



Professional®

Sauces



Caractéristiques et avantages :

- + Sans gluten
- + Végétariennes
- + Stables à la congélation / décongélation
- + Pratiques et faciles à préparer
- + Polyvalentes et économiques
- + Stables jusqu'à leur préparation
- + Les sauces préparées tiennent bien sur la table à vapeur
- o Sauce Alfredo
 - Saveurs naturelles
 - Faible en cholestérol
 - Ajouter de l'eau seulement
- o Sauce instantanée au fromage
 - Sans cholestérol
 - Faible en gras saturés
 - Ajouter de l'eau seulement
- o Mélange à sauce hollandaise
 - Faible en sodium
 - Ajouter de l'eau et du beurre seulement
 - Résultats consistants vs. Préparation à partir de zéro



D'inspiration gastronomique :

○ Sauce hollandaise :

Trempe à fondue avec pain croustillant

Sauce au beurre pour les salades de fruits de mer

○ Sauce Alfredo :

Sauce à pizza garnie de poulet et de brocoli

Sauce blanche parfaite pour les lasagnes

○ Sauce au fromage :

Sauce délicieuse pour les légumes

Pour une sauce nacho parfaite

Sandwich à la salade de crevettes

Rehaussée de sauce hollandaise Dr.Oetker, cette riche salade de crevettes est servie comme le classique rouleau de homard de la Nouvelle-Angleterre.



🕒 Préparation : 15 minutes

🍴 Ingrédients pour 12 portions

3,5 oz (100 g) de mélange à sauce hollandaise Dr.Oetker

8 oz (225 g) de beurre, ramolli

3 tasses (750 mL) de petites crevettes cuites et décortiquées

2 tasses (500 mL) de poivron rouge coupé en dés

1 tasse (250 mL) de céleri tranché fin

¼ de tasse (60 mL) d'oignon vert tranché fin

¼ de tasse (60 mL) de coriandre fraîche finement hachée

1 c. à table (15 mL) de zeste de lime râpé

1 c. à thé (5 mL) de sauce piquante

Sel et poivre

12 petits pains de style Nouvelle-Angleterre, coupés en deux

🕒 Temps total : 20 minutes

1 Sauce hollandaise : Dans une grande casserole à feu moyen, combiner le mélange à sauce hollandaise et 1 tasse (250 mL) d'eau froide ; porter à ébullition, en remuant fréquemment. Baisser le feu ; couvrir et mijoter 2 à 3 minutes, en remuant de temps en temps. Incorporer le beurre jusqu'à homogénéité ; laisser refroidir.

2 Dans un grand bol, combiner les crevettes, le poivron rouge, le céleri, l'oignon vert et la coriandre.

3 Dans un autre bol, combiner ½ tasse (125 mL) de sauce hollandaise préparée, le zeste de lime et la sauce piquante ; incorporer le mélange de crevettes. Saler et poivrer.

4 Mettre ½ tasse (125 mL) de préparation aux crevettes dans chaque petit pain.

Conseil du chef :

Si désiré, remplacer les crevettes par du homard.

Recette

CODE DE COMMANDE	GTIN	NOM DU PRODUIT	Taille de l'emballage	Portions par caisse	Poids brut de la caisse (kg)
1-90-028249	10058336282499	Mélange à sauce Alfredo	4 x 510 g	104 x 125 mL	2,20
1-90-028253	10058336282536	Mélange à sauce hollandaise	4 x 400 g	400 x 30 mL	1,90
1-90-028292	10058336282925	Mélange à sauce au fromage	4 x 640 g	100 x 60 mL	2,80



Dr. Oetker Canada Ltd., 2229 Drew Rd., Mississauga, ON L5S 1E5
www.oetker-professional.ca info@oetker-professional.ca