

BANQUETING MODERNO



24 Marzo 2026

Tasca ai 5 cereali con Pastrami e confettura di cipolle:

100 pz	Tasca ai cereali da 25g
1,5 kg	Pastrami
1 kg	Cipolla Service - Bonduelle
250 g	Zucchero
1 pz	Foglia di Alloro
500 g	Vino Rosso

PROCEDIMENTO

Decongelare la tasca

Affettare il pastrami

Cuocere da gelo la cipolla e il resto degli ingredienti per circa 40 minuti.

Frullare la composta con un frullatore ad immersione e raffreddare.

Completare le tasche con il pastrami ed un cucchiaino di confettura di cipolle.

Girelle fritte con Babaganoush di melanzane e pomodorini semi-dry:

60 / 80 pz	Mini Girelle dorate e fritte - Carbone
1 kg	Melanzane a cubetti prefritti - Bonduelle
40 g	Tahina
10 g	Paprika rubino delicata - Demetra
10 g	Sale
q.b.	Pepe
40 pz	Pomodorini semi-dry

PROCEDIMENTO

Friggere le girelle in olio di semi di girasole altoleico (Bunge).

In una padella saltare e rigenerare le melanzane.

Frullare la melanzana con la thaina, la paprika, sale e pepe, e lasciare riposare la babaganoush in frigorifero.

Cuocere i pomodorini a metà in forno a 100°C per circa 1 ora.

Pacchero ripieno con spuma di peperone e pop corn di lenticchie:

60 pz	Paccheri - Surgital
2 bustine	Zafferano
1 Kg	Peperoni gialli e rossi Service - Bonduelle
250 g	Lenticchie Service - Bonduelle
4 pz	Filetti Acciuga del Cantabrico - Angelo Parodi
1 pz	Spicchio Aglio
10 g	Sale
q.b.	Pepe
150 g	Patate bollite
60 g	Olio

PROCEDIMENTO

Cuocere i paccheri in acqua colorata con lo zafferano.

Rigenerare i peperoni in forno e frullarli in un cutter con sale, aglio, acciuga e patate bollite.

Soffiare le lenticchie in forno a 210°C con l'olio per circa 20 minuti.

Riempire i paccheri con la mousse di Peperone e completare con le lenticchie.

Carpaccio di ricciola con medaglione di quinoa e carota, dressing al gin lemon:

1,5 Kg	Ricciola
1 Kg	Quinoa Minute - Bonduelle
1 Kg	Carote a bastoncino Minute - Bonduelle
20 g	Sale
q.b.	Pepe
50 g	Limone
100 g	Olio EVO
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
10 g	Gin

PROCEDIMENTO

Marinare la ricciola con olio e limone sottovuoto per circa 12 ore.
Saltare quinoa e carote Minute con sale e pep, frullare e stendere su due fogli di carta da forno per creare dei dischi.
Scaloppare la ricciola adagiarla sui dischi e condire con il dressing al gin.

Bottone al gambero rosso con vellutata di zucchiene alla menta e pane nero:

100 pz	Bottoni al Gambero Rosso - Surgital
1 Kg	Zucchine Minute - Bonduelle
50 g	Scalogno
50 g	Olio EVO
10 g	Sale
10 g	Menta
100 g	Taralli al grano arso

PROCEDIMENTO

Rigenerare la zuccina con scalogno, sale, pepe e menta per circa 5 minuti.

Frullare per creare una vellutata.

Cuocere i bottoni e adagiarli sulla vellutata e sbriciolarci il tarallo.

Secredo de papada cbt con gratin di patate e salsa al vino rosso:

3 Kg	Secredo de papada
2,5 Kg	Gratin di patate e broccoli - Bonduelle
1 pz	Foglia Alloro
50 g	Scalogno
30 g	Cipolla
5 g	Rosmarino
1 pz	Bottiglia di vino rosso
q.b.	Pepe nero
250 g	Fondo bruno senza glutine - Knoor

PROCEDIMENTO

Cuocere il secredo de papada in forno a vapore a 68°C per tre ore.
Cuocere il gratin in una gastronomica e cappare le monoporzioni.
Ridurre il vino rosso con gli aromi fino a 2/3, aggiungere il fondo bruno e regolare il sapore.
Rosolare il secredo e scaloppare.
Aggiungerlo sul gratin e nappare con la salsa al vino rosso.

Lomo di merluzzo marinato al miele e soia, taccole minute e maio al pomodoro:

10 pz	Lomo di merluzzo
1 Kg	Taccole Minute - Bonduelle
200 g	Miele millefiori
10 g	Salsa di soia senza sale - Khojo
1 pz	Limone
100 g	Vino Bianco
1 pz	Foglia Alloro
10 g	Sale
20 g	Olio
200 g	Maionese - Calvè
100 g	Concentrato di pomodoro

PROCEDIMENTO

Marinare il lomo con miele, vino bianco, soia e limone per 12 ore. Saltare le taccole Minute con olio e sale, aggiungere il basilico. Per la maionese, aggiungere il concentrato in modo da ottenere la salsa al pomodoro. Cuocere il lomo in forno a 180°C per circa 15 minuti.

Dessert al piatto con sfoglia croccante al peperone, ganache alla mozzarella e lampone:

Pasta sfoglia al peperone

1000 g	Farina Sfoglia - Molino Colombo
20 g	Sale
200 g	Peperone Service - Bonduelle
300 g	Acqua
1000 g	Burro Extra 82% M.G. - Corman

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per circa 15 minuti

Lasciare riposare in frigo per 4 ore

Dare una piega da 3 e una piega da 4 fare riposare 1 ora

Dare una piega da 3 e una piega da 4 fare riposare 4/5 ore

Coulis di Lampone

500 g	Purea Lampone - Rogelfrut
40 g	Trealosio
35 g	Cristal Mais

PROCEDIMENTO

Unire purea lampone e trealosio, riscaldare a 30°C

Unire il cristal mais emulsionando con minipimer

Ganache montata di mozzarella

250 g	1° Panna Excellance 35% - Elle et Vire
300 g	2° Panna Excellance 35% - Elle et Vire
450 g	Mozzarella
400 g	Cioccolato Bianco Velvet - Callebaut
40 g	Sciroppo di glucosio
30 g	Destrosio
25 g	Burro di cacao - Barry
20 g	Zucchero invertito

PROCEDIMENTO

Portare a 70°C la 1°Panna, mozzarella e gli zuccheri
Aggiungere cioccolato e burro di cacao, emulsionando
Infine aggiungere la 2°Panna

Gelato al peperone Bonduelle

395 g	Latte intero - Delyce
180 g	Peperone Service - Bonduelle
145 g	Trelaosio
135 g	Panna Excellance 35% - Elle et Vire
70 g	Base San Marco 100 Panna - Comprital
40 g	Destrosio
20 g	Sciroppo di Glucosio
15 g	Integra Panna - Comprital

PROCEDIMENTO

Unire tutti gli ingredienti tranne i peperoni e portare a 85°C
Unire i peperoni frullati e mantecare

Spugna al peperone

150 g	Albume “facilissimo” Bakery Service - Eurovo
20 g	Farina Frolla - Molino Colombo
30 g	Yogurt
5 g	Polvere di peperone
35 g	Zucchero

PROCEDIMENTO

Unire tutti gli ingredienti, emulsionare e filtrare
Mettere nel sifone con due cariche e lasciare in frigo 12 ore
Cucinare in un bicchiere al microonde per 40 secondi.