

APPUNTI DI

GUSTO

Stories

Numero III
NOVEMBRE 2021



Day
25 novembre 2021



THANKSGIVING Day

LE PROPOSTE DEGLI CHEF
DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY

A COLPO D'OCCHIO:
PRODOTTI **DEMETRA**
PRODOTTI **WIBERG**



Un recinto
delizioso che
racchiude i
sapori dei
campi che cinge.



THE DELI FENCE

Ingredienti per 4 persone

- 200g farina bianca 00
- 100g farina di mais
- 400g patate dolci cotte
- ▶ 200g Porcini trifolati a fette
- C'era una volta Demetra
- 100g gorgonzola
- n.3 uova intere
- n.2 tuorli d'uovo
- ▶ q.b. Sale rosa fino Wiberg
- ▶ q.b. Paprica rubino Wiberg
- q.b. besciamella
- q.b. parmigiano

Procedimento: preparare la pasta di granoturco impastando farina bianca, farina di mais, uova e sale. Lasciar riposare e successivamente tirare delle sfoglie fini e cuocere in acqua bollente salata. Preparare il ripieno miscelando le patate dolci schiacciate, i porcini tritati, cubetti di gorgonzola e i tuorli d'uovo. Farcire le sfoglie di mais con il ripieno, arrotolare e tagliare a piacere. Completare con della besciamella, paprica dolce, parmigiano e cuocere in forno. Servire in un piatto ben caldo.

PORCINI TRIFOLATI A FETTE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 03108	Busta 700g
SALE ROSA FINO	Cod. W152658	Sigillaroma 1200 - 1350g
PAPRICA RUBINO	Cod. W202106	Sigillaroma 1200 - 630g

ESCAPE FROM EDEN

Ingredienti per 7 persone

- n.4 mele
- 1l di panna da montare
- ▶ n.1 Busta base neutra per semifreddi Demetra
- ▶ q.b. Salsa al caramello salato Wiberg
- ▶ q.b. Orangia sun Wiberg
- q.b. cioccolato fondente
- q.b. burro e zucchero

Procedimento: pelare le mele, eliminare il torsolo e cuocere dolcemente in pentola con un cucchiaino di zucchero e una noce di burro sino a renderle ben morbide. Frullare il tutto in un mixer. Preparare il semifreddo montando bene la panna con una busta di base neutra. Aggiungere la purea di mela e il caramello salato a piacere. Abbattere in negativo e appena prima di impiattare polverizzare con orangeria sun. Servire la mela su un crumble al cioccolato.



La mela
del peccato
come scusa
per evadere
dai soliti sapori.



PREPARATO PER SEMIFREDDO BASE NEUTRA	Cod. 03783/D	Astuccio 1000g
SWEET & SALTY CARAMELLO E SALGEMMA	Cod. W266153	Bottiglia squeeze 590ml
ORANGIA SUN	Cod. W108888	Sigillaroma 470 - 300g

MEAT & PUMPKIN PIE

Ingredienti per 1 torta

- 600g carne trita di manzo
- 200g frolla salata all'erba cipollina
- n.3 uova
- 100g scamorza
- 100g ricotta
- ▶ 300g Crema di zucca Demetra
- ▶ 10g Grill-mediterraneo Wiberg
- ▶ q.b. Crema di aceto classica Wiberg
- ▶ q.b. Pepe rosa Wiberg
- ▶ q.b. Cannella Wiberg
- ▶ q.b. Anice stellato Wiberg
- q.b. parmigiano grattugiato

Procedimento: disporre la frolla salata in una tortiera, bucherellare e cuocere a 180 gradi per 20 minuti e poi lasciar raffreddare. Preparare il ripieno di carne unendo il macinato con la miscela mediterranea, 2 uova e il parmigiano. Preparare la farcia alla zucca miscelando la crema di zucca con 1 uovo e il parmigiano. Comporre la torta partendo dalla frolla parzialmente cotta, la carne ben livellata, la scamorza a fette e completare con la farcia di zucca. Disporre qualche fiocchetto di burro e infornare a 160 gradi sino a cottura. Guarnire con la spuma di ricotta, pepe rosa, anice, cannella e crema di aceto.

Una
provocatoria
interpretazione
per un "dolce"
ringraziamento.



CREMA DI ZUCCA	Cod. 01036	Sc. 4/4 (830g)
GRILL-MEDITERRANEO	Cod. W265238	Sigillaroma 1200 - 540g
CREMA DI ACETO CLASSICA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Bottiglia squeeze 610ml
PEPE ROSA ESSICCATO	Cod. W214136	Sigillaroma 470 - 160g
CANNELLA IN POLVERE	Cod. W221861	Sigillaroma 1200 - 450g
ANICE STELLATO	Cod. W108832	Sigillaroma 470 - 95g

GOODBYE AND AMEN

Ingredienti per 4 persone

- 600g coscia di tacchino
- 300g pasta di salsiccia
- 50g verza
- ▶ 100 g Crema di castagne Demetra
- ▶ 40g Crema ai frutti di bosco Demetra
- ▶ 15 g Pollo croccantino Wiberg
- q.b. cavolfiore
- q.b. carote
- q.b. pannocchie



Procedimento: disossare e aprire bene la coscia di tacchino mantenendo la pelle. Farcire l'interno con la crema di castagne, la verza precedentemente scottata e la pasta di salsiccia. Arrotolare e sigillare bene il tutto aiutandosi con dello spago da cucina. Insaporire con la miscela per pollo e cuocere in forno a 170 gradi sino a cottura. Posizionare sulla base del piatto la crema dolce ai frutti di bosco, le fette di tacchino ben calde e completare con le verdure precedentemente scottate ben croccanti. Guarnire a piacere.

CREMA DI CASTAGNE	Cod. 01754	Vaso 580ml (600g)
CREMA AI FRUTTI DI BOSCO	Cod. 03785	Sc. 1Kg
POLLO CROCCANTINO	Cod. W108844	Sigillaroma 1200 - 1250g

Quando il gusto
è tutto e
non c'è nulla
da aggiungere.

THANKSGIVING Day

LOONEY TURKEY

Ingredienti per 1 pizza

- mozzarella
- tacchino al forno a fette
- ▶ Vellutata di datterini gialli Demetra
- ▶ Giardiniera Rustica Demetra
- ▶ Pesto di mandorle d'Avola Demetra
- ▶ Black BBQ Wiberg

Procedimento: farcire la base pizza con la mozzarella e la vellutata di datterini gialli e cuocere in forno. A cottura ultimata guarnire con le fette di tacchino, la giardiniera a pezzi, aromatizzare con il pesto di mandorle e una spolverata di black BBQ.

VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI	Cod. 02289	Sc. 4/4 (800g)
GIARDINIERA RUSTICA IN AGRODOLCE	Cod. 00448	Vaso 1700ml
PESTO DI MANDORLE D'AVOLA	Cod. 01794	Vaso 580ml (540g)
BLACK BBQ MISCELA DI SPEZIE BARBACOA	Cod. W200364	Sigillaroma 470 - 340g



RICETTE A CURA DI
Gianni
CALAON
PIZZA CHEF 4 VOLTE
CAMPIONE DEL MONDO



BASIL CONNECTION

Ingredienti per 1 pizza

- polpa di pomodoro
- stracciatella
- ▶ Filetti di acciughe del Mar Cantabrico Demetra
- ▶ Frutti del capperò Demetra
- terra di olive Taggiasche
- insalatina valeriana
- ▶ Condimento olio al basilico Wiberg

Procedimento: farcire la base pizza con il pomodoro e un filo d'olio. A cottura ultimata farcire con il resto degli ingredienti. Per la terra di olive: cuocere le olive in forno a 180° per 40 minuti, lasciarle raffreddare quindi macinarle.

FRUTTI DEL CAPPERO IN ACETO DI VINO	Cod. 00464	Vaso 1700ml
ACCIUGHE A FILETTI DEL MAR CANTABRICO	Cod. 01073/CA	Bauletto 700 (725g)
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml



demetrafood.it



Ufficio e Stabilimento
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unità Logistica
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy

DEMETRA SRL
IMPORTATORE ESCLUSIVO
WIBERG
CANALE FOODSERVICE
ITALIA e FRANCIA