

NUOVA LINEA
BRUNOISE
CREATIVE COLLECTION

ISPIRAZIONI CULINARIE - IL QUADERNO DI RICETTE



BRUNOISE
CREATIVE COLLECTION



Bonduelle
Food Service

COMPETENZA NELLE VERDURE & ESPERIENZA CULINARIA

Siamo un'azienda familiare da 7 generazioni. Fin dal **1853** coltiviamo i nostri vegetali rispettandone il sapore autentico, la consistenza e il colore.

Offriamo ai Professionisti della ristorazione soluzioni adatte alle loro sfide quotidiane, grazie a una conoscenza approfondita del loro mondo e delle loro esigenze. Insieme ai nostri Clienti **vogliamo porre l'alimentazione a base vegetale al centro di ogni piatto.**



Greenology
L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE



Un progetto creato per accompagnare tutti i Professionisti della ristorazione e supportarli nella scoperta della **cucina a base vegetale: GUSTOSA, SANA E SOSTENIBILE.**

La nostra competenza nel mondo dei vegetali e la nostra esperienza culinaria sono a disposizione di chi ci sceglie ogni giorno. Greenology è: formazione, trend, metodologie, ispirazioni culinarie, ma soprattutto soluzioni che si adattano al lavoro di ciascun Operatore, con le specifiche esigenze dettate dal canale in cui opera.

NUOVA LINEA BRUNOISE CREATIVE COLLECTION



PIÙ TEMPO PER LA TUA CREATIVITÀ

La linea di surgelati Essenziali di Bonduelle Food Service si arricchisce di **4 prodotti pensati per liberare la creatività dei Professionisti della ristorazione**. Quattro varietà di verdure tra le più usate in cucina, sapientemente tagliate a brunoise per offrire il massimo servizio e risparmio di tempo. Durante la preparazione **mantengono inalterati il colore, la consistenza e il gusto**.

- **GIÀ TAGLIATE, SONO SUBITO PRONTE PER LE TUE RICETTAZIONI**
- **FACILI DA DOSARE, COSTO PORZIONE SOTTO CONTROLLO**
- **ESTREMAMENTE VERSATILI, SONO RICCHE DI GUSTO E COLORE**



Garantiscono un grande risparmio di tempo, eliminando una lunga lavorazione



Taglio regolare, uniforme, integro e particolarmente fine: 4x4x4 mm



4 varietà di verdure tra le più richieste e utilizzate in cucina



Sostenibili perché evitano ogni spreco



A prova di calcolo: il costo porzione è sempre certo



Facili da dosare, utilizzi solo il necessario



Estremamente versatili, si prestano a moltissime preparazioni



Un delizioso contributo a una cucina sana ed equilibrata



BRUNOISE BROCCOLI



BRUNOISE CAVOLFIORI



BRUNOISE DUO DI CAROTE



BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE

OGNI CUCINA MERITA SOLUZIONI PRATICHE E CREATIVE

In questo quaderno di ricette vi proponiamo alcuni spunti pratici e creativi, per sperimentare **l'estrema versatilità delle Brunoise Creative Collection**.

IDEALI

COME INGREDIENTE

IN INSALATE

PER GUARNIRE

COME TOPPING

COME CONTORNO

PER RIPIENI

PRIMO PIATTO

VEGANO

BULGUR CON BRUNOISE DI VERDURE ALLA MEDITERRANEA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 kg di **BULGUR MINUTE® BONDUELLE**

500 g di **LENTICCHIE MINUTE®
BONDUELLE**

200 g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE
BONDUELLE**

200 g di **BRUNOISE BROCCOLI
BONDUELLE**

200 g di **BRUNOISE CAVOLFIORI
BONDUELLE**

200 g di **BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE
BONDUELLE**

100 g di **FAGIOLINI EXTRA FINI
MINUTE® BONDUELLE**

50 g di olive taggiasche

30 g di capperi

100 ml di olio EVO

Sale, pepe, curcuma

PROCEDIMENTO

Decongelare le Lenticchie e il Bulgur, condire con olio, sale, pepe e curcuma; a parte cuocere a vapore le Brunoise e aggiungerle al Bulgur con le Lenticchie. Rigenerare i Fagiolini, tagliarli in 5 pezzi e aggiungerli alla preparazione.

PRESENTAZIONE

Completare con olive e capperi, servire la preparazione in pirofila.

PRIMO PIATTO

VEGETARIANO

ORZOTTO IN CREMA DI CAVOLFIORI, LIMONE E SALSA PICCANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 kg di **ORZO MINUTE® BONDUELLE**

1 kg di **BRUNOISE CAVOLFIORI
BONDUELLE**

1 limone (succo e scorza)

100 g di Parmigiano Reggiano

200 ml di brodo vegetale

50 ml di olio EVO

Salsa piccante, sale, pepe

PROCEDIMENTO

Per la crema di cavolfiore, cuocere la Brunoise cavolfiori con il brodo vegetale e frullare in modo da ottenere una crema liscia. In una casseruola, rosolare l'Orzo ancora surgelato con l'olio, aggiungere la crema, il succo di limone, la sua scorza e cuocere fino a consistenza cremosa.

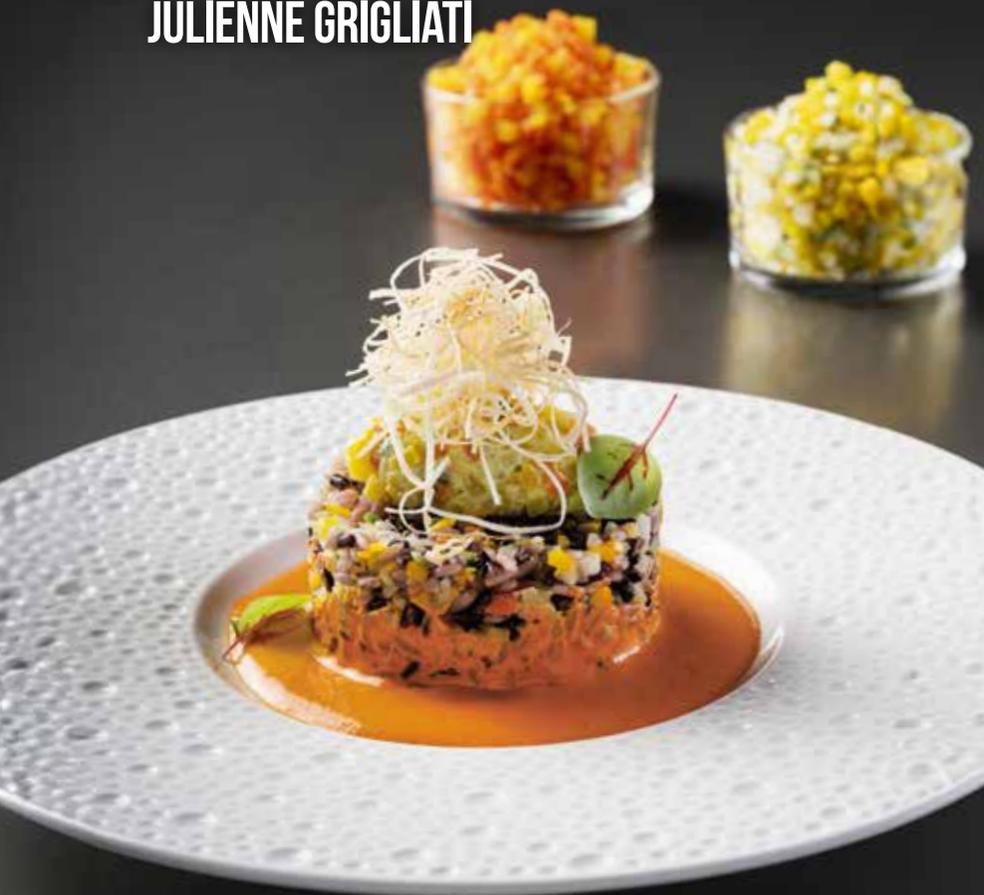
PRESENTAZIONE

A cottura ultimata, regolare di sapore, aggiungere il Parmigiano e servire con gocce di salsa piccante.

PRIMO PIATTO

VEGANO

TIMBALLO DI RISO VENERE ALLA BRUNOISE DI VERDURE E CREMA DI PEPERONI JULIENNE GRIGLIATI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

100 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE
BONDUELLE
100 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE
BONDUELLE
100 g di BRUNOISE CAVOLFIORI
BONDUELLE
100 g di BRUNOISE BROCCOLI
BONDUELLE
300 g di PEPERONI JULIENNE
GRIGLIATI BONDUELLE

200 g di riso venere
100 g di riso parboiled
1 spicchio d'aglio
100 ml di brodo vegetale
100 ml di olio EVO
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Lessare il riso e raffreddarlo velocemente. In una padella aggiungere olio, aglio e le Brunoise; spadellare per circa 5 minuti e aggiungerle al riso regolando di sapore con sale e pepe. Per la crema, versare in una casseruola il brodo vegetale e i Peperoni e cuocere per circa 10 minuti; frullare, setacciare e insaporire con sale e pepe.

PRESENTAZIONE

Disporre il riso in 4 stampi. Ultimare adagiando la crema alla base e sformare il timballo al centro del piatto.

PRIMO PIATTO

VEGANO



SPAGHETTI CON RISTRETTO DI BRUNOISE DUO DI CAROTE, LIME E BASILICO

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

1 kg di BRUNOISE DUO DI CAROTE
BONDUELLE

350 g di spaghetti di grano duro
50 g di basilico
200 ml di brodo vegetale
100 ml di olio EVO
Scorza di 1 lime
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Per il ristretto, cuocere 3/4 della Brunoise duo di carote con il brodo vegetale e frullare.

Saltare in padella la restante parte della Brunoise con olio EVO e regolare di sapore.

Aggiungere il ristretto, il lime e il basilico.

Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e spadellare con il ristretto ottenuto.

PRESENTAZIONE

Servire ben caldo e decorare con del basilico.

PRIMO PIATTO
VEGETARIANO

PACCHERO PROFUMATO ALLO ZAFFERANO CON MOUSSE DI PISELLI, BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE E LENTICCHIE CROCCANTI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
400 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE
BONDUELLE
100 g di LENTICCHIE MINUTE®
BONDUELLE
300 g di PISELLI NOVELLI MINUTE®
BONDUELLE

12 paccheri rigati
2 bustine di zafferano
300 g di caprino
20 g di Parmigiano Reggiano
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Rigenerare i Piselli Minute® a vapore; una volta raggiunta la temperatura ambiente, frullare con caprino, olio EVO, sale e pepe. Raffreddare il composto in frigorifero per circa 2 ore. Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata con l'aggiunta di zafferano. Spadellare la Brunoise Duo di Zucchini in una padella antiaderente per 6 minuti e cuocere le Lenticchie ancora surgelate in forno ventilato a 200°C per circa 15 minuti.

PRESENTAZIONE

Riempire i paccheri con la mousse di Piselli e sigillare le due estremità con la Brunoise e le Lenticchie.

PRIMO PIATTO
VEGETARIANO



“RISOTTO” DI BRUNOISE DI VERDURE, HUMMUS DI CECI E CAPRINO AL ROSMARINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
250 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE
BONDUELLE
250 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE
BONDUELLE
250 g di BRUNOISE CAVOLFIORI
BONDUELLE
250 g di BRUNOISE BROCCOLI
BONDUELLE
100 g di hummus di CECI MINUTE®
BONDUELLE

100 g di caprino
100 ml di brodo vegetale
30 g di Parmigiano Reggiano
30 ml di olio EVO
Sale, pepe, rosmarino

PROCEDIMENTO

In una casseruola, rosolare le Brunoise per circa 5 minuti. Aggiungere il brodo vegetale e cuocere il tutto in modo che le verdure siano amalgamate tra loro

e il “risotto” si addensi. Aggiungere l’hummus di ceci, il caprino, il rosmarino e regolare di sapore. Cuocere per 1 minuto e, a fuoco spento, aggiungere il Parmigiano e un filo d’olio EVO.

PRESENTAZIONE

Servire caldo e decorare con il rosmarino.





MEDAGLIONE DI FILETTO IN CROSTA DI BRUNOISE CAVOLFIORI E LA SUA VELLUTATA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 500 g di BRUNOISE CAVOLFIORI BONDUELLE

4 medaglioni di filetto di vitello
8 fette di guanciaie
1 spicchio d'aglio
100 g di pane in cassetta
100 g di brodo vegetale
10 g di timo
50 ml di olio EVO
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Bardare i filetti di vitello con il guanciaie; salare, pepare, rosolare e cuocere a bassa temperatura in forno a vapore a 54°C per 40 minuti.

Per la vellutata, cuocere 2/3 della Brunoise con il brodo vegetale e lo spicchio d'aglio per circa 10 minuti; frullare e regolare di sapore.

Preparare la panure frullando il pane con una parte di brodo fino ad ottene-

re una sorta di crema.

Una volta che il filetto è pronto, cospargere la crema ottenuta sopra al filetto, aggiungere la restante Brunoise e gratinare in forno a 230°C per circa 5 minuti.

PRESENTAZIONE

Servire adagiando il filetto al centro del piatto, la salsa a piacere, il timo e qualche goccia di olio EVO.

URAMAKI DI RISO E BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE, GAMBERI IN TEMPURA E MAIONESE ALLA CIPOLLA GRIGLIATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 200 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE BONDUELLE

50 g di CIPOLLA GRIGLIATA BONDUELLE

16 gamberi impanati con il panko
50 g di salsa piccante
30 g di sesamo nero
100 g di acqua faba dei ceci
8 fogli di alga Nori
720 g di riso per sushi
900 ml di acqua
120 ml di aceto di riso
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Per il riso: sciacquarlo più volte fino ad eliminare l'amido. Portare a ebollizione l'acqua e il riso in una pentola coperta; abbassare la fiamma e cuocere per 15 minuti. Lasciare riposare a fuoco spento per altri 15 minuti. Raffreddare velocemente e condire con l'aceto di riso. Nel frattempo, saltare la Brunoise duo di zucchini con olio EVO, sale e pepe.

Per la maionese di Cipolla: scongelare la Cipolla grigliata e frullare con acqua faba, sale e pepe.

Friggere i gamberi impanati. Realizzare i maki adagiando il riso, la Brunoise e il sesamo sull'alga Nori. Posizionare al centro i gamberi e la salsa piccante e arrotolare.

PRESENTAZIONE

Tagliare in 6 parti e servire con la maionese di Cipolla.



TRANCIO DI SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA SU LETTO DI SPINACINI BABY E CHUTNEY DI CAROTE, FRAGOLINE E ANANAS

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 300 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE

4 filetti di salmone
100 g di fragoline di bosco
100 g di ananas
400 g di spinacini baby
20 ml di aceto
20 g di zucchero di canna

1 limone (succo e scorza di limone)
5 g di menta
50 ml di olio EVO
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Cuocere i filetti di salmone sottovuoto a 48°C per 12 minuti.
Preparare il chutney saltando la Bru-

noise duo di carote con l'olio EVO e il sale; raffreddare e condire con cubetti di ananas, fragoline di bosco, aceto, zucchero, menta e succo di limone.

PRESENTAZIONE

Una volta cotto il filetto di salmone, impiattare su un letto di spinacini baby e accompagnare al chutney.



"COUSCOUS" DI BROCCOLI, RICCIOLI DI CALAMARI, UVETTA E PINOLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 800 g di BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE

4 calamari
100 g di uvetta
100 g di pinoli
20 g di pasta d'acciuga
20 g di basilico
1 limone (scorza di limone)
100 ml di olio EVO
Timo al limone
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Cuocere a vapore la Brunoise broccoli e condirla con olio EVO, uvetta (precedentemente ammorbidita), pinoli, sale, pepe, un trito di timo al limone, pasta di acciughe e scorza di limone.

Pulire i calamari, tagliarli dandogli la forma di piccolo "maccheroncino" e cuocerli in un leggero court bouillon per 1 minuto.

PRESENTAZIONE

Posizionare al centro del piatto il "couscous" ottenuto e disporre i calamari circolarmente intorno; condire con basilico, olio EVO e servire.

MINI BURGER DI CAROTE, MEDAGLIONE DI BROCCOLI E QUINOA E MAIONESE ALL'ACCIUGA



INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

50 g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE**
 200 g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**
 200 g di **QUINOA MINUTE® BONDUELLE**
 250 g di Farina per pane w320
 150 g di latte intero
 20 g di burro pomata
 10 g di lievito di birra
 25 g di zucchero
 100 g di maionese
 30 g di pasta d'acciughe
 50 ml di olio EVO, sale e pepe

PROCEDIMENTO

Per i paninetti: cuocere la Brunoise duo di carote a vapore. In una planetaria unirle a farina, latte, lievito, zucchero e impastare per 10 minuti, salare e lasciare lievitare per 1 ora. Formare delle palline da 15/18 g, lasciare raddoppiare di volume e cuocere in forno statico a 190°C per 8 minuti.

Per i medaglioni: cuocere in padella la Brunoise broccoli e la Quinoa ancora surgelate fino a farle asciugare; frullare, salare e pepare. Formare dei medaglioni del diametro dei paninetti e cuocerli in forno ventilato per 7 minuti a 180°C. Unire la pasta di acciughe alla maionese.

PRESENTAZIONE

Montare i burger con i medaglioni e uno strato di maionese all'acciuga e servire.



TARTELLETTA DI BRISÉE CON CUPOLA DI BRUNOISE E CIALDA DI PARMIGIANO CROCCANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

50 g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE**
 50 g di **BRUNOISE CAVOLFIORI BONDUELLE**
 50 g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**
 50 g di **BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE BONDUELLE**
 8 tartellette di pasta brisée
 1 spicchio d'aglio
 2 tuorli d'uovo

300 g di panna liquida
 100 g di Parmigiano Reggiano
 50 ml di olio EVO
 Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Saltare le Brunoise insieme all'olio EVO e aglio; regolare di sapore con sale e pepe. Adagiare le Brunoise all'interno di piccoli stampini di silicone. Preparare il ripieno della tartelletta, unendo i tuorli e la panna; aggiungere il compo-

sto fino a coprire la verdura e cuocere in forno statico a 140°C per circa 7/8 minuti. Grattugiare il Parmigiano Reggiano e formare le cialde cuocendolo in microonde per circa 1 minuto alla massima temperatura.

PRESENTAZIONE

Montare la tartelletta, incorporando lo sformatino ottenuto e la cialdina di decorazione.

FINGER FOOD
VEGETARIANO



CONI DI PASTA FILLO CON ROCHER DI BRUNOISE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

100 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE
BONDUELLE
100 g di BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE
BONDUELLE
100 g di BRUNOISE CAVOLFIORI
BONDUELLE
100 g di BRUNOISE BROCCOLI
BONDUELLE

4 fogli di pasta fillo
200 g formaggio spalmabile
20 ml di olio EVO

30 g di burro fuso
2 foglie di basilico
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

In una padella antiaderente saltare le Brunoise e regolare di sapore. Per la realizzazione dei coni, spennellare i primi due fogli di pasta fillo con il burro fuso e a seguire stratificare i rimanenti due. Tagliare la pasta fillo in 8 quadrati che serviranno per forma-

re i coni. Avvolgere la pasta intorno al cono e cuocere in forno statico a 200°C fino a colorazione. Formare delle piccole palline con i rocher lavorando con una spatola il formaggio e le Brunoise.

PRESENTAZIONE

Disporre i rocher sopra ai coni e servire. Decorare con il basilico fresco a piacere.

FINGER FOOD
VEGANO

BABAGANOUSH DI CAVOLFIORI E TAHINA CON FALAFEL DI CECI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 g di BRUNOISE CAVOLFIORI
BONDUELLE
16 FALAFEL BONDUELLE

30 g di tahina
50 g di semi di sesamo bianco
50 ml di brodo vegetale
1 spicchio d'aglio
1 limone (succo)
80 ml di olio EVO
Sale, pepe, menta

PROCEDIMENTO

Cuocere i Falafel in friggitrice ad aria a 200°C per 8/9 minuti. Spadellare la Brunoise cavolfiori con olio EVO e aglio; insaporire e frullare ottenendo una crema liscia e omogenea. Aggiungere la tahina, il limone, l'olio, la menta e se necessario il brodo vegetale; regolare di sapore con sale e pepe.

PRESENTAZIONE

Adagiare il composto in una ciotola e decorare con i semi di sesamo. Accompagnare il babaganoush con i Falafel precedentemente cotti.

PIATTO UNICO
VEGANO



POKE DI QUINOA, BRUNOISE DI VERDURE, CECI E LENTICCHIE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 kg di **QUINOA MINUTE® BONDUELLE**
200 g di **BRUNOISE DUO DI ZUCCHINE BONDUELLE**
200 g di **BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE**
200 g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**
200 g di **BRUNOISE CAVOLFIORI BONDUELLE**

200 g di **CECI MINUTE® BONDUELLE**

200 g di **LENTICCHIE MINUTE® BONDUELLE**
20 g di basilico
30 ml di olio EVO
1 spicchio d'aglio
Salvia

PROCEDIMENTO

Decongelare la Quinoa, i Ceci e le Lenticchie Minute® Service. In una padella antiaderente saltare le Brunoise con l'olio EVO e lo spicchio d'aglio.

PRESENTAZIONE

Completare unendo tutti gli ingredienti e servire con foglie di salvia.

PIATTO UNICO

PIZZA GOURMET CON PESTO DI BRUNOISE BROCCOLI, ACCIUGHE E POMODORINI SECCHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

100 g di **BRUNOISE BROCCOLI BONDUELLE**

4 basi di pizza napoletana
200 g di pomodorini secchi
400 g di mozzarella fior di latte
300 g di acciughe
1 spicchio d'aglio
40 g di basilico
Olio EVO
Sale, pepe

PROCEDIMENTO

Cuocere la pizza con la mozzarella e una piccola parte della Brunoise broccoli.

A parte cuocere la restante parte di Brunoise a vapore per 3 minuti; frullare con aglio, olio EVO, sale, pepe e basilico e riempire una sac à poche con la spuma ottenuta.

PRESENTAZIONE

Una volta cotta la pizza aggiungere la mousse di Brunoise broccoli, acciughe, pomodorini secchi e un filo d'olio EVO.



DESSERT
VEGETARIANO

CHEESECAKE ALLE CAROTE, ARANCIA E VANIGLIA



INGREDIENTI PER 8 PERSONE: 300 g di BRUNOISE DUO DI CAROTE BONDUELLE

250 g di biscotti secchi
125 g di burro
400 g di formaggio cremoso
150 g di zucchero semolato
4 uova
1 scorza d'arancia
1 bacca di vaniglia

PROCEDIMENTO

Cuocere la Brunoise duo di carote in forno a vapore per circa 3 min. Lasciare raffreddare e frullare.

Tritare finemente i biscotti con il mixer. In un pentolino far sciogliere il burro e mescolare con i biscotti tritati. Compattare il composto sul fondo di una tortiera da 24 cm e mettere in frigo per almeno 10 minuti.

Nel frattempo, mescolare il formaggio, la polpa di carota e lo zucchero con una frusta elettrica. Aggiungere le uova, la scorza d'arancia e la bacca di vaniglia. Mescolare fino a eliminare i grumi e versare nella tortiera. Cuocere per circa 50 minuti a 170° C in forno ventilato oppure a 180° C in forno statico.



Per essere sempre aggiornato
sull'alimentazione a base
vegetale visita:
WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.IT
e seguici sui canali Facebook,
Instagram e LinkedIn
"BONDUELLE FOOD SERVICE"



E per avere sempre tutto
a portata di mano, scarica

l'esclusiva App
"BI FOOD SERVICE"





ESSENZIALI - BRUNOISE

NOVITÀ



INGREDIENTE

Taglio **4x4x4** mm

4 buste da **2,5** Kg

IDEALE PER



SOLUZIONE



RISTORANTI



HOTEL

PREPARAZIONE DA -18°C



15 min. 160°C



7 min. 800W



6 min.

Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service

Tel. +39 035 425 2411

www.bonduelle-foodservice.it

foodserviceitalia@bonduelle.com

Seguici su:    Bonduelle Food Service Italia
e tramite l'App "B! Food Service" 

Bonduelle
Food Service