

# **Vous avez dit assaisonnement ?**

## *Oui Chef!*

---



**Révéler le goût, multiplier les saveurs :**

Les techniques d'assaisonnement des légumes en restauration collective



**Unilever  
Food  
Solutions**



# L'ART DE l'assaisonnement maîtrisé des légumes

Les légumes sont constitués majoritairement **d'eau** et doivent leur texture à un élément essentiel : la **cellulose**, fibre végétale qui **structure** leurs parois.

Lors de la cuisson la **cellulose** s'attendrit (hydrolyse) et une partie de l'eau des légumes est libérée.

## Résultat

- Baisse de rendement
- Dilution des arômes et des matières grasses
- La matière grasse et les assaisonnements se perdent au fond du bac au lieu d'enrober le légume

## Le saviez-vous ?

Il est possible de renforcer l'enrobage, **intensifier le goût**, optimiser la matière et gagner en régularité, même sur de gros volumes.

Dans ce livret, nous vous partageons des **méthodes simples et efficaces** pour transformer les jus de cuisson des légumes en un levier de performance gustative, technique et économique.

Des solutions concrètes pour **sublimer vos légumes**... et révéler tout leur potentiel.

Livret réalisé en collaboration avec  
**FRANCK BERGÉ – CUISSON EXPERTISE**  
Expert en ingénierie culinaire

**Cuisson Expertise**  
La restauration qui vous ressemble

**Cuisson Expertise**  
La restauration qui vous ressemble



# Les produits UFS

Des solutions d'assaisonnement, pensées pour la restauration collective

## En base aromatique

### Objectif

Créer une base aromatique maîtrisée qui apporte une signature gustative stable.

#### Bouillons KNORR® Professional

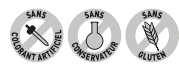
Des bouillons polyvalents, facile à doser, pour un goût intense.



Bouillon de légumes  
6x1,2kg - 60L  
8720182842008



Bouillon de légumes  
1x3,5kg - 175L  
8720182842015



Bouillon de légumes Bio  
6x1kg - 50L  
8717163873847

#### Bouillons KNORR® Essentiel



Bouillon de légumes  
6x1kg - 50L  
8720182260932



Bouillon de légumes  
1x5kg - 250L  
8720182265845



Bouillon de légumes faible teneur en sel  
6x900g - 90L  
8720182498175

#### Concentrés Liquides KNORR® Professional

Produits polyvalents pour relever les plats à toutes les étapes de préparation, à chaud comme à froid.



Légumes  
6x1L  
8720182277879



## Pour lier

### Objectif

Créer un enrobage naturel, préserver les arômes du jus et maîtriser l'humidité du légume.

#### Fleur de maïs MAÏZENA®

- Amidon utilisé pour lier sauces et potages.
- Capte l'humidité du légume et forme un jus enrobant pendant la cuisson.



Fleur de maïs  
MAÏZENA®  
700g  
3011360010940



Fleur de maïs  
MAÏZENA®  
2,5kg  
9000275801419

#### Liant à froid et à Chaud KNORR®

Solution à base d'amidon modifié de pomme de terre, conçue pour fonctionner aussi bien à froid qu'à chaud:

- Prise rapide
- Grande stabilité
- Texture lisse et homogène
- Excellente tenue en liaison chaude comme en refroidissement



Liant à froid et à chaud  
déshydraté KNORR®  
2x2kg  
8711200570478

## Pour assaisonner

### Objectif

Donner une signature aromatique aux légumes cuisinés.

#### Mises en place Primerba KNORR®

Assaisonnement prêt à l'emploi offrant l'intensité et la qualité constante des herbes aromatiques toute l'année.



Basilic  
2x340g  
8711100647348



Basilic  
2x700g  
8722700144465



Aneth  
2x340g  
8711200368006



Pesto  
2x340g  
8711100647416



Pesto  
2x700g  
8722700144489



Bouquet de Provence  
2x340g  
8711200368068



Pesto Rouge  
2x340g  
8711100647331



Pesto Rouge  
2x700g  
8722700772491



Thai  
2x340g  
8711200321346

#### Purées d'épices KNORR®

Assaisonnement prêt à l'emploi pour retrouver l'intensité et la qualité constante des épices toute l'année.



Ail  
2x750g  
8722700483168



Curry  
2x750g  
8722700481225



Gingembre  
2x750g  
8722700482093



3 Poivres  
2x750g  
8722700482451

#### Saveurs Intenses KNORR® Professional

Quelques gouttes de cet assaisonnement liquide pour sublimer un plat.



Fumé  
6x400ml  
8720182573520



Agrumes  
6x400ml  
8720182573339



Umami  
6x400ml  
8720182573513

#### Couronnement de Légumes KNORR®

Assaisonnement prêt à l'emploi offrant aux légumes une belle brillance appétissante en quelques secondes et une saveur ronde et gourmande.



Ail & Persil  
6x1kg  
3011360040268



Crème & Fines Herbes  
6x1kg  
8722700017332



Lard & Oignon  
6x1kg  
3011360029485



Oignon & Fines Herbes  
6x1kg  
3011360021175



Tomates & Basilic  
6x1kg  
8718114736884

#### TABASCO®

Des piments récoltés à la main puis vieillis, pour relever à différentes intensités tous vos plats.



TABASCO® Rouge  
12x350ml  
3250541476001



TABASCO® Rouge  
12x150ml  
871210068171



TABASCO® Rouge  
12x60ml  
8714100903506



TABASCO® Rouge  
Mini-bouteille  
4x6x3,7ml  
8717163810606



TABASCO® Chipotle  
12x60ml  
8714100810514



TABASCO® Chipotle  
2x150ml  
8714100903544



TABASCO® Vert  
12x60ml  
8714100810491



TABASCO® Vert  
12x150ml  
8714100901410





01

## LES TECHNIQUES d'assaisonnement



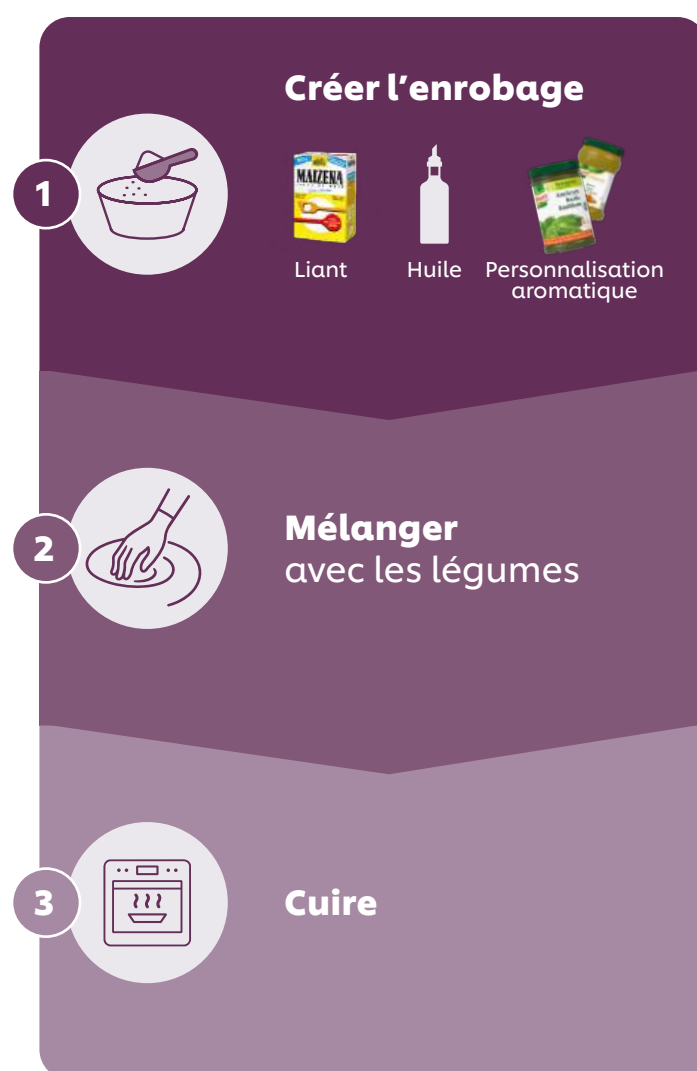
# LES TECHNIQUES d'assaisonnement des légumes



## Technique n°1 : Assaisonnement avant cuisson

### Objectif

Créer un enrobage pour légumes crus qui fixe les arômes et valorise les jus libérés à la cuisson.



## Technique n°2 : Assaisonnement après cuisson, avec bouillon enrobant

### Objectif

Créer un bouillon pour napper les légumes déjà cuits (chauds ou refroidis) et assurer un enrobage homogène et une diffusion régulière des arômes.



Technique n°1 :  
Assaisonnement  
AVANT CUISSON



Méthode



Intégrer avant cuisson un assaisonnement structuré et enrobant associant matière grasse, base aromatique et liant.

Objectif

Créer un enrobage qui fixe les arômes, lubrifie le produit, lui apporte brillance et le protège tout au long du process, jusqu'à la distribution, pour valoriser les jus libérés pendant la cuisson.

Mode préparatoire

-  **Peser** les ingrédients d'assaisonnement.
-  **Mélanger** de façon homogène les légumes avec la base d'assaisonnement.
-  **Procéder à la cuisson.**

Utilisations

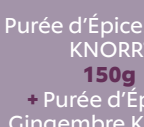
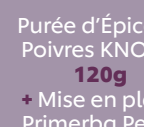
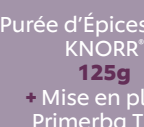
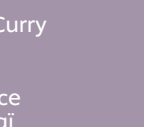
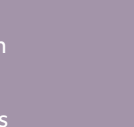
- Légumes surgelés ou frais.
- Cuisson four mixte.
- Production directe prête à servir.
- Liaison chaude ou conditionnement.

Base pour 10 kg de légumes crus

|                                                                                     |                                                                                                                     |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  | <b>Fleur de maïs MAÏZENA®</b>                                                                                       | 80 à 100g selon enrobage souhaité      |
|                                                                                     | <b>Huile</b>                                                                                                        | 300g                                   |
|                                                                                     | <b>Sel</b>                                                                                                          | 60g                                    |
|  | <b>Personnalisation aromatique (Mise en place Primerba KNORR® ou Purée d'épices KNORR® ou association des deux)</b> | 180g à 220g selon intensité recherchée |

Associez et mixez les arômes  
Nos astuces dosages

180g à 220g de personnalisation aromatique pour une base de 10kg de légumes crus

| Dosage Equilibré                                                                    |                                                                                                               | Dosage Intense                                                                      |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Purée d'Épices Curry KNORR®<br><b>125g</b><br>+ Purée d'Épices Gingembre KNORR®<br><b>55g</b>                 |  | Purée d'Épices Curry KNORR®<br><b>150g</b><br>+ Purée d'Épices Gingembre KNORR®<br><b>70g</b>                 |
| Curry oriental                                                                      |                                                                                                               | Rouge poivré                                                                        |                                                                                                               |
|  | Purée d'Épices 3 Poivres KNORR®<br><b>110g</b><br>+ Purée d'Épices Ail KNORR®<br><b>70g</b>                   |  | Purée d'Épices 3 Poivres KNORR®<br><b>135g</b><br>+ Purée d'Épices Ail KNORR®<br><b>85g</b>                   |
| Poivré gourmand                                                                     |                                                                                                               | Curry Thai                                                                          |                                                                                                               |
|  | Purée d'Épices Ail KNORR®<br><b>70g</b><br>+ Mise en place Primerba Bouquet de Provence KNORR®<br><b>110g</b> |  | Purée d'Épices Ail KNORR®<br><b>85g</b><br>+ Mise en place Primerba Bouquet de Provence KNORR®<br><b>135g</b> |
| Provence aillée                                                                     |                                                                                                               | Nordique tonique                                                                    |                                                                                                               |
|                                                                                     |                                                                                                               |  | Purée d'Épices 3 Poivres KNORR®<br><b>100g</b><br>+ Mise en place Primerba Pesto Rouge KNORR®<br><b>80g</b>   |
|                                                                                     |                                                                                                               |  | Purée d'Épices 3 Poivres KNORR®<br><b>120g</b><br>+ Mise en place Primerba Pesto Rouge KNORR®<br><b>100g</b>  |
|                                                                                     |                                                                                                               |  | Purée d'Épices Curry KNORR®<br><b>125g</b><br>+ Mise en place Primerba Thai KNORR®<br><b>70g</b>              |
|                                                                                     |                                                                                                               |  | Purée d'Épices Curry KNORR®<br><b>135g</b><br>+ Mise en place Primerba Thai KNORR®<br><b>85g</b>              |
|                                                                                     |                                                                                                               |  | Mise en place Primerba Aneth KNORR®<br><b>95g</b><br>+ Purée d'Épices Gingembre KNORR®<br><b>85g</b>          |
|                                                                                     |                                                                                                               |  | Mise en place Primerba Aneth KNORR®<br><b>115g</b><br>+ Purée d'Épices Gingembre KNORR®<br><b>105g</b>        |

Inspirations signatures

- 

**Haricots verts**  
Mise en place Primerba Bouquet de Provence KNORR® & Purée d'Épices Ail KNORR®  
Une signature aux notes méditerranéennes.
- 

**Haricots beurre**  
Purée d'Épices Curry KNORR®  
Pour un profil chaud et légèrement épicé.
- 

**Choux-fleurs**  
Mise en place Primerba Pesto Rouge KNORR® et Purée d'Épices Gingembre KNORR®  
Pour apporter couleur, rondeur et signature ensoleillée.
- 

**Potimarron en cubes**  
Mise en place Primerba Thai KNORR® & Purée d'Épices Curry KNORR®  
Mêler gourmandise, épices et douceur naturelle du légume.
- 

**Jardinière de légumes**  
Mise en place Primerba Bouquet de Provence KNORR® structurée à la Purée d'Épices Ail KNORR®  
Des jus de cuisson valorisés, avec une pointe d'ail.
- 

**Pommes de terre**  
Purée d'Épices 3 Poivres KNORR® & Saveurs Intenses Fumé KNORR® Professional  
Une signature aux touches poivrées et fumées, pour une dimension rustique et chaleureuse.
- 

**Patates douces ou pommes de terre**  
Mise en place Primerba Thai KNORR® & TABASCO® Rouge  
TABASCO® Rouge pour un contraste et une tension aromatique, sans excès de piquant.

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.



# Technique n°2 : Assaisonnement APRÈS CUISSON



## 🔥 BOUILLON ENROBANT À CHAUD



### 📋 Méthode

Incorporer un bouillon enrobant immédiatement après cuisson sur légumes chauds.

### 🎯 Objectif

Assurer un enrobage homogène, une fixation optimale des arômes et une excellente tenue en maintien chaud.

### 🍴 Utilisations

- Légumes cuits eau/vapeur.
- Assemblage chaud ou froid sur légumes cuits.
- Remise en température.
- Tenue optimisée en bac GN.

#### Base pour 1 L de bouillon (pour environ 7kg de légumes)

|                                                                                                              |                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Eau                                                                                                          | 0,5L                                   |
| Huile ou beurre                                                                                              | 220g                                   |
| Bouillon de Légumes BIO KNORR® Professional                                                                  | 11g                                    |
| Fleur de maïs MAÏZENA® ou Liant à froid et à chaud KNORR®                                                    | 18g                                    |
| Personnalisation aromatique (Mise en place Primerba KNORR® ou Purée d'Épices KNORR® ou association des deux) | 150g à 220g selon intensité recherchée |



Pour varier les saveurs, vous pouvez remplacer le liant et le Concentré Liquide de Légumes KNORR® Professional par 50g de Couronnements de Légumes KNORR®.



## ❄️ BOUILLON ENROBANT À FROID



### 📋 Méthode

Incorporer un bouillon enrobant sur légumes cuits et refroidis, issus de liaison froide, de cuisson sous vide, de conserves ou de légumes surgelés pré-cuits.

### 🎯 Objectif

Particulièrement adapté aux cuisines en liaison froide et aux productions en volume important, cette technique assure un enrobage homogène et une diffusion régulière des arômes. La remise en température différée favorise un effet lustrant et une expression aromatique.

### 🍴 Utilisations

- Légumes en conserve ou surgelés en cuisson rapide.
- Remise en température.
- Tenue optimisée en bac GN.

#### Mode préparatoire



**Peser puis mixer** les ingrédients jusqu'à une homogénéisation stable.



**Réserver au froid** jusqu'à l'assaisonnement.

**Option 1 :** mélanger les légumes avec le bouillon dans un cuvier avant le conditionnement.

**Option 2 :** conditionner les légumes cuits en bacs et les napper avec le bouillon.

#### Base pour 1 L de bouillon (pour environ 7kg de légumes)

|                                                                                                              |                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Eau                                                                                                          | 0,5L                                   |
| Huile ou beurre                                                                                              | 220g                                   |
| Concentré Liquide de Légumes KNORR® Professional                                                             | 11g                                    |
| Liant à froid et à chaud KNORR®                                                                              | 18g                                    |
| Personnalisation aromatique (Mise en place Primerba KNORR® ou Purée d'Épices KNORR® ou association des deux) | 150g à 220g selon intensité recherchée |









ASSAISONNEMENT AVANT CUISSON 

# Haricots verts

## aux notes provençales

Recette pour 10 kg de préparation nette,  
soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE                 | GRAMMAGE<br>NET / PORTION | NOMBRE DE<br>PORTIONS<br>POUR 10 KG |
|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Maternelle et<br>élémentaire | 100 g                     | 100                                 |
| Adulte                       | 150 g                     | 66                                  |

## Ingrédients



|                                                                                        |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Haricots verts fins surgelés                                                           | 10kg       |
| Huile d'olive<br>ou huile de colza vierge                                              | 300g       |
| Fleur de maïs MAÏZENA®                                                                 | 80g        |
| Sel fin                                                                                | 55g        |
| Mise en place Primerba<br>Bouquet de Provence<br>KNORR® (selon intensité<br>souhaitée) | 180 à 220g |

## Le geste pro

Pour obtenir un haricot vert légèrement coloré, augmenter la température d'ambiance de 10°C et réduire le temps de cuisson de 5 minutes.  
Cette recette est déclinable avec les Mises en place Pesto, Pesto Rouge ou Thaï KNORR®.

## Mode opératoire

1. Déconditionner / décontaminer les produits selon votre procédure interne.
2. Peser les ingrédients de la base assaisonnement (huile, Fleur de maïs MAÏZENA®, sel, Mise en place Primerba Bouquet de Provence KNORR®).
3. Mélanger les haricots verts avec la base d'assaisonnement de façon homogène.
4. Répartir en bacs gastronormes non perforés, idéalement en GN 1/1 – H65 maximum.
5. **Cuisson** : 135°C en mode mixte, 60 % de vapeur, pendant 30 à 40 minutes selon le niveau de texture souhaité.
6. **Après cuisson** : la préparation peut être refroidie selon votre procédure interne ou maintenue en température, de préférence avec couvercle. Le lustrage obtenu contribue à préserver le visuel et la brillance du produit.



ASSAISONNEMENT APRÈS CUISSON, À FROID 

# Haricots verts

## provence aillée

Recette pour 10 kg de préparation nette,  
soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE                 | GRAMMAGE<br>NET / PORTION | NOMBRE DE<br>PORTIONS<br>POUR 10 KG |
|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Maternelle et<br>élémentaire | 100 g                     | 100                                 |
| Adulte                       | 150 g                     | 66                                  |

## Ingrédients



|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| Haricots verts (conserves)<br>appertisés égouttés   | 10kg       |
| Bouillon à froid                                    | 1,2 à 1,5L |
| Base pour 1,5L de bouillon :                        |            |
| Eau                                                 | 0,75L      |
| Huile / Beurre                                      | 330g       |
| Concentré Liquide de Légumes<br>KNORR® Professional | 16,5g      |
| Liant à froid et à chaud KNORR®                     | 27g        |
| Purée d'Epices Ail KNORR®                           | 105 à 150g |
| Mise en place Bouquet de<br>Provence KNORR®         | 120 à 180g |



## Variantes aromatiques



Recette déclinable selon vos orientations culinaires (méditerranéenne, poivrée, curry doux, herbacée...), sans modifier l'organisation de production (inspirations à retrouver en page 13).

## Mode opératoire

1. La veille, stocker les boîtes de conserve en chambre froide.
2. Confectionner le bouillon à froid (cf fiche bouillon à froid en page 12).
3. Déconditionner et égoutter le jour de la préparation.
4. Deux options d'assaisonnement possibles:
  - **Option 1 (mélange en masse)** : mélanger de façon homogène les légumes avec le bouillon dans un cuvier ou bac gastronorme adapté avant conditionnement.
  - **Option 2 (nappage en bac)** : conditionner les légumes en bacs de service.
5. Finaliser le conditionnement (couvercle étiquetage) et conserver en chambre froide jusqu'à la livraison sur les restaurants satellites.





ASSAISONNEMENT AVANT CUISSON 

# Ratatouille

## en cuisson de nuit

Recette pour 10kg de préparation nette,  
soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE                 | GRAMMAGE<br>NET / PORTION | NOMBRE DE<br>PORTIONS<br>POUR 10 KG |
|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Maternelle et<br>élémentaire | 100g                      | 100                                 |
| Adulte                       | 150g                      | 66                                  |

## Ingrédients



|                                                                             |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Ratatouille crue surgelée<br>ou légumes frais                               | <b>10kg</b>       |
| Huile d'olive<br>ou huile de colza vierge                                   | <b>300g</b>       |
| Fleur de maïs MAÏZENA®                                                      | <b>120g</b>       |
| Sel fin                                                                     | <b>55g</b>        |
| Mise en place Primerba<br>Pesto Rouge KNORR® (selon<br>intensité souhaitée) | <b>110 à 135g</b> |
| Purée d'Épices Ail KNORR®                                                   | <b>70 à 85g</b>   |

## Mode opératoire

1. Déconditionner / décontaminer les produits selon  
votre procédure interne.

2. Peser les ingrédients de la base assaisonnement  
(huile, Fleur de maïs MAÏZENA®, sel, Mise en place  
Primerba Pesto Rouge KNORR®, Purée d'Épices Ail  
KNORR®).

3. Cuisson de nuit en bacs gastronormes :  
• Mélanger de façon homogène la ratatouille avec  
la base d'assaisonnement.  
• Répartir en bacs gastronormes non perforés, puis  
ajouter un couvercle.  
• Programmer le four en mode vapeur à 85°C en mode  
continu (cuisson minimum 12h et maximum 17h).  
• Planter la sonde au milieu du mélange pour  
l'enregistrement.

### Cuisson de nuit en sauteuse ou marmite :

• Mélanger tous les ingrédients dans la sauteuse  
(compatible avec la cuisson de nuit).  
• Programmer la sauteuse en fonction mijotage à 85°C  
en continu.  
• Planter la sonde au milieu du mélange pour  
l'enregistrement.

4. Lendemain : refroidir selon votre procédure  
habituelle ou maintenir en étuve pour le service.



## Le saviez-vous ?

La Fleur de maïs Maizena® ou le  
Liant à froid et à chaud KNORR®  
permettent de fixer le jus libéré  
pendant la cuisson pour une  
ratatouille homogène. En **cuisine  
centrale**, le Liant à froid et à  
chaud KNORR® assure liaison  
stable et bonne tenue lors de la  
remise en température en liaison  
froide.



## Variantes aromatiques



*Ratatouille Provençale Intense*

Purée d'Épices Ail KNORR®  
+  
Mise en place Primerba Bouquet de  
Provence KNORR®



*Ratatouille Soleil Rouge*

Purée d'Épices 3 Poivres KNORR®  
+  
Mise en place Primerba Pesto Rouge  
KNORR®



*Ratatouille  
Méditerranée Curry*

Purée d'Épices Curry KNORR®  
+  
Mise en place Primerba Pesto Vert KNORR®





ASSAISONNEMENT APRÈS CUISSON, À CHAUD 

# Choux-Fleurs enrobés

## pesto rouge & gingembre

Recette pour 10 kg de préparation nette, soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE              | GRAMMAGE NET / PORTION | NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG |
|---------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Maternelle et élémentaire | 100g                   | 100                           |
| Adulte                    | 150g                   | 66                            |

### Mode opératoire

1. Déconditionner / décontaminer les produits selon votre procédure interne.
2. Cuire les Choux-Fleurs en vapeur et bac perforé selon votre couple temps température habituel.
3. Confectionner le bouillon enrobant à chaud pendant ce temps (cf. fiche bouillon à chaud en page 11).
4. Mélanger après la cuisson et avant le conditionnement les Choux-Fleurs avec le bouillon et le sel, ou conditionner les Choux Fleurs et napper avec le bouillon chaud (dans ce cas, incorporer le sel dans le bouillon).
5. Après cuisson: refroidir la préparation selon votre procédure interne ou maintenir en température, de préférence avec couvercle.

### Ingrédients



|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| Choux-Fleurs surgelés ou frais (décontaminés, parés et taillés)   | 10kg       |
| Sel fin                                                           | 20g        |
| Bouillon à chaud                                                  | 1,2 à 1,5L |
| Base pour 1,5L de bouillon :                                      |            |
| Eau                                                               | 0,75L      |
| Huile / Beurre                                                    | 330g       |
| Bouillon de légumes Bio KNORR®                                    | 16,5g      |
| Liant (Fleur de maïs MAÏZENA® ou Liant à froid et à chaud KNORR®) | 27g        |
| Purée d'Épices Gingembre KNORR®                                   | 105 à 150g |
| Mise en place Pesto Rouge KNORR®                                  | 120 à 180g |



### Variantes aromatiques

Vous pouvez retrouver de nombreuses déclinaisons en page 13, à faire évoluer selon vos inspirations.



ASSAISONNEMENT APRÈS CUISSON, À CHAUD 

# Pommes de terre Thaï

## curry

Recette pour 10 kg de préparation nette, soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE | GRAMMAGE NET / PORTION | NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG |
|--------------|------------------------|-------------------------------|
| Maternelle   | 120g                   | 83                            |
| Élémentaire  | 170g                   | 59                            |
| Adulte       | 250g                   | 40                            |

### Mode opératoire

1. Déconditionner / décontaminer, éplucher et tailler les pommes de terre selon votre procédure interne.
2. Cuire les pommes de terre en bacs perforés ou non. Programmer le four en vapeur à 95°C. Cette température permet aux pommes de terre de ne pas s'écraser.
3. Confectionner le bouillon enrobant à chaud pendant ce temps (cf. fiche bouillon à chaud en page 11).
4. Mélanger après la cuisson et avant le conditionnement les pommes de terre avec le bouillon et le sel, ou les conditionner et les napper avec le bouillon chaud (dans ce cas, incorporer le sel dans le bouillon).
5. Après cuisson: refroidir la préparation selon votre procédure interne ou maintenir en température, de préférence avec couvercle.

### Ingrédients



|                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| Pommes de terre fraîches ou blanchies (en rondelles, quartier, cubes...) | 10kg       |
| Sel fin                                                                  | 20g        |
| Bouillon à chaud                                                         | 1,2 à 1,5L |
| Base pour 1,5L de bouillon :                                             |            |
| Eau                                                                      | 0,75L      |
| Huile / Beurre                                                           | 330g       |
| Bouillon de légumes Bio KNORR®                                           | 16,5g      |
| Liant (Fleur de maïs MAÏZENA® ou Liant à froid et à chaud KNORR®)        | 27g        |
| Purée d'Épices Curry KNORR®                                              | 112 à 165g |
| Mise en place Thaï KNORR®                                                | 112 à 165g |



### Le geste pro

Pour des petits cubes optez pour une cuisson à 90°C. L'hydrolyse de la cellulose attendrit la pomme de terre. Les hydrolyses inférieures à 100°C préservent les végétaux (important sur des produits fragiles comme la pomme de terre).





ASSAISONNEMENT APRÈS CUISSON, À FROID 

# Courgettes

## ail & trois poivres

Recette pour 10 kg de préparation nette,  
soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE                 | GRAMMAGE<br>NET / PORTION | NOMBRE DE<br>PORTIONS<br>POUR 10 KG |
|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Maternelle et<br>élémentaire | 100g                      | 100                                 |
| Adulte                       | 150g                      | 66                                  |

## Ingédients



|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| Courgettes surgelées<br>précuites      | 11kg       |
| Sel fin                                | 20g        |
| Bouillon à froid                       | 1,2 à 1,5L |
| Base pour 1,5L de bouillon :           |            |
| Eau                                    | 0,75L      |
| Huile / Beurre                         | 330g       |
| Concentré Liquide de<br>Légumes KNORR® | 16,5g      |
| Liant à froid et à chaud<br>KNORR®     | 27g        |
| Purée d'Épices Ail KNORR®              | 105 à 150g |
| Purée d'Épices 3 Poivres<br>KNORR®     | 120 à 180g |

## Mode opératoire

1. Confectionner le bouillon à froid (cf fiche bouillon  
à froid en page 12).
2. Déconditionner les courgettes.
3. Assaisonnement:
  - **Option 1 (mélange en masse)** : mélanger les légumes avec le bouillon dans un cuvier ou bac gastronomique adapté puis conditionner.
  - **Option 2 (nappage en bac)** : conditionner les légumes en bacs de service (dans ce cas, incorporer le sel dans le bouillon). Napper avec le bouillon de manière homogène en surface.
4. Finaliser le conditionnement (couverture et étiquetage) et conserver en chambre froide.



# 03

## LES RECETTES cuisine du monde



## Le geste pro

Ce process est duplicable sur une majorité de légumes.





ASSAISONNEMENT AVANT CUISSON

# Lentilles soleil d'Asie

Recette pour 10kg de préparation nette,  
soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE | GRAMMAGE<br>NET / PORTION | NOMBRE DE<br>PORTIONS<br>POUR 10 KG |
|--------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Maternelle   | 120g                      | 83                                  |
| Élémentaire  | 170g                      | 59                                  |
| Adulte       | 125g                      | 40                                  |

## Ingrédients



|                                                                                                                                                      |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Lentilles sèches                                                                                                                                     | 2,3kg                        |
| Brunoise de légumes<br>surgelée                                                                                                                      | 1,2kg                        |
| Eau                                                                                                                                                  | 6L                           |
| Huile                                                                                                                                                | 230g                         |
| Sel fin                                                                                                                                              | 50g                          |
| Purée d'épices Gingembre<br>KNORR® (selon intensité<br>souhaitée)                                                                                    | 140 à 180g                   |
| Sauce Cuisine du Monde<br>Teriyaki (profil doux et<br>équilibré) ou Sauce Cuisine<br>du Monde Sambal Manis<br>KNORR® Professional (profil<br>relevé) | 230g                         |
| Mise en place Primerba<br>Thaï KNORR®                                                                                                                | 140 à 180g                   |
| TABASCO® Chipotle                                                                                                                                    | Ajuster en<br>fin de cuisson |

## Mode opératoire

1. Déconditionner les produits et peser l'ensemble des ingrédients.
2. Suer la garniture aromatique dans l'huile.
3. Ajouter les lentilles et les nacrer légèrement.
4. Incorporer les assaisonnements KNORR® et le sel.
5. Mouiller avec l'eau, mélanger, puis laisser mijoter 45 minutes à 1 heure selon la variété de lentilles et la texture recherchée.
6. Après cuisson : peut être refroidi selon votre procédure interne ou maintenu en température, de préférence avec couvercle.

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.



## Le geste pro

Ajuster la quantité des assaisonnements KNORR® selon le public cible.





ASSAISONNEMENT AVANT CUISSON 

# Riz Méditerranéen

Recette pour 10kg de préparation nette, soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE | GRAMMAGE NET / PORTION | NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG |
|--------------|------------------------|-------------------------------|
| Maternelle   | 120g                   | 83                            |
| Élémentaire  | 170g                   | 59                            |
| Adulte       | 250g                   | 40                            |



## Ingédients



|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| Riz Blanc                                          | 2,8kg      |
| Brunoise de légumes surgelée ou dés de courgettes  | 1,4kg      |
| Eau                                                | 5L         |
| Huile                                              | 280g       |
| Sel fin                                            | 40g        |
| Mise en place Primerba Pesto ou Pesto Rouge KNORR® | 160 à 210g |
| Purée d'Épices Ail KNORR®                          | 150g       |
| Saveurs Intenses Agrumes KNORR® Professional       | 190g       |

## Modes opératoires (au choix) :

### CUISSON AU FOUR

1. Répartir les ingrédients dans des bacs gastronormes (type H100) et mélanger.
2. Cuire au four en vapeur à 100°C sans couvercle entre 35 et 40 minutes.
3. Vérifier l'absorption complète du liquide avant la sortie du four.

### CUISSON EN SAUTEUSE

1. Nacrer le riz dans l'huile avec la garniture.
2. Ajouter le sel et les assaisonnements KNORR®.
3. Mouiller idéalement avec de l'eau chaude (ne pas utiliser celle du robinet).
4. Porter à ébullition pendant 3 minutes, puis laisser frémir jusqu'à absorption du liquide. Selon la qualité de riz, arrêtez la cuisson 5 minutes avant et laisser gonfler.







ASSAISONNEMENT AVANT CUISSON

# Colombo végétarien

Recette pour 10kg de préparation nette, soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE | GRAMMAGE NET / PORTION | NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG |
|--------------|------------------------|-------------------------------|
| Maternelle   | 120g                   | 83                            |
| Élémentaire  | 170g                   | 59                            |
| Adulte       | 250g                   | 40                            |



## Ingédients

### GARNITURE

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Patates douces en cubes (4 <sup>e</sup> gamme ou surgelées) | 7kg   |
| Pois chiches cuits                                          | 1,5kg |
| Sel fin                                                     | 40g   |
| Cubes de tomates surgelées                                  | 1,5kg |

### SAUCE

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| Eau                                                         | 2L         |
| Crème liquide ou lait de coco                               | 1L         |
| Purée d'Épices Curry KNORR® (selon intensité souhaitée)     | 200 à 250g |
| Purée d'Épices Gingembre KNORR® (selon intensité souhaitée) | 110 à 150g |
| Purée d'Épices Ail KNORR® (selon intensité souhaitée)       | 110 à 150g |
| Mise en place Primerba Bouquet de Provence KNORR®           | 120g       |
| Liant à froid et à chaud KNORR® ou Fleur de maïs MAIZENA®   | 125g       |
| Ciboulette surgelée ou cive fraîche                         | 100g       |
| Jus de citron vert                                          | 60ml       |
| TABASCO® Vert                                               | 12g        |

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

## Mode opératoire

### GARNITURE

1. Cuire les patates en bacs perforés ou non. Programmer le four en vapeur à 95°C. Cette température permet aux patates de ne pas s'écraser.
2. 5 minutes avant la fin de la cuisson, mettre les pois chiches et les cubes de tomates dans des bacs à part, chauffer à plus de 63°C à coeur.

### LA SAUCE

1. Chauffer l'eau avec le lait de coco.
2. Incorporer le liant puis mixer pour assurer une liaison stable.
3. Ajouter les trois Purées d'Épices Curry, Ail et Gingembre KNORR®, et la Mise en place Primerba Bouquet de Provence KNORR®.
4. Mixer pour créer une sauce homogène.
5. Stopper la cuisson puis intégrer la cive (préalablement décontaminée et taillée) ou la ciboulette, le jus de citron et le TABASCO® Vert.



### Le geste pro

La sauce peut être réalisée à froid et sans cuisson avec le Liant à froid à chaud KNORR®. Dans ce cas, conditionner la garniture cuite et refroidie puis napper avec la sauce préparée à froid. Penser à stocker l'eau et le lait de coco en chambre froide la veille de la préparation.

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

### LA FINITION

1. Mélanger la garniture, la conditionner et la napper avec la sauce Colombo.
2. Conditionner en bacs.
3. Napper uniformément avec la sauce Colombo.
4. La préparation peut être refroidie selon votre procédure interne ou maintenue en température, de préférence avec couvercle.







ASSAISONNEMENT AVANT CUISSON 

# Caponata

Recette pour 10 kg de préparation nette,  
soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE                 | GRAMMAGE<br>NET / PORTION | NOMBRE DE<br>PORTIONS<br>POUR 10 KG |
|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Maternelle et<br>élémentaire | 100g                      | 100                                 |
| Adulte                       | 150g                      | 66                                  |



## Ingédients



### GARNITURE

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Aubergines en cubes<br>(fraîches ou surgelées)                 | 7kg   |
| Courgettes en cubes ou<br>rondelles (fraîches ou<br>surgelées) | 2,5kg |
| Huile d'olive                                                  | 250g  |
| Oignons émincés                                                | 1kg   |
| Céleri branche                                                 | 1kg   |

### SAUCE

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| Sauce Tomato Pronto<br>Napoletana KNORR®                | 3kg          |
| Vinaigre de vin rouge                                   | 80g          |
| Purée d'Épices Ail KNORR®                               | 150g         |
| Mise en place Primerba<br>Basilic KNORR®                | 100g         |
| Mise en place Primerba<br>Bouquet de Provence<br>KNORR® | 70g          |
| Olives vertes rondelles                                 | 100g         |
| Câpres                                                  | 100g         |
| TABASCO® Chipotle                                       | Selon public |

## Mode opératoire

### GARNITURE

1. Tailler les aubergines et courgettes en cubes réguliers (si produits frais).
2. Émincer les oignons et le céleri.
3. Égoutter et rincer les câpres et les olives.
4. Cuire les légumes en sauteuse avec l'huile, ou les plaquer et les lubrifier avec l'huile pour une cuisson au four (cuisson des aubergines à 140°C avec 40% de vapeur pendant 45 minutes).



### LA SAUCE

- Dans une sauteuse ou marmite séparée:
1. Verser la Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR®.
  2. Incorporer la Purée d'Épices Ail KNORR®.
  3. Ajouter les Mises en place Primerba Basilic et Bouquet de Provence KNORR®.
  4. Remuer pour homogénéiser et porter à frémissement.
  5. Vous pouvez mixer ou non la préparation selon les volumes préparés.
  6. Dès l'arrêt de la cuisson, ajouter le vinaigre, les capres et les olives. Vérifier l'acidité.
  7. Mélanger délicatement la sauce et les légumes.
  8. Corser avec un peu de TABASCO® Chipotle selon le public ciblé.

### APRÈS CUISSON

La préparation peut être refroidie selon votre procédure interne ou maintenue en température, de préférence avec couvercle avant d'être servie.



## Option alternative

**Cuisson de nuit des aubergines:**  
mélanger avec l'huile d'olive, répartir dans des bacs avec couvercles. Cuisson en mixte avec 80% de vapeur à 85°C.



## La saviez-vous ?

Ce plat se consomme également froid en salade.





*L'Onctuosité dans toutes vos créations*  
TEXTURE SOUPLE & LONGUE TENUE

♥ DÉLICATE = LÉGÈRE

04

## LES RECETTES AMORA®

Assaisonner les légumes avec des sauces froides





# Macédoine fraîcheur

## aneth & trois poivres

Recette pour 10 kg de préparation nette, soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE | GRAMMAGE NET / PORTION | NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG |
|--------------|------------------------|-------------------------------|
| Maternelle   | 50g                    | 200                           |
| Élémentaire  | 70g                    | 142                           |
| Adulte       | 100g                   | 100                           |

### Ingrédients



|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Macédoine surgelée à cuire                                      | 9,5kg  |
| Mayonnaise Délicate <sup>♥</sup> & Onctueuse AMORA <sup>®</sup> | 2,25kg |
| Mise en place Primerba Aneth KNORR <sup>®</sup>                 | 150g   |
| Purée d'Épices 3 Poivres KNORR <sup>®</sup>                     | 110g   |
| Jus de citron                                                   | 30g    |

### Mode opératoire

1. Déconditionner l'ensemble des produits.
2. Cuire la macédoine en vapeur et la refroidir.
3. Mélanger la Mayonnaise Délicate<sup>♥</sup> et Onctueuse AMORA<sup>®</sup> avec la Mise en place Primerba Aneth KNORR<sup>®</sup>, la Purée d'Épices 3 Poivres KNORR<sup>®</sup> et le jus de citron.
4. Mélanger la mayonnaise et la macédoine refroidie, puis conditionner.



### Le geste pro

Remplacer la macédoine surgelée à cuire par une macédoine cuite en conserve. Le mélange sera alors de 7,5kg de macédoine avec 2,5kg de sauce.

<sup>♥</sup> DÉLICATE = LÉGÈRE



# Céleri aromatique

## curry, gingembre & agrumes

Recette pour 10 kg de préparation nette, soit sur la base de GEMRCN.

| PUBLIC CIBLE | GRAMMAGE NET / PORTION | NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG |
|--------------|------------------------|-------------------------------|
| Maternelle   | 50g                    | 200                           |
| Élémentaire  | 70g                    | 142                           |
| Adulte       | 100g                   | 100                           |

### Ingrédients



|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Céleri râpé frais                                               | 7,4kg  |
| Mayonnaise Délicate <sup>♥</sup> & Onctueuse AMORA <sup>®</sup> | 2,25kg |
| Purée d'Épices Curry KNORR <sup>®</sup>                         | 115g   |
| Purée d'Épices Gingembre KNORR <sup>®</sup>                     | 100g   |
| Saveurs Intenses Agrumes KNORR <sup>®</sup> Professional        | 100g   |

### Mode opératoire

1. Déconditionner l'ensemble des produits.
2. Mélanger la Mayonnaise Délicate<sup>♥</sup> et Onctueuse AMORA<sup>®</sup> avec les Purées d'Épices Curry et Gingembre KNORR<sup>®</sup>, et l'assaisonnement liquide Saveurs Intenses Agrumes KNORR<sup>®</sup> Professional.
3. Mélanger la sauce et le céleri puis conditionner.



### Le geste pro

Ajouter quelques zestes d'agrumes et/ou une pincée d'aneth fraîche au moment du dressage pour renforcer l'impact visuel sans modifier l'équilibre gustatif.

<sup>♥</sup> DÉLICATE = LÉGÈRE



# 01

## Inspirez-vous



Retrouvez sur notre compte Youtube des vidéos inspirantes sur nos produits, leurs utilisations et des idées recettes.

# 02

## E-shop



Découvrez notre e-shop. Des produits adaptés à votre distributeur habituel.



Unilever Food  
Solutions France



Ufs.france



Unilever Food  
Solutions France



infos.ufs  
@unilever.com

**unileverfoodsolutions.fr**



**Unilever  
Food  
Solutions**

**Knorr**  
PROFESSIONAL

**AMORA**

**MAILLE**  
MARQUE FONDÉE EN 1747

**MAIZENA**