Peanut Butter, il nuovo burro di arachidi di Calvé per piatti dolci e salati

20240313111252calveburro-a88b6343

Si chiama **Peanut Butter** la novità di Calvé lanciata da Unilever Food Solutions, un prodotto pensato per soddisfare le esigenze degli operatori della ristorazione che desiderano proporre **piatti dal gusto contemporaneo** ma che nel contempo abbiano un **apporto proteico**.

Il Peanut Butter Calvé infatti è **ricco di proteine e fonte di fibre**, offre un gusto intenso e un beneficio nutrizionale, contribuendo a un'alimentazione bilanciata. Questo permette agli operatori del settore Horeca di **personalizzare e arricchire con un tocco moderno un'ampia gamma di piatti, sia dolci che salati.**

Con la sua **versatilità e consistenza cremosa**, il Peanut Butter Calvé si presta perfettamente per essere utilizzato in una varietà di piatti originali. Tra le proposte: lo **Spiedino di Pollo Thai**, la **Zuppa di legumi e arachidi**, il **Pollo fritto con maionese al burro di arachidi**, i **Mini burger con maionese al peanut butter** e molti dessert tra cui la mousse, i tartufini al burro di arachidi e il **Tiramisù proteico al Peanut Butter**.

Il Peanut Butter Calvé è disponibile nel formato da **1 kg.**

LE RICETTE

Lo Spiedino di Pollo Thai

Ingredienti per 10 persone
Per gli spiedini:
100 ml salsa soia
50 ml olio EVO
1kg sovracosce disossate

20 g Knorr Brodo Elite Granulare
n. 1 lime
q.b. zenzero

Per la salsa Satay:
100 ml latte di cocco
40 ml salsa di soia
150 g Calvè Peanut Butter
5 g peperoncino polvere
1 g Knorr Primerba Aglio
n. 1 lime

Per l'insalata di finocchi, arance e arachidi:
100 g arachidi
100 g rucola
n. 3 finocchi
n. 3 arance

Finitura:
q.b. olio EVO
q.b. sale Maldon

Procedimento

Per gli spiedini:
Creare una marinata con tutti gli ingredienti e immergervi il pollo tagliato a tocchetti.

Per la salsa satay:
Miscelare il Peanut Butter Calvé con il latte di cocco, la salsa di soia, il succo di lime, il peperoncino e il Primerba Aglio Knorr. Creare una salsa liscia.
Per l'insalata:
Affettare i finocchi con l'affettatrice e metterli in acqua ghiacciata. Pelare le arance a vivo. Selezionare le foglie di rucola. Condire tutto con olio, sale e arachidi.

Finitura:
Sulla brace o in griglia arrostire gli spiedini dopo averli composti con la carne di pollo marinata. Disporre sul piatto gli spiedini, accompagnarli con l'insalatina di finocchi e arance e dressare il tutto

con la salsa satay.

Il Tiramisù proteico al Peanut Butter

Ingredienti per 10 porzioni

Per la sfera:
700 ml panna
300 ml latte
100 g Calvé Peanut Butter
50 g Carte D'Or Topping Caramello
n. 1 busta Carte D'Or Preparato per Tiramisù Senza Glutine

Per la copertura:
500 g cioccolato fondente
100 g arachidi tritate

Per il crumble:
400 g Carte D'Or Base Neutra Croccante Senza Glutine
fior di sale

Per la finitura:
foglia di shiso

Preparazione

Per la sfera:
Montare il Preparato Tiramisù Senza Glutine Carte D'Or seguendo le istruzioni riportate sulla confezione aggiungendo 100 gr di Peanut Butter Calvé precedentemente sciolto nella panna. Riempire delle sfere in silicone con metà crema, del Topping al Caramello Carte D'Or e ricoprire con altra crema. Abbattere in negativo.

Per la copertura:
Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e aggiungere le arachidi tritate.

Per il crumble:
Su una teglia con carta forno o su un tappetino in silicone stendere la Base Neutra Croccante Senza Glutine Carte D'Or addizionata di fiocchi di fior di sale. Cuocere in forno a 200° per 8 min. Raffreddare

e passare al cutter per ottenere una terra.

Per la finitura:

Con l’aiuto di uno stecco immergere le sfere congelate dentro il cioccolato fuso e riporre di nuovo in abbattitore. In un piatto creare una base col crumble di croccante, preparare una foglia di shiso pronta ad accogliere la sfera di Tiramisù col cuore di caramello.