n° 13 - 31/03/2022

La Gazzetta della Pasta®

Your regular newsletter with recipes, news, product launches ... and much more !

Cher client,

Le choix de l'illustration sur la couverture de cette Gazzetta a été bien délibéré : les couleurs du paysage jaune et bleu attirent l'attention sur les événements en Ukraine. Mais les nuages et l'ombre indiquent que la paix reste toutefois encore loin. Espérons seulement, avec les Ukrainiens, que cette guerre sera bientôt terminée.

En ce qui nous concerne, une belle et heureuse période ensoleillée s'annonce enfin: plus aucune restriction, le début des terrasses ensoleillées, des activités en plein air et des festivals, etc. La dynamique générale de la société, si importante pour l'horeca, revient de plein force.

Ce 13ème numéro de notre magazine culinaire est également prêt et propose des recettes pour toutes les occasions. De savoureuses soupes aux tomates qui ne feraient pas mauvaise figure lors d'une communion, des plats asiatiques et épicés pour une soirée printanière ou des salades de pâtes pour les premières soirées agréables en terrasse ou le premier BBQ.

Tel que annoncé dans l'édition précédente, chaque numéro de notre Gazzetta comprendra toujours un formulaire de demande d'échantillons : de cette sorte, chaque chef pourra toujours demander un échantillon avant d'élaborer ou utiliser une recette dans sa cuisine.

Bonne lecture.

Boeuf au curry Thai

Ingrédients

• Riz Basmati (réf. E4)	150 g
• Sauce Thaï Curry (réf. H39)	100 g
• Bavette de bœuf en fine tranches)	120 g
• Carottes en demi rondelles	20 g
• Poivron rouge en mirepoix	20 g
• Pois croquants (sugar snaps)	7 pcs
• Oignons émincés	15 g
• Bok Choy (lanières 1,5 cm)	2 feuilles
• Bouillon de légumes	1 ou 2 cubes
• Huile pour wok ou arachide.	1 c.à.s.
• Citron vert (déco)	½ pc
• Coriandre (déco)	5 feuilles

Préparation

- Cuisiner au wok les légumes avec de l'huile pour wok et suivre l'ordre de cuisson des légumes (sauf les oignons). Une fois les légumes sautées, ajouter la viande de bœuf et les oignons.
- Réchauffer le riz basmati dans un bouillon de légumes bouillant pendant 30 sec. et égouttez-le.
- Ajouter la sauce Thaï Curry froide dans le wok et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- Dresser le riz dans une assiette creuse chaude et disposer la préparation à côté du riz basmati. Garnir avec les feuilles de coriandre et le morceau de citron vert.

Préparation en ligne froide

Laisser dégeler le riz en chambre froide.
Blanchir les légumes (sauf les oignons) dans de l'eau bouillante légèrement salée ou au four vapeur. Une fois blanchies, laisser refroidir les légumes dans de l'eau glacée. Egoutter les légumes et réservez-les. Woker la viande et les oignons dans un wok bien chaud. Une fois la viande cuite, laisser refroidir. Une fois refroidis ou dégelés, mélanger tous les ingrédients avec la sauce froide.
Disposer le mélange en barquettes. Garnir avec un morceaux de citron vert et des graines de sésame. Ne pas décorer avec des herbes (coriandre, basilic thaï, etc) car elles risqueraient de se déshydrater et/ou de s'oxyder.

Produits à l'honneur

Riz Basmati (réf E4)
4 x 2,5 kg

Riz Basmati précuit et surgelé, un type de riz plus aromatique aux grains plus minces.

Thai Curry (réf H39)
6 x 1kg

Sauce asiatique épicée au curry rouge avec une touche de citron vert et de basilic thaï.

Nouilles thaïs au scampi

Ingrédients

• Chinese Noodles (réf. A14)	5 nids
• Thai Curry (réf. H39)	100 g
• Scampis	5 pcs
• Julienne de carottes	15 g
• Julienne de poivrons	15 g
• Oignons émincés	10 g
• Sugar snaps	5 pcs
• Pousses de soja	15 g
• Jeunes oignons émincés (déco)	½ c.à.s.
• Citron vert (déco)	¼ pc
• Huile d'arachide ou huile pour wok	1 c.à.s.
• Graines de sésame	
• Poivre et sel	

Préparation

- Sauter au wok les légumes avec de l'huile et suivre l'ordre de cuisson des légumes, puis assaisonner.
- Réchauffer les Chinese Noodles dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 75 sec. et égouttez-les.
- Remettre les Chinese Noodles dans le wok avec le reste de la préparation et ajouter la sauce Thai Curry en remuant bien. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Dresser les nouilles dans un bol et laisser la garniture apparente. Décorer avec les graines de sésame, le citron vert et les jeunes oignons émincés.

Préparation en ligne froide

Laisser dégeler les nids de Chinese Noodles en chambre froide. Blanchir les légumes dans de l'eau bouillante légèrement salée ou bien au four vapeur. Laisser refroidir les légumes blanchis dans de l'eau glacée et égouttez-les. Sauter les scampis dans un wok avec de l'huile et laissez-les refroidir. Mélanger délicatement les nouilles à la sauce en incorporant la garniture de légumes. Disposer la préparation dans des barquettes. Ajouter les scampis par-dessus et garnir avec les graines de sésame et les jeunes oignons émincés.

Produits à l'honneur

Chinese Noodles (réf A14)
1 x 5 kg

Pâtes précuites et surgelées, portionnées en nids de 50g

Thai Curry (réf H39)
6 x 1kg

Sauce asiatique épicée au curry rouge avec une touche de citron vert et de basilic thaï.

Insalata di pasta tricolore

Ingrediënten

• Fusilli Tricolore (réf. A2)	250 g
• Pesto (réf. H29)	80 g
• Pignons de pin	20g
• Tomates cerises	6 pcs
• Billes de mozzarella	10 pcs
• Tranche de jambon italien	3 à 5 pcs
• Feuilles de basilic (déco)	8 pcs
• Poivre et sel	

Préparation

- Mélanger les fusillis tricolore décongelés avec la sauce pesto et assaisonner. Ajouter la moitié des tomates cerises, des billes de mozzarella et des pignons de pins à la préparation et mélanger.
- Former des chiffonnades avec les tranches de jambon italien.
- Dresser la préparation dans un bol ou une assiette creuse, en disposant joliment les chiffonnades de jambon et les billes de mozzarella, les tomates cerises et les pignons de pin.
- Décorer avec les feuilles de basilic.

Préparation en ligne froide

Laisser dégeler les fusillis tricolore en chambre froide. Former les chiffonnades de jambon italien. Couper les tomates cerises en deux. Egoutter correctement les billes de mozzarella.

Mélanger les fusillis tricolore à la sauce pesto et assaisonner. Placer la préparation dans des barquettes et répartir équitablement les tomates cerises, les billes de mozzarella et les pignons de pins. Disposer joliment les chiffonnades de jambon et les feuilles de basilic.

Produits à l'honneur

Fusilli Tricolore (réf A2)
4 x 2 kg

Pâtes en trois couleurs précuites et surgelées individuellement.

Pesto (réf H29)
6 x 1kg

Sauce italienne traditionnelle, avec du basilic (33 %), de l'ail, du fromage et des pignons de pin.

Soupe aux tomates

Ingrédients

- Pomo-d'Oro (réf. H30) 150 g
- Oignon émincé 15 g
- Ail 5 g
- Branche de céleri coupée en dés 10 g
- Pomme de terre coupée en dés ¼ pcs
- Bouillon de poule ou de légumes +/- 50 ml
- Huile d'olive ½ c.à.s.
- Thym 1 branche
- Poivre et sel
- Petites boulettes (facultatif) 8 à 12 pcs
- Croûtons de pain (facultatif)

Préparation

- Faire rissoler l'oignon, l'ail et le céleri dans une casserole avec de l'huile d'olive et saler légèrement. Rajouter les dés de pomme de terre dans la préparation et laisser cuire quelques instants avant d'y ajouter la Pomo-d'Oro, le thym et la moitié du bouillon. Assaisonner si nécessaire.
- Laisser cuire +/- 20 min. jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite. Passer le tout au mixer et au chinois pour avoir une soupe bien lisse.
- Gouter, rectifier l'assaisonnement et rajouter éventuellement du bouillon si la soupe est trop épaisse.
- Dresser la soupe (et les boulettes chaudes) avec une feuille de basilic et des croûtons de pain.

Préparation en ligne froide

Suivre les instructions ci-dessus jusqu'à l'étape du dressage en adaptant les quantités/volumes. Nous conseillons d'utiliser du bouillon de légumes à la place du bouillon de poule afin que votre soupe soit végan.

Nous conseillons également de disposer la soupe en pot (une fois refroidie) et de ne pas mettre de feuilles de basilic pour la décoration. Les croûtons et/ou les boulettes peuvent être vendus séparément par portion et/ou au poids.

Produit à l'honneur

Pomo-d'Oro (réf H30)
2 x 5 kg
Base de tomates à 100% naturelle pour sauces et soupes aux tomates: sans colorants, sucre, arômes ni conservateurs, sans sel ni matières grasses ajoutées.

Gaspacho aux fines herbes

Préparation

- Passer le poivron rouge et vert, le concombre, le jeune oignon, l'ail, les tiges de persil plat et la sauce Pomo-d'Oro au mixer.
- Goûter, assaisonner et ajouter l'huile et le jus de citron et repasser au mixer. Réserver en chambre froide.
- Mélanger la ricotta avec le basilic, le persil plat, la ciboulette et la sauge. Assaisonner.
- Dresser dans une assiette creuse avec une quenelle de ricotta au milieu.

Tuyaux

- Si le gaspacho est préparé en mise en place, il sera nécessaire de bien le mélanger avant de le dresser.
- Utiliser une assiette creuse plus large que profonde pour éviter que la quenelle va couler (pas très beau visuellement).

Ingrédients

Pomo-d'Oro (réf. H30)	150 g
Concombre	1/4 pc
Poivron vert	1/6 pc
Poivron rouge	1/6 pc
Jeune oignon	1 pc
Persil plat	2 tiges
Ail	1/4 pc
Huile d'olive	1 c.à.c
Jus de citron	1/2 c.à.c
Ricotta	1 c.à.s
Basilic haché	1 c.à.c
Persil plat haché	1 c.à.c
Ciboulette haché	1 c.à.c
Sauge haché	1/4 c.à.c
Poivre et sel	

Préparation en ligne froide

Suivre les étapes de préparation ci-dessus en sans suivre l'étape de dressage. Disposer le gaspacho dans des pots et la ricotta séparément dans un petit pot afin que le client rajoute cela lui-même.

Produit à l'honneur

Pomo-d'Oro (réf H30)
2 x 5 kg
Base de tomates à 100% naturelle pour sauces et soupes aux tomates: sans colorants, sucre, arômes ni conservateurs, sans sel ni matières grasses ajoutées.

Soupe de tomates au basilic et mozzarella

Ingrédients

• Pomo-d'Oro (réf. H30)	200 g
• Pesto (réf. H29)	1 c.à.s.
• Oignons hachés	1/4 pc
• Ail	1/4 pc
• Basilic frais	15 g
• Lait écrémé	50 ml
• Huile d'olive	1/2 c.à.s.
• Pain de campagne	1 grosse
• Billes de mozzarella	tranche
• Poivre et sel	100 g
• Feuilles de basilic (déco)	
• Eau (facultatif)	3 feuilles

Préparation

- Dans une casserole, faire fondre l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter la Pomo-d'Oro et laisser cuire pour environ 10 min. Assaisonner. Ajouter le lait chaud petit à petit (attention à ne pas mettre le tout d'un coup, car le tout ne sera peut-être pas nécessaire). Mixer le tout et passer au chinois pour enlever les petits morceaux. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Disposer la soupe dans une casserole et chauffer à feux doux. Une fois chaude, ajouter ¾ des billes de mozzarella pour les faire fondre. Rajouter le reste du lait si c'est trop épais. Ne pas laisser bouillir.
- Griller la tranche de pain. Napper la tranche de sauce pesto et coupez-la en 2.
- Dresser la soupe de tomate dans un bol chaud et décorer avec les billes de mozzarella restantes et les feuilles de basilic.

Préparation en ligne froide

Respecter les étapes expliquées ci-dessus en adaptant les quantités/volume. Il est possible d'incorporer les ¾ de mozzarella (le ¼ restant servira de topping) avec le lait lors de la préparation mais il faut être prudent à ne pas faire bouillir la préparation. Passer le tout au mixer et au chinois si nécessaire et laisser refroidir.

Produits à l'honneur

Pomo-d'Oro (réf H30)
2 x 5 kg

Base de tomates à 100% naturelle pour sauces et soupes aux tomates.

Pesto (réf H29)
6 x 1kg

Sauce italienne traditionnelle, avec du basilic (33 %), de l'ail, du fromage et des pignons de pin.

Salade de Serpentini au pesto

Ingrédients

• Serpentini (réf. A25)	250 g
• Pesto (réf. H29)	80 g
• Tomates cerise coupées en 2	10 demis
• Poivron rouge couper en bâtonnet	25 g
• Haricot vert	30 g
• Feta émietté	10 g
• Feuilles de basilic (décoration)	5 pcs
• Poivre et sel	

Préparation

- Couper les haricots verts en deux ou trois en fonction de leur taille et blanchissez-les dans de l'eau bouillante. Plonger les haricots dans de l'eau glacée.
- Mélanger les serpentinis dégelés avec la sauce pesto et assaisonner si nécessaire.
- Ajouter les tomates cerise, les haricots verts et les poivrons à la préparation.
- Dresser dans un bol ou une assiette creuse et garnir avec la fêta émiettée et les feuilles de basilic.

Préparation en ligne froide

Laisser dégeler les serpentinis en chambre froide.

Couper les haricots verts en deux ou trois en fonction de leur taille. Cuire les haricots verts au four vapeur, stopper la cuisson dans de l'eau glacée et réservez-les en chambre froide.

Couper les tomates cerise en deux et les poivrons en bâtonnets. Émietter la fêta.

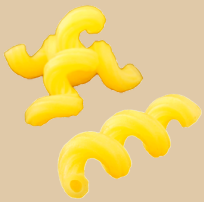
Mélanger les fusillis tricolore dégelés, la sauce pesto, les tomates cerise, les haricots et les poivrons délicatement. Assaisonner si nécessaire.

Disposer équitablement la préparation dans des barquettes et garnir avec les feuilles de basilic et la fêta.

Produits à l'honneur

Serpentini (réf A25)
4 x 2 kg

Farce 50 %: e.a. viande de veau, morilles, ricotta et champignons



Pesto (réf H29)
6 x 1kg

Sauce italienne traditionnelle, avec du basilic (33 %), de l'ail, du fromage et des pignons de pin.

Croque Cheddar

Ingrédients

- Premium Cheddar (réf. H35) +/- 50 g
  (en fonction de la taille des tranches)
- Tranches de jambon 2 pcs
- Beurre
- Poivre

Préparation

- Disposer le jambon sur la tranche de pain et napper le tout de sauce Premium Cheddar. Poivrer si nécessaire. Refermer avec la tranche de pain restante.
- Beurrer les faces extérieures avant de passer au grill à paninis. Réchauffer au grill jusqu'à ce que le croque-monsieur soit chaud et doré.
- Coupez-le en deux et disposer sur assiette, peut-être accompagné d'une salade.

Préparation en ligne froide

Suivre les étapes ci-dessus. Penser à emballer/stocker de manière à ce que le produit ne prenne pas l'humidité. Beurrer juste avant de réchauffer/dorer.

Panini au Cheddar

Ingrédients

- Premium Cheddar 70 g
- Pain à paninis 1 pcs
- Rôti de porc en tranche 5 fines tranches
- Oignons caramélisés 1 c.à.s.
- Poivre

Produit à l'honneur

Premium Cheddar (réf H35)
6 x 1kg

Sauce multifonctionnelle et crémeuse à base de fromage Cheddar et crème.

Préparation

- Couper le pain à paninis dans sa longueur.
- Disposer les tranches de rôti de porc et les oignons caramélisés.
- Napper de sauce Premium Cheddar et poivre (si nécessaire). Cela est prêt pour passer dans la machine à paninis. S'accompagne d'une salade.
- Tuyau: adapter les quantités en fonction de la taille de votre pains. Peut également être fait avec du filet de dinde ou poulet.

Préparation en ligne froide

Suivre les étapes ci-dessus. Emballer/stocker de manière à ce que le produit ne prenne pas de l'humidité.

Mac & Cheese champignons

Ingrédients

- Premium Cheddar (réf H35) +/- 25 g
- Mac & Cheese (réf B12) +/- 130 g
- Champignons bruns 5 pcs
- Poivre et sel
- Jeunes pousses (déco)

Préparation

- Enlever les pieds des champignons, salez et poivrez-les.
- Disposer une cuillère à soupe de Mac & Cheese dans chaque champignons et napper de sauce Premium Cheddar.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes.
- Dresser sur assiettes avec quelques jeunes pousses de votre choix.

Tuyau: idéal pour l'apéritif.

Préparation en ligne froide

Vider les champignons brun et assaisonnez-les. Passer un filet d'huile d'olive. Cuire au four à 180°C pendant 5 à 10 minutes. Attention : cela peut aller vite. Réchauffer le Mac & Cheese en suivant les instructions sur l'emballage. Fourrer les champignons de Mac & Cheese, napper de sauce Premium Cheddar et laisser refroidir.

Produits à l'honneur

Premium Cheddar (réf H35)
6 x 1kg

Sauce multifonctionnelle et crémeuse à base de fromage Cheddar et crème.

Mac & Cheese (réf B12)
2 x 2,5 kg

Macaronis précuits enrobés d'une sauce au fromage crémeuse et assaisonnée

Demande échantillons

(uniquement pour l'utilisateur professionnel)

réf. A2 - Fusilli Tricolore		réf. H17 - Sauce Bandido	
réf. A14 - Chinese Noodles		réf. H30 - Pomo-d'Oro	
réf. A25 - Serpentini		réf. H35 - Sauce Cheddar	
réf. B11 - Taboulé		réf H39 - Sauce Thai Curry	
réf. B12 - Mac & Cheese			

Vos coordonnées

Nom: …….....

Nom établissement: …….....

Rue: …….....

Code postal: …….....

Commune: …….....

Tél: …….....

Email: …….....

Genre d'établissement: .....

Veuillez retourner ce formulaire rempli à **info@dlisfood.com**.

The Smiling Cook essaie de livrer vos échantillons dans les 2 semaines suivant la réception de ce formulaire.