

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Consommé		Rama Culinesse Profi	20 ml
Voda	2 l	Šalotka, na drobné kostičky	50 g
Knorr Kuřecí bujón	40 g	Česnek	1 stroužek
Mrkev, oškrábaná	150 g	Houby shitake, na kostky	40 g
Celer, oškrábaný	80 g	Chilli, zázvor, koriandr, sůl, pepř	dle chuti
Petržel, oškrábaná	100 g	Těsto	
Pórek, bílá část	50 g	Pšeničný škrob	250 g
Prsa z kuřete, mletá	500 g	Sůl	dle chuti
Vaječný bílek	3 ks	Voda	250 ml
Led, drcený	250 g	Škrob z tapioky nebo bramborový	100 g
Jablečný ocet	10 ml	Olej	40 ml
Anýz, kafír, zázvor, koriandr, citronová tráva	dle chuti	Servírování	
Nádivka		Řapíkatý celer	1 řapík
Libové vepřové maso	250 g	Mrkev, oškrábaná	100 g
Knorr Ketjap Manis	20 ml	Chilli	1 ks
Knorr Pang Gang	40 ml	Cibule sazečka, malá	30 ks
Očištěné krevety	100 g	Koriandr	30 lístků

## PŘÍPRAVA

### Nádivka

- Maso nakrájejte, promíchejte s omáčkami Ketjap Manis a Pang Gang, odstavte na hodinu.
- Odstraňte marinádu a umelte maso.
- Krevety nakrájejte a krátce orestujte na prudkém ohni. Vyjměte z pánve.
- Na stejné pánvi nechte zesklivatět šalotku s česnekem, přidejte nakrájené houby shitake, chilli a zázvor. Vše orestujte a odložte, aby směs vystydla. Potom promíchejte s masem a koriandrem.
- Okořeňte dle chuti.

### Těsto

- Pšeničný škrob promíchejte se solí, přilijte vodu a vypracujte těsto.
- Přidejte škrob z tapioky nebo bramborovou moučku, olej a zpracujte na stejnorodou hmotu. Zaviňte do folie a odstavte do ledničky na hodinu.
- Z připraveného těsta utvořte váleček o průměru 4 cm a nakrájejte ho na 20 stejných kousků.
- Každý kousek rozválejte a naplňte nádivkou. Splete okraje tak, aby se utvořil vějíř a vařte v páře.

### Consommé

- Do vlažné vody přidejte kuřecí bujón a promíchejte. Zeleninu nastrouhejte na hrubém struhadle a promíchejte s mletým kuřetem, bílký, drceným ledem a jablečným octem.
- Vše vložte do bujónu, přidejte zbývající zeleninu a postupně ohřívajte na mírném ohni. Ohřejte do teploty cca 95–97 °C a vařte cca hodinu. Přecedte přes gázu a ochuťte dle chuti.

### Servírování

- Na talíři rozložte připravené ochucující složky a teplé pirožky (2 ks na porci).
- Zalijte horkým consommé.

## KNORR KUŘECÍ BUJÓN 900 G, 6,5 KG, 12,5 KG

- Jemná kuřecí chuť.
- Bez přidaného glutamanu.
- Dávkování 20 g/l.







Jednoduchý způsob přípravy průzračného consommé se silnou chutí. Servírování s orientálními pirožky skvěle mění stereotyp klasického jídla.





Dýně se nesmí vařit ve velkém množství vody, protože tehdy ztrácí chuť a výživnou hodnotu. Lepší je dusit ji na mírném ohni v co nejmenším množství vody.



# Krémová dýňová polévka s broskví, s přidáním kokosového mléka a curry

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Krém		K podávání	
Muškatová dýně	2,2 kg	Rama Cremefine	100 g
Broskev v nálevu	300 g	Fraiche 24%	
Šalotka	60 g	Mrkev (orestované nudličky julienne)	100 g
Mrkev	70 g	Chilli	1 ks
Česnek	3 stroužky	K ozdobení	
Kari žluté	dle chuti	Čerstvé zelené bylinky	
Rama Culinesse Profi	50 ml		
Voda	2 l		
Knorr Professional Essence			
Kuřecí bujón	60 ml		
Kokosové mléko	200 ml		
Šťáva z limetky nebo citrónu	30 ml		
Máslo	125 g		
Sůl, cukr	dle chuti		

## PŘÍPRAVA

### Krém

- Dýni oloupejte, odstraňte semena a nakrájejte na velké kostky. Šalotku, mrkev a česnek oloupejte, nakrájejte a nechte zesklivatět ve vyšším hrnci na tuku Rama Culinesse Profi, nakonec přidejte kari.
- Vložte nakrájenou dýni a broskev, zalijte vše polovinou vody a duste pod pokličkou. Po několika minutách dodejte zeleninovou esenci.
- Když bude dýně měkká, umixujte ji na hladké pyré, přidejte kokosové mléko, zbytek vody, šťávu z limetky a povařte.
- Potom odstavte z tepla, přidejte nakrájené studené máslo a míchejte, až se rozpustí.
- Vše dochuťte dle potřeby.

### Servírování

- Na porci polévky nakapejte zakysaný krém Rama 24%, ozdobte nudličkami mrkve a chilli papričkou nakrájenou hodně drobně. Ozdobte bylinkami, nejlépe čerstvým koriandrem.

## RAMA CULINESSE PROFI 0,9 L

- S máslovou příchutí
- Neprská.
- Na smažení masa, ryb, zeleniny, hub.





# Kachna pečená tradičním orientálním způsobem, podávaná s dýní, červeným zelím a praženými ořechy

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Kachna		Pyré z červeného zelí	
Pekingská kachna	5 ks	Cibule, na kostky	100 g
Voda	10 l	Červené zelí, nakrouhané	600 g
Sůl	500 g	Šťáva z červeného zelí	200 ml
Cukr	100 g	Sůl, Cukr, černý pepř	dle chuti
Badyán	30 g	Ocet z červeného vína	40 ml
Skořicová kůra	30 g	Rama Cremefine Profi 31 %	150 ml
Hřebíček	10 g	Máslo	80 g
Čerstvý zázvor	30 g	Pyré z muškátové dýně	
Česnek	3 stroužky	Muškátovej dýně	400 g
Knorr Ketjap Manis	80 g	Olivový olej	40 ml
Knorr Pang Gang	50 g	Mléko	50 ml
Cukrový sirup	100 g	Rama Cremefine Profi 31 %	50 ml
Med	50 g	Sůl, bílý pepř, muškátový oříšek	dle chuti
Strouhaný zázvor	20 g	Máslo	50 g

## PŘÍPRAVA

### Kachna

- Připravte slaný nálev – smíchejte vodu s cukrem a solí
- Kachny vložte do nálevu na 24 hodiny. Vyjměte, opláchněte a osušte.
- Badyán, skořicovou kůru, hřebíček, zázvor a česnek umixujte a smíchejte s omáčkami Ketjap Manis a Pang Gang. Marinádu vetřete dovnitř kachny a zašijte.
- Celé kachny ponořte na 10 sekund do vroucí vody s aromatickými bylinkami.
- Položte je na papír na pečení a pečte hodinu v teplotě 150 °C.
- Cukrový sirup, med a zázvor zahřejte s přidáním malého množství vody.
- Kachny vyjměte z trouby a důkladně obalte připravenou směsí.
- Vložte znovu do trouby na 180 °C a pečte, až získáte požadovanou barvu (cca 30 minut).

### Pyré z červeného zelí

- Orestujte cibuli, přidejte zelí, šťávu ze zelí, sůl, cukr a pepř. Vařte do měkka.
- Přidejte ocet a Ramu Cremefine Profi 31 %. Chvilku povařte a umixujte na konzistenci pyré spolu s máslem.

### Pyré z dýně

- Dýni nakrájejte na kousky, promíchejte s olejem, zaviňte do hliníkové fólie a pečte v teplotě 200 °C do měkka. Zahřejte mléko a Ramu Cremefine Profi 31 %. Přidejte dýni a koření. Umixujte na pyré s přidáním másla.

### Servírování

- Kachny překrojte na polovinu, odstraňte část kostí.
- Podávejte s oběma pyré z dýně a zelí, doplňte praženými ořechy.

## RAMA CREMEFINE PROFI 31 % 1 L

- Unikátní spojení 68 % podmásli a rostlinných olejů.
- Skvělá konzistence a vysoký nárůst objemu po ušlehání – až 2,5 l.
- Nesráží se během vaření ani v kyselých pokrmech.







Použití orientální koření přenáší toto jídlo do světa orientu.





Moderní způsob přípravy bramborového salátu za pomoci vakuového vaření a zajímavé kombinace surovin.



# Smažený kapr v ořechové strouhance s bramborovým salátem

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Filet z kapra	1,5 kg
Knorr Professional Essence Rybí bujón	40 g
Panko strouhanka	300 g
Vejce	4 ks
Hladká mouka	100 g
Vlašské ořechy	150 g
Řepkový olej	400 g
Limetka	2 ks
Malé brambory ve slupce	2 kg
Slanina	200 g
Strouhanka z bílého pečiva nahrubo nastrouhaná	300 g
Rama Cremefine Fraiche 24%	125 g
Hellmann's majonéza Delicate	125 g
Knorr Professional Primerba Opečená cibule	30 g
Mořská sůl	
Černý pepř	

## PŘÍPRAVA

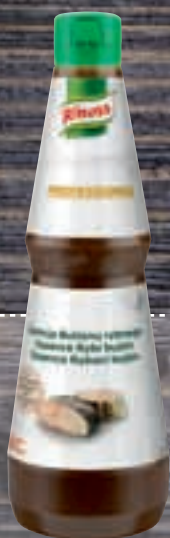
- Filety z kapra potřeme Knorr Essence Rybím bujónem a potom porce ryb obalíme v mouce, v rozšlehaném vajíčku a nakonec ve strouhance Panko smíchané s mletými vlašskými ořechy.
- Smažíme v rozpáleném oleji dozlatova.
- Oloupané brambory vložíme do vakuového sáčku, odsajeme vzduch a vaříme ve vodní lázni, nebo v konvektomatu na 85 °C. Brambory osušíme a necháme zchladnout.
- Slaninu opečeme dokřupava a rozlámeme na drobné kousky.
- Strouhanku opečeme na výpeku ze slaniny a smícháme s rozlamanými kousky slaniny.
- Rama Cremefine Fraiche 24% a majonézu Hellmann's smícháme s Primerba Opečená cibule a ochutíme.
- Uvařené brambory nakrájíme na silnější kolečka, které můžeme opéct.

## Podávání

- Část talíře posypeme opečenou strouhankou se slaninou.
- Položíme opečené kousky kapra.
- Přidáme brambory a doplníme studenou ochucenou cibulovou majonézou.

## KNORR PROFESSIONAL ESSENCE RYBÍ BUJÓN 1 L

- Bohaté složení - obsahuje koncentrovaný rybí bujón.
- Široké využití díky své tekuté konzistenci: polévky, omáčky, jídla z jednoho hrnce, těstoviny.
- Vysoká vydatnost - 61,5 L.





# Vepřové koleno sous-vide připravené po bavorsku s bramborovo-křenovou kaší

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

<b>Maso</b>		Česnek, na plátky	50 g
Slaný nálev		Česnek, nové koření, bobkový list	dle chuti
Voda	k nakládání		
Sůl	8% váhy masa	Knorr Štáva k vepřovému masu	150 g
Cukr	30 g	Pivo	1,5 l
Vepřové koleno	10 ks	Bramborovo-křenová kaše	
<b>Marináda</b>		Máslo	70 g
Kmín	3 g	Cibule, na kostky	90 g
Jalovec	2 g	Strouhaný křen	100 g
Mletá sladká paprika	5 g	Rama Cremefine Profi 15%	200 g
Pepř černý, mletý	2 g	Voda	800 ml
Olej	100 ml	Knorr Bramborová kaše s mlékem	230 g
Cibule, na kostky	200 g	Servírování	
Mrkev, na kostky	300 g	Máslo	70 g
Celer, na kostky	300 g		

## PŘÍPRAVA

### Maso

- Připravte slaný nálev – solanku, ponořte do něj maso a odložte do lednice na 24 hodin.
- Kmín, jalovec, papriku a pepř zalijte olejem a rozmixujte na hladkou hmotu.
- Potom osušené vepřové koleno potřete připravenou marinádou a vložte do vakuových nebo zip-sáčků.
- Cibuli, mrkev, celer a česnek orestujte na pánvi, vychladte a přidejte ke kolenu.
- Do sáčků přidejte také nové koření, bobkový list a směs na šťávu k masu. Zalijte pivem.
- Vařte v páře v konvektomatu na teplotu 78 °C po dobu 15 hodin.

### Bramborovo-křenové pyré

- Na másle nechte zesklivatět cibuli, přidejte křen a podlijte rostlinným krémem, vařte na mírném ohni cca 2 minuty.
- Přilijte vodu, ohřejte na teplotu 85 °C a stáhněte z tepla.
- Vsypte směs na bramborovou kaši, promíchejte a nechte minutu odstát. Poté krátce promíchejte v kaši.

### Servírování

- Koleno zavřené v sáčku ohřejte v horké vodě. Maso odcedte ze vzniklé šťávy a vložte do konvektomatu nebo grilu ohřáté minimálně na 180 °C.
- Omáčku přecedte, povařte na požadovanou konzistenci, ke konci přidejte máslo.
- Podávejte s oblíbenou zeleninou.

## KNORR BRAMBOROVÁ KAŠE S MLÉKEM 4 KG

- Vysoce kvalitní bramborová kaše.
- Zůstává stabilní v ohřevné vaně (4 hodiny), neřídne a nemění barvu.
- Jemná hladká konzistence a přirozeně žlutá barva.







Použitá technika umožňuje připravit šťavnaté a křehké vepřové koleno. Takto připravené maso může být přechovávané v lednici déle, bez nutnosti zmrazení.





Neobvyklým moderním způsobem je v tomto klasickém jídle vyformování masa po částečné tepelné úpravě pro atraktivní a snadný způsob podávání.



# Pomalou pečená králičí stehna v krémové omáčce s kyselými houbami, kapustou a krupicovými noky

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Králičí stehna	2 kg	Knorr Professional Essence	
Knorr Delikat Koření na maso	20 g	Kuřecí bujón	
Celer	200 g	Nové koření celé	
Mrkev	200 g	Černý pepř celý	
Petržel	200 g	Bobkový list	
Přepuštěné máslo	50 g	Tymián	
Kyselé houby – lišky	125 g	Krupicové noky	
Slanina	150 g	Dětská krupice	300 g
Růžičková kapusta	300 g	Máslo	75 g
Rama Cremefine Profi Na vaření 15%	1 l	Vejce	3 ks
Plnotučné mléko	100 ml	Sůl	
		Muškatový oříšek	

## PŘÍPRAVA

- Na přepuštěném másle orestujeme očištěnou kořenovou zeleninu, přidáme koření v uzavřeném sáčku a kyselé houby.
- Přidáme odblaněné králičí maso, které jsme ochutnali kořením Knorr Delikat na maso, společně opečeme a zalijeme krémem Rama Cremefine Profi na vaření.
- Pečeme v konvektomatu na 90 °C po dobu 3–4 hodin doměkka.
- Měkké maso ze základu vybereme a zbavíme kostí.
- Na kuchyňskou fólii položíme plátky slaniny, na které rozložíme kousky obraného masa, vytvarujeme váleček, který pevně zabalíme do plátek pomocí fólie. Necháme vychladnout a ztuhnout.
- Smetanu se zeleninou (+ výpek), která nám zůstala, rozmixujeme dohladka a podle potřeby zředíme drůbežím vývarem připraveným z Knorr Essence Kuřecí bujón. Společně povaříme a dochutíme.
- Růžičkovou kapustu spaříme a napůlenou opečeme na másle.

### Krupicové noky

- Měkké máslo vymícháme se žloutkem, přidáme krupici, muškátový oříšek, sůl a napůl vyšlehaný bílek.
- Směs zamícháme a tvarujeme noky, které uvaříme v osolené vodě.

### Podávání

- Masový váleček opečeme a odkrojíme z něho ¼, na kterou dáme vyšlehanou mléčnou pěnu.
- Podáváme s omáčkou, růžičkovou kapustou a krupicovým nokem.

## RAMA CREMEFINE PROFI 15% 1 L

- Může se přidávat bezprostředně do teplých a kyselých pokrmů.
- Jedinečné spojení 70% podmáslí a rostlinného oleje.





# Hovězí Wellington podávané s omáčkou béarnaise, mrkví s pomerančem na špenátovém pyrém

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Wellington		Listové těsto	ke svinutí
Hovězí svíčková, očištěná	900 g	Vejsce	1 ks
Knorr Professional Marináda na hovězí	10 g	Omáčka Béarnaise	
Dijonská hořčice		Rama Culinesse Profi	na smažení
Kuřecí prsa	300 g	Šalotka, na drobné kostičky	100 g
Koňak	40 ml	Pepeř černý, celý	
Žampiony	180 g	Estragon	
Štáva z citrónu		Vinný ocet, bílý	
Sůl, pepř		Bílé víno, suché	
Rama Cremefine Profi 31%	100 ml	Knorr Holandská omáčka	90 g
Petrželová nať	1 svazek	Voda	300 ml
Tenké omelety	4 kusy	Rama Cremefine Profi 31%	300 ml

## PŘÍPRAVA

### Wellington

- Hovězí svíčkovou podélně rozkrojíte, okořeňte marinádou, potřete hořčicí a sviňte pomocí folie na váleček o průměru cca 5 cm.
- Vložte do vakuového sáčku a nechte marinovat. Upravujte v konvektomatu nebo vaně sous vide v teplotě 62 °C po dobu 60 minut. Maso vyndejte z konvektomatu nebo vany a vložte do vody s ledem.
- Kuřecí prsa pokropte koňakem, zatavte do vakuových sáčků a upravujte v troubě nebo vaně sous vide v teplotě 63 °C cca 30 minut.
- Žampiony nakrájejte na drobné kostky, orestujte s pár kapkami citrónu. Po úplném odpaření osolte a okořeňte pepřem.
- Kuřecí maso rozmixujte spolu s Ramou 31% a špetkou soli. Propasírujte přes jemné síto a spojte s vychlazenými žampiony a drobně nasekanou petrželovou natí.
- Hovězí maso osušte papírovou utěrkou. Omelety vymažte pěnou z drůbežího masa a žampionů, na ně položte hovězí maso. Vše sviňte do rolky a poté obalte listovým těstem.
- Vršek těsta pomažte rozšlehaným vejcem a pečte v teplotě 200 °C po dobu 20 minut.

### Omáčka Béarnaise

- Na Ramě Culinesse orestujte šalotku, přidejte rozdrčený pepř a estragon. Lehce orestujte, zalijte octem a bílým vínem. Zredukujte a přecedte přes velmi jemné síto.
- Holandskou máčku smíchejte se studenou vodou a Ramou 31%. Povařte, přidejte esenci z šalotky, vína a koření. Omáčku vlijte do iSi lahve, vložte 2 bombičky. Omáčku ponechte v teple až do momentu servírování.

### Servírování

- Wellington naporcujte a podávejte s připravenou omáčkou, špenátovým pyrém, mrkví karamelizovanou v pomerančové šťávě a vařenou kedlubnou s bylinkami.

## KNORR PROFESSIONAL HOVĚZÍ REDUKCE 800 G

- Obsahuje koncentrovaný hovězí bujón a zeleninu.
- Dodává chuť a barvu pečeného masa.
- Dodává správnou konzistenci a slučuje ingredience pokrmu.







Nestandardní v tomto klasickém jídle je podávání omáčky, která byla přelita do iSi lahve a servírovaná ve formě espumy.





Kombinace krémového tvarohu, křupavé máslové posypky, intenzivní ganache a suché emulze z olivového oleje. Přidáním chalvy do zmrzliny získáme velmi originální chuť.



# Cheesecake podávaný se zavařeninou, krémem ganache a chalvovou zmrzlinou

## SUROVINY NA 10 PORCÍ

Tvarohová hmota		Zmrzlina	
Vaječné žloutky	80 g	Vanilková zmrzlina	500 g
Cukr	90 g	Chalva	100 g
Rama Cremefine Profi 31 %	20 ml	Emulze z oleje	
Máslo	130 g	Glukóza, hustý sirup	200 g
Tvarohový sýr typu Philadelphia	500 g	Žloutky	3 ks
Čokoládový Ganache		Olivový olej	250 ml
Rama Cremefine Profi 31 %	150 ml	Sůl	dle chuti
Glukozový sirup	50 g	Ovocná zavařenina	
Mléčná čokoláda 54 %	450 g	Jablko	200 g
Máslo	50 g	Hruška	200 g
Pomerančový likér	50 ml	Jablečný ocet	300 ml
Posypka		Skořicová kůra	1 ks
Máslo	200 g	Badyán	2 hvězdičky
Odtučněné mléko v prášku	100 g	Cukr	200 g
		Rozinky	70 g

## PŘÍPRAVA

### Tvarohová hmota

- Žloutky smíchejte s krémem Rama 31 % a cukrem, potom ušlehejte ve vodní lázni. Přidejte máslo o pokojové teplotě a postupně přidávejte tvaroh. Vše promíchejte na hladkou hmotu.
- Přendejte do formiček, nechte vychladnout nebo zmrazit.

### Ganache

- Povařte krém Rama 31 % se sirupem, přidejte čokoládu a míchejte, až se úplně rozpustí. Přidejte máslo, a když hmota vychladne, přilijte pomerančový likér. Promíchejte a odstavte, aby vychladla.

### Posypka

- Ohřejte máslo a zkaramelizujte v něm odtučněné mléko v prášku.
- Přecedte přes jemné sítko a přendejte na papírovou utěrku.

### Zmrzlina

- Vanilkovou zmrzlinu smíchejte s chalvou. Znovu zmrazte.

### Emulze z oleje

- Sirup zahřejte na teplotu 30 °C, přidejte žloutek, promíchejte.
- Pomalu vlévejte olej, aby se vytvořila hustá emulze. Ochutňte dle chuti.

### Ovocná zavařenina

- Ovoce oloupejte, nakrájejte na kostky, přendejte do hrnce a zalijte octem. Přidejte koření, cukr a rozinky. Vařte na mírném ohni, až se odpaří šťáva, v nádobě těsně zakryté papírovou pokličkou na pečení s dírkou uprostřed.

### Servírování

- Cheesecake podávejte s křupavým máslovým crunchem – posypkou, ganachem a zavařeninou.

## RAMA CREMEFINE PROFI 31 % 1 L

- Unikátní spojení 68 % podmaslí a rostlinných olejů.
- Skvělá konzistence a vysoký nárůst objemu po ušlehání – až 2,5 l.
- Nesráží se během vaření ani v kyselých pokrmech.





# PRŮVODCE ZÁKLADNÍMI OMÁČKAMI

Těžko se tomu věří, ale omáčky se staly až v XIX. století plnoprávnými složkami jídel. Takovými, které nejenže pomáhají zakrýt případné kulinární chyby, ale napomáhají přímo vyzískat plnost chutě zbývajících složek. Právě Auguste Escoffier vynesl dresink na piedestal, vybral pět základních omáček, které jsou v kuchyni základem. Každá z nich je také výchozím bodem k vytváření dalších omáček. Stačí malá modifikace, aby se chuťové buňky radovaly z nové chutě. Zde jsme pro Vás připravili schéma základních omáček a jejich úprav.

## BEŠAMEL

máslo, cibule, mouka, mléko

## SMETANOVÁ

- smetana
- citron
- máslo

## CHEDDAR

- sýr cheddar
- worcesterská omáčka
- hořčice

## MORNAY

- sýr typu Gruyère
- smetana
- žloutek

## NANTUA

- smetana
- máslo
- koryše – mušle

## CIBULOVÁ

- cibule
- bílé víno
- smetana

## VELOUTÉ

máslo, mouka, vývar-fond

## HŘIBOVÁ

- hříby
- šalotka
- bílé víno

## KŘENOVÁ

- křen
- smetana
- strouhané jablko

## PAŽITKOVÁ

- pažitka
- žloutek
- smetana

## KOPROVÁ

- kopr
- smetana
- ocet

## HOŘČICOVÁ

- hořčice
- smetana
- máslo

## ŠPANĚLSKÁ

demi-glace, tmavá jiška

## MYSLIVECKÁ

- houby
- šalotka
- rajčatový protlak
- petrželová nať

## Z ČERVENÉHO VÍNA

- červené víno
- cibule
- rozmarýn
- máslo

## MADEIROVÁ

- víno Madeira
- černý rybíz
- máslo
- lanýž

## PEPŘOVÁ

- zelený pepř
- bílé víno
- koňak
- máslo

## BORDELAISE

- šalotka
- červené víno
- bobkový list
- tymián

## RAJČATOVÁ

rajčata, cibule, kořenová zelenina

## PUTTANESCA

- kapary
- ančovičky
- olivy

## MARINARA

- bazalka
- cibule
- oregano
- česnek
- olivový olej

## MILÁNSKÁ

- houby
- máslo
- šunka
- sýr Romano

## NEAPOLSKÁ

- olivy
- bobkový list
- bazalka
- tymián
- oregano
- česnek

## BOLOŇSKÁ

- mleté maso
- pancetta
- červené víno
- oregano

## HOLANDSKÁ

žloutky, máslo, bílé víno nebo citronová šťáva

## BÉARNAISE

- šalotka
- estragon
- víno
- ocet

## SMETANOVÁ

- ušlehaná smetana

## MALTÉZSKÁ

- šťáva z červeného pomeranče
- pomerančová kůra

## CHORON

- rajčata
- rajský protlak
- omáčka Béarnaise

## BAVAROIS

- smetana
- křen
- tymián



# KULINÁRNÍ TECHNIKY

1

## EMULGACE



Emulgace je technika, která umožňuje propojit tučnou substancí s vodovou. Díky tomu vznikají emulze, které přinášejí do jídla novou strukturu. Lze v nich ukrýt libovolnou chuť a zabarvit je na každý odstín. Vyrobit je je např. dodáním glycerinu do oleje a zahříváním směsi do 60 °C. Emulze vznikne rovněž spojením oleje se žloutkem slepičího vejce. Jiným způsobem získání emulze je mixování xanthanu nebo guarové gumy s libovolnou teplou nebo studenou tekutinou za pomoci mixéru.

2

## ŽELATINOVÁNÍ



Želatinování je technika, která umožňuje připravit jídlo nebo přísadu jídla v konzistenci rosolu. K tomu účelu se využívají přírodní složky jako agar, želírující přípravek gellan guma nebo želatina. Dvě první umožňují udělat tzv. teplé rosoly, které zachovávají svou konzistenci dokonce v 80–90 °C. Stačí např. umixovat agar s libovolnou šťávou ze zeleniny nebo ovoce a s mícháním vše uvést do varu a nechat vychladnout. Je však třeba pamatovat na to, že k želatinování kyselých roztoků je třeba přidat více agaru nebo gellanu nebo místo toho použít ovocné pektiny. Rosol můžeme také rychle změnit na hladké polotekuté želé nebo pyrě, když ho rozmixujeme v mixéru a propasírujeme přes jemné síto.

3

## METODA SOUS VIDE



Metoda sous vide spočívá nejčastěji v dlouhém vaření zabalených vakuovaných surovin v nízké teplotě. Odsání vzduchu brání rozvoji kyslíkových bakterií, což navíc umožňuje prodloužit (dokonce třikrát) přípustnou dobu přechovávání jídla v podmínkách chladničky (bez nutnosti zmrazení). Podmínkou však je rychlé ochlazení produktu ve studené vodě s ledem a kontrolované přechovávání v podmínkách chladničky.

Avšak největší předností vaření při nízké teplotě je intenzivnější chuť a aroma jídla a minimální ztráta vlhkosti a váhy produktu. Co je důležité, že metoda sous vide umožňuje připravovat jídla dříve a dokončovat je těsně před servírováním, čímž se zachová šťavnatost, čerstvost a výjimečná struktura. Pomáhá rovněž značně omezit riziko kuchařovy chyby, takže díky tomu budou mít požadované složky jídla vždy stejný stupeň propečení.

4

## SUŠENÍ



Sušení spočívá v tom, že na potraviny necháme působit teplo a proudící vzduch. Pokud nám záleží na čase, vkládáme produkt do trouby rozehřáté na 80–100 °C se zapnutým termooběhem. V sušičce můžeme sušit při nižší teplotě (minimem, které vyloučí patogeny z potravin, je 68 °C), ale také to trvá déle.

Odpaření vody z produktu způsobí, že se jeho chuť stane intenzivnější. Lze rovněž změnit jeho konzistenci na práškovou. Ideální na sušení jsou houby, kořenová zelenina a také ovoce jako jablka, ananas a hrušky.



# KULINÁRNÍ TECHNIKY

5

## FERMENTACE



Nejstarší metodou fermentace potravin je mléčná fermentace, která spočívá ve vzniku kyseliny mléčné pod vlivem kyslíku. Její bakterie se nacházejí kromě jiného v čerstvých listech rybízu, křenu a šfovíku. Tyto produkty, nebo dále třeba syrovátka a sůl, umožňují kontrolovaným způsobem zakysat na sucho nebo na mokro skoro každou potravinu. Tento proces lze uspišit přidáním česneku, cibule nebo dokonce čerstvé ústřice. Tímto procesem můžeme zpracovat např. ředkvičky, kedlubnu, květák, celer, rajčata nebo citrón, ale rovněž, což často překvapuje, také sledě a vejce. Je třeba vědět, že existují také speciální fermentační plísňe a houby, které umožňují zakysat zeleninu nebo i různé nápoje.

6

## KOMPRESSE



Kompresse spočívá v silném vakuovém zabalení pokrmu, aby získal výjimečnou chuť nebo barvu. Samozřejmě za podmínky, že produkt bude nejprve umístěn do správného prostředí, tzn., že např. maso obalíme bylinkami, nebo kousky ovoce vložíme do cukrového sirupu. Kompresse znamená, že tlakem dodáme surovině novou chuť a tak můžeme uspišit proces marinování a peklování.

Nejčastěji se ke kompresi používají vakuovačky, ale můžeme rovněž použít sifonovou iSi láhev. Vkládáme do ní kousky ovoce, např. melounu nebo jablka, vléváme šťávu nebo sirup s jinou chutí než chuť kompresovaných složek a zašroubováváme dvě bombičky. Efekt obdržíme za několik minut. Takto třeba velmi rychle a snadno připravíme bylinkami nebo citrusovou kůrou ochucené oleje.

# NAŠE PRODUKTY

## ROSTLINNÉ TUKY A KRÉMY RAMA



Rama Cremefine  
Profi 31% 1 l



Rama Cremefine  
Fraiche 24% 1 l



Rama Cremefine  
Profi 15% 1 l



Rama Culinesse  
Profi 0,9 l



Rama Profi  
1 kg

## KOŘENÍČÍ SMĚSI KNORR



Primerba Bazalka  
340 g



Primerba Česnek  
340 g



Primerba Opečená  
cibule 340 g



Delikat Koření na maso  
600 g



## BUJÓNY A ŠTÁVY KNORR



Hovězí redukce  
800 g



Essence Kuřecí bujón  
1 l



Essence Hovězí bujón  
1 l



Essence Zeleninový  
bujón 1 l



Essence Rybí bujón  
1 l



Kuřecí bujón  
900 g



Štáva k vepřovému  
masu 1,4 kg

## OMÁČKY KNORR



Žampionovo-hříbková  
omáčka 1 kg



Holandská omáčka  
1 kg



Ketjap Manis  
1 l



Pang Gang  
1 l

## DRESINGY A STUDENÉ OMÁČKY HELLMANN'S



Delicate majonéza  
5 l



Dresink Caesar  
1 l

## PŘÍLOHY KNORR



Bramborová kaše  
s mlékem 4 kg





Více profesionálních  
inspirací najdete  
na [www.ufs.com](http://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](mailto:infolinka@unilever.com)  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions