

APPUNTI DI

GUSTO 

Numéro XI  
JUN 2024

ÉDITION SPÉCIALE

*Stories*



**THE WINNER IS...**

LES MEILLEURES SUGGESTIONS DE LIVRES DE RECETTES *Stories*



IMAGE DE COUVERTURE GÉNÉRÉE À L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE



NUMÉRO DE  
JUILLET  
2021

- PRODUITS DEMETRA
- PRODUITS WIBERG



The winner is...

# CARPACCIO D'ESPADON ORIENTAL

## Ingrédients pour 4 personnes

- 280g carpaccio d'espadon
- 200 g de fenouil
- 12 quartiers d'orange
- 6 Artichauts Rustichelli à l'huile de tournesol Demetra
- 35g Vinaigrette aux agrumes Wiberg
- 15g sauce soja
- q.s. Gingembre moulu Wiberg
- q.s. Poivre de Cayenne Wiberg (piment rouge moulu)
- q.s. Poivre rose séché - en grains Wiberg
- q.s. roquette

## Préparation

Préparer la sauce ponzu en émulsionnant la sauce soja avec l'assaisonnement aux agrumes, le poivre de Cayenne et le gingembre. Couper les artichauts en deux et les faire rôtir dans une poêle chaude. À l'aide de l'éminceur, couper de très fines tranches de fenouil. Dresser le plat en alternant le carpaccio avec le fenouil, les quartiers d'orange et assaisonner de sauce ponzu. Décorer avec des feuilles de roquette et du poivre rose.



VOICI LE NUMÉRO  
COMPLÉT

ARTICHAUTS "RUSTICHELLI" À L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 02282	Boite 4/4
ACETOPLUS AGRUMES	Cod. W183839	Bouteille 500ml
GINGEMBRE MOULU	Cod. W257615	470ml Coffre-fort d'arômes - 180g
POIVRE DE CAYENNE (PIMENTS ROUGES MOULUS)	Cod. W195788	470ml Coffre-fort d'arômes - 260g
POIVRE ROSE SÉCHÉ - EN GRAINS	Cod. W214136	470ml Coffre-fort d'arômes - 160g



NUMÉRO DE  
JUN  
2022



The winner is...

# TARTARE VÉGÉTARIEN

## Ingrédients pour 4 personnes

- 160g Betteraves Rouges Demetra
- 100g Crème d'artichauts Demetra
- 50g fromage à étaler
  - 30g Poivrons Rôtis Demetra
- 10g Tomates Séchées en Julienne Demetra
  - 30g Aubergines grillées Demetra
  - 30g Courgettes grillées Demetra
  - Câpres de Roche Au Sel Demetra
- Olives Noires en Rondelles Demetra
- Crème de vinaigre balsamique de Modena q.s. sel et poivree

## Préparation

Mixer la betterave avec de l'eau et avec l'aide de la passoire, obtenir 160g de jus. Porter à ébullition, assaisonner de sel, verser la semoule, retirer du feu et égrainer avec de l'huile. Couper les légumes grillés, ajouter les câpres, les olives et les tomates et disposer à la base la semoule. Accompagner la salade avec une mousse à la crème d'artichauts et fromage à étaler et décorer avec la crème de vinaigre balsamique.



VOICI LE NUMÉRO  
COMPLET

BETTERAVES ROUGES AU NATUREL	Cod. 01186	Boite 3/1
CRÈME D'ARTICHAUTS	Cod. 01752	Verre 580ml
POIVRONS ROTIS AU NATUREL	Cod. 02259	Boite 4/4
TOMATES SÉCHÉES EN JULIENNE DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 02529	Poche 1500
AUBERGINES GRILLÉES DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 00482	Verre 1700ml
COURGETTES GRILLÉES DANS L'HUILE DE TOURNESOL	Cod. 02240	Boite 4/4
CÂPRES DE ROCHE AU SEL	Cod. 04017	Boite Plastique 1 kg
OLIVES NOIRES EN RONDELLES	Cod. 01134	Boite 3/1
CREMA DI ACETO CLASSIQUE AVEC "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	Cod. W155372	Flacon 610ml





NUMÉRO  
D'OCTOBRE  
2022



The winner is...

# CARBONARA REMIX

## Ingrédients pour 4 personnes

- 8 paccheri
- 200g poitrine de porc
- 3 jaunes d'œuf
- 30g eau
- 100g Crème de fromage pecorino Demetra
- 5 g Porc - Sel rustique croquant Wiberg
- q.s. Huile d'arachide Wiberg
- q.s. Poivre de montagne de Tasmanie, poivre en grains Wiberg

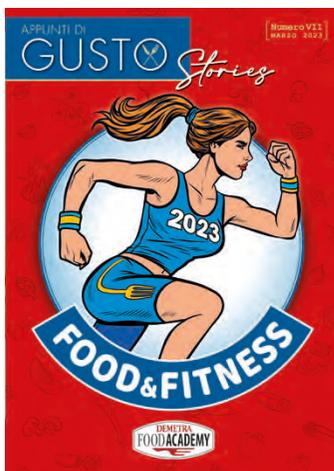
## Préparation

Cuire les paccheri dans une grande quantité d'eau salée pendant 30 minutes et les sécher à 70 °C pendant 5/6 heures. Frire les paccheri pendant quelques secondes dans de l'huile de tournesol au point de fumée. Parfumer la poitrine de porc avec le mélange de porc croustillant et la faire cuire dans un sac sous vide à 72 °C pendant 24 heures. Laisser refroidir, découper et rôtir jusqu'à ce que la poitrine soit croustillante. Préparer la sauce carbonara en mélangeant la crème de fromage de brebis, les jaunes d'œufs et l'eau. Verser dans le siphon, charger en gaz et chauffer à 70°C. Dresser l'assiette avec les paccheri soufflés, la sauce carbonara, le bacon croustillant et assaisonner avec beaucoup de poivre de Tasmanie moulu.



VOICI LE NUMÉRO  
COMPLET

CRÈME DE FROMAGE AVEC PECORINO	Cod. 01757/P	Verre 580ml
PORC - CROUSTILLANT RUSTIQUE SEL AROMATIQUE	Cod. W108916	1200ml Coffre-fort d'arômes - 880g
HUILE D'ARACHIDE	Cod. W152402	Bouteille 500ml
POIVRE DES MONTAGNES DE TASMANIE, EN GRAINS	Cod. W180169	70ml Coffre-fort d'arômes - 200g



NUMÉRO DE  
MARS  
2023

- PRODUITS DEMETRA
- PRODUITS WIBERG



The winner is...

## 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.s. Flocons de tomates Wiberg
- q.s. 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 jambon, la burrata et la roquette. Garnir de flocons de tomates.



VOICI LE NUMÉRO  
COMPLET

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



NUMÉRO DE  
JUN  
2023

● PRODUITS DEMETRA  
● PRODUITS WIBERG



The winner is...

# PARFAIT GLACÉ AU NOUGAT, CERISES NOIRES ET CRUMBLE AU CAFÉ

## Ingrédients pour 14 desserts

- 1 poche Préparation pour Parfait Base Neutre Demetra
- 150g Crème Nougatine Demetra
- n.14 Cerises noires au Sirop Demetra
  - 1l crème fraîche
  - 100g beurre
  - 100g farine
  - 80g sucre
- 100g poudre d'amande
- q.s. Cardamome Moulue Wiberg
- q.s. café lyophilisé

## Préparation

Pour réaliser le crumble au café, mélanger rapidement la farine 00, la farine d'amande, le café lyophilisé, le sucre et le beurre froid. Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes. Fouetter la crème avec le contenu du sachet de préparation pour parfait base neutre jusqu'à la consistance désirée et aromatisez avec la crème de nougatine. Placer le parfait de nougatine dans les moules désirés et placer au congélateur pendant au moins 3 heures. Servir le parfait avec les cerises noires au sirop parfumé à la cardamome et garnir du crumble au café.



VOICI LE NUMÉRO  
COMPLET

PRÉPARATION POUR PARFAIT-BASE NEUTRE	Cod. 03783/D	Box 1000g
CRÈME NOUGATINE	Cod. 03726	Boite Plastique 1000g
AMARENA AU SIROP	Cod. 01458	Boite 4/4 (900g)
CARDAMOME MOULUE	Cod. W257619	Coffre-fort d'arômes 470ml - 250g



demetrafood.it



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

Unité Logistique  
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italie

**WIBERG**  
OFFICIAL DEALER  
ITALY FRANCE SPAIN