

## Consejos para tus top recetas

Ensaladilla rusa | 3

Ternera a la plancha | 5

Guiso de ternera | 7

Pannacotta | 9

Lentejas estofadas | 11

Fritura de pescado | 13

Pescado en salsa |15

Canelones | 17

Paella mixta | 19

Ensalada César | 21

Estofado de garbanzos | 23





¿CONOCES NUESTRO CLUB HELLMANN'S?

Entra y descubre todas sus ventajas

WWW.CLUBHELLMANNS.COM

## Beneficios de uso de Mayonesa Hellmann's Original:

- Cremosidad, buen sabor y estabilidad a tus recetas.
- · Seguridad alimentaria garantizada.
- Mezclas consistentes y firmes.
- Mejor sabor y aspecto que las mayonesas de la competencia, durante más tiempo.
- No eleva costes en los escandallos.
- Elegida la nº1 por los chefs.
- Gran capacidad de absorción del exceso de líquidos respecto a la competencia.





#### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Introduce Hellmann's Original en tu menú diario y podrás dejar las preparaciones hechas el día anterior sin perder nada de calidad.

1

Permite producir grandes cantidades y montar en platos en el cuarto frío; permitiendo tener muchas raciones preparadas. 2

Montaje de la ensaladilla el día anterior para ser servida en barra y siempre con la misma calidad.

#### Gestión de mermas:

- Reciclar la patata al horno que nos sobra de las guarniciones de ayer (mezclar con HELLMANN'S ORIGINAL y ADEREZO CÍTRICO) para preparar unas patatas graten.
  - Con la merma de ensaladilla, añadir cilantro fresco picado, arroz hervido y rellenar unos piquillos.
  - Con la merma de ensaladilla, preparar sándwiches con huevo duro y lechuga trocadero.
- Con la merma de ensaladilla, preparar un taco añadiendo cebolla roja.

## Inspiración para tus recetas:

- Mezclar con patata tofu, aguacate, zanahoria, guisantes y HELLMANN'S VEGANA. Con esta receta, tus clientes veggie quedarán totalmente satisfechos.
  - Añadir remolacha cocida y rallada fina, cilantro picado y cebolla encurtida, para conseguir una ensaladilla diferente y muy colorida.
  - Colocar pan de avión, rellenar varias capas y napar con HELLMANN'S ORIGINAL disuelta en leche para conseguir un pastel frío de ensaladilla.

\*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Septiembre 2019. \*\*Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España. Noviembre 2016.



## Beneficios de uso de Salsa Demiglace Knorr:

- Gran versatilidad y customización de cualquier tipo de salsa, incluso con base de nata.
- Ahorra mucho tiempo en la elaboración vs. una manera tradicional.
- Mejor brillo y sabor cárnico que la competencia. Mejor desarrollo e integración con los demás ingredientes de la salsa.
- No hace grumos y se puede mezclar con ácidos (demiglace escabechada con vinagre de jerez).
- Elegida la mejor demiglace del mercado.



### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Utilizando Salsa Demiglace Knorr, conseguirás máximo rendimiento y estabilidad en todas tus salsas.

1

Desarrollo de salsas y complementación de guisos de manera fácil y rápida. 2

Conservación en baño maría durante todo el servicio sin alteración alguna. 3

Posibilidad de salsear gran cantidad de raciones y de llegar al cliente en condiciones óptimas.

#### Gestión de mermas:

- No crea merma; se puede reutilizar en varios servicios, si ha sido almacenada debidamente.
- Posibilidad de usar carnes en salsa para hacer rellenos de canelones, lasañas, musaka y similares.
  - Aprovechamiento de carne en salsa para hacer cazuelitas con puré de patatas gratinado.

## Inspiración para tus recetas:

- Añadir en el último instante, antes de servir, unas verduras frescas escaldadas (coliflor amarilla, romanesco, tirabeques).
- Hacer un escabeche con romero, miel, vinagre de jerez y la demi-glace, para hacer un escabeche.
- Añadir demi-glace a una reducción de Oporto y finas hierbas, ligado con un poco de mantequilla.

 (1) Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.
 (2) Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017



# Beneficios de uso de Bovril:

- Consigue un color oscuro que aporta aspecto casero al estofado.
- Guisos y salsas con un sabor cárnico intenso, sin tener que hacer cocciones largas.
- Proteína siempre en su punto de cocción, gracias a la eliminación de cocciones largas.
- Disolución instantánea en líquidos calientes.
- · Más de 100 años de vida en la cocina.



#### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Consigue el mejor sabor tostado en tus preparaciones sin riesgo de quemar los ingredientes.

1

Versatilidad de uso en salsas para pasta (Boloñesa o Ragú) o salsas cárnicas (pimienta verde, roquefort, cuatro quesos, etc.). 2

No pierde ni color ni sabor durante todo el servicio, incluso en "mantenimiento" de guisos en baño maría. 3

Al disolverse al instante, es perfecto para poder dar el toque del chef en el último momento.

#### Gestión de mermas:

- Una vez escurrido, se puede utilizar la carne para hacer relleno de canelones o similares.
- Escurrir la salsa, picar finamente y poner en un taco con cebolla roja y cilantro.
- Para hacer un pastel de bacon, patata, y carne quitar los huesos; triturar y mezclar con puré de patata; enfriar y envolver en bacon; hacer un rulo y hornear.

- Añadir en último momento un refrito de pan, ajo y almendras pasado por un mortero, para conseguir un espesor y sabor diferente.
  - Freír unas patatas parisinas, poner en el guiso durante los últimos 5 minutos y añadir cebollino picado.
  - Hacer un puré de boniato, poner en una manga pastelera con boquilla rizada y decorar el plato.



## Beneficios de uso de Panna Cotta Carte d'Or:

- Un postre de gran aceptación y rotación, de fácil ejecución, infalible.
- Postre de la cocina tanto clásica como moderna, con un coste muy bajo.
- VS la competencia, la Panna Cotta Carte d'Or es más estable, tiene más brillo, mejor sabor y mejor aplicación; además, se disuelve perfectamente.
- · Fácil de personalizar.
- Elegida nº1 por los chefs de Italia.



### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Saboriza tus panacottas con la base más estable del mercado.

1

Postre rápido y fácil; no crea conflicto en la operativa en la cocina caliente, ya que solo necesita del hervor de la leche.

2

Ideal para emplatar en vasos, la podemos ordenar de forma ágil en las cámaras sin ocupar mucho espacio. Posibilidad de hacer una gran producción. 3

Se puede colocar en moldes de silicona, en forma de pudin, y cortarla en el momento del servicio en raciones, una vez cuajada.

#### Gestión de mermas:

 Posibilidad de customización de la pannacota, con pulpas de frutas a las que les quede poca vida útil.

## Inspiración para tus recetas:

- Para un toque de sabor, infusionar té verde con la leche, y emplatar en recipientes diferentes al vaso de siempre.
  - Para hacer una pannacota de chocolate, añadir chocolate fundido a la leche.
- Para una pannacota de manzana, rellenar un molde de silicona y, antes de que acabe de cuajar, añadir trozos de manzana Grammy Smith y dejar cuajar.

\*Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.



## Beneficios de uso de Caldo de Pollo Knorr:

- De una manera rápida y barata, consigue un caldo ideal para mojar todos los guisos.
- Aporta un sabor a pollo sutil, por un coste muy reducido.
- · Perfecto para sazonar en último momento.
- Vs. la competencia, elimina casi todo el sabor a glutamato.
- Evita utilizar sal en muchas recetas.
- Elegido nº1 por los chefs.



### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Deshazte del dolor de cabeza de tener que hacer caldo cada día de la manera más fácil, sabrosa y rápida.

1

Sazonar en cualquier momento del guiso y posibilidad de rectificar de una manera fácil y rápida. 2

Gran estabilidad de sabor una vez conseguida la receta ideal. Disolución instantánea.

### Gestión de mermas:

- Enfriar, envasar al vacío y reservar en el congelador. Para conseguir una nueva receta, añadir un refrito de ajo y pimentón.
  - Triturar y hacer una crema fina.
     Añadir bacon crujiente.

- · Añadir arroz hervido.
- Mezclar con verduras estilo col, cardos, berros, etc.
- Separar un poco del estofado y triturar; añadir de nuevo a las lentejas para proporcionar un espesor diferente.
- Para un toque exótico, en lugar de pimentón, añadir Pasta de Curry Rojo Knorr en el último momento.
  - Mezclar ajo y perejil picado con el caldo sazonador de pollo para hacer el sofrito.

<sup>\*</sup>Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.
\*\*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.



# Beneficios de uso de Maizena®:

- · Aporta una fritura más crujiente.
- · Para todo tipo de fritura sin gluten.
- Vs. la competencia, logra frituras más crujientes y uniformes.
- No aporta sabor al pescado.
- Frituras más duraderas que las elaboradas con harina.
- · Más de 150 años en cocina profesional.





#### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Consigue las mejores frituras libres de gluten.

1

Podemos freír raciones con antelación; mantiene el crujiente del pescado más tiempo. Compatible para mezclar con harina normal y conseguir rebozados más crujientes. 2

Deja menos residuos en el fondo de la freidora que la harina convencional; aceite limpio durante más tiempo. 3

Exposición en vitrina refrigerada para regenerar en microondas.

### Gestión de mermas:

- Con el pescado sobrante de la semana, hacer una ración de frituras varias el último día de menú.
- Para hacer un pastel de pescado, hacer un sofrito, añadir pescado limpio y leche (reservar fría para mezclarla con la Maizena®); hervir, triturar y dejar enfriar en un molde de silicona.

- Mezclar hierbas frescas picadas antes de añadir el pescado.
- Macerar el pescado con Primerba de Albahaca; mezclar con la Maizena® y freír.
- Hacer una pastina con leche, huevo, sal y Maizena®, hasta conseguir una crema homogénea; rebozar el pescado y freír.



## Beneficios de uso de Caldo de Pescado Knorr:

- Auténtico sabor y aroma de pescado.
- Disolución rápida y sin grumos en cualquier momento de la receta.
- Elegida nº 1 por los chefs.
- Sabor más natural a pescado vs. la competencia.
- Posibilidad de mojar los guisos de pescado con un caldo de una manera rápida y barata.



### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Consigue el máximo sabor a pescado en tus preparaciones de la manera más fácil, rápida y limpia.

1

De fácil utilización y bajo coste para todos los guisos de pescado.

2

Sazonar en cualquier momento del guiso, para rectificar de una manera fácil y rápida 3

Gran estabilidad de sabor una vez conseguida la receta ideal y disolución instantánea.

### Gestión de mermas:

- Escurrir el pescado de la salsa y picar finamente; añadir a una masa de buñuelos y freír.
- Escurrir la salsa y picar el pescado a tacos pequeños; poner como topping en una bullabesa.
- Escurrir la salsa y triturar el pescado, hasta hacer una masa para rellenar canelones.

- Para un toque ahumado sorprendente, Aderezo Líquido Ahumado Knorr.
- Para conseguir un toque sabroso, muy potente, añadir en el último momento un picadillo de ajo, perejil, aceite y caldo sazonador de pescado.
  - Un toque refrescante: picar cilantro fresco muy fino y añadir antes de servir.

<sup>\*</sup>Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



## Beneficios de uso de Roux Blanco Knorr:

- Consigue, en tus salsas y cremas, de una manera rápida, textura y espesor perfectos.
- Vs. la competencia, no hace grumos, pasado el tiempo en baño maría.
- Absorción perfecta de exceso de grasas y líquidos, creando una salsa texturizada cremosa.
- Elegida n°1 por los chefs.
- Disolución y textura en solo 1 minuto.



#### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Liga tus mejores salsas de la manera más fina y con 0 grumos.

1

Perfecto para dar textura ideal a salsas y cremas en el último momento, en tan solo 1 minuto. 2

Ayuda a rectificar y a arreglar, de forma rápida, elaboraciones en el último momento, ya sea por mala praxis, exceso de grasa o porque se estropean antes del servicio. 3

Poder hacer grandes cantidades de salsa (bechamel, aurora, cremas) y ligar de una manera rápida y económica, teniendo siempre el control del punto de espesor perfecto para la receta.

### Gestión de mermas:

 Con la bechamel sobrante hacer croquetas con ingredientes que nos hayan quedado de otras preparaciones.

- Añadir en la bechamel Primerba de Cebolla Dorada Knorr para un sabor dulce, especial.
- Para una bechamel más sabrosa, en lugar de usar sal, pimienta y nuez moscada, sazonar con doble Caldo de Carne Knorr.
  - Añadir tomate a la bechamel antes de gratinar.
  - A la hora de gratinar, añadir un mix de quesos en vez de solo emmental.

<sup>\*</sup>Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017. \*\*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España.

Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



Mejores arroces 2020

## DATE A CONOCER CON TU MEJOR ARROZ

PARTICIPA EN EL CONCURSO QUE DARÁ A CONOCER A TU RESTAURANTE EN TODA ESPAÑA. REGÍSTRATE Y DESCUBRE TODOS LOS BENEFICIOS QUE PUEDES CONSEGUIR.

**WWW.MEJORESARROCES.ES** 

## Beneficios de uso de Caldo de Paella Knorr:

- Gran color y sabor a paella en una sola aplicación.
- Consigue que el arroz tarde en pasarse entre 3 y 4 minutos más.
- Vs. la competencia, mejor sabor a marisco, y color no tan amarillento.
- Gran sabor, a un coste muy reducido; fácil de utilizar directamente o para enriquecer tu fumet.
- · Reducción de costes en materia prima fresca.
- Reducción del tiempo en la elaboración de un caldo rico para mojar el arroz.



### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Consigue la máxima estabilidad de sabor en tus arroces de tu menú diario.

1

Al tardar más tiempo en pasarse, ayuda a ser más efectivo en el tiempo de preparación y, por lo tanto, reduce las mermas. 2

Reducción drástica de tiempo a la hora de preparar un arroz; muchas más raciones en el mismo tiempo que dura un servicio (3h aprox.); por lo tanto, este será más ágil y rentable. 3

Permite hacer preparaciones en frío, permitiendo tener muchas marcas preparadas, a punto para entrar en el horno.

### Gestión de mermas:

• Enfriar rápidamente y, al día siguiente, añadir Caldo de Pescado y cualquier taco pequeño de pescado blanco sobrante de otro día (merluza, colita de rape, cazón, bacalao, etc.) para preparar un caldoso de pescado.

- Añadir azúcar al aceite, hasta conseguir un caramelo rubio muy ligero, para un sofrito con un sabor dulce especial.
- Antes de añadir el caldo, sofreír durante 2 minutos el arroz con el sofrito para que el grano se impregne bien y, cuando echemos el caldo y se abra el poro del arroz, absorba el sabor del sofrito, antes que el del caldo.
- Añadir una picada de ajo y perejil con aceite de oliva antes de introducir el arroz en el horno.

<sup>\*</sup>Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



## Beneficios de uso de Salsa para Ensalada César Hellmann's

- Sabor perfecto y equilibrado, siempre con el mismo resultado.
- Fácil dosificación.
- Aporta cremosidad a la ensalada y combina perfectamente con sus ingredientes.



#### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Máxima cremosidad y sabor en todas tus ensaladas.

1

Mantiene la estructura en las hojas de la ensalada, por lo que podemos preparar mucha cantidad a la vez. 2

No oxida la lechuga.

### Gestión de mermas:

- Con los trozos de pollo sobrantes, añadir arroz basmati, Salsa Kebab Helmann's y rellenar una fajita.
  - Añadir picatostes a una crema del día siguiente.
    - Con la lechuga,
       hacer otras ensaladas.

## Inspiración para tus recetas:

- Para un toque especial, antes de freír, macerar el pollo con Primerba Pesto Rojo Knorr.
- Espolvorear por encima de la ensalada Salsa Pomodoro Knorr en forma crujiente.
  - En lugar de anchoa, poner cualquier otro pescado en salazón.
- Poner la ensalada en un recipiente estilo "tarro de conserva". Encima de la salsa, añadir parmesano rallado.
- Añadir hierbas frescas picadas a la salsa para aportar un punto más fresco y personalizado.

\*Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España. Noviembre 2016.



## Beneficios de uso de Caldos Líquidos Concentrados Knorr.

- · Aplicación inmediata.
- Intensificación de sabores sin complejidad.
- Tener una glasa disponible al instante, sin ninguno de los 14 alérgenos.
- Poder conservar en estantería, sin frío, 120 litros de caldo (30 de cada variedad).
- Vs. la competencia, permite hacer más aplicaciones, como pintar carnes antes de ponerlas en la plancha o añadir a guisos en el último momento.



### Ventajas para su uso en tu menú del día:

Obtén versatilidad y gran potencia de sabor sin complicaciones, en un sinfín de recetas.

1

Preparar gran cantidad de caldo en un breve espacio de tiempo.

2

Al disolverse al instante, no hacen falta grandes cocciones después de la aplicación; ahorra tiempo y gastos generales (luz y gas). 3

Ideal para salteados estilo wok.

### Gestión de mermas:

- Añadir fideos finos cocidos para el día siguiente.
- Triturar y añadir leche y huevo para hacer un pastel.
- Escurrir el líquido y saltear con un refrito de ajo, pimentón y vinagre de vino tinto.
  - Escurrir el líquido, envolver en una crepinette (tripa de cordero) y hacer un bombón de ropa vieja.

- Añadir un sofrito de ajo, pimentón y vino blanco junto con los Caldos Líquidos Concentrados en el último momento.
- Freír unas hojas de albahaca y colocar encima del estofado.
- Para un toque oriental al picante, añadir al sofrito Curry Rojo Knorr en vez de pimentón.
  - Más frescor: picar cilantro fino por encima.

<sup>\*</sup>Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.