

# 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 huevo, 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