PURE LEAF®

High Tea

Menú de maridaje

Recetario_01.indd 1 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 2 02/05/18 10:18

Somos Pure Leaf

Una experiencia memorable de consumo de té es un acto sensorial que abarca tanto los sentidos de la vista, el olfato y el tacto como el del gusto. En Pure Leaf nos especializamos en emplear solo hojas de alta calidad procedentes de las mejores plantaciones de té del mundo: porque unas hojas de té excepcionales implican un sabor excepcional. Y los tés extraordinarios merecen una experiencia de High Tea extraordinaria. Maridando elegantemente nuestras mezclas artesanales con alimentos innovadores y visualmente atractivos, puedes crear experiencias de High Tea para tus clientes que cumplan y vayan mucho más allá que la promesa sensorial del té.

A lo largo de esta guía hemos seleccionado cuidadosamente recetas que combinan perfectamente con cada uno de nuestros tés de primera calidad y detallamos tanto soluciones completas de High Tea como sugerencias específicas de maridaje.

Recetario_01.indd 1 02/05/18 10:18

High Tea
Excepcional

Existe el High Tea y luego está el High Tea Excepcional de Pure Leaf. Nuestros chefs han cogido una selección de clásicos tradicionales para el High Tea y les han dado una nueva presentación de lujo, creando platos excepcionales que combinan perfectamente con nuestras mezclas de té artesanales.

Platos que se sirven en el High Tea Excepcional:

Grisines con jamón de Parma (p.26)
Salmón marinado con
pan de centeno y eneldo (p.48)
Emparedado de pan de brioche
con pato ahumado y mermelada de frutos rojos (p.60)
Merengue de limón servido en tarro (p.58)

Recetario_01.indd 2 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 3 02/05/18 10:18

High Tea
Caprichoso

Si tus clientes buscan un verdadero enfoque hedonista del High Tea, no busques más y ofréceles este surtido de fastuosas recetas que rebosan de sabores deliciosos.

Platos que se sirven en el High Tea Caprichoso:

Tazón de poké con camarones (p.42)
Mini burger de wagyu (p.50)
Pan de levadura con crema de queso y salmón ahumado (p.38)
Brownie de chocolate con nuez pecana y caramelo salado (p.44)
Shortcake de caramelo y chocolate (p.28)

Recetario_01.indd 4 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 5 02/05/18 10:18

High Tea
Asiático

Nuestro High Tea oriental combina especias fuertes y alimentos de sabor fresco con tés ligeros y limpios para dar un toque de inspiración asiática a la tradicional experiencia de High Tea. Refrescante, aventurero y verdaderamente diferente al resto de cosas que puedes encontrar.

Platos que se sirven en el High Tea Asiático:

Rollo de primavera vietnamita
con fideos de arroz y verduras (p.36)
Bollo al vapor con carne
de cerdo hoisin y pepinillos (p.40)
Macarrón de coco con lima y pandán (p.54)
Pastel de zanahoria con especias chai (p.52)

Recetario_01.indd 6 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 7 02/05/18 10:18

High Tea
Vegetariano

Nuestras innovadoras recetas vegetarianas ofrecen una solución de High Tea tentadora y emocionante para tus clientes.

Platos que se sirven en el High Tea Vegetariano:

Ensalada freekeh con garbanzos y queso feta (p.56)
Minibocados de kale y quinoa (p.46)
Brownie de batata con jengibre (p.34)
Tartaleta de frutos rojos (p.30)
Trufas de coco y dátil (p.32)

Recetario_01.indd 8 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 9 02/05/18 10:18

Té Verde Gunpowder

Té indonesio de origen único, fuertemente enrollado en pequeñas bolitas que despliegan sus largas y exuberantes hojas y liberan un sabor limpio y un final refrescante. Prepáralo en agua a 80 °C durante 2-3 minutos, y a continuación sírvelo con:

Minibocados de kale y quinoa
(p.46)

Una bola de salud y felicidad del tamaño de un bocado. La cremosidad del aguacate combina especialmente bien con la frescura de nuestro té verde Gunpowder.

Bollo al vapor con carne de cerdo hoisin y pepinillos
(p.40)

Un delicioso efecto doble: nuestro té verde fresco y limpio se abre paso a través del sabor ahumado del cerdo produciendo una experiencia de sabor intenso.

Macarrón de coco con lima y pandán
(p.54)

Una interpretación única del clásico postre francés. Estos pequeños bollitos de coco exótico y dulzor de almendra son de un sorprendente color verde gracias a la adición del pandán. Intensas notas malteadas del Breakfast Tea.

Recetario_01.indd 10 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 11 02/05/18 10:18

Té Verde de Jazmín

Hecho con hojas excepcionalmente largas de té verde chino, y delicadamente perfumado con flores de jazmín real, nuestro té verde con jazmín tiene un delicioso sabor floral y un final suave y ligero. Prepáralo en agua a 80 °C durante 2-3 minutos, y a continuación sírvelo con:

Salmón marinado con pan de centeno y eneldo (p.48)

Sabroso pan de centeno dulce y de carácter terroso, salmón curado y salado y eneldo fresco: un trío de sabores de inspiración escandinava que combinan excepcionalmente bien con los suaves tonos florales de nuestro té verde con jazmín.

Recetario_01.indd 12 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 13 02/05/18 10:18

Té Negro de Mora

Combinación sorprendente de delicado té negro de Kenya y jugosas fresas, frambuesas, grosellas y moras. Prepáralo con agua recién hervida durante 3 minutos, y a continuación sírvelo con:

Emparedado de pan de brioche con pato ahumado y mermelada de frutos rojos (p.60)

Servido con una sutil nota de chutney sobre una rebanada de mantecoso pan de brioche, el gusto intensamente sabroso de nuestro pato se alía deliciosamente frente al refrescante sabor dulce y picante de nuestro té negro con frutos rojos.

Tartaleta de frutos rojos (p.30)

Bocaditos de estimulante acidez afrutada y pastel mantecoso repletos de ligera dulzura veraniega. Cada bocado es amplificado por los sabores jugosos de los frutos rojos de nuestro té y su delicado, aunque enérgico, carácter malteado.

Recetario_01.indd 14 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 15 02/05/18 10:18

Manzanilla

Una infusión relajante y naturalmente sin cafeína de dulces sabores florales. Ideal para ayudar a tus clientes a relajarse durante su experiencia de High Tea Pure Leaf. Prepáralo con agua recién hervida durante 3 minutos y a continuación sírvelo con:

Rollo de primavera vietnamita con fideos de arroz y verduras (p.36)

Repletos de vibrantes sabores asiáticos, estos bocaditos se ven suavemente realzados por la delicada dulzura floral de nuestra infusión de manzanilla.

Brownie de batata con jengibre (p.34)

La manera ideal de ofrecer a tus clientes un capricho con el té que no les haga sentirse culpables. Cada bocado de profundos sabores de cacao y dulzor de carácter terroso combina perfectamente con las relajantes notas florales de nuestra manzanilla.

Recetario_01.indd 16 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 17 02/05/18 10:18

Té Negro de Vanilla

Elegante combinación de té negro ortodoxo y vainilla dulce. Elaborado exquisitamente con té de Kenia de origen único y granos de vainilla de Madagascar. Prepáralo con agua recién hervida durante 3 minutos, y a continuación sírvelo con:

Mini burger de Wagyu (p.50)

Bocado que combina cebollas caramelizadas, brioche dulce y una carne sabrosísima que armoniza deliciosamente con las sabrosas notas enérgicas de nuestro té negro y las sutiles sugerencias de vainilla.

Shortcake de caramelo y chocolate (p.28)

Los suaves sabores de vainilla de nuestro té y sus tonos terrosos penetran y complementan cada bocado de leche dulce condensada, galleta de mantequilla salada e intenso y placentero cacao. Fastuosamente desmesurado y embriagador. cacao.

Recetario_01.indd 18 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 19 02/05/18 10:18

Earl Grey

Elegante combinación de té negro de Ceilán de Sri Lanka y sabores cítricos, con enérgica salida de bergamota, que produce una infusión suave y vigorizante con aroma floral. Prepáralo con agua recién hervida durante 3 minutos, y a continuación sírvelo con:

Tazón de poké con camarones

(p.42)

A veces los maridajes más insólitos son los que mejor funcionan: como el del popular sushi japonés con una taza clásica de Earl Grey inglés. Es una mezcla sorprendentemente exquisita de delicados sabores florales y de incisivo umami.

Pastel de zanahoria con especias chai

(p.52)

Esponjosos y repletos de aromáticos sabores de cardamomo y canela, nuestros pequeños pasteles de zanahoria son una versión del clásico mejorada con chai. Con su cremoso glaseado de limón, es el acompañamiento perfecto para las notas cítricas y de bergamota de nuestro Earl Grey de Pure Leaf.

Recetario_01.indd 20 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 21 02/05/18 10:18

Menta

Fresco y vigorizante, nuestro té de menta es una vibrante mezcla perfecta para refrescar el paladar de tus invitados. Prepáralo en agua hervida durante 4 minutos, y a continuación sírvelo con:

Ensalada freekeh con garbanzos y queso feta (p.56)

Agradable de masticar, sabrosa y sana, con un toque vigorizante de menta y feta salado; los sabores de nuestra ensalada freekeh, evocadores del Oriente Medio, combinan deliciosamente con nuestro refrescante té de menta Pure Leaf.

Trufas de coco y dátil (p.32)

Los dulces dátiles aportan un giro sorprendente a un capricho ya muy placentero. Cada bocado es una explosión de placer que se ve perfectamente equilibrada por la frescura de nuestro té de menta.

Brownie de chocolate con nuez pecana y caramelo salado (p.44)

Otro capricho deliciosamente excesivo para tus clientes más golosos. Dulce caramelo salado arremolinado en un esponjoso y sabroso brownie de chocolate: delicioso frente al carácter vibrante de nuestro té de menta.

Recetario_01.indd 22 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 23 02/05/18 10:18

English Breakfast

Mezcla muy bien equilibrada de hojas de Assam y de Ceilán que desprende un penetrante aroma, un color ámbar intenso y un sabor potente. Prepáralo con agua recién hervida durante 3 minutos, y a continuación sírvelo con:

Pan de levadura con crema de queso y salmón ahumado (p.38)

Nuestro té English Breakfast desprende un intenso y potente sabor aromático: el contracto perfecto para estos bocaditos de crujiente levadura y salmón ahumado.

Grisines con jamón de Parma (p.26)

Un té fuerte requiere alimentos de sabor fuerte, y estos grisines de tomate envueltos en jamón curado producen un doble efecto excepcional al combinarse con la potente infusión de nuestro té English Breakfast.

Merengue de limón servido en tarro (p.58)

Estos pequeños cuencos de vibrante limón y crujiente merengue azucarado son un sueño para los amantes de lo dulce. Su acidez atraviesa de forma sensacional las intensas notas malteadas de nuestro té English Breakfast.

Recetario_01.indd 24 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 25 02/05/18 10:18

Grisines con jamón de Parma

Raciones: 10

Alérgenos: Gluten, semillas de sésamo, mostaza

Ingredientes

- 500 g de harina común
- 2 cucharadas de harina de maíz
- 2 cucharaditas de sal
- 7 g de levadura seca
- 275 ml de agua tibia
- 1 cucharada de miel
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Semillas de sésamo
- 10 lonchas de jamón de Parma.
- Salsa de tomates secos para sándwich

Preparación

1 Pon todos los ingredientes, excepto las semillas de sésamo, en una batidora con un gancho de amasar
2 Amasa durante 10 minutos
3 Cubre el recipiente con una toalla y déjalo reposar durante 10 min.
4 Vuelve a amasar durante otros 10 min. Déjalo reposar de nuevo durante 10 min. Extiende la masa en un rectángulo y déjala reposar durante un par de minutos
5 Corta la masa longitudinalmente en tiras, estíralas y enróllalas en forma de bonitos grisines. Repite hasta que ya no quede masa
6 Coloca las tiras en un molde revestido para horno
7 Unta los grisines con huevo batido y espolvorea semillas de sésamo
8 Cuécelos en un horno precalentado a 175 °C y hornéalos durante 15-20 minutos o hasta que tengan un color marrón dorado y su interior esté crujiente
9 Deja enfriar, pon un poco de la salsa de tomates secos para sándwich en el grisín y envuélvelo con una loncha de jamón
Puedes guardar el resto de los grisines y utilizarlos en otra ocasión
10

Recetario_01.indd 26 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 27 02/05/18 10:18

Shortcake de caramelo y chocolate

Raciones: 30-40 **Alérgenos:** Gluten, Leche

Ingredientes

- 280 g de harina común
- 30 g de almidón de maíz
- 225 g de margarina
- 120 g de azúcar extrafino
- Una pizca de sal

Capa de caramelo:
- 200 g de margarina
- 200 g de azúcar moreno extrafino
- 600 g de leche condensada

Capa superior de chocolate:
- 125 g de chocolate negro
- 100 g de chocolate con leche
- 20 g de aceite vegetal

Preparación

1. Mezcla la harina, la sal, el almidón de maíz, el azúcar y la margarina en una batidora y conviértelo en una masa grumosa
2. Reviste una bandeja honda para horno (20 x 30 cm) con papel de horno y aprieta suavemente la masa en el interior de la bandeja
3. Cuécelo hasta que tenga un color marrón dorado 30-35 minutos en un horno precalentado a 160 °C
4. Déjalo enfriar
5. Para el relleno de caramelo, derrite la margarina con el azúcar extrafino a fuego lento
6. Añade leche condensada y llévalo lentamente a ebullición. Cuece durante 4-5 minutos a fuego lento y remueve constantemente con una espátula o batidor
7. Vierte la mezcla por encima de la masa horneada y espárcela uniformemente
8. Deja que se enfríe durante una hora
9. Para la capa superior de chocolate, derrite el chocolate y el aceite y viértelo encima de la capa de caramelo
10. Deja que se enfríe en la nevera antes de cortar

Recetario_01.indd 28 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 29 02/05/18 10:18

Tartaleta de frutos rojos

Raciones: 10 **Alérgenos:** Gluten, leche, huevo

Ingredientes

Masa:
- 125 g de margarina
- 65 g de azúcar blanco extrafino
- 25 g de huevo
- 190 g de harina común

Relleno:
- 500 ml de leche
- 100 g de azúcar blanco extrafino
- 25 g de almidón de maíz
- 20 g de harina
- 40 g de yema de huevo
- 1 vaina de vainilla

Capa superior:
- Fresas, frambuesas, moras, arándanos.

Preparación

1. Para hacer la masa, mezcla rápidamente la margarina con el azúcar y luego añade el huevo y la harina
2. Deja la masa en la nevera durante al menos una hora
3. Extiende la masa y colócala en los moldes deseados. Cuécelo en el horno a 170 °C hasta que tenga un color marrón dorado
4. Para hacer el relleno de crema, mezcla la mitad del azúcar con la harina, el almidón, la yema de huevo y 100 ml de leche. Mézclalo hasta que no queden grumos.
   Lleva el resto de la leche y la vaina de vainilla a ebullición. Vierte lentamente la leche sobre la mezcla de almidón y vuelve a colocarlo en la olla. Para espesarlo, lleva lentamente la crema a ebullición. Retíralo del fuego. Retira la vaina de vainilla. Deja enfriar la crema antes de utilizarla
5. Rellena las tartaletas con la crema pastelera y decora la paste superior con los frutos rojos

Recetario_01.indd 30 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 31 02/05/18 10:18

Trufas de coco y dátil

Raciones: 20-25 **Alérgenos:** Nueces

Ingredientes

- 90 g de almendras tostadas
- 15 dátiles Medjool deshuesados
- 30 g de coco rallado
- 2 cucharadas de cacao sin azúcar
- 1 cucharada de aceite de coco
- Una pizca de sal
- 100g de chocolate negro puro

Preparación

1. Tritura las almendras muy fino en un robot de cocina
2. Añade los dátiles y tritura hasta que quede molido muy fino
3. Añade el coco, el cacao y el aceite, y a continuación mézclalo todo hasta que quede combinado
4. Toma un poco de la mezcla y haz bolas. Colócalas en una bandeja revestida con hoja de plástico
5. Refrigéralas en la nevera durante al menos una hora
6. Derrite el chocolate y recubre las trufas con el mismo. Vuelve a poner las trufas en la bandeja y refrigéralas

Recetario_01.indd 32 02/05/18 10:18

Recetario_01.indd 33 02/05/18 10:19

Brownie de batata con jengibre

Raciones: 25-30 **Alérgenos:** Nueces, leche

Ingredientes

- 1 kg de batatas
- 325 g de dátiles Medjool deshuesados
- 125 g de harina de avellanas
- 80 g de cacao amargo en polvo
- 80 g de harina de trigo sarraceno
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Una pizca de sal

Capa superior:

- 100 g de chocolate negro
- 100 g de chocolate con leche
- 30 g de sirope de arce
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 75 g de leche
- 80 g de nueces pecanas picadas en trozos grandes

Preparación

1. Sin quitarles la piel, corta las batatas en trozos grandes. Precalienta el horno a 175 °C y cuécelos durante 20-25 min. o hasta que estén blandos. A continuación, deja que se enfríen antes de utilizarlos
2. Mezcla la harina de avellana, la harina de trigo sarraceno, el cacao, la canela el jengibre y la sal
3. Pon los dátiles y la vainilla en una batidora y mézclalos hasta que no queden grumos
4. Retira la piel de las batatas y ponlas en la batidora para suavizar la mezcla
5. Mézclalas con las harinas hasta que quede una masa sin grumos
6. Pon la masa en un molde para horno. Cuécelo en un horno precalentado a 175 °C durante 25-30 min. Puedes ir comprobando con una broqueta. Si no queda masa pegada, está listo.
7. Déjalo enfriar
8. Para la capa superior, derrite los chocolates. Añade el sirope de arce y el cacao en polvo. Añade la leche, revuelve con un batidor y calienta a fuego lento hasta que no haya grumos
9. Pon la capa superior encima del brownie
10. Espolvorea por encima las nueces pecanas y pon el brownie a enfriar

Recetario_01.indd 34 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 35 02/05/18 10:19

Rollo de primavera vietnamita con fideos de arroz y verduras

Raciones: 10

Alérgenos: Gluten, soja, sufitos, semillas de soja

Ingredientes

- 10 hojas de papel de arroz vietnamita
- 10 pequeñas hojas de lechuga verde
- 10 cebolletas
- 100 g de juliana de pepino
- 100 g de juliana de zanahoria
- 100 g de juliana de daikon
- 100 g de fideos de arroz cocidos
- 30 hojas de cilantro
- 20 hojas de menta
- Vinagreta de soja y sésamo

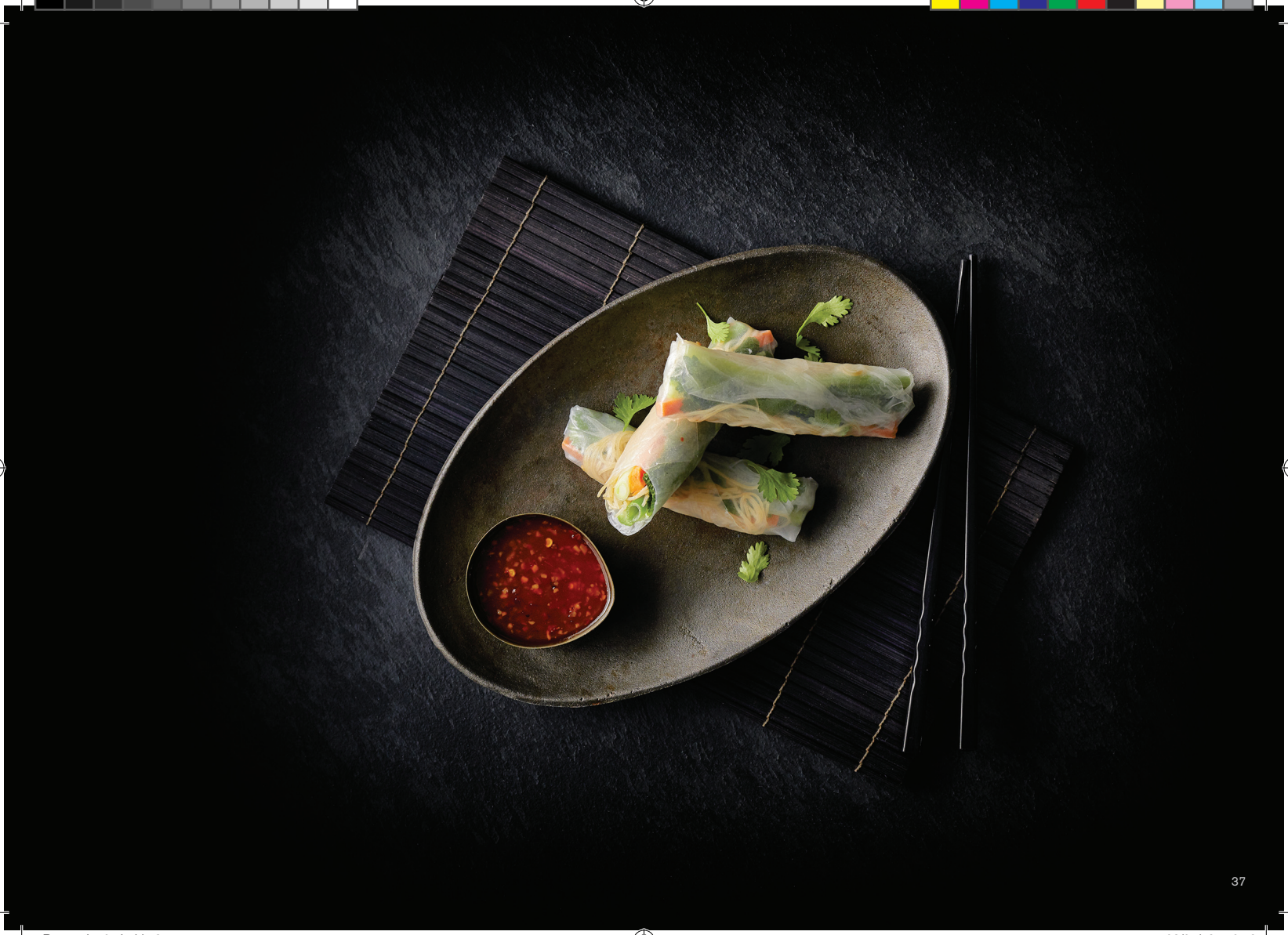
Salsa para mojar:

- Chili dulce
- Jugo de lima

Preparación

1. Para la salsa para mojar, mezcla el chili con el jugo de lima y déjalo a un lado
2. Mezcla los fideos de arroz cocidos con vinagreta de soja y sésamo
3. Remoja las hojas de papel de arroz según las instrucciones del paquete
4. Coloca algunos de los fideos sobre el papel de arroz empapado justo por debajo del medio. Añade una de las hojas de lechuga y un trozo de cebolleta y combínalo con un poco de pepino, zanahoria y daikon. Complétalo con tres hojas de cilantro y dos hojas de menta
5. Pliégalo por los lados y haz el rollito de primavera. Repite los pasos para hacer más
6. Sirve los rollitos de primavera con la salsa para mojar

Recetario_01.indd 36 02/05/18 10:19



Recetario_01.indd 37 02/05/18 10:19

Pan de levadura con crema de queso y salmón ahumado

Raciones: 10 **Alérgenos:** Gluten, leche, pescado

Ingredientes

- 10 rebanadas de pan de levadura
- 10 cucharadas de Hellmann's Queso Crema
- 20 lonchas de salmón ahumado.
- Lechuga
- Brotes de guisantes
- Flores comestibles

Preparación

1. Extiende una cucharada de Hellmann's Queso Crema sobre cada rebanada de pan
2. Pon un poco de lechuga encima de la crema de queso
3. Añade dos lonchas de salmón ahumado encima de la lechuga
4. Adereza con brotes de guisantes y esparce hojas de flores comestibles encima del salmón

Recetario_01.indd 38 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 39 02/05/18 10:19

Bollo al vapor con carne de cerdo hoisin y pepinillos

Raciones: 10 **Alérgenos:** Gluten, huevo, soja

Ingredients

- 10 bollitos cocidos al vapor
- 20 hojas de cogollo
- 20 rodajas de pepinillo
- 10 lonchas de 40 g de panza de cerdo cocida
- Salsa hoisin
- Mayonesa Hellmann's
- Hojas de cilantro

Preparation

1. Corta los bollos con un cuchillo y cuécelos al vapor durante cinco minutos
2. Pon las lonchas de panza de cerdo en una bandeja para hornear y extiende la salsa hoisin sobre cada una de ellas
3. Cuece al horno las lonchas durante 8 minutos a 180 °C
4. Pon la mayonesa en cada uno de los lados del bollo
5. Pon lechuga, pepinillo y cerdo en el bollo
6. Aderézalo con hojas de cilantro
7. Clava un pincho en el bollo para que se aguante todo

Recetario_01.indd 40 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 41 02/05/18 10:19

Tazón de poké con camarones

Raciones: 10

Alérgenos: Crustáceos, huevo, soja

Ingredientes

- 300 g de arroz de sushi, cocido y condimentado
- 15 camarones tigre negro
- 100 g de soja fresca
- 150 g de pepino en cubos
- 5 rábanos en rodajas
- 3 cebolletas picadas muy fino
- Vinagreta de cítricos
- Mayonesa Hellmann's
- Cracker de gamba
- Furikake

Preparación

1. Limpia el camarón y fríelo en una sartén con aceite, déjalo enfriar y córtalo por la mitad
2. Marina los camarones con vinagreta de cítricos
3. Divide el arroz en diez pequeños tazones o tarros
4. Coloca todos los ingredientes encima del arroz
5. Añade pequeñas salpicaduras de mayonesa en la parte superior y espolvorea furikake
6. Aderézalo con un cracker de gamba o arroz

Recetario_01.indd 42 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 43 02/05/18 10:19

Brownie de chocolate con nuez pecana y caramelo salado

Raciones: 20 **Allergens:** Gluten, leche, nueces, huevo

Ingredientes

- 200 g de margarina
- 150 g de chocolate negro 70 %
- 50 g de chocolate con leche
- 200 g de azúcar moreno extrafino
- 4 huevos
- 125 g de harina
- 50 g de nueces pecanas picadas
- 50 g de cacao en polvo
- 400 g de caramelo salado
- 1 cucharadita de copos de sal marina Maldon

Preparación

1. Derrite la margarina y los chocolates
2. Toma 175 g de caramelo salado y aflójalo con un batidor
3. Pon el resto del caramelo salado, el azúcar y los huevos en una batidora y bátelo durante un par de minutos
5. Añade los chocolates derretidos a esta mezcla y remueve
6. Mezcla la harina y el cacao en polvo, incorpóralos lentamente a la masa de chocolate con una espátula y añade nueces pecanas
7. Vierte la mitad de la masa del brownie en un molde para horno revestido con papel de horno
8. Coloca la mitad del caramelo salado en la primera capa del brownie
9. A continuación pon encima el resto de la masa del brownie
10. Recubre el resto del caramelo y haz con un pincho un diseño bonito en la parte superior
11. Espolvorea encima algunos copos de sal Maldon
12. Cuécelo en un horno precalentado durante 20-25 min. 170 °C
13. Déjalo enfriar antes de cortar

Recetario_01.indd 44 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 45 02/05/18 10:19

Minibocados de kale y quinoa

Raciones: 10-12 **Alérgenos:** Huevo, nueces, leche

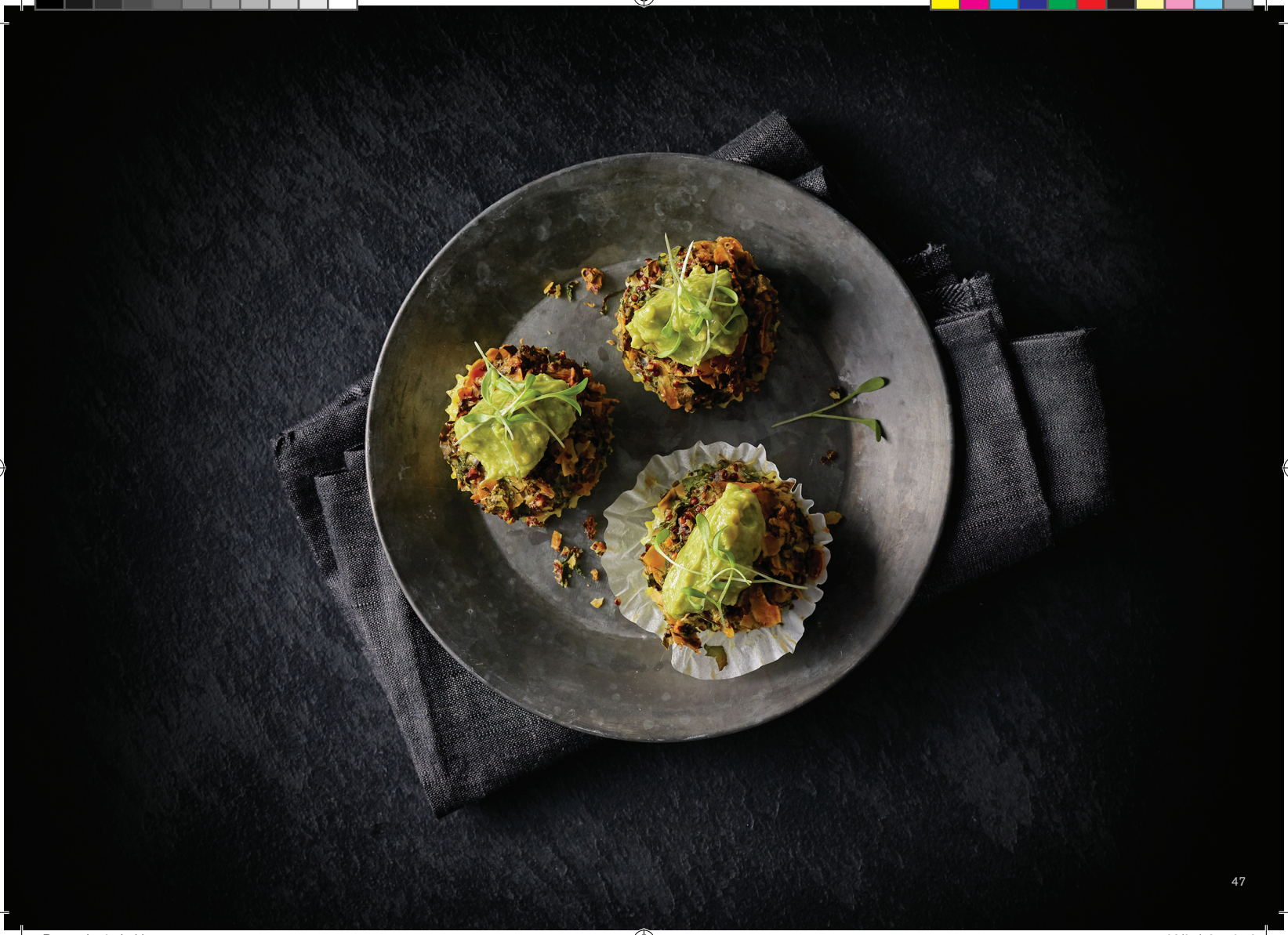
Ingredientes

- 200 g de quinoa roja cocida
- 60 g de kale
- 4 huevos
- ½ chalote
- 1 cucharadita de Primerba de Ajo Knorr
- 100 g de almendras molidas
- 90 g de queso feta o de cabra
- 1 aguacate grande listo para comer
- Berro de jardín
- Lima
- Sal y pimienta

Preparación

1. Reviste una bandeja de muffins con cápsulas de papel y úntalas con aceite
2. Pica el chalote y el kale
3. Bate los huevos en un tazón grande, añade quinoa, almendras molidas, kale, chalote y ajo. Mézclalo bien todo y viértelo en el feta
4. Sazónalo con sal y pimienta
5. Distribuye la mezcla en las cápsulas y cuécelo en un horno precalentado durante 20 minutos a 175 °C o hasta que tenga un color marrón dorado
6. Deja enfriar los bocados de quinoa
7. Limpia el aguacate y tritúralo en pedazos grandes
8. Sazónalo con sal, pimienta y jugo de lima
9. Pon parte de esta mezcla encima del bocado de quinoa y aderézalo con el berro de jardín

Recetario_01.indd 46 02/05/18 10:19



Recetario_01.indd 47 02/05/18 10:19

Salmón marinado con pan de centeno y eneldo

Raciones: 10 **Alérgenos:** Gluten, pescado, leche

Ingredientes

- 10 rebanadas de pan de centeno
- 10 lonchas de salmón marinado
- Hellmann's Queso Crema
- 20 g de eneldo fresco

Preparación

1. Pica bien fino el eneldo fresco
2. Mezcla el eneldo con Hellmann's Queso Crema
3. Extiende la mezcla sobre el pan de centeno y pon el salmón encima
4. Haz sándwiches y córtalos por la mitad

Recetario_01.indd 48 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 49 02/05/18 10:19

Mini burger de Wagyu

Raciones: 10 **Alérgenos:** Gluten, leche, huevos

Ingredientes

- 10 bollitos de brioche
- 10 mini burgers de wagyu de 60g
- 10 lechugas verdes
- 1 cebolla roja cortada en rodajas y freída en una sartén
- 10 rodajas de tomate
- 10 rodajas de pepinillo encurtido
- Mayonesa Hellmann's

Preparación

1. Cuece los bollos, córtalos por la mitad y ásalos a la parrilla
2. Asa las hamburguesas a la parrilla o a la barbacoa hasta que queden a tu gusto
3. Pon un poco de mayonesa Hellmann's en ambos lados de la hamburguesa
4. Aderézalo con lechuga, tomate y pepinillo encurtido, y pon la hamburguesa encima
5. Complétalo con un poco de cebolla roja
6. Clávale un pincho y sírvelo

Recetario_01.indd 50 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 51 02/05/18 10:19

Pastel de zanahoria con especias chai

Raciones: 20-25 **Alérgenos:** Gluten, leche, nueces, huevo

Ingredientes

- 4 huevos
- 295 ml de aceite vegetal
- 400 g de azúcar moreno extrafino
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 250 g de harina fermentante
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharaditas de cardamomo en polvo
- Una pizca de clavos en polvo
- Una pizca de anís en polvo
- Una pizca de nuez moscada en polvo
- 1 bolsita de té negro con vainilla Pure Leaf
- 3 g de sal
- 330 g de zanahoria rallada muy fino
- 1 ralladura de cáscara de limón
- 1 ralladura de cáscara de naranja
- 120 g de nueces pecanas picadas

Glaseado:

- 200 g de crema de queso
- 50 g de margarina ablandada
- Jugo de ½ limón
- 75 g de azúcar glas

Preparación

1. Añade huevos, aceite, azúcar y vainilla en una batidora y bate durante cinco minutos a alta velocidad
2. Mezcla la harina, el polvo de hornear, las especias, el té y la sal. Mézclalo todo lentamente con el huevo batido
3. Añade la ralladura de zanahoria, cáscara de limón y cáscara de naranja. Añade nueces pecanas.
4. Coloca la mezcla en el molde deseado y cuécela en un horno precalentado a 175 °C. El tiempo de cocción depende del molde
5. Deja enfriar los pasteles
6. Haz el glaseado mezclando todos los ingredientes hasta que no queden grumos. Introduce la mezcla en una manga pastelera y distribúyela sobre los pasteles

Recetario_01.indd 52 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 53 02/05/18 10:19

Macarrón de coco con lima y pandán

Raciones: 20-25 **Alérgenos:** Huevo, leche

Ingredients

- 500 g de azúcar
- 500 g de coco rallado
- 5 huevos
- 100 g de margarina
- 1 ralladura de cáscara de lima
- 1 cucharadita de extracto de pandán

Preparación

1. Mezcla azúcar y coco rallado
2. Añade cinco huevos y mézclalo
3. Derrite la margarina y añádela a la mezcla
4. Añade la ralladura de cáscara de lima y el extracto de pandán
5. Ponlo en la nevera durante una hora y, a continuación, retíralo y haz bolas
6. Cuécelas en un horno precalentado a 175 °C durante 10-15 minutos o hasta que tengan un color marrón dorado

Recetario_01.indd 54 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 55 02/05/18 10:19

Ensalada freekeh con garbanzos y queso feta

Raciones: 10-12 **Alérgenos:** Gluten, leche

Ingredients

- 400g de freekeh cocido
- 100 g de garbanzos cocidos
- 2 tomates
- 1 manzana verde pequeña
- ½ pepino
- 1 pimentón
- ½ calabacín
- 1 cebolla roja pequeña
- 20 tomates en racimos
- 150 g de queso feta
- 1 cucharada de cáscara de limón salada y en conserva picada muy fino
- Jugo de ½ limón
- 20 g de perejil picado muy fino
- 20 g de hojas de menta picadas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparation

1. Corta los tomates, la manzana y el pepino en pequeños cubos
2. Asa el pimiento rojo y el calabacín, y córtalos en pequeños cubos
3. Pica la cebolla roja muy fino
4. Coloca los tomates en una bandeja para hornear. Rocía un poco de aceite de oliva, sal marina y pimienta, y cuécelo en el horno durante 15 minutos a 100 °C
5. Mezcla el freekeh, los garbanzos y las verduras.
   Añade jugo de limón, aceite de oliva, sal, pimienta, cáscara de limón y hierbas
6. Añade el queso feta y pon la ensalada en cuencos o vasos
7. Aderézalo con los tomates en racimos

Recetario_01.indd 56 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 57 02/05/18 10:19

Merengue de limón servido en tarro

Raciones: 10-15 **Alérgenos:** Gluten, leche, huevos

Ingredientes

Cuajada de limón:

- 150 g de zumo de limón
- 170 g de margarina derretida
- 240 g de azúcar
- 7 huevos

Crumble:

- 75 g de margarina
- 115 g de azúcar blanco extrafino
- 120 g de harina común
- Una pizca de sal

Merengue:

- 100 g de clara de huevo pasteurizada
- 180 g de azúcar
- 80 g de agua
- 1 ralladura de cáscara de limón

Preparación

1. Para la cuajada de limón, mezcla todos los ingredientes en una olla. Bate la mezcla hasta que hierva. Retira la olla del fuego y vierte la cuajada en una bandeja. Deja que se enfríe antes de utilizarla
2. Haz el crumble mezclando margarina y azúcar rápidamente. Añade harina y sal. Mezcla hasta que quede desmenuzable. Cuécelo en un horno precalentado a 175 °C hasta que tenga un color marrón dorado. Déjalo enfriar antes de servirlo
3. Para hacer el merengue, hierve el azúcar con el agua. Pon las claras de huevo en una batidora con el batidor. Comienza a batir lentamente las claras de huevo. Mide la temperatura. Cuando alcance los 115 °C, vierte lentamente el azúcar en el tazón de las claras de huevo mientras vas batiendo
4. Bate el merengue durante cinco minutos a velocidad media. Para montar el merengue de limón, comienza con la capa desmenuzable (crumble). A continuación pon encima la cuajada. Complétalo con el merengue. Puedes dar un poco de color al merengue con un soplete de cocina

Recetario_01.indd 58 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 59 02/05/18 10:19

Emparedado de pan de brioche con pato ahumado y mermelada de frutos rojos

Raciones: 10 **Alérgenos:** Gluten, leche

Ingredientes

- 10 rebanadas pequeñas de pan de brioche
- 40 lonchas de pato ahumado
- 10 cucharaditas de mermelada de frutos rojos
- Hellmann's Queso Crema
- Acelga roja

Preparación

1 Extiende el Hellmann's Queso Crema encima de cada rebanada
Pon las hojas de acelga encima
2 Pon 4 lonchas de pato ahumado en cada rebanada de pan
3 Pon algunas cucharadas de mermelada encima del pato
4 ahumado
Aderézalo con pequeñas hojas de acelga
5

Recetario_01.indd 60 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 61 02/05/18 10:19

Los Chefs

"Las vistosas y sabrosas variaciones de Pure Leaf ayudan a los chefs a crear inesperados puentes de sabor entre los ingredientes"

- Maurits van Vroenhoven, Lead Chef Brand Development, Unilever Food Solutions

"El té es el nuevo vino y está muy de moda. El High Tea ya no se compone solo de los tradicionales scones y sándwiches, ahora es también una manera de sorprender a tus clientes con atrevidos maridajes de comida y té"

- Ronald van der Laars, Brand Development Chef, Unilever Food Solutions

Recetario_01.indd 62 02/05/18 10:19

Recetario_01.indd 63 02/05/18 10:19

Tés, experiencia y pasión excepcionales

Esto es lo que nuestros maestros de té ponen en la creación de los tés Pure Leaf. Seleccionamos cuidadosamente las hojas de nuestros tés en plantaciones colaboradoras de todo el mundo, y las sometemos al mínimo procesamiento posible para dejar que resplandezca su esencia genuina. Nuestras delicadas hojas de té sencillamente se recogen, se enrollan, se secan y se mezclan. Con mezclas de té de hoja larga e ingredientes de la máxima calidad, los tés Pure Leaf proporcionan una verdadera experiencia aromática y deliciosa de consumo de té.

Recetario_01.indd 64 02/05/18 10:19

Menta
—
Infusión relajante y refrescante (sin cafeína)

Té Negro de Vainilla
—
Té negro de Kenia con granos de vainilla de Madagascar

Té Verde Gunpowder
—
Delicado té verde ligeramente ahumado originario de Indonesia

Earl Grey
—
Té negro de Ceilán con picantes notas cítricas

English Breakfast
—
Té negro intenso, bien equilibrado

Té Verde de Jazmín
—
Té verde chino con un ligero final floral

Té Negro de Mora
—
Té negro de Kenia con una exuberante mezcla de auténticos frutos rojos

Manzanilla
—
Infusiones dulces y tranquilizantes (sin cafeína)

Recetario_01.indd 65 02/05/18 10:19

PURE
LEAF®

www.ufs.com

Recetario_01.indd 66 02/05/18 10:19