

Seduces con tus sopas y cremas para que sean las protagonistas

Recetas e ideas creativas para hacer más atractivas tus sopas y cremas en el bufet.



Descubre el secreto





Sopas y cremas que gustan a todo el mundo

Primero, dar a nuestros clientes las recetas equilibradas que contienen los beneficios nutricionales que están buscando.

Segundo, modernizar las recetas para que gusten a todo el mundo, clientes locales e internacionales, sin perder su esencia tradicional y auténtica.

Tercero, hacer platos más espectaculares y apetecibles, que entren por los ojos.

Y por último, ahorrar tiempo y controlar costes para centrarnos en la parte creativa de la elaboración y presentación.

Estos son los secretos para renovar las sopas y cremas, ¡todo lo que necesitas para dejar a tus clientes con la boca abierta!

A photograph of a buffet spread featuring four white dishes: a large bowl of yellow soup with a herb garnish, a bowl of red peppers, a bowl of green herbs, and a bowl of shrimp. The text "Un buffet rico en beneficios" is overlaid in white serif font, with a decorative flourish below it.

Un buffet rico en beneficios



Todo son ventajas

Aprovecha los numerosos beneficios que ofrecen estos platos, tanto para ti como para tus clientes. A continuación te presentamos los más destacados:

Para tu cocina

- ✓ Cuando hace frío son las sopas y cremas las más demandadas y que apetecen a todo el mundo.
- ✓ Como se pueden preparar en grandes cantidades usando ingredientes de bajo coste y mermas, son muy rentables.
- ✓ El uso de ingredientes de temporada para decorar tus sopas y platos, dándoles un toque más moderno y creativo.

Para tu Bufet

- ✓ No hay mejor manera de entrar en calor que con sopas o cremas.
- ✓ Su riqueza de ingredientes de temporada aportan grandes beneficios nutricionales, algo muy buscado por tus clientes.
- ✓ Son una ocasión única para degustar los ingredientes de temporada que están en su mejor momento en esta época.

A top-down view of a wooden table with various ingredients. In the center is a white bowl filled with a light green soup, garnished with small pieces of green vegetables. To the top left are several fresh green asparagus spears. To the top right is a small white bowl containing pieces of raw salmon. On the left side, there is a wedge of cheese with a white rind. In the bottom right corner, there is a whole yellow lemon. The text 'Sorprende con el bufet' is overlaid in the center in a white serif font, with a decorative flourish below it.

**Sorprende
con el bufet**

El bufet que atrae a todos

No hay mayor satisfacción para un comensal que el factor sorpresa, la variedad y el orden. Estos son los 3 pilares sobre los que podrás construir un bufet de gran calidad, uno que se gane la reputación que se merece. Aquí te damos las claves para ofrecer una mejor experiencia.

Limpieza, orden y señalización

Para que el comensal se sienta a gusto desde el principio es esencial que las instalaciones estén limpias, ordenadas y bien señalizadas.

***Showcooking* para lucir y sugerir**

Convierte un espacio del bufet en un espacio de *showcooking*. Los clientes sentirán que estás cocinando exclusivamente para ellos y crearás un ambiente sorprendente.

Reposición y atención al cliente

Reponer los platos del bufet es básico para que los clientes estén satisfechos. Forma a tu personal de sala para que siempre sepan las necesidades de los clientes, controlando todas las zonas.

Oferta innovadora, estacional y temática

Los clientes siempre llegan con una idea preconcebida, pero si les ofreces gastronomía atractiva con productos de temporada y una temática cambiante, podrás sorprenderlos. Si tu bufet nunca es homogéneo ni previsible, los clientes de larga estancia te lo agradecerán especialmente.

Publicita tu cocina

Tu competencia son los restaurantes de la zona, por lo que debes estar a su nivel y superarlo. Publicita tu cocina, tus platos y a ti mismo en el hotel y a pie de escaparate. Así captarás tantos clientes de dentro como de fuera.



**Consejos
para tu zona
de sopas y
cremas**



Déjate aconsejar

Las sopas y las cremas son todo un mundo: hay mil secretos y trucos que pueden marcar la diferencia, mejorar tu oferta gastronómica y aumentar tu rentabilidad.

Aprovecha las recomendaciones y consejos de nuestros chefs y sácale más partido a tus platos.



Recomendaciones de nuestro chef



Gestiona la oferta

- Para ofrecer más variedad con la mayor rentabilidad puedes combinar sopas y cremas de diferentes sabores e ingredientes.
- Prepara 2 o 3 variedades y tus clientes podrán decidirse fácilmente. Es importante tener en cuenta que las sopas y cremas estrella siempre son las de verdura, pescado y carne.
- Como referencia, una ración de 250 ml puede costar una media de 13 céntimos.



Los toppings importan

- Una crema es tan buena como su topping. Escogiendo los más adecuados para cada preparación podrás personalizar el sabor al cliente y dar más valor al plato.
- Pon imaginación y cámbialos en cada servicio en función de lo que tengas en la cocina y te interese utilizar.
- Puedes controlar su consumo haciendo que sea el servicio quien sirva los toppings. No sólo podrás regular las dosis sino que además, darás una mejor atención al cliente.



Zona cuidate

- Crea un rincón saludable para dar más visibilidad a los beneficios nutricionales de sopas y cremas. No sólo mejorarás la imagen del bufet a ojos del cliente, sino que además ahorrarás costes de materia prima con crudités y ensaladas.
- Realiza *showcooking* en esta zona para llamar la atención e incrementar el consumo.
- Asegura que los recipientes son los más adecuados para mantener el plato en las mejores condiciones. Así durará más y tendrá mejor sabor.
- Muestra los beneficios nutricionales que tienen las sopas del día. Puedes encontrar toda la información nutricional de las recetas en el siguiente apartado. Allí te presentamos, entre otras, sopas ricas en fibra y minerales (minestrone), con alto contenido en potasio, ácido fólico y vitamina C (*borsch*) o cremas ricas en vitaminas B2 y B3 (champiñones) y con vitaminas C y E (espárragos).

A top-down view of a white bowl filled with a smooth, light green soup. In the background, there are several stalks of green asparagus and a pile of cooked lobster tails. To the right, a light green wooden cutting board holds several small, irregular pieces of butter.

10 recetas para impressionar a tus clientes





La importancia está en las guarniciones

Con una pizca de creatividad y los toppings adecuados, una misma sopa o crema puede convertirse en diferentes platos exquisitos y distintos.

Las guarniciones añaden a tus sopas color, complementos nutricionales, sabor y tendencia. Por eso, te animamos a probar algunas de las recetas que nuestros chefs han seleccionado. Pero recuerda, lo más importante es que experimentes y las personalices con tu toque personal.

Así que, ¡a cocinar!



Mulligatawny

Una sopa india que gustará a todo el mundo.



Ingredientes 10 pax Cantidad

Pollo deshuesado	700 g
Cebolla	1 ud.
Jengibre molido	30 g
Cúrcuma	10 g
Clavo	4 ud.
Manzana verde	6 ud.
Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr	200 ml
Maizena	120 g
Limón	3 ud.
Curry en polvo	40 g
Margarina	200 g

Elaboración

Sofríe la cebolla en una olla e incorpora las especias. Incorpora los trozos de pollo y deja que se impregne bien de los aromas. Añade las manzanas peladas y troceadas. Ten en cuenta que si añades el pollo con huesos, después tendrás que retirarlos para quedarte sólo con la carne cocinada, sin la piel ni los huesos.

Con los trozos de pollo ya dorados y semihechos, incorpora el Caldo Líquido de Pollo Knorr y cubre con unos 8 l de agua. Deja hervir

suavemente unos 40 minutos y consigue la textura deseada con la Maizena, previamente diluida con agua.

Asegúrate que los trozos de pollo están muy deshechos, casi desmigados.

Casi al final, da un toque fresco a la sopa con el zumo de los limones y, si lo deseas, incorpora también algo de nata.

Comprueba la sazón, poniendo sal y curry al gusto.

Sugerencias de guarniciones



Bollos de pan



Pollo desmigado



Manzana a trozos



Arroz basmati cocido



Tacos jamón york



Berros



Zanahoria rallada



Yogur natural



Minestrone



La sopa italiana con verduras perfecta para resguardarse del frío.

Ingredientes 10 pax Cantidad

Judías blancas cocidas	1000 g
Aceite de oliva	100 g
Cebolla	500 g
Ajo	4 ud.
Bacon (opcional)	250 g
Tomates pera	5000 g
Caldo sabor Carne Knorr	350 ml
Vino tinto	500 g
Zanahoria	700 g
Nabo	500 g
Patata	500 g
Apio	500 g
Calabacín	500 g
Judías verdes	500 g
Macarrones	500 g

Elaboración

Sofríe la cebolla, el ajo y el bacon en una cazuela ancha. Si quieres, puedes evitar el bacon para ofrecer una opción vegetariana sin perder consistencia.

Añade las judías ya cocidas, el Caldo sabor Carne Knorr, 6 l de agua y el vino tinto.

Corta todas las verduras en un grosor mediano, exceptuando el calabacín que lo dejaremos para el final de la preparación, e incorpóralas.

Cuece durante unos 20 minutos.

Hacia el final de la preparación, incorpora el calabacín troceado y los macarrones y deja cocer 10 minutos más.

Comprueba el nivel de sal y sirve la sopa con hierbas frescas, como albahaca, tomillo u orégano.

Sugerencias de guarniciones



Bollos de pan



Croutons



Bacon frito en cubos



Judías blancas cocidas



Queso parmesano rallado



Borsch caliente de ternera



Puede servirse caliente o frío, con o sin carne, y acompañado de crema agria, yogur natural o nata con zumo de limón.

Ingredientes 10 pax

Cantidad

Elaboración

Remolacha cocida	3000 g
Carne de ternera (aguja)	2000 g
Aceite	200 ml
Col	1 ud.
Patata	1000 g
<i>Caldo de Pollo o Carne Knorr</i>	5 l
Tomate pera troceado	2500 g
Ajo	5 dientes
Sal y pimienta negra	15 g
Crema agria/yogur natural	500 ml

Corta la carne y la remolacha en pequeños cubos de 1 cm x 1 cm.

En una cazuela ancha, sofríe los trozos de carne hasta que queden bien dorados.

Agrega el agua y el Caldo de Pollo o Carne Knorr y déjalo cocer tapándolo unos 40 minutos.

Trocea la remolacha, ralla la col o córtala en juliana y añádelo junto al tomate, la patata, la cebolla y el ajo.

Déjalos cociendo durante 45 minutos o hasta que quede todo bien blando y cocido.

Salpimenta y sirve acompañado de crema agria o de yogur natural.

Sugerencias de guarniciones



Yogur natural



Remolacha cocida en juliana



Eneldo



Huevo cocido



Pepino en rodajas



Bisque de gambas y apio



Una sopa elegante y con una textura digna de las mejores celebraciones.

Ingredientes 10 pax

Cantidad

Elaboración

<i>Crema de Marisco Knorr</i>	650 g
Pescado blanco sin espinas	1500 g
Apio verde o blanco	300 g
Puerro	400 g
Vino blanco o brandy	500 ml
Colas de gamba peladas	500 g
Margarina	200 g
<i>Krona Original</i>	500 ml

Sofríe el puerro y el apio en la margarina. Incorpora el pescado blanco y continúa sofriendo durante unos 15 minutos.

Añade el vino o licor y flambea. Incorpora unos 9 l de agua y lleva todo a ebullición de nuevo.

Deslíe el contenido de la crema deshidratada en 1 l de agua o en la Krona Original e incorpora al resto de la preparación.

Si quieres conseguir una crema más fina, usa un robot de cocina.

Con el fuego apagado, añade unas colas de gamba y emplata.

Sugerencias de guarniciones



Guisantes



Bollos de pan



Mezcla de hierbas frescas



Croutons



Huevo cocido



Arroz blanco cocido



Sopa thai de marisco



La perfecta combinación entre salado, dulce, picante y ácido.

Ingredientes 10 pax

Cantidad

Elaboración

Base caldo thai

Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr	300 ml
Cebolla	750 g
Leche de coco	500 ml
Sal	60 g

Complementos

Jengibre rallado	250 g
Pimiento rojo en tiras	500 g
Lima	3 ud.
Gambas o pollo	760 g

Prepara una base de caldo asiático thai incorporando el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr a una olla con 10 l de agua hirviendo.

Adereza con cebolla en juliana, leche de coco y sal.

Déjalo hervir unos 10 minutos y cuélalo para que quede una sopa más ligera.

Con el fuego apagado añade el jengibre, el pimiento rojo, el zumo de las limas y las colas de gambas.

Si quieres innovar, puedes combinar o sustituir las colas de gamba por otros pescados o pollo.

Consejo: esta opción también puede servirse en los desayunos, ya que el cliente asiático la demanda.

Sugerencias de guarniciones



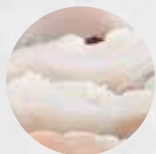
Chiles picados



Gajas de limón o lima



Jengibre encurtido



Pescado blanco desmigado



Huevo cocido



Arroz blanco cocido



Noodles asiáticos



Plato de tendencia, éxito asegurado.

Ingredientes 10 pax

Cantidad

Elaboración

Base sopa

Caldo de Pollo Knorr	200 g
Salsa de soja	200 ml
Maizena	80 g

Complementos

Noodles o fideos cocidos	700 g
Brotos de soja	200 g
Pollo cocinado	500 g
Verduras en juliana	500 g

Prepara un caldo base hirviendo 10 l de agua con el Caldo de Pollo Knorr y la salsa de soja.

Liga ligeramente con Maizena para seguir obteniendo un caldo muy líquido con un punto turbio.

Con la base lista, introduce pollo cocido y desmigado, noodles o fideos cocidos y unas verduras en juliana fina.

Deja hervir todo junto unos 2 minutos y consévalo en la sopera bien caliente.

Al servir, añade como guarnición cebolleta troceada y huevos cocidos cortados por la mitad.

Consejo: a los clientes asiáticos también les gusta para desayunar.

Sugerencias de guarniciones



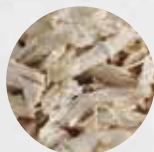
Juliana de puerro



Cebolleta troceada



Huevo cocido



Pollo cocido desmigado



Noodles cocidos



Col china



Frituras



Crema de champiñones con picada provenzal



La sopa más sabrosa y cremosa del bufet.

Ingredientes 10 pax Cantidad

Champiñones frescos (o lata)	1000 g
<i>Crema de champiñones Knorr</i>	1 bote
Margarina	500 g
Cebolleta	1000 g
Perejil	10 g
Sal y pimienta	10 g
Crema o nata	1000 g
Tostadas de pan	100 ud.

Elaboración

Sofríe la cebolleta en juliana fina con la mitad de la margarina e incorpora rápidamente los champiñones laminados finos.

Incorpora agua caliente y diluye la Crema de Champiñones Knorr.

Se puede tener preparada a parte y juntarlo todo, o bien realizarla directamente sobre el sofrito de cebolleta y champiñones, en este caso, incorporar y diluir con el preparado en polvo en agua caliente pero sin hervir.

Deja hervir unos minutos y añade el

resto de margarina, hierbas y un toque de pimienta.

Siempre es buena opción acompañar la crema con una tostada o una picada provenzal de huevo duro, hierbas y ajo frito, como en este caso.

Sugerencias de guarniciones



Tostadas



Champiñones



Huevo cocido
+ orégano
+ perejil



Tacos de
jamón york



Tomates
cherry



Crema de espárragos y queso brie



Ligereza y suavidad en cada cucharada.

Ingredientes 10 pax

Cantidad

Elaboración

Espárragos trigueros	1000 g
Mantequilla o margarina	500 g
<i>Crema de Espárragos Knorr</i>	1 bote
<i>Maizena</i>	50 g
Vino blanco Chardonnay	750 ml
Queso brie u otro queso local	500 g

En una olla, reduce el vino a la mitad e incorpora 10 l de agua caliente, diluyendo la Crema de Espárragos Knorr. Una vez haya hervido unos 8 minutos, usa esta base para elaborar otras variantes.

Incorpora los trozos de espárragos salteados y la mantequilla sin quemar.

Controla la sazón y rectifica la textura con Maizena si fuera necesario.

Sofríe los espárragos troceados en mantequilla. Reserva las partes más duras del tallo para incorporarlas a la crema.

Añade el queso a la crema y tritura ligeramente.

Sugerencias de guarniciones



Queso brie troceado u otro queso local



Espárragos blancos o verdes



Bollos de pan



Tiras de jamón o bacon



Aceite de oliva V.E.



Crema tibia de puerro, coliflor y parmesano



Un clásico francés perfecto para innovar y sorprender con tu toque personal.

Ingredientes 10 pax

Cantidad

Elaboración

Coliflor	2000 g
Patata	1000 g
Crema Vichyssoise Knorr	1 ud.
Cebolla o puerro	400 g
Nuez moscada	10 g
Pimienta blanca	5 g
Margarina	300 g
Queso parmesano u otro local	500 g

Hierve directamente la coliflor con la cebolla y la patata, todo troceado.

Pasados 20 minutos, escurre bien, aprovechando el agua caliente para hidratar la mezcla de Crema Vichyssoise Knorr.

Como alternativa, puedes hidratarla directamente con el agua, junto a la coliflor hirviendo, controlando siempre que la cantidad de agua se ajuste a lo que necesita la Crema Vichyssoise Knorr.

Una vez listo, tritúralo todo e incorpora el queso rallado. Según el tipo de queso, puedes dar un punto extra de cremosidad añadiendo crema o margarina.

Sugerencias de guarniciones



Bacon frito



Croutons



Queso rallado



Huevo picado
+ perejil



Jamón picado



Coliflor
o brócoli cocido



Sopa rústica de tomate y hierbas



Sopa llena de nutrientes, natural y muy ligera.

Ingredientes 10 pax

Cantidad

Elaboración

Tomates frescos (o lata pera)	2000 g
<i>Crema de Tomate Knorr</i>	1000 g
Verduras cocidas (zanahoria, calabacín, etc.)	1 ud.
Albahaca	400 g
Orégano	10 g
Pimienta negra	5 g
Vodka (opcional)	300 g
Salsa picante (opcional)	500 g

Trocea los tomates en trozos pequeños y cúbrelos con 10 l de agua en una olla.

Déjalos hervir por poco tiempo e incorpora las verduras a la mezcla diluida de la Crema de Tomate Knorr.

Déjalo hervir suavemente unos 10 minutos para que los sabores se integren. Una vez esté lista, esta base te servirá para crear diferentes opciones. En este caso, sazona con pimienta, hierbas frescas y un punto de picante. Casi al final, añade un chorro de vodka.

Sugerencias de guarniciones



Bollos de pan



Queso feta



Huevos cocidos



pasta cocida



Tostaditas o croutons

Su sabor es la esencia

Si los ingredientes son buenos, el plato estará bueno. Con Knorr puedes ahorrar tiempo y esfuerzo en la preparación con la confianza de estar trabajando con el mejor sabor y calidad del mercado. Una garantía para tu cocina.



Bovril

Al estar elaborado con un 41% de caldo de carne concentrado, aporta un intenso color y sabor rustido a tus guisos de carne.



Roux

Aportan a tus guisos y salsas la mejor textura del mercado*. Espesor y brillo sin grumos, en tan sólo 1 minuto.

*50 chefs han considerado que el Roux Knorr tiene mejor textura que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.



Sopas y cremas Knorr

Amplia variedad de sopas y cremas de excelente calidad, sin conservantes y bajas en grasas. Rápida disolución en agua fría y alto rendimiento de 10 l.



Caldos Sazonadores Knorr

Realza tus recetas con el mejor sabor del mercado*.

*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo y el Caldo Sabor Carne Knorr tienen mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre de 2014.

*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores caldos del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.



Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Potencian el sabor de tus platos de cuchara en cualquier momento de la preparación. Alto rendimiento y sin gluten.



Maizena

El espesante por excelencia de generación en generación, con más de 150 años en las cocinas profesionales.

Al no tener gluten, es ideal para todo tipo de recetas aptas para celíacos.

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

