SIGN YOUR DISH

INSPIRATION

BRESC IT!

GET INSPIRED BY BRESCULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

Single purees

Een serie smaakvolle producten van enkelvoudige kruidenpurees. Mooie verse basisingrediënten in een ready-to-use koelverse oplossing. Verkort direct de mise-en-place. Ideaal als basis en toepasbaar in alle gerechten.

ART.NR.157147

ART.NR.150147

ART.NR.197147

450 G

Wentelteefje met een dessertspiegelei

Ingrediënten voor 4 personen

4 pl	suikerbrood
4 st	halve abrikozen op siroop
1 st	ei
2,5 dl	melk
1,5 dl	kokosmelk
1 dl	slagroom
50 g	Bresc Tapenade dadels
20 g	suiker
15 g	vanillesuiker
10 g	Bresc Citroengraspuree
5 g	kaneel
3 g	agar agar

Bereiding

Meng de kokosmelk met de slagroom, citroengraspuree, suiker en agar agar. Breng dit aan de kook. Plaats een schaal in de vriezer zodat deze goed koud is voor gebruik. Leg plastic folie op de koude schaal en schep hier het kokosmengsel op, laat dit licht uitvloeien. Plaats de halve abrikoos in het midden van het kokosmengsel en laat het opstijven in de koeling. Meng de melk, ei, kaneel, vanillesuiker en dadeltapenade in een ruime schaal. Doop de plakken suikerbrood in het eimengsel en bak deze in een koekenpan mooi bruin. Plaats de plakken suikerbrood op een ovenrekje en leg hier de spiegeleitjes op. Verwarm het geheel gedurende 3 minuten op 160 °C.

Bekijk het recept van de citroengrasmousse en crumble op ***bresculinair.com***

Witlofsoep met gerookte makreel

Ingrediënten voor 4 personen

4 st	witlof
75 g	Bresc Freshly chopped onion
60 g	gerookte makreel
10 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
5 g	Bresc Erbe Italiano
5 g	Bresc Mierikswortelpuree
8 dl	groentebouillon
1 dl	slagroom
	peper en zout

Bereiding

Fruit de witlof, ui en knoflook aan. Blus af met de groentebouillon en voeg de erbe Italiano toe. Breng het geheel aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en draai de soep op in de blender met de slagroom en de mierikswortelpuree. Breng indien nodig op smaak met peper en zout. Pluk de makreel en serveer als garnituur in de soep.

Gnocchi met gebakken paddenstoelen

Ingrediënten voor 4 personen

500 g	droge aardappelpuree
100 g	bloem
2 st	eieren
50 g	geitenkaascrème
50 g	Bresc Mushroom mix
50 g	gemengde paddenstoelen
20 g	Bresc Freshly chopped shallot
10 g	Bresc Roasted garlic puree
5 st	Bresc Cherry tomatoes garlic parsley cress
	peper en zout

Bereiding

Meng de aardappelpuree, bloem, eieren, shallot, mushroom mix en geroosterde knoflookpuree door elkaar. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Strijk de massa glad in een bakvorm en dek goed af met plastic folie. Stoom de massa gedurende 30 minuten op 100 °C. Laat goed afkoelen en snijd of steek in de gewenste vorm. Bak de gnocchi op gematigd vuur mooi goudbruin. Bak de paddenstoelen en dresseer deze op de gnocchi. Werk het geheel af met geitenkaascrème, cherry tomatoes en diverse soorten cress.

Hartige briochetaart met zalm en sojaschuim

Ingrediënten voor 4 personen

300 g	brioche brood
250 g	gepasteuriseerd eigeel
125 g	warm gerookte zalm
125 g	kookroom
15 g	Bresc Citroengraspuree
15 g	Bresc Gemberpuree
10 g	dille, gehakt
	peper
2 dl	sojasaus
40 g	Palatinose
40 g	eiwitpoeder
20 g	Bresc Wasabi-dip
4 st	Bresc Cherry tomatoes garlic
	lemongrass
	cress

Bereiding

Snijd het brood in kleine blokjes. Pluk de warm gerookte zalm. Meng het brood met de zalm, voeg de eierdooiers en room toe. Kneed dit tot een nat beslag. Breng op smaak met citroengraspuree, gemberpuree, dille en peper. Gaar het geheel in een taartvorm gedurende 10 minuten op 165 °C.

Vermeng de sojasaus, Palatinose en eiwitpoeder met elkaar en laat het een nacht rusten. Klop dit met een garde tot een stevig beslag. Spuit het beslag op een silicone bakmat en laat gedurend één uur op 100 drogen in de oven.

Snijd de broodpudding in punten. Garneer met de sojaschuim, wasabi-dip, cherry tomatoes en cress.

ART.NR.579110

ART.NR.774141

ART.NR.515145

325G

Tapenades

Koelverse smaakvolle tapenades voor zowel koude als warme toepassingen. Zeer geschikt als smaakmaker voor bij kaas, of als tapenade voor op brood. Geeft warme sauzen een moderne twist.

Cajun seafood pasta

Ingrediënten voor 4 personen

500 g	zeevruchten, gemengd
300 g	tagliatelle
350 ml	koksroom
100 g	Parmezaanse kaas, geraspt
40 g	roomboter
40 g	Bresc Zongedroogde tomatentapenade
20 g	olijfolie
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
20 g	Bresc Cajun
10 g	Dijonmosterd
8 st	basilicumblaadjes
1/2 st	citroen(sap)
	peper en zout

Bereiding

Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Bestrooi de zeevruchten licht met peper en zout. Zet de olijfolie en boter in de koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de zeevruchten toe en bak 3 tot 4 minuten. Haal de zeevruchten uit de pan. Matig het vuur en voeg de zongedroogde tomatentapenade, gehakte knoflook en mosterd toe. Bak dit een halve minuut. Voeg de room, citroensap en cajun toe, verwerk dit tot saus. Voeg de zeevruchten toe en vermeng dit goed met de saus. Pluk de basilicum en voeg samen met de pasta toe. Garneer met de Parmezaanse kaas.

Mascarpone perentaart

Ingrediënten voor 4 personen

Voor het deeg:

250 g	bloem
150 g	roomboter
75 g	suiker
1 st	ei

Voor de vulling:

4 st	peren
2 st	eieren
300 g	mascarpone
75 g	suiker
75 g	bloem
50 g	Bresc Tapenade dadels
5 g	Bresc Citroengraspuree
5 g	kaneel

Bereiding

Voeg alle ingrediënten voor het deeg samen in een kom. Meng alles goed door elkaar totdat je een mooie bol deeg hebt. Rol het deeg, op een met bloem bestoven werkbank, uit. Bekleed een bakvorm met het deeg en laat rusten in de koelkast. Meng in een kom de suiker, mascarpone, eieren, tapenade dadels, citroengraspuree, kaneel en bloem goed door elkaar. Verdeel het mascarponemengsel over het deeg in de springvorm. Schil de peer en snijd deze in partjes. Druk deze in het mascarponemengsel. Bak de taart in de oven gedurende 40-50 minuten op 180 °C.

Gamba's met knoflook specialiteiten

Ingrediënten voor 4 personen

600 g	knolselderij
12 st	gamba's 16/20
5 dl	melk
30 g	roomboter
20 g	Bresc Black garlic puree
20 g	Bresc Smoked garlic puree
20 g	Bresc Organic garlic puree
20 g	Bresc Gegrilde paprikapuree
20 ml	zonnebloemolie
5 g	Bresc Cajun
	cress

Bereiding

Maak de knolselderij schoon en kook deze gaar in de melk. Verdeel de knolselderij in 3 gelijke porties. Draai één deel op met 10 gram boter en één van de knoflookpurees. Herhaal dit voor alle drie de purees zodat je drie verschillende soorten purees hebt. Voeg eventueel wat kookvocht toe om een gladde massa te krijgen. Schep de afzonderlijke purees in spuitzakken en leg opzij voor de opmaak. Maak de gamba's schoon en vacumeer met de olie, peper, zout en cajun. Gaar gedurende 30 minuten op 57 °C. Dresseer de knolselderijpurees door diversen dopjes op het bord te spuiten. Snijd de sousvide gegaarde gamba's door. Steek tussen de puree de gehalveerde gamba's en garneer met cress en paprikapuree.

>500 recepten online

Get inspired by bresculinair.com

INSPIRATIE
SIGN YOUR DISH

Bresc inspireert. Het delen van kennis en advies voor de culinaire professional vinden wij belangrijk. Onze culinair adviseurs staan naast de chef in de keuken. Zo worden de meest fantastische gerechten ontwikkeld. Ook zijn wij aanwezig op beurzen en demonstraties in heel Europa. Op het inspiratieplatform zijn ruim 500 recepten beschikbaar, passend bij de laatste trends. Altijd tips, story's en inspiratie bij de hand via ***bresculinair.com***.

T. +31 (0)183 200 000 • info@bresc.com • www.bresc.com

BRESC
Produits Culinaires