

Tour de table

**DU PAIN, DU
BEURRE ET BIEN
PLUS ENCORE
UN FAVORI
POLYVALENT**

***La magie de la
planification
des fêtes***



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

ÉCONOMISEZ TEMPS ET MAIN-D'ŒUVRE
GRÂCE AU MEILLEUR BŒUF QUI SOIT



Contactez votre représentant de Service alimentaire Gordon® pour en savoir davantage.

Dans ce numéro

4 Du pain, du beurre et bien plus encore

Un classique sur le menu des restaurants et un favori des clients.

7 Restez branché avec les médias sociaux

Quelques clics suffisent pour garder les consommateurs informés.

10 La magie de la planification du temps des fêtes

Les restaurants qui s'y prennent à l'avance risquent de terminer l'année sur une bonne note.

RECETTES VEDETTES

12



12 Pétoncles poêlés avec prosciutto croustillant

13 Panna cotta à la framboise

14 Salade panzanella

Restez connectés à Service alimentaire Gordon®



gfs.ca/idees



7



10

Planifier pour réussir

DATES ET ÉVÈNEMENTS À VENIR

DÉCEMBRE

01 Faites une liste, vérifiez-la deux fois

Passez vos commandes et fixez vos offres avant le début de la période très achalandée des fêtes.

04 Célébrez les biscuits

Organisez un concours de fabrication de biscuits des fêtes ou proposez un nouveau biscuit au menu chaque jour pendant une semaine.

13 Faites du chocolat chaud une option réconfortante

Préparez les guimauves et réchauffez les esprits tout au long du mois avec des boissons spéciales au chocolat chaud.

27 Se tourner vers 2023

Une nouvelle année se profile à l'horizon. Veillez à ce que les clients sachent quelles activités festives vous avez en réserve pour célébrer.

JANVIER

07 Offrez-leur du tempura

Écartez-vous, les résolutions! Servez aux clients de délicieux amuse-gueule enrobés de pâte et frits qu'ils ne peuvent pas faire à la maison.

14 Donnez la vedette au pastrami

Ajoutez du bœuf à votre menu de sandwichs avec ce qu'il y a de mieux entre deux tranches de pain de seigle – pastrami chaud, tranches de pomme, cheddar. Les options sont infinies.

21 Créez une journée «Utilisez votre carte cadeau»

Créez des offres spéciales et encouragez les gens à amener leurs amis pour qu'ils puissent profiter de leur visite dans votre établissement.

30 Un croissant avec cela?

Proposez des croissants pour le déjeuner, utilisez-les comme base pour des sandwichs ou vendez une boîte à emporter pour régaler les collègues au bureau.

FÉVRIER

02 Pourquoi pas des bouchées de pommes de terre?

Les bouchées de pommes de terre sont parfaites comme accompagnement, dans un burrito ou comme amuse-gueule avec des trempettes et des assaisonnements.

08 C'est une belle journée pour des fettuccine

Rehaussez ce plat signature italien avec des crevettes, des champignons, des épinards ou des légumes du jardin.

14 Jour de la Saint-Valentin

Créez un repas pour deux ou un dessert gourmand et invitez la romance à vos tables.

23 Combattez le froid avec du chili

Proposez une recette de chili différente chaque jour pendant une semaine et encouragez un débat animé pour déterminer laquelle est la meilleure.



ICI POUR L'AVENIR

Service alimentaire Gordon® fait partie de la scène alimentaire depuis 125 ans, et nous sommes impatients de voir ce que nous réserve l'avenir. Comme vous, nous nous réjouissons de toutes les belles choses que nous pourrions accomplir sur la route qui s'ouvre à nous. Nous sommes là pour l'avenir.

Du pain, du beurre et bien plus encore

*Un classique sur le
menu des restaurants
et un favori des clients*



Bonne nouvelle : Les consommateurs qui disposent d'un budget limité pour le temps des fêtes veulent quand même se faire plaisir.

Meilleure nouvelle : Servir un bon pain est une tendance populaire dans les restaurants qui veulent permettre aux clients de se faire plaisir sans devoir surcharger leur menu ou leur production.

Des pains simples peuvent être apprêtés de toutes sortes de façons pour un menu des plus alléchants. Selon Nicholas Gonring, chef corporatif consultant chez Service alimentaire Gordon, un menu bien réfléchi permet d'inclure du pain

dans une variété de plats : les entrées, les plats à partager, les salades, les bouchées, les plats principaux ou les desserts.

«Le pain peut occuper beaucoup d'espace dans le congélateur, il faut donc réfléchir à la façon dont il est utilisé dans le menu», déclare-t-il.

Pains... et beurres

Il existe de nombreuses variétés de pain : miches entières, pain tranché, baguettes, petits pains, croissants, brioches, etc. Pour satisfaire les amoureux du pain, Nicholas Gonring en suggère deux.

① Les pains au levain. «Les gens apprécient le goût caractéristique du processus de fermentation et le caractère qu'il apporte.»

② Les petits pains Parker House.

«Un indémodable. Les chefs les préparent par groupe de six, les découpent comme un gros pain et créent des petits burgers qu'on peut séparer et partager.»

Ces deux pains sont idéaux pour être trempés ou mangés avec du beurre. Ils sont simples à cuisiner et permettent d'élever le prix de la facture moyenne.

«Pour rendre les choses plus intéressantes, on peut utiliser des beurres composés (voir l'encadré), explique Nicholas Gonring. Il y a beaucoup de combinaisons de saveurs et ils sont faciles à faire.»

Pour stimuler les ventes, décrivez-le sur le menu comme du beurre baratté à la main, du beurre vieilli en cave ou du beurre de vaches nourries à l'herbe.

INTÉRÊT COMPOSÉ

La préparation du beurre composé est très simple, il suffit de combiner du beurre ramolli à divers ingrédients, le rouler, l'emballer et le congeler pour le servir sur du pain. Quelques idées :

Beurre à l'ail et aux fines herbes : Parfait pour préparer du pain à l'ail (presque toutes les herbes conviennent).

Beurre à l'ail et à la ciboulette : Un favori sur du pain au levain ou du pain baguette.

Beurre au persil à l'échalote française : Pour étendre sur du pain chaud.

Beurre aux tomates séchées au soleil : Délicieux comme hors-d'œuvre sur des crostinis.

Beurre au miel à l'orange : À essayer sur du pain irlandais, des petits pains au babeurre, du pain de maïs ou des scones.

Beurre à la fraise : Pour étendre sur des muffins anglais.

Du pain sur le pouce et bien plus encore

On peut retrouver du pain sur l'ensemble du menu. Lors d'un passage à Los Angeles dans le cadre d'une récente tournée des nouvelles tendances culinaires, Nicholas Gonring a constaté l'évolution de deux plats qui étaient populaires avant la pandémie.

- 1 **Le katsu sando.** «Un grand nombre de personnes utilisent du pain blanc au lait ultra moelleux à coupe épaisse, avec ou sans la croûte, pour créer des sandwichs garnis d'une viande ou d'une protéine végétale panée à la chapelure panko.»
- 2 **La gaufre croissant.** «Elle a bien évolué depuis que nous l'avons découverte dans une chocolaterie en 2019. Prenez un croissant déjà cuit, coupez-le en deux et garnissez-le d'ingrédients que vous serviriez au déjeuner, au dîner ou sur la carte des desserts, puis faites cuire le tout au gaufrier.»

Voici la preuve que le pain peut parfaitement être mangé sur le pouce. De plus, Nicholas Gonring note que les petits pains sont un atout, puisque contrairement à d'autres variétés, ils risquent moins de ramollir.

«Les petits pains font partie de presque tous les menus, déclare-t-il. Un petit pain brioché de Sienna Boulangerie convient à merveille aux hamburgers ou à d'autres sandwichs chauds qui peuvent devenir détremés

quand ils sont emballés dans du papier aluminium pour être emportés.»

On trouve aussi le pain dans les hors-d'œuvre sous forme de crostinis, ou dans les salades comme croûtons maison ou tuiles (des tranches de pain surgelé, cuites au four et élégamment enroulées).

Des restes de pain? Aucun problème

En parlant de salades, la panzanella est parfaite pour utiliser des restes de pain. Les morceaux de pain sont coupés en cubes et trempés dans la vinaigrette pour en absorber les saveurs. «Je ne pense pas qu'il y ait une saison où vous ne pouvez pas faire de salade panzanella, dit Nicholas Gonring. C'est coloré, unique et délicieux.»

Les restes de pain peuvent également être utilisés pour le brunch dans une strata ou pour un plat principal comme un pain de viande.

«Utilisez du pain blanc sans croûte qui a eu le temps de sécher. Il absorbera les œufs et vous n'y verrez que du feu dans la strata; il permet d'utiliser moins d'œufs et ajoute de la texture au plat, explique Nicholas Gonring. Le pain permet aussi d'utiliser moins de bœuf dans le pain de viande.»

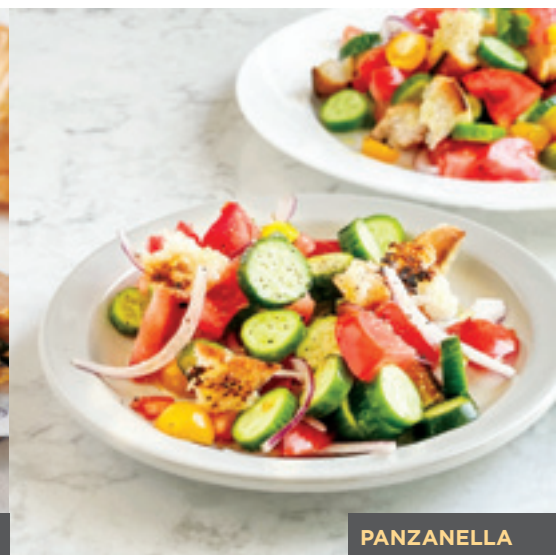
On peut cuisiner un superbe pouding au pain avec des restes de croissants. «Avec un croissant, on peut faire bien plus qu'un simple sandwich à la salade de poulet, souligne Nicholas Gonring. Le goût de beurre est bien plus savoureux que celui du vieux pain rassis.»



KATSU SANDO



GAUFRE CROISSANT



PANZANELLA

RECYCLE RECYCLE
CLAR RECYCLE
RECYCLER RECIC
RECYCLE RECYCLE



**RECYCLE
RECYCLER
RECICLAR**



**COMPOST
COMPOSTER
COMPOST**



COMPOST COMPO
COMPOSTER C
COMPOST COMPO
ST COMPOSTER C

REUTILIZAR REUT
AR REUSE RÉUT
LIZAR REUSE R
REUSE RÉUTILISER



**REUSE
RÉUTILISER
REUTILIZAR**

Simplify Sustainable with Re.Source,
a Gordon Food Service exclusive.

La durabilité simplifiée avec Re.Source,
une exclusivité de Service alimentaire Gordon.





Restez branché avec les médias sociaux



Quelques clics suffisent pour garder les consommateurs informés

Votre horaire chargé vous a fait courir de droite à gauche toute la journée, et maintenant il se fait tard. Vous êtes loin de chez vous, vous avez faim et, de toute façon, vous n'avez rien prévu pour souper.

En cherchant «restaurants à proximité», vous tombez sur une critique élogieuse d'un restaurant italien situé à quelques coins de rue. Deux feux de signalisation plus tard, vous dégustez une assiette de carbonara qui est aussi délicieuse qu'elle en avait l'air en ligne.

S'inscrire sur les médias sociaux, c'est gagnant pour les restaurants.

Connaître les choses à faire et à ne pas faire

Une boîte à outils de commerce numérique de Facebook explique que 84 % des consommateurs décident de l'endroit où ils vont manger moins d'une heure avant le repas. De nombreuses personnes commencent par chercher en ligne, et si votre restaurant n'est pas présent sur les médias sociaux, vous risquez de perdre des clients.

De nombreuses options s'offrent à vous, et il y a de quoi se sentir dépassé. Peut-être Facebook? Instagram, Twitter, YouTube, Pinterest, LinkedIn... toutes ces réponses? À quelle fréquence publier? Et quels types d'images, de vidéos ou de messages fonctionnent le mieux?

Il y a beaucoup de choses à considérer. À l'approche des fêtes de fin d'année, Kristin Johnston, superviseure du marketing numérique chez Service alimentaire Gordon, vous suggère des choses à faire et à ne pas faire sur les médias sociaux, des choses encore plus importantes que la promotion d'événements spéciaux et d'offres pour un temps limité. Par exemple :

RESTEZ pertinent et à jour. «C'était encore plus vrai pendant la pandémie, les gens se fiaient aux informations sur les heures d'ouverture, les places assises et les changements de service.»

ASSUREZ-VOUS que votre menu en ligne est à jour. «S'il vous manque un ingrédient et que vous devez le remplacer, mentionnez-le.»

NE LAISSEZ PAS vos pages à l'abandon. «Si vous n'avez pas mis votre page Facebook à jour depuis deux ans, je n'ai aucune idée de ce que vous servez, ni même si vous êtes encore ouvert.»

NE LAISSEZ PAS que les médias sociaux ne sont pas pour vous. «Presque toutes les entreprises en ont maintenant besoin.»

SUR LE TERRAIN

Nous avons demandé à nos experts de nous donner leur opinion sur la planification de la période des fêtes. Voici ce qu'ils ont dit :

MISER SUR DES OPTIONS RENTABLES

Cocktails : Offrez aux clients socialement responsables plus que des boissons gazeuses à 2 \$. Une boisson sans alcool bien conçue présente des marges plus élevées.

Offres d'une durée limitée : Les offres spéciales à durée limitée s'intègrent parfaitement dans les menus compacts d'aujourd'hui. Elles complètent les spéciaux des fêtes et attirent les clients.

Services de traiteur : Planifiez, planifiez, planifiez... puis ayez un plan de secours. Une fois les produits finaux déterminés, décomposez-les en étapes réalisables et progressez à partir de là.

GARETH BERG

SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS D'AFFAIRES



LES SERVICES DE TRAITEUR AUGMENTENT LES REVENUS

Les événements d'entreprise et les fêtes de fin d'année sont autant de sources de revenus supplémentaires. Simplifiez les coûts et la planification grâce à des amuse-gueule et des plats principaux à valeur ajoutée de haute qualité et abordables qu'il suffit de réchauffer et de servir.

BRAD ELLIS

SPÉCIALISTE DE PRODUITS - CENTRE DE L'ASSIETTE



CÉLÉBRER L'EXPÉRIENCE

Aidez vos clients à vivre des moments inoubliables. Créez des offres d'une durée limitée avec des saveurs des fêtes traditionnelles et uniques. Proposez des desserts à boire, des cocktails nostalgiques avec une touche moderne, des viandes braisées et rôties bien aromatisées, sans oublier des fruits, melons et légumes des mois d'automne et d'hiver.

NATHAN VOULGARIS

SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS D'AFFAIRES



Ai-je besoin d'un professionnel?

«Dans l'ensemble, explique Kristin Johnston, évitez de penser que les médias sociaux sont trop compliqués pour vous et que vous devez faire appel à des services professionnels et à des photographes pour faire le travail.»

«Est-ce qu'engager un expert en vaut la peine? Oui, les professionnels produiront un travail de qualité, mais leurs services peuvent être coûteux, précise-t-elle. Si vous ne pouvez pas vous en occuper, vous pourriez demander à un membre de votre personnel de confiance de gérer les médias sociaux pour vous. Nous avons tous des appareils photo de très bonne qualité sur nos téléphones.»

Kristin Johnston suggère aux exploitants qui engagent des photographes professionnels de leur demander de prendre des photos du personnel, de l'environnement et de l'ensemble du menu.

«De cette façon, vous ne vous direz pas : "Bon, ils ont pris deux images, je vais publier deux fois et c'est tout." Vous aurez du contenu pour longtemps», ajoute-t-elle.

Pour économiser, vous pourriez engager un étudiant en photographie. Selon Kristin Johnston, les étudiants veulent se constituer un portfolio, disposent d'un bon équipement et connaissent

l'éclairage approprié, et le prix sera probablement plus abordable.

Transformer les points négatifs en points positifs

Lorsque vous serez bien présent sur les médias sociaux, préparez-vous à interagir avec vos abonnés. De nouveaux clients vous trouveront et vos clients fidèles reviendront pour surveiller les nouveautés. Par contre, vous n'échapperez pas aux commentaires négatifs.

«Ne vous inquiétez pas et ne les ignorez pas, souligne Kristin Johnston, ignorez seulement les robots et les grincheux qui cherchent la confrontation.»

La critique peut aussi jouer en votre faveur.

«Répondez aux commentaires et résistez à la tentation de les supprimer, sauf s'il s'agit de diffamation ou de harcèlement, conseille-t-elle. Vous pouvez aimer les commentaires positifs et répondre aux commentaires négatifs en vous excusant, en proposant de rectifier le tir ou en demandant simplement aux gens de vous contacter directement.»

Ce qui compte, c'est que les gens voient que votre restaurant est engagé et que vous prêtez attention aux commentaires. Ils savent qu'il y a une personne derrière l'écran, et cela leur prouve que vous voulez leur offrir une belle expérience.



United - Équipements et accessoires de cuisine pour restaurants est fière de vous présenter les chauffe-plats et les plats-réchauds Mirage de Vollrath

Les chauffe-plats à induction Mirage permettent l'utilisation de trois appareils par prise électrique, ce qui simplifie la gestion des fils et prévient les problèmes de surcharge.

Les plats-réchauds à induction Mirage offrent un design moderne pour servir vos créations culinaires, tout en maintenant leur température de service. Ils sont conçus pour fonctionner avec les chauffe-plats à induction Mirage ou avec le combustible traditionnel pour plats-réchauds.



www.united-rs.com



Communiquez avec votre représentant de Service alimentaire Gordon,[®] ou visitez Commande Gordon. Ces produits vous sont présentés par United - Équipements et accessoires de cuisine pour restaurants.



La magie de la planification du temps des fêtes

Les restaurants qui s'y prennent à l'avance risquent de terminer l'année sur une bonne note.

L'arôme du latté épicé à la citrouille, emblème de l'automne, est à peine arrivé que les restaurateurs savent qu'il est temps de commencer à planifier le temps des fêtes.

Dans un contexte économique difficile, les mois de novembre et de décembre sont plus que jamais des mois décisifs. «Une stratégie intelligente peut tout changer», affirme Bill Barker, spécialiste culinaire chez Service alimentaire Gordon.

«Lorsque les dépenses augmentent, les gens commencent par réduire leur budget alloué au divertissement, déclare-t-il. Mais ils veulent tout de même festoyer, et les restaurants peuvent parvenir à les attirer.»

Bill Barker aborde cinq aspects de la planification de la période des fêtes qui sont essentiels pour terminer l'année en beauté.

Repenser le service de traiteur

Les sorties familiales risquent d'être peu nombreuses en cette période de fin d'année. Cependant, les fêtes d'entreprise sont une belle occasion de combler la différence. Contactez la

chambre de commerce de votre région pour obtenir une liste des entreprises locales et proposez-leur de les accueillir ou d'organiser leurs fêtes de fin d'année.

«Je pense que de nombreuses entreprises ont le sentiment que leurs employés méritent une fête cette année, déclare Bill Barker. Les célébrations peuvent se dérouler dans votre restaurant ou, si vous êtes équipé, vous pourriez offrir un service de traiteur hors site dans une salle de banquet ou même dans les bureaux du client.»

Les exploitants doivent s'assurer que les aliments servis correspondent à leur marque et ne sont pas menacés par des problèmes d'approvisionnement. Bill Barker conseille de travailler en étroite collaboration avec son représentant pour éviter les produits affectés par des problèmes d'approvisionnement ou de prix. Le service de traiteur doit également mettre l'accent sur la sécurité afin de rassurer les personnes inquiétées par la pandémie pendant la saison hivernale du rhume et de la grippe.

Miser sur les plats à emporter

En vue des fêtes de fin d'année, vous devriez proposer une gamme de plats à emporter, en faire la promotion sur les médias sociaux et informer votre personnel sur le sujet.

«Annoncez vos projets sur votre site

Web, sur Facebook, sur Instagram ou ailleurs, conseille Bill Barker. Assurez-vous également que tous les membres de votre personnel sont bien au courant de ces projets, afin qu'ils puissent répondre aux questions des clients potentiels.»

Vous ne devriez pas négliger l'emballage, un véritable ambassadeur de la marque. Le programme GFSImpress permet aux exploitants d'ajouter les logos du restaurant et des messages sur leurs contenants. Cela permettra aux invités des fêtes privées de découvrir votre entreprise.

«Certains exploitants diront que l'emballage coûte cher, mais si vos clients mangent à la maison, vous n'avez pas à laver la vaisselle ou à nettoyer les tables, souligne Bill Barker. Vous pouvez alors vous permettre de servir des plats à emporter plus haut de gamme.»

Commercialiser les hors-d'œuvre

Pour réjouir les clients qui mangent sur place ou ailleurs, Bill Barker suggère de leur proposer des hors-d'œuvre offerts pour un temps limité. Les saveurs méditerranéennes sont populaires, et les assiettes de mezzés sont parfaites pour être partagées.

«Les planches de charcuterie revisitées constituent une belle offre à durée limitée, constate Bill Barker. Il n'est pas nécessaire que ce soit



de la viande ou du fromage. Nous voyons des planches déjeuner, mais elles peuvent aussi être remplies de fruits de mer, de légumes ou de sucreries si c'est ce que vous offrez.»

Les planches de style charcuterie peuvent être emballées et envoyées hors site avec des instructions pour être assemblées à la maison ou lors d'un événement au bureau.

Charcuterie-style boards can be packaged and sent with instructions for assembly at home or at an office event.

Créer un menu de cocktails

«Les boissons saisonnières sont également appréciées pendant les fêtes,

et les cocktails rétro sont en vogue», explique Bill Barker. Les boissons exclusives ou les mélanges à emporter (si les lois provinciales concernant les boissons alcoolisées le permettent) avec des instructions de préparation peuvent mousser les ventes.

N'oubliez pas les cocktails sans alcool pour ceux qui n'en consomment pas.

«Beaucoup de gens ne boivent pas d'alcool ou sont des conducteurs désignés, alors vous pouvez créer des boissons qui ont l'apparence et le goût de cocktails pour qu'ils ne se sentent pas exclus quand tous les autres boivent», déclare Bill Barker.

Augmenter les ventes de cartes cadeaux

Les cartes cadeaux sont un classique des fêtes de fin d'année, dépêchez-vous d'en faire la promotion. Vous obtiendrez l'argent maintenant, et une grande partie ne sera pas échangée avant janvier, peut-être même pas du tout.

«Le taux de remboursement des cartes cadeaux n'est jamais de 100 %, explique Bill Barker. Si un exploitant vend pour 10 000 \$ de cartes cadeaux et que seulement 8000 \$ sont échangés, c'est comme de l'argent gratuit. Sans compter que les clients qui utilisent les cartes cadeaux dépassent souvent le montant de la carte.»





RENDEMENT
1 portion de 227 g



TEMPS DE PRÉPARATION
30 minutes



TEMPS DE CUISSON
6 minutes



PRIX SUGGÉRÉ
15,99 \$



Évadez-vous sur la côte italienne avec des pétoncles poêlés. Réalisé à partir d'ingrédients simples, ce plat constitue une belle addition à votre livre de recettes. Les pétoncles sont accompagnés de prosciutto croustillant, servis sur une tombée de légumes et recouverts d'une sauce au fenouil qui met en lumière l'expérience italienne.

PÉTONCLES POÊLÉS AVEC PROSCIUTTO CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS

170 g	Jambon prosciutto
1 c. à s.	Huile de cuisson Gordon Choix®
2 un.	Pétoncles de mer, 8-10 un./0,5 kg
28 g	Épinards Markon® Ready-Set-Serve®
14 g	Radicchio, paré et coupé en morceaux de 2,5 cm
43 g	Recette : Sauce crémeuse au fenouil, réchauffée

PRÉPARATION DES PÉTONCLES POÊLÉS AVEC PROSCIUTTO CROUSTILLANT :

1. Couper le jambon prosciutto en tranches de 14 g à l'aide d'une trancheuse électrique.
2. Faire sécher le prosciutto dans un déshydrateur d'aliments.
3. Ajouter de l'huile dans une sauteuse chauffée.
4. Faire sauter les pétoncles des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils atteignent le degré de cuisson souhaité.
5. Retirer de la sauteuse et garder au chaud.

6. Ajouter les épinards et le radicchio dans la sauteuse chauffée. Faire cuire et remuer jusqu'à ce que les légumes soient légèrement attendris.
7. Placer les épinards et le radicchio au centre d'une assiette de service chaude.
8. Ajouter les pétoncles.
9. Verser la sauce crémeuse au fenouil autour des légumes.
10. Disposer le jambon prosciutto croustillant sur le dessus.

SAUCE CRÉMEUSE AU FENOUIL

0,9 L	Concentré de poulet Gordon Choix, à préparer selon les instructions de l'emballage
680 g	Jeune fenouil, paré
227 g	Oignons en dés de 6 mm Markon Ready-Set-Serve
454 g	Crème à fouetter épaisse Gordon Choix
3 c. à s.	Fécule de maïs
60 ml	Eau

PRÉPARATION DE LA SAUCE CRÉMEUSE AU FENOUIL :

1. Mettre le bouillon de poulet préparé, le fenouil et les oignons dans une casserole de 3,8 L.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
3. Filtrer le fenouil et les oignons du bouillon.
4. À l'aide d'un robot culinaire muni d'une lame métallique, hacher le fenouil et les oignons jusqu'à une consistance grossière.
5. Réintégrer le fenouil et les oignons dans le bouillon de poulet.
6. Ajouter la crème épaisse dans la casserole et porter à ébullition.
7. Dans un bol en acier inoxydable, bien mélanger la fécule de maïs et l'eau. Ajouter au bouillon et laisser mijoter pendant 2 minutes.
8. Transférer dans un contenant d'entreposage et réfrigérer jusqu'à utilisation.

Pour une surprise sucrée, essayez cette panna cotta à la framboise. Composé de crème, de framboises et d'une touche de menthe, ce dessert froid réjouira vos clients et égayera toute célébration des fêtes. Préparez-vous à laisser une impression festive avec un dessert appelé à devenir la vedette de votre menu des fêtes.

 **RENDMENT**
27 portions de 142 g

 **TEMPS DE PRÉPARATION**
30 minutes

 **TEMPS DE CUISSON**
5 minutes

 **PRIX SUGGÉRÉ**
4,99 \$

PANNA COTTA À LA FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

2,4 L	Crème à fouetter épaisse Gordon Choix®
1,4 L	Lait entier
28 g	Extrait de vanille pure Gordon Choix
43 g	Sucre granulé Gordon Choix
3 sach.	Gélatine nature (environ 3 c. à soupe)
680 g	Confiture de framboises
Au besoin	Framboises
Au besoin	Feuilles de menthe Markon®

PRÉPARATION DE LA PANNA COTTA :

1. Mettre la crème à fouetter épaisse, le lait, la vanille et le sucre dans une casserole.
2. Saupoudrer la gélatine sur le mélange. Laisser reposer pendant 5 minutes.
3. Régler le feu à faible intensité. Laisser chauffer en remuant jusqu'à ce que la gélatine se dissolve complètement. Ajouter la confiture de framboises et remuer jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.
4. Placer une pellicule de plastique directement sur le dessus du liquide. Cela empêchera la formation d'une peau pendant que le mélange refroidit. Laisser reposer jusqu'à refroidissement complet.
5. Enlever la pellicule de plastique et la jeter. Verser à la louche des portions de 142 g dans des plats à dessert. Couvrir lâchement les plats d'un seul morceau de pellicule de plastique et les réfrigérer. Cela permettra à l'humidité de s'échapper pendant le refroidissement.
6. Lorsqu'ils sont complètement refroidis, les emballer individuellement et les réfrigérer jusqu'à leur utilisation.

PRÉSENTATION

Garnir de menthe et de framboises fraîches.
Pour une option plus festive, ajouter du chocolat râpé ou des biscuits des fêtes.





 **RENDEMENT**
1 portion de 227 g

 **TEMPS DE PRÉPARATION**
15 minutes

 **TEMPS DE CUISSON**
3 minutes

 **PRIX SUGGÉRÉ**
5,99 \$

SALADE PANZANELLA

Du pain frais? Du pain de la veille? Utilisez l'un ou l'autre dans cette version colorée de la salade verte qui constitue un plat festif pour les fêtes (ou en tout temps). Des arômes de pain grillé se mêlent au mélange délicieux de tranches de tomates, de concombre, d'oignons, de basilic et d'olives Kalamata.

INGRÉDIENTS

85 g	Pain ciabatta Sienna Boulangerie®, décongelé
28 g	Huile d'olive extra vierge Primo Gusto®
85 g	Concombre anglais, épépiné et coupé en demi-lunes
4 un.	Tomates cerises, coupées en deux
3 un.	Olives Kalamata dénoyautées, coupées en deux
9 g	Oignons espagnols Markon®, tranchés finement
1 c. à soupe	Ciboulette fraîche Markon, émincée
43 g	Vinaigrette italienne classique Pepper Mill®

PRÉPARATION DE LA SALADE PANZANELLA :

1. Couper le pain ciabatta en morceaux de 2,54 cm. Transférer le pain dans un bol en acier inoxydable et l'arroser d'un filet d'huile d'olive.
2. Faire griller le pain sur une plaque jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés.
3. Épépiner et couper les concombres en demi-lunes. Couper les tomates cerises et les olives Kalamata en deux. Couper l'oignon espagnol en fines tranches. Émincer le basilic.
4. Transférer le pain grillé dans un bol en acier inoxydable et ajouter les concombres, les tomates, les olives, l'oignon et le basilic.
5. Arroser de vinaigrette italienne et mélanger le tout.
6. Servir dans une assiette ou un bol de service froid.

PRODUITS
PROFESSIONNELS

Scotch-Brite^{MC}



Lingettes dégraissantes pour hotte en acier inoxydable
Scotch-Brite^{MC} avec Protecteur Scotchgard^{MC}.

**Dégraissez et protégez
aujourd'hui, pour un nettoyage
plus rapide le lendemain.**

Les Lingettes dégraissantes pour hotte en acier inoxydable Scotch-Brite^{MC} avec Protecteur Scotchgard^{MC} laissent derrière elles une couche protectrice Scotchgard^{MC} qui peut réduire le temps de nettoyage futur de 45 %*. Ces lingettes préhumectées et faciles à utiliser éliminent le risque de surpulvérisation et la nécessité de diluer des produits chimiques.



**Demander une
démonstration.**

N° de produit
3181611

AVEC

MARQUE
Scotchgard^{MC}
3M

* Par rapport au nettoyage initial. Selon une étude menée par 3M.
3M, Scotch-Brite et Scotchgard sont des marques de commerce de 3M, utilisées sous licence au Canada.
© 3M, 2022. Tous droits réservés. N° de dossier 2205-23968 F

Sienna

BOULANGERIE®

MIAM MIAM NAAN!

Attirez l'attention sur vos amuse-bouches avec les pains naan de Sienna Boulangerie®. Ces petites bouchées sont le point de départ parfait pour créer des hors-d'œuvre qui feront augmenter vos profits.

Sienna Boulangerie fabrique tous ses pains de façon artisanale, en petites quantités. Les convives remarqueront l'aspect cuit au four et le mariage parfait de la saveur et de la texture.

Demandez à votre représentant de Service alimentaire Gordon® de vous présenter notre gamme complète de pains naan et de vous donner des idées pour les intégrer à votre menu.