



n° 10 - 30/08/2021

La Gazzetta della Pasta®

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



À L'APPROCHE DE L'AUTOMNE - DE HERFST STAAT VOOR DE DEUR

Espérons qu'ils nous restent encore quelques journées d'été ensolleillées, idéales pour des savoureuses salades de pâtes.

Et à l'approche de l'automne, des plats plus robustes seront à nouveau à l'honneur : gibier, ragoûts, champignons, butternuts, châtaignes, noix, potiron, betterave rouge et bien d'autres encore à apprécier.

L'automne prochain sera également une étape importante pour The Smiling Cook. Nous préparons à vrai dire le lancement de quelques pâtes farcies de qualité supérieure. Et nous ne craignons certainement pas ces défis. Mais vous en saurez plus à ce sujet dans nos prochains numéros.

Pour ce numéro, notre chef a fait son choix parmi notre large gamme et préparé de savoureux plats avec nos produits.

À l'approche de cette saison, nous mettons également en avant notre risotto de base prêt à l'emploi (réf. B13), qui apportera une solution à de nombreux entrepreneurs de l'horeca dans la préparation de ce plat fastidieux, idéal à combiner avec une large gamme de produits.

Dans notre blog, nous mettons l'accent sur ce plat vedette italien pour vous donner des idées supplémentaires.

Bon appétit !

Hopelijk liggen er nog enkele zwoele zomerdagen in het verschiet, die ideaal zijn voor lekkere pastasalades.

En als de herfst binnenkort aantreedt, komen meer robuuste gerechten opnieuw in de schijnwerpers: wild, stoof- en ovenschotels, paddenstoelen, kastanjes, noten, pompoenen, rode biet en nog zo veel meer om te genieten.

De aankomende herfst zal ook een mijlpaal worden voor The Smiling Cook. Momenteel bereiden we de lancering voor van enkele gevulde pasta's van topkwaliteit. En daar schuwen we de uitdagingen zeker niet. Maar daarover hoor je later meer in onze volgende edities.

Voor dit nummer heeft onze chef zijn keuze gemaakt uit ons breed aanbod en smakelijke gerechten klaargemaakt met onze producten.

Met het najaar in het vooruitzicht, brengen we onze kant-en-klare basisrisotto (ref. B13) onder de schijnwerpers, die voor veel horeca-ondernemers een oplossing zal bieden bij de bereiding van dit gerecht, ideaal te combineren met een breed gamma van producten.

In onze blog leggen we het accent op dit Italiaanse stergerecht: het geeft je misschien bijkomende ideeën.

Smakelijk !



Remember!

Et pensez-y! Le 25 octobre est la **Journée Mondiale des Pâtes**. Alors surprenez vos clients avec un plat de pâtes exclusif comme suggestion du jour!

En denk er aan! Op 25 oktober is het **Wereld Pastadag**. Verras daarom je klanten met een exclusief pastagerecht als dag suggestie!

SALADE DE FUSILLIS AU PESTO DE COURGE FUSILLISALADE MET POMPOENPESTO

Ingrédients

- Fusilli (A1) - 200 g
- Feta émietté - 20 g
- Roquette - 15 à 20 feuilles
- Pesto de courge - 50 g
- Décoration: graines de potiron (½ c.à.s.), raisins sec (½ c.à.s.), oignon rouge en lamelles (10 g), tomates cerises (7 pcs), feuilles de basilic.

Préparation

Laisser dégeler les pâtes au réfrigérateur. Dresser les fusillis sur un lit de roquette dans le fond d'une assiette creuse. Disposer joliment la garniture par-dessus en terminant avec le pesto de courge et l'émietté de feta.

Tuyau

Pour un service immédiat, nous conseillons de mélanger le pesto avec les pâtes et la garniture (réserver un tout petit peu de garniture pour le dressage).



Recette pesto de courge

Recept pompoenpesto

- Courge en dés/pompoen in blokjes - 500 g
- Ail/look - 4 pcs/st
- Huile d'olive/olijfolie - 2 c.à.s./el
- Amandes mondées moulues/gemalen gepelde amandelen - 100 g
- Pecorino Romano râpé/geraspt - 50 g
- Sauge/salie - 4 feuilles/blaadjes
- Huile d'olive/olijfolie - 1 dl
- Sel et poivre/peper en zout

Mélanger la courge et l'ail dans un bol avec de l'huile d'olive et disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner 20 minutes à 220° C. Retirer du four et mixer les cubes de courges, l'ail, la sauge, le pecorino et les amandes moulues. En mixant ajouter le décilitre d'huile d'olive petit à petit. Assaisonner si nécessaire.

Meng pompoen en knoflook in een kom met olijfolie en schik op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak gedurende 20 minuten in een oven op 220° C. Haal uit de oven en blend de pompoenblokjes, knoflook, salie, pecorino en gemalen amandelen. Voeg tijdens het mixen beetje bij beetje de deciliter olijfolie toe. Kruid indien nodig.



Ingrediënten

- Fusilli (A1) - 200 g
- Verkruimelde feta - 20 g
- Rucola - 15 à 20 blaadjes
- Pompoenpesto - 50 g
- Decoratie: pompoenpitten (½ kl.), rozijntjes (½ kl.), schijfjes rode ui (10 g), kerstomaten (7 st.), basilicumblaadjes.

Bereiding

Laat de pasta ontdooien in de frigo. Dresseer in een diep bord de fusilli op een bedje van rucola. Verdeel de garnering er mooi over en werk af met de pompoenpesto en de verkruimelde feta.

Tip

Voor onmiddellijke service raden we aan om de pesto te mengen met de pasta en de garnering (houd een beetje garnituur over voor de dressing).



Ingrédients

- Mac & Cheese (B12) - 200 g
- Premium Cheddar (H35) - 50 g
- Tranches de pain - 2 pcs
- Sauce Arrabiata (H10) - 30 g
- Mélange de crudités et salade - 100 g
- Beurre - 10 g
- Sel et poivre

Préparation

Réchauffer le Mac & Cheese dans une poêle avec un peu d'huile d'olive en remuant constamment et assaisonner si nécessaire.

Réchauffer la sauce Premium Cheddar suivant les instructions indiquées sur l'emballage.

Beurrer les faces extérieures des tranches de pains et disposer la sauce cheddar sur une face intérieure du pain. Disposer le Mac & Cheese par-dessus et refermer avec la tranche de pain.

Placer le toast dans la salamandre pour le toaster. Dresser la salade et les crudités, et disposer joliment le toast sur l'assiette, accompagné d'un petit pot de sauce arrabiata froide en guise de ketchup.

Tuyau

Pour une version plus relevée: remplacez la sauce Premium Cheddar par la sauce Bandido (H17).

MAC & CHEESE TOAST

Ingrediënten

- Mac & Cheese (B12) - 200 g
- Premium Cheddar (H35) - 50 g
- Sneetjes brood - 2 st
- Arrabiata-saus (H10) - 30 g
- Mix van rauwe groenten en salade - 100 g
- Boter - 10 g
- Peper en zout

Bereiding

Verwarm de Mac & Cheese in een pan met een beetje olijfolie onder voortdurend roeren en breng op smaak indien nodig.

Verwarm de Premium Cheddarsaus volgens de instructies op de verpakking.

Beboter de buitenkanten van de sneetjes brood en smeer de cheddar-saus op één binnenkant van het brood. Schep de Mac & Cheese erop en sluit af met het andere sneetje brood.

Leg de toast in de salamander om te toasten. Dresseer de salade en rauwe groenten, en schik de toast mooi op het bord, met een potje koude arrabiatasaus als ketchup.

Tip

Voor een meer pittige versie: vervang de Premium Cheddar-saus door de Bandido-saus (H17).





OSSO BUCO ALLA MILANESE

Ingrédients

- Risotto (B12) - 200 g
- Tranche de jarret de veau
- Tomates - 1 pc
- Oignon - ½ pc
- Carotte - ½ pc
- Céleri vert - ½ branche
- Concentré de tomate - 1 c.à.c.
- Vin blanc sec - 4 cl
- Ail écrasé - 1 gousse
- Bouillon de volaille - 20 cl
- Huile d'olive - ½ c.à.s.
- Farine de blé - 2 g
- Thym - ½ branche
- Laurier - 1 feuille
- Beurre- 1 noix
- Petit pois - 1 c.à.s.
- Safran - 1 g
- Sel et poivre
- Gremolata (topping) - 5 à 10 g

Ingrediënten

- Risotto (B12) - 200 g
- Stuk kalfsschenkel voor osso bucco
- Tomaten - 1 st
- Ui - ½ st
- Wortel - ½ st
- Groene bleekselderij - ½ tak
- Tomatenpuree - 1 el
- Droge witte wijn - 4 cl
- Knoflook - 1 teentje
- Gevogelbouillon - 20 cl
- Olijfolie - ½ el
- Tarwebloem - 2 g
- Tijm - ½ takje
- Laurier - 1 blad
- Boter - 1 klontje
- Erwtjes - 1 el
- Saffraan - 1 g
- Peper en zout
- Gremolata (topping) - 5 à 10 g

Préparation

Hacher finement l'oignon, le céleri et les carottes. Émonder la tomate et coupez-la en quartiers. Assaisonner la tranche de jarret. Colorer chaque face du jarret dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Une fois le jarret bien colorer, réserver. Faire revenir l'oignon, le céleri et puis les carottes dans cette même cocotte avec l'huile d'olive. Déglacer avec le vin blanc. Incorporer la farine, l'ail et la tomate. Ajouter le thym, le laurier et le concentré de tomate. Placer le jarret dans la cocotte avec les légumes et mouillé avec le bouillon de volaille et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h 30 avec le couvercle. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et laisser réduire la sauce ou liez-la avec un peu de beurre. Placer la quantité de risotto dans une poêle bien chaude avec un fond d'huile d'olive et mélanger constamment. Ajouter le safran et les petit-pois et assaisonner si nécessaire. Dresser le tout sur une assiette chaude et accompagner de gremolata.

Bereiding

Snij de ui, bleekselder en wortel fijn. Emondeer de tomaat en snij in vieren. Kruid de kalfsschenkel. Elke kant van de schenkel aankleuren in een braadpan met olijfolie. Zodra de schenkel goed bruin is, opzijzetten. Fruit ui, bleekselderij en vervolgens de wortelen in dezelfde braadpan met olijfolie. Blus met de witte wijn. Roer de bloem, knoflook en tomaat erdoor. Voeg de tijm, laurier en tomatenpuree toe. Leg de schenkel in de braadpan met de groenten en bevochtig met de kippenbouillon en laat op laag vuur 1 uur 30 minuten sudderen met de deksel. Pas zo nodig de kruiding aan en laat de saus inkoken of binden met een beetje boter. Doe de nodige hoeveelheid risotto in een hete pan met een beetje olijfolie en roer constant. Voeg de saffraan en de doperwten toe en breng eventueel op smaak.

MACARONI FORESTIÈRE AU GRATIN



Ingrédients

- Macaroni (A7) - 300 g
- Sauce Forestière (H13) - 180 g
- Blanc de poulet - ½ pc
- Champignons de Paris - 6 pcs
- Fromage a gratin - 20 g
- Poivre et sel
- Huile d'olive - 1 c.à.s.

Préparation

Nettoyer les champignons et les couper en quartier.

Couper le poulet en dés. Assaisonnez-le et huiler légèrement les morceaux. Les faire revenir dans un poêle bien chaude avec de l'huile d'olive et ajouter les champignons en fin de cuisson.

Dans un plat, mélanger les pâtes congelées avec la sauce froide et ajouter les dés de poulet et les champignons.

Placer dans un plat à gratin et couvrir de fromage à gratiner. Enfourner 20 à 25 minutes à 180° C.

Tuyau

Remplacer les dés de volaille par du poulet rôtis pour avoir moins de préparation, cela permet également d'utiliser du poulet rôti non vendu sur la journée.

Ingrediënten

- Macaroni (A7) - 300 g
- Forestière saus (H13) - 180 g
- Kipfilet - ½ st
- Parijse champignons - 6 st
- Gratinkaas - 20 g
- Peper en zout
- Olijfolie - 1 el

Bereiding

Reinig de champignons en snijd ze in vieren.

Snijd de kip in blokjes. Kruid ze en olie de stukjes kip licht in. Bak ze bruin in een hete pan met olijfolie en voeg op het einde de champignons toe.

Meng in een kom de diepgevroren pasta met de koude saus en voeg de in blokjes gesneden kip en champignons toe.

Leg alles in een ovenschaal en bedek met gratinkaas. Bak 20 tot 25 minuten op 180°C.

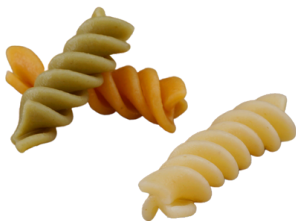
Tip

Vervang de in blokjes gesneden kip door geroosterde kip om minder voorbereiding te hebben, het stelt u ook in staat om de gebraden kip te gebruiken die tijdens de dag niet werd verkocht.



Fusilli Tricolore

ref. A2 (4 x 2 kg)



Pâtes en 3 couleurs, tournées en spirale, précuites, légèrement huilées et salées, surgelées individuellement et non adhésives.

Gedraaide stukjes pasta in 3 kleuren met spiralen en glad oppervlak, voorgekookt, geolied en gezouten, individueel diepgevroren en niet klevend.

Mini Macaroni

ref. A8 (4 x 2,5 kg)



Pâtes en forme de tubes, surface lisse, précuites, légèrement huilées et salées, surgelées individuellement.

Buisvormige pasta met glad oppervlak, voorgekookt, geolied en gezouten, individueel diepgevroren en niet klevend.

Premium Cheddar

ref. H35 (6 x 1 kg)



Une sauce prononcée et crémeuse à base de fromage cheddar traditionnel et crème. La sauce cheddar convient également à une multitude de 'streetfood'.

Een uitgesproken en romige saus op basis van traditionele cheddar-kaas en room. Deze cheddarsaus is ook uitermate geschikt voor een veelheid van 'streetfood'.

Mac & Cheese

ref. B12 (2 x 2,5 kg)



Macaronis précuits enrobés d'une sauce au fromage crémeuse et assaisonnée. Facile à personnaliser avec des du jambon, des fleurons de brocoli ou p.e. des poireaux.

Voorgekookte macaroni, gecoat met een lekkere kaasroomsaus. Laat gemakkelijk toevoegingen toe met bv. hamblokjes, broccoliroosjes of prei.

Les solutions de *The Smiling Cook*

Risotto: star fastidieux de la cuisine italienne



Il est généralement admis que le riz a été introduit en Sicile par les Arabes au 10ème siècle. Et Les moines du monastère Lucedio à Trino (Piémont) ont commencé à cultiver du riz dans la vallée du Pô au 15ème siècle.

Dès lors, le riz connut d'étranges progrès dans son utilisation: d'abord comme médicament (notamment contre la diarrhée), ensuite comme une des matières premières pour le pain. Les rizières inondées ont même été associées à des épidémies de paludisme pendant un certain temps, les forçant à être détruites. Avec l'unité de l'Italie en 1870 et les progrès de la recherche médicale et scientifique, la réputation du riz s'améliore progressivement.

Les premières formes de risotto sont rapidement apparues: une version 'pauvre' (riz cuit, parfois enrichi de quelque chose qui se trouvait à disposition) et une version 'riche' (cuit dans un bouillon au safran).

Néanmoins, la première mention officielle d'un risotto enrichi de divers ingrédients remonte à 1570. Bartolomeo Scappi, le cuisinier du pape Pie V, publie une recette de risotto dans son livre de cuisine, où il cuit le riz avec des raisins, du sucre, de la cannelle et une saucisse locale au safran. En 1839, Francesco Cherubini écrit pour la première fois que le riz devait toujours être « inondé » d'un bon bouillon

Le risotto, tel que connu aujourd'hui, n'a connu sa véritable percée qu'au 20ème siècle et est devenu l'une des recettes phares de la cuisine italienne.

De nombreuses recettes de risotto bien connues se sont imposées entretemps:



Alla Parmigiana	Beurre, oignon, vin blanc, bouillon, Parmesan
Alla Milanese	Beurre, oignon, vin blanc, bouillon, moelle, safran, fromage.
Frutti di mare	Huile, ail, vin blanc, fumet de poisson, coquillages, moules
Funghi	Beurre, oignon, vin blanc, bouillon, champignons, fromage
Alla zucca	Beurre, oignon, vin blanc, potiron bouilli, noix de muscade, fromage
Al radicchio Trevigiano	Beurre, huile, échalote, vin blanc, bouillon, radicchio, fromage

N'hésitez pas de les mettre sur votre menu.

Avec le risotto de base crémeux et prêt à l'emploi (réf. B13) de The Smiling Cook, préparer n'importe quel risotto sera un jeu d'enfant puisqu'il a été cuit lentement dans un riche bouillon de légumes et finalisé avec un fromage neutre: il vous suffit d'ajouter des ingrédients spécifiques de chaque risotto.

Beaucoup de succès !

Oplossingen van The Smiling Cook



Risotto: tijdrovend stergerecht uit de Italiaanse keuken

Algemeen wordt aangenomen dat rijst in de 10e eeuw op Sicilië werd geïntroduceerd door de Arabieren. En de monniken van het Lucedio klooster in Trino (Piemonte) begonnen in de 15e eeuw met het verbouwen van rijst in de Povlakte.

Rijst maakte vanaf dan rare gebruikssprongen: eerst als een medicijn (vooral tegen diarree), later als grondstof voor brood. De overstromde rijstvelden werden gedurende een bepaalde periode zelfs geassocieerd met uitbraken van malaria, waardoor ze dikwijls vernietigd moesten worden. Met de eenheid van Italië in 1870 en de voortgang van medisch en wetenschappelijk onderzoek verbeterde de reputatie van rijst geleidelijk aan.

Er ontstonden snel de eerste vormen van risotto: een 'arme' versie (gekookte rijst, soms opgewerkt met iets dat toevallig voorhanden was) en een rijke versie (gekookt in een soort bouillon met saffraan).

De eerste officiële vermelding van risotto verrijkt met verschillende ingrediënten dateert echter van 1570. Bartolomeo Scappi, de persoonlijke kok van paus Pius V, publiceert een risotto-recept in zijn kookboek, waarin hij de rijst kookt met druiven, suiker, kaneel en een plaatselijke worst met saffraan. In 1839 schrijft Francesco Cherubini voor het eerst dat de rijst altijd 'overspoeld' moet worden met een goede bouillon.

De risotto, zoals we die vandaag kennen, kende de echte doorbraak pas in de 20e eeuw en is geëvolueerd tot één van de sterrecepten van de Italiaanse keuken.

Veel gekende risottogerechten hebben ondertussen hun ingang gevonden:



Alla Parmigiana	Boter, ui, witte wijn, bouillon, Parmezaanse kaas
Alla Milanese	Boter, ui, witte wijn, bouillon, merg, saffraan, kaas
Frutti di mare	Olie, look, witte wijn, visbouillon, schelpen, mosselen, kaas
Funghi	Boter, ui, witte wijn, bouillon, paddenstoelen, kaas
Alla zucca	Boter, ui, witte wijn, gekookte pompoen, nootmuskaat, kaas
Al radicchio Trevigiano	Boter, olie, sjalot, witte wijn, bouillon, radicchio, kaas

Probeer ze maar eens uit op jouw menukaart.

Met de smeuijge kant-en-klare basisrisotto (ref. B13) van The Smiling Cook zal het bereiden van elke risotto kinderspel zijn. Deze risotto werd reeds langzaam gegaard in een rijke groentebouillon en opgewerkt met een neutrale kaas: je hoeft alleen de specifieke ingrediënten van elk risottorecept toe te voegen.

Veel succes!