



ANTONIEWICZ.

PASTA

PAIRING 2.0



hilcona
FOODSERVICE

PASTA

PAIRING 2.0



Heiko Antoniewicz est considéré comme le chef et l'auteur de livres de cuisine le plus influent de la cuisine avant-gardiste allemande. L'auteur de livres à succès (Fingerfood, Molecular Basics, Flavour Pairing) travaille depuis 2007 en tant que consultant indépendant pour des concepts culinaires innovants. Mais il est aussi formateur dans ses propres séminaires après avoir été chef dans différents établissements.

Découvrir de nouvelles perspectives gastronomiques

Le Pasta Pairing est une nouvelle tendance que les chefs peuvent exploiter pour attirer l'attention ! Les combinaisons ne doivent rien au hasard, tout est soigneusement réfléchi. Le Pasta Pairing permet d'allier intuition et analyse pour travailler l'innovation. Il résulte de l'étude de **l'harmonie des ingrédients et de leurs saveurs** afin de les renforcer.

La suite avec de nouvelles recettes

Après le succès de la première édition du Pasta Pairing, nous avons voulu aller plus loin. Cette fois encore, Heiko Antoniewicz a su tirer le meilleur des **pâtes farcies Hilcona** et d'ingrédients de haute qualité. Au fil des pages, vous trouverez un **large choix de combinaison** de nos pâtes, pour les mettre en valeur de la meilleure des façons !



Comment fonctionne le Pasta Pairing ?

Le Pasta Pairing consiste à combiner des saveurs harmonieuses. Cela semble simple, mais repose en réalité sur la science. En effet, l'ingrédient est d'abord décomposé au maximum, puis une recherche de correspondances est effectuée. Cependant, comme tous les aliments, les pâtes sont composées de plusieurs centaines de substances gustatives et olfactives. L'objectif n'est pas seulement de trouver des similitudes mais de trouver des recouvrements de molécules d'intérêt. Cela constitue la base d'un bon accord et un point de départ pour expérimenter en cuisine.



Le schéma de base : les groupes d'arômes

L'harmonie des arômes est analysée suivant deux aspects : Les sens olfactif et gustatif. Les sept groupes d'arômes suivants sont les plus fréquemment utilisés pour classer un ingrédient :

1. Fruité et acidulé
2. Floral et frais
3. Agrume et herbacé
4. Boisé et âpre
5. Vanillé et fumé
6. Épicé et cannelle
7. Grillé et torréfié

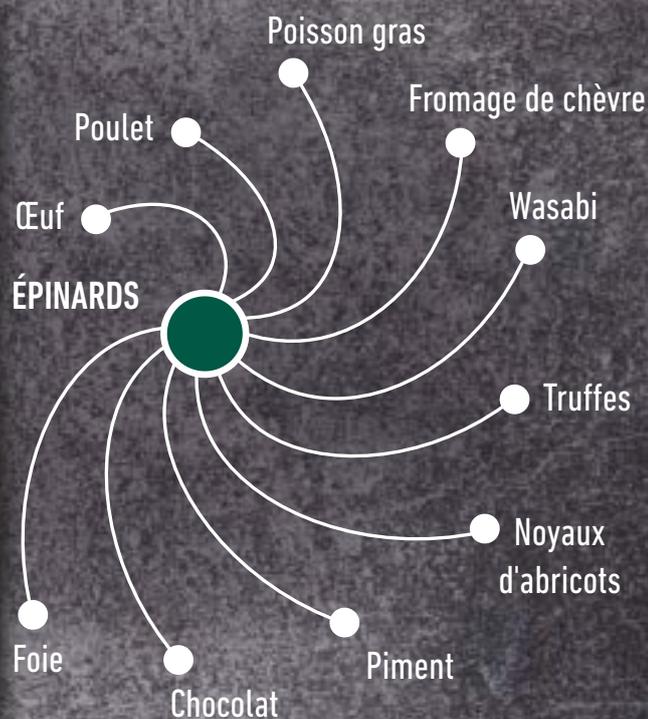
L'arbre des combinaisons comme source d'inspiration

Heiko Antoniewicz a développé en exclusivité pour vous des arbres de combinaisons pour les pâtes farcies d'Hilcona (ci-joint l'exemple des épinards). Le point de départ est toujours la farce des pâtes Hilcona correspondantes. L'arbre des combinaisons indique les ingrédients avec lesquels les garnitures peuvent être combinées.

Des recettes pour votre cuisine

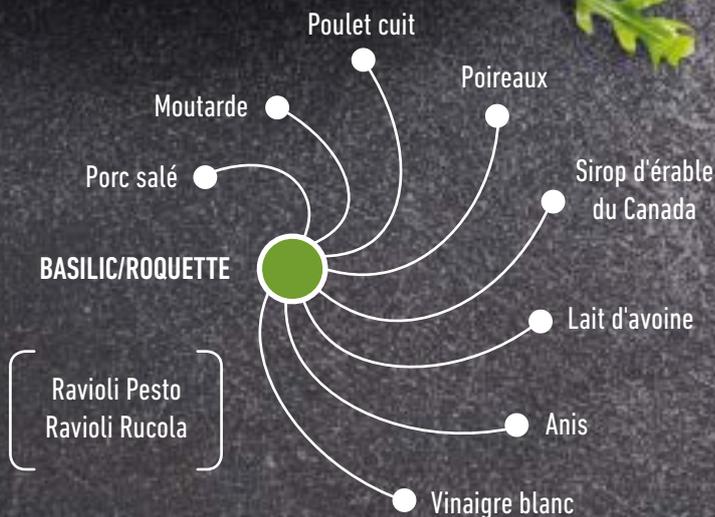
Vous pouvez exploiter toute la diversité des pâtes Hilcona. Sur les pages suivantes, vous trouverez des arbres de combinaisons, des recettes et des conseils pour associer les farces sélectionnées. Nous avons spécifié les produits Hilcona que vous pouvez utiliser dans la recette. Inspirez-vous-en pour votre gastronomie d'entreprise et impressionnez vos invités avec des combinaisons créatives !

Les recettes sont données pour 10 amuse-bouches ou 5 plats.



RAVIOLI RUCOLA HILCONA

BACON // GRAINES DE MOUTARDE // FENOUIL



1 kg de Ravioli Rucola Hilcona
40 g de beurre

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec le beurre dans une sauteuse.

Salade de fenouil

2 bulbes de fenouil
50 g de lamelles de carottes
40 ml de vinaigre de vin blanc
50 ml d'huile de colza
10 g sirop d'érable
Sel

Retirer la partie verte du bulbe de fenouil et hacher finement. Émincer finement les bulbes et assaisonner avec les autres aliments.

Bacon

200 g de dés de bacon
30 ml d'huile de tournesol

Faire revenir la moitié des dés dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et les garder au chaud. Garder séparément au chaud l'autre moitié des dés.

Graines de moutarde

50 g de graines de moutarde
200 ml de jus de pomme
20 ml de vinaigre de vin blanc
Sel

Porter tous les ingrédients à ébullition et laissez mijoter à feu doux.

Sauce à la crème

300 ml de bouillon de volaille ou de légumes
200 ml de crème
1 oignon coupé en petits dés
40 ml de vin blanc
20 ml d'huile de tournesol

Faire revenir l'oignon dans l'huile et ajouter du sel. Déglacer au vin blanc puis arroser avec le bouillon. Faire réduire d'un tiers et ajouter de la crème. Porter à ébullition et épaissir si besoin.

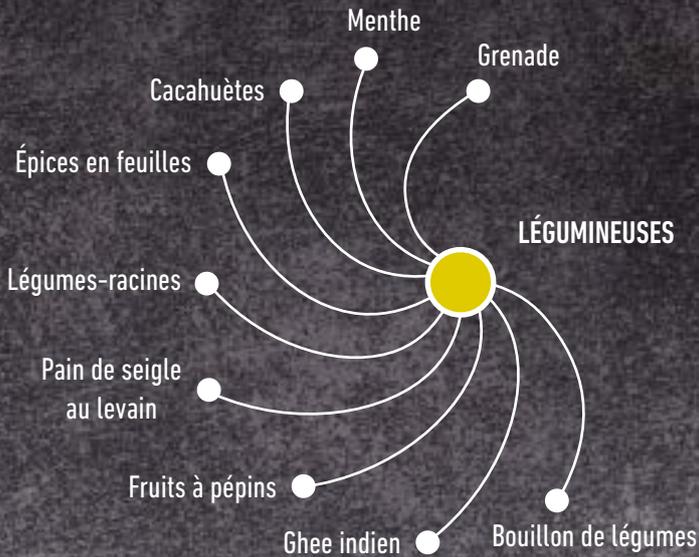
Garniture

Roquette fraîche

Mélanger la salade de fenouil avec les dés de bacon puis dresser. Déposer les raviolis par-dessus et répartir les dés de bacon grillés. Verser la sauce à la crème et disposer les graines de moutarde. Garnir de roquette fraîche.

RAVIOLI LÉGUMES DAL HILCONA

POIRE // PANAIS // MENTHE



Ravioli légumes Dal
Ravioli Lentilles Gingembre
Ravioli Oriental lentilles vertes

1 kg de Ravioli légumes dal Hilcona
40 g de beurre
80 ml de bouillon de légumes

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger les raviolis avec le beurre/ghee dans une sauteuse. Lier avec le bouillon et réserver.

Poires marinées

2 poires
20 ml de vinaigre balsamique blanc
Sel

Couper les poires en quatre, retirer le cœur puis couper en quartiers. Faire mariner avec du vinaigre et du sel.

Panais

30 petits panais, ou gros panais coupés en morceaux
10 feuilles de laurier
50 ml d'huile de tournesol
Sel

Éplucher les panais et les faire bouillir avec les feuilles de laurier dans de l'eau salée, puis laisser refroidir dans l'eau. Faire dorer au four à 200 °C.

Garniture

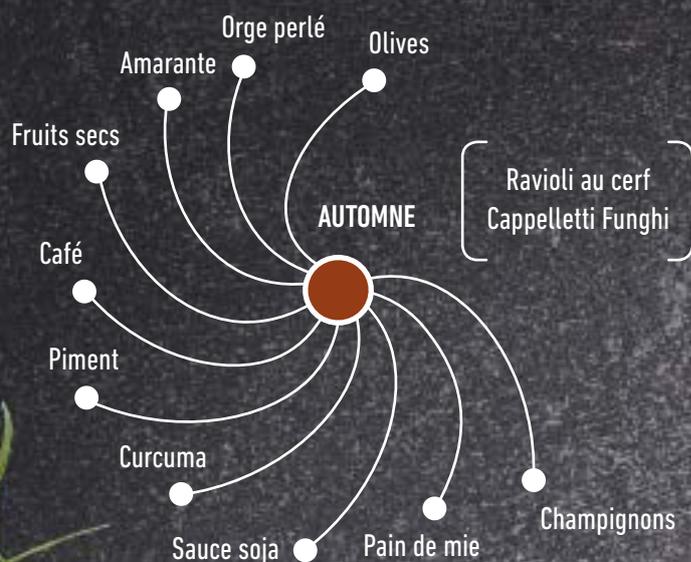
Menthe, finement hachée ou fraîche
Pain croustillant en morceaux
Cacahuètes grillées et hachées

Dresser les panais et disposer les ravioli. Arroser avec le bouillon et disposer les quartiers de poires. Répartir la menthe, saupoudrer les cacahuètes et disposer le pain croustillant.



RAVIOLI AU CERF HILCONA

PLEUROTÉS DE PANICAUT // POIVRE // CERISE



1 kg de Ravioli au cerf Hilcona

40 g de beurre

Ciboulette, ciselée

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger les raviolis avec le beurre dans une sauteuse et rajouter la ciboulette.

Toasts aux champignons

10 tranches de pain grillé
400 g de champignons coupés en dés
1 oignon, coupé en petits dés
30 ml d'huile d'olive
20 g de concentré de tomates
Sel
10 ml de sauce soja
1 espresso fort

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, saler légèrement et rajouter les champignons. Baisser le feu et faire sauter les champignons. Rajouter le concentré de tomates et relever avec la sauce soja. Laisser le liquide bouillir et assaisonner avec l'espresso. Faire griller le pain et y étaler les champignons. Couper en morceaux et réserver au chaud.

Pleurotes de panicaut grillés

5 pleurotes de panicaut
30 ml de sauce soja sucrée
Poudre de gingembre

Couper les champignons aux herbes en deux dans le sens de la longueur et faire une incision transversale sur la partie coupée. Mélanger le sauce soja sucrée avec le gingembre et étaler sur les surfaces coupées des pleurotes de panicaut. Laisser reposer pendant 5 minutes et faire revenir des deux côtés. Mettre les pleurotes de panicaut sur le toast.

Sauce à la crème et au poivre

300 ml de bouillon de volaille ou de légumes
200 ml de crème
1 oignon coupé en petits dés
40 ml de vin blanc
20 ml d'huile de tournesol
10 g de poivre vert en saumure

Faire revenir l'oignon dans l'huile et ajouter du sel. Déglacer au vin blanc puis arroser avec le bouillon. Faire réduire d'un tiers et ajouter la crème. Porter à ébullition, rajouter les grains de poivre et épaissir si besoin. Selon les envies, rajouter un peu de saumure de poivre.

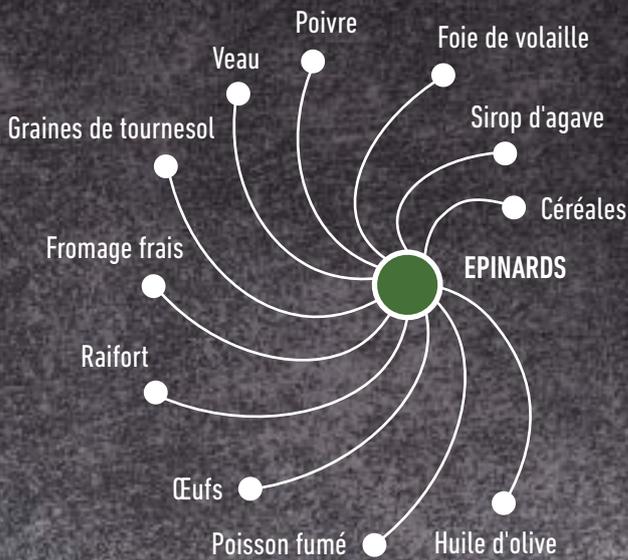
Garniture

Cerises séchées, conservées dans du vin blanc ou du jus de raisin

Dresser les raviolis et disposer les toasts de champignons. Arroser avec la sauce et répartir les cerises sur les raviolis.

TORTELLINI RICOTTA E SPINACI HILCONA

MAQUEREAU // SIROP D'ÉRABLE



Tortelloni Ricotta Spinaci Bio
Ravioli Integrale Ricotta Spinaci
Ravioli Spinaci Bio
Tortelloni Quinoa Spinaci
Tortelloni Ricotta Spinaci

1 kg de Tortellini Ricotta e Spinaci Hilcona
40 g d'huile d'olive

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec l'huile d'olive dans une sauteuse.

Maquereaux

5 filets de maquereaux fumés nature
200 ml de bouillon de poisson

Couper les maquereaux prêts à servir, les mettre dans le bouillon de poisson chauffé 15 min à 70 °C.

Crème de jaune d'œuf

400 g de jaune d'œuf
30 ml de vinaigre de vin blanc
20 g de moutarde
Sel

Congeler le jaune d'œuf dans un récipient pendant 24 h puis le décongeler. Assaisonner avec les autres ingrédients et remplir une poche à douille.

Vinaigrette

40 ml de vinaigre de vin blanc
60 ml d'huile d'olive
40 ml de bouillon de légumes
20 ml de sirop d'érable
Sel

Mélanger et corriger si besoin l'assaisonnement

Garniture

Quinoa soufflé
Feuilles d'épinards

Disposer la crème de jaune d'œuf sur l'assiette. Égoutter les maquereaux. Les disposer aux côtés des tortellini et parsemer d'épinards. Assaisonner de vinaigrette. Saupoudrer les maquereaux et les tortellini de quinoa soufflé.



TORTELLINI CARNE HILCONA

POMME DE TERRE // CÉLERI // CARDAMOME



1 kg Tortellini carne Hilcona
40 g de bouillon de bœuf

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec le bouillon de bœuf dans une sauteuse.

20 pommes de terre moyennes, découpées
 300 ml de jus de veau
 2 gousses d'ail
 3 branches de thym et 3 branches de romarin

Porter le jus de veau à ébullition et ajouter les épices. Ajouter les pommes de terre et les faire cuire à l'étouffée au four à 140 °C. Arroser régulièrement avec le jus. Vérifiez la cuisson avec une pointe métallique.

Salade de céleri

1 céleri
 80 ml d'huile de colza
 30 ml de jus de citron et zeste d'un citron
 Sel
 Cardamome noire finement râpée

Éplucher le céleri et le couper en très fines lamelles. Faire mariner avec les autres ingrédients et assaisonner.

1 bouquet de céleri
 60 g de beurre
 Sel de céleri

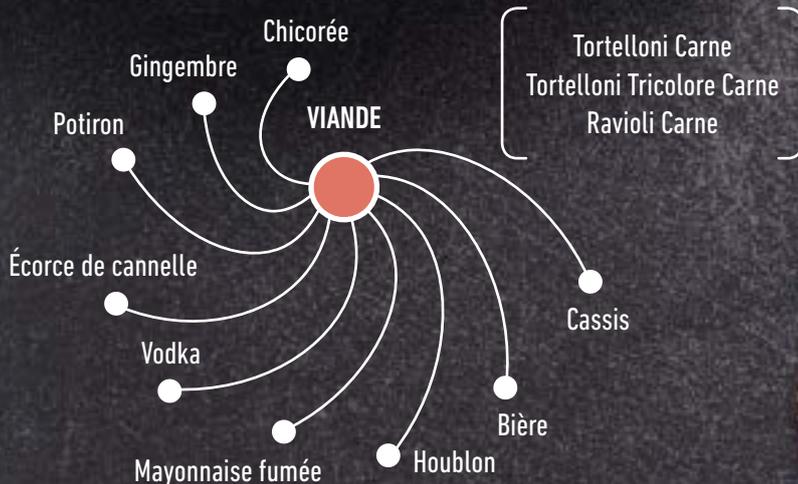
Couper le céleri et blanchir les tiges dans l'eau salée. Retirer les fils puis glacer dans le beurre. Assaisonner avec du sel de céleri.

Garniture

Graines de potiron hachées
 Persil plat frais

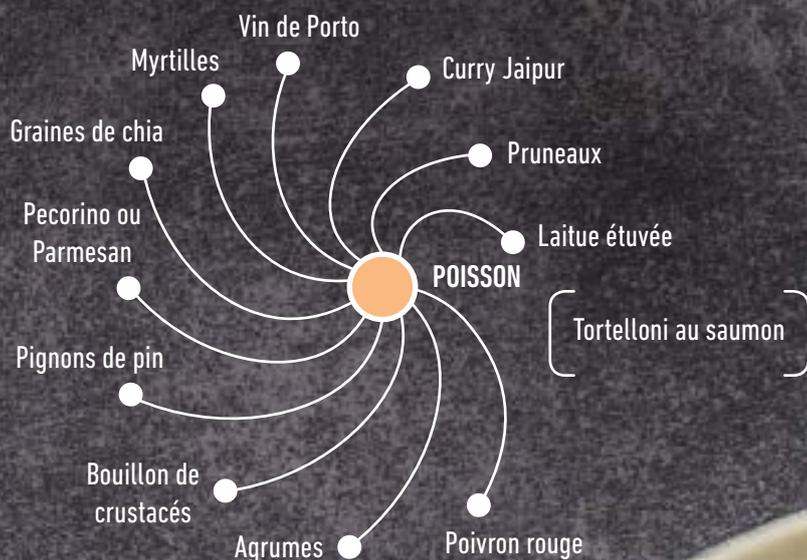
Jus de veau

Disposer les tortellini sur la salade de céleri, puis les pommes de terre. Placer le céleri glacé et arroser avec le jus de veau. Saupoudrer les graines de potiron et répartir le persil.



TORTELLONI SAUMON HILCONA

TOMATE // CITRON // BASILIC



1 kg de Tortelloni saumon Hilcona
40 g de bouillon de poisson

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec le bouillon de poisson dans une sauteuse.

Salade de tomates

5 tomates charnues
Jus et zeste de 2 citrons
100 ml d'huile d'olive
Flocons de piment
Sel

Retirer le pédoncule des tomates charnues et couper les tomates en fines tranches. Mélanger avec les autres ingrédients et assaisonner.

Saumon

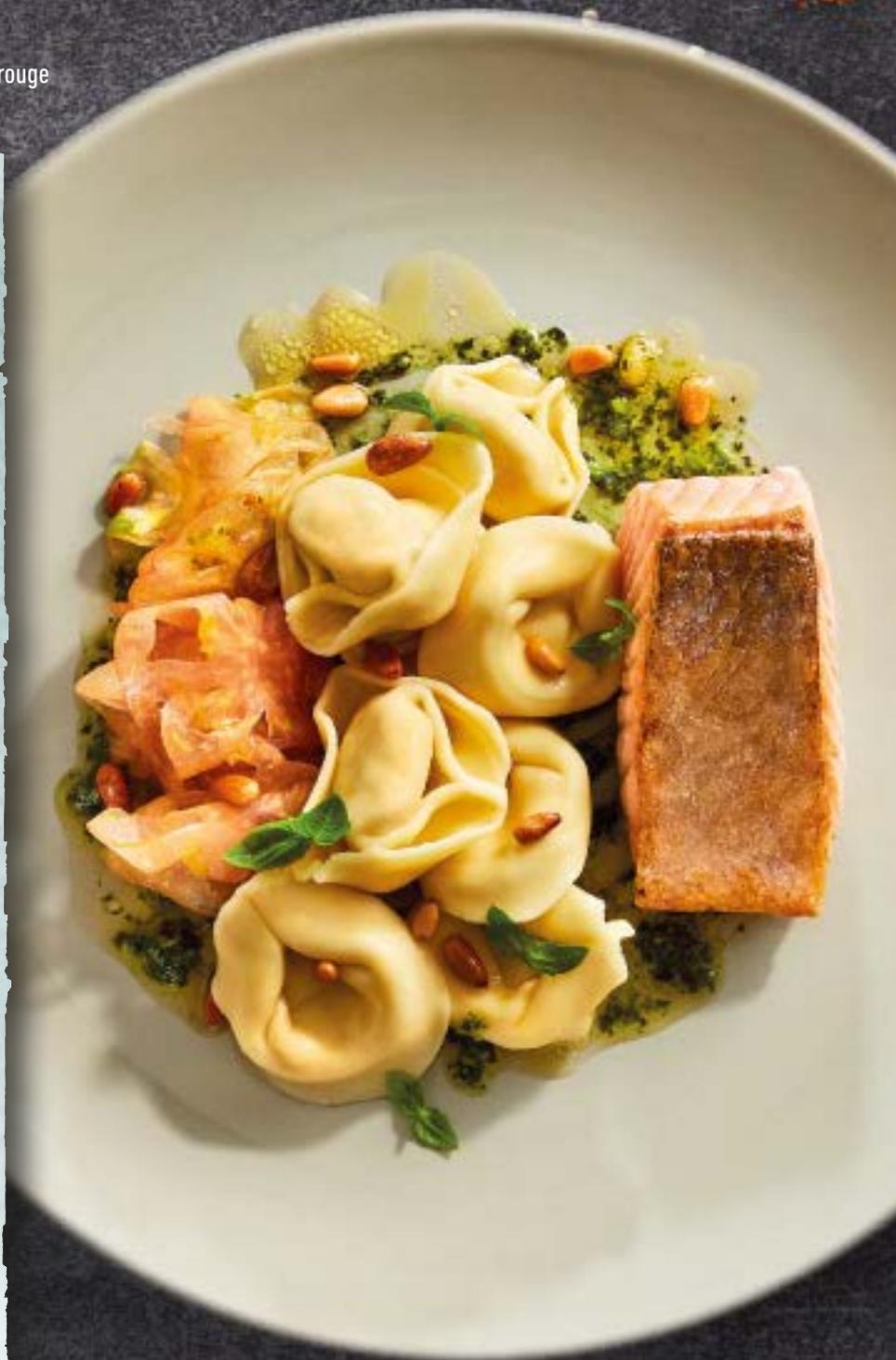
10 morceaux de saumon de 120 g
40 ml d'huile d'olive
Sel

Saler le saumon côté peau et laisser reposer un moment. Faire dorer le côté peau dans une poêle puis faire cuire au four à 120 °C pendant 10-12 minutes.

Garniture

Pesto alla Genovese Hilcona
Pignons de pin grillés
Pointes de basilic

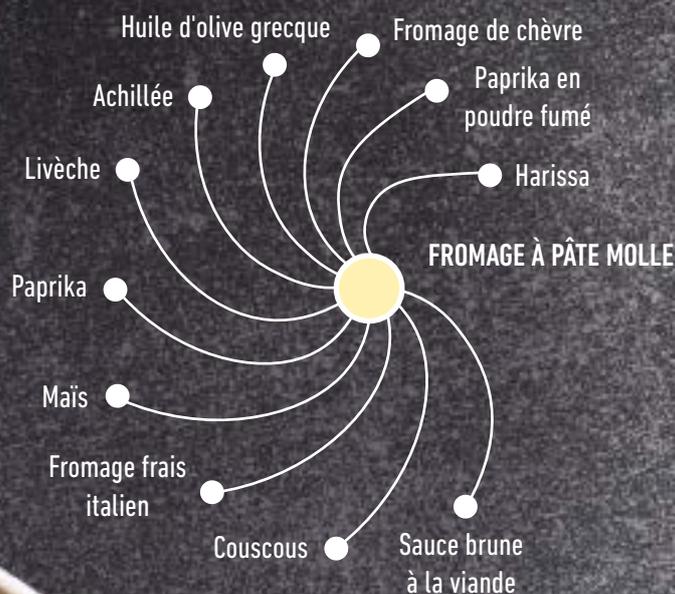
Répartir le pesto et disposer la salade de tomates. Arranger les tortelloni et disposer le saumon à côté. Disposer les pignons de pin et recouvrir de basilic. Répartir le reste de la vinaigrette à la tomate.



TORTELLONI TRICOLORE E 3 FORMAGGI HILCONA

POIVRON // CITRON VERT // MOZZARELLA

Ravioli au blé complet Fromage et petits pois
Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi
Ravioli Chèvre / Fromage de chèvre



1 kg de Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi Hilcona
40 g de bouillon de légumes

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec le bouillon de légumes dans une sauteuse.

Poivron cuit à l'étouffée

10 poivrons pointus
1 kg de Taboulé Hilcona
50 ml d'huile d'olive

Faire mariner les poivrons dans l'huile d'olive et les faire griller au four à 200 °C jusqu'à ce qu'ils s'affaissent légèrement. Couper la tête et évider les poivrons. Remplir de taboulé et régénérer à 120 °C pendant 10 minutes dans le four mixte.

Jus au paprika fumé

500 ml de jus de volaille réduit
5 g de paprika fumé

Porter le jus à ébullition avec le paprika et garder au chaud.

Garniture

Mozzarella fraîche assaisonnée d'huile de citron vert
Feuilles de livèche fraîches
Baharat

Disposer les poivrons et couvrir de mozzarella. Placer par dessus la livèche et les tortelloni. Arroser de jus. Étaler le Baharat.

SACCOTTINI TOMATE MOZZARELLA HILCONA

CONCOMBRE // ANETH // MENTHE

1 kg de Saccottini Tomate Mozzarella
40 g de bouillon de légumes

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec le bouillon de légumes dans
une sauteuse.

Concombre mariné

4 concombres
Zeste de 2 citrons
40 ml d'huile de citron vert
Sel
Sucre

Éplucher les concombres, les mettre sous vide avec les autres ingrédients et les laisser reposer toute la nuit. Si nécessaire, les couper en deux dans le sens de la longueur, puis en fines demi-lunes et les laisser côte à côte. Garder au chaud à 40 °C. Garder le bouillon du sachet.

Tzatziki

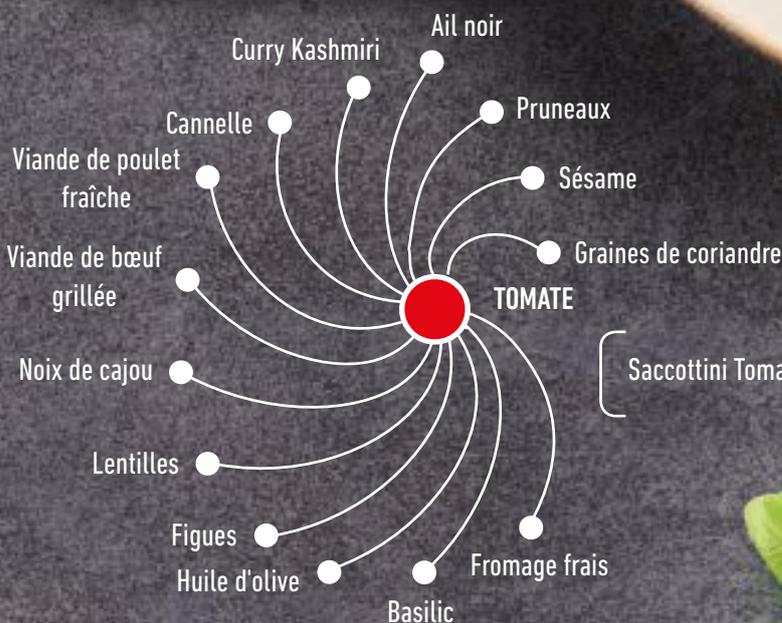
500 g de yaourt grec
50 ml d'huile d'olive
2 brins de menthe hachée
Zeste et jus d'un citron
2 brins d'aneth haché
Sel

Mélanger brièvement tous les ingrédients et assaisonner selon votre goût. Réserver au froid et retirer du réfrigérateur si nécessaire.

Garniture

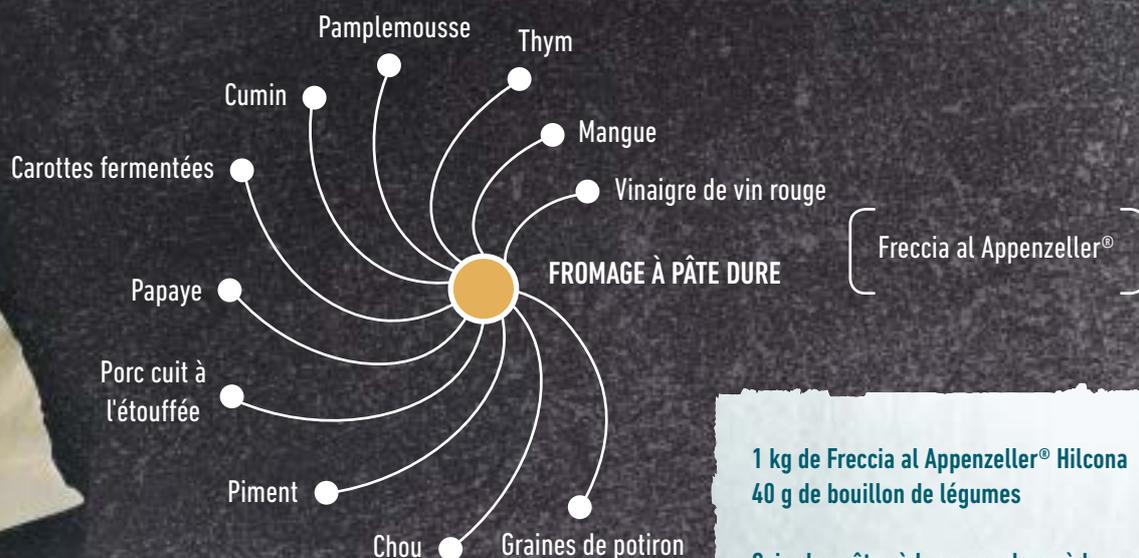
Aneth
Menthe

Disposer les concombres puis les saccottini. Rajouter le Tzatziki par-dessus et garnir d'herbes.



FRECCIA AL APPENZELLER® HILCONA

CHOU FRISÉ // JARRET DE PORC // PAPAYE



1 kg de Freccia al Appenzeller® Hilcona
40 g de bouillon de légumes

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec le bouillon de légumes dans une sauteuse.

Chou frisé

2 choux frisés
200 g de yaourt
20 ml de vinaigre de vin blanc
Sel
Muscade

Couper le chou frisé en fines lamelles et le blanchir dans de l'eau fortement salée. Égoutter, presser légèrement, mélanger avec le yaourt encore chaud et assaisonner avec la noix de muscade. Terminer avec le vinaigre et garder au chaud.

Jarret de porc

500 ml de jus de porc
1 jarret de porc
1 l de saumure 7 %
5 g de graines de moutarde noire
2 feuilles de laurier frais
10 grains de poivre écrasés

Faire tremper le jarret de porc dans la saumure pendant 4 heures. Égoutter et assaisonner avec les autres aliments. Cuire au bain-marie à 65 °C pendant 14 heures. Désosser, découper et glacer avec le jus.

Garniture

Chou frisé rôti au four
Graines de papaye séchées

Disposer le chou frisé et placer les pièces de viande. Arranger les freccias et les saupoudrer de graines de papaye. Arroser de jus et disposer le jarret rôti.

TORTELLONI GRUYÈRE AOP HILCONA

POMELO // GRENADE // HOUMOUS



Ravioli Raclette
Tortelloni Tricolore 3 Formaggi
Tortelloni Gruyère AOC



1 kg de Tortelloni Gruyère AOP Hilcona
40 g de bouillon de légumes

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec le bouillon de légumes dans
une sauteuse.

Salade

1 pomelo

Peler le pomelo, le couper en filets puis en segments.

Salade de chou-fleur

Remuer brièvement la salade dans un wok jusqu'à ce
qu'elle soit chaude. Incorporer la menthe finement
hachée selon les envies.

Vinaigrette

30 ml de sirop de grenade
60 ml d'huile de colza
30 ml de vinaigre balsamique blanc
30 ml d'eau
Sel

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une
vinaigrette et assaisonner à votre goût.

Garniture

Houmous Classic Hilcona
200 ml d'huile d'olive

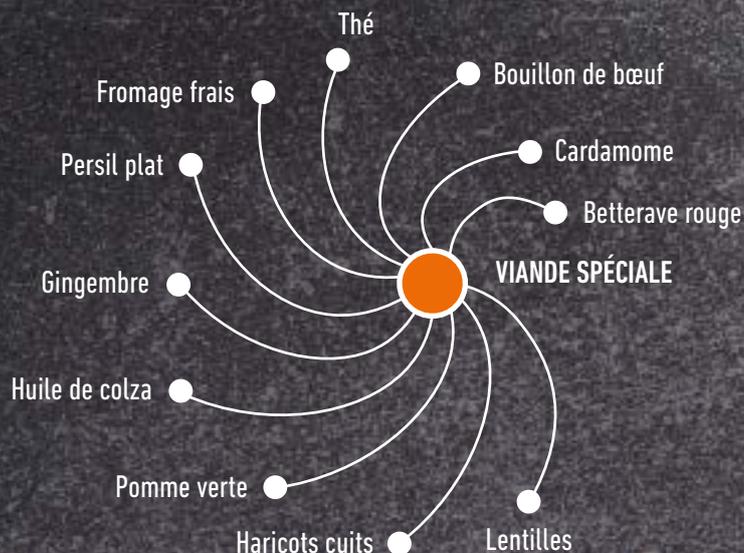
Répartir le houmous et verser l'huile d'olive. Disposer
la salade et répartir les tortelloni. Arroser de vinaigrette.



RAVIOLI CARNE HILCONA

HARICOTS // CITRON // GINGEMBRE

Ravioli Carne
Tortelloni Carne
Tortelloni Tricolore Carne
Ravioli au cerf



1 kg de Ravioli Carne Hilcona
40 g de bouillon de légumes

Cuire les pâtes à la casserole ou à la vapeur.
Mélanger avec le bouillon de légumes dans une sauteuse.

Haricots

500 g de haricots plats
10 g de Ducca
30 ml d'huile de citron

Couper les haricots en fines lamelles et les blanchir dans de l'eau fortement salée. Ajouter l'huile, saler légèrement et assaisonner de Ducca.

Salade de lentilles

Salade de lentilles quinoa Hilcona

Remuer brièvement la salade dans un wok jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Incorporer le persil plat finement haché selon les envies.

Garniture

Gingembre râpé

Disposer la salade et répartir les ravioli par-dessus. Disposer les haricots et terminer par le gingembre râpé.

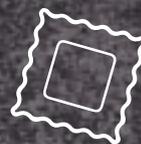
Notre garantie : La qualité des pâtes Hilcona !

Les meilleurs ingrédients :

- Pâte fabriquée à partir de semoule de blé dur à 100 % et d'œuf frais
- Clean Label
- Sans OGM

Préparation idéale :

- Déjà précuites
- Stabilité de processus pour la restauration collective
- Dosage simple : 1 sachet de 2 kg correspond à 1 GN



5 formes, une infinité de possibilités avec les Pasta Classic Hilcona

PASTA
Classic



Tortelloni

Ravioli

Saccottini

Cappelletti

Freccia



Découvrez tout
l'univers des
pâtes Hilcona

Nos pâtes fraîches surgelées pour toutes vos associations

- S'affranchir de contraintes liées aux ingrédients frais
- Pas de processus de pasteurisation
- DLUO longue, pour une fraîcheur absolue préservée
- Autorisation d'appellation « pâtes fraîches »
- 100 % précuites
- À préparer directement à la sortie du congélateur
- Portionnable de manière individuelle
- Régénération courte, également possible sans eau

PASTA
Classic

Désignation de l'article	Unité	Code GTIN	Désignation de l'article	Unité	Code GTIN
Cappelletti Funghi	6 x 1 kg	7610227989274	Ravioli Rucola	2 x 2 kg	7610227984217
Freccia Appenzeller®	2 x 2 kg	7610227984279	Ravioli Spinaci	2 x 2 kg	7610227984224
Ravioli Carne	2 x 2 kg	7610227984248	Saccottini Pomodoro Mozzarella	2 x 2 kg	7610227984354
Ravioli Chèvre frais	2 x 2 kg	7610227984262	Tortelloni Carne	2 x 2 kg	7610227984194
Ravioli Légumes Dal	2 x 2 kg	7610227984392	Tortelloni Gruyère AOP	2 x 2 kg	7610227984231
Ravioli Gingembre Lentilles	2 x 2 kg	7610227987638	Tortelloni Quinoa-Spinaci	2 x 2 kg	7610227984385
Ravioli Cerf	2 x 2 kg	7610227984316	Tortelloni Ricotta e Spinaci	2 x 2 kg	7610227984170
Ravioli blé complet Fromage et Petits pois	2 x 2 kg	7610227987447	Tortelloni Ricotta Spinaci Bio	2 x 2 kg	7610227986808
Ravioli Oriental Lentilles vertes	2 x 2 kg	7610227987645	Tortelloni Salmone	2 x 2 kg	7610227986754
Ravioli Pesto	2 x 2 kg	7610227984255	Tortelloni Tricolore Carne	2 x 2 kg	7610227984187
Ravioli Raclette	2 x 2 kg	7610227984293	Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi	2 x 2 kg	7610227984200
Ravioli Ricotta Spinaci	2 x 2 kg	7610227987010			

hilcona

FOODSERVICE