



La Gazzetta della Pasta®

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



De zomer komt er aan!

Door dit nieuwe nummer van La Gazzetta della Pasta sluiert zeker een nieuw elan. De terrassen zijn open, de zomer kondigt zich aan, de coronacijfers dalen gestaag en hopelijk kunnen alle horecazaken binnenkort ook binnen de klanten bedienen met hun lekkere gerechten en professionele begeestering.

Daarom presenteren we jullie opnieuw enkele zonnige gerechten, die even lekker als licht smaken.

En met terrasjes (en de zon!) in het achterhoofd, publiceren we in dit nummer ook een lijst met 14 ideeën voor koude pastasalades, die in een oogwenk klaar zijn.

Hopelijk geven ze je voldoende inspiratie om lekkere en verfrissende versnaperingen aan te bieden.

Want vergeet het niet: zien eten doet eten.

In onze maandelijkse blog maken we een link tussen pasta en muziek: dat kan tijdens zwoele namiddagen of avonden van pas komen op alle buitenterrasjes.

Kijk maar eens even binnenin!



L'été s'approche !

Avec ce numéro, un nouvel élan se profile. La plupart des terrasses sont ouvertes, l'été s'annonce, les chiffres corona diminuent structurellement et nous espérons que les établissements pourront bientôt servir leurs clients, leurs plats savoureux et leur enthousiasme professionnel également en salle.

Nous vous présentons à nouveau quelques plats ensoleillés, aussi bons que légers.

Et avec des terrasses (et le soleil!) dans l'esprit, nous publions également dans ce numéro une liste de 14 idées pour des salades à pâtes froides qui se préparent en un clin d'œil.

Espérons qu'ils vous donneront suffisamment d'inspiration pour proposer des plats ou amuses savoureux et rafraîchissants. Ne l'oubliez pas: voir manger fait manger.

Dans notre blog, nous connectons les pâtes et la musique: cela pourrait être utile lors des soirées douces sur toutes les terrasses extérieures.

Regardez vite à l'intérieur!



De zomer is een uitstekende periode om koude pastasalades op de kaart te zetten. Op blz. 5 kan je enkele suggesties vinden.

L'été est une excellente période pour mettre des salades de pâtes froides au menu. Vérifier les quelques suggestions à la page 6.



CAPPELLINI CON POLLO E FUNGHI

Ingrediënten

- Cappellini (A9) - 300 g (6 nestjes)
- Archiduc-saus (H132) - 150 g (1 zakje)
- Kipfilet - 150 g
- Bruine Parijse champignons - 4 st.
- Volle room
- Peper en zout
- Olijfolie - ½ el
- Gehakte bieslook
- Parmezaanse schilfers

Bereiding

Snijd de kip in blokjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in vier of zes als ze te groot zijn. Bak de kip aan in een pan met wat olijfolie en breng op smaak. Voeg de champignons toe als de kip halverwege gaar is. Als de champignons en kip gaar zijn, giet je de room en de archiducsaus erbij. En verwarm langzaam op zacht vuur. Dompel de cappellini onder in licht gezouten kokend water tot ze loskomen en laat dan uitlekken. Eenmaal uitgelekt, meng je ze met de hete saus in de pan. Schik direct op hete borden en garneer met de Parmezaanse kaas en bieslook.

Tip: voor het bereiden van kant-en-klaarmaaltijden, bereidt u de saus met behulp van onze archiducsaus, verpakt in doypacks van 1 liter. Het enige wat je hoeft te doen is dresseren in de koude lijn en klanten kunnen het gerecht thuis opwarmen.

Ingrédients

- Cappellini (A9) - 300 g (6 nids)
- Sauce Archiduc (H132) - 150 g (1 poche)
- Filet de poulet- 150 g
- Champignons bruns de Paris - 4 pcs.
- Crème fraîche épaisse
- Sel et poivre
- Huile d'olive - ½ c.à.s.
- Ciboulette hachée
- Copeaux de Parmesan

Préparation

Couper le poulet en dés. Nettoyer et couper les champignons en quartier ou en sixième s'ils sont gros. Cuire le poulet dans une poêle avec un fond d'huile d'olive et l'assaisonner. Une fois le poulet à mi-cuisson, ajouter les champignons. Une fois les champignons et le poulet cuits, verser la crème et la sauce archiduc. Et laisser réchauffer à petit feu. Plonger les cappellinis dans de l'eau bouillante légèrement salée jusqu'au moment où elles commencent à se désolidariser et égouttez-les. Une fois égoutté, mélangez-les à la sauce chaude qui se trouve dans la poêle. Dresser immédiatement sur des assiettes chaudes et garnir avec le parmesan et la ciboulette.

Tuyau: pour la confection de plats préparés, préparer la sauce à l'aide de nos poches de sauce archiduc conditionnées en 1 litre. Il suffira juste de dresser en ligne froide et les clients réchaufferont le plat chez eux.



MEXICAN BOWL

Ingrediënten

- Basmatirijst (E4) - 180 g
- Gebakken kipfilet - 100 g
- Zwarte bonen - 1 el
- Mais - 1 el
- Tomaat - ½ st.
- Rode ui - ½ st.
- Gehakte bladpeterselie - ½ kl
- Koriander - 4 à 5 stengels
- Limoen - ½ st.
- Olijfolie - 1 kl
- Peper en zout
- Bietspruiten (decoratie)

Bereiding

Snij de tomaat in blokjes, snipper ¼ van de rode ui, hak de rest fijn en zet apart. Meng de in blokjes gesneden tomaten, gehakte uien, platte peterselie in een kom en breng op smaak met olijfolie, limoensap, peper en zout.

Laat de basmatirijst ontdooien in de koelkast.

Schik de rijst op de bodem van het bord of de tray, verdeel de kipfilet en de rauwe groenten mooi over de rijst en probeer geen rijst zichtbaar achter te laten. Garneer met de limoen, scheuten en korianderstengels.

Tip

Je kan bij deze maaltijd ook een zure room met paprika serveren. Je kunt de kip ook vervangen door pulled pork.

Ingrédients

- Riz Basmati (E4) - 180 g
- Blanc de volaille cuit - 100 g
- Haricots noirs - 1 c.à.s.
- Maïs - 1 c.à.s.
- Tomate - ½ pc.
- Oignon rouge - ½ pc.
- Persil plat haché - 1 c.à.c.
- Coriandre 4 à 5 tiges
- Citron - ½ pc.
- Huile - 1 c.à.c.
- Poivre et sel
- Germes de betterave (déco)

Préparation

Couper la tomate en dés, hacher ¼ de l'oignon rouge, émincer finement le reste et réserver. Mélanger les dés de tomates, l'oignon haché, le persil plat dans un bol et assaisonner avec de l'huile d'olive, du jus de citron vert, du sel et du poivre.

Laisser dégeler le riz Basmati en chambre froide.

Dresser le riz dans le fond du plat/barquettes, disposer joliment le blanc de poulet et les crudités sur le riz en essayant de ne plus laisser de riz visible. Décorer avec le citron vert, les germes et les tiges de coriandre.

Tuyau

Vous pouvez accompagner ce repas d'une crème aigre au paprika. Il est également possible de remplacer le poulet par du pulled pork.

TORTELLONI AI CARCIOFI



Ingrediënten

- Tortelloni Ricotta en Spinaci (D17) - 300 g
- Kaassaus (H7) - 100 g
- Geblancheerde broccoli - 50 g
- Gegrilde artisjokharten - 2 st.
- Gehakte geroosterde amandelen - 1 el
- Gorgonzola - 1,5 el
- Parmezaanse schilfers - 10 g
- Peper en zout
- Room - 10 cl

Bereiding

Verhit de kaassaus in een sauspan en voeg er de room en de gorgonzola bij. Kruid. Verwarm de tortelloni 3 minuten in licht gezouten kokend water en laat ze uitlekken.

Verhit in een hete pan de artisjokharten en de broccoli. Voeg er de tortelloni en hete saus aan toe.

Meng alles en schik op warme diepe borden. Garneer met gehakte amandelen en Parmezaan schilfers en garneer met een bladje salie.

Tip: de stap waar de pasta mee in de pan gaat, dient alleen om hem te mengen. Voor grote volumes raden we aan om alles te mengen en op te warmen in de steamer.

Ingrédients

- Tortelloni Ricotta e Spinaci (D17) - 300 g
- Sauce Fromage (H7) - 100 g
- Brocolis blanchis - 50 g
- Coeur d'artichaut grillé - 2 pcs.
- Amandes grillées à sec hachées - 1 c.à.s.
- Gorgonzola - - 1,5 c.à.s.
- Copeaux de parmesan - 10 g
- Poivre et sel
- Crème - 10 cl

Préparation

Dans un caquelon, chauffer la sauce fromage et ajouter la crème et le gorgonzola. Assaisonner. Réchauffer les tortellonis dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 3 min. Égoutter. Dans une poêle bien chaude, réchauffer les cœurs d'artichauts et le brocoli. Ajouter les tortellonis et la sauce chaude. Mélanger le tout et dresser sur assiettes creuses chaudes. Garnir avec les amandes hachées et des copeaux de Parmesan. Décorer avec sauge.

Tuyau : l'étape où les pâtes passent dans la poêle n'est que pour les mélanger. Pour de grands volumes, nous conseillons de mélanger le tout et de réchauffer au four vapeur.

Ideeën voor pastasalades

Jouw klanten zullen tevreden zijn als je ze in de zomer kan verrassen met frisse pastasalades op het terras!

Koude pastasalades zijn zeer eenvoudig te bereiden vermits u geen pasta moet koken.

De vriesverse pasta van The Smiling Cook is reeds perfect "al dente" gekookt. Laat de pasta simpelweg ontdooien en meng daarna al jouw andere ingrediënten (groenten, vlees, vis, dressings en sauzen, etc.) eronder.

Hebben jouw klanten liever een zachtere pasta in hun salade? Geen probleem! We hebben enkele korte pasta's hiervoor speciaal wat zachter gekookt: Rigatone (A16), Conchiglie (A23) et Serpentini (A25).

Enkele suggesties

- Rigatone (A16), pesto (H29), groene asperges, erwten.
- Fusilli Tricolore (A2), gerookte zalm, citroensap, olijfolie, bieslook, dille, zout en peper.
- Conchiglie (A23), tonijn, paprika, tomaatblokjes, zwarte olijven, gehakte sjalotten, citroensap, peterselie, olijfolie, peper en zout.
- Farfalle (A4), tomaat, komkommer, sjalotten, verse dragon, azijn, olie, peper en zout.
- Farfalle (A4), rosé gebakken rundsblokjes, tomaat, sjalotten, azijn met mosterd, peterselie, peper en zout.
- Macaroni (A7), gegrilde kipblokjes, vinaigrette, tomaat, basilicum, look, peper en zout.
- Conchiglie (A23), hardgekookt ei, dragon, sjalotten, peterselie, grijze garnalen, citroensap, vinaigrette met wat mosterd, peper en zout.



- Rigatone (A16), Ganda ham, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, olijfolie, basilicum, peper & zout, garnituur Parmezaan schilfers.
- Conchiglie (A23), hamblokjes, salamiblokjes, augurkenschijfjes, gehakte peterselie, met water verdunde mayonaise, tomatenblokjes.
- Fusilli (A1), tomatenblokjes, gegrilde kipblokjes, zwarte olijven, rode wijnazijn, olijfolie, bieslook, look, peper & zout.
- Rigatone (A16), gerookte zalmsnippers, jonge rauwe spinazieblaadjes, dille, bieslook, citroen, olijfolie, peper & zout.
- Serpentini (A25), zongedroogde tomaatjes, kerstomaatjes, look, rucola, basilicum, olijfolie, peper & zout.
- Fusilli Tricolore (A2), Ricotta, gremolata (look, peterselie, zeste van citroen).

Vos clients seront satisfaits si vous les surprenez avec des salades à pâtes en terrasse pour l'été!

Et ces salades à pâtes se préparent facilement car vous n'avez pas besoin de cuire les pâtes.

Les pâtes fraîchement congelées de The Smiling Cook ont été déjà cuites parfaitement «al dente». Laissez simplement décongeler, puis mélangez-les avec vos autres ingrédients (légumes, viande, poisson, vinaigrettes et sauces, etc.).

Vos clients préfèrent-ils des pâtes plus douces dans leur salade? Aucun problème ! Nous avons spécialement cuit quelques pâtes courtes un peu plus doux Rigatone (A16), Conchiglie (A23) et Serpentini (A25).

Quelques suggestions



- Rigatone (A16), pesto (H29), asperges vertes, petit-pois.
- Fusilli Tricolore (A2), saumon fumé, jus de citron, huile d'olive, ciboulette, aneth, poivre et sel.
- Conchiglie (A23), thon, poivrons, tomates en dés, olives noires, échalotes hachées, jus de citron, persil, huile d'olive, sel et poivre.
- Farfalle (A4), tomates, concombre, échalotes, estragon frais, vinaigre, huile, poivre et sel.
- Farfalle (A4), dés de bœuf cuits rosé, tomates, échalotes, vinaigre, moutarde, persil, sel et poivre.
- Macaroni (A7), cubes de poulet grillées, vinaigrette, tomates, basilic, ail, sel et poivre.
- Conchiglie (A23), œufs durs, estragon, échalotes, persil, crevettes grises, jus de citron, vinaigrette avec un peu de moutarde, sel et poivre.

- Rigatone (A16), jambon Ganda, tomates séchées, noix de pin, huile d'olive, basilic, sel et poivre, garnir avec des copeaux de parmesan.
- Conchiglie (A23), dés de jambon, saucisson en dés, tranches de cornichons, persil haché, mayonnaise diluée avec de l'eau, tomates en cubes.
- Fusilli (A1), dés de tomates, cubes de poulet grillées, olives noires, vinaigre de vin rouge, huile d'olive, ciboulette, ail, sel et poivre.
- Rigatone (A16), dés de saumon fumé, feuilles d'épinards jeunes, aneth, ciboulette, citron, huile d'olive, sel et poivre.
- Serpentini (A25), tomates séchées, tomates cerises, ail, roquette, basilic, huile d'olive, sel et poivre.
- Fusilli Tricolore (A2), Ricotta, gremolata (ail, persil, zeste de citron).



Farfalle Tricolore

ref. A32 (4 x 2 kg)

**Archiduc saus/sauce**

ref. H32 (6 x 1 kg)

**Peperroom-saus/Sauce Poivre crème**

ref. H33 (6 x 1 kg)

**Tortelloni Ricotta e Spinaci**

ref. D17 (1 x 6 kg)

**Basmati rijst/riz**

ref. E4 (4 x 2,5 kg)



Pasta in 3 kleuren in vlindervorm, 'al dente' gekookt en IQF ingevroren. Ze zorgen visueel voor de zuiderse zon jouw gerechten en salades.

Pâtes en 3 couleurs en forme de papillons, cuites 'al dente' et surgelées. Elles apportent le soleil du Midi dans vos plats et salades.

Een verfijnde champignonroomsaus met een zachte smaak en met 32% champignons. Aan dit traditionele recept werd een speciale groentebouillon toegevoegd waardoor de saus het juiste evenwicht bereikt. Het is uiteraard ook een ideale BBQ-saus, die lange tijd stabiel blijft in de bain-marie.

La sauce archiduc d'une saveur douce est une sauce délicieuse avec 32% de champignons. Afin d'équilibrer son goût, un bouillon de légumes a été ajouté. également une sauce barbecue idéale, qui reste longtemps stable au bain marie.

Een heerlijke rijke saus met gebroken zwarte peper, die een pittige smaak geeft. Speciaal voor deze saus werd peper met een zeer fijn aroma geselecteerd.

Une sauce délicieuse, riche en poivre noir concassé avec un goût épicé. Un poivre d'un arôme très fin a été spécialement sélectionné pour cette sauce.

Tortellonis van 7g/stuk met een lekkere vulling van ricotta en spinazie.

Tortellonis de 7g/pièce avec une délicieuse farce de ricotta et épinards.

Onze Basmati rijst is een langkorrelige rijst, afkomstig uit Pakistan, en werd perfect gekookt. Het woord 'basmati' staat voor geurig. De rijst heeft namelijk een intense, pittige en nootachtige smaak, die hem onderscheidt van alle andere rijstsoorten.

Notre riz basmati est un riz à grains longs originaire du Pakistan et a été parfaitement cuit. Le mot basmati y signifie parfumé. Le riz a une saveur intense, épicee et de noisette, qui le distingue de toutes les autres variétés de riz.

Pasta en zonnige muziek



Een producent van droge pasta lanceerde onlangs speciale Spotify-liisten, die de timer van de smartphone of de kookwekker moeten vervangen tijdens het koken van pasta. Elke Spotify-lijst is geënt op een specifieke pasta en duurt even lang als de tijd die men nodig heeft om die bepaalde pasta te koken. De lengte van elke lijst varieert van 9 tot 11 minuten. En door gebruik te maken van deze liisten vliegt de tijd voorbij, aldus de producent. En als we eerlijk zijn: dit is in elk geval een mooie marketingstunt.

Maar de pasta van The Smiling Cook verdraagt geen kookproces van 9 tot 11 min. Onze verse pasta werd immers al 100% al dente gekookt en onmiddellijk IQF diepgevroren. Vanuit de diepvries en in licht gezouten water (95°C) is alle korte pasta klaar in 30 sec. en alle slertenpasta (in gemakkelijk portioneerbare nestjes van 50 g) slechts in 75 sec.

En je hebt helemaal geen werk als je pastasalades wil maken in de zomer: gewoonweg de pasta laten ontgooien en mengen met alle ingrediënten van jouw salade.

Muziek en eten raken allebei de menselijk ziel: achtergrondmuziek is altijd leuk als jouw klanten op het terras genieten van smakelijke pastagerechten. Daarom kan je hieronder een aantal bekende songs over de zon vinden:

- **Sunrise** - Norah Jones
- **Follow the sun** - Xavier Rudd
- **Brighter Than A Thousand Suns** - Iron Maiden
- **Sunday Bloody Sunday** - U2
- **Cold Day In The Sun** - Foo Fighters
- **Sunrise** - Duran Duran
- **Don't Let The Sun Go Down On Me** - George Michael & Elton John
- **Here Comes The Sun** - The Beatles
- **Some Sunny Day** - Van Morrison
- **The House Of The Rising Sun** - The Animals
- **Sonnentanz** - Klangkarussell
- **Hello Sunshine** - Bruce Springsteen
- **Holidays In The Sun** - Sex Pistols
- **Invisible Sun** - The Police
- **Synrise** - Goose
- **Behind The Sun** - Red Hot Chili Peppers
- **Towards the Sun** - Rihanna
- **Village Of The Sun** - Frank Zappa
- **Lazing On A Sunday Afternoon** - The Kinks
- **See Your Sunshine** - Paul McCartney
- **Walk the Moon** - Anna Sun
- **Black hole Sun** - Soundgarden
- **Sun Is Shining** - Bob Marley & the Wailers
- **Two Suns in the Sunset** - Pink Floyd
- **Sunshine On My Shoulders** - John Denver
- **Laguna Sunrise** - Black Sabbath
- **Tequila Sunrise** - Eagles
- **Shadow on the Sun** - Audioslave
- **You Are My Sunshine** - Johnny Cash
- **Captain Sunshine** - Neil Diamond

Hopelijk liggen er veel zonnige dagen in 't verschiet!

Pâtes et de la musique ensoleillée



Un producteur de pâtes sèches a récemment lancé des listes Spotify spéciales, qui devraient remplacer la minuterie du smartphone ou la minuterie de cuisine lors de la cuisson des pâtes.

Chaque liste Spotify correspond à une pâte spécifique et dure aussi longtemps que le temps de cuisson de la pâte correspondante. La durée de chaque liste varie de 9 à 11 minutes. Et en les écoutant le temps passe vite, selon le producteur. Soyons honnêtes: c'est en tout cas un coup de pub magnifique.

Mais les pâtes de The Smiling Cook ne tolèrent pas un cuissage de 9 à 11 minutes. Nos pâtes fraîches ont déjà été cuites à 100% al dente et immédiatement surgelées IQF. Du congélateur et dans de l'eau légèrement salée (95° C), toutes les pâtes courtes sont prêtes en 30 sec. et nos spaghetti (en nids de 50 g facilement portionnables) en seulement 75 sec.

Et vous n'avez pas de soucis en été en préparant des salades à pâtes: laissez simplement décongeler les pâtes et mélangez-les avec les autres ingrédients de votre salade.

Ensemble, la musique et des repas touchent l'âme humaine: la musique de fond est toujours agréable lorsque vos clients apprécieront vos délicieux plats de pâtes à la terrasse. C'est pourquoi vous pouvez trouver ci-dessous un certain nombre de chansons au sujet du soleil:

- **Sunrise** - Norah Jones
- **Follow the sun** - Xavier Rudd
- **Brighter Than A Thousand Suns** - Iron Maiden
- **Sunday Bloody Sunday** - U2
- **Cold Day In The Sun** - Foo Fighters
- **Sunrise** - Duran Duran
- **Don't Let The Sun Go Down On Me** - George Michael & Elton John
- **Here Comes The Sun** - The Beatles
- **Some Sunny Day** - Van Morrison
- **The House Of The Rising Sun** - The Animals
- **Sonnentanz** - Klangkarussell
- **Hello Sunshine** - Bruce Springsteen
- **Holidays In The Sun** - Sex Pistols
- **Invisible Sun** - The Police
- **Synrise** - Goose
- **Behind The Sun** - Red Hot Chili Peppers
- **Towards the Sun** - Rihanna
- **Village Of The Sun** - Frank Zappa
- **Lazing On A Sunday Afternoon** - The Kinks
- **See Your Sunshine** - Paul McCartney
- **Walk the Moon** - Anna Sun
- **Black hole Sun** - Soundgarden
- **Sun Is Shining** - Bob Marley & the Wailers
- **Two Suns in the Sunset** - Pink Floyd
- **Sunshine On My Shoulders** - John Denver
- **Laguna Sunrise** - Black Sabbath
- **Tequila Sunrise** - Eagles
- **Shadow on the Sun** - Audioslave
- **You Are My Sunshine** - Johnny Cash
- **Captain Sunshine** - Neil Diamond

Espérons que de nombreuses journées ensoleillées nous attendent.