

MAIZENA



Unilever
Food
Solutions

MAIZENA

*značka, ktorá prináša istotu
v každom kroku prípravy.*

Maizena je po desaťročia synonymom spoľahlivosti v kuchyni. Značka, ktorá vznikla s cieľom uľahčiť varenie i pečenie profesionálom i domácim kuchárom, teraz prichádza aj na slovenský trh. Jej produkty sú navrhnuté tak, aby zjednodušili prípravu pokrmov, zvýšili ich kvalitu a zaistili konzistentné výsledky bez zbytočného úsilia. V centre filozofie Maizeny stojí praktickosť, čistota a presnosť. Každý produkt je vytvorený tak, aby podporoval kreativitu kuchárov, uľahčil technické postupy a zaistil, že výsledok bude vždy taký, aký má byť – krásny na pohľad, chutný a bez kompromisov. S Maizena Olejom v spreji získavate pomocníka, ktorý vám umožní sústrediť sa na to najdôležitejšie: chuť, prezentáciu a radosť z tvorby. V tejto brožúre nájdete recepty, ktoré naplno využívajú jeho výhody a ukazujú, ako môže jediný produkt zmeniť spôsob, akým pracujete s formami, plechmi či jemnými dezertmi.

Maizena Olej v spreji

Váš spoľahlivý pomocník na dokonalé pečenie.

Maizena Olej v spreji prináša profesionálny výsledok v každej kuchyni – či už pripravujete jemné dezerty, slané pečivo alebo pracujete s formami zložitých tvarov. Vďaka ultratenkému, rovnomernému filmu zabráni prílepeniu a zaistí, že každý koláč, bábovka či tartaletka vykĺzne z formy úplne bez chyby. Jemný rozprašovač umožňuje precízne nanosenie aj do miest, kam sa bežný olej nedostane – do rohov hlbokých plechov, malých formičiek i členitých silikónových foriem. Výsledok? Čisté formy, neporušené dezerty a úsporné dávkovanie bez plytvania.

Prečo si ho kuchári obľúbia:

- ✓ **Neutrálna chuť a vôňa** – nechá vyniknúť skutočnú chuť vašich receptov.
- ✓ **Precízne rozprašovanie** – rovnomerná vrstva, menej odpadu, maximálna kontrola.
- ✓ **Jednoduché použitie** – rýchle, čisté a efektívne.
- ✓ **Bez lepku a bez laktózy** – vhodné aj pre citlivých stravníkov.
- ✓ **Univerzálne využitie** – sladké aj slané pečenie, plechy, formy, vaflovače aj grilovacie dosky.

Ideálny partner pre recepty v tejto brožúre. Každý recept v tejto brožúre počíta s tým, že pracujete s kvalitným a spoľahlivým tukom, ktorý nezmení chuť pokrmu a zároveň zaistí perfektný výsledok. Maizena Olej v spreji vám umožní sústrediť sa na kreativitu, chuť a prezentáciu – technickú stránku nechá na sebe. Stačí pretrepať, nastriekať tenkú vrstvu a pustiť sa do varenia. Vaše formy zostanú čisté, vaše pokrmy krásne a vaše práce efektívne.







Medailóniky z baklažánu po stredomorsku

Suroviny na 10 porcií

Na baklažány

Čierne olivy nakrájané na kolieska	100 g
Strúhaný syr Grana	50 g
Kapary	20 g
Stredne veľké podlhovasté baklažány	5 ks
Strúhaný syr (ďalší podľa potreby)	250 g
Extra panenský olivový olej	80 g
Soľ	15 g
Maizena olej v spreji	
Panko strúhanka	300 g

Na dokončenie

Cherry paradajky	100 g
Knorr Primerba Bazalka	10 g
Knorr Paradajková omáčka	500 g
Čerstvé bazalkové lístky	15 g
Extra panenský olivový olej	80 ml

Príprava

Baklažány

- Baklažány umyte a pomocou škrabky ich striedavo olúpte tak, aby vznikol prúžkovaný vzor. Nakrájajte ich na plátky o sile 3 – 4 cm, osoľte ich a pokvapkajte olejom. Rozložte ich na plech vymastený sprejom Maizena a pečte v rúre vyhriatej na 180 °C približne 10 minút.
- Vyberte baklažány z rúry a ich povrch posypte zmesou panka, nasekaných olív, syra, kapar a Primera bazalkového pesta. Vráťte plech do rúry a zapečte pri 200 °C asi 10 minút, kým nie je povrch zlatistý.

Dokončenie

- Cherry paradajky rozštvrtíte a krátko orestujete na panvici s olejom a Primera bazalkovým pestom.
- Na tanier rozprestríte horúcu paradajkovú omáčku, položte na ňu gratinované plátky baklažánu, ozdobte blanširovanými paradajkami a pokvapkajte extra panenským olivovým olejom.



Flan z kardov s ragù z jahňatá a penou z kozieho syra

Suroviny na 10 porcií

Na flan

Knorr Zeleninový bujón	40 g
Voda	2 l
Kardy (alebo Gobbi)	1,25 kg
Ricotta	250 g
Strúhaný syr Grana	200 g
Vajcia	10 ks
Maizena olej v spreji	
Smotana	625 ml
Knorr Zemiaková kaša s mliekom	250 g

Na ragù (brodetto)

Knorr Zeleninový bujón (pripravený)	2,5 l
Jahňacie mäso (mleté alebo na malé kúsky)	1,25 kg
Stopkový zeler	250 g
Mrkva	250 g
Cibuľa (nasekaná)	250 g
Bobkový list	3 ks
Biele víno	500 ml
Extra panenský olivový olej	80 g
Soľ, mleté korenie	

Na penu

Čerstvý kozí syr (Caprino)	250 g
Smotana 31 %	125 ml

Príprava

Jahňací vývar

- Zo zeleru, mrkvy a cibule pripravte mirepoix.
- Zeleninu krátko opečte a pridajte mleté jahňacie mäso, ktoré dôkladne zarestujte.
- Podlejte bielym vínom a nechajte alkohol odpariť.
- Pridajte bobkový list a varte cca 2 hodiny, podľa potreby podlievajte Knorr zeleninovým bujónom, aby bol vývar svieži a chuťovo vyvážený.

Pena z kozieho syra

- Zahrejte smotanu na 80 °C.
- Pridajte na kúsky nakrájaný kozí syr a miešajte kým sa úplne nerozpustí.
- Zmes precedte, nalejte do sífónu, vložte dve bombičky N₂O a uložte sífón do teplého vodného kúpeľa (cca 60 °C), kde bude pripravený na servírovanie.

Servírovanie

- Na dno taniera nalejte teplý jahňací vývar. Pridajte niekoľko kúskov jahňacieho mäsa z vývaru pre zvýraznenie štruktúry aj chuti.
- Do stredu položte vyklopený kardový flan.
- Na vrch nastriekajte penu z kozieho syra a servírujte.



Mrkvová torta

Suroviny na 10 porcií

Piškovéty korpús

Vajcia, veľkosť „M“	6 ks
Cukor krupica	150 g
Cukor krupica	30 g
Hladká múky	200 g
Rastlinný olej	50 g
Vanilka (extrakt, pasta, mletá)	
Citrónová kôra	

Pyré

Mrkvové pyré	20 g
Nasekané vylúpané orechy	20 g
Nastrúhaná pomarančová kôra	3 g
Zázvorový sirup	5 g
Mletá škoricca	4 g

Zdobenie

Šľahačka	200 ml
Pomarančový gél	200 g
Blanširované plátky mrkvy	20 ks
Plátky bielej čokolády	100 g
Jedlé kvety a mikro cress	15 g
Maizena olej v spreji	100 ml

Príprava

- Bielky vyšľahajte so 150 g krupicového cukru do pevného snehu. Začnite šľahať samotné bielky, a keď sú čiastočne napenené, začnite postupne prisyypávať cukor. Šľahajte na strednú rýchlosť, až vznikne pevný, ale neprešľahaný sneh.
- Žĺtky vyšľahajte so zvyšnými 30 g krupicového cukru. Pridajte vanilku a citrónovú kôru. Nakoniec postupne zašľahajte olej.
- Obe hmoty pomocou stierky jemne spojte. Pridajte preosiatu múku v 2–3 dávkach. Miešajte iba stierkou ľahkým obracáním, aby sa cesto nezrazilo.
- Vmiešajte mrkvové pyré, orechy, pomarančovú kôru, zázvorový sirup a škoricu.
- Cestom naplňte formu vymazanú prípravkom Maizena olej v spreji. Pečte v rúre vyhriatej na 180 °C (horný a dolný ohrev) približne 35 – 40 minút. Prepečenosť skontrolujte pomocou špajdle.
- Upečený korpús použite ako základ pre carrot cake.
- Ozdobte pomarančovým géлом, šľahačkou, plátkami mrkvy, plátkami bielej čokolády, a nakoniec doplňte jedlými kvetmi a micro cress.



Jahňacie stehno s ricottovou náplňou

Suroviny na 10 porcií

Na tortu

Toastový chlieb	600 g
Vajcia	8 ks
Strúhaný parmezán	200 g
Ricotta	300 g
Kvety cukety	300 g
Knorr Primerba Bazalka	5 g
Soľ a korenie	
Maizena olej v spreji	

Na náplň

Ricotta	500 g
Čakanka (cicoria)	500 g
Strúhaný parmezán	100 g
Citrónová kôra	2 g
Soľ a korenie	

Na jahňacie stehno

Jahňacie stehno	2 kg
Knorr Hovädzí bujón	50 g
Tymian	
Rozmarín	
Stonky citrónovej trávy	10 ks
Knorr Demi Glace (pripravené podľa návodu)	300 ml

Na vyprážané kvety cukety

Kvety cukety	20 ks
Kukuričný škrob	100 g
Olej na fritovanie	

Príprava

Tortu

- Všetky ingrediencie zmiešajte v mixéri. Vymažte hliníkové formy olejom v spreji. Naplňte ich a pečte pri 160 °C po dobu 25 minút. Vyberte z foriem a uchovávajte v teple.

Náplň

- Čakanku očistite a sparte vo vriacej vode, nechajte ju vychladnúť v ľadovej vode a osušte. Nasekajte ju nožom. Všetky ingrediencie rozmixujte v mixéri a zmes dajte do zdobiaceho vrečka.

Mäso

- Stehno vykostíme, rozložíme na potravinovú fóliu a ochutíme hovädzím vývarom a bylinkami. Doprostred položíme pripravenú náplň, zabalíme ju a pomocou potravinovej fólie pevne utiahneme do tvaru rolády. Uzavrieme do vákuového vrečka.
- Varíme pri teplote 80 °C, na stred 65 °C. Potom mäso prepichnete citrónovou trávou a pečieme v predhriatej rúre pri 200 °C po dobu 15 minút.
- Demi Glace si pripravíme samostatne podľa návodu na obale.

Kvety cukety

- Kvety cukety očistite, obalte v kukuričnom škrobe a opečte na vriacom oleji zo semienok. Scedte a osolte.

Dokončenie

- Podávajte stehno na plochom tanieri, doplňte ho koláčom, vypráženými cuketovými kvetmi a omáčkou.



Lasagnetta s artičokami a parmezánom

Suroviny na 10 porcií

Na lasagnette

Knorr Lasagne	500 g
Artičoky	350 g
Strúhaný parmezán	50 g
Knorr Primerba Bazalka	10 g
Cibuľa najemno pokrájaná	50 g
Sečuánske korenie	5 g
Extra panenský olivový olej	80 ml
Soľ, korenie	
Maizena olej v spreji	

Bešamel

Plnotučné mlieko	650 ml
Bobkový list	3 ks
Nové korenie	0,5 g
Čierne korenie celé	0,5 g
Cibuľa	120 g
Maslo	100 g
Hadká múka	70 g
Soľ, korenie	

Na penu

Parmezán	200 g
Plnotučné mlieko	100 ml
Sečuánske korenie	5 g
Smotana na varenie	400 ml

Na dokončenie

Artičoky	300 g
Kukuríčný škrob	100 g
Strúhaná citrónová kôra	
Olej na fritovanie	

Príprava

Lasagnetta

- Artičoky očistite, nakrájajte na Julienne a orestujte na oleji. Pridajte cibuľovú pastu Primerba, osolte, okoreňte a restujte do ľahkého zafarbenia. GN nádobu rovnomerne ošetrite prípravkom Maizena olej v spreji.
- Hotový bešamel zjemnite Knorr Primerba bazalkou a rozotrite tenkú vrstvu na dno pekáča.
- Na bešamel položte prvú vrstvu lasagní. Zakryte ju ďalšou vrstvou bešamelu a rovnomerne rozdeľte orestované artičoky.
- Posypte strúhaným parmezánom a ľahko pokvapajte olivovým olejom.
- Postup opakujte, kým nevytvoríte celkom tri vrstvy.
- Pečte v konvektomate alebo rúre pri 200 °C približne 20 minút, kým povrch nezozlatne a cestoviny nezmäknú.

Parmezánová pena (sifón)

- Mlieko a smotanu zahrejte takmer k varu. Vmiešajte nastrúhaný parmezán a jemne mleté sečuánske korenie. Nechajte krátko rozpustiť.
- Zmes precedte, prelejte do sifónu, vychladte a vložte dve bombičky N₂O. Uchovávajte v chlade.

Dekorácie - vyprážené artičoky

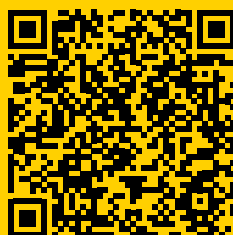
- Artičoky nakrájajte na tenké Julienne, obaľte v kukuričnom škrobe.
- Vymažte vo fritovacom oleji dozlatista a nechajte odkvapkať na savom papieri.

Servírovanie

- Porciu lasagnetty doplňte teplou parmezánovou penou, dochuťte čerstvo mletým sečuánskym korením, posypte strúhanou citrónovou kôrou a dozdobte vypráženými artičokami pre kontrast textúr.

*Pre viac inšpirácií a receptov
navštívte našu webovú stránku*

www.unileverfoodsolutions.sk



KONTAKT NA OBCHODNÝ TÍM