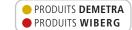




FOOD&FITNESS LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE DEMETRA FOOD ACADEMY





BAR MARINÉ

Ingrédients pour 4 personnes

- · 400g bar de ligne éviscéré
- 15g sucre roux
- 100g crème de chou rouge Demetra
- n.12 Gouttes de piments rouges aigredoux Demetra
- 50g Huile d'olive extra vierge Demetra
- 25g Sel rose fin Wiberg
- 5g Umami n°1 Wiberg
- 10g Acetoplus agrumes Wiberg
- g.b. Poivre de Sichuan, en grains Wiberg
- · g.b. sakura mix

Mise en œuvre

Placer le bar dans une poche sous vide avec la crème au chou, le sel. le sucre et cinq baies de sichuan écrasées. Fermer la poche et laisser mariner pendant douze heures. Préparer la vinaigrette en mélangeant l'umami, la vinaigrette aux agrumes et l'huile d'olive extra vierge. Déposer le bar dans l'assiette, l'huiler légèrement et l'accompagner d'une salade de sakura et de piments doux assaisonnée avec la vinaigrette. Garnir de baies de poivre de Sichuan.

NEV	CREME DE CHOU ROUGE	Code 01686	Verre 580ml
	GOUTTES DE PIMENTS ROUGES AIGRE-DOUX	Code 02283	Boite 4/4
	HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02260	Bouteille 500ml
NEV	UMAMI N.1	Code W220812	Bouteille 500ml
	ACETOPLUS AGRUMES	Code W183839	Bouteille 500ml
_	POIVRE DE SICHUAN, EN GRAINS	Code W265290	Coffre-fort d'arômes 470ml - 110g

SALADE EXOTIQUE

Ingrédients pour 4 personnes

- Morceaux de thon albacore à l'huile d'olive Demetra
- Chips de poivrons doux et croquants Demetra
- Gomasio Wiberg
- Pistaches décortiquées Wiberg
- Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs Wiberg
- Acetoplus fruits de la passion Wiberg
- Mâche
- Roquette
- Avocat
- Mangue
- Papaye
- Fruit du dragon

Mise en œuvre

Créer un lit de roquette et de mâche au fond de l'assiette, déposer les fruits et les tranches de thon. Compléter la préparation avec les graines de gomasio, les pistaches, les fleurs de bleuet et les poivrons écrasés. Assaisonner la sauce aux fruits de la passion.

_			
NE	MORCEAUX DE THON ALBACORE À L'HUILE D'OLIVE	Code 02554	Poche 1000g (950g sg.)
NE	CHIPS DE POIVRONS DOUX ET CROQUANTS	Code 01501	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 75g
_	GOMASIO	Code W265330	Coffre-fort d'arômes 470ml - 280g
	PISTACHES DÉCORTIQUÉES	Code W108801	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 800g
_	MÉLANGE D'HERBES AROMATIQUES ET DE FLEURS	Code W272208	Coffre-fort d'arômes 470ml - 10g
_	ACETOPLUS FRUITS DE LA PASSION	Code W183267	Bouteille 500ml





"SPAGHETTONE À LA CINQUIÈME SAVEUR"

Ingrédients pour 4 personnes

- 200g spaghetti alla chitarra
- 4 crevettes rouges
- 100g fromage pecorino primo sale rapé
- 40g Umami n.1 Wiberg
- g.b. Zitronia sun Wiberg
- q.b. Flocons de sel de mer Wiberg
- g.b. Condiment à l'huile au basilic Wibera
- og.b. Préparation roux blanc Demetra

Mise en œuvre

Préparer la sauce en diluant l'umami dans 200 g d'eau, porter à ébullition et lier avec le roux jusqu'à obtention de la densité souhaitée. Aromatiser le pecorino primo sale avec de la zitronia sun. Nettoyer les crevettes, les couper et les assaisonner avec de l'huile de basilic et des flocons de sel. Cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter et les mélanger avec la sauce umami. Servir sur une assiette chaude, en garnissant avec le pecorino primo sale rapé et les crevettes rouges.

NE	UMAMI N.1	Code W220812	Bouteille 500ml
	ZITRONIA SUN	Code W108901	Coffre-fort d'arômes 470 - 300g
	FLOCONS DE SEL DE MER	Code W196155	Coffre-fort d'arômes 470ml - 350g
	CONDIMENT À L'HUILE AU BASILIC	Code W152399	Bouteille 500ml
	PRÉPARATION ROUX BLANC	Code 01730	Boite plastique 500g

RISOTTO PRINTEMPS

Ingrédients pour 4 personnes

- · 320g riz Carnaroli
- · n.1 échalote hachée
- 50g beurre
- 50g Parmigiano Reggiano
- 100g crème de chou rouge Demetra g.b. Poivre Voatsiperifery Wiberg
- 140g Crem-a-poche de fromage gorgonzola AOP Demetra
- Huile d'olive extra vierge Demetra
- q.b. Sel rose fin Wiberg
- q.b. Bouillion végétarien avec sel rose Wiberg
- Pistaches décortiquées Wiberg
- · q.b. vin blanc

Mise en œuvre

Dans une casserole, faire revenir l'échalote dans l'huile, ajouter le riz, le faire griller, déglacer avec le vin blanc et commencer la cuisson avec le bouillon de légumes. En fin de cuisson, ajouter la crème de chou. Incorporer le beurre froid, le parmesan et le poivre Voatsiperifery moulu. Servir sur un plat chaud, compléter avec la crème de gorgonzola et décorer avec des pistaches.

NEW	CRÈME DE CHOU ROUGE	Code 01686	Verre 580ml
NEW	CREM-A-POCHE DE FROMAGE GORGONZOLA AOP	Code 04206	PAD 600g
	HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02260	Bouteille 500ml
	SEL ROSE FIN	Code W152658	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 1350g
	BOULLION VÉGÉTARIEN AVEC SEL ROSE	Code W281116	Coffre-fort d'arômes 1600ml - 1200g
	POIVRE VOATSIPERIFERY, EN GRAINS	Code W195624	Coffre-fort d'arômes 470ml - 240g
	PISTACHES DÉCORTIQUÉES	Code W108801	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 800g







TARTARE SUR LA LUNE

Ingrédients pour 4 personnes

- · 600g filet de bœuf
- q.b. Petites tomates semi-séchées "Gourmet"
 Demetra
- o q.b. Filets d'anchois spéciaux de Sicile Demetra
- o q.b. Fruits du câpre à l'huile de tournesol Demetra
- q.b. Olives "taggiasche" dénoyautées à l'huile d'olive Demetra
- q.b. Gouttes de piments rouges aigre-doux Demetra
- o q.b. Huile d'olive extra vierge Demetra
- q.b. Poivre au citron Wiberg
- · q.b. fromage de chèvre

Mise en œuvre

Tartiner le filet et l'assaisonner avec l'huile d'olive extra vierge et le mélange. Dans un plat, à l'aide de deux emporte-pièces, façonner le filet en forme de lune et compléter avec les tomates cerises, les câpres, les anchois, les olives, les piments et les flocons de fromage de chèvre. Garnir d'une sauce à votre goût.

PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET" À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 00977	Boite 4/4 (780g)
FILETS D'ANCHOIS SPECIAUX DE SICILE	Code 01073/SP	Boite 700
FRUITS DU CÂPRE À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 00991	Boite 4/4
OLIVES "TAGGIASCHE" DENOYAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02288	Boite 4/4
GOUTTES DE PIMENTS ROUGES AIGRE-DOUX	Code 02283	Boite 4/4
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	Code 02260	Bouteille 500ml
POIVRE AU CITRON	Code W213013	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 750g

COFFRETS MYSTERIEUX

Ingrédients pour 4 personnes

- · 400g de poulet haché
- · 70g flocons de pommes de terre
- 30g fromage ricotta de brebis
- 40g Crème de chou rouge Demetra q.b. Olives noires dénoyautées
- 70g Crem-a-poche de fromage gorgonzola AOP Demetra
- 100g Crème de poivrons Demetra
- 15g Grill- universal sel aromatique Wiberg
- q.b. Olives noires dénoyautées
 Demetra

Mise en œuvre

Assaisonner 400g de hachis de poulet avec 70g de flocons de pommes de terre, le mélange et la crème de chou. Étaler sur une feuille de papier sulfurisé et former des carrés réguliers de six centimètres de côté et d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Farcir le centre avec la crème de gorgonzola mélangée à la ricotta et joindre les extrémités en les scellant bien. Cuire au four à 180° pendant environ 13 minutes. Servir sur un plat chaud avec une spirale de crème au poivre et de crème au gorgonzola. Décorer avec de la poudre d'olive.

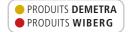
_			
NEW	CRÈME DE CHOU ROUGE	Code 01686	Verre 580ml
NEW	CREM-A-POCHE DE FROMAGE GORGONZOLA AOP	Code 04206	PAD 600g
_	CRÈME DE POIVRONS	Code 01764	Boite 4/4
	GRILL-UNIVERSAL SEL AROMATIQUE	Code W111469	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 1050g
	OLIVES NOIRES DENOYAUTÉES	Code 00521	Verre 1700ml







FOOD&FITNESS LES SUGGESTIONS DES CHEFS DE DEMETRA FOOD ACADEMY





FILET D'AGNEAU AUX HERBES

Ingrédients pour 4 personnes

- · n.1 filet d'agneau aux herbes
- 200g Sauce à la pistache Demetra
- 200g Crème de fromage au pecorino
- n.8 Artichauts "rustici" Demetra
- q.b. Herbes de provence Wiberg
- q.b. Agneau sel aromatique Wiberg
- · g.b. chapelure

Mise en œuvre

Préparer la farce d'agneau en mélangeant la sauce aux pistaches avec les herbes et la chapelure jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ouvrir manuellement les artichauts rustiques en "fleurons" et les faire frire dans de l'huile à 170 degrés jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Épongez-les avec du papier absorbant. Désosser la longe d'agneau, bien répartir la farce, l'enrouler et la ficeler. Assaisonner avec le mélange d'agneau et cuire au four jusqu'à ce qu'il atteigne 58 degrés. Laisser reposer dans une feuille d'aluminium pendant quelques minutes. Servir l'agneau coupé en tranches épaisses sur une assiette plate, avec la crème de pecorino et les artichauts frits à la base. Accompagner d'un fond d'agneau.

SAUCE À LA PISTACHE	Code 01733	Verre 580ml
CRÈME DE FROMAGE AU PECORINO	Code 01757/P	Verre 580ml
ARTICHAUTS "RUSTICI"	Code 02232	Boite 4/4
HERBES DE PROVENCE - LYOPHILISÉES	Code W108881	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 100g
AGNEAU - SEL AROMATIQUE	Code W111534	Coffre-fort d'arômes 1200ml - 850g

PANNA COTTA AUX ROSES

Ingrédients pour 4 personnes

- · 500g lait entier
- 500g crème fraîche
- 80g chocolat blanc
- n.1 Préparation pour panna cotta Demetra
- 4g Pétales de rose Wiberg
- og.b. Topping a la fraise Demetra

Mise en œuvre

Faire infuser les pétales de rose dans la crème pendant une douzaine d'heures. Porter le lait et la crème à ébullition, éteindre le feu, ajouter le sachet de mélange et fouetter le tout à l'aide d'un batteur. Versez la panna cotta dans les moules et mettez-la au frais pendant au moins deux heures. Placez les brisures de chocolat blanc sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire à 140 degrés pendant environ 15 minutes ; laissez refroidir et découpez-les comme vous le souhaitez. Servez la panna cotta à la rose avec une sauce aux fraises, des brisures de chocolat et décorez avec des fleurs fraîches.

PI	RÉPARATION POUR PANNA COTTA	Code 03701/D	Box 1000g
EW	PÉTALES DE ROSE	Code W280668	Coffre-fort d'arômes 470ml - 20g
	TOPPING A LA FRAISE	Code 03753/K	Flacon 1000g





PIZZA DU SPORTIF

Ingrédients pour 1 pizza

- · 70g mozzarella fior di latte
- 40g speck
- n.4 Asperges vertes "ristorazione" Demetra
- 40g Crem-a-poche de fromage gorgonzola AOP Demetra
- g.b. Mélange de fleurs décoratives Demetra
- q.b. Cuvée de poivre Wiberg
- · q.b. noci

Mise en œuvre

Farcir le disque de pizza avec la crème de gorgonzola, la mozzarella, les asperges et cuire au four. Compléter avec les noix, le bacon et le poivre. Décorer avec le mélange de pétales.

ASPERGES VERTES TYPE RISTORAZIONE AU NATUREL	Code 02267	Boite 720 (660g)
CREM-A-POCHE DE FROMAGE GORGONZOLA AOP	Code 04206	PAD 600g
MÉLANGE DE FLEURS DÉCORATIVES	Code 03910	Coffre-fort d'arômes 470ml - 25g
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉES	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml - 240g

PIZZA DU RÉVEIL

Ingrédients pour 1 pizza

- · 50g burrata
- 70g mozzarella fior di latte
- · n.3 tranches de jambon cru
- 40g Crème de fèves Demetra
- n.2 Artichauts "rustici" Demetra
- n.4 Petites tomates semi-séchées "Gourmet" Demetra
- q.b. Flocons de tomates Wiberg
- · q.b. rucola

Mise en œuvre

Farcir le disque de pizza avec la crème de fèves, la mozzarella, les tomates gourmandes et cuire au four. Compléter avec les artichauts rustiques coupés en quartiers, le prosciutto, la burrata et la roquette. Garnir de flocons de tomates.

CRÈME DE FÈVES	Code 01693	Verre 580ml
ARTICHAUTS "RUSTICI"	Code 02232	Boite 4/4
PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET" À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 00977	Boite 4/4 (780g)
FLOCONS DE TOMATES	Code W203734	Coffre-fort d'arômes 470ml - 170g







Bureaux et Usine Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italie info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030