



Kerrymaid Bitkisel Krema (Yağ Oranı 32%)
Yüksek kesilme dirençli, hem sıcak, hem soğuk uygulamalarda kullanılabilen, yüksek yağlı, çok amaçlı, bitkisel bazlı kremadır.



Fesleğen (Dilimlenmiş)
Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Dageal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılıp, dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



Blaze (Balsamık Glaze Sosu)
Balsamik sirkesinin düşük ateşte, vakum altında çektilmesiyle elde edilen yoğun aromalı, kıvamlı bir sostur. Kullanıma hazır bu sos, tabak dekorasyonlarında, ızgara et ce sebze üzerinde, meyve ve dondurmalarda kullanılır.



Limon Otu (Kurutulmuş)
Güney doğu Asya mutfaklarında sıklıkla lezzetlendirici olarak kullanılan limon aroması taşıyan bir bitkinin kurutulmuş halidir.



Sofrada Öğütme Deniz Tuzu
Coarse Guerande tuzunun kurutulmuş halidir. Değirmende öğütülmek için uygundur.



İstiridyeye Sos
Asya mutfagının soya sosundan sonra en çok bilinen ve kullanılan malzemesidir. Özenle seçilmiş istiridyelerin özlerinden elde edilen bu sos, et marinasyonlarından, tava yemeklerine, noodle yapımından salata soslarına kadar hemen hemen her yemek türünde kullanılır. Kendi başına veya diğer sos ve lezzetlendiriciler ile karıştırılarak değişik alternatifler üretilebilir.



Frantoia Sicilya Sızma Zeytinyağı
İtalya Sicilya Bölgesinden 3 farklı zeytinden soğuk sıkıma yöntemiyle filtre edilmeden hazırlanmıştır.



Beş Peynirli Raviolo
Beş çeşit peynir (Mozarella, Gouda, Gorgonzola, extra-hard cheese, semi-hard cheese peyniri) ile doldurulmuş, %100 durum buğday unu (semolina) ve pastörize yumurta kullanılarak üretilmiştir. Pişirme ve servis süresini kısaltmak için üretim sırasında ön pişirilmesi yapılmıştır.



Tempura Pane Karışımı
Japon mutfagının en sevilen yemeklerinden tempurayı, kısa sürede ve kolaylıkla hazırlayabilmek için özel olarak üretilmiş un karışımıdır. Aynı zamanda hamur kaplaması ile kızartılan fish&chips, tatlı ekşi tavuk vs. gibi yemeklerin hazırlanmasında da kullanılabilir.



Deniz Kabuğu Makarna
Deniz kabuğu şeklinde, soslandırılarak veya doldurularak sunular hazırlanabilecek üst kalite, özel kesim makarna.



Dijon Hardalı
Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak, taş bir değirmende ezilmiş hardal tohumları ile ve yüksek ustalık ile hazırlanmış Fransız tipi hardal. Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata soslarıyla ve kaliteli bir hardal lezzetini ihtiyaç duyulan her yemekte kullanılabilir.



Bütün Mini Sarıkız (Kantarel) Mantar
Kalitesine ve boyuna göre seçilmiş özel kantarlı mantarları baharatlarla pişirilmiştir. Garnitür olarak ana yemeğin yanında servis edilir.



Kremalı Yemekler Uygulaması Reçeteler



SOMONLU BRUSCHETTA

Malzemeler

5 Y. kaşığı
3 Y. kaşığı
¼ Adet
¼ Adet
125 gr
2 tatlı kaşığı
1 Adet
2 Y. Kaşığı
2 T. Kaşığı
1 Adet
1 T. Kaşığı

Kerrymaid Krema

Süzme Yoğurt
Limon Suyu
Kırmızı Soğan Turşusu
Somon Gravlax
Acetum Blaze Balsamik Glaze
Pancar
Kuru Domates
Kaparı
Hegmek Ciabata Ekmeği
Frantoia Sicilya Sızma Zeytinyağı

Kırmızı soğan Turşusu için;

2 Çay bardağı Üzüm Sirkesi
1 Çay Bardağı Su
1 Y. Kaşığı Sofra tuzu
1 ½ Y. Kaşığı Şeker
5 adet Orta boy Kırmızı soğan

Somon Gravlax için;

125 gr Somon Fileto Denli
3 Dal Dereotu
2 Diş Sarımsak Püresi
½ Adet Havuç
1 Y. kaşığı **Sel de Guarande Deniz Tuzu**
1 T. Kaşığı Toz Şeker
Tuz

Yapılışı;

Yemeği yapmadan iki gün önce Somon gravlaxı hazırlamak gerek, bunu yapmak için Dereotu, Havuç ve sarımsağı bir mutfak robotundan çekin ardından tuz şeker ile kapladıktan sonra bu harç ile üstünü örtüp streçleyin. Bu şekilde üstüne biraz ağırlık yapacak bir ağırlık ile birlikte 2 gün 44°C'de dolapta bekletin. Kullanılacağı zaman, Derisini balıktan ayırıp ince tavla zarı şeklinde küpler halinde kesin. Ekmekleri donukken bir ekmeğe bıçağı yardımı ile bozuk para inceliğinde olacak şekilde kesin, yağlayıp 135°C fırında ktır hale getirin. Kremayı bir mixerde çırpın için süzme yoğurt ve limon suyu ilave edin.Pancarları 160°C fırında 1 saat kadar pişirin ilikken soyan tavla zarı büyüklüğünde kesin. Kaparı ve Domatesi ince ince doğrayın balsamik glaze ve zeytinyağı ile birlikte, tatlandırın. Çırtığınız kremayı ekmeklerin üstüne bir tatlı kaşığı olacak şekilde koyun ve malzemeleri eşit şekilde bu kremanın üstüne dağıtın.Süslemek için su teresi yada dereotu kullanabilirsiniz.

ENGİNAR ÇORBASI

Malzemeler;

4 Çay Bardağı
4 Y. Kaşığı
3 Y. Kaşığı
1 Tatlı kaşığı
1½ Çay Bardağı
2 Y. Kaşığı
½ Çay kaşığı
4 Adet
2 Adet
Sıvı Yağ
Tuz
Karabiber

Sebze Suyu

Prontofresco Enginar püresi
İç Bakla
Nişasta
Kerrymaid Krema
Kuru Soğan
Sel De Guarande Deniz Tuzu
Limon çiçeği yaprağı
Enginar Kalbi

Tempura için;

5 Y. Kaşığı
10 Y. Kaşığı

JFC Tempura Pane Karışımı

Su

Yapılışı;

Kuru baklaları bir gün önceden soğuk su dolu bir kaba alın. Pişirileceği gün suyu süzün. Soğanları küp küp kesin ve geflaflaşıncaya kadar soteleyin enginar püresini ekleyin ardından iç baklayı ekleyin. Sebze suyunu ilave edin ve kaynama noktasına gelince tencerenin üstünü kapatıp altını kısın.İç baklalar yumuşayıp erimeye başladıktan sonra çorbayı bir el blenderi yardımı ile pürüzsüz hale getirin. Tekrar ocağa alınca kremayı ekleyin. Bu şekilde de altı kısık şekilde 5-10 dk pişirin kıvamını kontrol edin. Nişastayı su ile açarak çorbaya kıvam verin. Enginar kalplerini ikiye bölün. Limon çiçeği ve enginar kalbini tempura karışımına bandırıp 180°C fritözde altın sarısı renk alana kadar kızartın. Çorbannı üzerinde servis edin.

KREMALI MANTARLI ÇITIR CONCHIGLIONI

Malzemeler;

4 Adet
4 Y. Kaşığı
2 Adet
5 y. Kaşığı

Granoro Deniz Kabuğu Makarna

Un
Yumurta
Shandong Klasik Çıtır Panko

Mantar Sos için;

1 Y. kaşığı
1 Y. Kaşığı
2 Çay bardağı
2 Tatlı Kaşığı
2 Tatlı Kaşığı
2 Adet
¾ çay bardağı

Un

Tereyağ
Tavuk Suyu

Prontofresco Karışık Mantar Mix

Prontofresco Sarıkız Mantarı

2 Adet
Kerrymaid Krema

İç Dolgusu için

3 Y. Kaşığı
3 Y. Kaşığı
1 T. Kaşığı
4 Y. Kaşığı
1 Y. Kaşığı
½ Çay. Kaşığı

Prontofresco Karışık mantar mix

Prontofresco Sarıkız mantar mix

Prontofresco Trüf Püresi

Kerrymaid Krema

Toz Parmesan Peyniri

Daregal Dilimlenmiş Fesleğen

Yapılışı;

Deniz Kabuğu makarnaları 6 dk kaynar suda haşlayın ve kenara alın. İç dolgusu için ayırdığınız mantarları ince ince kesin. Kıyma kıvamına getirin. Tavada soteleyin kremayı ekleyin.Krema tamı tamına çekip mantarlarla bir bütün haline gelmeye başladığında fesleğen ve parmesanı ekleyin. Kenara soğumaya alın. Soğuyunca makarnaların içlerini bu malzeme ile doldurup önce un sonra yumurta sonra panko olmak sureti ile paneleyin. Dolaba kaldırın. Sos için Tereyağında mantarları kavurun unu ekleyin. Tavada unun kokusu çıkana kadar soteleyin.Tavuk suyunu ekleyin. 20 dk üstü kapalı altı kısık şekilde kaynatın. Kremayı ekleyin 10 dk kadar bu şekilde kaynatın. El mikseri ile sosu pürüzsüz hale getirin. Deniz kabuklarını 180°C fritözde kızartın. Altında sos üstünde makarna olacak şekilde servis edin.

KEÇİ PEYNİRLİ PATLICAN SIFLE

Malzemeler

4 Adet
1 Y. Kaşığı
3 Y. Kaşığı
2 Y. Kaşığı
1 Y. Kaşığı
1 Çay Bardağı.
½ Çay Bar.
2 Adet
3 Adet
1 Çay Kaşığı

Patlıcan

Toz Parmesan Peyniri
Rendelenmiş Ezine keçi peyniri
Un
Tereyağı
Süt
Kerrymaid Krema
Yumurta Sarısı
Yumurta Beyazı
Sel De Guarande Deniz Tuzu

Sufle kapları için;

2 Y. Kaşığı
1 Y. Kaşığı
1 Y. Kaşığı

Shandong Klasik Çıtır Panko

Un
Tereyağı

Keçi peynir krema sos için;

1 Y. Kaşığı
1 Y. Kaşığı
4 Y. Kaşığı

SacLa Pesto Fesleğenli Makarna sosu

Rendelenmiş Keçi peyniri
Kerrymaid Double

Yapılışı;

Sufle kaplarına oda sıcaklığındaki tereyağı sürün, ardından un ve panko ile etrafı kaplayın ve dondurucuya alın. Kemer patlıcanları közleyin, Közlenen kemer patlıcanları nemleri alınıncaya kadar soteleyin ardından unu ekleyin. Unun kokusu çıkıncaya kadar karıştırın. Sütü ekleyin ardından kremayı ekleyin. Hafif kıvam alınca beyaz peyniri de ekleyip el blenderi ile homojen bir karışım haline getirin. Üstünü streçleyip soğutun. Soğuyunca Yumurta sarımları ekleyin. Yumurta beyazlarını çırpın yumurta beyazları çırpma teline sarınca yumurta beyazlarını karışımaya yedirin. Kaplara 2 yemek kaşığı bu harçtan koyun. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dk kadar pişirin. Pestolu keçi peynirli krema sos ile servis edin.

BAHARATLI KREMALI LEVREK

Malzemeler;

1 Adet
1 Ç. Kaşığı
½ Çay Bardağı
½ Çay Bar.
1 Çay Kaşığı
70 gr
½ Adet
2 Y. Kaşığı
1 Y. kaşığı
3 Y. Kaşığı
400 ml
2 Adet
1 Dal
1 Y. Kaşığı
Tuz
Sıvıyağ
Karabiber

Levrek Fileto

Aroy-D Yeşil Curry Ezmesi

Kerrymaid Krema

Aroy-D Hindistan Cevizi Sütü

Cock Kurutulmuş Limon Otu

Silver River Uzakdoğu Sebze karışımı

Kırmızı Soğan

Sarı Mercimek

Tereyağ

Yeşil Mercimek

Sebze Suyu

Shandong yeşil Kuşkonmaz

Taze Soğan

Prontofresco Sarıkız Mantarı

Yapılışı;

Kırmızı soğanlar küp şeklinde kesin, Sarı mercimekler ve yeşil mercimekleri 4 saat soğuk suda bekletin . Ardından ayrı sularda ,yarı yarıya haşlayın ve süzdürün. Kırmızı soğanları soteleyin, mercimekleri bu tavaya alın ve karıştırın. Mantarları ekleyin ve ardından sebze suyu ekleyin. Tencerenin üstünü kapatın ve altı kısık şekilde suyunu çekene kadar kaynatın. Taze soğan ve kuşkonmazları halkalar halinde kesin, Uzakdoğu sebze mix ile birlikte karışım ekleyin. Tuzunu ayarlayıp tereyağı ile bağlayın. Bir tavada krema hindistan cevizi sütü, limon otu ve yeşil curry' yi kaynatın. Levrekleri bu karışıma atıp 5 dk pişirin. Levrekler piştikten sonra gerekiyorsa bir süre daha kremayı kaynatarak çektrir. Mercimekler ve tavada kalan sos ile birlikte servis edin.

KREMALI MANTAR SOSLU TAVUK KATSU

Malzemeler;

170 gr
2 Adet
3 Y. Kaşığı
3 Y. Kaşığı
2 Y. Kaşığı
½ Adet
2 Diş
½ Çay kaşığı
½ T. Kaşığı
400 ml
120 gr
3 Y. Kaşığı
4 Adet
1 Tatlı Kaşığı
1 Çay Bardağı
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Tavuk but Kemiksiz

Yumurta

Un

Shandong Klasik Çıtır Panko

Süt

Soğan

Sarımsak

Zerdeçal

Kimyon

Tavuk suyu

Maş Fasulyesi

Tereyağl

Kestane mantarı

Lee Kum Kee Istridy sos

Kerrymaid Krema

Yapılışı;

Bir gün önceden ısıtılmış olduğumuz maş fasulyesini süzdürün. Soğanları küp kesin ve sarımsak ile yağda soteleyin.Ardından fasulyeleri ekleyin, zerdeçal ve kimyon ile tatlandırın, tavuk suyunu ekleyin. Kaynayınca altını kısıp üstünü kapatın, suyunu çekince ve maş fasulyeleri yumuşayınca tereyağı ile bağlayın. Mantarları ince ince kesin, tavada soteleyin, krema ekleyin ,yarı yarıya çekince ıstridy sos ekleyin. Tavukların üzerine tutunabilecek kıvamda bir sos elde edene kadar ısıtın. Tavuklar eşit parçalara bölün ve pane harcı ile paneleyin ve 180 °C de kızartın.Maş fasulyesi üstünde tavuk ve onun üstünde mantar sos olacak şekilde servis edin.

BAHAR KUZUSU

Malzemeler;

5 Kalem
1 Y. Kaşığı
3 Y. Kaşığı
5 Dal
125 gr
150 ml
125 ml
125 ml
125 ml
1 Y. Kaşığı
3 Y. Kaşığı

Kuzu pirzola

Tereyağı

Zeytinyağı

Taze Kekik

Polenta

Shandong Yeşil Kuşkonmaz

Krema

Süt

Tereyağı

Parmesan Peyniri

Ratatouille için malzemeler;

½ Adet Patlıcan
¼ Adet Kabak
¼ Adet Kırmızı kapya biber
¼ Adet Dolmalık biber
1 Tatlı Kaşığı Salça
1 Çay Bardağı Su
5 Adet Cherry domates
1 Tatlı Kaşığı **Daregal Kekik**

Karamelize soğan Sos için malzemeler;

4 Adet Kuru soğan
2 Lt Su
1 Tatlı Kaşığı Nişasta
1 Çay Bardağı **Kerrymaid Krema**

Yapılışı;

Su,krema ve sütü kaynatın, içine polentayı atın ardından tereyağı ve parmesan ile bağlayın, sert bir kıvama gelince tepsiye döküp soğutun.Soğuyan kalıbı dikdörtgen şeklinde kesin. Yağlı kağıt ve streç le bağlayarak dondurucuya atın. Patlıcan ve bakırların içlerini almadan küp küp kesin. Kırmızı biber ve yeşil dolmalık biberleri de küp küp kesin. Tavada sırası ile pişirin. Kiraz domatesleri atın. Kiraz domatesler hafif eriyince salçayı ekleyin son olarak kekik ekleyip suyu da ekleyerek pişirmeye devam edin, Tatlandırın ve piştiğinden emin olunca kenara alın. Soğanları ortadan kesin bir yarım soğanı tavada karamelize edin, kenara alın, kalanları ızgarada iyice kurutup köz haline getirin. Su dolu bir tencerede harlı ateşte kaynatın. Yarısından az kalana kadar çektrir, ve blender ile pürüzsüz bir kıvam verir. Nişasta ile bağlayın, kremayı ekleyin ve sos kıvamına gelince karamelize soğanları da ekleyin. Kuzuları tereyağı ve zeytinyağı bir tavada arzu ettiğiniz pişme derecesinde pişirin. Polentayı 180°C fritözde kızartın . Polenta üstünde türlü yanında kuzu ve sos ile birlikte sunun.

SOMON VE EDAMAME PÜRESİ

Malzemeler;

170 gr
1 Çay Bardağı
¼ Adet
2 Diş
3 Yemek Kaşığı
½ Çay Kaşığı
400 ml
Sıvıyağ
Tuz
Biber

Somon fileto

Silver River Donuk Soya Fasulyesi Tanesi

Kuru soğan

Sarımsak

Kerrymaid Krema

S&B Toz wasabi

Su

Sos için

Malzemeler;

¼ Adet
1 Çay Bardağı
¼ Adet
1 Tatlı Kaşığı
1 Tatlı Kaşığı
Bir çay bardağı

Yaban turbu

Kerrymaid Krema

Kuru soğan

Rani Toz Parmesan Peyniri

Fallot Dijon Hardal

Balık Suyu

Yapılışı;

Soğanları küp kesin sarımsak ile birlikte soteleyin. Fasulyeleri ekleyin ve ardından suyu ekleyin. Kaynamaya bırakın. Fasulyeler yumuşayınca mikere alın, krema ve wasabi ekleyin.Püre kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Sos için yaban turbunu rendeleyin, kuru soğanı ince küpler halinde kesin. Balık suyunu ekleyin ve balık suyu çeyreği kalacak şekilde çekene kadar çektrir. Ardından krema ve hardal ekleyin. Son olarak hacim vermek için parmesanı ekleyin. Somonu tuz ve karabiber ile tatlandırdıktan sonra kızgın bir tavaya önce derisi gelecek şekilde yerleştirin ve pişirin. Bezelye püresinin üstüne yerleştirin ve sos ilave ederek servis edin.

KUŞKONMAZ KREMALI RAVIOLO

Malzemeler;

7 Adet
1 Y. Kaşığı
3 Y. Kaşığı
1 Adet

Hilcona 5 Peynirli Raviole

Greci Kuşkonmaz Püresi

Kerrymaid Krema

Shandong Yeşil Kuşkonmaz

Toz parmesan peyniri

Yapılışı;

Ravioloyu kaynar suda iki dakika haşlayın. Bir tavada krema ve kuşkonmaz püresini ısıtın. Ravioloyu ekleyip birlikte 1 dakika daha pişirin. Kuşkonmazı 30 saniye haşlayın. Makarnayı tabağa alın. Üzerinde kuşkonmaz ve toz parmesan ile servis edin.