

araven

FOOD SAFETY INNOVATION



En Sauce

Le Guide des sauces avec la précision d'Araven



FOOD SAFETY INNOVATION

En cuisine, le choix d'ingrédients de qualité et l'harmonie dans la combinaison des goûts sont essentiels pour créer des plats mémorables. Dans ce livre de recettes, en collaboration avec nos chefs experts, **nous vous proposons une sélection de sauces qui rehausseront vos créations culinaires.**

Nous savons que la précision est essentielle dans l'art de la mise en plat. C'est pourquoi notre **gamme complète de distributeurs de sauce Araven est conçue pour aider les chefs à appliquer les sauces avec une précision maximale et ainsi garantir une finition parfaite dans chaque plat.**





FOOD SAFETY INNOVATION



Pedro Subijana Martín Berasategui Pascal Barbot Jesús Almagro



Daniel Yranzo Naumi Uemura Antonio Arrabal



Merci à nos chefs collaborateurs qui ont partagé leur expérience et leur créativité pour rendre possible ce livre de recettes exclusif de sauces pour Araven.

www.araven.com





Martín Berasategui

Sauce aigre au Raifort

Ingrédients:

- 200 g de crème semi-montée
- 1 yaourt nature
- 2 g de moutarde
- 5 g de pâte de raifort
- 2 cuillères à café d'aneth haché
- 20 g de vodka
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel
- Poivre noir
- 20 g de vinaigre de cidre

Préparation:

1. Dans un saladier, monter légèrement la crème.
2. Ajouter le yaourt et battre doucement.
3. Incorporer le reste des ingrédients et battre à nouveau jusqu'à obtenir un mélange avec la consistance d'une crème semi-montée.
4. Ajuster le sel selon votre goût.
5. Déposer plusieurs points de sauce au raifort sur le plat à l'aide du mini flacon doseur Araven.

Conseil du chef:



Nous pouvons incorporer des cornichons marinés et des câpres hachées à la sauce pour ajouter du croquant. Cette sauce est idéale pour assaisonner les salades à base de laitue et de mâche.



MINI

«La solution idéale pour le travail des sauces concentrées ou plus coûteuses, permettant de **plus petites doses**»



25 cl





Antonio Arrabal

Mayonnaise cevichera

Ingrédients:

- 30 g de mayonnaise
- 10 ml de jus de citron vert
- 10 ml de vinaigre de riz

Préparation:

1. Dans un bol, ajouter la mayonnaise, le jus de citron vert et le vinaigre de riz.
2. Mélanger avec un mixeur plongeant ou un fouet jusqu'à obtenir la texture désirée.
3. Verser le mélange dans un flacon doseur Araven FIFO Fast.

Conseil du chef:



Il est recommandé de bien agiter la sauce avant de l'utiliser, afin que les ingrédients soient mélangés uniformément et que la consistance soit toujours homogène.



FIFO FAST

«Une **solution rapide** et **efficace** pour appliquer des condiments et des sauces comme la mayonnaise, la moutarde ou le ketchup»





Pascal Barbot

Sauce Ssam

Ingrédients:

- 15 cl de sauce soja
- 150 g de sucre muscovado
- 6 g de yuzu kosho
- 45 g de pâte de piment
- 65 g de jus d'ail et gingembre
- 25 g de miso brun
- 70 g jus de citron
- 3 cl d'huile de sésame
- 350 g de miso blanc

Préparation:

1. Ajouter tous les ingrédients dans un bol.
2. Mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte soyeuse et onctueuse.
3. Verser la sauce Ssam dans un flacon doseur de précision Araven pour l'utiliser.

Conseil du chef:

« Servir la sauce bien froide, et n'hésitez pas à jouer avec différents légumes en fonction de la saison (ou du marché). »

PRÉCISION

«Le flacon doseur classique pour les mises en plat qui **nécessitent de la précision lors de l'ajout de la sauce**»



50 cl



Naomi Uemura

Sauce soja et miel

Ingrédients:

- 20 g de soja sans sel
- 5 g de miel de chêne
- 5 g d'huile de sésame
- 5 g de vinaigre de riz

Préparation:

1. Dans un bol, mélanger le soja non salé avec le miel de chêne.
2. Ajouter l'huile de sésame et le vinaigre de riz.
3. Bien mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient intégrés.
4. Verser la préparation dans l'huilier Araven et réserver.

Conseil du chef:



Cette sauce est le complément idéal du sashimi de tarantelo d'Almadraba, un morceau de thon rouge situé dans la partie inférieure du poisson, à côté de la ventrèche.

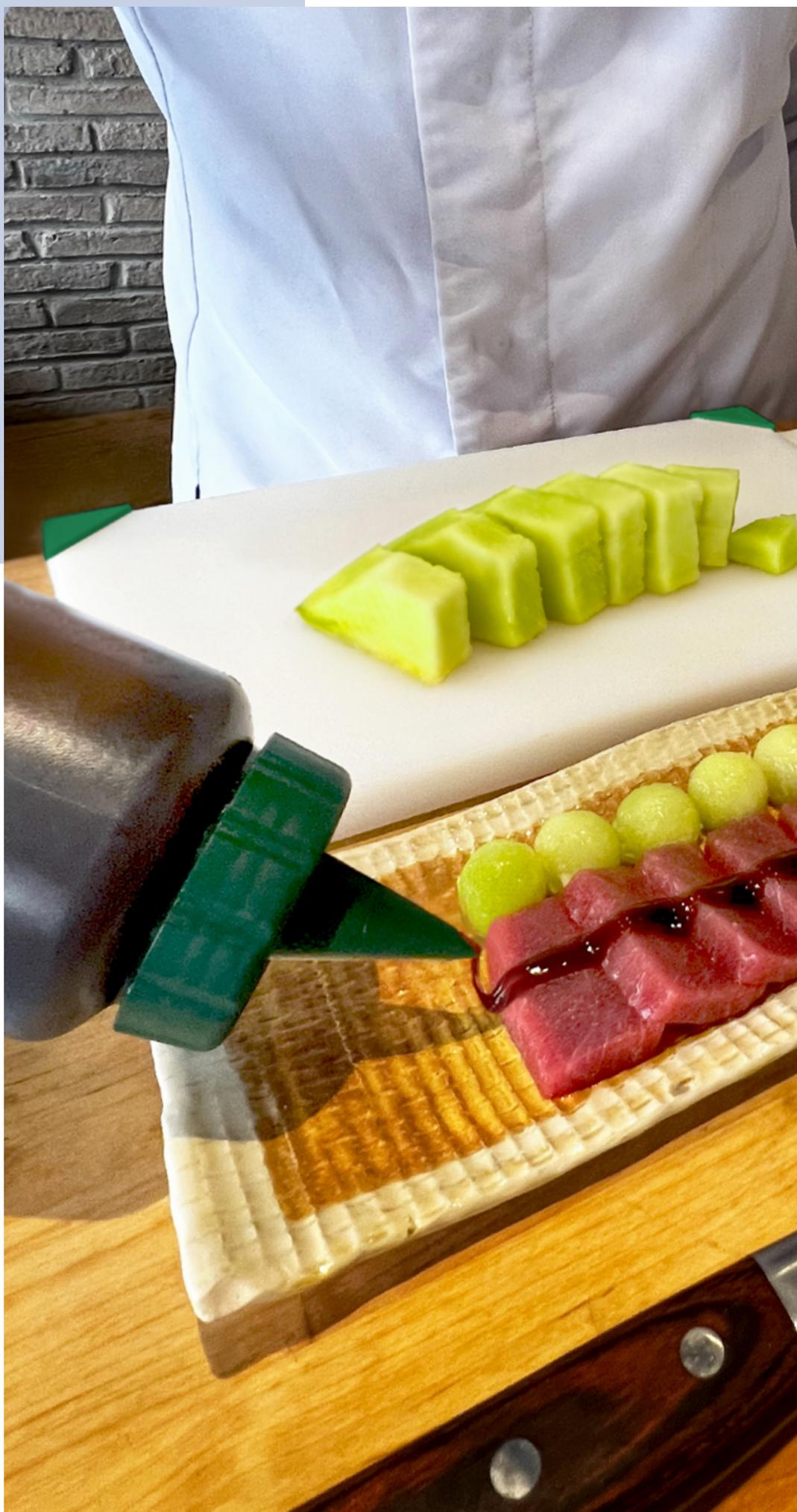


HUILIER

«Conçu pour doser des **huiles, des sauces soja et teriyaki, des vinaigrettes légères et des sauces à faible densité**»



50 cl





Pedro Subijana

Sauce aux moules

Ingrédients:

- 1kg de moules
- 50 g d'oignon en julienne
- 1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
- 1 feuille de laurier
- 200 g de vin txakoli
- 50 g d'oignon
- 50 g de tomate râpée
- 10 g de gochujang

Préparation:

1. Dans un faitout, cuire l'oignon en julienne avec le poivre et le laurier.
2. Ajouter les moules et le txakoli. Couvrir et laisser cuire pendant quelques minutes.
3. Séparer les moules des coquilles et réserver le jus de cuisson.
4. Faire revenir l'oignon dans une poêle, puis ajouter la tomate et cuire pendant 15 minutes.
5. Ajouter le gochujang et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
6. Incorporer les moules (environ 200 g) ainsi que le jus réservé et mixer le mélange.
7. Filtrer la sauce aux moules et la réserver dans le mini flacon doseur Araven.

Conseil du chef:

“ L'émulsion de moules est polyvalente : elle peut accompagner une entrée simple, comme des pommes de terre confites, ou rehausser un ragoût ou un riz. ”

MINI

«Idéal pour utiliser des **sauc**es hautement concentrées sans perdre en précision»



9 cl



Jesús Almagro

Vinaigre de pomme et vanille

Ingrédients:

- 20 g d'eau
- 100 g de sucre
- 10 g de vanille
- 100 g de vinaigre de pomme

Préparation:

1. Mélanger le sucre avec l'eau dans une casserole et faire chauffer jusqu'à obtenir un caramel.
2. Ajouter le vinaigre de pomme et, une fois hors du feu, ajouter la vanille.
3. Verser la sauce dans un flacon doseur de précision Araven.

Conseil du chef:

Vous pouvez remplacer le vinaigre de pomme par un vinaigre de fraise, en mélangeant 500 ml de vinaigre de vin blanc avec 100 g de fraises. Conservez-le dans une boîte hermétique Araven pendant 1 ou 2 semaines.

PRÉCISION

«Le flacon doseur classique pour les mises en plat qui nécessitent de la **précision lors de l'ajout de la sauce**»



35 cl





Daniel Yranzo

Salmorejo picón

Ingrédients:

- 6 tomates poires très mûres
- 4 gousses d'ail sans le germe
- 4 poivrons piquillo
- 1 cuillère à soupe de pulpe de poivron choricero
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 cuillère à café de paprika doux fumé
- 1 piment rouge pas très piquant
- 1 glaçon
- Sel
- 175 g d'huile d'olive vierge extra
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Jerez
- 5 g de gomme xanthane

Préparation:

1. Enlever le pédoncule des tomates et bien les laver.
2. Couper les tomates et les mixer avec le reste des ingrédients de la sauce.
3. Ajouter un filet fin d'huile d'olive vierge extra en mixant de sorte que le mélange s'émulsionne.
4. Filtrer la sauce et la verser dans le flacon doseur à triple pointe Araven.

Conseil du chef:

“

Si le piment est trop piquant, retirer les graines et les membranes blanches. Ajouter un glaçon en mixant les sauces froides afin que la friction des lames ne chauffe pas la sauce et modifie son goût.

”

TRIPLE POINTE

«Le doseur qui **simplifie et accélère le processus de décoration** de vos préparations»



50 cl

Toute une gamme de **solutions** *pour le dosage des sauces*

FIFO FAST



45 cl 70 cl 95 cl

PRÉCISION



35 cl 50 cl 75 cl 100 cl

MINI



9 cl 15 cl 25 cl

TRIPLE POINTE



50 cl 75 cl

HUILIER



35 cl 50 cl 75 cl 100 cl

- ✓ Réutilisables
- ✓ Faciles à nettoyer
- ✓ Capacités différentes
- ✓ Fermeture fiable
- ✓ Ergonomiques
- ✓ Échelle de graduation



Scannez ce code pour en savoir plus
sur la **gamme de doseurs Araven.**