

*Mikä maku!*



**TOUCH of TASTE**

# Bong-liemet, -kastikkeet ja -fondit. Ammattilaisten arjessa mukana.



Vahvat liemet, maistuvat kastikkeet, viimeinen silaus. Bong-liemi- ja kastikeaineokset sekä -fondit helpottavat ammattikeittiön rutiineja – mausta tinkimättä.

## Kastike, joka muistetaan

Kastikkeistaan kokki tunnetaan, sanoo vanha sananlasku. Bong-kastikkeet valmistuvat nopeasti kylmään veteen. Tärkkelyksen annetaan turvota hetken, jonka jälkeen kastike kuumennetaan.

Laadukas kastikepohja jättää tilaa ammattilaiselle: luo makua tuoreilla yrteillä, mausteilla tai tilkalla alkoholia.

Bong-kastikkeet ovat laktoosittomia, eivätkä ne sisällä lisätyjä arominvahventeita, kuten natriumglutamaattia.

## Nestemäinen fondi on helppo annostella

Bong Touch of Taste -fondeissa on intensiivinen ja tiivis maku. Fondeilla viimeistelee ja syventää yhtä lailla kastikkeiden, vuokien, keittojen sekä muiden ruokien makua. Lisää vain fondia suoraan ruoan joukkoon ja maista. Monikäyttöisillä fondeilla maistuvat myös kylmät kastikkeet ja marinadit! Fondit ovat valmistetut tasokkaista raaka-aineista ja mausteista perinteisellä tavalla kokoon keittämällä. Näin syntyy runsas maku, joka on jokaisen hyvän ruoan salaisuus.

Bong Touch of Taste -fondit eivät sisällä soijaa tai kananmunaa. Laktoosittomissa ja maidottomissa fondeissa ei ole lisätyjä arominvahventeita.



*Yhdestä litran fondipullosta saadaan 30 l valmista fondia. Annostus: Lisää suoraan ruokaan mausteena tai liemeksi valmistettuna 0,3 dl tiivistettä 9,7 litraan nestettä.*

Tutustu koko valikoimaan osoitteessa [www.isomitta.fi](http://www.isomitta.fi)

## Hunaja-oliivikastike

20 annosta à 75 g

0,830 l	vettä
0,117 kg	Bong Demi Glace -kastikeaineoksia
0,050 kg	voita
0,085 kg	kuorittua sipulia
0,010 kg	rakuunaa
0,170 l	kuivaa valkoviiniä
0,010 kg	Bong Kanaliemi -aineoksia 0,3 %
0,040 kg	suolakurkkua
0,080 kg	kivettä mustia oliiveja
0,170 l	kuohukermaa

Mittaa kylmä vesi ja lisää kastikeaine. Jätä kastike turpoamaan. Laita voi kattilaan ja kuullota sipulikuutiot. Lisää rakuuna ja ruskista vielä jonkin aikaa. Lisää valkoviini ja kastikeaine. Kuumenna. Laita joukkoon kokonaiset oliivit ja pilkotut suolakurkut. Anna hautua hetki ja lisää kerma. Soseuta kastike sekä siivilöi se. Tarkista maku. Halutessasi voit voimistaa makuja mausteilla.

Oliivien maku määrittää paljon kastikkeen makua. Valitsemalla laadukkaat oliivit saat kastikkeeseen paremman maun.





## Portviinikastike

20 annosta à 60 g

0,070 l	<i>ruokaöljyä</i>
0,040 kg	<i>salottisipulia</i>
0,030 kg	<i>porkkanaa</i>
0,030 kg	<i>palsternakkaa</i>
	<i>tuoretta timjamia</i>
0,480 l	<i>vettä</i>
0,080 kg	<i>Bong Demi Glace -kastikeaineksia</i>
0,480 l	<i>makeaa punaista portviiniä</i>
0,055 kg	<i>siirappia</i>
	<i>rouhittua mustapippuria</i>
	<i>suolaa</i>

Kuullota öljyssä pilkotut kasvikset ja timjami. Mittaa vesi kulhoon, lisää kastikeaines ja anna saostua hetken. Lisää kasvien joukkoon portviini, kiehauta ja lisää saostunut kastikepohja. Mausta siirapilla, mustapippurilla ja suolalla.



# Maku syntyy ammattitaidolla.

*Bong-liemiaine*ekset helpottavat ammattilaiskeittiön työtä ja säästävät aikaa. Parhaista raaka-aineista tehdyt, tasalaatuiset ja makua vahvistavat liemipohjat ovat keittojen, patojen ja kastikkeiden erinomaisen maun salaisuus. Käytännöllisistä Bong-liemistä on valittavana viisi eri makua: *Kana, Kala, Liha, Kasvis* ja *Luomu Kasvis*.

Bong-liemiaineekset ovat laktoosittomia, maidottomia ja soijattomia. Liemiaineekset eivät sisällä kananmuna, vehnää, ohraa, kauraa eikä ruista.

*Yhdestä 1,5 kg:n pakkauksesta tulee valmista lientä jopa 625 litraa. Annostus: 8–11 grammaa liemiainesta 1 litraa vettä kohden.*

## Juusto-peruna-bataattivuoka

20 annosta à 230 g, 1/1 65 mm GN

2,600 kg perunaa

1,200 kg bataattia

0,300 kg sipulia

1,600 kg IsoMitta Juustocreemä

0,800 l kevytmaitoa

0,010 kg Bong Luomu Kasvis -liemiaineksia

0,006 kg jauhettua valkopippuria

0,010 kg Provencen yrtit -mausteseosta

suolaa

Viipaloi perunat, bataatit sekä sipulit, ja laita ne kerroksittain vuokaan. Sekoita juustoon maito ja mausteet. Kaada seos vuokaan. Paista 160 °C:n lämpötilassa noin 50 minuuttia. Anna vetäytyä hetken ennen tarjoamista.



## Lihakeitto

20 annosta à 285 g

- 3,000 l vettä  
0,050 kg Bong Liha -liemiaineeksi  
laakerinlehtiä  
kokonaisia maustepippureita  
0,500 kg perunaa  
0,500 kg porkkanaa  
0,300 kg palsternakkaa  
0,200 kg purjosipulia  
1,200 kg kypsää naudanrintaa  
suolaa

Valmista lihaliemi ja lisää mausteet, kuutoidut perunat, porkkanat ja palsternakka. Kypsennä hetki. Laita joukkoon kypsä sulatettu naudanrinta sekä purjo. Kuumenna hetki ja mausta suolalla.



## Riistainen tuorejuusto-kookoskastike

48 annosta à 60 g

- 2,000 l vettä  
0,200 kg Bong Demi Glace -kastikeaineeksi  
0,400 l kookosmaitoa  
0,300 kg maustamatonta tuorejuustoa  
0,020 l Touch of Taste Riistafondia

Sekoita kastikeaineekset kylmään veteen ja anna suurstua hetken. Kuumenna seos, lisää kookosmaito ja tuorejuusto, ja mausta kastike fondilla. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa fondia.



## Sarjassa myös luomuliemi!

Pohjoismaiseen makuun kehitetty **Bong Luomu Kasvisliemi** on valmistettu luonnonmukaisesti viljellyistä sipuleista, porkkanoista, palsternakoista ja purjoista. Monikäyttöisen liemen suolapitoisuus on vain 0,3 %.

**Yhdestä pakkauksesta 187 l valmista lientä!**



# Suolaista ja makeaa.

*Bong Moussepohja* sopii suolaisten ja makeiden ruokien sekä täytteiden valmistamiseen. Lisää valmiiseen mousseseen haluamasi maut: suolaiseen esimerkiksi kalaa, lihaa tai kasviksia ja makeaan marjoja, suklaata tai hedelmiä.

Makeana herkkuna mousse sopii jälkiruoaksi sellaisenaan, mutta sitä voidaan käyttää myös kakkujen ja leivonnaisten täytteeksi. Suolainen mousse voidaan tarjota alkupalana tai annoksen lisäkkeenä.

Moussien valmistus on yksinkertaista ja nopeaa. Ainekset vaahdoteetaan kylmään maitoon ja moussien annetaan tekeytyä kylmässä, mielellään yön yli.



## Avokadomousse

10 annosta

- 0,175 l kevytmaitoa
- 0,023 kg Bong Moussepohja -aineksia
- 0,300 kg paseerattua avokadoa
- 0,500 l ranskankermaa

Mittaa kylmä maito ja mousseaines kulhoon, vatkaa ne vaahdoksi. Lisää joukkoon avokado ja mausta tarvittaessa. Annostele mousse kulhoihin ja laita kylmään. Tarjoile seuraavana päivänä. Voit koristella moussien kaltatuilla tomaateilla ja katkaravuilla.



# Raparperi-vaniljakakku

12 annosta à 122 g

## Täyte:

0,300 l kevytmaitoa

0,100 kg Bong Moussepohja -aineksia

0,200 l IsoMitta Vahtoutuva Vaniljakastiketta 9 %

0,600 kg raparperisosetta

## Pohja:

0,120 kg Digestive-keksejä

0,070 kg piparkakkuja

0,080 kg voita

Murena keksit ja sekoita sulatettu voi murujen joukkoon.

Levitä seos irtokakkuvuolan pohjalle. Mittaa kylmä maito ja lisää mousseaines. Vaahdota voimakkaasti noin 5 minuuttia.

Lisää vaniljakastike ja raparperisose. Levitä mousseseos tasaisesti murupohjan päälle ja laita kylmään odottamaan seuraavaan päivään.

## Vinkki!

*Kohokkaat valmistuvat Raparperi-vaniljakakun täytteestä.*





## Savulohimousse

20 annosta à 30 g

0,190 l	kevytmaitoa
0,048 kg	Bong Moussepohja -aineksia
0,286 kg	savulohta
0,095 l	ranskankermaa
	makeuttamatonta sitruunamehua
	rouhittua mustapippuria
	tuoretta tilliä
	suolaa

Mittaa maito, lisää mousseaineokset ja vaahdota täydellä teholla noin 5 minuutin ajan. Lisää joukkoon ranskankermaa ja hienonnettu lohi, sekoita. Lisää mausteet ja sitruunamehu. Tarkasta maku ja annostele vuokaan. Vie kylmään. Tarjoa seuraavana päivänä.

Katso koko Bong-valikoima osoitteessa [www.isomitta.fi](http://www.isomitta.fi)