

C'EST L'HEURE DE LA TRUFFE : SUBLIMEZ SIMPLEMENT CHAQUE PLAT !



Assisting the amazing

5
DÉLICIEUSES
RECETTES

Maggi Professional Truffador



SAUCE POUR PÂTES

INGRÉDIENTS

Maggi Professional Truffador	50 g
Maggi Professional Fond de légumes	10 g
Eau	250 ml
Crème	250 ml
Lait	500 ml
Chef Profi Binder (liant)	25 g
Fromage frais	100 g
Persil frais, haché	20 g
Poivre noir, moulu	1 g

PRÉPARATION

Porter à ébullition l'eau, la crème, le lait, le **Maggi Professional Fond de légumes** et le **Maggi Professional Truffador**. Lier ensuite avec le **Profi Binder** et laisser refroidir la sauce. Lisser le fromage frais et l'incorporer à la sauce truffée refroidie. Pour finir, assaisonner la crème avec le persil et le poivre.



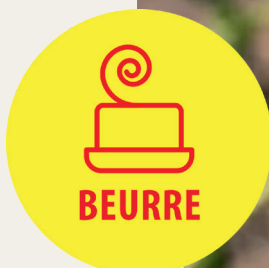
BEURRE

INGRÉDIENTS POUR 1 KG DE BEURRE

Maggi Professional Truffador	50 g
Beurre	1 kg

PRÉPARATION

Laisser le beurre environ six heures à température ambiante afin qu'il soit entièrement tempéré et souple. Fouetter ensuite le beurre onctueux au robot jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et mousseuse, puis assaisonner soigneusement avec le **Maggi Professional Truffador**. Pour finir, dresser le beurre en rosaces décoratives ou le rouler dans du film alimentaire en rouleaux compacts.



MARINADE

INGRÉDIENTS POUR 1 KG DE MARINADE

Maggi Professional Truffador	50 g
Thomy Combiflex	200 ml
Persil frais, haché	10 g

PRÉPARATION

Mélanger soigneusement le **Thomy Combiflex** avec le **Maggi Professional Truffador** et le persil frais haché jusqu'à obtenir une marinade homogène. La préparation suffit pour environ 1 kg de viande, poisson ou légumes.





Assisting the amazing

PAIN PIZZA

INGRÉDIENTS POUR 1 KG DE PAIN PIZZA

Maggi Professional Truffador	40 g
Pâtes à pizza	1 kg
Huile d'olive	20 ml

PRÉPARATION

Cuire les pâtes à pizza au four. Arroser ensuite la pizza encore chaude d'un filet d'huile d'olive et sublimer avec le **Maggi Professional Truffador**.





Assisting the amazing

POMMES FRITES

INGRÉDIENTS POUR 1 KG DE

Maggi Professional Truffador	30 g
Pommes frites	1 kg

PRÉPARATION

Faire frire les pommes frites dans un bain d'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Bien les égoutter, puis les assaisonner directement avec le **Maggi Professional Truffador**.

