Bonduelle FOOD SERVICE

MINUTE® BONDUELLE PROCESS

DÉJÀ CUIT
À LA VAPEUR

Guide des bonnes pratiques en mise en oeuvre directe

Le légume Minute®, **votre atout n°1 au quotidien**

Votre source d'inspiration

S U R G E L É

www.bonduelle-foodservice.fr

DÉJÀ CUIT À LA VAPEUR

Grâce à la gamme Minute® et son procédé de cuisson vapeur haute pression exclusif, Bonduelle Food Service garantit le meilleur du légume et offre une véritable source d'inspiration au quotidien à tous les professionnels de la restauration collective en liaison froide.

Avec des légumes à la saveur originale parfaitement conservée et aux qualités nutritionnelles intactes, la gamme **Minute®** vous offre l'avantage de satisfaire facilement à la fois les exigences du **GEMRCN** et les papilles de vos convives !

Idéalement pensée pour vous faciliter le travail grâce à une mise en oeuvre rapide et une qualité de légumes optimale, **elle vous fait en plus profiter d'une économie substantielle de temps et d'énergie**, et vous permet donc de limiter vos dépenses…

Le Guide des Bonnes Pratiques vous accompagne au quotidien pour une remise en oeuvre de vos légumes **Minute®** et un gain de temps optimum. Découvrez tous nos conseils et astuces illustrés par des recettes, pour un rendu assiette encore plus gourmand.

LES DIFFÉRENTS PROCÉDÉS DE FABRICATION DES LÉGUMES SURGELÉS

Minute® Bonduelle Process	Parage (lavage, calibrage...)	Minute® Bonduelle Process	Cuisson vapeur haute pression	~~Blanchiment~~	Surgélation
Légumes surgelés à cuire (standards)	Parage (lavage, calibrage...)		Blanchiment court (passage dans un bain d'eau chaude)		Surgélation
Légumes cuits	Parage (lavage, calibrage...)		Blanchiment long (passage dans un bain d'eau chaude)		Surgélation

SOMMAIRE

LÉGUMES POUR ENTRÉES FROIDES

Assaisonnement « la veille pour le lendemain » *p.4*
Assaisonnement juste avant le service *p.5*

LÉGUMES POUR GARNITURES CHAUDES EN FOUR MIXTE

Sans décongélation *p.6*
Avec décongélation *p.7*

LÉGUMES POUR GARNITURES CHAUDES EN SAUTEUSE

Sans décongélation *p.8*
Avec décongélation *p.9*

PRÉPARATIONS CULINAIRES

Gratin *p.10*
Quiche, pâte feuilletée, pizza *p.11*

Les légumes Minute® sont cuits nature...
Alors pensez à les assaisonner !

- **SEL :** 6 à 8 g par kilo de légumes.
- **SAUCE TYPE MAYONNAISE :** 180 g de mayonnaise par kilo de légumes type macédoine.
- **SAUCE TYPE VINAIGRETTE :** 12 cl par kilo de légumes pour une sauce type vinaigrette.
- **SAUCE CHAUDE :** de 80 à 100 g de matière grasse + épices ou herbes aromatiques par kilo de légumes.
- **JUS ET FOND DE SAUCE :** 30 cl/kg
- **SAUCE TYPE BÉCHAMEL:** 30 à 40 cl/kg
- **APPAREIL À FLAN:** 50 cl/kg

Légumes pour entrées froides

Assaisonnement « la veille pour le lendemain »

sans décongélation

Trio de légumes Minute® à la mayonnaise

DÉCONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	DRESSAGE	STOCKAGE	CONSOMMATION
	Sauce froide	Mono ou multi-portions	0 / 3°C	
1 sachet de 2,5 kg = 1 gastronome 1/1	SUR PRODUIT SURGELÉ: saler et mélanger avec la sauce		J + 3 MAX.	

Trio de légumes Minute® à la mayonnaise

Mélanger au Trio de légumes Minute® encore surgelée 6 à 8 g de sel par kg et 180 g de mayonnaise par kg puis stocker en chambre froide.

Les plus Minute® :

- Possibilité de réaliser la préparation sur légumes surgelés
- Ni cuisson ni refroidissement

ASTUCE MINUTE

Pour un résultat plus uniforme, ajouter 2,5 kg de légumes à la sauce de votre choix.

Légumes pour entrées froides

Sauce base matière grasse
Assaisonnement juste avant le service

avec décongélation

Salade de haricots verts à la méridionale

DÉCONDITIONNEMENT	DÉCONGÉLATION	ASSAISONNEMENT	DRESSAGE	CONSOMMATION
	0 / 3°C	Sauce froide	Mono ou multi-portions	
1 sachet de 2,5 kg = 1 gastronome 1/1	24h en chambre froide 0/3°C Conservation en chambre froide jusqu'à j+3	SUR PRODUIT SURGELÉ: saler et mélanger avec la sauce		

Salade de haricots verts à la méridionale

Décongeler les haricots verts Minute® la veille. Avant le service, les assaisonner d'une vinaigrette méridionale (huile d'olive, vinaigre balsamique, tapenade d'olive, échalotes, cerfeuil).

Les plus Minute® :

- **Ni cuisson ni refroidissement**
- **Les légumes sont parfaitement préservés (couleur, goût et texture)**

ASTUCE MINUTE

Pour les légumes verts, il est préférable d'assaisonner les sauces de type vinaigrette juste avant le service afin d'éviter l'oxydation des légumes.

Légumes pour garnitures chaudes en four mixte

Sans décongélation

Pois « maraîchers » sauce champignon

sans décongélation

DÉCONDITIONNEMENT

1 sachet de 2,5 kg = 1 gastronome 1/1

ASSAISONNEMENT

SUR PRODUIT SURGELÉ: saler et mélanger avec la sauce

FOUR MIXTE

10 à 20min à 160 °C ou 180 °C (selon produit)

CONSOMMATION

Pois « maraîchers » sauce champignon

Mélanger le Minute® Cordiale - Forme surgelé avec 6 à 8 g de sel par kg et la sauce champignon puis remettre en température au four mixte 12 min à 160 °C dans un gastro plein non couvert.

Les plus Minute® :

- Les légumes Minute® sont cuits, une simple remise en température suffit
- Les légumes sont parfaitement préservés (couleur, goût et texture)

ASTUCE MINUTE

Le mélange (légumes + assaisonnement) peut être stocké jusqu'à 3 jours en chambre froide sans être refroidi préalablement : (- de 10 °c en moins de 2 h si la préparation est réalisée sur légumes surgelés).

Légumes pour garnitures chaudes en four mixte

Sans décongélation

Duo de carottes en rondelles Minute® et saumon

avec décongélation

DÉCONDITIONNEMENT

1 sachet de 2,5 kg = 1 gastronome 1/1

DÉCONGÉLATION

24h en chambre froide 0/3°C
Conservation en chambre froide jusqu'à j+3

ASSAISONNEMENT

saler et mélanger avec la sauce

FOUR MIXTE

5 à 8 min à 160 °C ou 180 °C (selon produit)

CONSOMMATION

Duo de carottes en rondelles Minute® et saumon

Mélanger le Duo de carottes en rondelles Minute® surgelées avec 6 à 8 g de sel par kg et la sauce à la ciboulette puis remettre en température 8 min à 180 °C en four mixte.

Les plus Minute® :

- Les légumes Minute® sont cuits, une simple remise en température suffit
- Les légumes sont parfaitement préservés (couleur, goût et texture)

ASTUCE MINUTE

Avec des légumes Minute® décongelés, les sauces froides riches en matières grasses ne figent pas et enrobent les légumes de façon plus homogène.

Bonduelle FOOD SERVICE

Légumes pour garnitures chaudes en sauteuse

Sans décongélation

Poêlée méridionale

DÉCONDITIONNEMENT

1 sachet de 2,5 kg = 1 gastronome 1/1

ASSAISONNEMENT

SUR PRODUIT SURGELÉ : saler et mélanger avec votre préparation

SAUTEUSE

5 à 10 minutes

CONSOMMATION

Mélange Minute® Cordial - Tonic

Ajouter de l'huile d'olive au mélange Minute® Cordial - Tonic assaisonné de sel et de piment de cayenne et stocker en chambre froide positive.

Remettre en température au fur et à mesure de vos besoins pendant le service en sauteuse ou four mixte.

Les plus Minute® :

- **Les légumes Minute® sont cuits, une simple remise en température suffit**
- **Les légumes sont parfaitement préservés (couleur, goût et texture)**

ASTUCE MINUTE

- **La sauteuse (ou le wok ou la plancha) donne le meilleur mode de restitution sur le plan organoleptique.**
- **Assaisonner avant la remise en température en sauteuse permet un assemblage plus homogène.**

Bonduelle FOOD SERVICE

Légumes pour garnitures chaudes en sauteuse

Avec décongélation

Duo de haricots extra-fins Minute® en persillade

DÉCONDITIONNEMENT	DÉCONGÉLATION	SAUTEUSE	ASSAISONNEMENT	CONSOMMATION
1 sachet de 2,5 kg = 1 gastronome 1/1	24h en chambre froide 0/3°C Conservation en chambre froide jusqu'à j+3	3 à 5 minutes	Saler et mélanger les légumes à votre préparation	

Duo de haricots extra-fins Minute® en persillade

Faire sauter 4 min dans une poêle avec matière grasse le duo de haricots extra-fins Minute® préalablement salés puis y ajouter votre persillade.

Les plus Minute® :

- Les légumes Minute® sont cuits, une simple remise en température suffit
- Les légumes sont parfaitement préservés (couleur, goût et texture)

Astuce Minute

- La sauteuse (ou le wok ou la plancha) donne le meilleur mode de restitution sur le plan organoleptique.
- Avec des légumes Minute® décongelés, la remise en température est 2 fois plus rapide.

Bonduelle FOOD SERVICE

Préparations culinaires

Gratin

Gratin de chou-fleur

sans décongélation

DÉCONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	CONDITIONNEMENT	FOUR À AIR PULSÉ	CONSOMMATION
1 sachet de 2,5 kg = 1 gastronome 1/1	SUR PRODUIT SURGELÉ: saler et mélanger avec votre préparation	Plat à gratin mono ou multi-portions	20 min à 180 °C	

Gratin de chou-fleur

Mélanger les choux fleurs Minutes® surgelés avec 6 à 8 g de sel par kg puis avec la béchamel et passer le tout au four à 180 °C.

Les plus Minute® :

- Possibilité de réaliser la préparation sur légumes surgelés
- Les légumes sont parfaitement préservés (couleur, goût et texture)

ASTUCE MINUTE

Si les légumes Minute® sont décongelés, la préparation sera plus rapide à cuire.

Bonduelle FOOD SERVICE

Préparations culinaires

Quiche, pâte feuilletée, pizza

Quiche aux courgettes

sans décongélation

DÉCONDITIONNEMENT

1 sachet de 2,5 kg = 1 gastronome 1/1

GARNITURE

Garnir les fonds de tarte

ASSAISONNEMENT

SUR PRODUIT SURGELÉ: saler et mélanger les légumes à votre préparation

FOUR À AIR PULSÉ

20 min à 180 °C

CONSOMMATION

Quiche aux courgettes

Mélanger les courgettes Minute® surgelés avec 6 à 8 g de sel par kg, les disposer dans un fond de tarte, verser l'appareil à quiche et passer le tout au four 20 min à 180 °C.

Les plus Minute® :

- Possibilité de réaliser la préparation sur légumes surgelés
- Les légumes sont parfaitement préservés (couleur, goût et texture)

ASTUCE MINUTE

Si les légumes Minute® sont décongelés, la préparation sera plus rapide à cuire. Vous pouvez également réaliser de la même manière des flans de légumes. Mélanger directement les légumes Minute® surgelés à votre appareil à flan puis remettre le tout en température au four (180 °C pendant 20 min).

Bonduelle FOOD SERVICE

Le légume Minute®, votre atout n°1 au quotidien

Le plaisir de servir un bon et beau légume:
goût, texture, couleurs, vitamines, sels minéraux...
toutes les qualités du légume sont préservées.

Déjà cuits, une simple remise en oeuvre suffit.
Les légumes Minute sont parfaits pour le procédé de
maintien et de remise en température « retherm ».

Les légumes Minute vous offre une solution optimale.
Que ce soit en liaison chaude ou froide, plus besoin de cuire ou refroidir.
Simplement amener à température avant de servir.

- Photo credits: Photothèque Bonduelle / Photocuisine Sucré Salé, May 2012.

F R O Z E N

www.bonduelle-foodservice.fr