

ISPIRAZIONI CULINARIE

MAGAZINE



Periodico di informazione su tendenze e novità nel mondo dell'alimentazione a base vegetale

2022

SPECIALE:

BANQUETING & CATERING

RIPARTIRE DAL MENU: IDEE
E SUGGERIMENTI PER PROPOSTE
A BASE VEGETALE

IN COLLABORAZIONE CON :



ANTONIO
APICELLA



FABIO ASTI



BANQUETING E CATERING, A CHE PUNTO È IL COMPARTO OGGI?

Catering e Banqueting, insieme, rappresentano un settore importante che conta **1.400 IMPRESE** per **135 MILA ADDETTI** e che raggruppa aziende che sono vere eccellenze.

2,2 MILIARDI DI EURO di fatturato stimato (dati 2019). Negli anni della **pandemia il settore ha visto crollare dell'80% il giro di affari.***

*Anbc, l'Associazione nazionale banqueting e catering



FACCIAMO CHIAREZZA: LA DIFFERENZA TRA CATERING E BANQUETING

Spesso i due termini vengono utilizzati come sinonimi, in realtà ci sono delle differenze che è bene conoscere: **"CATERING"**, dal verbo inglese "to cater" che significa "provvedere al cibo", è il complesso delle operazioni di **rifornimento in massa di cibi e bevande pronti**.

"BANQUETING", sempre di origine inglese, è l'attività di **preparazione di cibi e bevande nell'organizzazione di banchetti**. Legato all'attività di catering, può essere svolto in sedi abituali (come nel caso del banqueting in hotel) o in sedi individuate ad hoc per ospitare l'evento.

DOPO DUE ANNI DIFFICILI, RIPARTIRE SI PUÒ, FOCALIZZANDOSI SU DUE ASSETS

LA VARIETÀ DEL MENU

- 1 Attenzione alla stagionalità dell'offerta
- 2 Ogni piatto deve essere diverso dagli altri
- 3 Variare anche i metodi di cottura
- 4 Offrire assortimento di salse e condimenti
- 5 Variare il più possibile i colori
- 6 Evitare di usare guarnizioni simili
- 7 Rispondere alle diverse esigenze alimentari: vegetariani, vegani, celiaci, allergici

IL CONTROLLO DEL FOOD COST

- Non solo determina i margini di guadagno, ma codifica le operazioni, con molti benefici:
- 1 Garantisce costanza nel risultato
 - 2 Permette di conoscere i tempi e i costi al fine di gestire al meglio le risorse umane
 - 3 Consente di gestire al meglio le derrate
 - 4 Permette di tenere sotto controllo gli ordini
 - 5 Aiuta a definire il giusto prezzo di vendita



Con l'aiuto di due professionisti di lunga esperienza, vi proponiamo alcune ispirazioni in grado di **soddisfare i clienti e garantire un food cost vantaggioso**. Gli Chef **Fabio Asti** e **Antonio Apicella** si sono concentrati su:

SNACK VEGGY PASSION

Una stuzzicante gamma di snack già prefritti a base di verdure. Sono ideali per aperitivi, brunch, antipasti o da servire come snack innovativi.



Food cost per pezzo snack:
0,15 €

SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR

- BOCCONCINI RICCHI DI VERDURE
- STUZZICANTI FINGER FOOD
- PRONTI IN POCHI MINUTI



Food cost per pezzo snack:
0,15 €

FALAFEL



Food cost per pezzo snack:
0,15 €

SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA

CEREALI E LEGUMI MINUTE®

Cereali e legumi di alta qualità, ideali come ingrediente per ricette creative, tradizionali o innovative. Già cotti a vapore con la tecnologia Minute® per preservare la materia prima e garantire velocità di preparazione.



Food cost per 100g:
da **0,40 €** a **0,50 €**

BULGUR

- GUSTO NATURALE E COLORE VIVO
- VERSATILI E SUBITO PRONTI
- ADATTI ANCHE PER USO A FREDDO



Food cost per 100g:
da **0,70 €** a **0,80 €**

QUINOA



Food cost per 100g:
da **0,50 €** a **0,60 €**

ORZO



Food cost per 100g:
da **0,30 €** a **0,40 €**

LENTICCHIE



Food cost per 100g:
da **0,30 €** a **0,40 €**

CECI



LOLLIPOP DI FALAFEL AI SEMINI



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

30 Falafel Bonduelle
250 g di formaggio spalmabile alle erbe
30 bastoncini per Lollipop
Qb di sesamo nero, sesamo bianco e semi di papavero

PROCEDIMENTO:

- Friggere i Falafel in olio di semi bollente per 3 minuti a 180°C, tamponare dal residuo di olio e lasciare intiepidire.
- Dividere i Falafel in tre gruppi da dieci pezzi l'uno, rivestire con il formaggio spalmabile alle erbe e "impararli" nei semini.
- Disporre i lollipop sugli appositi spiedi.

PRESENTAZIONE:

Disporre i lollipop sull'apposito vassoio alternando i colori.



SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR, BACCALÀ MANTECATO E GERMOGLI DI RAVANELLO ROSSO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

10 Snack basmati, verdure e cheddar Bonduelle
100 g di baccalà mantecato
5 g di germogli di ravanello rosso
Pepe nero

PROCEDIMENTO:

- Cuocere gli Snack in forno a 180°C per 10 minuti e lasciar intiepidire.
- Confezionare le quenelles e posizionarle sui singoli Snack.
- Guarnire con qualche germoglio di ravanello rosso.

PRESENTAZIONE:

Posizionare i finger su appositi spoons individuali e servire.



TRAMEZZINO di SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA CON SENAPE AL MIELE E CRISPY DI GUANCIALE IBERICO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

10 Snack spinaci, piselli e provola Bonduelle

200 g di fette di guanciale Iberico
2 fette di pane bianco per tartine
50 g di senape al miele
Qb di radicchio tardivo
Qb di fiori eduli
Pepe nero

PROCEDIMENTO:

- Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti gli Snack disposti su di una gastronom antiaderente.
- Nel frattempo rosolare le fette di guanciale fino a che non risulteranno dorate e croccanti, tamponare l'eccesso di materia

grassa e lasciar stabilizzare; lavare e mondare il radicchio, asciugare e conservare.

- Coppare il pane in 20 quadratini delle stesse dimensioni delle verdure, spalmare la superficie con la senape al miele, porre al centro gli snack, su essi il guanciale sbriciolato e chiudere con un secondo strato di pane.

PRESENTAZIONE:

Fermare i tramezzini con uno spiedino e servire su piattini individuali in ceramica, guarnendo con il radicchio tardivo, i fiori eduli, il crispy di guanciale sbriciolato e profumare con poco pepe di macina.



FALAFEL E COZZE, BATTUTO DI POMODORI SECCHI E SCAGLIE DI BOTTARGA



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

per il savarin:

10 Falafel Bonduelle

100 g di pomodori secchi rigenerati
20 ml di acqua
1 g di Agar agar in polvere
Basilico
Olio EVO

Per completare:

10 cozze di taglia media
1 spicchio di aglio vestito
20 g di bottarga di muggine
Germogli di daikon
Pepe

PROCEDIMENTO:

- Stemperare la gelatina nell'acqua, portarla ad ebollizione, raffinare a

crema i pomodori secchi rigenerati e dopo averli passati a setaccio, aggiungere l'agar agar; dividere la crema negli appositi stampi e abbattere in positivo.

- Nel frattempo, scottare le cozze a vapore, lasciarle intiepidire, eliminare le valve e conservare il muscolo fino a necessità.
- Vetrificare le foglie di basilico in olio bollente, friggere i Falafel per 3 minuti a 180°C, rimuovere le gelatine dagli stampi e tagliare la bottarga in scaglie.

PRESENTAZIONE:

Adagiare i savarin di pomodoro su dei piattini monodose, su essa posizionare i Falafel, completare con il basilico,

le cozze e guarnire con le scaglie di bottarga e i germogli di daikon. Profumare con poco pepe e servire.



SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR, ASPARAGI, UOVA DI QUAGLIA E TARTUFO...COME UN CIAREGHIN!



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

10 Snack basmati, verdure e cheddar Bonduelle

10 Asparagi Bonduelle

10 uova di quaglia fresche
10 lamelle di tartufo
10 crostini di pane tostato
Qb di burro chiarificato
Pepe
Fiocchi di sale

PROCEDIMENTO:

• Cuocere gli Snack in forno a 180°C per 10 minuti, sbianchire gli Asparagi e recuperare le punte; raffinare il resto degli Asparagi in una crema liscia e omogenea, aggiungendo a filo olio EVO e un

pizzico di sale.

- In una padella calda, fondere il burro chiarificato e cuocere le uova di quaglia all'occhio di bue; una volta pronte, ancora calde coppare i tuorli e conservare in temperatura di servizio.
- Adagiare le uova di quaglia sugli Snack caldi, completare con fiocchi di sale, profumare con pepe nero di macina e guarnire con una lamella di tartufo.

PRESENTAZIONE:

posizionare sul fondo delle ciotoline individuali la passatina di Asparagi, su essa adagiare i finger, le punte di Asparago e guarnire con un crostino

tostato.



CANAPÈ DI SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA, CRUDO DI CALAMARO MARINATO AL LIME E PEPERONCINO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

10 Snack di spinaci, piselli e provola Bonduelle

150 g di crudo di calamari
2 fette di pane per canapè
50 g di salsa ristretta di datterini e peperoncino
20 g di grasso di cocco
1 succo di lime
1 peperoncino fresco
1 rametto di timo limonato
Qb di zeste di lime
Qb di olio EVO
Fiocchi di sale

PROCEDIMENTO:

• Pulire il calamaro, affettare a striscioline lunghe e sottili

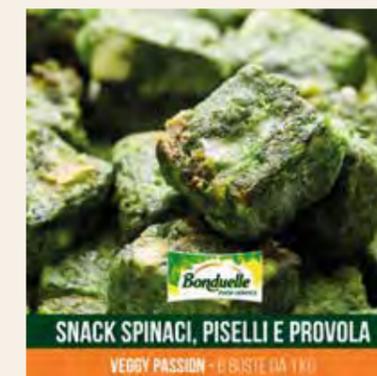
e marinare per 30' con olio, peperoncino, succo di lime e timo limonato.

- Nel frattempo cuocere in forno a 180°C per 10 minuti gli Snack di verdura, tagliare il pane in 10 rettangoli, tostare lievemente e dopo aver fuso il grasso di cocco, spennellare la superficie dei crostini.
- Formare un punto di ristretto di pomodoro su ogni singolo crostino, su esso adagiare lo Snack e guarnire con le tagliatelle di calamaro.

PRESENTAZIONE:

Adagiare i canapè su appositi supporti in ceramica, fissare con uno spiedino

fine e guarnire con zeste di lime e qualche fiocco di sale.



FALAFEL CON FONDUTA DI BUFALA, CAVIALE DI ACETO BALSAMICO E GERMOGLI DI PISELLI



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

10 Falafel Bonduelle
 100 g di mozzarella di Bufala a temperatura ambiente
 Qb di sfere di aceto balsamico di Modena IGP
 Qb di germogli di piselli
 Olio EVO
 Pepe nero in grani

PROCEDIMENTO:

- Friggere i Falafel in abbondante olio bollente a 180°C per 3 minuti, scolare e lasciare intiepidire.
- Frullare a crema la bufala, aggiungere qualche cucchiaino di siero e montare con olio EVO a filo.
- Cimare i germogli di pisello e

confezionare la minolette di pepe nero.

PRESENTAZIONE:

Adagiare la fonduta di Bufala nelle coppette individuali, adagiare al centro i Falafel caldi, guarnire con i germogli di pisello e la minolette di pepe nero. Servire.



SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR ALLA NORMA



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

10 Snack basmati, verdure e cheddar Bonduelle
100 g di Melanzane prefritte Bonduelle
 50 g di salsa di pomodoro ridotta
 10 foglie di basilico
 10 scaglie di ricotta stagionata
 La pelle di una melanzana a julienne
 Olio EVO

PROCEDIMENTO:

- Cuocere in forno a 180°C gli Snack basmati, verdure e cheddar per 10 minuti
- Vetrificare in friggitrice le foglie di basilico, friggere la julienne e rigenerare i cubetti di Melanzane prefritte in padella antiaderente.

- Rigenerare la salsa di pomodoro ristretta

PRESENTAZIONE:

Montare i finger adagiando alla base delle ciotoline individuali una parte della salsa di pomodoro, su essa gli Snack caldi, i cubetti di Melanzana, un ciuffetto di ristretto di pomodoro e completare con il basilico vetrificato e le scaglie di ricotta stagionata; guarnire con la julienne frita e servire.



TARTELLETTA DI SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA, ROBIOLA ALLA CURCUMA E PETALI DI POMODORO ESSICCATO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

5 Snack di spinaci, piselli e provola Bonduelle

10 tartellette quadrate
100 g di robiola spalmabile
20 g di germogli di rapa rossa
15 g di curcuma
Olio EVO
Sale
Pelli di pomodoro essiccate

PROCEDIMENTO:

- Cuocere gli Snack forno a 180°C per 10 minuti, nel frattempo montare la robiola con olio sale e curcuma.
- Foderare il fondo della tartellette con uno strato leggero di

formaggio e trasferire il restante in un sac a poche munito di duille stallata fine.

- Tagliare gli Snack in diagonale, posizzarli al centro delle tartellette e completare formando dei ciuffi di crema ai lati delle tartellette.

PRESENTAZIONE:

Completare guarnendo con i le pelle di pomodoro essiccate, una spolverata di pepe e trasferire le tartellette su di un vassoietto da portata in ceramica, foderato di germogli di rapa rossa.



SANDWICH DI FALAFEL E TARTARE DI FASSONA CON MAIONESE AL CURRY



INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

10 Falafel Bonduelle

200 g di tartare di Fassona condita
50 ml di tuorlo pastorizzato
70 ml di olio di semi
5 g di senape
1 cucchiaino di Curry di Madras
Qb di riduzione di aceto
Qb di limone e sale

PROCEDIMENTO:

- Friggere i Falafel in olio bollente a 180°C per 3 minuti, scolare e lasciar intiepidire.
- Confezionare la maionese al curry e trasferire in un sac a poche munito di duille stellata piccola.
- Tagliare a metà i Falafel e farcirli con

delle palline di tartare.

- Cimare i germogli di pisello e confezionare la minolette di pepe.

PRESENTAZIONE:

Servire i sandwich pinzandoli con delle clips in bambù e accompagnare con qualche ciuffo di maionese.



INSALATA DI QUINOA, LENTICCHIE, MAIS, E GAMBERI PROFUMATI ALL'ARANCIA



PROVALA ANCHE CON IL BULGUR!

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

500 g di Quinoa Minute Bonduelle
200 g di Mais Minute Bonduelle
100 g di Lenticchie Minute Bonduelle
100 g di noci di Macadamia
10 g di semi di girasole
1 arancia non trattata
Qb di zenzero
Qb di menta
Qb di salsa di soia
Olio EVO
Sale

PROCEDIMENTO:

- Con largo anticipo, scongelare separatamente in frigorifero per 12h la Quinoa e le Lenticchie.
- Rigenerare in padella il Mais,

tostare i semi, ricavare delle zeste dalla scorza dell'arancia e spremere il resto, conservandone il succo. Tritare grossolanamente le noci di macadamia, lo zenzero e la menta.

- Riunire tutti gli ingredienti in una ciotola, condire con salsa di soia, olio, sale e lasciar riposare; nel frattempo scottare i gamberi in padella, sfumare con il succo di arancia e lasciar intiepidire.

PRESENTAZIONE:

Dividere l'insalatina di Quinoa in dieci bicchieri trasparenti a bocca larga, posizionare i gamberi su essa e guarnire con zeste di arancia.



QUINOA

MINUTE - 6 BUSTE DA 1 KG



LENTICCHIE

MINUTE - 6 BUSTE DA 1 KG



MAIS

MINUTE - 6 BUSTE DA 1 KG

ORZO PERLATO, CECI E MANDORLE, CON ASPARAGI E OLIVE AL FORNO



ORZO

MINUTE - 6 BUSTE DA 1 KG



CECI

MINUTE - 6 BUSTE DA 1 KG



ASPARAGI VERDI

ESSENZIALI - 5 BUSTE DA 1 KG

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

500 g di Orzo Minute Bonduelle
100 g di Ceci Minute Bonduelle
100 g di Asparagi Bonduelle
50 g di olive nere al forno denocciolate
20 g di mandorle in lamelle tostate
10 g di aceto balsamico in granelli
5 g di erba cipollina tritata
5 g di sesamo
Peperoncino
Olio EVO
Sale

PROCEDIMENTO:

- Scongelare in frigorifero per 12h l'Orzo e i Ceci separatamente, sbianchire gli Asparagi e conservare le punte dividendole a metà.

- Condire il cereale con le olive nere tagliate a pezzetti, le mandorle tostate, la granella di aceto balsamico, i semi di sesamo, l'erba cipollina e insaporire con olio, peperoncino e sale.
- Traferire l'insalata di cereali nei bicchierini trasparenti da finger, e completare con le punte di Asparago.

PRESENTAZIONE:

Profumare con poco pepe di macina, un filo di olio e guarnire con lamelle di peperoncino fresco vetrificato e le scaglie di ricotta stagionata; guarnire con la julienne frita e servire.



Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE



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" 