

Knorr
PROFESSIONAL

Les Concentrés Liquides KNORR® Professional



Les modes opératoires et dosages.

 Plus d'infos sur ufs.com



50
FUTURS
INGRÉDIENTS

"VÉGÉTAL  LA CARTE"



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer.  voluer.

“ Les Concentrés Liquides KNORR® Professional sont des aides culinaires aux saveurs classiques avec des applications universelles et polyvalentes, qui réhausseront vos plats sans les dominer et vous permettront de cuisiner sans limite. ”



Émilie Carpentier
Conseillère Culinaire & Diététicienne
Unilever Food Solutions
@emiliecarpentier_chefdiet_ufs

Le saviez-vous ?

Les conseillers culinaires d'Unilever Food Solutions vous forment lors de nos Ateliers culinaires !
Rapprochez-vous de votre commercial pour fixer une date.



Face à la **penurie de personnel** et à l'**inflation**, proposer **des plats savoureux** est un challenge de plus en plus grand.

Les Concentrés Liquides KNORR® Professional vous offrent plus de flexibilité en cuisine. De la préparation de vos plats à leur assaisonnement final, ils permettent de créer des réalisations riches en saveur.

Leur utilisation est illimitée : **en bouillon**, **en fond**, **en sauce traditionnelle** ou encore **en assaisonnement** pour booster vos plats. Emmenez vos plats et vos sauces là où vous le souhaitez grâce à la nouvelle technologie des concentrés liquides.

Cette brochure vous guidera sur les modes opératoires et les dosages pour chaque référence.

A très bientôt autour d'un Atelier culinaire !

Émilie Carpentier



Le saviez-vous ?

Unilever Food Solutions est partenaire du déploiement de la démarche Mon Restau Responsable® depuis avril 2019.

La démarche Mon Restau Responsable® a été créée en 2015 par le réseau Restau'Co® et la Fondation pour la Nature et l'Homme®, co-dépositaires de la marque. Mon Restau Responsable® est un outil gratuit destiné à accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent améliorer leurs pratiques pour proposer à leurs convives **une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.**

PRÉSENTATION DE LA GAMME



✓ Les Concentrés Liquides KNORR® Professional : une gamme polyvalente pour relever vos plats !

De la préparation de vos plats à leur assaisonnement final, les concentrés liquides vous permettent de créer des réalisations riches en saveur. **Une gamme adaptée à vos besoins en restauration collective :**

Sans exhausteur de goût, conservateur ni colorant artificiel



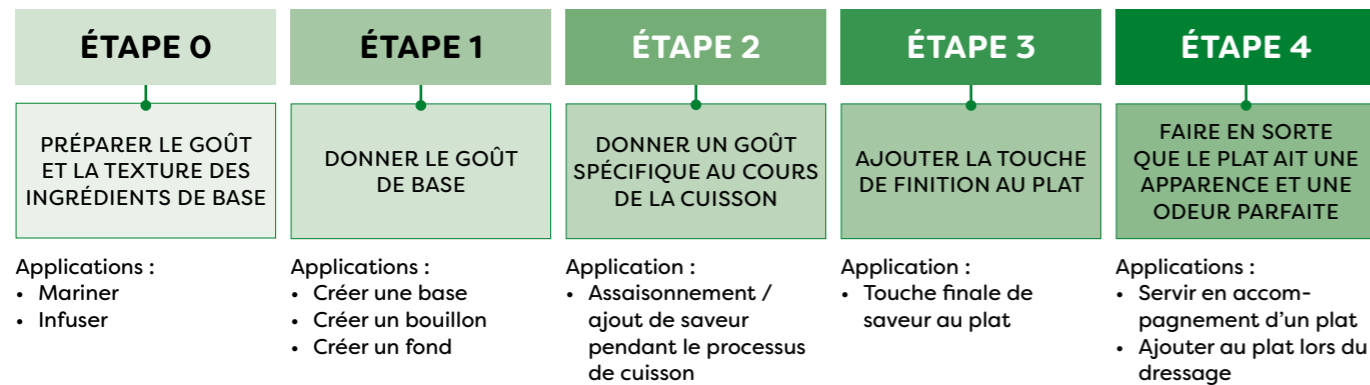
Concentré Liquide Veau Concentré Liquide Volaille Concentré Liquide Légumes Concentré Liquide Bœuf Concentré Liquide Poisson

Concentré Liquide Légumes, une base pour des plats végétariens

En base ou en assaisonnement : sauces traditionnelles, bouillons, sauces froides, mijotés, woks...

Utilisables à chaud comme à froid

Utilisation à 5 étapes de la préparation



Saveurs classiques, polyvalence et efficacité

Les saveurs classiques de la gamme vous permettront de donner une direction à vos plats et d'en rehausser la saveur :

Vous recherchez de LA DOUCEUR :
Les Concentrés Liquides Légumes, Veau ou Volaille apporteront une note délicate à vos préparations.

Vous recherchez UN GOÛT PLUS CORSÉ :
Les Concentrés Liquides Bœuf et Poisson relèveront le goût authentique de vos plats.

En base, comme assaisonnement, ou en fin de préparation pour booster. Ils apporteront de la souplesse à la création de vos plats.

L'utilisation à froid des Concentrés Liquides permettent un véritable gain de temps ?

Un packaging pratique et facile d'utilisation

- Bouchon avec orifice optimal
- Bouteille transparente
- Bouteille PET recyclable de 1L
- Design KNORR® Professional
- Bouchon attaché pour un usage à une main
- Prise en main facile grâce à sa forme ronde
- Design moderne pour se démarquer en magasin
- Bouteille transparente pour évaluer la quantité restante
- Bouteille d'1 L (environ 250 plats assaisonnés)

La gamme est déjà disponible chez vos distributeurs !

Comment doser les Concentrés Liquides ?

Selon l'usage des Concentrés Liquides, le dosage peut varier. Toutefois, nous restons convaincus que c'est en manipulant et testant le produit que vous trouverez le juste dosage et la juste appréciation des saveurs.



Testez, testez et testez encore dans vos recettes ! Démarrez par le dosage minimal de 20 g de concentré pour 1 L, puis réajustez si besoin. Il est recommandé de ne pas dépasser 30 g pour 1 L d'eau, sauf pour les Concentrés Liquides Bœuf et Poisson où nous recommandons de ne pas dépasser 20 g pour 1 L.



Tableaux des dosages selon les usages

	Concentré Liquide Légumes	Concentré Liquide Volaille	Concentré Liquide Veau	Concentré Liquide Poisson	Concentré Liquide Bœuf
BOUILLONS Dosage pour 1 L	30 g	30 g	30 g	20 g	20 g
FONDS Dosage pour 1 L	30 g	30 g	20 g	20 g	20 g
MIJOTÉS Dosage pour 1 L	30 g	30 g	20 g	20 g	20 g
SAUCES CHAUDES Dosage pour 1 L	30 g	30 g	20 g	20 g	20 g
SAUCES FROIDES / VINAIGRETTES Dosage pour 1 L	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
SAUTÉ / WOK Dosage pour 1 L	30 g	30 g	20 g	20 g	20 g

Donner le goût de base

EN BOUILLON OU FOND

Pour réaliser un fond de bœuf, volaille, veau ou un fumet de poisson voici les étapes à suivre.

Pour toute première utilisation, nous vous conseillons l'utilisation d'une balance de cuisine ou d'un verre doseur pour peser le Concentré Liquide.

ETAPE 1 :

Pesez 1 L d'eau dans une casserole



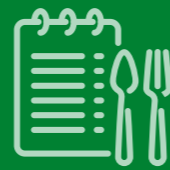
ETAPE 2 :

Pesez le Concentré Liquide KNORR® Professional de votre choix en vous référant au tableau des dosages et versez-le dans l'eau.



ETAPE 3 :

Votre fond ou bouillon est prêt ! Utilisez-le pour continuer votre recette.



Pas besoin de le faire bouillir, la dilution est instantanée et peut même se faire à froid.

Rappel

Nous restons convaincus que le dosage est à faire à votre appréciation et à votre goût. L'objectif : vous approprier le produit et la recette.



Utilisation du Concentré Liquide Volaille KNORR® Professional

PAËLLA

Donner le goût de base



10 pers.

INGRÉDIENTS

10 pilons	de poulet
60 g	Concentré Liquide Volaille KNORR® Professional
2 L	d'eau
1	oignon
500 g	de tomates
1	poivron rouge
1	poivron vert
250 g	de petits pois surgelés
1 kg	de moules
--	huile d'olive
300 à 400 g	de riz arroz bomba
10	crevettes roses
200 g	de calamars nettoyés
150 g	de chorizo
2 à 3 dosettes	de safran
--	poivre

COÛTS PORTION :

Avec le Concentré Liquide Volaille KNORR® Professional **3,41€**

Avec un Bouillon de Volaille Déshydraté KNORR® **3,38€**

PRÉPARATION

- ➔ Faire le fond blanc pour la cuisson du riz avec de l'eau et du Concentré Liquide Volaille KNORR® Professional.
- ➔ Plonger les tomates dans une casserole d'eau bouillante, les monder, les peler, les couper en deux et les épépiner, puis les concasser en petits cubes.
- ➔ Dans un plat à paëlla, faire suer les oignons à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- ➔ Couper en fines lamelles les poivrons et les ajouter dans la préparation.
- ➔ Couper le chorizo en rondelles. Faire suer quelques minutes de plus.
- ➔ Ajouter la tomate concassée.
- ➔ Pendant ce temps, à part, faire rissoler dans une poêle les cuisses de poulet. Les faire dorer sur toutes les faces.
- ➔ Ajouter le riz dans les légumes sués.
- ➔ Mélanger afin de nacrer le riz dans la matière grasse se trouvant au fond du plat à paëlla.
- ➔ Disposer dessus les cuisses de poulet.
- ➔ Mouiller au fond blanc de volaille chaud.
- ➔ Ajouter les petits pois, les moules, les crevettes et les calamars.
- ➔ Assaisonner de poivre et de safran.
- ➔ Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps afin que la paëlla n'accroche pas au fond du récipient. Si besoin rajouter un peu de fond de volaille en cours de cuisson.
- ➔ Cuire doucement, couvert d'une feuille de papier sulfurisée ou d'un couvercle.

Donner un goût spécifique au cours de la cuisson

EN MIJOTÉ

Selon votre recette, pesez le Concentré Liquide de votre choix en vous référant au tableau des dosages.

Pour toute première utilisation, nous vous conseillons l'utilisation d'une balance de cuisine ou d'un verre doseur pour peser le Concentré Liquide.

MIJOTÉ : EN DÉBUT DE PRÉPARATION

Diluer le **Concentré Liquide KNORR® Professional** dans le mouillement de votre choix.

Laisser mijoter à couvert puis décanter et lier votre sauce



MIJOTÉ : EN FIN DE PRÉPARATION

Ajouter le **Concentré Liquide KNORR® Professional** de votre choix en fin de cuisson pour booster votre préparation.



Important

Nous restons convaincus que c'est à votre appréciation et à votre goût. L'objectif : vous approprier le produit et la recette.



Utilisation du Concentré Liquide Bœuf KNORR® Professional POT AU FEU

Donner un goût spécifique au cours de la cuisson



10 pers.

INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de paleron de bœuf
- 4 L d'eau
- 80 g de **Concentré Liquide Bœuf KNORR® Professional**
- 10 os à moelle
- 5 carottes
- poivre en grains
- bouquet garni (laurier, thym, persil...)
- 2 oignons
- 4 clous de girofle
- 5 poireaux
- 2 branches de céleri
- 5 navets
- 5 pommes de terre

PRÉPARATION

- ➔ Muni d'un grand faitout, mettre les morceaux de viande dans l'eau froide.
- ➔ Y ajouter le Concentré Liquide Bœuf KNORR® Professional et porter le tout à ébullition.
- ➔ Avant que l'eau n'entre en grosse ébullition, piquer un oignon avec 2 ou 3 clous de girofle.
- ➔ Quand l'écume se forme, bien écumer le bouillon afin d'éviter qu'il ne se trouble.
- ➔ Ajouter ensuite les carottes entières, ou coupées en deux, ainsi que l'oignon.
- ➔ Assaisonner avec le poivre, le bouquet garni et les branches de céleri.
- ➔ Rajouter les navets coupés en deux et les poireaux (parties blanches et vertes de ces derniers).
- ➔ Écumer à nouveau si nécessaire sur les côtés du faitout.
- ➔ Baisser le feu et laisser mijoter pendant 1 heure.
- ➔ Ajouter ensuite les os à moelle et poursuivre la cuisson.
- ➔ Éplucher les pommes de terre et les rajouter au pot au feu.
- ➔ Laisser mijoter pendant 30 min. Avant de stopper la cuisson, vérifier l'assaisonnement du bouillon et la fermeté des pommes de terre.
- ➔ Servir chaud dans des assiettes creuses, accompagné de cornichons et de moutarde.

COÛTS PORTION :

Avec le Concentré Liquide Bœuf KNORR® Professional **2,39€**

Avec un Bouillon de Bœuf Déshydraté KNORR® **2,44€**

CONSEILS

Une fois refroidi, dégraisser le bouillon avec une louche, et le garder pour une prochaine utilisation (soupe, bouillon de cuisson, etc...).

Donner un goût spécifique au cours de la cuisson

LES MODES D'USAGE

EN SAUTÉ / WOK

Selon votre recette, pesez le Concentré Liquide de votre choix en vous référant au tableau des dosages.

Pour toute première utilisation, nous vous conseillons l'utilisation d'une balance de cuisine ou d'un verre doseur pour peser le Concentré Liquide.

En utilisation en sauté ou wok, nous vous conseillons d'utiliser le produit en assaisonnement en fin de cuisson.



LE + DE CETTE UTILISATION EN WOK :

Réhaussera les saveurs de votre plat

Important

Nous restons convaincus que c'est à votre appréciation et à votre goût. L'objectif : vous approprier le produit et la recette.



RECETTE

Utilisation du Concentré Liquide Légumes KNORR® Professional WOK DE LÉGUMES

Donner un goût spécifique au cours de la cuisson



10 pers.

INGRÉDIENTS

- 400 g de courgettes
- 100 g de poivrons rouge
- 50 g de poivrons jaune
- 200 g de brocolis
- 200 g de chou fleur
- 100 g de mange tout
- chou-fleur violet
- 150 g de bock shoy
- 1 botte de coriandre
- 10 g de sésame noir
- 5 cl de vinaigre de riz
- 2 cl de **Concentré Liquide Légumes KNORR® Professional**
- 10 cl d'eau
- huile de sésame

PRÉPARATION

- ➔ Laver et tailler tous les légumes en lanières et en cubes.
- ➔ Faire des sommités avec les choux-fleur.
- ➔ Dans l'huile de sésame bien chaude, faire revenir tous les légumes à feu vif.
- ➔ Ajouter le vinaigre de riz, l'eau et le Concentré Liquide Légumes KNORR® Professional.
- ➔ Bien mélanger.
- ➔ Au moment de servir ajouter la coriandre émincée et le sésame noir.

COÛTS PORTION :



Avec le Concentré Liquide Légumes
KNORR® Professional

0,73€



Avec un Bouillon de Légumes
Déshydraté KNORR® Essentiel

0,72€

Ajouter
la touche
de finition
au plat

LES MODES D'USAGE

EN SAUCE CHAUDE

Selon votre recette, pesez le Concentré Liquide de votre choix en vous référant au tableau des dosages.

Pour toute première utilisation, nous vous conseillons l'utilisation d'une balance de cuisine ou d'un verre doseur pour peser le Concentré Liquide.

Ici le Concentré Liquide s'utilise à la fin de votre sauce chaude pour apporter un goût authentique à votre recette.

ETAPE 1 :

Réalisez votre recette de sauce chaude.



ETAPE 2 :

Prenez 1 L de votre sauce préalablement réalisée.



ETAPE 3 :

Dosez le Concentré Liquide KNORR® Professional de votre choix (en vous référant au tableau des dosages) et ajoutez-le à votre sauce.



ETAPE 4 :

Mélangez et savourez !



Le + de cette utilisation en sauce :

Le Concentré Liquide intensifiera le goût de votre sauce.

Important

Nous restons convaincus que c'est à votre appréciation et à votre goût. L'objectif : vous approprier le produit et la recette.



RECETTE

Utilisation du Concentré Liquide Poisson KNORR® Professional PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE

Ajouter
la touche
de finition
au plat



10 pers.

INGRÉDIENTS

2 bottes d'oseille
1 cl de Concentré Liquide Poisson KNORR® Professional
40 cl de crème fraîche épaisse
4 échalotes
20 g de beurre
-- poivre
10 pavés de saumon

PRÉPARATION

- Éplucher les échalotes et les émincer finement.
- Laver, égoutter et équeuter l'oseille.
- Faire fondre le beurre dans une casserole, y ajouter les échalotes et les faire cuire durant 2 à 3 min.
- Ajouter l'oseille dans la casserole. Une fois qu'elle est tombée, laisser cuire 8 min à feu doux.
- Ajouter la crème fraîche, poivrer et laisser chauffer à feu doux pendant 2 à 3 min de plus.
- Mixer à l'aide d'un mixeur girafe et assaisonner avec le Concentré Liquide Poisson KNORR® Professional.
- Poêler les pavés de saumon puis les disposer dans la plaque à rôtir.
- Napper le saumon avec la sauce oseille.

COÛTS PORTION :



Avec le Concentré Liquide Poisson
KNORR® Professional

3,15€



Avec un Fumet de Poisson
Déshydraté KNORR®

3,16€

Faire en sorte que le plat ait une apparence et une odeur parfaite

LES MODES D'USAGE

EN SAUCE FROIDE OU GELÉE

Selon votre recette, pesez le Concentré Liquide de votre choix en vous référant au tableau des dosages.

Pour toute première utilisation, nous vous conseillons l'utilisation d'une balance de cuisine ou d'un verre doseur pour peser le Concentré Liquide.

ETAPE 1 :

Prenez 1 L de votre eau, sauce froide ou vinaigrette.



ETAPE 2 :

Dosez le **Concentré Liquide KNORR® Professional** de votre choix (en vous référant au tableau des dosages) et ajoutez-le à votre sauce.



Le + de cette utilisation en sauce :
Le Concentré Liquide intensifiera le goût de votre sauce.

Important

Nous restons convaincus que c'est à votre appréciation et à votre goût. L'objectif : vous approprier le produit et la recette.



RECETTE

Faire en sorte que le plat ait une apparence et une odeur parfaite

Utilisation du Concentré Liquide Veau
KNORR® Professional

TERRINE DE JAMBON EN GELÉE



10 pers.

INGRÉDIENTS

1 L	d'eau
150 g	de Texture Gélatine KNORR®
30 g	de Concentré Liquide Veau KNORR® Professional
200 g	de jambon blanc
100 g	de petits pois
100 g	de carotte
100 g	de poivron jaune
50 g	de tomate cerise
100 g	de céleri branche
--	poivre

PRÉPARATION

- ➔ Préparer et réserver les éléments qui constitueront la garniture :
 - Découper les poivrons en brunoise.
 - Couper les tomates cerises en 2.
 - Tailler les carottes en sifflets puis les cuire.
- ➔ Découper le jambon en lanières épaisses.
- ➔ Cuire les petits pois.
- ➔ Cuire les branches de céleri en enlevant les feuilles.
- ➔ Préparer la gelée en mélangeant l'eau et le Concentré Liquide Veau KNORR® Professional, poivrer, texturer et mixer.
- ➔ Dans une terrine, placer la garniture et le jambon puis rajouter la Texture Gélatine KNORR®.
- ➔ Faire prendre le tout au frigo quelques heures puis démouler.

COÛTS PORTION :



Avec le Concentré Liquide Veau
KNORR® Professional

0,91€



Avec un Jus de Veau Lié
Déshydraté KNORR®

0,90€



Différentes utilisations de nos produits.



Concentré
Liquide
Légumes



Concentré
Liquide
Volaille



Concentré
Liquide
Veau



Concentré
Liquide
Poisson



Concentré
Liquide
Bœuf

<p>EN BOUILLON, EN FOND OU EN JUS</p>	<p>En base de plats végétariens ou accompagnements Couscous ou tajine, bouillon Thaï</p>	<p>Paëlla de poulet</p>	<p>Blanquette</p>	<p>Brandade de poisson</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate, sauce bolognaise, chili</p>
<p>EN SAUCE CHAUDE</p>	<p>Sauces chaudes traditionnelles Crème de légumes, sauce champignons veggie, sauce végétarienne</p>	<p>Sauces chaudes traditionnelles Sauce suprême, sauce colombo</p>	<p>Sauces chaudes traditionnelles Sauce aux échalotes, sauce 3 poivres</p>	<p>Sauces chaudes traditionnelles Sauce à l'oseille, sauce à la crème de citron, sauce au vin blanc</p>	<p>Sauces chaudes traditionnelles Sauce grand veneur, sauce brune, sauce poivrade</p>
<p>EN SAUCE FROIDE/ GELÉE</p>	<p>Sauce crémeuse froide ou crème fouettée Pour tremper des légumes crus en entrée</p>	<p>Sauce crémeuse froide ou crème fouettée Pour accompagner une volaille froide en entrée</p>	<p>Terrine de jambon en gelée</p>	<p>Sauce rouille ou aspic de poisson</p>	<p>Aspic ou terrine de bœuf en gelée</p>
<p>EN MIJOTÉ</p>	<p>Velouté ou potage de légumes de saison</p>	<p>Emincé de poulet basquaise</p>	<p>Veau Marengo, veau aux carottes ou Osso Buco</p>	<p>Mijoté de poisson curry et lait de coco ou blanquette de la mer</p>	<p>Corser un bourguignon ou un pot au feu</p>
<p>EN WOK</p>	<p>Wok de légumes Épi de maïs, champignons, poivrons, tomates, choux fleurs, brocolis, oignons, courgettes</p>	<p>Wok asiatique Émincé de poulet aux légumes et nouilles</p>	<p>Wok émincé de veau, carottes et curry</p>	<p>Wok de poissons variés aux légumes</p>	<p>Wok émincé de bœuf, nouilles et légumes</p>
<p>EN SAUTÉ</p>	<p>Sauté ou poêlée de légumes</p>	<p>Sauté de dinde ou poulet</p>	<p>Sauté, paupiette de veau braisé</p>	<p>Sauté de Cabillaud aux agrumes ou basilic</p>	<p>Sauté de Bœuf provençal, émincé de bœuf grand-mère</p>