




Cuisine
Royale

RICETTARIO

Versa, cuoci, gusta!

Senza
LATTOSIO

Senza
GLUTINE





Indice

Le stelle indicano il livello di difficoltà delle ricette.

Caratteristiche del prodotto pag. 4

Colazione

- ★ Crepes dolci pag. 6
 - ★ Mini Cornetti salati con strapazzato pag. 8
 - ★★ Avocado toast pag. 10
-

Brunch

- ★ Club sandwich Royale pag. 12
 - ★ Rosa salata con caprino e pesto pag. 14
 - ★★ Blinis al wasabi pag. 16
 - ★★ Torta salata con ricotta e guanciale pag. 18
-

Primi piatti

- ★★ Carbonara di mare pag. 20
 - ★★ Risotto alla carbonara pag. 22
-

Secondi piatti

- ★ Fritto misto con salsa tartara pag. 24
- ★★★ Salmone scottato pag. 26



Perchè utilizzarlo



RISPARMIO DI TEMPO

Prodotto pronto all'uso, solo da cuocere



RISULTATO COSTANTE

L'utilizzo di Cuisine Royale Eurovo Service permette di creare ricette standardizzate codificandole in modo replicabile



SICUREZZA E IGIENE

La pastorizzazione riduce la carica batterica naturalmente presente nell'uovo e non è più necessario toccare i gusci.



ZERO SPRECHI

Non impacca mai in padella e si può sempre «riprendere» aggiungendo altro prodotto e riportandolo in cottura

Cuisine Royale

Senza lattosio, pronto da cuocere



Senza
LATTOSIO*



Senza
GLUTINE



Uova **100% italiane**
di **categoria A**
da **allevamento a terra**



PRONTO
da **cuocere!**



Prodotto **facilmente**
dosabile



Shelf life di
50 giorni



tra
0°C
e
4°C
Conservazione
in frigorifero



Prodotto
pastorizzato
a **valore**
aggiunto



BOTTIGLIA
da **1000 g**

Semilavorato a valore aggiunto e ad alto contenuto di servizio, ideale per arricchire di gusto i diversi momenti della giornata (colazione, brunch, pranzi, aperitivi e cene).

Funzionalità ed efficienza d'utilizzo

Il prodotto permette la cottura in **padella**, a **bagnomaria** e **sottovuoto** in forno a vapore.

Elevata resa in cottura.

Il prodotto post cottura mantiene la tipica **consistenza cremosa**.

In quali applicazioni:

Prodotto altamente versatile, ideale per:

- ✓ **Uova strapazzate**
- ✓ **Farciture di torte salate**
- ✓ Base in aggiunta ad amidi di **pancake, crespelle, frittate soffici, crepes dolci o salate**
- ✓ **Muffin di verdura o Quiche Lorraine**
- ✓ **Pasta alla carbonara** e gustosi **appetizer**



RICETTA

Crepes dolci

con crema pasticcera



COLAZIONE



Ingredienti

250 g **Cuisine Royale**
450 g Latte
250 g Farina
50 g Burro
30 g Cacao

FARCITURA:

**Crema Pasticcera
Professionale Eurovo
service**

Amarene



Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti con un frullatore ad immersione

Far riposare 30 minuti in frigorifero

Versare il composto in una padella antiaderente e cuocere le crepes

Appena raffreddate, farcire e servire

RICETTARIO



RICETTA

Mini cornetti salati

con strapazzato e formaggio morbido



COLAZIONE



FOOD COST
BASSO



DIFFICOLTÀ



Ingredienti

300 g **Cuisine Royale**
30 g Formaggio morbido
15 pz Mini cornetti salati
Q.b. Sale, olio e pepe
Germogli misti



Procedimento

Scaldare una padella antiaderente
Aggiungere un filo di olio e versare il Cuisine Royale direttamente dalla bottiglia
Aggiungere un pizzico di sale con il pepe e portare a cottura, muovendo di tanto in tanto
Tagliare i mini cornetti o paninetti a metà e farcire con lo strapazzato precedentemente cotto
Guarnire con il formaggio, i germogli misti e servire


Cuisine
Royale
RICETTARIO



RICETTA

Avocado toast

con pane integrale



COLAZIONE



FOOD COST
BASSO



DIFFICOLTÀ

★★



Ingredienti

300 g **Cuisine Royale**
4 pz Fette di pane integrale
2 pz Avocado maturi
2 pz Pomodori ramati
Q.b. Sale, pepe e olio
extravergine di oliva



Procedimento

Pulire e tagliare a fette il pomodoro con l'avocado, contemporaneamente tostare le fette di pane integrale su una piastra con un filo d'olio

Cuocere il Cuisine Royale in una padella antiaderente, mescolare delicatamente fino ad ottenere delle uova strapazzate morbide

Adagiare le fettine di pomodoro ed avocado sul crostino di pane

Sopra disporre le uova strapazzate e aggiustare il tutto con sale, pepe e un filo di olio extra vergine di oliva

**Cuisine
Royale**

RICETTARIO



RICETTA

***Club
sandwich Royale***
con fesa di tacchino



BRUNCH



Ingredienti

1000 g **Cuisine Royale**
 100 g Panna liquida
 100 g Parmigiano grattugiato
 100 g Maionese
 100 g Fesa di tacchino
 30 g Insalatina mista
 2 pz Pomodoro ramato
 1 Confezione Pane al latte per tramezzini
 Q.b. Sale, pepe e noce moscata



Procedimento

In una caraffa versare il Cuisine Royale, la panna liquida, il formaggio grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata grattugiata

Mixare tutto con un frullatore ad immersione, versare il composto in una teglia e cucinare a 140°C per 20-25 minuti

Far raffreddare bene la frittata

Stendere la prima fetta di pane al latte, ricoprire con la maionese, l'insalatina mista, uno strato di frittata e la fesa di tacchino

Coprire con una fetta di pane al latte spalmata di maionese su entrambe i lati, aggiungere nuovamente l'insalata, la fesa di tacchino, la frittata e il pomodoro

Chiudere con una fetta di pane, pareggiare tutti i lati e tagliare a piacere

Può essere servito freddo o leggermente tostato in forno o su una piastra

**Cuisine
Royale**

RICETTARIO



RICETTA

Rosa salata

*con caprino e
pesto alla genovese*



BRUNCH



FOOD COST
BASSO



DIFFICOLTÀ



Ingredienti

300 g **Cuisine Royale**
50 g Panna
50 g Parmigiano grattugiato
200 g Caprino
20 g Pesto alla genovese
100 g Verdure cotte in forno



Procedimento

Unire il Cuisine Royale, la panna e il parmigiano grattugiato

Versare nel fondo di una pasta frolla salata e cuocere in forno per 20 minuti a 120°C

Lasciar raffreddare e ricoprire la quiche con un leggero strato di caprino, arrotolare su se stesse le verdure cotte precedentemente cotte in forno e adagiarle con cura

Adagiare con cura le verdure cotte precedentemente cotte in forno

Decorare con pomodorini confit, del pesto alla genovese e servire fredda

**Cuisine
Royale**

RICETTARIO



RICETTA

Blinis al wasabi

con sgombro, caprino e miele



BRUNCH



Ingredienti

400 g **Cuisine Royale**
235 g Farina
5 g Lievito di birra
200 g **Albume d'uovo Eurovo Service Élite**
Q.b. Sale, pepe e wasabi

RIFINITURA:

200 g Filetti di sgombro
100 g Caprino
1 g Succo di limone
30 g miele
Buccia di mezzo limone
Pomodorini g.b.



Procedimento

impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea

Far lievitare per circa 15 minuti

Montare l'albume d'uovo e incorporarlo al composto

Versare il composto in una padella calda e oliata

Cuocere da entrambi i lati per alcuni minuti

Tagliare il filetto di sgombro in pezzi e dorare in entrambi i lati con un filo di olio

Arricchire il caprino con sale, succo e buccia di limone

Dressare il caprino sul blinis, adagiare dei pomodorini confit e per ultimo lo sgombro

Chiudere con il secondo blinis, caprino e miele

RICETTARIO



RICETTA

Torta salata

*con ricotta di bufala
e guanciale*



BRUNCH



FOOD COST
MEDIO



DIFFICOLTÀ
★★



Ingredienti

120 g **Cuisine Royale**
1 rotolo Pasta brisè
400 g Ricotta di bufala
150 g Guanciale croccante
50 g Parmigiano grattugiato
50 g Scamorza
Q.b. Sale, pepe e basilico



Procedimento

In una ciotola miscelare la ricotta, il Cuisine Royale, il parmigiano, il guanciale e la scamorza a cubetti

Aggiustare con sale, pepe e foglioline di basilico

Contemporaneamente imburrare una teglia di diametro desiderato e stendere la pasta brisè bucherellando il fondo

Riempire la tortiera con il ripieno precedentemente preparato

Spolverare con un po' di parmigiano e cuocere in forno a 150°C per circa 30-35 minuti

Sfornare e servire

RICETTARIO



RICETTA

Carbonara di mare

con trofie e pecorino romano



PRIMO PIATTO



FOOD COST
MEDIO



DIFFICOLTÀ

★★



Ingredienti

120 g **Cuisine Royale**
300 g Trofie
40 g Cozze
40 g Gamberetti sgucciati
40 g Calamaretti
50 gr Pecorino romano
10 g Prezzemolo fresco
50 g Olio extravergine di
oliva



Procedimento

In una padella far rosolare i calamaretti con i gamberetti per qualche minuto con un filo di olio extravergine

Aggiungere le cozze, lasciarle aprire e spegnere il fuoco

Versare le trofie in una pentola con abbondante acqua salata per $\frac{3}{4}$ del tempo di cottura riportato sulla confezione

Alzare le trofie e far terminare la cottura in padella con i frutti di mare

Contemporaneamente ricavare una crema unendo il Cuisine Royale e il pecorino

Togliere la padella dal fuoco, aggiungere la crema di strapazzato e pecorino, amalgamare bene il tutto e servire con un pizzico di prezzemolo fresco


**Cuisine
Royale**

RICETTARIO



RICETTA

Risotto alla carbonara

con sfere di pecorino e guanciaie croccante



PRIMO PIATTO



FOOD COST
MEDIO



DIFFICOLTÀ
★★



Ingredienti

120 g **Cuisine Royale**
300 g Riso carnaroli
80 g Pecorino romano
120 g Guanciale croccante
1200 g Brodo vegetale
12 pz Sfere di pecorino
Q.b. Sale e pepe nero



Procedimento

In una casseruola tostate leggermente il riso con la parte grassa del guanciale per un paio di minuti

Aggiungere il brodo ben caldo e iniziare la cottura del riso, di tanto in tanto mescolare e aggiungere il brodo quando necessario

Al termine della cottura aggiungere il guanciale croccante

In una ciotola mescolare il Cuisine Royale, il pecorino grattugiato e il pepe nero, fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo

A cottura ultimata togliere dal fuoco, lasciar riposare un paio di minuti e mantecare con la crema

Guarnire il risotto alla carbonara aggiungendo le sfere di pecorino romano, del guanciale croccante e una grattata di pepe macinato al momento

Cuisine
Royale

RICETTARIO



RICETTA

Fritto misto

con salsa tartara



SECONDO PIATTO



FOOD COST
MEDIO



DIFFICOLTÀ



Ingredienti

140 g **Cuisine Royale**
200 g Olio di girasole
30 g Succo di limone
60 g Acqua
1 g Xantana
40 g Capperi dissalati
8 pz Cetriolini sott'aceto
20 g Erba cipollina
600 g Pastella per friggere
500 g Verdure e aromi da friggere
Q.b. Sale, pepe e olio per frittura



Procedimento

Tritare finemente i capperi, i cetriolini e l'erba cipollina

Contemporaneamente in una caraffa unire il Cuisine Royale, l'olio di girasole, il succo di limone, l'acqua, la xantana e frullare con un mix ad immersione

Unire il trito di capperi, cetriolini ed erba cipollina, sistemare con sale e pepe e tenere in frigorifero

A parte friggere le verdure con la pastella in abbondante olio caldo

Sgocciolare su carta paglia e servire con la salsa tartara

**Cuisine
Royale**

RICETTARIO



RICETTA

Salmon scottato

con verdure croccanti e salsa olandese



SECONDO PIATTO



Ingredienti

120 g **Cuisine Royale**
120 g Salmone
150 g Burro chiarificato
40 g Succo limone
4 g Sale
20 g Aceto di mele
20 g Acqua
60 g Verdure croccanti
sott'aceto



Procedimento

Sciogliere il burro chiarificato e versarlo in un sifone con il succo di limone, il sale, l'aceto di mele, l'acqua e il Cuisine Royale

Caricare il sifone con 2 cariche cream e lasciare a bagno termostatico per 30 minuti a 65°C

Contemporaneamente condire e scottare il salmone per 2/3 minuti per lato

Servire con verdure sott'aceto e una spuma di salsa olandese sul piatto

**Cuisine
Royale**

RICETTARIO



Eurovo S.r.l.

Sede operativa:
Via Ugo La Malfa, 15
40026 - Imola (BO) Italia
TEL +39 0542 485111
commerciale.italia@eurovo.com