



חוברת מתכונים לשבועות

מגוון מתכונים חגיגיים



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

חוברת מתכונים לשבועות

מגוון מתכונים חגיגיים

צוות השפים שלנו ביוניליוור פודסולושיינס יצר עבורכם מתכונים חגיגיים, רעננים וקלים להכנה, שיעזרו לכם לגרוף מחמאות מהסועדים שלכם. המוצרים האיכותיים שלנו, המשולבים במתכונים, יעזרו לכם לחסוך זמן עבודה יקר, אז למה אתם מחכים? רוצו לבשל!


שיהיה חג שמח!

ממשפחת יוניליוור פודסולושיינס.

לפרטים נוספים חפשו **יוניליוור פודסולושיינס** בגוגל או פנה לסוכן המכירות שלך




שף שמוליק אלגרנטי

 chef_shnulik_alegranti



שף בני קריספי

 chef_benikrespi



שף גילי חיים

 chef_gili_haim

תוכן עניינים

3-4.....	גראטן כרישה.....
5-6.....	פיצה ביאנקה.....
7-8.....	מאפה פוקאצ'ה במילוי גבינות.....
9-10.....	טורטליני ריקוטה ותרד ברוטב רוזה.....
11-12.....	פטוצ'יני שמנת פטריות.....
13-14.....	לזניה לבנה.....
15-16.....	כדורי ארנצ'יני על רוטב נפוליטנה.....
17-18.....	סלט קיסר קלאסי עם טוויסט.....
19-20.....	סלט סופר פוד.....
21-22.....	וופל בלגי מתוק בתוספת פרוסות סלמון מעושן.....
23-24.....	ברד פודינג.....
25.....	מוצרי יוניליוור פודסולושיינס.....



גראטן כרישה

המצרכים (10 מנות):

אופן ההכנה:

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. מנקים את הכרישה וחותכים לחלקים שווים באורך של 4-5 סנטימטר. | 2 ק"ג כרישה |
| 2. מעבירים לתבנית רשת ומאדים בתנור למשך כ 10 דקות , מצננים מעט. | 50 גרם חמאה |
| 3. מורחים את תבנית האפייה /הגשה בחמאה, מסדרים את הכרישה בצורה אנכית צפופה בכלי, מתבלים במלח ופלפל. | 1 ליטר רוטב אלפרדו "קנור" |
| 4. יוצקים את הרוטב על פני הכרישה , מפזרים מעל גבינת פרמז'ן ואופים בתנור חם למשך 25 דקות עד קבלת גוון זהוב יפה. | 40 גרם פרמז'ן מגורד |
| 5. מגישים חם. | |



פיצה ביאנקה

המצרכים (10 מנות):	אופן ההכנה:
10 כדורי בצק מוכן במשקל 250 גרם כל אחד	1. מרדדים את כדורי הבצק לקוטר 30 ס"מ.
1 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"	2. מורחים כל פיצה בכף רוטב אלפרדו "קנור" ומפזרים מעל 150 גרם מוצרלה מגורדת.
1.5 ק"ג מוצרלה מגורדת	3. מפזרים מעל עגבניות שרי, אספרגוס, בצל סגול וגבינת פרמזן.
0.5 ק"ג אספרגוס טרי	4. אופים בתנור אבן בחום של 280-300 מעלות כ-2-3 דקות.
300 גרם עגבניות שרי חצויות	
200 גרם בצל סגול פרוס	
200 גרם גבינת פרמזן מגורדת	



מאפה פוקצ'ה במילוי גבינות מוקרמות ופסטו

בתוספת סלט קפרזה אישי

אופן ההכנה:	המצרכים (10 מנות):
<ol style="list-style-type: none"> 1. שמים במלוש את כל הרכיבים למעט הסוכר והמלח. 2. לשים על מהירות בינונית למשך 15 דקות. מוסיפים את המלח והסוכר וממשיכים ללוש במשך 5 דקות נוספות. 3. מוציאים את הבצק לתבנית משומנת היטב ומכניסים למקרר. 4. הבצק מוכן לעבודה בין 24 שעות ל-48 שעות לאחר הכנתו. 5. מוציאים את הבצק לטמפרטורת החדר למשך שעות. 6. אם עובדים עם גסטרונום אז נכדרר כדורים במשקל 900 גרם. 7. אם עובדים עם מגשי 40 על 60 נכדרר כדורים במשקל 1.1 ק"ג. 8. משמנים תבנית בשמן זית ומותחים את הבצק כך שיכסה את כל התבנית. 9. מכניסים לתנור על 220 מעלות למשך 6 דק'עד שהבצק מושחם קלות. <p>סלט קפרזה אישי: רכיבים: עגבניות שרי צבעוני 2 זיתי קלמטה עגבניית תמר פרוסה בייבי מוצרלה מיקרו בזיל 50 מ"ל רוטב הדורים בלסמי (ראה מתכון מטה)</p> <p>רוטב הדורים בלסמי: רכיבים: 500 מ"ל ויניגרט הדורים "הלמנ'ס" 100 מ"ל חומץ בלסמי</p> <p>אופן ההכנה: לערבב בקערה עד לקבלת תערובת אחידה.</p>	<p>200 גרם בצק פוקצ'ה (ראה מתכון מטה) 3 ביצים 100 מ"ל רוטב אלפרדו "קנור" 25 גרם גבינת שמנת 25 גרם גבינת ריקוטה 25 גרם גבינת מוצרלה 1 כף פסטו "הלמנ'ס" קורט מלח קורט פלפל</p> <p>אופן הכנה: 1. פותחים את הבצק בצורה אובלית. 2. מעבירים לקערה עמוקה את הביצים, רוטב 3. האלפרדו והגבינות ומערבבים הכול עד לקבלת תערובת אחידה. 4. יוצקים את התערובת על הבצק, אופים כ 9 דקות בטאבון, מתבלים את הפוקצ'ה בפסטו. 5. חותכים את הסלט, מטבלים ברוטב ההדרים ומגישים.</p> <p>בצק פוקצ'ה: רכיבים: 200 גרם בצק פוקצ'ה 1.8 ק"ג קמח 1.4 ליטר מים 25 גרם שמן זית 5 גרם שמרים יבשים 50 גרם סוכר 60 גרם מלח</p>



טורטליני ריקוטה ותרד ברוטב רוזה

המצרכים (10 מנות):	אופן ההכנה:
2 ק"ג טורטליני ריקוטה ותרד	הכנת הטורטליני:
1 ק"ג רוטב נפוליטנה "קנור"	1. מרתיחים 10 ליטר מים בתוספת 3 כפות מלח.
0.5 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"	2. מבשלים לפי הוראות היצרן (5-7 דקות).
150 גרם יין לבן יבש	3. מסננים ומעבירים למחבת עם הרוטב, מערבבים ומגישים בתוספת גבינת פרמזן מגורדת.
50 גרם חמאה	
20 עלי בזיליקום	הכנת הרוטב:
גבינת פרמזן מגורדת	1. מחממים מחבת רחבה עם רוטב נפוליטנה "קנור" ויין לבן. מביאים לרתיחה ומבשלים מספר דקות. מוסיפים מעט מלח.
מלח	2. מוסיפים את רוטב האלפרדו "קנור" ואת הבזיליקום, מערבבים היטב ומוסיפים את החמאה.
	3. מוסיפים את הטורטליני לרוטב ומערבבים עד המסה מלאה של החמאה.
	אופן ההגשה:
	מוזגים לצלחת רחבה ומפזרים בנדיבות גבינת פרמזן.



פטוצ'יני שמנת פטריות

המצרכים (4 מנות):

אופן ההכנה:

1 ק"ג פטוצ'יני יבש "קנור"

חומרים לרוטב:

2 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"

200 גרם חמאה

150 גרם בצל לבן קצוץ דק מאד

300 גרם פטריות שמפיניון

300 גרם פטריות פורטובלו

25 גרם שום

2 גבעולי טימין

100 גרם יין לבן יבש

מלח, פלפל שחור גרוס, מוסקט טחון

להגשה:

200 גרם גבינת פרמזן מגורדת

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן במים רותחים עם מלח, ומסננים.

מומלץ להוריד דקה או שתיים מזמן הבישול במידה ורוצים לקרר ולחמם שנית להגשה.

2. מחממים מחבת רחבה עם חמאה.

3. מאדים את הבצל והשום, מוסיפים את הפטריות החתוכות ומאדים כ-5 דקות. מוסיפים יין לבן ומעט מלח, פלפל וטימין.

4. מוסיפים רוטב אלפרדו "קנור". מביאים לרתיחה ומבשלים 5 דקות נוספות.

5. מערבבים עם הפסטה החמה ומגישים עם מעט גבינת פרמזן מגורדת מעל.



לזניה לבנה

המצרכים (10 מנות):

אופן ההכנה:

8 דפי לזניה "קנור"

2 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"

1 ק"ג גבינת מוצרלה או שאריות

גבינה מארוחת הבוקר

200 גרם גבינת פרמזן

2 ק"ג פרוסות בטטה צלויים/מאודות

1 ק"ג עלי מנגולד מאודים/תרד טרי

מלח

פלפל שחור גרוס

1. מסדרים נייר פרגמנט בתחתית הגסטרונום

ויוצקים מעט רוטב אלפרדו בתחתית הגסטרונום

כדי שדפי הלזניה לא ידבקו לתחתית.

2. מפזרים בצורה שווה על דפי הלזניה את הבטטה

ומעל את רוטב האלפרדו והגבינות. חוזרים שוב

על אותה פעולה עם עלי המנגולד / תרד וסוג

רים את הלזניה עם רוטב אלפרדו, גבינת

מוצרלה ופרמזן.

3. מכסים את הלזניה עם נייר פרגמנט ונייר כסף

ומכנסים לתנור על חום של 180 מעלות לחצי

שעה. לאחר חצי שעה מסירים את הכיסוי

וממשיכים לאפות לעוד עשר דקות עד רבע

שעה לקבלת צבע שחום ללזניה.

4. מקררים את הלזניה, מחלקים למנות ומגישים

לצד רוטב אלפרדו.



כדורי ארנצ'יני

על מצע רוטב נפוליטנה קר

המצרכים (10 מנות):

אופן ההכנה:

רכיבים להכנת כדורי ריזוטו:

400 גרם ממרח פסטו בזיליקום "הלמניס"

200 גרם מוצרלה מגורדת

0.5 ק"ג פירורי לחם מוזהבים "קנור" שקית 10 ק"ג

2 ק"ג ריזוטו מבושל

אופן הכנת כדורי ריזוטו:

1. מוסיפים לריזוטו המוכן את הגבינה והפסטו

וקורצים לעיגולים השווים ל-40 גר', מצפים

בפירורי לחם ומטגנים בשמן עמוק עד

לקבלת גוון זהוב.

רכיבים להכנת רוטב נפוליטנה:

רוטב עגבניות נפוליטנה "קנור" פאוץ' 5 ק"ג

50 מ"ל שמן זית

אופן הכנת רוטב:

טוחנים את רוטב הנפוליטנה עם שמן זית.

להגשה:

למרוח את הרוטב ומעליו להניח את כדורי

הארנצ'יני.



סלט "קיסר קלאסי" עם טוויסט

המצרכים (10 מנות):

אופן ההכנה:

רכיבים להכנת הסלט:

15 לבבות קיסר

300 גרם קרוטונים

300 גרם פרמזן מגורד או שבבים

400 גרם רוטב קיסר "הלמנ'ס"

הכנת הסלט:

1. חוצים את לבבות הקיסר לאורך, שוטפים

ומיבשים.

2. מסדרים בצלחת אישית שלושה חצי לבבות

קיסר ומורחים בעזרת מברשת את הרוטב קיסר

של "הלמנ'ס" שיחדור בין העלים.

3. מפזרים מעל קרוטונים ופרמזן ומגישים.

גיוונים לסלט קיסר:

- ביצה קשה / רכה: מבשלים את הביצים למשך 9 דקות בדיוק ומקררים במי קרח
- פילה אנשובי וצלפים
- טונה משומרת / טרייה צלוייה ומפורקת על הסלט
- פילה סלמון מאודה ומפורק קר על הסלט



סלט סופר פוד

מיקס קינואה ועדשים שחורות עם בבטות צלויות וגבינת פטה ברוטב ויניגרט הדרים סילאן

המצרכים (10 מנות):	אופן ההכנה:
--------------------	-------------

רכיבים להכנת כדורי ריזוטו:	אופן הכנה:
50 גרם פרוסות בטטה	1. צולים את פרוסות הבטטה בתנור עם מעט שמן זית, מלח ופלפל.
100 גרם קינואה מבושלת	2. בקערת ערבוב מכניסים את חומרי הגלם למעט גבינת הפטה, מוסיפים את רוטב הויניגרט ומערבבים.
50 גרם עדשים שחורות מבושלות	3. מסדרים בצלחת הגשה, מפזרים מעל את גרעיני החמניה וגבינת הפטה.
20 גרם מיקס פיצוחים- קשיו, חמניה, פקאן מתוק ואגוזי לוז	4. מזליפים שמן זית ומגישים.
40 גרם רוטב ויניגרט הדרים סילאן "הלמנ'ס" (ראה מתכון)	
40 גרם גבינת פטה	
30 גרם מיקס עשבי תיבול- סלרי, פטרוזיליה, כוסברה ובצל ירוק	
2 כפות שמן זית	
קורט סומק	
	רוטב ויניגרט הדרים וסילאן:
	רכיבים:
	100 גרם רוטב ויניגרט הדרים "הלמנ'ס"
	20 גרם סילאן
	קורט מלח
	קורט פלפל
	אופן הכנה:
	מערבבים בקערת ערבוב את כל מרכיבי המתכון עד לקבלת רוטב אחיד.



וּפֶל בִּלְגִי מֵתוֹק בְּתוֹסֶפֶת פְּרוֹסוֹת סֶלְמוֹן מַעוֹשָׁן

וְרוֹטֵב הוֹלְנַדִּיז לִימוֹנִי

המצרכים (10 מנות):	אופן ההכנה:
--------------------	-------------

רכיבים: 1 וּפֶל בִּלְגִי מוֹכֵן מֵתַעְרוּבַת לוּפֶל בִּלְגִי "קֶרֶט ד'אור" (עפ"י מתכון בגב אריזת המוצר) 40 גרם רוטב הולנדייז לימוני (ראה מתכון) 3 פרוסות סלמון מעושן 2 ביצים עלומות 30 גרם טלטלי בצל ירוק	אופן הכנה אמריקאי: 1. מסדרים את הוּפֶל בְּצִלְחַת הַגֶּשֶׁה וּמַעֲלִיּוֹ מְנִיחִים אֶת פְּרוֹסוֹת הַסֶּלְמוֹן וּבְמִקְבִּיל מְכִינִים בִּיצִים עֲלוּמוֹת. 2. מוֹזְגִים אֶת רוֹטֵב הַהוֹלְנַדִּיז הַלִּימוֹנִי, מְקַשְׁטִים בְּבִצֵּל יְרוֹק וּמְגִישִׁים. רוטב הולנדייז לימוני: רכיבים: 100 גרם מיונז "הלמנ'ס" 100 גרם רוטב לימון ושמן זית "הלמנ'ס" אופן הכנה: בְּקֶעֶרֶת עֲרֹבֹב מֵאֲחָדִים אֶת כָּל מְרַכִּיבֵי הַרוֹטֵב וּמְעֲרָבִים עַד לְקִבְלַת תַּעְרוּבַת אַחִידָה.
---	---



ברד פודינג (Bread Pudding)

קרמל מלוח בתוספת גלידה פרווה

המצרכים (10 מנות):	אופן ההכנה:
1.5 ק"ג לחם לבן/ מוצרי מאפה (רצוי להכניס למתכון מוצרי מאפה, כגון: עוגות בחושות, רוג'לך ולחמים מיום קודם ולנצל את השאריות)	1. בתוך גסטרונום מניחים נייר אפייה משומן. מפזרים את הלחם / מוצרי המאפה, הפירות ואגוזי המלך.
200 גרם תפוחי עץ / נקטרינות חתוכים לקוביות קטנות	2. בקערה עמוקה טורפים היטב את הביצים, שמנת מתוקה, חלב, וניל, סוכר חום וקינמון.
150 גרם אגוזי מלך / חמוציות	3. את הנוזל שופכים באופן אחיד על התבנית. חשוב שכל חומרי הגלם יהיו ספוגים בנוזל.
4 ביצים	4. מכניסים לתנור שחומם ל-170 מעלות למשך 30-35 דקות עד אשר הקצוות הבולטים של הלחם נאפו קלות והנוזל התבשל היטב. מקררים קלות ומגישים חם.
500 מ"ל חלב פרווה	5. לפינוק עם טאץ' טרנדי נשתמש "בקרמל מלוח" אבקת סוכר וכדור גלידה וניל פרווה.
1 כף תמצית וניל	6. מסדרים את המנה בצלחת בהתאם לתמונה.
100 גרם סוכר חום כהה	
קינמון	
50 גרם שמן לשימון התבנית	
200 גרם סירופ קרמל מלוח "קארט ד'אור" (יש להעביר לבקבוק לחיץ)	

מוצרי יוניליוור פודסולושיינס



רוטב אלפרדו חלבי
"קנור"
5085



רוטב נפוליטנה "קנור"
5083



פירורי לחם מוזהבים
"קנור"
5145



דפי לזניה "קנור"
5146



פסטה פטוצ'יני "קנור"
5153



רוטב קיסר "הלמנ'ס"
1534



רוטב ויניגרטה הדרים
"הלמנ'ס"
1664



רוטב לימון ושמן זית
"הלמנ'ס"
1409



ממרח פסטו בזיליקום
"הלמנ'ס"
5141



מיונז "הלמנ'ס"
5137



תערובת לופל בלגי
"קארט ד'אור"
5082



רוטב קרמל מלוח
"קארט ד'אור"
1406



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

