

Tour de table

LE BRUNCH EST SERVI
DES CLASSIQUES
SIMPLES ET
RAFFINÉS

*Miser sur la
propreté pour
instaurer la
confiance*



Recherchez le logo :



Si ce n'est pas *Certifié*, ce n'est pas le meilleur.^{MC}



Contactez votre représentant Service alimentaire Gordon®

Dans ce numéro

4 Un brunch qui arrive toujours à point

Sachez satisfaire l'envie de brunch avec saveur et créativité.

7 Une première impression impeccable

Fixez des normes élevées afin que les clients le remarquent à leur arrivée.

10 Trois utilités de la technologie pour votre entreprise

Avec les bons outils, vous pouvez accroître votre clientèle, augmenter vos profits et gérer votre équipe.

RECETTES VEDETTES

12 Crêpe dosa déjeuner aux légumes

13 Bol déjeuner chorizo de betterave

14 Birria bédicte



Restez connectés à Service alimentaire Gordon®



gfs.ca/idees



Planifier pour réussir

DATES ET ÉVÉNEMENTS À VENIR

MAI

05 Cinco de Mayo

Proposez aux clients une fiesta mexicaine avec des saveurs épicées toujours populaires.

08 Fête des Mères

Offrez des fleurs ou un dessert gratuit pour aider les gens à célébrer cette journée spéciale pour leur mère.

13 Journée internationale du houmous

Rendez les collations du printemps attrayantes pour tous avec ce classique méditerranéen.

15 Journée mondiale de la boulangerie

Pâtisseries, douceurs sucrées, pains artisanaux ... Juste avec «pâtisseries», vous m'aviez déjà conquis.

23 Journée nationale des patriotes

Célébrez l'arrivée de la saison des grillades à votre manière.

JUIN

16 Journée mondiale des tapas

Faites bonne impression en proposant toute la semaine un menu de petites assiettes ou de plats à partager.

19 Fête des Pères

Montrez un peu d'amour à tous les pères grâce à des sandwiches spéciaux et des classiques du barbecue pour héros.

21 Journée nationale des peuples autochtones

Célébrez la culture des Autochtones canadiens avec des recettes mettant en vedette les trois sœurs : le maïs, la courge et le haricot.

JUILLET

01 Fête du Canada

Affichez les couleurs nationales avec des brochettes de shortcake aux fraises rouge et blanc ou avec des produits à l'érable.

07 Journée mondiale du chocolat

Gâteau, biscuits, crème glacée... quelque chose de méchamment chocolaté s'en vient.

30 Journée internationale de l'amitié

Invitez des amis à aller manger ensemble, puis à publier des photos dans les médias sociaux.

31 Anniversaire de Harry Potter

Charmez vos invités en leur proposant du hachis Parmentier et du pouding Yorkshire.



ICI POUR DE BON



La création de notre entreprise ne date pas d'hier. Depuis ses débuts en tant que service de livraison de beurre et d'œufs il y a 125 ans, Service alimentaire Gordon est là tous les jours pour chaque client, chaque commande et chaque livraison. **Nous sommes là pour de bon.**

Un **BRUNCH** qui arrive toujours à point

Sachez satisfaire l'envie de brunch avec saveur et créativité

Le brunch, c'est la rencontre entre l'utilisation multiple des produits et les aliments réconfortants. Il s'agit d'une façon séduisante de satisfaire les amateurs de déjeuner et les adeptes du dîner en faisant appel à un petit menu facile à réaliser, mais composé de grands classiques.

Les menus de repas et de brunch offerts toute la journée étaient populaires avant la pandémie, et cet appétit n'a pas faibli au cours des 22 derniers mois, puisque les gens continuent de manger les plats réconfortants du déjeuner à d'autres moments de la journée.

Cela laisse donc entrevoir une opportunité pour les restaurants de tirer à nouveau profit du brunch en

misant sur la créativité, la capacité de main-d'œuvre et l'utilisation multiple des ingrédients.

«Le temps où on avait 600 ingrédients pour le brunch est révolu, affirme Nicholas Gonring, chef consultant de Service alimentaire Gordon. On peut en avoir dix vraiment bons et créer beaucoup de valeur pour les clients.»

Jouez avec la nourriture

Améliorez l'expérience en proposant des brunchs novateurs. Incorporez des ingrédients de partout. Surprenez vos invités en remplaçant un ingrédient traditionnel. Ajoutez une sauce pour raffiner un plat. Et vous pouvez le faire en employant des ingrédients utilisés dans d'autres plats du menu.

«Le brunch est une occasion géniale d'utiliser au déjeuner des aliments servis au dîner et au souper, explique-t-il. Cette tactique permet d'accélérer la rotation des stocks sans que les clients voient



de redondance dans la présentation, puisqu'elle est très différente de celle de vos plats principaux.»

Nicholas Gonring a réinventé trois plats de base du menu de brunch, soit les crêpes, les œufs bénédicte et les bols, pour y inclure des ingrédients d'ailleurs, des sauces piquantes et... beaucoup d'espace pour la créativité.

- **Dosas.** Cette version indienne des crêpes est faite de riz et de lentilles, ce qui constitue une option végétalienne savoureuse qui peut être agrémentée de nombreuses garnitures.
- **Œufs bénédicte.** Remplacez le jambon traditionnel par de la viande de birria braisée pour donner aux œufs une allure mexicaine et mélangez un peu de sauce à birria avec la sauce hollandaise pour ajouter une touche de couleur et de saveur.





CRÉEZ VOTRE BÉNÉ !

- 4 **Un brin de nouveauté.** Réinventez la sauce hollandaise en y intégrant des herbes de saison ou des ingrédients d'ailleurs.
- 3 **Poché à la perfection.** Transformez un œuf ordinaire en chef-d'œuvre grâce à un blanc opaque et légèrement ferme qui emprisonne un jaune savoureux.
- 2 **Encore plus de saveur.** Pensez aux viandes braisées, aux fruits de mer grillés ou aux légumes marinés pour bonifier ce classique du déjeuner.
- 1 **Une bonne base.** Optez pour un muffin anglais traditionnel, un pain focaccia ou même de la patate douce.

La toque du chef français a 100 plis, qui représentent les 100 façons de cuire un œuf. Ne négligez pas l'œuf, un aliment de base simple pouvant être préparé d'une multitude de façons, pour donner du mordant au brunch.

- **Bols.** Cette option de menu polyvalente prend une tournure santé avec du riz, des céréales, des légumineuses, des betteraves et un churro de pommes de terre. N'hésitez pas non plus à y inclure des œufs (de n'importe quel style) avec des condiments de partout.

Faites en sorte que votre brunch se démarque

Pour que le brunch se démarque, Nicholas Gonring conseille d'emprunter une voie moins fréquentée. «Tout le monde sait ce qu'est une crêpe, mais avec un dosa, vous adoptez une approche du monde : c'est plus unique

qu'une crêpe, donc ça vous distingue. En fin de compte, ça reste toutefois un élément de base à remplir comme bon vous semble et à vendre comme un plat exotique, sain et savoureux.»

Ne vous limitez pas aux dosas. Les burritos sont aussi personnalisables pour le brunch et les sandwiches peuvent être préparés avec des muffins, des gaufres ou des crêpes à la place du pain. On peut aussi ajouter des ingrédients uniques, authentiques ou saisonniers dans tous ces repas.

Inutile toutefois d'abandonner complètement les piliers du brunch pour se distinguer. Intégrez les nachos au brunch en ajoutant des œufs, du bacon ou de la saucisse à une montagne de croustilles, de fromage, d'oignons, de poivrons, de crème sure, de tranches d'avocat et de salsa.

Cette méthode permet d'utiliser des ingrédients que vous avez déjà en stock pour créer des plats que les consommateurs apprécient. Selon Flavor & The Menu, la présence de nachos sur les menus déjeuner a augmenté de 124 % au cours des quatre dernières années. Cette augmentation est de 72 % pour les tostadas.

Brunch avec avantages

Un menu de brunch bien planifié est utile de bien des façons. Lorsqu'il est offert à des heures et à des jours en particulier, il fait des adeptes. Combiné à un menu de bloody mary, il permet de réaliser des profits du côté du bar. Le brunch peut également être offert à emporter, avec un emballage et une présentation appropriés.

Plus que tout, vous pouvez créer un menu de brunch excitant et l'exécuter en veillant à augmenter l'efficacité de la main-d'œuvre. Selon Nicholas Gonring, il est inutile de passer des heures à éplucher des pommes de terre ou à couper les ingrédients d'une salade, car les clients ne le remarquent pas.

«Si vous devez investir dans la main-d'œuvre, faites-le de façon à améliorer l'expérience culinaire, conseille-t-il. Utilisez votre temps et votre main-d'œuvre pour créer un résultat différent. Rien ne sert de consacrer du temps à une tâche banale qui ne vous donnera pas une longueur d'avance sur vos concurrents.»

Demandez à votre représentant de Service alimentaire Gordon de vous parler des stratégies opérationnelles et culinaires ainsi que des recettes qui aideront votre menu de brunch à sortir du lot.

Base végétale COLLATIONS PROTÉINÉES ET GARNITURES

10g* Protéines végétales
Jusqu'à 10 g par portion

✓ Source élevée de fibres

🌿 Aucun ingrédient artificiel

🌿 Sans gluten

🚫 Sans noix

🌱 Végétalien

U Kasher

NON GMO Project VERIFIED

DISPONIBLE EN
PAQUET COLLATION !



• EMBALLAGES RÉGULIERS, COLLATION ET EN VRAC •

Des saveurs audacieuses et un énorme croquant
Ces collations rôties sont pleines de protéines et de fibres.



Parfaits pour les collations



Ajoutez du croquant
aux soupes et salades



Enrichissez vos bols

Une **première** impression impeccable

Fixez des normes élevées afin que les clients le remarquent à leur arrivée.



Dans l'industrie alimentaire, la propreté est primordiale. Outre les répercussions évidentes sur la santé, un espace propre améliore votre entreprise dans son ensemble. Peu importe la qualité de la nourriture ou du service, si les clients trouvent l'endroit malpropre, ils en garderont une impression négative.

Dès que les clients franchissent votre porte, ils se mettent immédiatement à évaluer votre établissement. Les statistiques d'un récent article de Forbes montrent qu'il ne faut que sept secondes à un consommateur pour établir sa première impression d'un espace et d'une entreprise.

Sept secondes, ça semble terriblement rapide, mais, quand on y pense, c'est logique. Même si ce court instant ne

fournit que des bribes d'information, il déterminera la totalité de l'expérience du client avec votre entreprise. À partir de ce moment, toutes les autres réactions passeront par cette première impression. C'est ce qu'on appelle le filtre de la première impression, et vous ne pouvez pas vous permettre de manquer votre coup. Après tout, il y a bien une part de vérité dans l'expression «vous n'aurez jamais une deuxième chance de faire une bonne première impression».

La valeur ajoutée de la propreté

Les espaces publics sont importants. Pour gagner la confiance des consommateurs, il faut absolument donner la meilleure image possible de son établissement dès les premiers instants, car personne n'est à l'abri d'une impression négative.

- Avez-vous été frappé par une odeur de renfermé lorsque vous avez franchi la porte?

SUR LE TERRAIN

Le brunch peut être rentable, tant qu'on dispose du personnel de soutien compétent pour l'exécuter. Nous avons demandé à nos spécialistes leur avis sur le sujet.

Le brunch est l'incarnation du réconfort. Il suffit parfois d'ajouter des sauces et des assaisonnements prêts à l'emploi aux ingrédients de base de votre menu pour obtenir des saveurs inspirées d'autres pays. Il s'agit d'une excellente stratégie pour accélérer la rotation de vos stocks et créer un engouement auprès des clients. Si vous choisissez d'offrir un brunch, mettez en place une équipe consacrée uniquement à celui-ci et suivez des formations supplémentaires au besoin.



TERESA WELLER

SPÉCIALISTE EN SOLUTIONS D'AFFAIRES

Mes idées de brunch préférées sont les poutines déjeuners de OEB Breakfast Co. à Calgary, en Alberta. Elles sont novatrices et combinent les divers ingrédients traditionnels du déjeuner comme le bacon, les œufs

et les pommes de terre rissolées de manière branchée et tendance.

Ce restaurant utilise des ingrédients de qualité, les

prépare de façon simple et les associe avec brio pour créer une

expérience de brunch améliorée dans un environnement amusant et décontracté.

DARREN LEXA

SPÉCIALISTE CULINAIRE

Pour le brunch, mes trois plats favoris sont les œufs bénédicte, les gaufres et les omelettes. Les œufs bénédicte peuvent être servis de toutes sortes de façons et avec une variété de sauces ou d'œufs. On peut aussi enrichir le menu avec des gaufres uniques, par exemple, au canard et au sirop d'érable, puis garnies de caramel émietté. Quant aux omelettes, elles n'ont pas de limites. Vous pouvez y ajouter des fromages, des protéines, des sauces, des garnitures et même des accompagnements créatifs.



STEPHANE RENAUD

CHEF CORPORATIF



- Le serveur a-t-il omis de nettoyer un dégât sur la table avant que vous ne vous assoyiez?
- Est-ce que tout allait bien jusqu'à ce que vous alliez dans la salle de bain?

Les clients se font immédiatement une idée de la propreté, et il est ensuite impossible de transformer le dégoût en ravissement. Si vous partez du bon pied, les clients pardonneront plus facilement vos autres défauts, un avantage qui peut s'avérer précieux si vous êtes en manque de personnel ou si vous devez modifier votre menu en raison des restrictions imposées par la chaîne d'approvisionnement. Voici quelques statistiques intéressantes sur le sujet :

- 51 % des clients vont laisser passer un service médiocre si l'espace est propre et accueillant.
- 57 % déclarent que la propreté de la table est plus importante que la qualité de la nourriture.
- 73 % disent qu'une salle de bain malodorante est pire que la réception d'une mauvaise commande.

La perfection par la planification

Il est évident qu'une apparence propre et accueillante est essentielle à votre succès auprès des clients, mais ce n'est qu'une partie de l'équation. Si le succès consiste en la rencontre entre le talent et les possibilités, alors vos employés (votre talent) ont également beaucoup d'influence.

Les choses n'arrivent pas par accident. Un nettoyage régulier doit être prévu.

Prendre le temps d'élaborer une procédure normalisée pour le nettoyage portera ses fruits au quotidien.

Si vous disposez d'un calendrier des tâches précis indiquant ce qui doit être fait, à quel moment et par qui, l'efficacité de la réalisation de ces tâches augmentera. Votre espace sera mieux organisé et, surtout, les personnes qui s'y trouvent seront plus en sécurité.

Le résultat : de meilleures affaires

N'ayez pas peur de signaler aux clients que vous prenez le nettoyage au sérieux. L'utilisation de désinfectants pour les mains et d'affiches indiquant les procédures et les mesures prises par le personnel et la direction leur montreront que l'environnement dans lequel ils mangent est propre et sûr. Et la confiance que vous créez peut favoriser votre réussite.

Dans cette optique, la direction à prendre semble claire. En gardant votre espace propre et en signalant que c'est important pour vous, vous renforcez la confiance des consommateurs, qui en parleront à d'autres, notamment dans les médias sociaux.

En fin de compte, le but, c'est d'avoir des clients fidèles qui reviendront encore et encore et qui recommanderont à leur famille et à leurs amis un endroit qu'ils savent sûr et propre.

Faites briller votre entreprise. Les clients le remarqueront. Demandez à votre représentant de Service alimentaire Gordon de vous aider à partir du bon pied.



IntelliCare™

Une solution complète pour le soin des mains

PROGRAMME DE SOINS DE LA PEAU

Une bonne hygiène des mains est essentielle, peu coûteuse et facile à faire avec un Système d'hygiène des mains Diversey. Parfait pour le service alimentaire, l'hospitalité, applications de santé, d'éducation et de vente au détail.

Avantages

- Formulations douces pour une utilisation à haute fréquence dans les services alimentaires
- Utilise jusqu'à 50% de produit en moins par rapport à d'autres systèmes
- Un distributeur de produits liquides ou en mousse
- Accès verrouillable ou sans clé
- Conception de distributeur manuel attrayante et durable en noir ou blanc



**Pour plus d'informations,
communiquez avec votre
représentant de Service
alimentaire Gordon®.**



Trois utilités de la technologie pour votre entreprise

Avec les bons outils, vous pouvez accroître votre clientèle, augmenter vos profits et gérer votre équipe.



La prolifération des technologies en restauration a amélioré les choses à bien des égards, mais elle peut aussi être source de confusion et de décisions difficiles. Comment être certain que la technologie choisie correspond à vos objectifs commerciaux? Quels résultats votre entreprise doit-elle attendre de l'ajout d'un nouvel élément technologique?

Comme le nombre d'entreprises technologiques au service du secteur de la restauration se multiplie, il est utile de les classer dans des catégories générales qui reflètent la manière dont elles sont censées aider votre entreprise. La plupart des solutions technologiques sont destinées à aider les restaurants dans au moins un de ces trois domaines :

1. Amélioration de l'expérience client;
2. Augmentation de la rentabilité;
3. Gestion et optimisation du personnel.

Voyons chacun d'eux de plus près et examinons les différents types de technologies à votre disposition.



1 Amélioration de l'expérience client

Les clients s'attendent de plus en plus à ce que la technologie soit présente lors de leur interaction avec un restaurant, que ce soit sur place ou en ligne. Pour créer une expérience positive, il est essentiel d'exposer vos atouts numériques.

Création et gestion de sites Web. Le premier contact du client avec votre entreprise se fait souvent sur votre site Web, qui se veut aussi parfois une plateforme de commande et de réservation en ligne.

Commande en ligne et livraison. Avec l'essor récent de la restauration ailleurs que sur place, les clients magasinent de plus en plus leurs options en ligne.

Réservations. Ces plateformes permettent aux clients de planifier leur visite, de modifier facilement leurs plans, et surtout, d'éviter les files d'attente.

Païement automatisé et sans contact. Ces technologies offrent plusieurs avantages aux clients, d'une sécurité accrue à la possibilité de payer rapidement et au moment qui leur convient.

Gestion de la relation client et fidélité. Utilisez vos données pour mettre en place un système de gestion de la relation client. Faites la promotion d'événements et de menus spéciaux et personnalisez les messages destinés à vos clients assidus ou non.

Traiteur et événements. Pensez à fournir une automatisation accrue et un sentiment d'immédiateté aux clients qui recherchent des locaux pour des événements et des services de traiteur.

2 Augmentation de la rentabilité

Dans une certaine mesure, toute technologie devrait viser une augmentation de la rentabilité. Les éléments mis en évidence ici sont étroitement liés à la surveillance des charges d'exploitation et à l'amélioration des résultats.

Gestion des stocks. Le bon logiciel de gestion des stocks vous aidera à éviter les pertes de produits, à gérer les coûts et à exécuter les processus de manière efficace.

Coût des recettes. Ces outils facilitent l'élaboration et l'adaptation des recettes de même que la tarification des plats, ce qui influe directement sur la rentabilité.

Achats. Une bonne solution d'achat simplifiera la gestion des relations avec les fournisseurs et augmentera la rentabilité de vos processus.

Assistant virtuel écrit ou vocal. Développez votre service à la clientèle à moindre coût et libérez du temps pour que vos employés puissent se consacrer à d'autres tâches.

Automatisation en cuisine. Ce domaine en pleine expansion peut vous permettre d'automatiser des tâches simples en cuisine et d'ainsi en faire plus avec moins d'employés.

3 Gestion et optimisation du personnel

Votre personnel est le pilier de votre restaurant. Qu'il s'agisse de recruter de nouveaux employés ou de fidéliser votre équipe, la technologie doit vous permettre d'améliorer les processus, de communiquer efficacement et d'automatiser les tâches de gestion de base.

Ressources humaines. Il existe une variété de solutions pour simplifier les fonctions liées aux ressources humaines pour votre équipe.

Paie. La gestion de la paie peut être un véritable casse-tête, mais il existe de nombreux logiciels qui simplifient le processus.

Embauche. Les restaurants doivent constamment trouver et embaucher des personnes qualifiées. Et le bon logiciel de recrutement peut s'avérer précieux.

Établissement des horaires. La transparence et la flexibilité des horaires peuvent être majeures pour retenir le personnel et éviter les pénuries.



RENDMENT :
1 portion de 8 oz



PRÉPARATION :
5 minutes



CUISSON :
3 minutes



PRIX SUGGÉRÉ :
9\$

CRÊPE DOSA DÉJEUNER AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS

3 oz	Recette : Pâte à crêpe Dosa
¼ c. à thé	Épice Zaatar D'Allesandro
Au goût	Sel
Au goût	Poivre noir moulu Trade East®
Au besoin	Vaporisateur antiadhésif Gordon Choix®
2 un.	Gros œufs Gordon Choix, brouillés
1 c. à soupe	Beurre non salé Gordon Choix
3 oz	Mélange de salade urbain Markon® Ready-Set-Serve®
¼ c. à thé	Ail pelé Markon RSS
1 oz	Échalote française, pelée
⅓ c. à thé	Poivre rouge concassé Trade East
2 oz	Mozzarella râpé
1 oz	Recette : Confiture de poivron rouge (optionnel)
2 un.	Recette : Tomates en moitiés séchées au four (optionnel)

*Pour la recette complète, voir *Crêpe dosa déjeuner aux légumes* sur gfs.ca

PÂTE À DOSA

1 tasse	Lentilles corail
4 tasses	Eau (pour le trempage des lentilles)
10 oz	Eau (pour la purée de lentilles)
3 tasses	Farine de riz, tamisée
14 oz	Eau

PRÉPARATION DE LA CRÊPE:

1. Verser la pâte à dosa au milieu de la poêle non chauffée.
2. Étaler la pâte à l'aide d'une spatule, en effectuant un mouvement circulaire. Recouvrir complètement et uniformément la surface de la poêle.
3. Saupoudrer l'assaisonnement au za'atar sur la pâte à dosa et assaisonner de sel et de poivre pendant que la pâte est humide. Mettre le feu à haute température et faire cuire.
4. Vaporiser délicatement le dessus de la crêpe d'antiadhésif afin d'éviter qu'elle ne se fissure pendant la cuisson.
5. Faire fondre le beurre dans une casserole et faire sauter les légumes verts, l'ail, l'échalote et les flocons de chili broyés. Saler et poivrer.

Crêpe dosa déjeuner aux légumes Romance Copy: Voici la crêpe de la cuisine de rue du sud de l'Inde. Cette dosa est faite de lentilles et de farine de riz, ce qui lui donne une saveur internationale, sans gluten. Elle est également polyvalente – un support prêt à être garni de toute une série d'ingrédients avant d'être roulé, plié et servi avec des trempettes et des condiments.



6. Garnir les dosa de mozzarella râpée pendant la cuisson. La cuisson totale devrait prendre 3 minutes, et se terminer lorsque le dosa se détache de la poêle et brunit sur les bords.
7. Retirer du feu et ajouter uniformément le mélange de légumes sautés, en le laissant adhérer au fromage.
8. Plier deux fois la dosa en deux puis servir.

PRÉPARATION DE LA PÂTE:

1. Passer les lentilles sous l'eau froide dans une passoire jusqu'à ce que l'eau devienne claire. Mettre de côté.
2. Mettre les lentilles dans 4 tasses d'eau dans un contenant. Laisser tremper pendant 6 heures à température ambiante.
3. Égoutter les lentilles dans une passoire et les rincer à l'eau froide pour éliminer les résidus d'amidon.
4. Réduire en purée les lentilles dans un mélangeur.
5. Obtenir une pâte lisse et épaisse en ajoutant de l'eau froide (environ 10 oz) avec le mélangeur à haute vitesse.
6. Racler les parois du mélangeur pour obtenir une texture lisse.
7. Fouetter ensemble la purée de lentilles et la farine de riz tamisée dans un grand bol en inox.
8. Ajouter le reste de l'eau (14 oz) et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
9. Faire fermenter le mélange en le plaçant dans un récipient non réactif d'environ deux fois le volume de la pâte. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer à température ambiante toute la nuit. NOTE : La pâte n'est pas prête tant qu'il n'y a pas de bulles d'air visibles. Cela peut prendre deux jours (ou une température ambiante plus élevée).
10. Réfrigérer la pâte fermentée jusqu'au moment de préparer.

PRÉSENTATION :

1. Placer la dosa pliée au centre d'une assiette ou d'une coupe. Ajouter les œufs pochés, le reste de la verdure, la confiture de poivrons rouges et les moitiés de tomates séchées.

NOTE : En guise de garniture, on peut ajouter des feuilles de fenouil et du fenouil haché.

Bol déjeuner chorizo de betterave
Romance Copy: Tout le monde sait combien les bols sont précieux pour l'utilisation croisée des ingrédients. Les bols mettent en valeur les éléments de votre menu principal et leur donnent un nouvel attrait. Voici un chorizo de betterave à base de plantes, une alternative intéressante face au coût élevé des protéines pour le brunch qui va bien au-delà des saucisses traditionnelles.

BOL DÉJEUNER CHORIZO DE BETTERAVE

INGRÉDIENTS

3 oz	Recette : Riz Héritage de base
½ un.	Recette: Œuf 6 minutes
1 oz	Salsa verde Gordon Choix®
1½ oz	Recette: Chorizo de betteraves rôties
1½ un.	Recette: Churros de pomme de terre
2 oz	Guacamole pico de gallo Markon® RSS®
1 oz	Recette: Aioli au paprika fumé
1 c. à soupe	Coriandre Markon RSS, pour la garniture

PRÉSENTATION:

1. Réchauffer le riz avec un peu d'eau dans une poêle antiadhésive et le placer au centre d'un bol.
2. Placer la moitié de l'œuf sur le riz.
3. Déposer la salsa verte autour de l'œuf.
4. Faire sauter le chorizo de betterave dans une poêle antiadhésive. Travailler rapidement pour éviter de colorer. Déposer le chorizo de betterave autour du riz dans le bol.
5. Déposer les churros à côté du chorizo de betteraves.
6. Répartir le guacamole sur le pourtour du riz et presser l'aioli d'une bouteille pour faire des points de sauce.
7. Garnir de feuilles de coriandre.

*Pour la recette complète, voir **Bol déjeuner chorizo de betterave** sur gfs.ca



RENDEMENT :
1 portion de 10 oz



PRÉPARATION :
10 minutes



CUISSON :
10 minutes



PRIX SUGGÉRÉ :
9\$

CHORIZO DE BETTERAVES RÔTIES

Portions de 90 oz

6½ livres	Betteraves
½ oz	Sel
¾ oz	Mélange huile de canola/huile d'olive extra vierge 75/25 Gordon Choix
2 c. à soupe	Paprika fumé Trade East®
2 c. à soupe	Piment fort en poudre Trade East
1 c. à soupe	Chipotle moulu Trade East
1 c. à thé	Cumin moulu Trade East
¼ c. à thé	Cannelle moulue Trade East
½ c. à thé	Coriandre moulue Trade East
¼ c. à thé	Muscade moulue Trade East
¾ oz	Sel
4½ oz	Mélange huile de canola/huile d'olive extra vierge 75/25 Gordon Choix
4½ oz	Oignon rouge Markon, en petits dés
¾ oz	Ail Markon RSS
4½ oz	Mezcal
2½ oz	Vinaigre de vin rouge Gordon Choix
13½ oz	Recette: Pâte de poivron rouge

PRÉPARATION :

1. Chauffer un four à convection à 350°F, ventilateur élevé.
2. Tailler et peler les betteraves.
3. Combiner les betteraves avec ½ oz de sel et ¾ oz d'huile et mélanger dans un bol en inox.
4. Envelopper chaque betterave individuellement, d'abord dans un morceau de papier parchemin, puis dans une feuille d'aluminium. Les placer sur une grille sur une plaque à pâtisserie.

5. Faire rôtir pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites à point.
6. Laissez refroidir complètement les betteraves enveloppées au réfrigérateur.
7. Déballez les betteraves et les couper en quatre.
8. Passer les betteraves par lots au robot culinaire pour obtenir des petits dés ou une mouture fine et uniforme.
9. Tapisser une plaque perforée de coton à fromage, placée sur une autre plaque. Répartir uniformément les betteraves et réfrigérer à découvert toute la nuit pour éliminer l'excès d'humidité.
10. Conserver les betteraves dans un bol en inox pour le processus de cuisson.
11. Mélanger toutes les épices et le sel dans un bol. Réserver le mélange d'épices pour la cuisson.
12. Faire chauffer un grand chaudron à feu moyen/doux et ajouter l'huile.
13. Ajouter les oignons et l'ail et faire suer (sans les faire revenir).
14. Ajouter les betteraves hachées et faire chauffer à feu moyen-élevé, en retournant avec une cuillère en bois ou une spatule.
15. Incorporer le mélange d'épices, en remuant pour enrober uniformément les betteraves.
16. Déglacer la poêle avec le mezcal et le vinaigre de vin rouge, et réduire le liquide d'au moins la moitié.
17. Incorporer la pâte de piment rouge pour donner du corps au chorizo.
18. Goûter et ajouter du sel et du poivre, si nécessaire.
19. Servir immédiatement.



RENDMENT :
1 portion de 12 oz



PRÉPARATION :
5 minutes



CUISSON :
5 minutes



PRIX SUGGÉRÉ :
13\$

Birria bénédicte Romance Copy :
Distinguez-vous de la foule avec un
bénédictine simple et sans pareil. On
oublie la tranche de jambon, place à
la saveur sensationnelle de la birria.
L'osso bucco braisé lentement et
préparé en lots permet de créer de
nombreuses portions et simplifie la
préparation au moment du service.
Ajoutez du piquant à la sauce
hollandaise avec le liquide de cuisson
et vous obtenez une nouvelle version
du brunch traditionnel.

BIRRIA BÉNÉDICTINE

INGRÉDIENTS

1 un.	Muffin anglais Gordon Choix®, tranché et rôti
2 oz	Recette: Birria de bœuf braisé
2 un.	Gros œufs Gordon Choix
1 oz	Avocat surgelé Markon® RSS®
1 oz	Mélange à sauce hollandaise Gordon Choix
½ oz	Eau
½ oz	Bouillon de liquide de cuisson de birria
¼ oz	Fromage cotija, râpé
½ c. à thé	Feuilles de coriandre Markon RSS, pour la garniture

PRÉPARATION :

1. Remplir une casserole de taille moyenne avec de l'eau et chauffer à feu doux à moyen pour pocher les œufs. Mettre du sel et un peu de vinaigre dans l'eau.
2. Chauffer une salamandre ou un gril à feu vif.
3. Préparer la hollandaise de birria en utilisant un rapport de 2:1 (mélange de hollandaise et liquide (parties égales de bouillon de cuisson de birria et d'eau).
4. Faire bouillir le liquide, puis incorporer la poudre hollandaise en fouettant vigoureusement jusqu'à ce qu'elle soit complètement combinée et lisse. Réserver pour le service.

NOTE : Pour un effet visuel, coupez en julienne quelques tortillas de maïs et placez-les brièvement dans la friteuse pour créer une garniture originale.

PRÉSENTATION:

1. Diviser le muffin anglais en deux et le placer, côté coupé vers le haut, sur une plaque sous le gril ou la salamandre.
2. Faire griller jusqu'à ce que le côté coupé soit doré.
3. Casser les deux œufs dans des moules à soufflé séparés de 4 oz et les amener à la station de pochage.
4. Fouetter l'eau chaude pour qu'elle tourbillonne dans la casserole.
5. Mettre les œufs dans l'eau, un par un, pour éviter qu'ils ne collent.
6. Faire pocher les œufs jusqu'à ce que les blancs ne soient plus opaques et que les jaunes soient tendres, puis les retirer à l'aide d'une écumoire.
7. Pendant la cuisson des œufs, faire chauffer le bœuf braisé avec quelques cuillères à soupe d'eau dans une poêle à feu moyen-élevé.
8. Pour servir, placer les muffins anglais l'un à côté de l'autre. Couvrir de portions égales de bœuf.
9. Ajouter les œufs pochés sur le dessus du bœuf braisé, suivis de 1 oz de hollandaise par œuf.
10. Saupoudrer de fromage cotija râpé, 1/2 oz d'avocat par œuf et de feuilles de coriandre pour la garniture.

***Pour la recette complète, voir *Birria* *bénédictine* sur gfs.ca**



Saisissez l'occasion

Les articles Lift Collection, pour exposer vos œuvres culinaires avec élégance.

Les articles Lift Collection® de American Metalcraft comprennent des bols, des assiettes, des supports et des dômes interchangeables qui permettent une configuration personnalisée. Mettez en valeur vos créations culinaires, économisez un espace précieux sur la table ou le comptoir, impressionnez vos clients et augmentez votre valeur.



www.united-rs.com

Choisissez vos articles chez United équipements et accessoires de cuisine pour restaurants® ou obtenez plus de détails auprès de votre représentant de Service alimentaire Gordon® au sujet de ces articles ainsi que d'autres produits pour le brunch et occasions variées.

SCANNEZ. CONSULTEZ. HOP.

Autocollants avec code QR de GFSImpress

Les codes QR font partie de la nouvelle normalité. Leur utilisation est en hausse de 750 % en cette période de pandémie. Avec GFSImpress, créez des autocollants ou des menus en codes QR personnalisés. Sélectionnez la quantité dont vous avez besoin pour remplacer vos codes QR de table usés. Faites le plein d'autocollants de code QR avec votre logo et apposez-les sur les emballages de plats à emporter. Ils constituent un excellent moyen de recueillir des données et de promouvoir votre entreprise.

Pour en savoir plus, visitez ca.gfsimpress.com.

