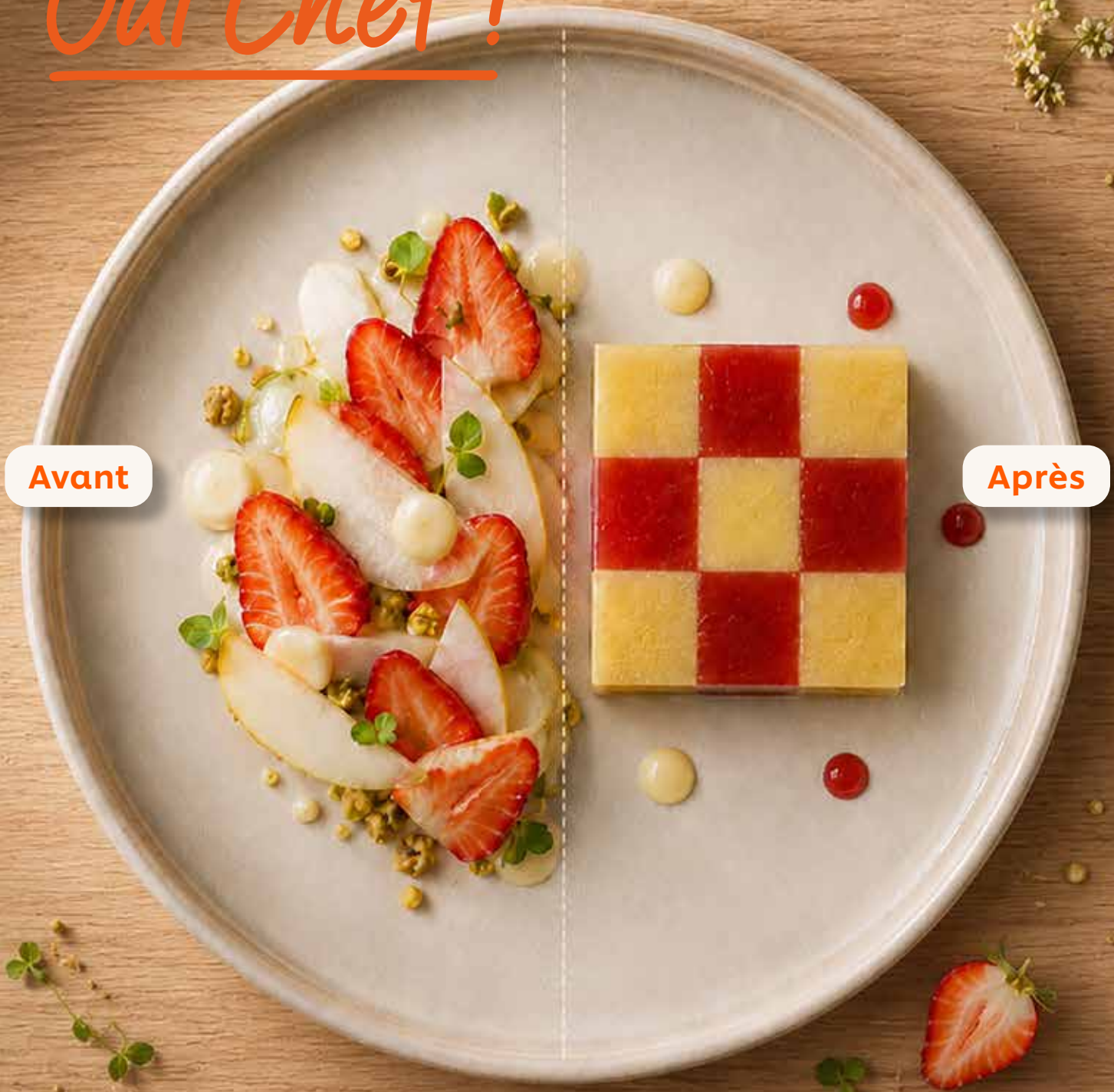
Vous avez dit texture modifiée ?

Oui Chef !



Texture modifiée :
Le guide pour allier goût, technicité culinaire et créativité visuelle

Unilever Food Solutions



CUISINER EN TEXTURE MODIFIÉE

DE QUOI PARLE-T-ON ?

La cuisine à texture modifiée est une méthode de préparation des aliments visant à adapter leur texture aux capacités de déglutition et de mastication des patients ou résidents. Le résultat obtenu doit être :

- **Appétissant**
- **Présenter des odeurs et des couleurs suscitant l'envie de manger**
- **Proposer des présentations variées favorisant le plaisir alimentaire**
- **Garantir des textures soyeuses en bouche et conformes aux standards IDDSI**
- **Avec des apports protéino-énergétiques adaptés**

POUR QUI ?

Les textures modifiées concernent toute personne souffrant de dysphagie (difficulté à avaler les boissons et aliments). Elle se manifeste par une sensation de gêne ou de blocage pendant la déglutition. Sans prise en charge, elle peut être à l'origine de plusieurs complications : malnutrition, déshydratation, infection pulmonaire…

Une alimentation en texture modifiée sera alors proposée aux :

- **Personnes âgées dépendantes**
- **Personnes atteintes de polyhandicaps (enfants et adultes)**
- **Personnes en post-AVC ou post-chirurgie (ORL, ...)**
- **Personnes atteintes d'un cancer (langue, bouche, gorge) ou de mucites (inflammation d'une muqueuse qui recouvre l'intérieur des cavités et viscères)**

Sources : nutrisens.com, luttercontreladénutrition.fr

Quels bénéfices ?

POUR LE RÉSIDENT

- Pour certains, une plus grande autonomie.
- Un plaisir des yeux.
- Apporter de la convivialité.
- Réduire certains stress dus au repas.
- Créer ou recréer du lien social.
- Maintenir la santé.

POUR LE PERSONNEL SOIGNANT

- Réduction de la charge de travail au moment du repas.
- Modification de l'accompagnement effectué auprès du résident.
- Valorisation de sa fonction au moment du repas.

POUR LES CHEFS

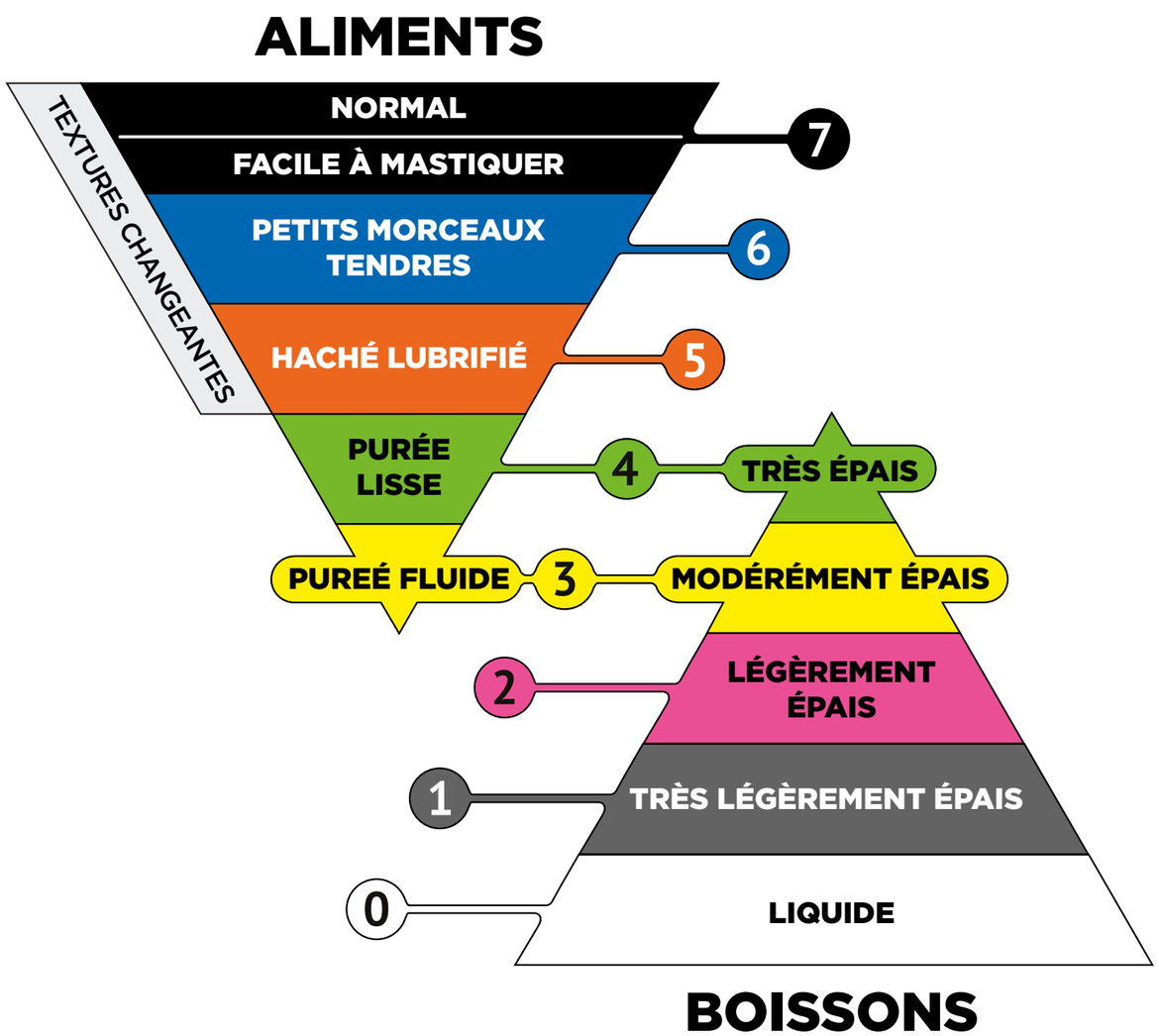
- Permettre d'être efficient dans sa façon de produire.
- Apporter une grande valeur ajoutée à ses préparations.
- Réduire le gaspillage.
- Valoriser les agents, les rendre fiers.

POUR L'INSTITUTION

- Lutter contre la dénutrition.
- Réduction du budget alloué aux CNO (Compléments Nutritionnels Oraux).
- Valorisation du service restauration, de l'institution.
- Mise en place de solutions innovantes pour les résidents et patients nécessitant une alimentation de type manger-main.
- Vitrine de l'établissement.

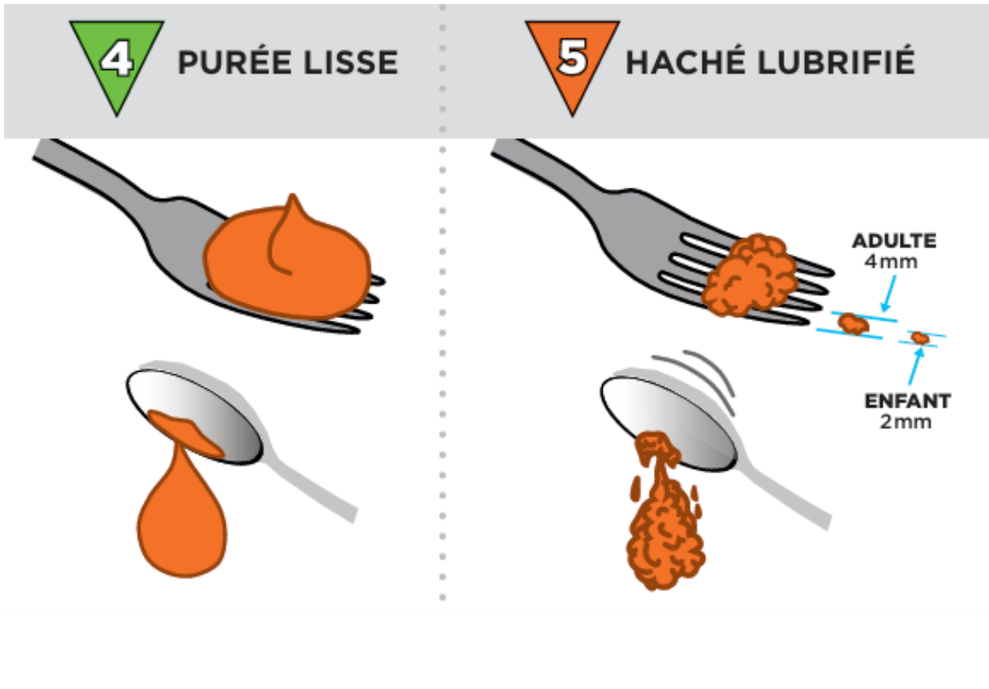
COMMENT RECONNAÎTRE LA BONNE TEXTURE ?

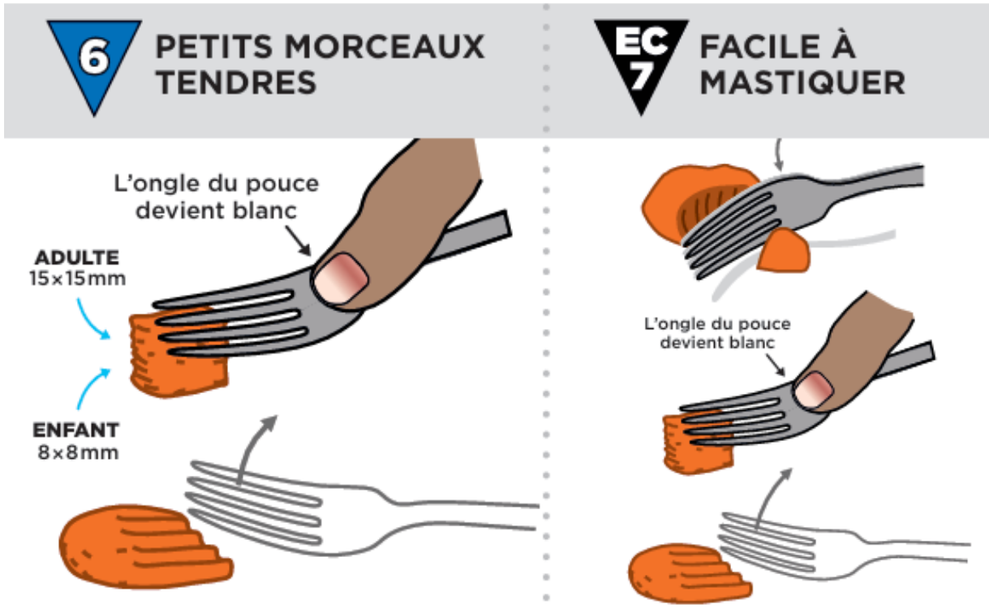
L'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) est une initiative portée par un groupe de volontaires de diverses professions de la santé et de l'industrie alimentaire notamment. Ils se sont réunis dans l'objectif de développer une terminologie et des définitions internationales standardisées des aliments à textures modifiées et liquides épaissis, utilisés pour les personnes souffrant de dysphagie.





Tests pour les aliments





LES ESSENTIELS DE LA TEXTURE MODIFIÉE

Des solutions techniques fiables et performantes pour répondre aux exigences de la texture modifiée, en toute simplicité.





TEXTURE GÉLATINE KNORR®

Une consistance légère et un goût neutre.

- Utilisable à chaud ou à froid
- Translucide et goût neutre, utilisable en préparations sucrées ou salées, ne dénature ni le goût ni les caractéristiques nutritionnelles des aliments.
- Contribue à l'apport en protéines (23 g de protéines dans 100 g de produit déshydraté)
- Idéale pour les crudités en manger-main.

Texture Gélatine KNORR®
6 x 1 kg
8714100795538



PRÉPARATION POUR TERRINES, SOUFFLÉS, GRATINS KNORR®

4 en 1 : obtenez la texture optimale pour vos terrines, soufflés, gratins et manger-main :

- À base de pommes de terre et d'œufs, préserve le goût du plat original.
- Contribue à l'apport en protéines (24 g de protéines dans 100 g de produit déshydraté)
- Adapté aux textures modifiées pour plats chauds.

Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®
6 x 720 g 8714100813867 | 1 x 3,2 kg 8714100813874

LIANT À FROID ET À CHAUD KNORR®

L'aide culinaire polyvalente pour épaissir les préparations mixées :

- Lie à froid pour une utilisation ultérieure ou à chaud/froid pour une utilisation immédiate.
- Crée une liaison lisse pour les sauces, et épaissit tout type de préparation : potages, soupes, purées, sauces, crèmes, en préparation sucrée ou salée.

Liant à froid et à chaud déshydraté KNORR®
2 x 2 kg
8711200570478

LES ASSAISONNEMENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Des assaisonnements pour révéler le goût et apporter de la diversité aromatique à vos textures modifiées.

MISES EN PLACE PRIMERBA KNORR®

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



Basilic
2 x 340 g
8711100647348



Basilic
2 x 700 g
8722700144465



Pesto
2 x 340 g
8711100647416



Pesto
2 x 700 g
8722700144489



Pesto Rouge
2 x 340 g
8711100647331



Pesto Rouge
2 x 700 g
8722700772491



Aneth
2 x 340 g
8711200368006



Bouquet de Provence
2 x 340 g
8711200368068



Thaï
2 x 340 g
8711200321346

PURÉES D'ÉPICES PRIMERBA KNORR®

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



Ail
2 x 750 g
8722700483168



Curry
2 x 750 g
8722700481225



Gingembre
2 x 750 g
8722700482093



3 Poivres
2 x 750 g
8722700482451

SAVEURS INTENSES KNORR® PROFESSIONAL

Quelques gouttes de cet assaisonnement liquide suffisent pour sublimer un plat.



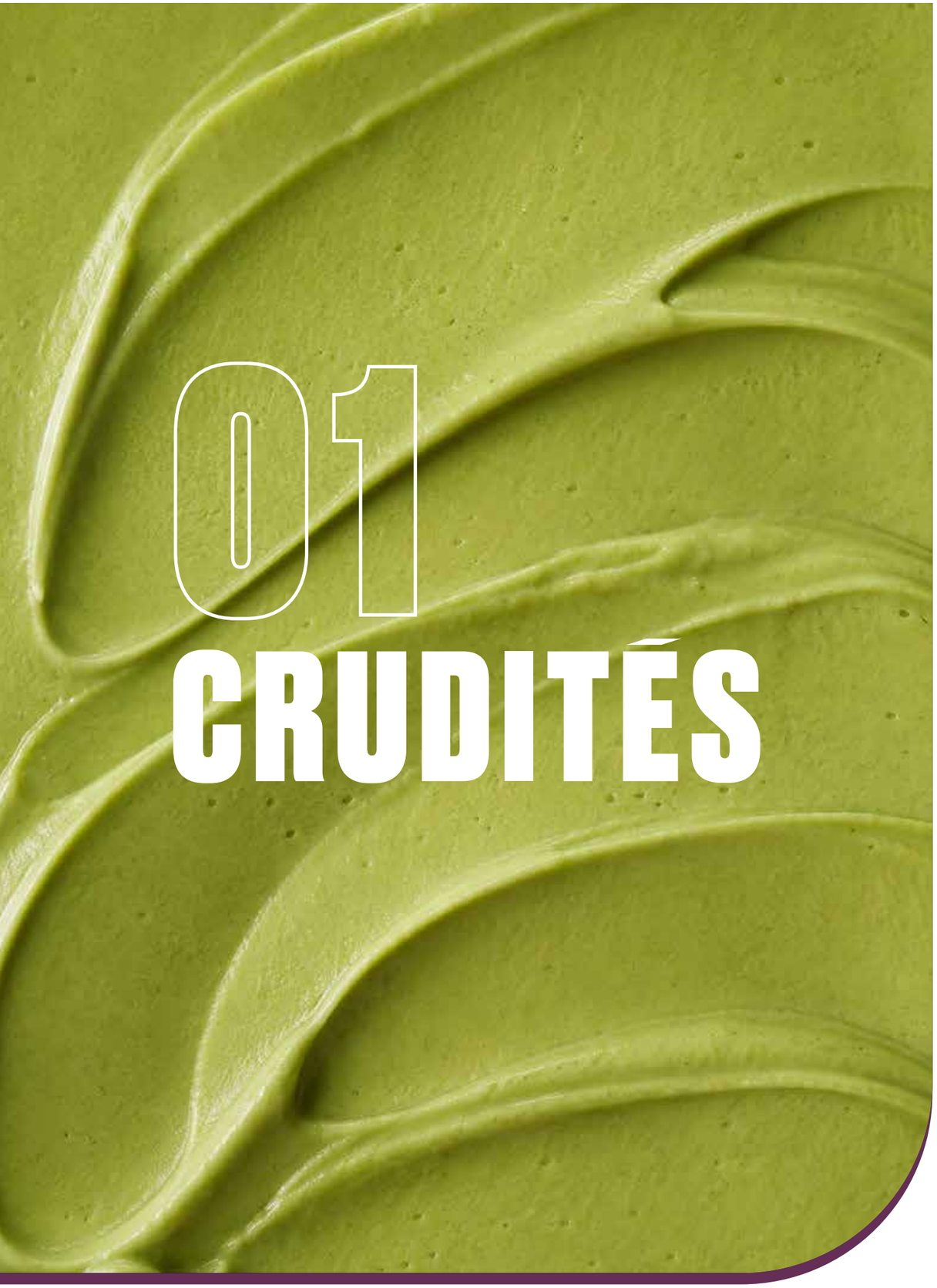
Fumé
6 x 400 ml
8720182573520



Agrumes
6 x 400 ml
8720182573339



Umami
6 x 400 ml
8720182573513



01 CRUDITÉS



Soupe froide

CONCOMBRE ET AVOCAT

4
Purée très épaisse

PRÉPARATION :

1. Laver et éplucher les avocats et les concombres.
2. Mixer tous les ingrédients, y compris le **Liant à froid et à chaud KNORR®**.
3. Vous pouvez ajuster et épaissir selon les besoins (30 à 50g par litre).
4. Réserver au frais avant le service.

LE GESTE TECHNIQUE :

Lors d'une utilisation à froid, le Liant à froid et à chaud KNORR® n'atteint pas immédiatement son pouvoir épaississant optimal. Attendre environ 15 minutes avant d'ajuster la quantité utilisée si une texture plus épaisse est souhaitée.



INGRÉDIENTS

POUR 2 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 200 g)

Concombres épluchés	1,2 kg
Avocats épluchés	400 g
Saveurs Intenses Fumé KNORR® Professional	**40 g**
Crème fraîche liquide	200 g
Fromage blanc	200 g
Liant à froid et à chaud KNORR®	**80 g**
Sel fin	8 g

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Cuisson Expertise
La restauration qui vous ressemble



Concombre
ET AVOCAT

5
Haché lubrifié

Compatible Manger main

PRÉPARATION :

1. Laver les végétaux selon vos protocoles.
2. Éplucher les avocats. Retirer les extrémités des concombres (vous pouvez conserver la peau).
3. Dans une cuve de mixeur froide, réunir les concombres non épépinés coupés en morceaux, la chair des avocats et le jus de citron, le sel, la **Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®** et quelques gouttes de **TABASCO® Rouge** pour une expérience gustative plus originale.
4. Mixer jusqu'à obtention d'une texture homogène.
5. Ajouter la **Texture Gélatine KNORR®** puis mixer de nouveau.
6. Couler en moules ou barquettes adaptées.
7. Réserver au froid positif au minimum 2 heures pour assurer la gélification. Puis démouler et dresser avant service.

EN MANGER-MAIN

Prévoir des portions en cubes ou bâtonnets consommables en deux bouchées pour faciliter la préhension et limiter les manipulations.

Recette élaborée par **Franck Bergé** Cuisson Expertise

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

INGRÉDIENTS

POUR 1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 100 g)

Concombre	600 g
Avocat épluché	250 g
Jus de citron	1/2 citron
Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®	**60 g**
Sel fin	5 g
Texture Gélatine KNORR®	**100 g**
TABASCO® Rouge	**Facultatif**



4
Purée très épaisse

Éplucher entièrement les concombres puis peser la préparation nette (concombre, avocat, vinaigrette) avant ajout du texturant. Utiliser 70 g de **Texture Gélatine KNORR®** dans la préparation afin d'obtenir une texture lisse, homogène et conforme aux tests IDDSI 4. Verser directement dans le récipient de service.

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

ASTUCE

Une vision défaillante complique la prise de nourriture.
Lorsque vous dressez la table, un bord coloré peut constituer un bon point de repère, permettant de distinguer l'emplacement et le diamètre de l'assiette. De même, privilégiez les nappes unies : les motifs pourraient augmenter la confusion des résidents.





Terrine fraîcheur
DE MACÉDOINE

5 Haché lubrifié

Compatible Manger main

PRÉPARATION :

1. Déconditionner l'ensemble des ingrédients.
2. Cuire la macédoine vapeur jusqu'à une texture fondante adaptée au mixage, puis refroidir rapidement.
3. Mixer la macédoine jusqu'à obtenir un haché de 4mm. Prélever un tiers de la préparation puis mixer de nouveau les 2 tiers restant afin d'obtenir une texture lisse.
4. Ajouter la **Mayonnaise Délicate♥ et Onctueuse AMORA®,** la **Mise en place Primerba Aneth KNORR®**, le jus de citron et la **Texture Gélatine KNORR®**, puis mixer à nouveau.
5. Incorporer le tiers restant de macédoine afin de conserver de petits morceaux adaptés à la texture IDDSI 5.
6. Couler en moules individuels ou en barquettes souples.
7. Réserver au froid positif minimum 2 heures pour assurer la gélification.
8. Démouler puis tailler selon la présentation souhaitée : tranches, triangles ou formes à l'emporte-pièce.
9. Pour le manger-main, réaliser des cubes consommables en 2 bouchées.
10. Conserver en chambre froide.



INGRÉDIENTS

POUR 1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 100 g)

Macédoine surgelée à cuire	950 g
Mayonnaise Délicate♥ & Onctueuse AMORA®	**225 g**
Texture Gélatine KNORR®	**150 g**
Mise en place Primerba Aneth KNORR®	**25 g**
Jus de citron	5 g

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Guisson Expertise

♥ Délicate = Légère



Verrine de tomates
ET FROMAGE FRAIS

4 Purée très épaisse

PRÉPARATION :

1. Fondre à feu doux le fromage dans le lait et le mixer. Refroidir en cellule.
2. Mixer le jus de tomates froid (à stocker en chambre froide la veille) avec la **Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE®** et 65g de **Liant à froid et à chaud KNORR®.**
3. Mixer à froid le fromage fondu avec 15g de **Liant à froid et à chaud KNORR®.**
4. Dresser, verser au fond des verrines la tomate, et délicatement dessus le fromage, puis de nouveau la tomate.
5. Réserver au froid.



INGRÉDIENTS

POUR 1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 130 g)

Jus de tomates	800 g
Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE®	**110 g**
Liant à froid et à chaud KNORR®	**80 g**
Fromage frais au choix (vache, brebis, chèvre)	250 g
Lait	125 g

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Guisson Expertise



Melon

4
Purée très épaisse

PRÉPARATION :

1. Laver les melons selon votre procédure habituelle.
2. Couper les melons en deux, retirer les pépins puis prélever la chair à l'aide d'une cuillère, sans percer la peau.
3. Conserver les coques de melon vides en chambre froide pour le moulage.
4. Mixer la chair de melon. Ajouter éventuellement un peu de sucre selon la maturité et le goût souhaité.
5. Incorporer la **Texture Gélatine KNORR®**, puis mixer à nouveau jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
6. Mouler la préparation dans les demi-sphères de melon en remplissant à hauteur.
7. Réserver en chambre froide pendant au minimum 2 h afin d'obtenir une bonne gélification.
8. Couper les demi-sphères en quartiers pour le dressage.
   Selon les unités et les capacités des convives,
   il peut être préférable de servir les quartiers sans la peau.



INGRÉDIENTS

POUR 1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 100 g)

Chair de melon	1 kg
Texture Gélatine KNORR®	**100 g**
Sucre (selon maturité des melons)	pm

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Cuisson Expertise
La restauration qui vous ressemble





Délice de volaille

SAUCE BRUNE CRÉMÉE

PRÉPARATION :

1. Cuire les escalopes dans de l'eau.
2. Mixer la volaille cuite avec la quantité de jus prévue dans la recette, le **Bouillon de Volaille concentré à faible teneur en sel KNORR® Professional** et l'assaisonnement liquide **Saveurs Intenses Umami KNORR® Professional**, qui apporte des notes de viande rôtie et renforce la puissance aromatique.
3. Mixer pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajouter la **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** et mixer à nouveau pour l'incorporer.
4. Conditionner en barquettes ou en moules adaptés.
5. Cuire/pasteuriser au four vapeur à 95°C pendant 20 à 30 minutes sans couvrir. La température à cœur doit atteindre 80°C.
6. Pour une préparation en liaison froide refroidir de 63°C à 10°C en moins de deux heures en couvrant le produit.
7. La sauce : chauffer l'eau avec le **Fonds Brun lié KNORR® PROFESSIONAL** et la **Moutarde AMORA®** , lier avec la **Fleur de maïs MAÏZENA®** préalablement délayée dans un peu d'eau, puis incorporer la crème. Refroidir pour la liaison froide.
8. En liaison chaude, maintenir les préparations à plus de 63°C en couvrant pour éviter le dessèchement.
9. En liaison froide, démouler la préparation refroidie ou tailler des tranches ou des cubes selon la présentation souhaitée puis remettre en température avec la sauce liée, en barquette operculée ou assiette avec cloche selon vos procédures habituelles.

Recette élaborée par **Franck Bergé** Cuisson Expertise

4 Purée très épaisse

ASTUCE

Pour augmenter facilement le taux de protéines de vos recettes, utilisez la **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** qui contient 240 g de protéines par kg de produit déshydraté.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 100 g)

Escalopes de volaille cuites	510 g
Jus de cuisson	340 g
Huile (riche en oméga 3)	45 g
Bouillon de Volaille concentré à faible teneur en sel KNORR® Professional	**15 g**
Saveurs Intenses Umami KNORR® Professional	**20 g**
Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®	**65 g**

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS DE SAUCE

Jus de cuisson des escalopes	0,5 l
Fonds Brun Lié KNORR® Professional	**20 g**
Crème fraiche	100 g
Moutarde de Dijon AMORA®	**30 g**
Fleur de maïs MAÏZENA®	**20g**



5 Haché lubrifié

Manger main

Pour une texture adaptée au manger-main, augmenter la **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** de 65 g à 70 g. Pour les textures IDDSI 5 il est possible d'incorporer dans l'appareil mixé avant la cuisson / pasteurisation (après l'étape 3), des petits cubes de volaille cuite inférieurs à 5mm (20 à 30%).





Blanquette de veau

AU BASILIC ET AGRUMES

4 Purée très épaisse

PRÉPARATION :

1. Préparer la base de cuisson en délayant le **Bouillon de Légumes concentré à faible teneur en sel KNORR® Professional** dans de l'eau. Ajouter le sauté de veau et laisser mijoter pendant 1H30 à 2H00. Écumer si besoin pendant la cuisson.
2. Mixer le sauté cuit avec la quantité de jus de cuisson prévue dans la recette et la **Mise en place Primerba Basilic KNORR®**.
3. Mixer pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajouter la **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** et mixer à nouveau pour l'incorporer. Vérifier l'assaisonnement.
4. Conditionner idéalement dans des moules ou des barquettes souples (pour le démoulage). Ne pas dépasser 4cm de hauteur.
5. Cuire/pasteuriser au four vapeur à 95°C pendant environ 30 minutes sans couvrir. La température à cœur doit atteindre 80°C. Le temps dépend de la taille des contenants.
6. La sauce : porter le bouillon de cuisson à ébullition avec le **Jus de veau lié KNORR® Professional**, lier avec le **Roux Blanc KNORR®**, puis incorporer la crème et l'assaisonnement liquide **Saveurs Intenses Agrumes KNORR® Professional.**
7. Refroidir la blanquette et la sauce de 63°C à 10°C en moins de deux heures. Couvrir les produits avant refroidissement.
8. Avant le service démouler et tailler des cubes avec la blanquette, dresser et napper avec la sauce puis ajouter la garniture de votre choix. Couvrir pour la remise en température.

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Cuisson Expertise
La restauration qui vous ressemble

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 100 g)

Sauté de veau cuit	510 g
Jus de cuisson de la blanquette	340 g
Huile (riche en oméga 3)	45 g
Bouillon de Légumes concentré à faible teneur en sel KNORR® Professional	**15 g**
Mise en place Primerba Basilic KNORR®	**20 g**
Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®	**65 g**

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS DE SAUCE

Jus de cuisson de la blanquette	0,4 l
Jus de veau lié KNORR® Professional	**20 g**
Crème fraiche	200 g
Roux blanc KNORR®	**35 g**
Saveurs Intenses Agrumes KNORR® Professional	**25 g**



5 Haché lubrifié

Manger main

Pour une texture adaptée au manger-main, augmenter de 5g la **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** pour un total de 70g. Pour les textures IDDSI 5 il est possible d'incorporer, dans l'appareil mixé avant la cuisson / pasteurisation (après l'étape 3), des petits cubes de veau cuit inférieurs à 5 mm (20 à 30%).



Choucroute
ET SAUCISSE FUMÉE

PRÉPARATION :

4 Purée très épaisse

1. Déconditionner et peser l'ensemble des ingrédients.
2. Mixer la choucroute cuisinée froide avec le **Liant à froid et à chaud KNORR®**, puis réserver en chambre froide.
3. Étaler la chair à saucisse en couche fine et cuire au four mixte à 140°C.
4. Pendant la cuisson, chauffer l'eau avec le **Bouillon de Volaille concentré à faible teneur en sel KNORR® Professional.**
5. Mixer la chair à saucisse cuite avec le bouillon chaud et l'assaisonnement liquide **Saveurs Intenses Fumé KNORR® Professional** jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
6. Ajouter la **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** puis mixer quelques secondes pour l'incorporer.
7. Mouler la préparation dans des moules à saucisse adaptés aux textures modifiées.
8. Cuire/pasteuriser au four vapeur à 95°C pendant 20 à 30 minutes, sans couvrir. La température à cœur doit atteindre 80°C.
9. Refroidir rapidement de 63°C à 10°C en moins de 2 heures, en couvrant les moules.
10. Démouler les saucisses, dresser avec la choucroute mixée et remettre en température selon vos procédures habituelles.

5 Haché lubrifié

Manger main

Pour obtenir une texture IDDSI 5, il est possible d'incorporer à la préparation de saucisse mixée, avant moulage et cuisson, 20 à 30 % dés de jambon de moins de 4 mm.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1,5 kg DE CHOUCROUTE ET 1 kg DE SAUCISSE
SOIT 10 PORTIONS (150 g DE CHOUX ET 100 g DE SAUCISSE)

Choucroute cuite cuisinée	1,4 kg
Liant à froid et à chaud KNORR®	100 g
Chair à saucisse	540 g
Saveurs Intenses Fumé KNORR® Professional	25 g
Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®	65 g
Eau	400 g
Bouillon de Volaille concentré à faible teneur en sel KNORR® Professional	10 g

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Guisson Expertise
La restauration qui vous ressemble



Parmentier fondant
DE CANARD À L'AIL DOUX

PRÉPARATION :

4 Purée très épaisse

1. Déconditionner et peser l'ensemble des ingrédients.
2. Faire revenir le sauté de canard, éliminer l'excédent de graisse, puis déglacer au vin blanc. Ajouter le **Jus de Veau Lié KNORR® Professional.**
3. Mouiller à hauteur et laisser mijoter environ 1 heure jusqu'à obtention d'une viande fondante.
4. Pendant ce temps, préparer la purée de pommes de terre et la maintenir au chaud.
5. Mixer le canard cuit avec 350 g de jus de cuisson et la **Purée d'épices Ail KNORR®** jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène.
6. Ajouter le **Liant à froid et à chaud KNORR®** puis mixer quelques secondes pour l'incorporer.
7. Répartir la préparation de canard dans les moules individuels, puis recouvrir de purée.
8. Pour une liaison froide, refroidir rapidement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures et couvrir les moules. Pour une liaison chaude, maintenir à plus de +63 °C jusqu'au service.

5 Haché lubrifié

Incorporer à la préparation mixée 20 à 30 % de petits dés de canard cuit (inférieur à 4 mm), puis mélanger avant le dressage afin d'obtenir une texture conforme au niveau IDDSI 5.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1,5 kg DE PURÉE ET 1 kg DE CANARD
SOIT 10 PORTIONS (150 g DE PURÉE ET 100 g DE CANARD)

Purée de pomme de terre	1,5 kg
Sauté de canard sans os	1 kg
Jus de Veau lié KNORR® Professional	**20 g**
Vin blanc	20 cl
Purée d'épices Ail KNORR®	**25 g**
Liant à froid et à chaud KNORR®	**25 g**
Jus de cuisson du canard	350 g

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Guisson Expertise
La restauration qui vous ressemble



03 POISSONS



Moelleux de merlu

À L'ANETH ET AU CURRY

4 Purée très épaisse

PRÉPARATION :

1. Préparer la base de cuisson en délayant le **Bouillon de Légumes KNORR®** dans de l'eau. Porter à frémissement puis cuire les filets de merlu sans arêtes.
2. Mixer uniquement le poisson pendant 1 minute. Ajouter ensuite l'huile et la **Mise en place Primerba Aneth KNORR®**, puis incorporer progressivement la quantité de jus prévue dans la recette en poursuivant le mixage.
3. Ajouter la **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** et mixer à nouveau pour l'incorporer. Vérifier l'assaisonnement.
4. Conditionner idéalement dans des moules ou des bacs GN 1/3 ou 1/2. Ne pas dépasser 4cm de hauteur.
5. Cuire/pasteuriser au four vapeur à 95°C pendant environ 30 minutes sans couvrir. La température à cœur doit atteindre 80°C. Le temps dépend de la taille des contenants.
6. La sauce : porter le bouillon de cuisson à ébullition puis le lier avec le **Roux Blanc KNORR®**. Puis incorporer la crème et la **Purée d'Epices Curry KNORR®** et finaliser avec le jus de citron.
7. Pour la liaison froide, refroidir les préparations de 63 à 10°C en moins de deux heures.
8. En liaison chaude, maintenir les préparations à plus de 63°C en couvrant pour éviter le dessèchement jusqu'au service.
9. En liaison froide, démouler la préparation refroidie ou tailler des tranches/cubes selon la présentation souhaitée. Remettre en température avec la sauce liée, en barquette operculée ou assiette avec cloche.

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Cuisson Expertise
La restauration qui vous ressemble

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 100g)

Chair de merlu cuite	510 g
Jus de cuisson du poisson	340 g
Huile	45 g
Bouillon de Légumes concentré à faible teneur en sel KNORR® Professional ou Fumet de poisson KNORR®	**15 g**
Mise en place Primerba Aneth KNORR®	**20 g**
Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®	**65 g**

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS DE SAUCE

Jus de cuisson du poisson	0,35 l
Purée d'Epices Curry KNORR®	**20 g**
Crème fraiche	150 g
Roux Blanc KNORR®	**35 g**
Jus de citron	pm



5 Haché lubrifié **Manger main**

Pour une texture adaptée au manger-main, augmenter de 5g la **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** pour un total de 70g.





04 LÉGUMES ET FÉCULENTS



Coquillettes fondantes

AU PARMESAN ET À L'AIL DOUX

4 Purée très épaisse

PRÉPARATION :

1. Cuire les coquillettes.
2. Amener les coquillettes à une cuisson fondante.
3. Pendant ce temps, chauffer l'eau ou le lait avec la matière grasse et le sel.
4. Mixer les coquillettes égouttées et chaudes avec le liquide, la **Purée d'Epices Ail KNORR®** et le parmesan jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
5. Ajouter le **Liant à froid et à chaud KNORR®** et mixer pour bien l'incorporer.
6. Conditionner et couvrir.
7. Refroidir selon vos procédures.
8. Remettre en température et dresser dans les assiettes avec une cuillère comme une purée.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1,5 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 150g)

Coquillettes cuites	570 g
Eau ou lait chaud	850 g
Purée d'Epices Ail KNORR®	**30 g**
Parmesan en poudre	100 g
Beurre ou huile d'olive	80 g
Sel fin	6 g
Liant à froid et à chaud KNORR®	**25 g**

Recette élaborée par **Franck Bergé** Cuisson Expertise



Flan
DE COURGETTES

PRÉPARATION :

1. Égoutter les courgettes préalablement cuites.
2. Mixer tous les ingrédients.
3. Conditionner en barquettes ou en moules adaptés.
4. Cuire/pasteuriser au four vapeur à 95°C pendant 20 à 30 minutes sans couvrir. La température à cœur doit atteindre 80°C.
5. Pour une préparation en liaison froide refroidir de 63°C à 10°C en moins de deux heures en couvrant le produit.
6. En liaison chaude, maintenir les préparations à plus de 63°C en couvrant pour éviter le dessèchement.
7. En liaison froide, démouler la préparation refroidie ou tailler des tranches ou des cubes selon la présentation souhaitée puis remettre en température en barquette operculée ou assiette avec cloche selon vos procédures habituelles.

4 Purée très épaisse

5 Haché lubrifié

Manger main

Pour une texture adaptée au manger-main, augmenter la quantité de **Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®** de 140 g à 160 g. Pour les textures IDDSI 5, il est possible d'incorporer des cubes de brunoise surgelée cuite dans l'appareil mixé avant la cuisson / pasteurisation.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1,5 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 150g)

Courgettes cuites égouttées	1 kg
Crème ou fromage fondu type VQR	250 g
Purée d'Epices Ail KNORR®	**20 g**
Mise en place Primerba Bouquet de Provence KNORR®	**15 g**
Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®	**140 g**



05
FROMAGE ET CHARCUTERIE



Fromage de chèvre

AU BASILIC

PRÉPARATION :

4 Purée très épaisse

1. Couper la bûchette de fromage en morceaux.
2. Faire chauffer doucement avec le lait à feu doux.
3. Lorsque le mélange atteint l'ébullition, mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
4. Hors du feu, ajouter la **Mise en place Primerba Basilic KNORR®** ainsi que la **Texture Gélatine KNORR®**, puis mixer à nouveau pour bien incorporer l'ensemble.
5. Couler la préparation dans des moules ou barquettes adaptés.
6. Réserver en chambre froide positive pendant au minimum 2 heures afin d'assurer une bonne gélification. Démouler puis dresser avant le service.

Cette recette peut être déclinée avec de nombreux fromages afin de varier les saveurs.

5 Haché lubrifié

Manger main

Prévoir des portions en cubes ou en bâtonnets, faciles à saisir et consommables en deux bouchées, afin de faciliter la préhension et limiter les manipulations.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 400g DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 40 g)

Buchette de chèvre	200 g
Lait	180 g
Mise en place Primerba Basilic KNORR®	**8 g**
Texture Gélatine KNORR®	**40 g**

Recette élaborée par **Franck Bergé**

Cuisson Expertise
La restauration qui vous ressemble



Pâté de campagne

CORNICHONS ET GINGEMBRE

PRÉPARATION :

4 Purée très épaisse

1. Couper le pâté de campagne en morceaux.
2. Faire chauffer doucement avec l'eau et le **Bouillon de Légumes KNORR®** à feu doux.
3. Lorsque le mélange atteint l'ébullition, ajouter les cornichons préalablement coupés en morceaux et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
4. Hors du feu, ajouter la **Purée d'Epices Gingembre KNORR®** ainsi que la **Texture Gélatine KNORR®** (voir liste des ingrédients pour le niveau de texture), puis mixer à nouveau pour bien incorporer l'ensemble.
5. Verser la préparation dans des contenants individuels ou collectifs.
6. Réserver en chambre froide positive pendant au minimum 2 heures afin d'assurer une bonne gélification. Démouler puis dresser avant le service.

5 Haché lubrifié

Manger main

Prévoir des portions en cubes ou en bâtonnets, faciles à saisir et consommables en deux bouchées, afin de faciliter la préhension et limiter les manipulations.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 600g DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 60g)

Pâté de campagne	300 g
Eau	300 g
Bouillon de Légumes concentré à faible teneur en sel KNORR® Professional	**10 g**
Cornichons	80 g
Purée d'Epices Gingembre KNORR®	**15 g**
Texture Gélatine KNORR® (75g pour IDDSI 5 et manger main)	**50 g**

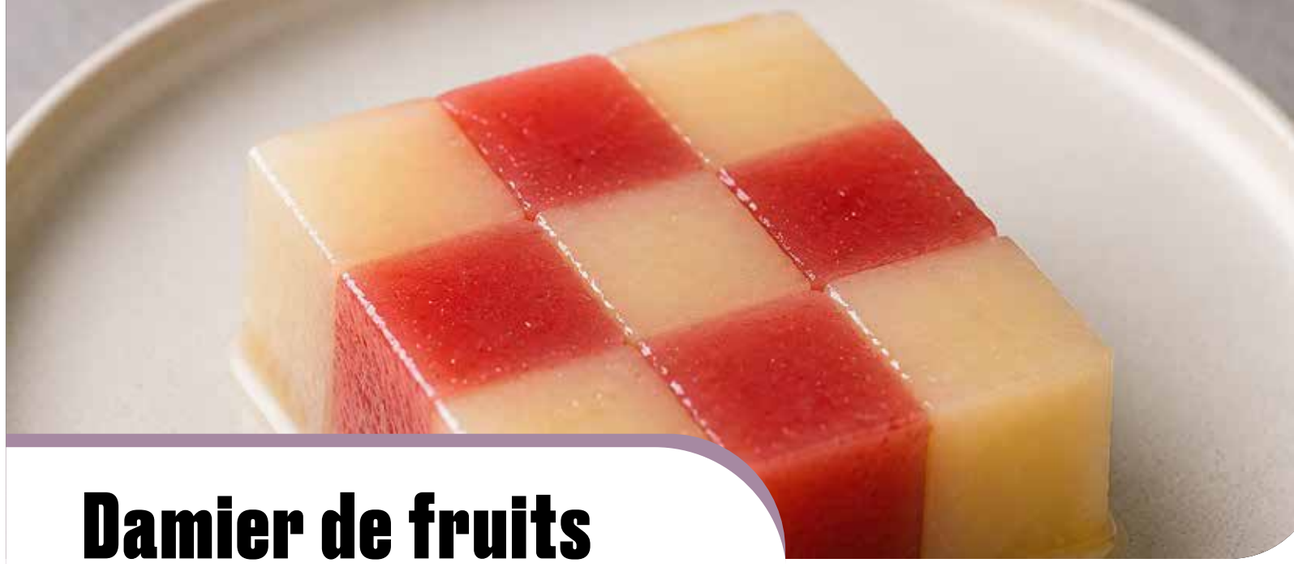
Recette élaborée par **Franck Bergé**

Cuisson Expertise
La restauration qui vous ressemble



06

DESSERT ET PÂTISSERIE



Damier de fruits

5
Haché lubrifié

Compatible Manger main

PRÉPARATION :

1. La veille, placer la purée de fraise, la compote de poires ainsi que la cuve du mixer en chambre froide.
2. Mixer la compote de poires avec 75 g de **Texture Gélatine KNORR®.**
3. Verser la préparation dans des moules ou des barquettes souples (facilitant le démoulage) sur une hauteur d'environ 3 cm.
4. Réaliser la même opération avec la purée de fraise et les 75 g restants de **Texture Gélatine KNORR®**.
5. Réserver au froid pendant au minimum 2 heures afin d'obtenir une texture ferme.
6. Démouler les préparations, tailler des carrés réguliers puis les assembler en damier.
7. Réserver en chambre froide

Cette recette peut être réalisée avec différents parfums de fruits ou à partir de fruits frais.
Elle constitue également une alternative rafraîchissante et intéressante pour favoriser l'hydratation lors des périodes de forte chaleur.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1,1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 110 g)

Purée de fraises surgelées	500 g
Compote de poires	500 g
Texture Gélatine KNORR®	**150 g**

Recette élaborée par **Franck Bergé** Guisson Expertise



Tartelette
AUX FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 900g DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 90g)

Palet breton ou spéculoos	100 g
Yaourt nature	140 g
Texture Gélatine KNORR®	**20 g**
Eau	50 g

GARNITURE

Purée de framboises surgelées	600 g
Texture Gélatine KNORR®	**70 g**

LES PRODUITS UTILISÉS



5 Haché lubrifié — **Manger main**

PRÉPARATION :

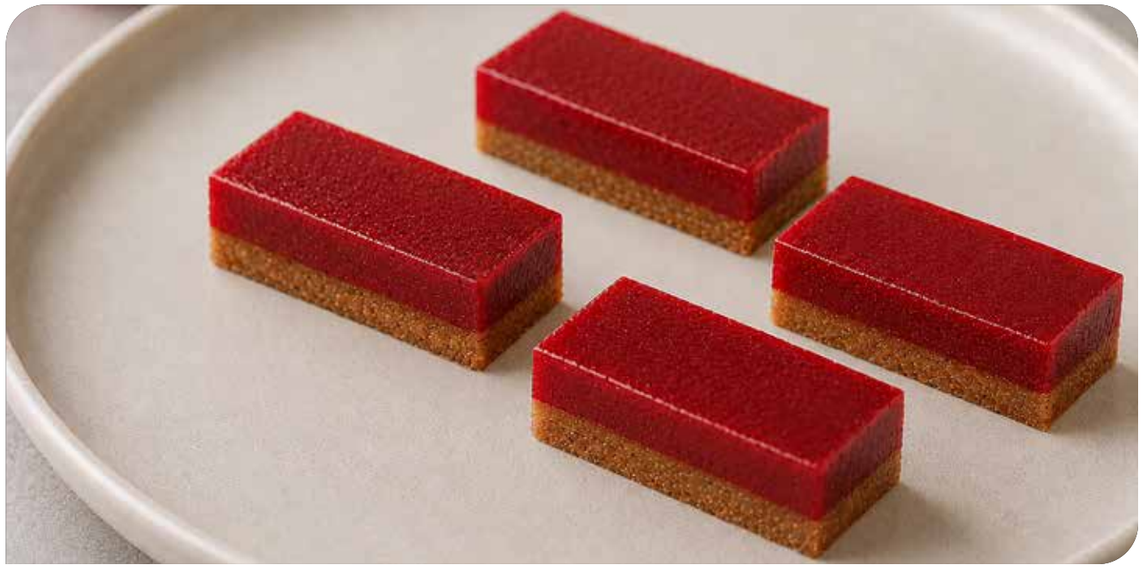
4 Purée très épaisse

La Garniture

1. Penser à mettre le coulis en chambre froide la veille.
2. Le jour de la préparation mixer le coulis avec la **Texture Gélatine KNORR®**.
3. Verser la préparation dans les moules individuels ou collectifs.
4. La garniture représente les deux tiers du dessert.
5. Réserver en chambre froide.

Le biscuit

1. Mixer les spéculos pour obtenir une chapelure fine. Ajouter le yaourt, l'eau et la **Texture Gélatine KNORR®** et mixer à nouveau.
2. Recouvrir la garniture avec l'appareil à biscuit et réserver au frais. Ce sens d'assemblage permet d'avoir le biscuit dans le bon sens au moment du démoulage. Si vous utilisez des moules à tartelettes souples, le biscuit devra être réalisé en premier.





Cake

AUX AGRUMES

4
Purée très épaisse

PRÉPARATION :

1. Peser tous les ingrédients.
2. Les mélanger au batteur ou dans un mixeur.
3. Verser la préparation du cake dans des moules souples préalablement huilés ou dans des bacs inox avec du papier sulfurisé.
4. Cuire à 95°C en vapeur et atteindre 85°C à cœur.
5. Refroidir selon vos procédures.
6. Démouler, couper et dresser.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1,2 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 120g)

Sucre	340 g
Yaourt nature	280 g
Huile	80 g
Œufs entiers liquides	250 g
Poudre de cacao nature	10g (facultatif)
Saveurs Intenses Agrumes KNORR® Professional	25 g
Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®	80 g
Levure chimique	7 g



Smoothie

DE FRUITS

5
Haché lubrifié

PRÉPARATION :

1. La veille, placer la purée de fraise, la compote de poires ainsi que la cuve du mixer en chambre froide.
2. Mixer la compote de poires avec 30 g de **Liant à froid et à chaud KNORR®**
3. Réaliser la même opération avec la purée de fraise et 30g de **Liant à froid et à chaud KNORR®**
4. Réserver au froid pendant au minimum 30 minutes.
5. Présenter dans des verres en alternant les couches de fruits.
6. Réserver en chambre froide.

ASTUCE

Pour compléter les apports nutritionnels, proposez des boissons enrichies ou des smoothies riches en énergie. Pensez également à favoriser une bonne hydratation tout au long de la journée.

Cette recette peut être réalisée avec différents parfums de fruits ou à partir de fruits frais.

LE GESTE TECHNIQUE :

Lors d'une utilisation à froid, le **Liant à Froid et à Chaud KNORR®** n'atteint pas immédiatement son pouvoir épaississant optimal. Attendre environ 15 minutes avant d'ajuster la quantité utilisée si une texture plus épaisse est souhaitée.



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 1,1 kg DE PRÉPARATION (SOIT 10 PORTIONS DE 110 g)

Purée de fraises surgelées	500 g
Compote de poires	500 g
Liant à froid et à chaud KNORR®	**60 g**



07 BOISSONS

HYDRATER, VARIER, FAIRE PLAISIR

L'hydratation est un enjeu quotidien en restauration senior, particulièrement pour les personnes présentant des troubles de la déglutition.

Grâce à quelques gestes techniques simples, transformez les boissons du quotidien en recettes adaptées, attractives et conformes aux besoins de vos convives.

LES BÉNÉFICES DES BOISSONS À TEXTURE MODIFIÉE :



Favoriser les apports hydriques



Préserver le plaisir de boire



Varier les moments de consommation et encourager l'hydratation tout au long de la journée



Personnaliser les recettes selon les goûts des résidents et varier les saveurs



Enrichir votre offre de boissons adaptées



Jus de fruit

PRÉPARATION :

1. Ajouter le **Liant à froid et à chaud KNORR®** à votre jus de fruit afin d'obtenir la texture souhaitée.
2. Laisser reposer 3min, puis vérifier votre grade de texture à l'aide d'une seringue IDDSI.

INGRÉDIENTS

POUR 1L

Jus de fruit ..... 1 L

Liant à froid et à chaud KNORR®



IDDSI 1 ..... 30 g
IDDSI 2 ..... 45 g
IDDSI 3 ..... 65 g
IDDSI 4 ..... 75 g

OU

Texture Gélatine KNORR®



IDDSI 4 ..... 100 à 150 g (manger main)



ASTUCE

Pour une texture IDDSI 4 compatible en manger main, vous pouvez remplacer le **Liant à froid et à chaud KNORR®** par la **Texture Gélatine KNORR®**.

Pour une consommation à la cuillère dans un verre :
- 100 g de **Texture Gélatine KNORR®** par litre

Pour une gelée plus ferme en manger-main :
- 150 g de **Texture Gélatine KNORR®** par litre

UNE BASE, UNE MULTITUDE DE SAVEURS

À PARTIR DE CETTE RECETTE, CRÉEZ FACILEMENT DIFFÉRENTS JUS À TEXTURE MODIFIÉE :

Pomme, vanille & cannelle

Jus de pomme ..... 1 L
Liant à froid et à chaud KNORR® ..... **30 à 75 g**
Cannelle moulue ..... 0,5 g
Vanille poudre ..... 0,5 g

Orange, fruits rouges & menthe fraîche

Jus d'orange ..... 1 L
Liant à froid et à chaud KNORR® ..... **30 à 75 g**
Coulis de fruits rouges ..... 100 g
Menthe (infusée 1h30) ..... 8 g par litre (vingtaine de feuilles)

Raisin, fleur de sureau & citron vert

Jus de raisin ..... 1 L
Liant à froid et à chaud KNORR® ..... **30 à 75 g**
Sirop fleur de sureau ..... 20 g
Jus de citron vert ..... 60 g



Eau arômatisée

PRÉPARATION :

1. Chauffer l'eau à 90°C.
2. Ajouter les ingrédients aromatiques de la saveur choisie (thé, herbes). Laisser infuser 5min si nécessaire puis filtrer.
3. Ajouter le(s) sirop(s) souhaité(s).
4. Ajouter le liant de votre choix (**Liant à froid et à chaud KNORR®** ou **Texture Gélatine KNORR®**) à votre boisson selon la texture souhaitée. Laisser reposer 3min et vérifier votre grade de texture à l'aide d'une seringue IDDSI.
5. Pour une texture manger main avec la Texture Gélatine KNORR®, faire refroidir la préparation après avoir ajouté la Texture Gélatine KNORR® pour activer celle-ci.

INGRÉDIENTS

POUR 1L

Eau ..... 1 L

Liant à froid et à chaud KNORR®



IDDSI 1 ..... 30 g
IDDSI 2 ..... 45 g
IDDSI 3 ..... 65 g
IDDSI 4 ..... 75 g

OU

Texture Gélatine KNORR®



IDDSI 4 ..... 100 à 150 g (manger main)

A PARTIR DE CETTE RECETTE, CRÉEZ FACILEMENT DIFFÉRENTES EAUX AROMATISÉES À TEXTURE MODIFIÉE :

Pêche & verveine

Sirop de pêche ..... 80 g
Feuilles de verveine ..... 5 g
Thé blanc ou rooibos: 2 sachets

Citron & menthe douce

Sirop de citron ..... 70 g
Feuilles de verveine ..... 5 g
Thé blanc ou rooibos: 2 sachets

Cassis & violette

Sirop de cassis ..... 60 g
Sirop de violette ..... 20 g
Thé noir ou rooibos: 2 sachets



Chocolat chaud

PRÉPARATION :

1. Préparer le chocolat chaud selon votre process interne.
2. Ajouter le liant afin d'obtenir le grade de texture souhaitée.
3. Laisser reposer 3min et vérifier votre grade à l'aide d'une seringue IDDSI.



INGRÉDIENTS

POUR 1 L

Lait ..... 1 L
Chocolat en poudre ..... 60 g
Liant à froid et à chaud KNORR®, selon texture souhaitée :
IDDSI 1 ..... 25 g
IDDSI 2 ..... 40 g
IDDSI 3 ..... 60 g
IDDSI 4 ..... 70 g

POUR VARIER LES SAVEURS :

Chocolat chaud façon moka

Café soluble ..... 4 g

Chocolat chaud spéculoos

Pâte de spéculoos ..... 35 g



Café chaud

PRÉPARATION :

1. Préparer le café selon votre process interne.
2. Ajouter le liant afin d'obtenir le grade de texture souhaité. Ajouter le(s) sirop(s) souhaité(s).
3. Laisser reposer 3min et vérifier votre grade à l'aide d'une seringue IDDSI.



INGRÉDIENTS

POUR 1 L

Café ..... 1 L

Liant à froid et à chaud KNORR®, selon texture souhaitée :

IDDSI 1 ..... 30 g

IDDSI 2 ..... 45 g

IDDSI 3 ..... 65 g

IDDSI 4 ..... 75 g

POUR VARIER LES SAVEURS :

Café vanille

Vanille ..... 0,5 g

Café caramel

Caramel ..... 30 g

Café noisette

Pâte noisette ..... 25 g

LES SOLUTIONS UNILEVER FOOD SOLUTIONS POUR DES BOISSONS À TEXTURE MODIFIÉE

TEXTURE GÉLATINE KNORR®

Une consistance légère et un goût neutre



6 x 1 kg
8714100795538

- **Utilisable à froid ou à chaud**
- **10g de texture = 1 feuille de gélatine**
- **Dissolution instantanée, à température ambiante**
- **Goût neutre et apparence transparente**
- **Thermoréversible**
- **Adapté aux personnes souffrant de troubles de préhension et déglutition (fond en bouche)**
- **Contribue à l'apport en protéines (23 g de protéines dans 100 g de produit déshydraté)**



NOS CONSEILS DOSAGE

Texture épaisse IDDSI 4

100 g de Texture Gélatine
+ 1 l de liquide

Texture manger main

150g de Texture Gélatine
+ 1 l de liquide

LIANT À FROID ET À CHAUD KNORR®

Pour épaissir tout type de préparation



2 x 2 kg
8711200570478

- **Lie à froid ou à chaud**
- **Épaissit tout type de préparation et crée une liaison lisse**
- **Un goût neutre**
- **Convient aux végétariens**



NOS CONSEILS DOSAGE

30 g de liant **+ 1 l** de liquide (jus / eau) / **Texture très légèrement épaisse -IDDSI 1**	**45 g** de liant **+ 1 l** de liquide (jus / eau) / **Texture légèrement épaisse -IDDSI 2**	**65 g** de liant **+ 1 l** de liquide (jus / eau) / **Texture modérément épaisse -IDDSI 3**	**75 g** de liant **+ 1 l** de liquide (jus / eau) / **Texture épaisse -IDDSI 4**



Nos solutions digitales

Inscrivez-vous à la newsletter pour recevoir toutes nos offres, des idées recettes, des échantillons et bien plus encore !

Ufs.com

Des recettes inspirantes, des conseils et astuces pour faciliter votre quotidien.

Programme de fidélité

Des points gagnés à chaque pré-commande à échanger contre du matériel de cuisine.

E-Shop

Des produits adaptés à votre cuisine et livrés par votre distributeur habituel.

Réseaux sociaux

Découvrez nos nouveautés, toutes nos inspirations recettes et conseils de chefs.

- UFSFRANCE
- Unilever Food Solutions France
- Unilever Food Solutions France
- ufs.france

Création : www.comback-r.fr

Unilever Food Solutions France
20, rue des deux gares
92 842 Rueil-Malmaison RCS Nanterre 552 119

Pour toutes questions qualité, contactez-nous à l'adresse suivante :
Qualite.Foodsolutions@unilever.com

Unilever Food Solutions