

Tus Top10 Ingredientes de siempre  
como nunca los habías visto



Una nueva mirada a la cocina  
tradicional y a la más actual

*Antonio Arrabal* 

Descubre todas las ventajas del Top10 en [ufs.com](https://www.ufs.com)





# TOP 10

ingredientes  
imprescindibles

Te presentamos nuestros Top10 ingredientes imprescindibles, aquellos que siempre han estado en las cocinas profesionales ayudando a miles de chefs a realizar las mejores recetas durante mucho tiempo. De la mano de Antonio Arrabal conocerás sus múltiples posibilidades de uso, no sólo los más habituales y conocidos, sino otros nuevos y sorprendentes que te permitirán diferenciar tu cocina fácilmente y aportar a las recetas el mejor sabor y resultado. Redescúbrelos.



Te traigo una nueva mirada  
a la cocina de **siempre...**



“ Estos ingredientes me permiten elaborar las recetas más populares asegurando resultados excelentes. ”

... y a la más **actual**



“ Potencia toda tu creatividad con los ingredientes de siempre usándolos de una forma totalmente original. ”

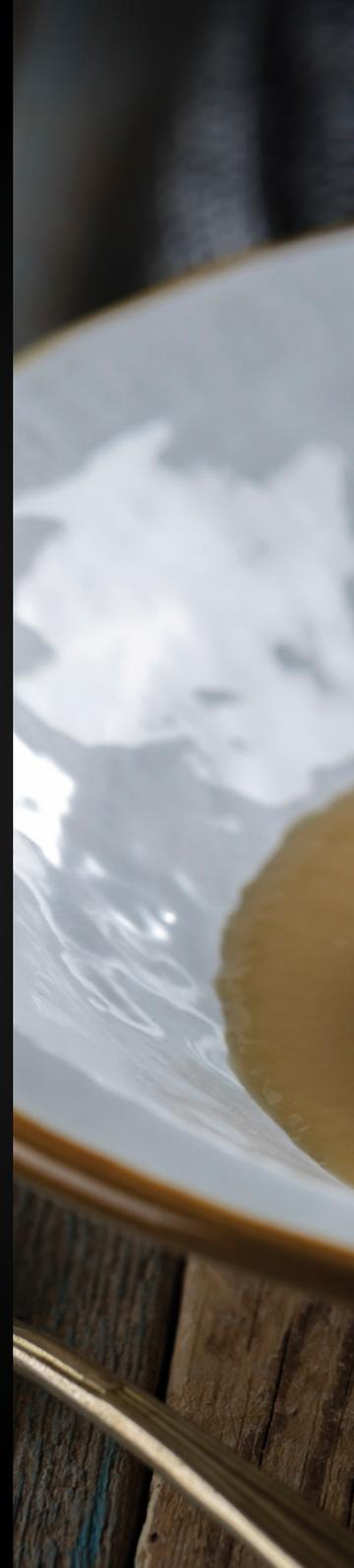
Antonio Arrabal  
Chef La Jamada, Burgos.





# Una nueva mirada a la cocina de **siempre**

- Tiradito de vieiras con mayonesa acevichada .....6
- Fresas picantes con chantillí y chocolate .....8
- Sopa de yuzu y crema con gel de miel y bizcocho de cuajada .....10
- Ravioli de morcilla de Burgos, bechamel fina y pomodoro .....12
- Crema templada de puerros ahumada con bacalao, hongos, tartar de tomate y albahaca .....14
- Albóndigas de cerdo y curry rojo .....16
- Ramen de pollo.....18
- Crema de chocolate, galletas y aceite de oliva .....20
- Burger de lechazo .....22
- Merluza en salsa verde marina .....24







## Tiradito de vieiras con mayonesa acevichada

### INGREDIENTES (10pax)

• Solomillo de vieira	5 uni
• Hellmann's Original	500 ml
• Leche de tigre	150 ml
• Aceite de girasol	100 ml
• Pasta de ají amarillo	37,5 g
• Zumo de lima	500 ml
• Sal	-
• Diente de ajo	2,5 uni
• Jengibre fresco rallado	5 g
• Rama de apio	2,5 uni
• Pescado blanco	50 g

### ELABORACIÓN

- Cortamos la vieira en lonchas, lo más finas que podamos, y las disponemos en un plato de forma circular.
- Leche de tigre: Juntamos la lima, la sal, el diente de ajo, el jengibre fresco, la rama de apio y el pescado blanco y removemos bien. Dejar reposar como mínimo 1 hora antes de ser consumida. Reservamos.
- Mayonesa acevichada: Juntamos la mayonesa **Hellmann's Original** con la leche de tigre y removemos. En una batidora vamos añadiendo el aceite de girasol poco a poco para darle textura de nuevo a la mayonesa. Por último añadimos la pasta de ají amarillo y reservamos.
- Ponemos la vieira ya cortada muy fina en forma circular y napamos con la mayonesa **Hellmann's Original** acevichada. Terminamos añadiendo un poco de cebollino chino picado.

# Hellmann's Original

Sólo la marca N°1 garantiza el mejor sabor\*



- Máxima estabilidad: evita que la mezcla se separe en fases.
- Resultado perfecto tanto en aplicaciones frías como calientes.
- Realza el sabor de los demás ingredientes al mezclarse.

## Principales aplicaciones



HAMBURGUESAS



SALSAS DERIVADAS



ENSALADILLAS

\*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. Junio 2016.



## Fresas picantes con chantillí y chocolate

### INGREDIENTES (10pax)

• Fresas	250 g
• Azúcar	62,5 g
• Togarashi	12,5 g
• Siracha	7,5 g
• Vinagre de frambuesa	200 ml
• Sirope de Chocolate Carte d'Or	250 g
• Krona Original	50 ml
• Pimienta de Sichuan	7,5 g
• Krona Spray	-

### ELABORACIÓN

- Ponemos las fresas al baño maría con el azúcar, el togarashi y el vinagre. Dejamos cocinar durante 20 min. y dejamos que suelten su propia agua. Añadimos la siracha y reservamos.
- Añadimos el Sirope de **Chocolate Carte d'Or** a la **Krona Original** y la pimienta de Sichuan. Llevamos a ebullición y retiramos.
- Colocamos la salsa de chocolate en el fondo del plato. Disponemos unas fresas con su propio jugo y culminamos el plato con la **Krona Spray**.

# Krona Spray

## Firmeza imbatible



- Aguanta firme durante más tiempo: 15 minutos en frío y 9 minutos en caliente.
- Desarrollada exclusivamente para la hostelería.
- Excelente en textura y sabor.
- Boquilla profesional para una decoración perfecta.

## Principales aplicaciones



EN POSTRES FRÍOS



EN POSTRES CALIENTES



## Sopa de yuzu y crema con gel de miel y bizcocho de cuajada

### INGREDIENTES (10pax)

• Yogur natural	125 ml
• Krona Original	250 ml
• Hellmann's Queso Crema	125 g
• Yuzu	37,5 ml
• Zumo de 1 lima	-
• Ralladura de la piel de 1 lima	-
• Azúcar	150 g
• Almíbar tpt	250 ml
• Miel	250 g
• Xantana	-
• Huevos	10 uni
• Sobre de cuajada	2,5 uni
• Harina tamizada	50 g
• Azúcar isomalt	200 g

### ELABORACIÓN

• Para elaborar la sopa de yuzu ponemos el yogur, **Hellmann's Queso Crema**, el yuzu, el zumo, la ralladura de lima y el azúcar en un vaso mezclador. Turbinamos durante 2 minutos. Sacamos la sopa resultante y aplicamos **Krona Original** para aportarle textura y cremosidad a la sopa. Reservamos en frío.

• Mezclamos en el fuego el almíbar con la miel y dejamos cocer junto 10 minutos a fuego medio. Retiramos y añadimos la xantana para que nos quede una consistencia de gel. Reservamos.

• Juntamos los huevos, el sobre de cuajada, la harina y azúcar isomalt en un túrmix, batimos y pasamos por un fino. Una vez colado metemos en un sifón con 1 carga y reservamos. Llenamos un vaso de agua de plástico a la mitad con la espuma de la mezcla y cocinamos en microondas 45 segundos a potencia máxima. Dejamos enfriar y reservamos.

• En un plato sopero colocamos en la base la sopa de yuzu y **Krona Original**. Ponemos unos puntos del gel de miel y el bizcocho de micro que hemos preparado anteriormente. Terminamos el plato con una bola de **Sorbete de Limón Carte d'Or**.

# Krona Original

Máxima estabilidad



- No se corta: Máxima estabilidad tanto para montar como para cocinar.
- Resiste a altas temperaturas.
- Tolera la adición de ácidos.

## Principales aplicaciones



PARA COCINAR



PARA MONTAR



\*Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2016.



## Ravioli de morcilla de Burgos, bechamel fina y pomodoro

### INGREDIENTES (10pax)

- Morcilla de burgos sin piel 250 g
- Krona Original 75 g
- Calabacín 2,5 uni
- Leche 1,25 L
- Maizena® 125 g
- Salsa Pomodoro Knorr 50 g

### ELABORACIÓN

- Cortamos el calabacín en la corta fiambres en láminas muy finas, escaldamos y enfriamos en agua fría. Escurrimos y reservamos. Por otro lado cocinamos la morcilla de Burgos en una sartén y añadimos **Krona Original** para aportarle textura y suavidad. Dejamos enfriar la masa. Rellenamos el calabacín con la masa y reservamos.
- Ponemos 250 ml de leche en un cazo a hervir. La otra parte de la leche la juntamos con **Maizena®** en frío y la removemos bien hasta que no tenga ningún grumo. Una vez rompa a hervir la leche añadimos la otra parte con **Maizena®** sin dejar de remover y la **Salsa Pomodoro Knorr**. Removemos y ponemos a punto de sal y pimienta. Si la textura que nos queda no es la deseada, podemos añadir más leche si la queremos más líquida, o más **Maizena®** si la queremos más espesa.
- Colocamos el ravioli caliente en el centro del plato y napamos con la salsa bechamel de **Maizena®** y **Salsa Pomodoro Knorr**. Decoramos con unas hierbas frescas.

# Maizena® harina fina de maíz

El espesante por excelencia, sin gluten



- Espesante por excelencia con una larga tradición en las cocinas.
- Sin gluten, sin lactosa, sin grasa, 100% almidón de maíz.
- Ingrediente indispensable en repostería: rellenos, cremas, etc.
- Ideal para espesar y rebozar aportando uniformidad a las preparaciones.

## Principales aplicaciones



POSTRES



FRITURAS Y REBOZADOS



SALSAS Y GUISOS



## Crema templada de puerros ahumada con bacalao, hongos, tartar de tomate y albahaca

### INGREDIENTES (10pax)

• Puerros	375 g
• Cebolla	125 g
• Roux Blanco	-
• Sal ahumada	-
• Bacalao desalado	125 g
• Hongos	50 g
• Tomate ensalada	100 g
• Primerba de Albahaca	-

### ELABORACIÓN

- Hacemos una crema de puerros de manera tradicional y pasamos por un túrmix. Colamos por un fino y volvemos a poner en un cazo. Para darle la textura deseada y un brillo especial a la crema añadimos el **Roux Blanco** cuando empiece a hervir la crema. Dejamos cocer unos minutos y veremos que nos quedará una textura y un brillo perfecto sin alterar para nada el sabor. Rectificamos de sal ahumada y reservamos.
- Cocinamos el taco de bacalao a 67°C. 8 minutos y reservamos. Por otro lado pelamos el tomate y cortamos en dados, hacemos lo mismo con los hongos y lo juntamos con el tomate. Aliñamos los hongos y el tomate con aceite de oliva virgen y una cucharada de café de **Primerba de Albahaca**. Reservamos.
- En el fondo del plato ponemos la crema y encima el bacalao. Culminamos el plato con los dados de hongos, tomate y primerba.

# Roux Blanco

Mejor textura del mercado\*



- Espesor y brillo ideal sin grumos, en tan sólo 1 minuto.
- Distribuye la grasa aumentando el brillo y mejorando el aspecto de salsas y guisos.
- Permite controlar el punto de espesor exacto en cualquier momento de la preparación sin crear grumos.
- No contiene lactosa, sal, colorantes ni conservantes.
- No precisa disolución (aplicación directa).

## Principales aplicaciones



GUISOS Y CREMAS



SALSAS Y JUGOS



RELLENOS Y PURÉS

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



## Albóndigas de cerdo y curry rojo

### INGREDIENTES (10pax)

• Cebolla tierna	2,5 uni
• Pasta de curry rojo	100 g
• Salsa Demiglace Knorr	500 ml
• Ponzu	62,5 ml
• Leche de coco	75 ml
• Picada de presa ibérica de bellota	250 g
• Cabecero de lomo ibérico de bellota	250 g
• Maizena®	-

### ELABORACIÓN

- Pochamos la cebolla, añadimos la pasta de curry rojo y dejamos cocinar un par de minutos. Añadimos la **Salsa Demiglace Knorr** y dejamos cocer 5 minutos a fuego medio. Pasamos por un túrmix y después por un fino. Una vez colado volvemos a llevar a ebullición y añadimos el ponzu para darle frescor y la leche de coco. Dejamos cocinar 4 minutos y reservamos. Si hiciera falta la ponemos a punto de sal.
- Juntamos la carne de cerdo ibérico y damos forma de albóndigas, pasamos por **Maizena®** (así nos quedará más crujiente el rebozado y no nos alterará el sabor) y freímos en abundante aceite. Escurrimos y reservamos.
- Colocamos las albóndigas en la salsa demiglace de curry rojo hirviendo y dejamos cocinar unos minutos. Pasamos a un plato sopero salseando bien las albóndigas. Terminamos el plato añadiendo hojas de cilantro y cebollino chino picado muy fino.

# Salsa Demiglace Knorr

Elegido N°1 por chefs\*



- Textura y brillo ideal en tan sólo 2 minutos. Sin conservantes.
- Estable a la congelación, baño maría y pasteurización.
- Permite ser usada como base, personalizarla o derivarla.

## Principales aplicaciones



GUISOS



ESTOFADOS



SALSAS

\*50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglace Knorr está entre las mejores salsas demiglace del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.



## Ramen de pollo

### INGREDIENTES (10pax)

• Caldo de Pollo Knorr	2,5 L
• Caldo dashi (con alga kombu)	1,25 L
• Jengibre fresco pelado	2,5 uni
• Rama de lemon grass	2,5 uni
• Ponzu	175 ml
• Dientes de ajo	7,5 uni
• Cebollino chino	-
• Cilantro	-
• Contramuslo de pollo deshuesado	2,5 uni
• Huevo duro	-

### ELABORACIÓN

- Pochamos el ajo en una olla y añadimos el **Caldo de Pollo Knorr** y el lemon grass y dejamos cocer 5 minutos a fuego lento. Añadimos el caldo dashi y dejamos cocer todo junto otros 5 minutos. Por último añadimos el jengibre pelado en láminas, el ponzu y el cilantro. Reservamos.
- Marinamos el contramuslo en la salsa de ostras durante 4 horas. Sacamos de la bolsa de vacío y escurrimos. Volvemos a meter en otra bolsa y cocinamos el pollo a 64°C. 50 minutos en un medio húmedo. Pasado este tiempo sacamos de la bolsa y marcamos en una sartén para que nos coja color.
- En un plato sopero ponemos unos fideos udon, vertemos el caldo de ramen bien caliente y por último el pollo que previamente hemos cortado en dados. Terminamos espolvoreando cilantro y cebollino chino para dar frescor a la sopa.

# Caldo de Pollo Knorr



Nº1 mejor sabor del mercado\*



- Auténtico sabor a pollo que complementa perfectamente con cualquier preparación.
- Sin colorantes artificiales, ni conservantes. Bajo en grasas.
- Ideal en cualquier momento de la preparación. Disolución sin grumos.
- Usos: sazonar y potenciar el sabor a pollo.
- Rendimiento 52L.
- Múltiples aplicaciones: arroces, salsas, todo tipo de preparaciones y todo tipo de guisos. Amplia cobertura.

## Principales aplicaciones



ARROCES DE CARNE



CARNES, CONSOMÉS Y SALSAS



GUISOS Y SOPAS

\* 50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.



## Crema de chocolate, galletas y aceite de oliva

### INGREDIENTES (10pax)

• Azúcar glas	375 g
• Margarina	125 g
• Hellmann's Queso Crema	625 ml
• Sirope de Chocolate Carte d'Or	250 g
• Azúcar	250 g
• Harina de repostería	375 g
• Huevo grande	2,5 uni
• Levadura	-

### ELABORACIÓN

• Para elaborar la crema, ponemos dentro de la termomix el azúcar glas y la margarina velocidad 3, 37º durante 2 min. Añadimos la **Hellmann's Queso Crema** y por último añadimos 50 g del **Sirope de Chocolate Carte d'Or**. Pasamos a una manga pastelera y reservamos.

• Batimos con unas varillas el huevo y el azúcar. Cuando empiece a quedar esponjoso añadimos la harina previamente tamizada y la levadura. No dejamos de remover para que no nos queden grumos. Por último añadimos 50 g del **Sirope de Chocolate Carte d'Or**. Formamos porciones con la masa de galleta y horneamos a 180ºC. unos 15 minutos. Reservamos.

• Ponemos en el fondo del plato la crema de chocolate que rociamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y unas escamas de sal maldón. Terminamos decorando con las galletas para darle la textura crujiente a nuestro postre.

# Sirope de Chocolate Carte d'Or

Mejor Sirope de Chocolate\* elegido por los chefs



- Auténtico sabor a chocolate.
- Textura con densidad óptima que facilita el proceso de emplatado.
- Brillo que aporta vistosidad al postre.
- En caliente mantiene sus propiedades.
- Fácil dosificación.
- Listo para usar.
- Sin gluten

## Principales aplicaciones



PARA DECORAR



RELLENOS Y SALSAS



INGREDIENTE DENTRO  
DE LAS RECETAS

\*50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Enero 2013.



## Burger de lechazo

### INGREDIENTES (10pax)

• Pierna de lechazo picada	625 g
• Bovril	62,5 g
• Papada ibérica	125 g
• Hellmann's Original	250 ml
• Cilantro	65 g
• Yogur natural	125 g
• Col china	-
• Salsa para Ensalada Miel y Mostaza Hellmann's	-

### ELABORACIÓN

- Juntamos la pierna de lechazo picada con la papada y aliñamos con **Bovril** removiendo bien. Gracias al **Bovril** no necesitamos añadir ningún salazón complementario ya que nos potencia el sabor de nuestra hamburguesa. Reservamos.
- Trituramos el yogur con el cilantro formando una pasta y añadimos la **Hellmann's Original** poco a poco para buscar la textura deseada. Reservamos.
- Aliñamos la col china con el aliño y reservamos .
- Ponemos nuestra burger de lechazo, napamos con la mayonesa de cilantro y culminamos el plato con la col china aliñada.

# Bovril

Receta única en el mercado



- Aporta sabor y color tostado a los platos.
- Intenso sabor a carne.
- Color y sabor rustido.
- Múltiples aplicaciones: caldos de carne, fondos, guisos y marinados.

## Principales aplicaciones



CALDOS, FONDOS Y GUISOS



HAMBURGUESAS Y PLANCHA



MARINADOS



## Merluza en salsa verde marina

### INGREDIENTES (10pax)

• Caldo de Pescado Knorr	2,5 L
• Cebolla	75 g
• Dientes de ajo	5 uni
• Alga wakame	75 g
• Roux Blanco Knorr	-
• Lomo de merluza	375 g
• Agua de mar	75 ml

### ELABORACIÓN

- Pochamos la cebolla con el ajo, añadimos el **Caldo de Pescado Knorr** y dejamos cocer 12 minutos. Trituramos y colamos, añadimos el **Roux Blanco Knorr** para dar la textura y brillo deseados. 5 minutos antes de servir añadimos el alga wakame a nuestra salsa. Reservamos.
- Envasamos el lomo limpio de la merluza con el agua de mar y cocinamos a 60° 15 minutos. Pasado este tiempo, le damos un golpe de salamandra y reservamos.
- Colocamos la merluza en el centro del plato y napamos con la salsa verde marina. Decoramos con unas algas wakame que hemos introducido previamente en la salsa.

# Caldo de Pescado Knorr



Elegido N°1 por chefs\*



- Auténtico sabor y aroma a pescado.
- Sin colorantes artificiales, ni conservantes. Bajo en grasas.
- Ideal en cualquier momento de la preparación. Disolución sin grumos.
- Usos: sazonar y potenciar el sabor a pescado.
- Rendimiento 52L.
- Múltiples aplicaciones: arroces, consomés, caldos, guisos y salsas.

## Principales aplicaciones



ARROCES DE PESCADO



MARISCOS, CONSOMÉS Y SALSAS



GUISOS Y SOPAS

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



# Una nueva mirada a la cocina más **actual**

- Sopa fría de coco, soja y menta con espárragos y huevas de salmón .....28
- Trifásico de Amaretto y crema de café .....30
- Versionando la tarta de queso .....32
- Mochi relleno de mousse de limón y té matcha .....34
- Salmón confitado con suave salsa de curry y guiso de langostinos .....36
- Lengua de ternera escabechada con miel y aromáticos .....38
- Canelón de gamba blanca con cous cous infusionado .....40
- Torrija de pan brioche con sopa picante de chocolate .....42
- Presa ibérica macerada en jengibre, soja y pimentón .....44
- Consomé de azafrán anisado con chipirones al vapor de algas .....46







¿Una sopa hecha con mayonesa?



## Sopa fría de coco, soja y menta con espárragos y huevas de salmón

### INGREDIENTES (10pax)

• Hellmann's Original	750 g
• Espárragos	15 uni
• Huevas de salmón	125 g
• Fondo de Pollo Profesional Knorr	75 ml
• Leche de coco	75 ml
• Salsa de soja	150 ml
• Menta fresca	15 hojas
• Togarashi	2,5 g

### ELABORACIÓN

- Mezclamos con un túrmix la mayonesa **Hellmann's Original** con el **Fondo de Pollo Profesional Knorr**, turbinamos y añadimos la salsa de soja y el togarashi. Pasamos a un bol y añadimos la leche de coco y la menta. Dejamos reposar 1 hora en la cámara.
- En el fondo del plato ponemos la sopa de mayonesa que previamente hemos colado para quitar la menta. Cortamos los espárragos de forma transversal y los colocamos encima de la sopa de mayonesa. Culminamos el plato con las huevas de salmón y unos brotes frescos .

## Textura, sabor y brillo en una sopa de mayonesa



• Preparar todos los ingredientes para la sopa



• Juntamos todos los ingredientes a falta de la mayonesa, que la usaremos al final para darle el sabor, la textura y el brillo que nos hace falta.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



La calidad de los ingredientes de la Hellmann's Original y su óptimo punto de emulsión facilitan su derivación en subrecetas, donde Hellmann's Original **mantiene la cremosidad, el brillo y un agradable sabor** como base de este plato.

“ Este ingrediente responde muy bien a las inquietudes creativas de los chefs ”

\*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. Junio 2016.



¿Un trifásico en sorprendentes texturas?



## Trifásico de Amaretto y crema de café

### INGREDIENTES (10pax)

• Amaretto	750 ml
• Gelatina vegetal	15 g
• Azúcar glas	375 g
• Margarina	200 g
• Hellmann's Queso Crema	625 ml
• Café en polvo	50 g
• Krona Spray	-

### ELABORACIÓN

- Ponemos el amaretto en un cazo y ponemos a hervir. Cuando reduzca a una tercera parte retiramos y enfriamos. Una vez frío añadimos la gelatina vegetal y volvemos a llevar a ebullición sin dejar de remover. Cuando vuelva a romper a hervir retiramos y vertemos sobre el plato para que se enfríe en él y se gelifique.
- En Termomix ponemos el azúcar glas y la margarina velocidad 3, 37º durante 2 min. Añadimos **Hellmann's Queso Crema** y por último el café en polvo. Pasamos a una manga pastelera y reservamos.
- Colocamos en el fondo del plato la gelatina de amaretto y con la ayuda de una manga ponemos unos puntos de crema de café. Culminamos el plato con **Krona Spray** y espolvoreamos un poco de cacao en polvo.

## Una crema de café con base de queso crema



1 • Poner en Termomix la margarina con el azúcar glas a 37º 2 min.



2 • Introducimos el Hellmann's Queso Crema y el café en la Termomix.



3 • Echamos en una manga la elaboración y dejamos enfriar una hora.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



Krona Spray ofrece **una textura lo suficientemente firme y un sabor tradicional** a nata montada perfecto para postres elaborados y complejos como este.

“*Todos los detalles de un postre importan, y la decoración es el broche final esperado*”



## Una mezcla sorprendente de chocolate y queso



## Versionando la tarta de queso

### INGREDIENTES (10pax)

• Chocolate blanco	750 g
• Hellmann's Queso Crema	750 g
• Krona Original	1,25 L
• Gelatina Carte d'Or	50 g
• Frutos Rojos Carte d'Or	250 g
• Galletas	-
• Hojas de menta	-

### ELABORACIÓN

- Fundimos el chocolate al baño maría, una vez fundido añadimos **Hellmann's Queso Crema**. Removemos bien para que quede una masa homogénea. Por otro lado montamos la **Krona Original** con un batidor y vemos como rápidamente monta y queda una textura firme ideal para nuestro siguiente paso en la elaboración. Incorporamos la **Gelatina Carte d'Or** en la mezcla de chocolate y queso. Con sumo cuidado y removiendo siempre de arriba abajo mezclamos la **Krona Original** con la mezcla de chocolate y queso. Reservamos en frío.
- Con la ayuda de un túrmix trituramos los **Frutos Rojos Carte d'Or**. Pasamos por un fino y vemos como la textura y el brillo que queda en la salsa es fenomenal para nuestro postre.
- En el fondo del plato colocamos una base de sopa de frutos rojos. Encima ponemos una quenelle de la mousse de chocolate blanco y queso. Terminamos decorando con unas galletas de mantequilla y una hoja de menta.

## Una mousse suave, cremosa y de sabor sorprendente



1

- Semimontamos la Krona para dar textura al chocolate, queso y gelatina.



2

- Con la ayuda de una cuchara caliente sacar una quenelle de la mousse ya terminada.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



Krona Original permite obtener **la firmeza y el aireado perfectos** para manipular este postre, **además de seguridad incluso cuando la integro en ingredientes muy grasos** como el queso o el chocolate.

“ Con Krona podemos trabajar cítricos sin riesgo a que se corte ”

\*Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2016.



¿Mochis hechos con Maizena®?



## Mochi relleno de mousse de limón y té matcha

### INGREDIENTES (10pax)

• Harina de arroz glutinoso	625 g
• Maizena®	250 g
• Azúcar	250 g
• Agua	750 ml
• Azúcar glas	375 g
• Mantequilla	200 g
• Hellmann's Queso Crema	625 g
• Frutas del Bosque Carte d'Or	200 g
• Mousse de Limón Carte d'Or	1 sobre

### ELABORACIÓN

- Juntamos todos los ingredientes a excepción de la **Maizena®** en un bol y removemos. Tapamos con un papel film y cocemos en el micro a potencia máxima en golpes de 1 en 1 min. removiendo sin parar. Nos quedará una masa pegajosa y elástica. Reservamos. Estiramos la **Maizena®** en una mesa y trabajamos la masa anterior con ella. La **Maizena®** nos hace de hilo conductor y logrará neutralizar el efecto chicle de la masa y además nos permitirá trabajarla con suma facilidad sin alterar su propio sabor. Una vez terminada de estirar con la ayuda de un molde, cortamos en raciones y reservamos.
- Preparamos la **Mousse de Limón Carte d'Or** como indican las instrucciones y metemos en una manga pastelera. Con ella rellenamos la masa que hemos realizado con anterioridad con la **Maizena®**. Daremos forma circular (de mochi) y reservamos.
- En termomix ponemos el azúcar glas y la mantequilla, velocidad 3 a 37º durante 2 min. Añadimos **Hellmann's Queso Crema** y las **Frutas del Bosque Carte d'Or**. Pasamos a una manga y reservamos.
- Colocamos el mochi en el fondo del plato y espolvoreamos con el té verde matcha.

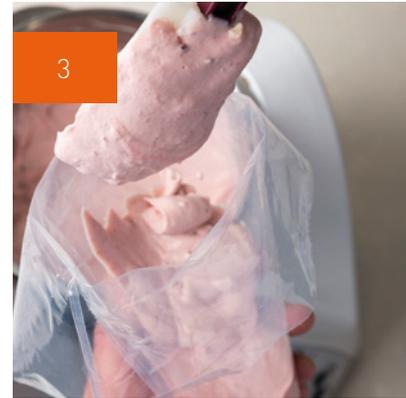
## Decora con una crema de frambuesa a partir de queso crema



1 • Poner en la Termomix la margarina con el azúcar glass a 37°C. 2 min.



2 • Introducimos el Hellmann's Queso Crema y las Frutas del Bosque Carte d'Or.



3 • Echamos en una manga la elaboración y dejamos enfriar una hora para que coja textura.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



En esta receta al integrar la harina fina de maíz Maizena® en la masa se consigue compensar la elasticidad de la misma y además **no precisa de una cocción prolongada.**

“la harina fina de maíz Maizena® puede usarse en la elaboración de multitud de masas y cremas”



Una salsa con el grado de espesor ideal



## Salmón confitado con suave salsa de curry y guiso de langostinos

### INGREDIENTES (10pax)

• Cebolla tierna	375 g
• Curry en polvo	50 g
• Caldo de Pescado Knorr	750 ml
• Roux Blanco Knorr	-
• Langostinos frescos	7,5 uni
• Diente de ajo	2,5 uni
• Salsa de curry suave	50 g
• Salmón limpio	300 g
• Salsa de ostras	75 g
• Salsa de soja	25 g

### ELABORACIÓN

- Para elaborar la salsa de curry pochamos la cebolla y añadimos el curry, fondeamos todo y añadimos el **Caldo de Pescado Knorr**. Dejamos cocer durante 12 minutos a fuego medio. Trituramos y pasamos por el fino. Volvemos a llevar a ebullición y añadimos el **Roux Blanco Knorr** poco a poco para dejar la textura deseada. Veremos como la salsa queda ligada con un brillo perfecto.
- Salteamos los langostinos previamente pelados con el ajo, añadimos un poco de salsa de curry y dejamos reducir por completo a fuego fuerte. Reservamos.
- Envasamos el salmón con la soja y la salsa de ostras y cocinamos 12 min a 60°C. Reservamos.
- Colocamos en el fondo del plato el salmón, salseamos con la salsa suave de curry que previamente hemos ligado con **Roux Blanco Knorr** y culminamos el plato con el guiso de langostinos.

## La textura deseada con un sólo ingrediente



1

- Pochamos todas las verduras y añadimos el curry y el Caldo de Pescado Knorr.



2

- Una vez rompa a hervir la salsa le daremos la textura deseada con la ayuda del Roux.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



Con el Roux consigo **el punto exacto de espesor en pocos segundos** resultando una salsa con el mejor aspecto posible, brillante y bien ligada.

“ El Roux Knorr se dispersa al momento y no cambia el sabor de mi salsa ”

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



¿Una demiglace escabechada?



## Lengua de ternera escabechada con miel y aromáticos

### INGREDIENTES (10pax)

• Dientes de ajo	5 uni
• Romero fresco	2,5 rama
• Miel	100 g
• Vinagre de Jerez	100 ml
• Salsa Demiglace Knorr	3 L
• Roux Oscuro Knorr	-
• Lengua de ternera	2,5 uni
• Cebolla	2,5 uni
• Zanahoria	5 uni

### ELABORACIÓN

- Para elaborar la salsa escabechada pochamos los ajos y el romero previamente laminados, seguido añadimos la miel, dejamos cocer un minuto y añadimos el vinagre de Jerez, volvemos a dejar cocer durante un par de minutos y añadimos 200 ml de **Salsa Demiglace Knorr**. Dejamos cocer a fuego lento 5 minutos y ligamos con el **Roux Oscuro Knorr** para obtener el brillo y la textura deseados. Reservamos.
- Escaldamos la lengua de ternera para poder pelarla bien. Una vez pelada la juntamos a la olla en la que previamente hemos pochado la zanahoria y la cebolla. Añadimos 1 litro de **Salsa Demiglace Knorr** y llevamos a ebullición. Cerramos la olla exprés y cocinamos durante 50 minutos. Enfriamos la olla y sacamos la lengua de ternera ya cocinada y con la ayuda de un papel film le daremos forma circular. Dejamos enfriar y reservamos .
- Cortamos unas rodajas de lengua de ternera y calentamos en la **Salsa Demiglace Knorr** que previamente hemos escabechado. Lo ponemos en el plato bien salseado .

## Salsa con un sutil aroma y sabor de escabeche



1

- Confitar el ajo con romero y aceite y luego añadir el vinagre. Con esto conseguimos un escabeche tradicional aromatizado.



2

- Al añadir la Salsa Demiglace Knorr conseguimos escabecharla y la dejaremos cocer 5 min. Con su potente sabor conseguimos darle un sutil aroma de escabeche sin perder la propiedad del producto.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



Donde otras salsas perderían su textura y sabor, la Salsa Demiglace Knorr permite llevar tu cocina un paso más allá pudiendo **elaborar salsas ácidas y de ejecución elaborada.**

“ Con la demiglace de knorr ahorro mucho tiempo y dinero y consigo unos resultados espectaculares ”

\*50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglace Knorr está entre las mejores salsas demiglace del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.



¿Un gel de caldo de pollo?

## Canelón de gamba blanca con cous cous infusionado

### INGREDIENTES (10pax)

- Sémola (cous cous) 250 g
- Caldo de Pollo Knorr 1 L
- Menta fresca 2,5 manojo
- Gambas blancas 5 uni
- Gelatina vegetal (tipo agar agar) 10 g

### ELABORACIÓN

- Hacemos 100 ml de **Caldo de Pollo Knorr** de manera tradicional pero una vez hecho añadimos 15 hojas de menta para que se infusien con el caldo (así daremos más matices aromáticos). Una vez tengamos el caldo aromatizado y caliente lo juntamos con la sémola y tapamos fuera del fuego para que se termine de cocinar. Pasados 15 minutos destapamos y removemos el cous cous hasta que quede bien suelto. Reservamos.
- Pelamos las gambas y ponemos entre dos papeles film, aplastamos con la ayuda de un espalmador haciendo un carpaccio con las gambas. Congelamos. Por otro lado juntamos 300 ml de **Caldo de Pollo Knorr** con la gelatina vegetal y llevamos a ebullición, extendemos sobre una placa fría dejando que quede una película fina que será el envoltorio de nuestro canelón. Una vez congeladas las gambas lo ponemos sobre el caldo de pollo gelificado y lo rellenamos con un tartar de tomate y frutos secos y con la ayuda de una espátula damos forma al canelón y lo reservamos.
- Colocamos el canelón en el centro del plato y lo coronamos con el cous cous y unas hojas aromáticas.

## Un cous cous con todo el sabor a pollo



- Hervimos el Caldo de Pollo con la gelatina. Retiramos cuando rompa a hervir para extenderlos sobre una placa fría y que se forme la gelatina.



- Con la ayuda de una espátula damos forma de canelón al gel de caldo de pollo relleno del taboulé.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



El Caldo de Pollo Knorr posee **un agradable sabor a pollo capaz de equilibrar perfectamente las recetas**. En este caso, integra de forma perfecta la gamba, consiguiendo así una excelente ejecución "mar y montaña".

*“ los resultados que consigo con este ingrediente me permiten centrarme en elaboraciones nuevas y creativas ”*

\*50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglace Knorr está entre las mejores salsas demiglace del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.



¿Una sopa picante con sirope?



## Torrija de pan brioche con sopa picante de chocolate

### INGREDIENTES (10pax)

• Krona Original	750 ml
• Leche	500 ml
• Semillas de cardamomo	5 uni
• Jengibre pelado	-
• Togarashi	12,5 g
• Cayena	2,5 uni
• Siracha	25 g
• Sirope de Chocolate Carte d'Or	300 g
• Pan brioche	2,5 trozo
• Vaina de vainilla	2,5 uni
• Azúcar	200 g

### ELABORACIÓN

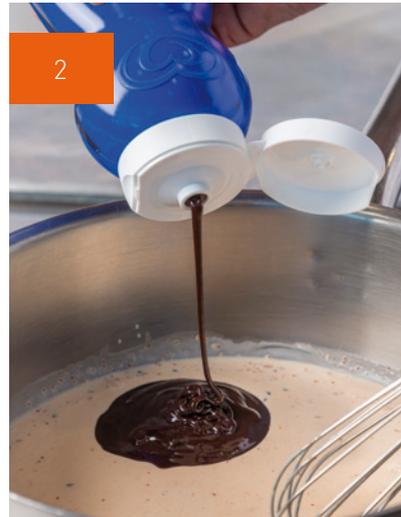
- Ponemos 200 ml de **Krona Original** con las semillas de cardamomo, el togarashi, la cayena y el jengibre. Ponemos a fuego lento y una vez rompa a hervir tapamos el cazo y dejamos infusionar 30 minutos. Pasado este tiempo colamos y añadimos el **Sirope de Chocolate Carte d'Or**, 100 ml de leche y la siracha. Removemos bien y reservamos en la nevera .
- Abrimos la vaina de vainilla y raspamos bien el interior con una cuchara. Ponemos al fuego 100 ml de **Krona Original**, 100 ml de leche, el azúcar y la vainilla, y cuando llegue a ebullición retiramos del fuego. Dejamos infusionar durante 5 minutos. Volvemos a llevar a ebullición, retiramos del fuego y dejamos reposar tapado durante 1 hora. Cuando esté fría la infusión, ponemos el pan de brioche en un molde de pudding y la añadimos hasta taparlo por completo. Metemos en la nevera y dejamos enfriar toda la noche .
- Colocamos la sopa bien fría en el fondo del plato, cortamos unos dados de torrija y los caramelizamos. Terminamos el plato con una hoja de menta y algún fruto rojo.

## Un sorprendente sabor para un postre



1

- Ponemos a infundir todos los ingredientes en el fuego. Hacemos la operación 2 veces: rompe a hervir, sacamos del fuego, volvemos a poner al fuego, rompe a hervir y sacamos.



2

- Añadimos el Sirope de Chocolate Carte d'Or a la infusión, mientras removemos hasta obtener el sabor adecuado. Por último, introducimos la siracha para darle el toque picante.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



El Sirope de Chocolate Carte d'Or posee **un sabor a chocolate con intensidad suficiente** para convertirse en base pastelera, por ejemplo en cremas y rellenos.

“ Su textura aguanta reducciones, complementaciones o manipulaciones en caliente ”

\*50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Enero 2013.



¿Marinados  
con Bovril?



## Presas ibéricas macerada en jengibre, soja y pimentón

### INGREDIENTES (10pax)

• Ajo en polvo	12,5 g
• Jengibre en polvo	25 g
• Pimentón dulce	2,5 g
• Bovril	325 g
• Soja	125 ml
• Aceite de girasol	250 ml
• Presa ibérica	375 g

### ELABORACIÓN

- Juntamos el ajo, el jengibre, el pimentón, 50 g de **Bovril**, la soja, el aceite y trituramos con un túrmix, veremos como el **Bovril** nos va a potenciar el sabor de nuestro marinado.
- Limpiamos la presa ibérica del exceso de grasa, juntamos con el marinado y envasamos al vacío. Dejamos marinar 24 horas. Pasado este tiempo sacamos del marinado y escurrimos. Marcamos en la plancha por ambos lados y embadurnamos con 80 g de **Bovril**. Horneamos a 190°C. durante 4 minutos y veremos como el **Bovril** glaseará la presa. Reservamos .
- Colocamos la presa ibérica en el centro del plato y culminamos con unos filamentos de chile.

## Marinamos la carne para un efecto lacado



- Juntamos todos los ingredientes del adobo y removemos bien. A continuación envasamos al vacío la pieza de carne.



- Sacamos de la bolsa de vacío la pieza de carne y embadurnamos con Bovril para conseguir el efecto lacado.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



Gracias al **intenso sabor a carne** de buey del Bovril, la carne queda marinada e intensificada en sabor en pocas horas.

“ Su textura tipo melaza facilita un lacado de cualquier pieza de carne ”



¿Un consomé infusionado a partir de un caldo de pescado?



## Consomé de azafrán anisado con chipirones al vapor de algas

### INGREDIENTES (10pax)

• Tomate pelado	300 g	• Caldo de Pescado Knorr	1,75 L
• Cebolla	290 g	• Pastís	125 g
• Puerro	200 g	• Ramillete de tomillo	2,5 uni
• Zanahoria	188 g	• Azafrán	-
• Aceite	125 ml	• Chipirones	15 uni
• Ajo	62,5 g	• Alga kombu	-
• Compota de tomate	150 g	• Sal gorda	-

### ELABORACIÓN

- Pochamos todas las verduras y añadimos el azafrán. Ponemos el **Caldo de Pescado Knorr** y el resto de ingredientes y dejamos cocer durante 35 minutos. Colamos y clarificamos con clara de huevo. Reservamos.
- En un cazo hacemos una cama de sal gorda, ponemos el alga kombu encima de la sal y ponemos al fuego. Añadimos los chipirones y tapamos el cazo para que con el vapor del alga se cocinen los chipirones (aproximadamente 8 minutos). Sacamos y reservamos.
- En el fondo del plato colocamos el consomé de azafrán, disponemos los chipirones en el centro del plato y lo terminamos con cebollino chino muy fino.

## Una perfecta cocción para los chipirones



1

- En soté colocamos una base de sal y la cubrimos con alga kombu.



2

- Colocamos los chipirones encima del alga y ponemos a fuego con la cazuela tapada durante 3 min.

## Beneficios del ingrediente sobre la receta



Consiguiendo un buen fumet gracias al Caldo de Pescado Knorr, **dejamos espacio para integrar y equilibrar otros sabores** como el anís y el azafrán.

“El sabor del Caldo de Pescado Knorr es ideal para usarse como base en las preparaciones”

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



Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)

