

**ISPIRAZIONI  
CULINARIE**

**MAGAZINE**



Periodico d'informazione su tendenze e novità nel mondo dell'alimentazione a base vegetale

**N.8**

**SPECIALE:**

# **PASTRY BAR** **COME STUPIRE L'OSPITE GRAZIE AI VEGETALI**



**IN COLLABORAZIONE  
CON ANDREI MICLE**

## L'EVOLUZIONE DEL GUSTO: LA PASTICCERIA SALATA AL CENTRO DELL'ATTENZIONE

Negli ultimi anni la pasticceria salata ha conquistato il palato degli appassionati del buon cibo, emergendo come una vera e propria **tendenza nei consumi fuori-casa**. Laddove una volta si associava la pasticceria principalmente a dolci delizie, oggi **la versione salata sta guadagnando terreno, diventando un'opzione appetitosa e sofisticata** per i gourmet moderni.

Il fenomeno rappresenta la naturale risposta alla crescente domanda di **varietà e originalità**. **INGREDIENTI DI QUALITÀ** e **ABBINAMENTI AUDACI** sono la chiave per creare opere d'arte gastronomiche **che soddisfano sia il palato che l'occhio** e che hanno reso la pasticceria salata una categoria a sé stante, abbracciando una vasta gamma di sapori e stili.

### LE OCCASIONI DI CONSUMO SI MOLTIPLICANO:

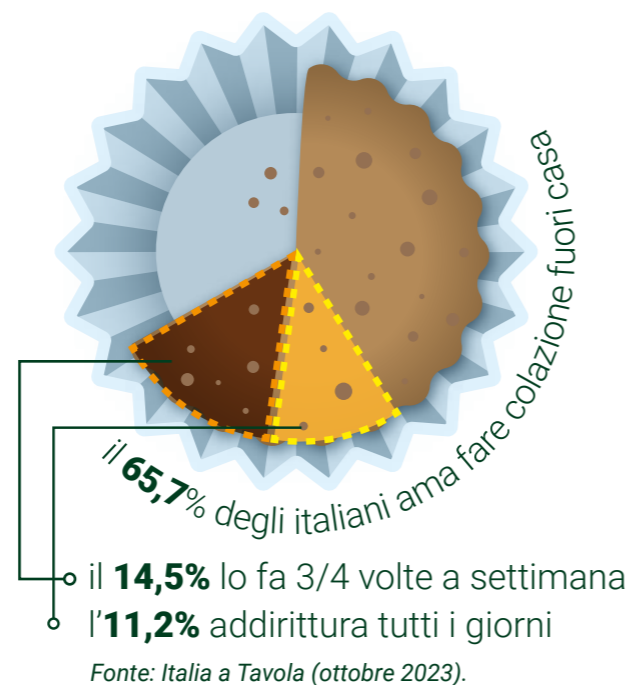
**CATERING/BANQUETING, APERITIVI, BRUNCH E, SEMPRE DI PIÙ, ANCHE COLAZIONI**

La Fipe, (Federazione italiana dei pubblici esercizi), spiega che **il 65,7% degli italiani ama fare colazione fuori**.

Ciò dimostra come la colazione sia, per moltissimi esercenti, il momento più importante della giornata.

È in questo fiorente contesto di mercato che, ispirandosi ad abitudini già consolidate all'estero, **sempre più italiani adottano la colazione salata**. Questa piccola rivoluzione scaturisce dall'esigenza di una maggiore varietà e soprattutto dalla **ricerca di un'alimentazione più sana ed equilibrata fin dal mattino**.

**I vegetali** trovano dunque una nuova occasione di **essere protagonisti già dalla prima colazione** e di ampliare l'offerta con proposte creative, in linea con i moderni trend alimentari.



**CURIOSITÀ:** secondo una ricerca realizzata da TradeLab\* i giovani tra i 25 e i 34 anni rappresentano la fascia di età che spende di più per fare colazione fuori.

\* Fonte: TradeLab AFH OUTLOOK 2023, 17ª edizione.

## LE REGOLE D'ORO PER FARE DEI VEGETALI I TUOI PIÙ VALIDI ALLEATI

- 1 SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI:**  
L'attenzione al dettaglio è la caratteristica imprescindibile di tutta la pasticceria, quindi non solo il **gusto**, ma anche la **consistenza** e la **resa estetica** di ogni ingrediente devono essere **impeccabili**.
- 2 BILANCIAMENTO DEI SAPORI:**  
Gioca con contrasti di gusto per creare **strutture organolettiche articolate**. **Cereali, legumi e verdure** possono essere la chiave per intensificare i sapori senza appesantire la creazione.
- 3 PRESENTAZIONE VISIVA:**  
La pasticceria salata deve essere **attraente tanto per gli occhi quanto per il palato**. La varietà cromatica dei vegetali è ideale per aggiungere valore alla tua offerta.
- 4 TEXTURE E CONSISTENZA:**  
Contrasta le consistenze croccanti alternandole a quelle morbide per un'**esperienza sensoriale completa**. Gioca con **diversi tipi di impasti e farciture** per aggiungere complessità al tuo prodotto.
- 5 INNOVAZIONE:**  
Sperimenta con abbinamenti di sapori inusuali. **La pasticceria salata è un terreno fertile per l'innovazione**, quindi tieni d'occhio le tendenze culinarie, ma al contempo esprimi tutta la tua creatività.
- 6 ADATTABILITÀ DEL MENU:**  
Mantieni un menu flessibile. Sii disposto ad adattarti alle richieste dei clienti e **offri opzioni per diverse diete**, come senza glutine o vegane, per ampliare la clientela.
- 7 SCEGLI I PRODOTTI PIÙ ADATTI ALLE TUE ESIGENZE:**

### MINUTE®, GIÀ COTTE A VAPORE: GUSTO, QUALITÀ E VALORE AL TUO TEMPO

Le verdure più simili al fresco. Già cotte al vapore per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche organolettiche della verdura fresca. Subito pronte in pochi minuti, solamente da rinvenire, direttamente da surgelate.



### GRIGLATE, CON UNA GRIGLIATURA AUTENTICA: PIÙ VALORE AL TUO MENU

Verdure selezionate con cura, grigliate senza aggiunta di olio e surgelate rapidamente. Solo da rigenerare, sono pronte in pochi minuti e non rilasciano acqua in fase di preparazione. Perfette come ingrediente di ricette creative.



Il logo Service indica un protocollo di lavorazione che prevede particolari controlli, accorgimenti e analisi di qualità con valori limite più restrittivi rispetto agli standard di legge. Le referenze contrassegnate con questo marchio sono già cotte e possono essere **servite anche a freddo, dopo un semplice scongelamento**, garantendo comunque il **pieno rispetto della sicurezza alimentare**.



ISPIRAZIONI  
CULINARIE

MAGAZINE

PIÙ GUSTO CON LE VERDURE



## INTERVISTA AD ANDREI MICLE AUTORE DELLE ISPIRAZIONI CULINARIE DI QUESTO NUMERO



LA BIOGRAFIA

### ANDREI MICLE

Docente in CAST ALIMENTI, ha maturato esperienze in diverse tipologie di ristorazione. Nel 2012, si specializza nella ristorazione dei grandi numeri, in qualità di capo partita in eventi prestigiosi, come la Mostra del Cinema di Venezia e le Olimpiadi invernali del 2014. In CAST affina le sue tecniche, tanto che nel 2016 conquista il podio dell'European Young Chef Award. Attualmente è consulente per alcune aziende e diversi format di ristorazione, forte della sua conoscenza di strumenti, tecniche, materie prime e soprattutto delle tecnologie più innovative nel settore food-tech.

### DURANTE LE TUE MOLTEPLICI ESPERIENZE HAI NOTATO UN UTILIZZO ALTERNATIVO DELLE VERDURE ANCHE NEL MONDO DELLA PASTICCERIA?

**Assolutamente sì!** Negli ultimi anni l'avvicinamento dei professionisti della pasticceria di media e alta gamma verso l'utilizzo dei vegetali è molto più evidente, **un nuovo trend di mercato** alimentato da maggiori richieste da parte dei consumatori. Vedo moltissime pasticcerie che utilizzano verdure per creare proposte salate, in alcuni casi **inserendole nei lievitati**, o addirittura **trasformandole in puree da aggiungere** a dessert, mousse, semifreddi o gelati gastronomici. Il bisogno fondamentale è quello di creare un'offerta attrattiva in tutte le fasce orarie della giornata, **diversificare le vendite e moltiplicare le occasioni di consumo**. Alcune pasticcerie propongono menù per il brunch o per il pranzo veloce. Queste proposte gastronomiche spesso possono essere create anche senza avere a disposizione grandi spazi di preparazione.

### CHE VANTAGGI HAI RISCONTRATO NELL'UTILIZZO DELLE VERDURE SURGELATE IN PASTICCERIA?

**Il primo è sicuramente il fatto che le verdure surgelate sono già pulite.** Questo consente di mantenere la **massima igiene** dello spazio di lavoro e di non dover utilizzare acqua per il lavaggio.

**Il secondo è la salubrità dei prodotti surgelati di qualità** che minimizzano i rischi alimentari. In particolare, con il **protocollo Service di Bonduelle** siamo sicuri dell'assenza di rischi alimentari e per questo il prodotto può essere **utilizzato anche a freddo**, senza essere sottoposto a trattamento termico prima di essere consumato.

**Il terzo vantaggio è l'efficienza.** Per lavorare il prodotto è sufficiente aprire la busta, prelevare esattamente il quantitativo necessario e procedere con le lavorazioni **senza avere spreco di materia prima**.

**Il quarto è la continuità qualitativa.** Si potrebbe parlare di "standardizzazione", concetto che in cucina suona a molti poco artigianale. In realtà, consente di avere un prodotto che non varia tra una fornitura e l'altra permettendo di **tarare al meglio le proprie ricette** e ottenere risultati perfetti.

### SECONDO TE, L'UTILIZZO DELLE VERDURE IN PASTICCERIA RICHIEDE PERSONALE SPECIALIZZATO?

Le verdure fresche necessitano di maggiore competenza tecnica perché bisogna saper eseguire correttamente le operazioni di lavaggio e porzionatura. **I prodotti surgelati sono più facili da utilizzare in quanto pronti all'uso e senza sprechi.** Per questo, possono essere lavorati anche da personale meno specializzato.

## MINI STECCO DI QUINOA E RISO CON CHUTNEY DI CAVOLO ROSSO E MELA



#### INGREDIENTI PER IL CHUTNEY DI CAVOLO ROSSO E MELE

**500 g di Cavolo rosso e mele BONDUELLE**

**40 g di Cipolle tagliate BONDUELLE**

70 g di miele mille fiori

40 g di maltitolo

50 g di aceto di mele

50 g di vino bianco

20 g di olio evo

Sale e pepe bianco macinato fresco Q.B.

**PROCEDIMENTO:** in una padella riscaldare l'olio e soffriggere la Cipolla, aggiungere il Cavolo rosso e mele e soffriggere. Glassare con il miele e il maltitolo, quindi caramellare leggermente. Sfumare con il vino e l'aceto di mele. Cuocere

per 15 minuti a fiamma bassa poi frullare così da conferirgli la consistenza di una confettura. Abbatte in positivo +2°C e conservare fino al momento del servizio.

#### INGREDIENTI PER 10 STECCHI:

**100 g di Piselli tenerezza finissimi Minute® BONDUELLE**

**200 g di Quinoa Minute® BONDUELLE**

**40 g di Cipolle tagliate BONDUELLE**

500 g di riso carnaroli

1 litro di brodo vegetale

50 g di Parmigiano grattugiato

25 g di olio evo

50 g di burro

2 g di zafferano

1 g di curry rosso, sale e pepe

**PROCEDIMENTO:** soffriggere la Cipolla con l'olio, poi bagnare con il brodo vegetale. Portare a bollore, aromatizzare con zafferano, curry, sale e pepe. Calare il riso e cuocere per 13 minuti a fuoco dolce "per assorbimento". A 2/3 di cottura aggiungere i Piselli e continuare la cottura. A 2 minuti dalla fine aggiungere la Quinoa e mescolare. Mantecare con burro e Parmigiano. Foderare gli stampi a "stecco", abbattere in positivo +2°C, poi panare con una pastella di acqua, farina e pane grattugiato. Friggere a 175°C fino a doratura desiderata. Servire con il chutney.

## FALAFEL GLASSATI AL CURRY SU CREMA DI PEPERONE



### INGREDIENTI PER LA CREMA DI PEPERONI:

**1 kg di Peperoni julienne grigliati BONDUELLE**  
**80 g di Cipolla rossa grigliata BONDUELLE**  
15 g di aglio fresco sbianchito  
40 g di olio evo  
0,5 g di pepe nero  
0,7 g di maggiorana  
0,8 g di paprika affumicata  
0,5 g di timo fresco  
5 g di gelatina  
1 foglio di gelatina K  
Sale e pepe Q.B.

**PROCEDIMENTO:** aromatizzare i Peperoni con olio, sale e pepe, lo stesso con la Cipolla, Infornare in forno preriscaldato a 180°C fino ad abbrustolirli. Frullare il tutto con maggiorana, timo, sale e pepe, aglio e paprika affumicata, aggiungere la gelatina K e la gelatina in fogli strizzata. Portare leggermente a bollore il prodotto. Conservare in frigorifero fino al momento del servizio.

### INGREDIENTI PER LA SALSA DI POMODORINI E PEPERONI:

**400 g di Peperoni julienne grigliati BONDUELLE**  
600 g di pomodorini ciliegino

50 g di mascarpone o ricotta fresca  
2 scalogni  
2 spicchi d'aglio senz'anima (sbianchiti in acqua)  
1 g di aneto fresco  
1 g di origano fresco  
1 g di basilico fresco  
1 g di pepe macinato fresco  
0,7 di maggiorana fresca  
30 g di olio evo  
4 g di sale

**PROCEDIMENTO:** lavare i pomodorini e riporre in una teglia con gli scalogni e l'aglio soffritto, aggiungere i Peperoni e condire con sale, pepe e olio. Mescolare e cuocere in forno a 175°C fino a rosolarli in superficie. Lasciare stabilizzare a temperatura ambiente per 15/20 minuti. Emulsionare con il formaggio aromatizzando con aneto fresco, origano, maggiorana e basilico. Abbattere in positivo a +2 °C e conservare in sottovuoto in frigorifero fino al servizio. Servire la salsa a modo di gazpacho per accompagnare i falafel.

### INGREDIENTI PER LA GLASSA BIANCA NEUTRA:

500 g di panna fresca  
100 g di vino bianco  
50 g di burro  
50 g di scalogno  
50 g di latte intero

5 g di fecola di patate  
5 g di gelatina K  
5 g di colla di pesce  
1-2 chiodi di garofano  
Noce moscata, sale e pepe Q.B.

**PROCEDIMENTO:** rosolare nel burro lo scalogno e alcuni chiodi di garofano, unire il vino e ridurre quasi completamente. Aggiungere la panna e la gelatina K e portare a bollore. Correggere di sale e pepe e aromatizzare con la noce moscata. Legare il tutto con la fecola di patate sciolta nel latte freddo e unire la colla di pesce ammollata e strizzata. Filtrare e conservare in frigorifero fino al servizio.

### INGREDIENTI PER I FALAFEL GLASSATI:

**Falafel BONDUELLE**  
La glassa bianca neutra  
La crema di peperoni  
Curry in polvere, Curcuma

**PROCEDIMENTO:** friggere i Falafel a 175°C fino a doratura. Scolare su teglia forata e salare. Lasciare stabilizzare a temperatura ambiente per 2/3 minuti. Infilzare con lo stecco e glassare con la glassa neutra, aromatizzare con curry e curcuma. "Zebrare" con la crema di peperone e servire.

## FROLLO SALATA CON SAVARIN DI TONNO E ROMANESCO GEL DI CIPOLLE ROSSE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO



### INGREDIENTI PER LA FROLLO SALATA

400 g di farina 180 W  
250 g di burro  
90 g di maltitolo  
12 g di latte intero in polvere  
45 g di Parmigiano reggiano  
90 g di uova intere  
60 g di tuorlo d'uovo  
50 g di fecola di patate  
7,5 g di sale  
0,1 g di noce moscata

**PROCEDIMENTO:** in planetaria, impastare con la foglia il burro con il latte in polvere, il maltitolo, il sale, la noce moscata e il Parmigiano. Aggiungere poco per volta le uova intere e i tuorli, unire un terzo della farina. Lavorare 15/20 secondi, quindi aggiungere la farina rimanente e la fecola; ultimare l'impasto fino ad avere una consistenza soda. Trasferire su un foglio di carta da forno, stendere leggermente e chiudere il foglio. Riporre in frigorifero per circa 2 ore. Lavorare con le mani fino a ottenere una consistenza plastica.

### INGREDIENTI PER LA PANNA COTTA AL TONNO:

560 g di panna  
200 g di burro  
320 g di tonno sott'olio  
26 g di Martini dry  
12 g di colla di pesce  
Sale e pepe Q.B.

**PROCEDIMENTO:** versare panna, burro e tonno in una pentola e portare a 85°C. Frullare il composto con un mixer; passarlo allo chinois, quindi insaporire con sale, pepe e Martini dry. Aggiungere la colla di pesce ammollata e strizzata e mescolare. Foderare degli stampini in silicone a forma di savarin mignon.

Abbattere in positivo per stabilizzare, poi negativo a -18°C.

### INGREDIENTI PER IL GEL DI CIPOLLE ROSSE:

**1 kg di Cipolle rosse grigliate BONDUELLE**  
200 g di vino bianco  
0,5 g di pepe bianco  
150 g di maltitolo  
50 g di zucchero semolato  
3 g di sale  
Acqua o brodo di verdure leggero Q.B.  
Agar agar Q.B.

**PROCEDIMENTO:** in una casseruola, soffriggere le Cipolle per 1 minuto con l'olio. Bagnare con il vino e dealcolare. Condire con sale e pepe, poi coprire con il brodo vegetale. Cuocere fino a ridurre i liquidi quasi del tutto. Pesare il prodotto, riportare su fiamma e aggiungere gli zuccheri e l'agar agar (13 g x kg di prodotto), riportare a bollore poi trasferire

in un cutter e mixare fino a rendere il prodotto omogeneo. Stabilizzare a temperatura ambiente per 2 ore, poi in frigorifero a +2°C per 10 ore. Con un mixer ad immersione rendere il gel liscio e setoso. (Se necessario setacciare).

### INGREDIENTI PER I BROCCOLI AROMATIZZATI:

**300 g di Romanesco BONDUELLE**  
50 g di olio evo  
5 g di aglio fresco  
0,8 g di peperoncino  
1 g di sale

**PROCEDIMENTO:** rigenerare il Romanesco seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Versare l'olio in un contenitore adatto al microonde, aggiungere l'aglio e il peperoncino. Riscaldare leggermente così da aromatizzare, poi filtrare e condire i ciuffetti di Romanesco. Utilizzare come elemento decorativo.

## FROLLA SALATA CON CREMA CECI, CAROTE AL CUMINO E VERDURINE COLORATE



**ZUCCA A CUBETTI**  
ESSENZIALI - 6 BUSTE DA 1 KG



**CAROTE A RONDELLE**  
MINUTE - 6 BUSTE DA 1 KG



**PISELLI TENEREZZA FINISSIMI**  
MINUTE - 4 BUSTE DA 2,5 KG



**CECI**  
MINUTE - 6 BUSTE DA 1 KG



**FAGIOLI ROSSI**  
ESSENZIALI - 3 LATTE DA 3 KG



### INGREDIENTI PER LA FROLLA SALATA

400 g di farina 180 W  
250 g di burro  
90 g di maltitolo  
12 g di latte intero in polvere  
45 g di Parmigiano reggiano  
90 g di uova intere  
60 g di tuorlo d'uovo  
50 g di fecola di patate  
7,5 g di sale  
0,1 g di noce moscata

**PROCEDIMENTO:** in planetaria, impastare

con la foglia il burro con il latte in polvere, il maltitolo, il sale, la noce moscata e il Parmigiano. Aggiungere le uova intere e i tuorli, unire un terzo della farina. Lavorare 15/20 secondi, quindi aggiungere la farina rimanente e la fecola; ultimare fino ad avere una consistenza soda. Trasferire su carta da forno, stendere leggermente e riporre in frigorifero per circa 2 ore. Infine, lavorare con le mani fino a ottenere una consistenza plastica.

### INGREDIENTI PER LA CREMA DI CECI E CAROTE

**500 g di Ceci Minute® BONDUELLE**  
**300 g di Carote a rondelle Minute® BONDUELLE**  
40 g di olio evo  
0,5 g di cumino in polvere  
0,8 g di curry Madras  
0,5 g di pepe bianco  
3 g di sale  
40 g di pasta di sesamo (tahina)  
1 g di gomma di Xantano

**PROCEDIMENTO:** rigenerare i Ceci e le Carote come riportato sulle confezioni e versare tutti gli ingredienti nel bicchiere del cutter, frullare in crema, se necessita aggiungere del brodo vegetale. Versare in un sac à poche e utilizzare per farcire.

### INGREDIENTI PER I LEGUMI E VERDURE MISTE

**70 g di Fagioli rossi BONDUELLE**  
**70 g di Piselli finissimi Minute® BONDUELLE**  
**100 g di Zucca a cubetti BONDUELLE**  
6 g di olio evo  
0,5 g di sale  
0,2 g di pepe bianco

**PROCEDIMENTO:** scolare i Fagioli, scongelare i Piselli e spadellare con un filo d'olio, rigenerare la Zucca in forno a vapore per 2 minuti. Condire tutti gli ingredienti in una boule, con sale, pepe e olio. Conservare in frigorifero fino al servizio. Utilizzare come decorazione.

## FROLLA SALATA CON BAVARESE AL CAVOLFIORE, GAMBERO E ZUCCA



**ZUCCA GRIGLIATA**  
GRIGLIATE - 6 BUSTE DA 1 KG



**CAVOLFIORI**  
MINUTE - 6 BUSTE DA 1 KG



### INGREDIENTI PER LA FROLLA SALATA

400 g di farina 180 W  
250 g di burro  
90 g di maltitolo  
12 g di latte intero in polvere  
45 g di Parmigiano Reggiano  
90 g di uova intere  
60 g di tuorlo d'uovo  
50 g di fecola di patate  
7,5 g di sale  
0,1 g di noce moscata

**PROCEDIMENTO:** in planetaria, impastare con la foglia il burro con il latte in polvere, il maltitolo, il sale, la noce moscata e il Parmigiano. Aggiungere poco per volta le uova intere e i tuorli, unire un terzo della farina. Lavorare 15/20 secondi, quindi aggiungere la farina rimanente e la fecola; ultimare l'impasto fino ad avere una consistenza soda. Trasferire su un foglio di carta da forno, stendere leggermente e chiudere il foglio. Riporre in frigorifero per circa 2 ore. Lavorare con le mani fino a ottenere una consistenza plastica.

### INGREDIENTI PER LA BAVARESE AL CAVOLFIORE

**180 g di Cavolfiori Minute® BONDUELLE**  
60 g di robiola  
25 g di burro  
150 g di latte intero fresco  
15 g di colla di pesce  
400 g di panna semimontata  
Scorza di limone tagliata fine Q.B.  
Sale e pepe Q.B.

**PROCEDIMENTO:** saltare il Cavolfiore in padella con il burro, aromatizzare con sale e pepe. Aggiungere il latte

e portare a bollore, frullare nel cutter aggiungendo la robiola, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammolata poi passare al chinoise. Stabilizzare fino ad arrivare a 30°C e alleggerire con la panna semimontata in planetaria. Versare il prodotto in stampi di silicone, abbattere in negativo -18 °C.

### INGREDIENTI PER LA MOUSSE ALLA ZUCCA E ZENZERO

**250 g di purea di Zucca grigliata BONDUELLE aromatizzata allo zenzero**  
250 g di panna  
75 g di burro  
75 g di ricotta  
8 g di gelatina  
Sale e pepe Q.B.

**PROCEDIMENTO:** riscaldare la panna, il burro e la purea di Zucca a 80°C. Mixare

con un cutter, unire la colla di pesce preammollata e mixare nuovamente. Stendere su una placca, coprire con pellicola a contatto e stabilizzare a 10/15 °C. Montare in planetaria. Modellare con stampi in silicone.

### INGREDIENTI PER LE CODE DI GAMBERO

250 g di code di gambero pulite  
3,5 g di sale bilanciato (70%S./30%Z.)  
0,2 g di pepe bianco  
0,2 g di scorzette di agrumi

**PROCEDIMENTO:** riporre le code di gambero all'interno di una boule, aromatizzare con gli aromi, confezionare in una busta sottovuoto da cottura, condizionare in vuoto spinto, cuocere a 56°C per 20 minuti in bagno termostato. A fine ciclo di cottura abbattere in positivo +2°C. Conservare in frigorifero fino al momento del servizio.

## FOCACCELLA AI FAGIOLI ROSSI CON POMODORINI CONFIT, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE E HUMMUS DI CECI ALLA BARBABIETOLA



**FAGIOLI ROSSI**  
ESSENZIALI - 3 LATTE DA 3 KG



**MELANZANE GRIGLIATE**  
GRIGLIATE - 5 BUSTE DA 1 KG



**ZUCCHINE GRIGLIATE**  
GRIGLIATE - 5 BUSTE DA 1 KG



**CECI**  
ESSENZIALI - 6 LATTE DA 3 KG



**BARBABIETOLE A CUBETTI**  
INSALATE - 6 LATTE DA 1 KG



### INGREDIENTI PER LA FOCACCELLA AI FAGIOLI ROSSI

per la biga: 1 kg di farina forte  
450 g di acqua  
10 g di lievito di birra  
per il rinfresco: 150 g di farina integrale  
**100 g di purea di Fagioli rossi BONDUELLE**  
50 g di semola rimacinata  
630 g di acqua

**PROCEDIMENTO:** Impastare gli ingredienti per la biga e riporre la massa in un contenitore; lasciarlo lievitare per circa 18 ore. Rinfrescare con la farina integrale, acqua, purea di Fagioli rossi e semola. Impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Lievitare per circa 10 ore in frigorifero. Formare la pezzatura prescelta e cuocere in forno a 175/180°C per 25/28 minuti.

### INGREDIENTI PER I POMODORINI CONFIT

1 kg di pomodorini ciliegino  
30 g di sale bilanciato  
10 g di scorze di arancia  
5 g di scorze di limone  
Q.B. timo/basilico/menta/aneto/  
finocchietto/pepe bianco macinato fino

**PROCEDIMENTO:** tagliare i pomodorini a metà e posizionare su una placca con

il taglio rivolto verso l'alto. Condire con il sale e gli aromi. Lucidare con un filo d'olio, infornare a 75°C con camera aperta per 6 ore. Stabilizzare a temperatura ambiente, inserire in vasi o buste sottovuoto e pastorizzare in forno a vapore a 85°C per 25 minuti. Stabilizzare a temperatura ambiente, poi abbattere in positivo a +2°C.

### INGREDIENTI PER L'HUMMUS ALLA BARBABIETOLA

**500 g di Ceci BONDUELLE**  
**350 g di BARBABIETOLE a cubetti BONDUELLE**  
40 g di olio evo  
Coriandolo fresco  
Sale e pepe bianco Q.B.  
Sesamo bianco (in finitura) Q.B.

**PROCEDIMENTO:** Versare tutti gli ingredienti, ad eccezione del coriandolo, all'interno di un contenitore. Frullare in crema, se necessario aggiungere un po' di brodo. Unire il coriandolo, versare il composto all'interno di una sac à poche e farcire. Aggiungere il sesamo in finitura.

### INGREDIENTI PER LE MELANZANE AROMATIZZATE

**500 g di Melanzane grigliate BONDUELLE**

10 g di aglio  
3 g di prezzemolo  
20 g di succo di limone  
1,5 g di menta fresca  
1,5 g di basilico fresco  
40 g di olio evo  
2,5 g di sale  
0,8 g di pepe  
0,7 g di peperoncino in scaglie

**PROCEDIMENTO:** rinvenire le Melanzane come riportato sulla confezione, tagliarle a filetti per lungo, aromatizzare con tutti gli aromi tritati, condire con l'olio evo e il succo di limone poi conservare in frigorifero a +2°C.

### INGREDIENTI PER LE ZUCCHINE AROMATIZZATE

**500 g di Zucchine grigliate BONDUELLE**  
2 g di prezzemolo  
40 g di olio evo  
2,5 g di sale  
0,8 g di pepe  
1 g di aglio in polvere  
1 g di scorza di limone

**PROCEDIMENTO:** rinvenire le Zucchine come riportato in confezione, aromatizzare con gli aromi, condire con olio e conservare in frigorifero a +2°C fino al servizio.

## LONG CAKE DI FROLLA SALATA CON SCAROLA POMODORINI CONFIT, OLIVE, PINOLI E MOUSSE AL GORGONZOLA



**SCAROLA**  
ESSENZIALI - 5 BUSTE DA 1 KG

### INGREDIENTI PER LA FROLLA SALATA

400 g di farina 180 W  
250 g di burro  
90 g di maltitolo  
12 g di latte intero in polvere  
45 g di Parmigiano Reggiano  
90 g di uova intere  
60 g di tuorlo d'uovo  
50 g di fecola di patate  
7,5 g di sale  
0,1 g di noce moscata

**PROCEDIMENTO:** in planetaria, impastare con la foglia il burro con il latte in polvere, il maltitolo, il sale, la noce moscata e il Parmigiano. Aggiungere le uova intere e i tuorli, unire un terzo della farina. Lavorare 15/20 secondi, quindi aggiungere la farina rimanente e la fecola; ultimare l'impasto fino ad avere una consistenza soda. Trasferire su un foglio di carta da forno, stendere leggermente e chiudere il foglio. Riporre in frigorifero per circa 2 ore. Lavorare con le mani fino a ottenere una consistenza plastica.

### INGREDIENTI PER LA MOUSSE AL GORGONZOLA

320 g di latte intero  
80 g di panna  
32 g di burro  
32 g di farina  
32 g di tuorlo  
10 g di gelatina in polvere  
400 g di gorgonzola  
200 g di burro

**PROCEDIMENTO:** portare il latte e la panna a bollore, preparare il Roux con burro e farina. A bollore del latte versarvi il Roux, togliere dalla fonte di calore e aggiungere il tuorlo mescolando continuamente. Aggiungere la gelatina reidratata e mixare continuamente. Aggiungere il formaggio e il burro a pezzetti mescolando con il cutter o una spatola. Versare in una teglia di acciaio e coprire con pellicola a contatto. Abbattere in positivo a +2°C e stabilizzare. Montare in planetaria con frusta o foglia.



### INGREDIENTI PER I POMODORINI CONFIT

1 kg di pomodorini ciliegino  
30 g di sale bilanciato  
10 g di scorze di arancia  
5 g di scorze di limone  
Q.B. timo/basilico/menta/aneto/  
finocchietto/pepe bianco macinato fino

**PROCEDIMENTO:** tagliare i pomodorini a metà, posizionare su una placca con il taglio verso l'alto. Condire con il sale e gli aromi. Lucidare con un filo d'olio, infornare a 75°C con camera aperta per 6 ore. Stabilizzare a temperatura ambiente, inserire in vasi sottovuoto e pastorizzare in forno a vapore a 85°C per 25 minuti.

### INGREDIENTI PER LA COMPOSTA DI OLIVE E PINOLI

70 g di olive taggiasche  
30 g di pinoli  
1 g di peperoncino rosso fresco

0,7 g di sale  
0,5 g di foglie fresche di menta

**PROCEDIMENTO:** tostare i pinoli, aggiungere le olive e il peperoncino e spadellare a fiamma vivace per circa 2 minuti. Condire con menta e un pizzico di sale e stabilizzare a temperatura ambiente.

### INGREDIENTI PER LA SCAROLA

**500 g di Scarola BONDUELLE**  
20 g di aglio in camicia  
30 g di olio evo  
1 g di sale  
0,4 g di pepe bianco

**PROCEDIMENTO:** aromatizzare l'olio in padella con l'aglio. Estrarre lo spicchio, aggiungere la Scarola, coprire con un coperchio e cuocere per 4/5 minuti. Condire con sale e pepe.

## CHEESE CAKE ALLA ZUCCA CON CRUMBLE ALLE NOCI PECAN E GEL DI PASSION FRUIT



### INGREDIENTI PER LA CHEESE CAKE 100 g di Zucca a cubetti BONDUELLE (in purea)

300 g di formaggio spalmabile  
150 g di zucchero semolato  
150 g di uova intere  
45 g di panna fresca  
40 g di panna acida  
0,5 g di vaniglia

**PROCEDIMENTO:** portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Lavorare il formaggio spalmabile, aggiungere lo zucchero con la polpa della bacca di vaniglia e la purea di Zucca, le uova poco alla volta. Aggiungere in fine i due tipi di panna e miscelare. Riempire con la miscela dei vasetti da cottura, chiuderli e cuocere in forno a vapore 85°C per 45 minuti. N.B.: si consiglia di consumare il

prodotto dopo averlo stabilizzato a +3°C per 12 ore.

### INGREDIENTI PER IL CRUMBLE

100 g di farina 00 (debole)  
100 g di burro  
100 g di zucchero  
100 g di farina di mandorle  
40 g di semi di zucca decorticati  
50 g di noci pecan spezzate  
0,5 g di sale fino  
Vaniglia Q.B.

**PROCEDIMENTO:** impastare tutti gli ingredienti in planetaria, sgranare su forosil, abbattere in negativo a -18°C e cuocere a 165°C con valvola aperta per circa 17/20 minuti.

**INGREDIENTI PER IL GEL DI PASSION FRUIT**  
1 kg di polpa di passion fruit \*

600 g di zucchero  
10/20 g di agar agar  
0,5 g di farina di semi di guar  
\*si possono usare diverse polpe di frutta

**PROCEDIMENTO:** stemperare l'agar agar e il guar con lo zucchero. Portare a bollire 1/3 della polpa di frutta, aggiungere lo zucchero e riportare a bollire. Portare la rimanente polpa a 40/50°C con l'aiuto di un microonde. Unire la parte di polpa con lo zucchero. Mescolare con una frusta o con un frullatore ad immersione. Versare in una boule, coprire con una pellicola a contatto e lasciare stabilizzare a temperatura ambiente fino a che non si raffredda. Far riposare per circa 10 ore in frigorifero positivo a +2°C poi emulsionare fino renderlo un gel setoso.

## PASTIERA CON ORZO E NAMELAKA AL CAFFÈ



### INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA DOLCE

1.100 g di farina 180W  
660 g di burro  
430 g di zucchero vagliato medio  
120 g di uova intere  
10 g di baking  
1 bacca di vaniglia

**PROCEDIMENTO:** impastare burro e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia ed infine la farina con il lievito. Impastare poco, raffreddare subito.

### INGREDIENTI PER LA CREMA DI ORZO E RICOTTA

250 g di Orzo Minute® BONDUELLE  
200 g di latte  
250 g di panna  
250 g di ricotta di bufala  
200 g di zucchero vagliato fine  
75 g di uova

25 g di albume  
25 g di amido di mais

**PROCEDIMENTO:** far bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattere insieme le uova e l'albume con lo zucchero e infine l'amido di mais; unire il composto ai liquidi bollenti e cuocere. Fare addensare, togliere dal fuoco e trasferire il composto in un contenitore adeguato, abbattere in positivo a +2°C facendolo arrivare fino a 60°C. Unire la ricotta e mixare, ottenendo così un impasto liscio e cremoso. Aggiungere l'orzo rigenerato a +2°C e utilizzare il composto per farcire la pastiera.

**INGREDIENTI PER LA NAMELAKA AL CAFFÈ**  
100 g di latte fresco

5 g di glucosio  
2,5 g di gelatina  
200 g di panna fresca  
10 g di caffè solubile  
180 g di cioccolato bianco caramellato

**PROCEDIMENTO:** scaldare il latte e il glucosio, aggiungere il caffè solubile e idratare la gelatina quindi scioglierla nel latte. Unire il latte caldo al cioccolato precedentemente sciolto al microonde in 3 tempi e amalgamare il composto. Unire la panna fresca con il mixer ad immersione e abbattere. Far riposare per 12 ore. Montare in planetaria con la frusta.

OGGI NASCE:

# Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA  
A BASE VEGETALE

Un progetto creato per accompagnare i nostri Clienti, gli Chef e gli Operatori di ogni canale della Ristorazione e supportarli nella scoperta della **cucina a base vegetale: gustosa, sana e sostenibile.**

La nostra **competenza** nel mondo dei vegetali e la nostra **esperienza** culinaria a disposizione di chi ci sceglie ogni giorno, perché la **cucina a base vegetale** è parte della tradizione, ma anche **regina delle ultime tendenze.**

## UN SERVIZIO CHIAVI IN MANO SEMPRE A DISPOSIZIONE

Formazione, Ispirazioni e aggiornamenti sulle novità e i trend, consultabili in ogni momento iscrivendosi al servizio GREENOLOGY su [www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it)

## CONSULENZA PROFESSIONALE PERSONALIZZATA

I nostri Consulenti Culinari sono a disposizione di Clienti, Chef e Operatori del Food Service con un **servizio di consulenza dedicata.**



• I trend dell'alimentazione a base vegetale



• Gli Ospiti: chi sono e cosa cercano



• Il lato nutrizionale dei vegetali



• Consigli e Ispirazioni Culinarie

# Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA  
A BASE VEGETALE



ZUPPETTA DI ORZO E FAVE, PRIMO SALE E PETALI DI PEPERONE CRUSCO, SU SALSA LEGGERA DI CECI

## NOVITÀ: CEREALI E LEGUMI



Cereali e legumi surgelati di alta qualità, ideali come ingrediente per ricette creative, tradizionali o innovative. Già cotti a vapore con la tecnologia Minute® per preservare al meglio la materia prima e garantire velocità di preparazione.



[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it)  
Seguici su: Bonduelle Food Service Italia e tramite l'App "B! Food Service"

QUINOA

ORZO

BULGUR

LENTICCHIE

CECI







“ L'ALIMENTAZIONE VEGETALE AL CENTRO  
DEL PIATTO: **VALORE, GUSTO, VITALITÀ!** ”



Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service  
Tel. +39 035 425 2411  
[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it)  
[foodserviceitalia@bonduelle.com](mailto:foodserviceitalia@bonduelle.com)

Seguici su:   Bonduelle Food Service Italia e tramite l'App "B! Food Service" 