



INTENSE FLAVOURS

QUAND NOS PAPILLES PRENNENT DU PEPS !



KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS

VOTRE SIGNATURE
EST DANS LES NUANCES

CREEZ

facilement et rapidement des saveurs complexes et surprenantes à chaque étape de votre préparation

EXPERIMENTEZ

3 saveurs incontournables pour assaisonner vos préparations chaudes et froides

5 X GAGNANTS

Saveurs authentiques
A base d'ingrédients naturels
Sans gluten
Vegan et a fortiori végétarien
400 ml de saveurs concentrées

3 RÉFÉRENCES INDISPENSABLES

ROAST UMAMI

Le coureur de fond de vos préparations, à base d'oignon et d'ail rôtis

CITRUS FRESH

Yuzu, mandarine et citron vert, la fraîcheur de l'acidité

DEEP SMOKE

Deep smoke, pour révéler le goût du fumé, dans la longueur



Agiter avant l'emploi

"Comme un caméléon, les Knorr Professional Intense Flavours s'adaptent à toutes les étapes d'une recette."

WOUT BRU



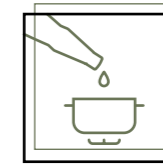
KNORR PROFESSIONAL
**INTENSE
FLAVOURS**

COMMENT LES UTILISER ?



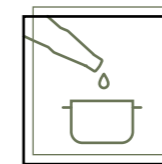
MARINADES ET INFUSIONS

Souvent considérées comme des pré-cuissons, les marinades et infusions permettent d'imprégner le produit de saveurs nouvelles, ce qui convient à merveille aux Knorr Professional Intense Flavours.



PENDANT LES CUISSONS

Qu'elles soient lentes ou rapides, bouillon, daube, légumes en cocote, viande grillée ou hamburgers, les trois Knorr Professional Intense Flavours agissent en profondeur.



EN FINITION

Les trois Knorr Professional Intense Flavours apportent la petite ou grande note en plus, pour donner un coup de fouet à une grillade, une sauce ou de pâtes...



EN GARNITURE

La vraie note finale, celle qui éclate en bouche à travers un dressing, une vinaigrette, une sauce vierge... et c'est valable pour toutes les cuisines du monde !

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS

LES TECHNIQUES D'YVES MATTAGNE

MARINADE ET INFUSION

La cuisson du foie-gras sous-vide est une des toutes premières applications de cette technique ; elle reste un must.

Par principe, le sous-vide ouvre les « pores » d'un ingrédient. Il est donc plus perméable aux assaisonnements et a fortiori aux **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**.

Découvrez la recette page 24

SOUS-VIDE

Dans un travers de porc laqué, l'acidité de **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh** contrebalance le sucré du miel. De plus, le gras du porc se parfume des huiles aromatiques, donc de la fraîcheur des agrumes, effet accentué par le sous-vide.

Découvrez la recette page 12

LAQUER

J'utilise une base de caramel pour parfumer ce qui deviendra un laquage avec **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**. C'est ainsi qu'on applique de la fumée au pinceau !

Découvrez la recette sur
s.ufs.com/intenseflavours

"A chaque produit sa solution !
Toutes les techniques de la cuisine contemporaine me permettent d'atteindre mon but : tirer le meilleur parti des ingrédients naturels pour révéler leurs saveurs."

YVES MATTAGNE





Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh, la magie d'une touche finale, acidité et fraîcheur en prime.

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS

CITRUS FRESH

FRAÎCHEUR ET ACIDITÉ DANS UN COCKTAIL D'AGRUMES

POURQUOI L'UTILISER ?

1.

Apportez un incomparable parfum d'agrumes à un poisson **grillé**

2.

Donnez du peps à vos **vinaigrettes** avec cette note pleine de vivacité

3.

Équilibrez le gras d'une préparation par l'acidité naturelle de ce cocktail à base de mandarine, citron vert et yuzu

COMMENT C'EST FAIT ?



MANDARINE, CITRON VERT PERSAN & YUZU



750 G DE FRUITS PRESSÉS



CONCENTRÉS ET AJOUTÉS À D'AUTRES INGRÉDIENTS



MIS EN BOUTEILLE



"La puissance de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh est telle que quelques gouttes suffisent pour parfumer un plat. Cette pointe d'acidité sied à merveille à la douceur de la langoustine."

FRAÎCHEUR DE LANGOUSTINES, CARPACCIO DE CÈPES, VINAIGRETTE AUX TRUFFES

WOUT BRU

Pour 4 personnes :

4 queues de langoustine
4 cèpes moyens
20 g de pignons de pin
1 c.à.s. d'huile de noix vierge
1 sucrine
1 c.à.s. d'huile d'olive vierge extra
1 c.à.c. de vinaigre balsamique
Sel

Pour la vinaigrette :

1 c.à.s. de moutarde
1 c.à.s. de brisures de truffe noire
½ c.à.s. de vinaigre de xérès
30 cl d'huile de pépins de raisins
6 cl de jus de truffes
2 jaunes d'œufs
Sel

Pour assaisonner les langoustines :

1 c.à.c. de **KNORR PROFESSIONAL
INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH**

Huile d'olive extra-vierge
Sel

Pour la décoration :

4 jeunes feuilles de betterave rouge
4 lamelles de truffe noire

Émincez les cèpes et dressez-les sur des assiettes froides.

Toastez les pignons, laissez refroidir et ajoutez l'huile de noix. Répartissez-les sur le carpaccio.

Détaillez la sucrine en 4 ou 8 portions ; assaisonnez avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.

Dans le bol d'un mixer, placez les ingrédients de la vinaigrette. Mixez jusqu'à obtenir la consistance d'une mayonnaise.

Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement (Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh, huile d'olive vierge extra, sel) et nappez légèrement les langoustines émincées.

Dressez avec la sucrine et les autres éléments de décor.





"Le Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh se combine à merveille à cette pâte d'inspiration asiatique riche en épices. Cette note complète aussi le parfum des feuilles de combava."

POITRINE DE PORC LAQUÉE

YVES MATTAGNE

Pour 4 personnes :

1 c.à.s. d'huile de pépins de raisins

100 g d'oignons blancs émincés

20 g de **Knorr Professional Purée d'Épices au Gingembre**

20 g de **Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail**

½ bâton de cannelle (environ 2,5 cm)

2 clous de girofle

5 g de graines de badiane

2 gousses de cardamome verte

1 piment rouge épépiné

5 g de coriandre en grains

1 feuille de combava

1 feuille de laurier

2 c.à.c. de **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH**

1 bloc poitrine de porc avec couenne - 1 kg

Pour la sauce :

2 c.à.s. de miel

4 c.à.s. de vinaigre de riz

2 ml de **Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes**

4 ml de **Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule**

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile de pépins de raisins. Faites suer l'oignon blanc sans le colorer et ajoutez la Knorr Professional Purée d'Épices au Gingembre, la Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail, la cannelle, les clous de girofle, la badiane, la cardamome, le piment rouge, la coriandre en grains ainsi que les feuilles de combava et de laurier sommairement déchirées. Ajoutez 2 c.à.c. de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh et 3 c.à.s. d'eau. Faites cuire pendant une dizaine de minutes à feu doux et laissez reposer.

Une fois refroidi, prenez le bloc de lard et enrobez-le de toute la pâte d'épices obtenue. Placez-le sous-vide et cuisez-le pendant 16 heures à 67°C. Faites refroidir jusqu'à atteindre 3°C.

Conservez pendant au moins 48 heures au frigo, de manière à développer les arômes.

Détaillez en blocs de 4 cm de côté.

Pour le croustillant, passez la couenne sur la plancha ou dans une poêle antiadhésive.

Pour la sauce, mettez le miel dans une sauteuse, faites-le frémir et ajoutez le vinaigre de riz. Ajoutez le jus de cuisson du sac sous-vide ainsi que le Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes et le Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule. Faites réduire jusqu'à obtention d'une sauce légèrement liée.





Le goût fumé fait partie de notre patrimoine gustatif :
le saumon, le jambon,
le lard, le magret de canard,
le charbon de bois, le foin ...

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE

BIEN PLUS QUE DE LA FUMÉE !

POURQUOI
L'UTILISER ?

1.

Renforcez le goût fumé d'un hamburger avec ou sans bacon !

2.

Donnez des saveurs fumées à une cuisson de lentilles

3.

Donnez de la longueur en bouche : 1 c.à.c. de Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke dans 1 dl d'huile, à utiliser par exemple en assaisonnement sous-vide

COMMENT C'EST FAIT ?



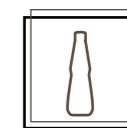
BOIS DE CHÊNE,
ÉRABLE, CERISIER...



FÛMÉS SUR
DU SUCRE



CUISINÉ &
ASSAISONNÉ



MIS EN
BOUTEILLE



"Le caractère fumé est parfaitement adapté au siphon.
A vous de le doser !"

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE FUMÉES, OEUF POCHÉ

WOUT BRU

Pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 50 g de beurre
- 1 à 2 dl de lait mélangé avec un peu de crème fraîche
- 250 g de pommes de terre en purée
- 1 à 2 c.à.c. de **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE**

Pour la sauce :

- 1 c.à.s. de vinaigre de xérès
- 2 c.à.s. d'eau
- 150 g de beurre doux
- Sel et poivre

Pour la décoration :

- 100 g de trompettes de la mort suées au **Phase Plus**
- 16 jeunes pousses d'épinard
- 1 c.à.s. de copeaux d'oignon frit

Pochez les œufs pendant 1 heure au bain-marie à 62°C.

Faites fondre le beurre pour la purée dans le mélange lait et crème. Ajoutez le tout à la purée encore chaude et mélangez. Versez dans le Thermomix®. Mixez de manière à obtenir une purée assez liquide. Au besoin ajoutez un peu de lait.

Au dernier moment, ajoutez le Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke. Mixez.

Mettez cette purée dans un siphon avec 2 cartouches de gaz. Secouez et conservez au bain-marie à 70°C.

Pour la sauce, faites bouillir le vinaigre et l'eau, et incorporez le beurre au mixer plongeur. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez avec des trompettes de la mort, de jeunes pousses d'épinard et les copeaux d'oignon frit.





"Avec Knorr Professional Intense Flavours, il ne faut pas réduire le fond de volaille.
L'équation est simple : moins de temps pour plus de saveurs !"

PINTADE, CAROTTES, PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET SAUCE SAVOUREUSE

WESLEY BAY

Pour 4 personnes :

4 filets de pintade avec la peau
5 ml de **Phase with Natural Butter Flavour**
Sel et poivre

4 c.à.s. de purée de céleri-rave

Quelques feuilles de cresson

Pour la cuisson des légumes :

16 carottes fanes de différentes couleurs
5 ml de **Phase with Natural Butter Flavour**

5 ml de **Knorr Professional
Bouillon Concentré de Poule**

100 ml d'eau

Pour la sauce :

20 g de beurre frais

250 ml de **Knorr Professional
Fonds de Volaille**

15 ml de **KNORR PROFESSIONAL
INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI**

10 ml de **KNORR PROFESSIONAL
INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE**

Colorez les filets à la poêle avec le Phase with Natural Butter Flavour. Salez et poivrez. Enfourez à 180°C pour 8 à 10 minutes. Laissez reposer quelques minutes et escalopez.

Sautez les carottes avec le Phase with Natural Butter Flavour, couvrez-les avec le Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule et l'eau. Cuisez-les al dente.

Pour la sauce, portez le beurre et le Knorr Professional Fonds de Volaille à ébullition. Ajoutez le Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami et le Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke, et mixez de manière à faire mousser.

Dressez le tout sur assiette chaude.





Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami, le coureur de fond de vos préparations. L'oignon rôti donne la richesse de la réaction de Maillard et l'umami garantit la satisfaction gustative.

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI

LE COUREUR DE FOND
DE VOS PRÉPARATIONS

POURQUOI L'UTILISER ?

1.

Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami renforce le corps d'un bouillon ou d'un potage

2.

Idéal pour des cuissons en daube et les légumes rôtis

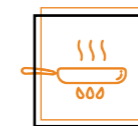
3.

Pensez à l'utiliser en final touch, pour donner de la profondeur, de la densité à une sauce

COMMENT C'EST FAIT ?



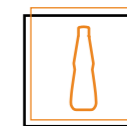
OIGNON
& AIL



RÔTIS &
CARAMÉLISÉS



CUISINÉS &
MÉLANGÉS
À D'AUTRES INGRÉDIENTS



MIS EN
BOUTEILLE



"J'aime utiliser le Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami en fin de cuisson, pour tirer parti de toute la puissance aromatique de ce concentré à base d'oignon et d'ail rôtis."

SAINT-JACQUES, PERSIL RACINE ET BOUILLON D'OIGNON

WOUT BRU

Pour 4 personnes :

- 150 g d'échalotes émincées
 - 1 c.à.s. de **Phase with Natural Butter Flavour**
 - 2 c.à.s. de sucre semoule
 - 2 c.à.s. de vinaigre de xérès
 - 2 oignons blancs émincés
 - 1 c.à.s. d'huile d'olive extra-vierge
 - 5 ml de **Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes**
 - 5 ml de **Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule**
 - 1 à 2 c.à.c. de **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI**
 - 8 noix de Saint-Jacques
 - 1 c.à.s. de **Phase with Natural Butter Flavour**
 - 200 g de purée de persil racine cuit au lait
 - Sel
- Pour la décoration :
chips de pommes de terre vitelotte

Faites suer les échalotes dans le Phase with Natural Butter Flavour. Lorsqu'elles sont translucides, caramélisez-les avec le sucre. Déglacez enfin avec le vinaigre. Mixez ou conservez comme tel.

Faites suer les oignons dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Préparez 200 ml de bouillon de volaille léger à partir du Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes et du Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule.

Mouillez les oignons avec le bouillon. Portez à frémissement et laissez tirer 30 minutes. Ajoutez le Knorr Professional Intense Flavour Roast Umami à la fin de la cuisson. Mixez et filtrez.

Marquez les Saint-Jacques dans le Phase with Natural Butter Flavour en les conservant crues à l'intérieur.

Dressez l'ensemble en bol ou en assiette creuse.

Servez avec une purée de persil racine cuit au lait.

Décorez avec des chips de pomme de terre vitelotte.





"En marinade sous-vide, comme en fin de cuisson, le Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami délivre une puissance et une rondeur qui développent la palette aromatique des autres ingrédients."

FOIE GRAS CONFIT À LA PLANCHA

YVES MATTAGNE

Pour 4 personnes :

1 foie gras de canard frais

1,5 kg de gros sel

2 à 3 c.à.c. de **KNORR PROFESSIONAL
INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI**

1 c.à.c. de poivre Timut

Fleur de sel

Placez le foie gras frais dans le gros sel pendant 1 heure. Récupérez le sel, rincez-le rapidement et séchez-le pour une utilisation ultérieure. Rincez le foie à l'eau froide et épongez-le soigneusement.


Badigeonnez le foie gras au pinceau avec le Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami. Assaisonnez avec le poivre Timut. Mettez-le sous-vide.

Faites une première cuisson au bain-marie pendant 12 minutes à 56°C. Montez la température à 68°C et poursuivez la cuisson pendant 18 minutes. Laissez refroidir en cellule de refroidissement ou dans de l'eau froide avec des glaçons de manière à atteindre le plus rapidement possible 3°C. Vous pouvez le presser pour obtenir un bloc de même épaisseur donnant des tranches plus régulières.

Sortez le foie gras du sac sous-vide et détaillez-le en belles tranches de 1,5 cm en laissant un peu de gras autour. Faites chauffer modérément une plancha ou une poêle antiadhésive. Étant donné que le foie gras est déjà cuit une première fois, il va se colorer rapidement.

Poêlez de chaque côté et servez à votre guise. En touche finale, un peu de fleur de sel et du poivre Timut.



A photograph of two chefs in a professional kitchen. The chef on the left, Yves Mattagne, is wearing a white chef's coat with "SEA GREY" and "YVES MATTAGNE" embroidered on it. He is holding a small bottle of Knorr Professional Intense Flavours and pouring its contents into a metal bowl. The chef on the right, Wout Bru, is wearing a dark grey chef's jacket and is also focused on the task. In the foreground, several more bottles of Knorr Professional Intense Flavours are lined up on the counter. The background shows a typical kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment.

"Nous recherchons
tous le moyen d'être
créatifs, d'apporter une
note personnelle à nos
recettes. C'est ce que
nous offrent les
Knorr Professional
Intense Flavours."

YVES MATTAGNE

"En quelques gouttes
de Knorr Professional
Intense Flavours, vous
économisez des heures
de mise en place."

WOUT BRU



s.ufs.com/intenseflavours



**INTENSE
FLAVOURS**