

Alleen het beste is goed genoeg



1L kalfsfond

bevat 2,2 kg kalfsbeenderen

Reductie van kalfsbeenderen, water, ui, prei, pastinaak, wortel, peterselie, tijm, laurier, knoflook.

1L gevogeltefond

bevat 2,4 kg kippenbeenderen

Reductie van kippenbeenderen, water, wortel, ui, pastinaak, zwarte peper, selderie, kruidnagel, rozemarijn, tijm, laurier.

1L schaaldierenfumet

bevat 320g garnalen
Reductie van garnalen, water, wortel, ui, tomatenpuree, selderij, zwarte peper, tijm, laurier, witte wijn, brandy.

1L demi-glace

bevat 2,9kg runderbeenderen
Reductie van runderbeenderen, water, uien, selderij, tomatenpuree, gekarameliseerde suiker.



Nestlé Professional
Postbus 12365, 1100 AJ Amsterdam
Tel: 020 – 5699 409, Fax: 020 – 5699 207
E-mail: customerservice@nl.nestle.com
www.nestleprofessional.nl
www.chef-professional.com



Ontdek de authentieke keuken



CHEF Natural Fonds



Alleen het beste is goed genoeg

CHEF Natural Fonds zijn het beste dat wij ooit hebben gemaakt.

Het is een combinatie van de allerbeste ingrediënten en professionele expertise. Onze recepten komen rechtstreeks van professionele topkoks zoals u.

- Gemaakt door chefs voor chefs
- Volgens de traditie van Escoffier
- Consistente kwaliteit
- Bespaart tijd en kosten

De CHEF Natural Fonds en Demi-Glace bevatten enkel natuurlijke ingrediënten, en niets anders.

Proeve van bekwaamheid

Gemaakt met niets anders dan beenderen, groenten en kruiden, en gedurende 12 uur getrokken, dat maakt de nieuwe **CHEF** Natural Fonds en Demi-Glace tot het beste dat wij ooit hebben ontwikkeld.



1. Een zorgvuldige selectie van beenderen, groenten en kruiden garandeert de beste smaken.



2. De ingrediënten worden goudbruin geroosterd om een volle smaak te verkrijgen.



3. Toevoeging van de beste kruiden en specerijen.



4. Het geheel trekt gedurende 12 uur om de volle smaak te verkrijgen uit de ingrediënten.



5. Wij reduceren de fond met meer dan de helft. Zo creëren wij de perfecte consistentie en smaakintensiteit. Daarna wordt het verpakt voor gebruik.

Kwalitatief, consistent, efficiënt

Ontwikkeld en geperfectioneerd door koks.

CHEF Natural Fonds zijn ongeëvenaard. De ingrediënten zijn authentiek en het bereidingsproces is hetzelfde als bij u in de keuken. Het enige verschil is dat onze ketels iets groter zijn.

100% Natuurlijk

Gemaakt van 100% natuurlijke botten, groenten en kruiden. **CHEF** Natural Fonds zijn vrij van kunstmatige kleur-, geur en smaakstoffen.

Authentiek recept

Geroosterd, getrokken gedurende 12 uur en tot perfectie gereduceerd. Geheel volgens de traditie van Escoffier.

Consistent

Elke productie wordt zorgvuldig gecontroleerd. Dit garandeert een constante kwaliteit. U kunt te allen tijde vertrouwen op de **CHEF** Natural Fonds.

Snel en kostenbesparend

In een handomdraai bereidt u de lekkerste sauzen. Gebruik onze Fond calculator om te berekenen hoeveel tijd en geld u bespaart met de **CHEF** Natural Fonds.



Kreeft, aardbei, komkommer

- 12 dooiers
- 120 g suiker
- 5 dl CHEF Natural Schaaldierenfumet
- 15 g melkpoeder
- sap ½ citroen
- peper en zout
- 1 kreeft
- 50 g brunoise van komkommer
- 50 g brunoise van aardbei
- dragon
- 6 plakjes van de zaadlijst van de komkommer
- witte wijnazijn
- olijfolie
- citroen
- borage cress
- grof zeezout
- grof gemalen peper

(recept voor 4 personen)

Klop de dooiers met de suiker wit. Breng de CHEF Natural Schaaldierenfumet met het melkpoeder aan de kook. Voeg de opgeklopte eierdooiers toe. Meng tot een homogene massa. Verwarm al roerend tot 82°C. Zeef het mengsel, mix, voeg citroensap toe en breng op smaak. Laat één nacht rijpen. Draai tot ijs.

Kook de kreeft 3 minuten. Koel af en verwijder de schaal. Verwijder het darmkanaal uit de staart en snijd het vlees van de kreeft in de gewenste vorm. Wrijf in met olijfolie en citroensap. Kruid met zeezout en grof gemalen peper. Werk af met wat vers geraspte schil van citroen.

Meng de brunoise van komkommer met de aardbei en dragon. Maak aan met wat olijfolie en citroensap. Breng op smaak. Marineer de plakjes zaadlijst met olijfolie en witte wijnazijn. Breng op smaak.



Aardappel, witlof, bosui, zoethout

- 100 g sjalot
- 2 blaadjes laurier
- tijm
- 65 g cognac
- 6 dl CHEF Natural Kalfsfond
- zoethoutpoeder
- 500 g gekookte aardappel
- 150 g bloem
- 1 ei
- 12 bosuien
- 2 stronken witlof

(recept voor 4 personen)

Bak de sjalot met de laurier en tijm. Blus met cognac en voeg de CHEF Natural Kalfsfond toe. Laat inkoken naar wens. Zeef het geheel. Werk de saus af met een klontje boter. Breng op smaak en voeg zoethoutpoeder naar smaak toe.

Pureer de koude aardappelen en meng met de bloem en het ei. Spuit langwerpige banden en snijd in de gewenste dikte. Breng water aan de kook en leg er de gnocchi in. Wanneer ze boven komen drijven zijn ze gaar. Laat uitlekken op wat papier. Bak goudbruin in hete boter.

Snijdt de groenten in de gewenste vorm en bak in het boter. Breng op smaak. Meng de gebakken gnocchi door het geheel.



Zee tong, druif, artisjok, champignons, sherry

- 140 g ui
- 1 blad laurier
- 1 teentje knoflook
- 30 g sherry
- 2,5 dl CHEF Natural Gevogeltesfond
- 12 zee tongfilets
- 3 artisjok violette
- 8 witte druiven
- champignons naar keuze
- boter
- peper en zout

(recept voor 4 personen)

Bak de ui met de knoflook en laurier in wat boter. Blus met sherry en voeg de CHEF Natural Gevogeltesfond toe. Laat inkoken naar wens. Zeef, werk af met een klontje boter en breng op smaak.

Kruid de zee tongfilets. Vouw ze in drie. Kleur één zijde. Leg ze in een beboterde schaal. Gaar verder in een voorverwarmde oven.

Maak de artisjok schoon en kook gaar. Snijd in vieren en bak in wat boter. Kruid. Pel en halveer de druiven. Maak de champignons schoon en bak in boter. Breng op smaak.