n° 15 - 29/08/2022

La Gazzetta della Pasta®

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

DES "TRILLING DAYS" S'APPROCHENT !

Ce numéro 15 de la Gazzetta della Pasta, le premier après un été austral, s'annonce passionnant par la puissance des recettes automnales. Surtout qu'une période culinaire particulière approche: la saison du gibier commence en octobre et est le tremplin pour des idées savoureuses avec des pâtes farcies ou des risottos onctueux. Nos nouvelles pâtes farcies sont les accompagnements ou les compléments idéaux des délicieux menus d'automne.

Toutefois il reste encore beaucoup à faire ce qui pourrait succiter la curiosité des clients taquins.

Comme chaque année, la Journée Mondiale des Pâtes aura lieu le 25 octobre, ainsi qu'Halloween le 31 octobre, il y aura donc de nouvelles « journées à sensations » pour les familles et surtout pour les enfants. Ces deux jours devraient certainement inspirer chaque restaurateur à créer des menus spéciaux et rentables que leurs clients pourront apprécier.

Espérons également que monsieur ou madame météo nous surprendra encore avec un nombre considérable de journées ensoleillées, idéales pour de savoureuses salades de pâtes en terrasse.

Bonne lecture et beaucoup de plaisir gustatif.
The Smiling Cook

Fusilli
con pimiento y chorizo

Ingrédients

• Fusilli Complet (ref.A17-10)	300 g
• Sauce Arrabiata (ref. H10)	100 g
• Poivron rouge	1 pc
• Poivron rouge émincé	1/4 pc
• Chorizo (enlever la peaux, couper en demi rondelles)	100 à 130 g
• Manchego (en poudre)	25 g
• Ail	1 pc
• Échalote	1/2 pc
• Persil haché	
• Huile d'olive	1/2 c.à.s.
• Poivre et sel	
• GN-Liner 1/6 GN SP16	1 pc

Préparation

- Laver le poivron, le couper en deux et enlever le pédoncule, les parties blanches et les pépins, puis les mettre sur une plaque allant au four recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourner à 200° C pour une durée d'environ 20 à 30 min. (le poivron doit avoir la peau bien dorée voir noire). Après avoir sorti le poivron du four, enfermez-le dans le GN-Liner et laissez refroidir. Enlever la peau, une fois refroidis.
- Dans un caquelon, faire revenir l'ail, l'échalote et les morceaux de poivron au four avec de l'huile d'olive et assaisonner. Ajouter la sauce arrabiata et mixer le tout.
- Poêler à sec les morceaux de chorizo jusqu'à ce qu'ils soient bien croquants. À mi-cuisson du chorizo, ajouter l'émincé de poivron rouge. Beaucoup de graisse va en sortir, réservez-la. Attention à ne pas bruler le fond de la poêle car elle sera encore utilisée plus tard.
- Plonger les Fusillis dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 30 sec. et égouttez-les.
- Verser la sauce dans la poêle avec le chorizo et incorporer les pâtes. Ajouter un tout petit peu de graisse de cuisson et le manchego râpé. Mélanger soigneusement le tout et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Dresser sur assiettes creuses chaudes et garnir avec un peu de persil haché.

Préparation en ligne froide

Suivre les étapes ci-dessus jusqu'après la cuisson du chorizo et laisser refroidir le tout. Mélanger tous les ingrédients froids aux pâtes congelées et incorporer le fromage. Il vaut mieux éviter d'y ajouter la graisse de cuisson du chorizo, car elle va figer à cause des pâtes congelées.
Dresser en barquettes et décorer avec quelques copeaux de manchego et le persil haché.

Produits à l'honneur

Fusilli Complet (ref. A17-10)
4 x 2,5 kg
Fusillis préparées avec de la semoule de blé dur complet, parfaitement cuites al dente, légèrement huilées et salées et surgelées IQF.

Arrabiata (ref. H10)
6 x 1 kg
Sauce végétarienne relevée à base de tomates, tomates séchées, oignons, piments et épices.

Blanquette de veau aux lardons

Ingrédients

• Gnocchi (ref. C40)	150 g
• Sauce Forestière (ref. H13)	100 g
• Viande de veau pour blanquette	230 g
• Carotte coupé «paysanne»	1/2 pc
• Oignon jaune émincé	1/4 pc
• Champignons (coupés en quartiers)	5 pcs
• Vin blanc sec	6,5 cl
• Fond de veau	10 cl
• Jaune d'œuf	1/4 pc
• Crème fraiche	5 cl
• Jus de citron	selon goût
• Beurre	10 g
• Huile d'olive	1 c.à.s.
• Poivre et sel	

Préparation

- Dans une cocotte, faire revenir la viande dans le beurre jusqu'à ce que les morceaux soient légèrement coloré. Mouiller avec le vin blanc sec et le fond de veau. Ajouter un petit peu d'eau si nécessaire. Ajouter les carottes, les oignons, les champignons ainsi que la sauce forestière. Laisser mijoter 1h30 à 2h à feux très doux en remuant délicatement et souvent. Si nécessaire, rajouter un petit peu d'eau de temps en temps.
- Plonger les gnocchis dans de l'eau bouillante légèrement salée durant 2 min. avant de les égoutter. Faire dorer les gnocchis dans une poêle avec de l'huile d'olive. Une fois doré, disposez-les sur du papier absorbant afin d'enlever l'excédent d'huile et salez-les.
- Mélanger la crème, le jaune d'œuf et le jus de citron. Ajouter ce mélange à la préparation et mélanger le tout. Ne pas porter à ébullition.
- Dresser la blanquette joliment sur une assiette chaude avec les gnocchis.

Préparation en ligne froide

Suivre les étapes expliquées ci-dessus, mais laisser refroidir les préparations avant de les disposer en barquettes. Nous déconseillons de mettre du citron afin d'éviter que la sauce ne « tourne ».

Produits à l'honneur

Gnocchi (ref. C40)
2 x 2,5 kg
Gnocchis traditionnels italiens à base de semoule de blé dur et de pommes de terre.

Forestière (ref. H13)
6 x 1 kg
Délicieuse sauce crémeuse aux lardons fumés et champignons, crème et Emmenthal.
Une sauce idéale pour une grande variété de plats d'automne.

Poêlée de gnocchi et de légumes

Ingrédients

• Gnocchi (ref. C40)	250 g
• Navet (coupé en quartier)	1 pc
• Carotte (en rondelle)	1/2 pc
• Champignons (en quartier)	4 pcs
• Mange-touts	5 pcs
• Oignons blancs	1/4 pc
• Ail haché	1 pc
• Jeune oignons	2 pcs
• Huile d'olive	3 c.à.s
• Origan frais (déco)	3 à 5 branches
• Poivre et sel	

Préparation

- Blanchir les quartiers de navets, les mangetouts et les rondelles de carottes et les refroidir dans de l'eau glacée.
- Poêler (griller) les jeunes oignons de chaque côté et réserver.
- Réchauffer les Gnocchis C40 dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 3 min. et égouttez-les. Faire dorer les gnocchis dans une poêle avec de l'huile d'olive. Une fois dorés, disposez-les sur du papier absorbant afin d'enlever l'excédent d'huile. Salez-les.
- Poêler les légumes avec de l'huile d'olive tout en respectant l'ordre de cuisson (navets, carottes, champignons, ail, mangetouts, oignons). Ajouter les gnocchis pour les réchauffer et assaisonner.
- Dresser la poêlée dans une assiette creuse chaude et garnir avec les jeunes oignons et les branches d'origans.

Tip

Pour de grands volumes, il est possible de dorer les gnocchis au four: mélanger les gnocchis avec de l'huile d'olive, disposez-les sur une plaque légèrement huilée et enfourner pendant 15 min. à 180° C.

Préparation en ligne froide

Respecter les étapes ci-dessus en veillant à bien laisser refroidir le tout avant de dresser dans un plat pour la vente à emporter.

Produit à l'honneur

Gnocchi (ref. C40)
2 x 2,5 kg
Gnocchis traditionnels italiens à base de semoule de blé dur et de pommes de terre.

Mezzalune Vitello
con salsa di aceto balsamico

Ingrédients

- Mezzalune Vitello (ref.D21) 3 pcs
- Échalote 1,5 pc
- Navet 1/2 pc
- Carotte 1/2 pct
- Haricots verts 5 pcs
- Vinaigre balsamique 5 cl
- Thym frais 7 à 9 branches
- Fond de veau 10 cl
- Beurre 10 g
- Poivre et sel

Préparation

- Nettoyer, brosser et/ou éplucher les légumes, puis les blanchir et les refroidir dans de l'eau glacée.
- Laver les branches de thym frais, les tasser dans le fond d'un caquelon et mouiller à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition, puis maintenir à frémissement pendant 10 min. Enlever les branches de thym et laisser réduire un maximum afin d'avoir un « jus » de thym assez prononcé et réserver ce jus.
- Faire suer une échalote émincée avec une noisette de beurre à feux très doux pour éviter toute coloration. Une fois les échalotes bien fondues, ajouter le vinaigre balsamique, le fond de veau, le jus de thym. Laisser réduire 10 à 15 min., mixer le tout, puis passer au chinois étamine. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire et laisser réduire encore un peu si la sauce est trop liquide.
- Réchauffer les ravioles dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 5 min. et égouttez-les.
- Poêler les légumes à feux doux dans le restant de beurre. Commencer par la demie échalote afin de la colorer. Rajouter ensuite les légumes par ordre de cuisson.
- Dresser sur assiette chaude en disposant joliment la sauce, dresser les légumes et les ravioles.

Préparation en ligne froide

Respecter les étapes expliquées ci-dessus, en veillant à laisser refroidir la préparation avant de l'assembler dans des barquettes.

Produit à l'honneur

Mezzalune Vitello (ref D21)
4 x 750 g

Une savoureuse pâte farcie de 32 g et fourrée à 50 % avec entre autres, veau, morilles, champignons et de ricotta.

Risotto alla Zucca

Ingrédients

- Risotto (ref. B13) — 300 g
- Butternut rôti (dés) — 3 c.à.s.
- Butternut rôti (quartier) — 1/4 pc
- Graines de tournesol — 2 c.à.c.
- Noisettes torréfiées et concassées — 1/2 c.à.c
- Huile d'olive — 1/2 c.à.c
- Baies roses — pincée
- Pecorino râpé — 25 g
- Origan (déco) — 1 c.à.c
- Poivre et sel

Préparation

- Réchauffer le quartier de butternut au four pendant quelques minutes.
- Dans une poêle bien chaude, réchauffer le Risotto B13 avec un filet d'huile d'olive durant environ 4 min. en mélangeant régulièrement. À mi-cuisson, ajouté 2/3 des dés de butternut et le pecorino râpé. Assaisonner si nécessaire.
- Dresser la préparation dans une assiette creuse chaude, disposer joliment le quartier de butternut. Ajouter les noisettes, le restant de dés de butternut, les baies roses ainsi que les graines de tournesol. Et décorer avec l'origan.

Préparation en ligne froide

Réchauffer le risotto soit à la poêle ou bien au four vapeur (en fonction des quantités nécessaires). Ajouté 2/3 des dés de butternut et le pecorino. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser refroidir. Disposer en barquettes et ajouter la garniture (dès de butternut restant, le quartier de butternut, les graines de tournesol et les noisettes). Ajouter l'origan pour décorer ainsi que les baies roses.

Tip

Pour la vente à emporter en barquettes, nous conseillons de badigeonner le risotto avec de l'huile d'olive afin qu'il soit bien brillant. Ajouter ensuite la garniture.

Produit à l'honneur

Risotto (ref B13)
5 x 1kg

Risotto de base prêt à l'emploi, enrobé d'une sauce crémeuse au fromage neutre. Cuit lentement dans un bouillon de légumes et finalisé avec un fromage neutre. Permet facilement des personnalisations.

Soupe Thai au curry et coco

Ingrédients

• Soba Noodles (ref. A28)	4 nids (200 g)
• Sauce Thai Curry (ref. H39)	100 g
• Bouillon de poule	150 ml
• Carotte (demi-rondelles)	25 g
• Poivron rouge, vert et jaune (lamelles)	25 g
• Mange-tout	25 g
• Oignon en lamelle	10 g
• Jeune oignon émincé (déco)	pincée
• Feuille de coriandre (déco)	3 à 5 feuilles
• Citron vert (déco)	1/4 pc
• Poivre et sel	

Préparation

- Blanchir les légumes (carotte, poivron, mange-tout) et stopper la cuisson en les plongeant dans de l'eau glacée.
- Réchauffer la sauce Thai Curry dans un caquelon et ajouter le bouillon de poule.
- Mélanger le tout et stopper la chauffe juste avant le point d'ébullition. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Plonger les nouilles soba dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 75 sec. et égouttez-les.
- Pendant que les nouilles chauffent, réchauffer les légumes dans le bouillon.
- Verser une louche d'eau bouillante dans le bol afin de le chauffer et videz-le. Disposer les nouilles dans le fond du bol et ajouter le bouillon et les légumes. Garnir avec les jeunes oignons émincés, les feuilles de coriandre et le morceau de citron.

Préparation en ligne froide

- *Blanchir les légumes (carottes, poivrons, mange-tout) et stopper la cuisson en les plongeant dans de l'eau glacée. Égoutter les légumes et réserver en chambre froide.*
- *Mélanger la sauce Thai Curry avec le bouillon de poule dans une casserole ou autre contenant. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.*
- *Disposer le bouillon dans un récipient avec les légumes, les nouilles et la garniture (jeune oignons, feuilles de coriandre et le citron) dans un autre récipient. Le client réchauffera alors le bouillon et ensuite les nouilles avant de les mélanger ensemble.*

Produits à l'honneur

Soba Noodles (ref. A28)
1 x 5 kg
Nouilles asiatiques de forme quasi carrée à base de farine de blé dur et blé tendre, cuites parfaitement al dente, légèrement huilées et salées, et surgelées en nids de 50 g.

Thai Curry (ref. H39)
6 x 1 kg
Sauce asiatique épicée au curry rouge avec une touche de citron vert et de basilic thaï.

Demande échantillons

(uniquement pour l'utilisateur professionnel)

ref. A17-10 - Fusilli Complet		ref. D21 - Mezzalune Vitello	
ref. A28 - Soba Noodles		ref. H10 - Sauce Arrabiata	
ref. B13 - Risotto		ref. H13 - Sauce Forestière	
ref. C40 - Gnocchi		ref. H39 - Sauce Thai Curry	

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.