APPUNTI DI

GUSTO Stories

Numéro XII
OCTOBRE 2024

PASSION ITALIENNE

UN VOYAGE À LA DÉCOUVERTE DES TERRITOIRES ITALIENS, À TRAVERS LES INGRÉDIENTS DE PROVENANCE GÉOGRAPHIQUE DÉFINIE ET CIRCONSCRITE.

DEMETRA FOOD ACADEMY

SASHIMI MÉDITERRANÉEN AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE DE SAN MARZANO AOP ET CARDAMOME

Ingrédients pour 4 personnes

- 150g thon
- 150g filet de saumon sans peau
- 100g bar sans peau
- 1 avocat
- ● 60g de San Marzano dell'Agro-Sarnese Nocerino AOP Demetra
- ● 40g de Tomates Datterini jaunes semi-séchéès Demetra
- ● 40g Sauce aigre-douce Wiberg
- ● q.s. Cardamome moulue Wiberg
- q.s. algue nori

Mise en oeuvre

❯ Pour réaliser la sauce, mixer la tomate San Marzano avec la sauce aigre-douce dans un mixeur et assaisonner à discrétion avec la cardamome.
❯ Pour le sashimi, couper le thon, le saumon et le bar en lanières d'un centimètre de diamètre environ et envelopper chacun dans l'algue jusqu'à complète couverture du poisson, en s'aidant d'un pinceau et d'un peu d'eau pour ramollir l'algue.
❯ Composer le rouleau final en insérant les rouleaux mélangés à l'intérieur d'une grosse algue, placer l'avocat au centre et presser-le bien avec un tapis à sushi ou du film. Laisser reposer pour bien solidifier au réfrigérateur.
❯ Au moment du montage de l'assiette, couper les disques de sashimi et verser abondamment la sauce tomate San Marzano et compléter avec les tomates Datterini jaunes semi-séchéès.

TOMATE SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO	Code 02284	Boite 4/4
TOMATES DATTERINO JAUNES SEMI-SÉCHÉES	Code 01461	Boite 4/4
SWEET & SOUR SAUCE	Code W224555	Squeezer 800g
CARDAMOME MOULUE	Code W257619	Coffre-fort d'arômes 470ml

CARPACCIO DE BAR MARINÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE AVEC OIGNONS DE TROPEA IGP ET SAUCE TZATZIKI

Ingrédients pour 4 personnes

- 480g filets de bar sans arêtes ni peau
- 30g sel fin
- 15g sucre
- ● n.7 Baies de genièvre Wiberg

Pour la sauce tzatziki:

- 125g yaourt grec
- 50g concombre râpé avec la peau
- ● 10g Condiment huile au citron Wiberg
- ● 10g Condiment huile à l'ail des ours Wiberg
- ● q.s. Menthe Wiberg
- q.s. sel et poivre

Pour le dressage:

- ● n.8 Oignons rouges de Tropea Calabria IGP Demetra
- ● q.s. Baies de genièvre Wiberg
- q.s. pain carasau

Mise en oeuvre

❯ Disposer les filets de bar dans un sachet sous vide et faire mariner avec du sel, du sucre et le genièvre coupé en deux pendant 24 heures. Ensuite, retirez du sac et tamponner avec du papier absorbant.
❯ Trancher le filet de l'épaisseur souhaitée.
❯ Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients et assaisonner à discrétion avec du sel et du poivre.
❯ Disposer le concombre finement tranché au centre du plat et composer le plat en disposant le carpaccio de bar, l'oignon mariné de Tropea en fines lamelles, des chips de pain carasau rôties et la sauce tzatziki.
❯ Compléter avec des baies de genièvre.

OIGNONS ROUGES À BASE DE "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP"	Code 00461	Verre 1700ml
BAIES DE GENIÈVRE - EN GRAINS	Code W108813	Coffre-fort d'arômes 1200ml
CONDIMENT L'HUILE AU CITRON	Code W189424	Bouteille 500ml
CONDIMENT DE L'HUILE À L'AIL DES OURS	Code W152400	Bouteille 500ml
MENTHE - SÉCHÉE	Code W234680	Coffre-fort d'arômes 470ml

TAGLIOLINO AU VIN BAROLO AVEC CARBONARA, POIREAUX ET PLEUROTES DU PANICAUT

Ingrédients pour 4 personnes

- 320g tagliolini au vin Barolo
- 160g guanciale
- n.1 poireau
- n.4 jaunes d'oeufs
- 200g Pleurotes du panicaut sautés "C'era una volta" Demetra
- 160g Crème de fromage au pecorino Demetra
- q.s. Poivre cuvée Wiberg

Mise en oeuvre

❯ Faire revenir le guanciale jusqu'à ce qu'il soit croustillant et le retirer du feu. Avec la graisse restante faire mijoter le poireau à feu doux durant 20 minutes, puis augmenter la température, ajouter les pleurotes du panicaut et sauter.

❯ Créer la sauce carbonara en mélangeant les jaunes d'œuf avec la crème de pecorino et le poivre cuvée.

❯ Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée, égoutter et sauter avec le poireau et les pleurotes du panicaut et hors du feu, lier avec la sauce carbonara.

❯ Dresser avec le guanciale et une pincée de poivre cuvée.

PLEUROTES DU PANICAUT SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA"	Code 03173	Poche 700
CRÈME DE FROMAGE AVEC PECORINO	Code 01757/P	Verre 580ml
CUVÉE DE POIVRE, MÉLANGE D'ÉPICES CONCASSÉ	Code W221128	Coffre-fort d'arômes 470ml

LAMELLES DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS ET ENDIVES ROUGES AVEC RAGOÛT DE SPECK

Ingrédients pour 4 personnes

- n.12 lamelles
- 900g pommes de terre
- 500g béchamel
- 200g Parmigiano Reggiano
- 200g Champignons sautés 100% ITA "C'era una volta" Demetra
- 300g Crème d'endives rouges Demetra
- 300g Sauce au speck Demetra
- q.s. Huile spray Wiberg
- q.s. Marjolaine lyophilisée Wiberg
- q.s. sel et poivre

Mise en oeuvre

❯ Cuire les pommes de terre à la vapeur, peler et passer au pressoir. Assaisonner avec la crème d'endives rouges, de champignons en lamelles et assaisonner avec sel et poivre.

❯ Farcir les lamelles, disposer sur une plaque à pâtisserie graissée avec de l'huile en spray et couvrir de béchamel, sauce au speck et au parmesan.

❯ Cuire au four à 170 degrés pendant environ trente minutes.

❯ Pour la décoration, placez la marjolaine dans un cutter et mélangez jusqu'à obtenir une poudre très fine, puis tamiser.

❯ Prendre une assiette plate bien chaude et avec l'aide d'une plus petite assiette retournée et une passoire fine, faire un cercle de poudre de marjolaine puis placer les lamelles au centre et décorer à discrétion.

CHAMPIGNONS SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA" 100% ITALIENS	Code 02506/EI	Poche 1700
CRÈME D'ENDIVES ROUGES	Code 01762	Verre 580ml
RAGOÛT DE SPECK	Code 03152	Poche 700
HUILE EN SPRAY - GOÛT NEUTRE	Code W108959	Spray 500ml
MARJOLAINE - LYOPHILISÉE	Code W108770	Coffre-fort d'arômes 1200ml

THE MEAT EXPERIENCE | LA VIANDE SELON DEMETRA

CROISSANT BURGER AVEC SAUCE MEXICAINE, TOMATES CONFITES, CHEDDAR ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

Ingrédients pour 1 hamburger

- n.1 croissant salé
- 180g viande hachée pour hamburger
- n.1 tranche de cheddar
- 20g Sauce mexicaine Demetra
- 25g Tomates Gourmet en morceaux semi confites Demetra
- 20g Oignons en tranches caramélisées au "Vinaigre balsamique de Modena IGP" Demetra
- 5g Grill méditerranéen Wiberg
- q.s. Curcuma moulu Wiberg
- q.s. Paprika rubis Wiberg

Mise en oeuvre

- Travailler la viande hachée avec le mélange grill méditerranéen et réaliser le disque de viande.
- Cuire sur une grille brulante et en fin de cuisson, positionner le cheddar pour le faire fondre à la perfection.
- Couper le croissant en deux et composer sur la base de la sauce mexicaine, la viande, l'oignon caramélisé et compléter avec les tomates Gourmet.
- Servir dans une assiette plate avec un jeu de poudre de paprika, curcuma et aromates séchés.

SAUCE MEXICAINE	Code 01773	Verre 580ml
PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET" À L'HUILE DE TOURNESOL	Code 00977	Boite 4/4
OIGNONS EN LAMELLES CARAMÉLISÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA	Code 03166	Poche 700
GRILL-MÉDITERRANÉE, SEL AROMATIQUE	Code W265238	Coffre-fort d'arômes 1200ml
CURCUMA MOULU	Code W195791	Coffre-fort d'arômes 470ml
PAPRIKA RUBINO - DÉLICATESSE	Code W294277	Coffre-fort d'arômes 1200ml

AILES DE POULET, GAUFRES, MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE

Ingrédients pour 4 personnes

- n.12 ailettes de poulet
- 80g Vinaigre balsamique de Modena IGP Demetra
- 40g Miel Millefiori Valtellina Demetra
- n.12 Oignons au vinaigre balsamique de Modena IGP" Demetra
- q.s. Mélange de frites Wiberg
- q.s. huile d'arachide

Ingrédients pour gaufres:

- n.2 œufs
- 10g sucre
- 80g farine d'avoine
- 80g farine blanche
- 4g Sel rose jusqu'à Wiberg
- q.s. levure pour desserts

Mise en oeuvre

- Pour réaliser les gaufres, séparer le blanc d'œuf et le monter en neige dans le robot.
- A part, mélanger le lait, avec les jaunes d'œuf, la farine, le sel, le sucre et la levure jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène et incorporer délicatement les blancs d'œufs.
- Faire cuire le mélange dans une plaque à gaufres, pendant environ quatre minutes.
- Pour la sauce, réduire le vinaigre balsamique de moitié dans une casserole et ajouter le miel, jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.
- Assaisonner les ailes de poulet avec le mélange de frites et faire frire dans l'huile à 170° jusqu'à obtenir une cuisson et un doré parfaits.
- Dans une assiette bien chaude servir les gaufres avec les ailes de poulet et dresser abondamment avec la sauce au miel et au vinaigre balsamique.
- Compléter avec les oignons et garnir à discrétion.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP	Code 02261	Bouteille 500ml
MIEL DE LA «VALTELLINA»	Code 00159	Verre 370ml
OIGNONS "BUONGUSTO" AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNA	Code 01098	Boite 4/4
POMMES FRITES-SEL AROMATIQUE	Code W214143	Coffre-fort d'arômes 1200ml
SEL ROSE FIN	Code W152658	Coffre-fort d'arômes 1200ml

PIZZA Á LA SAN MARZANO

Ingrédients pour 1 pizza

- 70g mozzarella fior di latte
- 50g Parmigiano Reggiano râpé
- 70g Tomates pelées San Marzano Demetra
- q.s. Pesto alla genovese Demetra
- q.s. Condiment à l'huile de basilic Wiberg
- q.s. Sel rose Wiberg
- q.s. basilic

Mise en oeuvre

❯ Faire des tuiles au parmesan en faisant cuire le fromage dans le four à micro-ondes à la puissance maximale durant 30 à 45 minutes.

❯ Farcir le disque de pizza avec la mozzarella, la tomate San Marzano et cuire au four.

❯ Après cuisson garnir avec l'huile de basilic, les tuiles de parmesan et quelques gouttes de pesto à la genovese.

TOMATE SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO	Code 02284	Boite 4/4
«PESTO ALLA GENOVESE»	Code 03106	Poche 700
CONDIMENT DE L'HUILE AU BASILIC	Code W152399	Bouteille 500ml
SEL ROSE FIN	Code W152658	Coffre-fort d'arômes 1200ml

PIZZA AUX ENDIVES ROUGES, JAMBON CUIT BRAISÉ ET ARTICHAUTS

Ingrédients pour 1 pizza

- 70g mozzarella fior latte
- 50g jambon cuit braisé
- 40g Crème d'endives rouges Demetra
- n.2 Coeurs d'artichaus Demetra
- q.s. Poivre à l'orange Wiberg

Mise en oeuvre

❯ Farcir le disque de pizza avec la crème d'endives rouges, la mozzarella, les artichauts et cuire.

❯ Après cuisson, compléter avec du poivre à l'orange et le jambon cuit braisé.

CRÈME D'ENDIVES ROUGES	Code 01034	Boite 4/4
CŒURS D'ARTICHAUTS	Code 01123	Boite 3/1
POIVRE À L'ORANGE	Code W207718	Coffre-fort d'arômes 1200ml

DEMETRA
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

PASSION ITALIENNE

LES CHAMPIGNONS

PLEUROTES DU PANICAUT SAUTÉS - POUILLES	Code 03173	Poche 700
CHAMPIGNONS SAUTÉS "C'ERA UNA VOLTA" 100% ITALIENS	Code 02506/EI	Poche 1700

LES ARTICHAUTS

CŒURS D'ARTICHAUTS AU NATUREL - POUILLES	Code 01123	Boite 3/1
ARTICHAUTS EN QUARTIERS AU NATUREL - POUILLES	Code 01112	Boite 3/1
ARTICHAUTS AVEC TIGE AU NATUREL - POUILLES	Code 01108	Boite 3/1

OIGNONS

OIGNONS "BUONGUSTO" AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNA	Code 01098	Boite 4/4
	Code 01256	Boite 3/1
	Code 00532	Verre 1700ml
	Code 02553	Poche 1700
OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE «TYPE CLAIR»	Code 01470	Boite 4/4
	Code 01252	Boite 3/1
OIGNONS EN LAMELLES CARAMÉLISÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA	Code 03166	Poche 700
	Code 02571	Poche 1700
OIGNONS ROUGES À BASE DE "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP"	Code 00461	Verre 1700ml

POMODORI

PULPE DE TOMATE FINE «POLPAPIZZA»	Code 01219	Boite 3/1
	Code 01213	Boite 5/1
	Code 01212	Poche 10kg
	Code 01243	Poche 2x5kg
POLPAPIZZA PULPE DE TOMATE "SUPERFINE"	Code 01248	Poche 2x5kg
PULPE DE TOMATE CONCASSÉE «GRAND CUISINE»	Code 01214	Boite 5/1
	Code 01211	Poche 10kg
	Code 01219/EX	Boite 3/1
	Code 01242	Poche 2x5kg
SAUCE PIZZA AROMATISÉE	Code 01171	Boite 5/1
COULIS DE TOMATE	Code 01222	Boite 3/1
TOMATES PELÉES ENTIÈRES	Code 01128	Boite 3/1
TOMATE SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO	Code 02284	Boite 4/4
	Code 01172	Boite 3/1
TOMATES CONCASSÉES	Code 01228	Boite 3/1
TOMATES SEMI-SÉCHÉES EN DEMI À L'HUILE DE TOURNESOL - ITALIEN	Code 02262	Boite 4/4
TOMATES PERLES ROUGES A L'HUILE DE TOURNESOL - POUILLES	Code 00990	Boite 4/4
TOMATES DATTERINO ROUGES PELEES ENTIERES AU JUS - PIANA DEL SELE	Code 02286	Boite 4/4
TOMATES DATTERINO JAUNES NON PELEES ENTIERES AU JUS - PIANA DEL SELE	Code 02287	Boite 4/4
TOMATES DATTERINO JAUNES SEMI-SÉCHÉES - PIANA DEL SELE	Code 01461	Boite 4/4
PETITES TOMATES SEMI-SÉCHÉES "GOURMET" À L'HUILE DE TOURNESOL - ITALIEN	Code 00977	Boite 4/4
	Code 01164	Boite 3/1
TOMATES CERISES SÉCHÉES À L'HUILE DE TOURNESOL - POUILLES	Code 03154	Poche 700
VELOUTE DE TOMATES DATTERINO JAUNES - PIANA DEL SELE	Code 02289	Boite 4/4
SAUCE TOMATE «POMODORELLA»	Code 01083	Boite 4/4
	Code 03115	Poche 700
	Code 02526	Poche 1700
	Code 02807	Poche 4000
SAUCE TOMATE À L'HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE	Code 01075	Boite 4/4
	Code 03117	Poche 700
	Code 02508	Poche 1700

LES RAGOUTS

RAGOÛT DE SPECK - SPECK SALUMIFICIO VAL RENDENA	Code 03152	Poche 700
RAGOÛT "DI CORTE" - VIANDES 100% ITALIENNES	Code 03172	Poche 700

CRÈMES ET SAUCES

CREM-A-POCHE DE FROMAGE GORGONZOLA AOP	Code 04206	Sac-à-Poche 600
CRÈME AUX 5 FROMAGES	Code 00994	Boite 4/4
	Code 01749	Verre 580ml
CRÈME DE FROMAGE AVEC PECORINO ROMANO DOP	Code 01757/P	Verre 580ml
CRÈME DE FROMAGES DE VALTELLINA AVEC "BITTO AOP"	Code 01757/V	Verre 580ml
CREME DE FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO DOP	Code 01697	Verre 580ml
PESTO D'AMANDES D'AVOLA	Code 01794	Verre 580ml
CONFIT D'OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA	Code 00160	Verre 370ml
MIEL DE LA «VALTELLINA»	Code 00159	Verre 370ml

LES ASSAISONNEMENTS EN DOSE

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 100% ITALIANO	Code 02260	Bouteille 500ml
	Code 01207	Boite 5L
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP	Code 02261	Bouteille 500ml