

AFRUTADO Y CON UN TOQUE DE ACIDEZ



ACETOPLUS GROSELLA

- **SABOR**
afrutado a grosella negra con un toque delicado a vinagre balsámico
- **USO**
ideal para ensaladas creativas modernas y platos dulces

ACETOPLUS ARÁNDANO ROJO

- **SABOR**
intenso a arándano rojo con un toque ácido y amargo
- **USO**
ideal para ensaladas creativas modernas y platos dulces

ACETOPLUS MARACUYÁ

- **SABOR**
intenso a maracuyá con un toque ácido refrescante
- **USO**
ideal para ensaladas creativas modernas y platos dulces

ACETOPLUS CÍTRICOS

- **SABOR**
refrescante y levemente agrio a naranja, pomelo y lima
- **USO**
ideal para ensaladas creativas modernas y platos dulces



MÁS SABOR. MÁS PLACER.



PAN TOSTADO CON TERNERA Y HIERBAS CON SALSA DE VERDURA Y MARACUYÁ

■ INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Pan tostado con ternera y hierbas

80 ml de aceite de oliva virgen extra, 10 bistecs de cadera (ternera) de 80 g cada uno, 500 g de hierbas para caldo (tubérculos) cortadas en juliana, 10 rebanadas de pan chapata

Condimentos WIBERG: Pimienta-bistec mezcla de condimentos, Sal natural pura del Himalaya fina

Salsa de verdura y maracuyá

60 ml de aceite de oliva virgen extra, 120 ml WIBERG AcetoPlus Maracuyá preparado de vinagre y fruta, 50 g de esca-lonia cortada en dados, 100 g zanahorias amarillas cortadas en dados y escaldadas, 100 g de pulpa de maracuyá

Condimentos WIBERG: Vainilla Bourbon en polvo, Glace balsámico de azafrán, Chili en tiras

Adorno

Romero fresco

■ PREPARACIÓN

Pan tostado con ternera y hierbas

Freír los bistecs en aceite de oliva virgen extra, sazonar a ambos lados con Pimienta-bistec y dejar reposar brevemente. Echar en agua salada las hierbas cortadas en juliana y poner en la nevera. Tostar el pan chapata en aceite de oliva virgen extra y emplatarlo con las hierbas y el bistec.

Salsa de verdura y maracuyá

Mezclar todos los ingredientes y sazonar con Azúcar de vainilla Bourbon, Glace balsámico de azafrán y tiras de Chile picadas.



ENSALADA DE CÍTRICOS CON HELADO DE PIMIENTA Y TARTITA CARAMELIZADA DE ALMENDRA Y PISTACHO

■ INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Ensalada de cítricos

50 ml de almíbar, 50 ml WIBERG AcetoPlus Cítricos reparado de vinagre y fruta, 300 g de naranja cortada en lonchas, 100 g de lima cortada en lonchas, 100 g de pomelo rosado cortado en lonchas, 100 g de pomelo amarillo cortado en lonchas, 10 ramas de citronela

Condimentos WIBERG: Vainilla Bourbon en polvo

Helado de pimienta

250 ml de leche, 250 ml de nata, 125 g de azúcar, 6 yemas de huevo, 100 ml AcetoPlus Arándano rojo

Condimentos WIBERG: Molinillo de pimienta

Base de la tartita

200 g de harina, 100 g de mantequilla, 60 g de azúcar glas, 1 yema de huevo, levadura química

Condimentos WIBERG: Vainilla Bourbon en polvo, Zitronia Sun

Tartita de almendra y pistacho

75 g de miel de acacia, 125 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 125 ml de nata, 125 g de palitos de almendra, 125 g WIBERG Pistachos

■ PREPARACIÓN

Ensalada de cítricos

Llevar a ebullición el almíbar con Vainilla Bourbon, añadir AcetoPlus Cítricos y marinar las lonchas de fruta con la mezcla.

Helado de pimienta

Preparar de forma habitual.

Base de la tartita

Elaborar una pasta brisa con los ingredientes, refrigerar, extender con un rodillo y colocarla en moldes de tartaleta. Hornear brevemente.

Tartita de almendra y pistacho

Mezclar la miel, la mantequilla, el azúcar y la nata y espesar al fuego. Añadir las almendras y los pistachos y llevar brevemente a ebullición. Llenar con la mezcla caliente los moldes con la base horneada, volver a ponerlos inmediatamente en el horno y hornear hasta que estén doradas.



MÁS SABOR. MÁS PLACER.

5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.880
83395 Freilassing / Eichendorffstr. 25 / Tel: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.880
gastronomie@wiberg.eu / www.wiberg.eu