

מתכונים לאירועים שידברו עליהם

סדנת אולמות אירועים
יוניליוור פודסולושיינס

24.12.24



Unilever
Food
Solutions

כרוב צלוי ברוטב קיסר

אופן הכנה

1. מחלקים את הכרוב לשישיות או שמיניות תלוי בגודל הכרוב ומתבלים היטב בשמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.

2. צולים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות משולב למשך חצי שעה או עד שהכרובית רכה לגמרי ומושחמת היטב ומניחים בצד.

3. במקביל טוחנים רוטב קיסר "הלמניס" יחד עם מחצית מכמות הפטרוזיליה לקבלת רוטב ירוק ובנפרד טוחנים גם את הקרוטונים יחד

עם שאר הפטרוזיליה לקבלת פירורי לחם ארומטיים.

4. יוצקים בתחתית הצלחת רוטב קיסר, מעל את הכרוב ועל הכל פרוי לחם ארומטיים.

רכיבים:

5 יח' כרוב לבן

2 ק"ג רוטב קיסר "הלמניס"

1/2 ק"ג פטרוזיליה

1/2 ק"ג קרוטונים "קנור"

מלח

פלפל שחור גרוס

שמן זית



סינייה בשר רוטב אדום

לרוטב אדום

2 ק"ג רוטב נפוליטנה "קנור"

200 גרם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס"

50 גרם שום קונפי

אופן הכנה:

1. טוחנים ומערבבים את כל מרכיבי הקבב היטב ומקררים לפחות 3

שעות להתייצבות. צורבים את הקבב על גריל רק לסגירה ומניחים על

גסטרונום.

2. במקביל מכינים ירקות שרופים בתנור – חותכים את כל הירקות לגודל

המתאים, מתבלים בשמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס ומכניסים לתנור

על חום גבוה להשחמה.

3. טוחנים רוטב נפוליטנה "קנור" יחד עם רוטב עם לימון ושמן זית

"הלמניס" והשום הקונפי ומחממים היטב.

4. יוצקים בתחתית הצלחת שכבה דקה של רוטב ומעל מסדרים את

הקבב, הירקות ומעל הכל טחינה גולמית.

5. מעטרים בעלי מיקרו לקישוט.

רכיבים:

לקבב

2 ק"ג אונטריב טחון

200 גרם בצל מגורד

100 גרם פטרוזיליה קצוצה

1 כפית כמון

1.5 כפית בהרט

50 גרם "דגש" בטעם עוף "קנור"

20 גרם שום

מלח

פלפל שחור טחון

5 יח' בצל סגול

3 יח' קולורבי

5 יח' עגבנית מגי

10 יח' פלפל ירוק חריף

1 סקוויזר טחינה גולמית



גרבדלקס סלמון וביצה רוסית

רכיבים:

2 ק"ג סלמון טרי

1/2 ק"ג סוכר

1/2 ק"ג מלח גס

1 יח' סלק מגורד

20 גרם זרעי שומר

50 גרם שמיר קצוץ

200 גרם שומר פרוס דק

200 גרם סלק פרוס דק

20 ביצים

500 גרם קוויאר אדום/שחור

20 גרם צלפים

קורט סומק

200 מ"ל וינגרט הדרים "הלמניס"

או 200 גרם ממרח איולי שום "הלמניס"

5 תפוזים חתוכים לפילטים

200 גרם ממרח "הלמניס"

50 גרם שמיר

50 גרם אנשובי

50 גרם חרדל דיז'ון "הלמניס"

אופן הכנה:

1. גרבדלקס סלמון סלק: מערבבים מלח גס, סוכר, שמיר קצוץ, זרעי

שומר וסלק מגורד ומכסים את הסלמון מכל צדדיו למשך 24 שעות

לפחות.

2. חותכים את הסלמון לרצועות דקות ובמקביל מבשלים ביצים. חותכים

לחצאים ומוציאים את החלמונים לתוך כלי לטחינה.

3. מוסיפים לחלמונים ממרח "הלמניס", חרדל דיז'ון "הלמניס",

אנשובי, שמיר, מלח ופלפל וטוחנים היטב.

4. כובשים את השומר והסלק הפרוס (בנפרד) עם מעט מלח וסוכר יחד

עם סומק למשך חצי שעה לפחות. לאחר מכן מסננים את הנוזלים

ושוטפים קלות.

5. מגישים בצלחת באחת משתי האופציות הבאות:

• סלמון, שומר כבוש, ביצה רוסית, מריחות איולי שום "הלמניס",

קוויאר אדום/שחור, פילה תפוז וצלפים.

• מריחה דקה של וינגרט הדרים "הלמניס" על כל הצלחת,

סלמון, סלק כבוש, ביצה רוסית, קוויאר אדום/שחור, פילה תפוז

וצלפים.



דג צרוב ברוטב לימון ושמן זית עם פטוצ'יני כרישה

רכיבים:

5 ק"ג סלמון/אינטיאס

2 ק"ג כרישה

1 ק"ג עגבניות מגי

50 גרם שום קונפי

50 גרם טימין קצוץ

1/2 ק"ג הרוטונים "הנור"

100 גרם פטרוזיליה

50 גרם לימון פרסי טחון

100 גרם עלי אורגנו

1/2 ליטר רוטב עם לימון ושמן זית

"הלמניס"

שמן זית

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה

1. מנקים את הכרישה היטב, מניחים על נייר פרגמנט ומתבלים עם שמן זית, מלח, פלפל שחור וטימין. סוגרים עם נייר כסף ומאדים בתנור על 180 מעלות לחצי שעה.
2. במקביל טוחנים את הקרוטונים עם פטרוזיליה לקבלת פרורי לחם ירוקים וארומטיים.
3. צורבים עגבניות בתנור עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
4. מכינים שיפודי דג סלמון מתובלים בשמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס וצורבים בגריל או סוגרים בתנור.
5. לאחר שהכרישה מוכנה חותכים אותה לרצועות ארוכות.
6. מכינים את רוטב הלימון: מחממים מחבת עם שמן זית, שום קונפי וטימין קצוץ. לאחר מכן מוסיפים 1/2 ליטר רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס", 300 מ"ל מים ואת הפטוצ'יני כרישה.
7. מסדרים בצלחת את הכרישה הלימונית, עגבניות צרובות עם שום קונפי ומעל הכל את הדג ועלי האורגנו.



"בורקס" פטריות

אופן הכנה

1. בוצעים את הבריוש, משמנים ומוסיפים מלח פלפל. מכניסים לתנור לצריבה טובה ומניחים על צלחת ההגשה.
2. במקביל מחממים מחבת עם שמן זית ומקפיצים את השאלוט ולאחריו את מיקס הפטריות.
3. לאחר שהפטריות הושחמו היטב מוסיפים יין לבן, טימין קצוץ, מלח ופלפל שחור גרוס.
4. כשהיין מתאדה היטב מוסיפים נוזל דמי גלאס "קנור" מוכן ואת השום קונפי.
5. לפני שמורידים מהאש מוסיפים את הפטרוזיליה הקצוצה.
6. יוצקים את הפטריות המוכנות על הבריוש. המנה חייבת להיות עשירה ברוטב להנאה מושלמת...

רכיבים:

- 10 יח' בריוש
- 1/2 ק"ג שאלוט פרוס
- 2 ק"ג מיקס פטריות (שימאג'י, מלך היער, פורטובלו ועוד)
- 20 גרם שום קונפי
- 10 גרם טימין קצוץ
- 100 גרם פטרוזיליה קצוצה
- מלח פלפל
- 200 מ"ל יין לבן
- 1 ליטר רוטב דמי גלאס "קנור" מוכן**



רוטלו אונטריב

אופן הכנה

1. צורבים בסיר/מחבת את הבשר עד להשחמה חזקה מכל צדדיו ומניחים בצד.
2. באותו סיר משחימים את הירקות ומוסיפים יין אדום עד להורדת משקעים.
3. מוסיפים רוטב נפוליטנה "קנור" ודמי גלאס "קנור" ומביאים לרתיחה.
4. מעבירים את הבשר לגסטרונום עשור ויוצקים מעל את הירקות והרוטב.
5. מוסיפים אורגנו וטימין ועוטפים היטב את הגסטרונום בנייר אפייה ונייר כסף.
6. מכניסים לתנור לשעתיים עד ריכוך מלא.
7. מוציאים מהתנור ומפרקים את הבשר לחתיכות קטנות. קוצצים היטב, מתקנים תיבול ומערבבים עם מנגולד שהקפצנו יחד עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
8. את הרוטב טוחנים יחד עם הירקות ומסננים, זה יהיה הרוטב שלנו במנה.
9. מפזרים על דף הלזניה המבושל את בשר האוטריב עד לשלושת רבעי הדף. מגלגלים היטב ואוטמים בשקית וואקום.
10. מחממים בתנור על 100% אדים למשך רבע שעה, מוציאים וחותרים לעיגולים ברוחב 2 ס"מ.
11. יוצקים בתחתית הצלחת את הרוטב ומעל מסדרים בצורת מניפה את הרוטלו.
12. בוזקים שמן זית ומעטרים בעלי מיקרו בזיל להשלמת המנה.

רכיבים:

- 2 ק"ג אונטריב
- 200 גרם בצל לבן
- 200 גרם גזר
- 200 גרם סלרי
- טימין
- אורגנו
- 200 מ"ל יין אדום

2 ליטר רוטב נפוליטנה "קנור"

1/2 ליטר רוטב דמי גלאס "קנור" מוכן

10 דפי לזניה "קנור" מבושלים

1/2 ק"ג מנגולד



טטאקי סינטה ברוטב קרמל מלוח

אופן הכנה

- 1.חותכים את הסינטה לרצועות עבות וצורבים אותה מראש עם המון פלפל שחור גרוס ומלח אטלנטי לדרגת מידיום רייר.
- 2.מקפצים את הפטריות עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
- 3.מרתיחים את נוזל הדמי גלאס "קנור", מוסיפים רוטב בטעם קרמל מלוח "קארט ד'אור", שמנת צמחית ואת התבלינים.
- 4.מסדרים בצלחת עגולה את הסינטה הפרוסה לאורך שולי הצלחת, עלי מיקרו בזיל ואת הפטריות המוקפצות.
- 5.יוצקים מהרוטב על חצי הצלחת שנשארה ריקה.

רכיבים:

- 2 ק"ג סינטה
- 1/2 ק"ג שימאג'י לבנות
- 1/2 ק"ג שימאג'י חומות
- 200 גרם מיקרו בזיל
- 100 מ"ל רוטב בטעם קרמל מלוח "קארט ד'אור"**
- 1 ליטר דמי גלאס מוכן "קנור"**
- 200 מ"ל שמנת צמחית איכותית
- מלח אטלנטי
- פלפל שחור גרוס



נתראה באירוע הבא!



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow