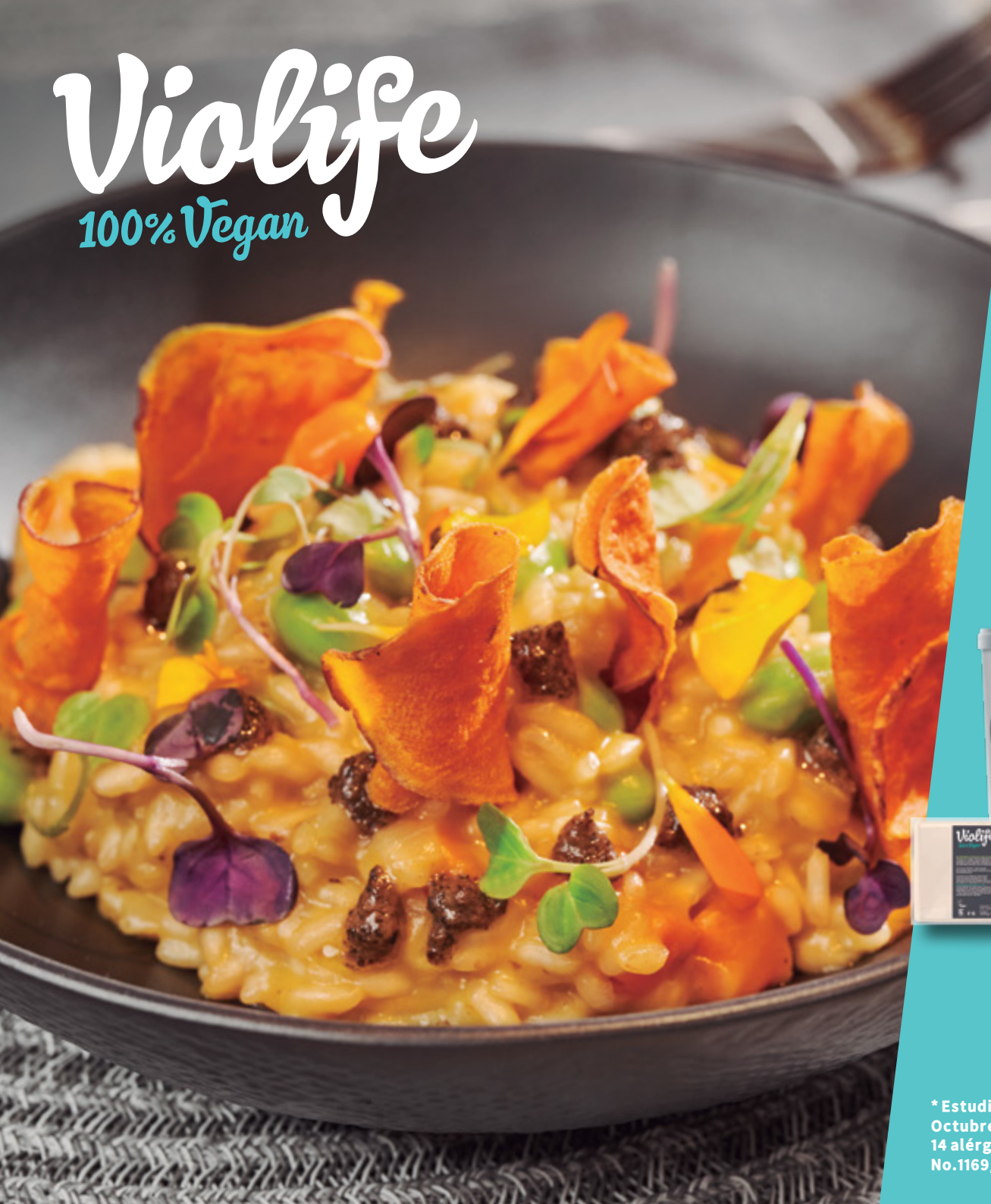


Violife
100% Vegan

Incluye en TODAS tus recetas

LA ALTERNATIVA AL QUESO

más reconocida en España*

Sin LÁCTEOS · LACTOSA
SOJA · GLUTEN · FRUTOS
SECOS · CONSERVANTES

Sin Lactosa · Sin Gluten · Sin Conservantes · Sin Alérgenos a declarar** · Vegan

* Estudio Veganismo en España. Quinto Mandamiento. Octubre 2020. **Este producto no contiene ninguno de los 14 alérgenos a declarar de acuerdo con la normativa EU No.1169/2011 (Anexo II).

Upfield Professional

Violife

100% Vegan

12 recetas APTAS PARA TODOS TUS CLIENTES

Receta para *pizzas*

Violife
100% Vegan

PIZZA
Margarita

RECETA VEGANA

PIZZA MARGARITA

INGREDIENTES (10 raciones)

Masa de pizza

1Kg Harina floja

25 g Levadura

450 ml Agua

c/n Sal Fina

Cubierta

500 ml Tomate Frito

1kg Violife rallado sabor Mozzarella u Original

250 g Tomate Seco

c/n Albahaca Fresca

PREPARACIÓN

Masa de pizza

• Mezclamos la sal fina con la harina, añadimos el agua tibia poco a poco junto a la levadura y formamos el bollo. Dejamos reposar hasta doblar el volumen, dividimos la masa en 5 bollos más pequeños y volvemos a fermentar hasta doblar volumen.

Presentación

• Estiramos la masa, cubrimos con el tomate frito, el **Violife rallado** y el tomate seco troceado.

• Horneamos en la base de un horno a 200°C o hasta que el Violife rallado esté fundido.

• Retiramos del horno y finalizamos con las hojas de albahaca.

Receta para *pizzas*

Violife
100% Vegan

PIZZA FUNGHI y espinacas

RECETA VEGANA

PIZZA FUNGHI y espinacas

INGREDIENTES (10 raciones)

Masa de pizza

500 g	Harina
10 g	Azúcar glas
7 g	Levadura
300 ml	Agua tibia
20 ml	Aceite de oliva

Cubierta

280g	**Violife rallado sabor Mozzarella u Original**
200 g	Espinacas
120 g	Setas de ostra, en rodajas
60 ml	Aceite de ajo
120 g	Champiñones de copa cerrada, en rodajas
2 uds	Cebollas rojas, en rodajas

Salsa

2 uds	Cebolla, cortada en dados
3 uds	Ajo picado (dientes)
500 g	Tomates en lata, picados
100 g	Pasta de tomate
10 g	Hierbas italianas secas
50 ml	**Phase Liquida**

Guarnición

20 g	Albahaca picada
40 g	Perejil picado

PREPARACIÓN

Para la base de la pizza

- Añadir todos los ingredientes secos en una batidora de banco, excepto el azúcar.
- Mezclar el agua tibia, la levadura, el azúcar y el aceite de oliva y reposar durante 10 minutos.
- Verter en los ingredientes secos y mezclar hasta conseguir una masa elástica. Probar durante 1 o 2 horas.
- Dividir en 4 porciones y extender con un rodillo.

Para la salsa

- Sudar las cebollas y los ajos en Fase Profesional.
- Añadir los tomates enlatados, la pasta de tomate y las hierbas italianas secas.
- Cocer a fuego lento durante 10 minutos y sazonar al gusto con sal y pimienta. Dejar enfriar.

Para la cubierta

- Extienda la salsa y los ingredientes en cada base de pizza y cocine en un horno para pizzas durante 5-7 minutos a 350°c.

Para servir

- Colocar en una tabla, pizarra o plato y adornar con perejil picado u hojas de albahaca fresca.

Receta para *burgers*

Violife
100% Vegan

HAMBURGUESA de Portobello

RECETA VEGANA

HAMBURGUESA de Portobello

INGREDIENTES (10 raciones)

20 ud Violife lonchas sabor cheddar

20 uds	Portobello		
10 uds	Pan de hamburguesa vegano	100 cc	Aceite de oliva
	Cebolla roja	5 g	Pimentón dulce ahumado
1 uds	Ajo	10 g	Tomillo picado
c/n	Mostaza en grano	30 g	Pan rallado
200 g	Rúcula	c/n	Pepinillos y chips de verduras

PREPARACIÓN

- Retiramos los tallos de los portobellos, los picamos finamente y los rehogamos en una sartén con aceite de oliva junto a la cebolla y el ajo finamente picados hasta transparentar. Añadimos el pimentón y el tomillo, y cocinamos durante un minuto más. Pasamos a un bol, añadimos el pan rallado, sazonamos y mezclamos bien.
- Calentamos el horno a 180°C. Pintamos los portobellos con aceite de oliva y calentamos una sartén. Los doramos por ambos lados y repartimos la mezcla de setas y pan rallado rellenando los portobellos.
- Los colocamos en una fuente de horno y horneamos durante 10 minutos. Sobre la mitad de los Portobellos colocamos una loncha de Cheddar Violife y llevamos al horno durante dos minutos más.

PRESENTACIÓN

- Sobre la base de pan de hamburguesas untamos un poco de mostaza en grano y ponemos un poco de rúcula. Añadimos 2 portobellos rellenos uno encima del otro, colocando el que tiene la loncha de Violife sabor cheddar por encima. Terminamos con unas rodajas de cebolla roja y la otra tapa de pan de hamburguesas.
- Acompañamos con pepinillos y chips de verduras.

Receta para *burgers*

Violife
100% Vegan

HAMBURGUESA
TEX-MEX vegana

RECETA VEGANA

HAMBURGUESA
TEX-MEX vegana

INGREDIENTES (10 raciones)

10uds Violife lonchas sabor cheddar

300cc Phase Líquida

10 uds	Hamburguesa vegana
5 uds	Aguacate
2 uds	Cebolla morada
2 uds	Tomate
300 g	Canónigos
300cc	Salsa Barbacoa vegana

PREPARACIÓN

- Cortamos el pan a la mitad, pintamos el corte con Phase Líquida y doramos en sartén o plancha a temperatura media hasta que quede bien dorado. Retiramos y reservamos.
- Picamos finamente la cebolla y el tomate, previamente pelado.
- Pelamos y cortamos ligeramente el aguacate, lo pisamos con un tenedor hasta obtener un puré rústico. Añadimos la cebolla y el tomate. Reservamos.
- En una sartén o plancha doramos las hamburguesas por ambos lados, colocamos una loncha de Cheddar Violife sobre cada una de ellas y llevamos al horno medio durante 2 minutos.

PRESENTACIÓN

- Sobre la base del pan de hamburguesas colocamos los canónigos, seguidamente la hamburguesa vegana con el queso y terminamos con guacamole y salsa barbacoa.
- Cubrimos con la tapa de pan de hamburguesa restante.

Receta para *pastas*

Violife
100% Vegan

TORTIGLIONI CON SALSA SABOR CHEDDAR y chips de alcachofas y jamón

RECETA FLEXITARIANA

TORTIGLIONI CON SALSA SABOR CHEDDAR y chips de alcachofas y jamón

INGREDIENTES (10 raciones)

2L	Flora Plant 15%
2Kg	Violife bloque sabor Cheddar
1,5Kg	Tortiglioni
2kg	Alcachofas
400g	Jamón en láminas

PREPARACIÓN

- Limpiamos y laminamos las alcachofas, reservamos en agua con ácido ascórbico.
- Colocamos las láminas de jamón estiradas entre papel absorbente, llevamos a microondas durante 1 minuto a potencia máxima, giramos y reemplazamos el papel absorbente que anteriormente estaba en la base por uno nuevo. Repetimos la operación 3 veces hasta que esté crujiente.
- Calentamos la **Flora Plant 15%**, añadimos el **Violife bloque sabor Cheddar** rallado y mezclamos hasta que esté bien fundido.
- Hervimos la pasta y freímos las alcachofas bien escurridas previamente.
- Mezclamos los Tortiglioni con el Violife bloque sabor Cheddar y acabamos con las chips de alcachofas y los crujientes de jamón.

Receta para *risotto*

Violife
100% Vegan

RISOTTO
de edamame

RECETA VEGANA

Vegan

RISOTTO de edamame, boniato y trufa

INGREDIENTES (10 raciones)

1,5 kg	Arroz Carnaroli	c/n	Germinado
2 uds	Cebolla	c/n	Sal Fina
2 uds	Ajo	c/n	Pimienta negra molida

200 g Phase Líquida

100 g	Edamame pelado congelado
200 g	Boniato
3 L	Caldo de verduras

300 g Violife rallado original

100 g	Pasta de trufa

PREPARACIÓN

- Pelamos y picamos finamente la cebolla y el ajo.
- Los rehogamos en una sartén con **Phase Líquida** a fuego medio hasta transparentar.
- Añadimos el arroz y subimos el fuego para nacarar y sellar el grano.
- Mojamos con el caldo caliente y dejamos cocer a fuego medio removiendo de tanto en tanto.
- Pelamos y cortamos en cubos pequeños el boniato y lo añadimos al risotto.
- Continuamos moviendo y añadiendo caldo caliente poco a poco hasta que el arroz esté al punto, 18-20 minutos aprox. total.

PRESENTACIÓN

- Una vez listo el arroz, añadimos el Violife rallado original y mezclamos bien para fundirlo y obtener una mezcla cremosa.
- Finalmente agregamos los edamames y la pasta de trufa. Mezclamos bien, ponemos a punto de sal y pimienta y servimos.

Receta para *entrantes*

Violife
100% Vegan

CARPACCIO de remolacha, calabacín y rabanito

RECETA VEGANA

Vegan

CARPACCIO de remolacha, calabacín y rabanito

INGREDIENTES (10 raciones)

4 uds	Remolacha
4 uds	Calabacín amarillo
4 uds	Rabanito
500 g	**Violife crema sabor queso**
4 uds	Chalotas
200 g	Alcaparras
2 uds	Manzana verde
30 uds	Avellanas
c/n	Aceite de Oliva Virgen Extra
c/n	Sal en escamas
c/n	Eneldo
c/n	Cilantro

PREPARACIÓN

• Limpiamos y pelamos la remolacha, la envasamos al vacío y la cocemos en horno vapor, ronner o agua hirviendo hasta que estén tiernas. Retiramos, cortamos cocción con abundante agua fría y reservamos.

• Picamos finamente la chalota y las alcaparras y lo mezclamos con el Violife crema sabor queso. Colocamos en una manga y reservamos. Laminamos el calabacín amarillo y los rabanitos en rodajas finitas. Reservamos. Laminamos de igual manera la remolacha.

• Pelamos y cortamos la manzana verde en dados de medio centímetro de lado. Envasamos al vacío y reservamos.

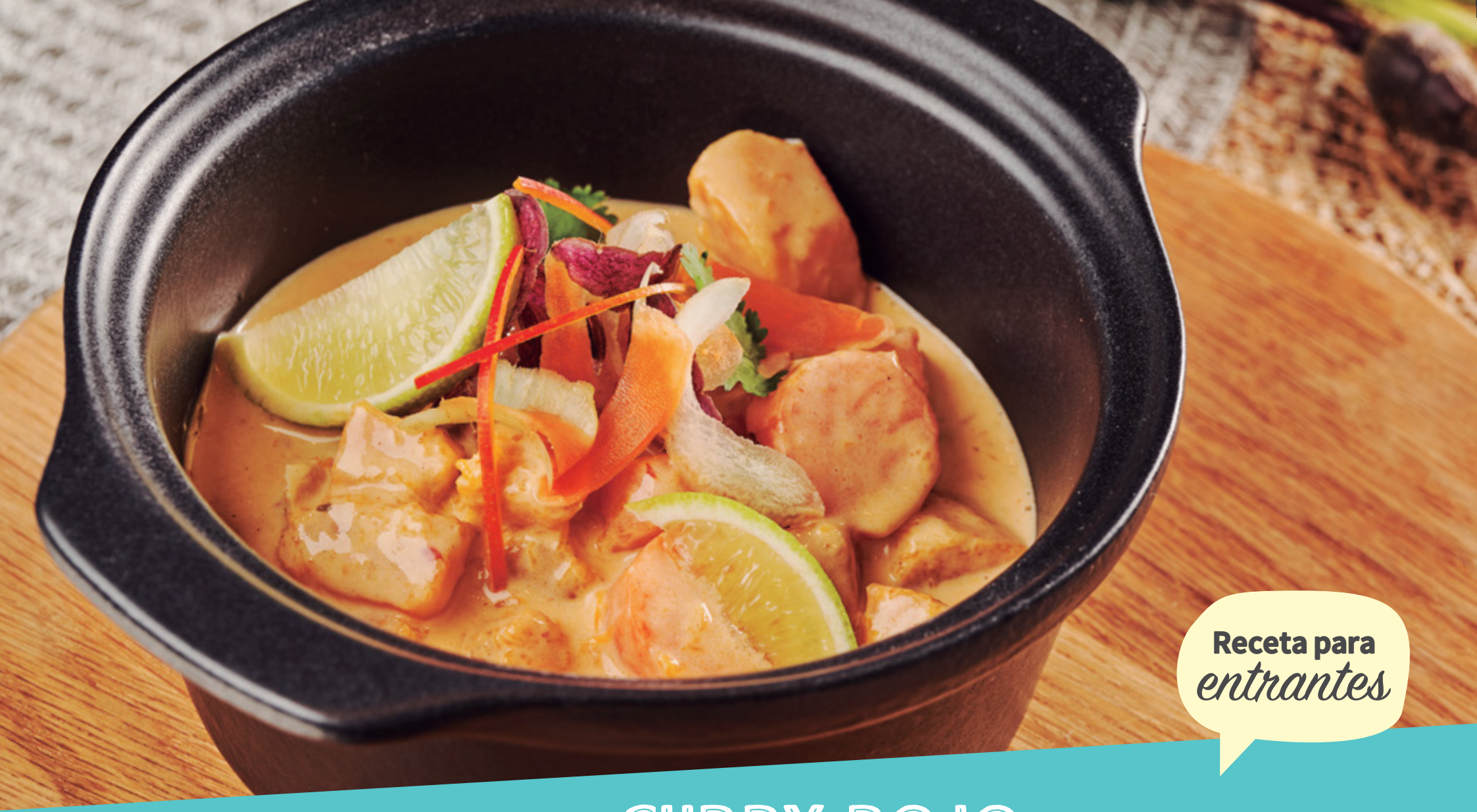
PRESENTACIÓN

• Cubrimos la base de un plato plano mediano con láminas de remolacha, calabacín amarillo y rabanito.

• Por encima dibujamos unas líneas con **Violife crema sabor queso** saborizado.

• Terminamos con los dados de manzana osmotizados, hierbas frescas, cuartos de avellana, sal en escamas y aceite de oliva virgen extra.

Receta para *entrantes*



Violife
100% Vegan

Receta para *entrantes*

CURRY ROJO vegano de zanahoria, calabaza y mango

RECETA VEGANA

CURRY ROJO vegano de zanahoria, calabaza y mango

INGREDIENTES (10 raciones)

1 kg	Calabaza
1 kg	Zanahoria
2 uds	Mango
200 cc	**Phase Líquida**
400 cc	Leche de coco
100 g	Curry rojo en pasta
400 cc	**Flora Plant 15%**
20 uds	Mix Mini zanahorias
2 uds	Lima
c/n	Cilantro

PREPARACIÓN

• Pelamos y cortamos en cubos medianos irregulares la calabaza, la zanahoria y el mango. Cortamos en juliana fina la piel del mango y reservamos.

• Rehogamos ligeramente la calabaza y la zanahoria con Phase Líquida en una cazuela, añadimos la leche de coco, la Flora Plant 15% y la pasta de Curry rojo.

• Cocinamos a fuego medio durante 10 minutos, añadimos el mango y cocinamos durante 5 minutos más.

• Limpiamos el mix de mini zanahorias y cortamos en láminas finas con un pelador. Escaldamos ligeramente en abundante agua con sal, cortamos cocción en agua fría y reservamos.

PRESENTACIÓN

• Servimos el curry de verduras y mango en un plato hondo acompañado de láminas de zanahoria mini, gajos de lima y cilantro.

Receta para
Casual Food

Violife
100% Vegan

SUSHI vegano

RECETA VEGANA

Vegan

SUSHI vegano

INGREDIENTES (10 raciones)

400g	Arroz para Sushi
100 cc	Aliño para arroz de Sushi
10 uds	Alga Nori
2 uds	Aguacate
2 uds	Pepino
300g	Violife crema sabor queso
c/n	Eneldo
c/n	Sésamo Blanco

PROCEDIMIENTO

- Lavamos bien el arroz de sushi hasta que el agua salga lo más limpia posible y dejamos escurrir durante media hora.
- Colocamos el arroz en la hervidora de arroz y añadimos agua hasta 2 dedos por encima del arroz. Tapamos y dejamos cocer.
- Pelamos el aguacate, cortamos a la mitad para retirar el hueso y cortamos tiras de medio centímetro de grosor. Reservamos.
- Cortamos el pepino en piezas de 10 cm. de largo y cortamos a lo largo y retiramos las semillas. Cortamos piezas longitudinales de piel con media centímetro de pulpa aprox. Seguidamente cortamos bastones. Reservamos.
- Una vez cocido el arroz, retiramos de la máquina, lo volvamos a una bandeja y añadimos el vinagre. Mezclamos bien todo el arroz con el aliño y mientras tanto vamos enfriando el arroz.
- Debemos obtener granos de arroz brillantes, enteros y que se peguen ligeramente entre sí.
- Reservamos cubierto con un paño húmedo.
- Picamos ligeramente el eneldo y reservamos.

PREPARACIÓN

- Con las manos previamente humedecidas extendemos una capa no muy gruesa de arroz aliñado sobre el lado rugoso del alga nori, dejando un espacio de 1 cm sin cubrir en uno de los bordes.
- Sobre la mitad del arroz colocamos sésamo y sobre la otra mitad colocamos eneldo picado.
- Seguidamente lo colocamos sobre una esterilla, previamente filmada, con el alga nori hacia nosotros.
- Rellenamos con la crema sabor queso de Violife y los bastones de pepino y aguacate.
- Cerramos con ayuda de la esterilla presionando suavemente.
- Cortamos en 8 raciones utilizando un cuchillo bien afilado y previamente humedecido.

Receta para *postres*

Violife
100% Vegan

TARTA DE PLÁTANO CARAMELIZADO, cacao y avellana

RECETA VEGANA

TARTA DE PLÁTANO CARAMELIZADO, cacao y avellana

INGREDIENTES (10 raciones)

Base

200 g Galletas de chocolate veganas

120 g Vioblock

Relleno

3 uds Plátano

100 g Azúcar de coco

50 g Vioblock

300g Violife crema dulce sabor cacao

Topping

20 uds Avellanas peladas

200 g Violife crema dulce sabor caramelo

PREPARACIÓN

Base

• Trituramos bien fino las galletas, fundimos el Vioblock y lo añadimos a las galletas hasta formar una masa. Extendemos sobre el molde de tarta cubriendo los bordes y la base y llevamos nevera durante 1 hora.

Relleno

• Caramelizamos los plátanos enteros con el azúcar de coco y el Vioblock. Reservamos.

Toffee

• Hacemos un caramelo con el azúcar de coco y el Vioblock. Añadimos la Flora Plant 31% y reducimos ligeramente. Dejamos enfriar y reservamos.

Guarnición

• Colocamos la Crema dulce Caramel en una manga con pico pastelero de "césped" y reservamos en frío. Partimos las avellanas en mitades.

Presentación

• Cortamos el plátano en rodajas de ½ cm. de grosor y las colocamos en la base de la tarta. Cubrimos el plátano con Violife crema dulce sabor cacao y finalizamos con líneas finas de la crema dulce sabor caramelo.

• Por último, terminamos con varios puntos de toffee y las avellanas en mitades.

Violife
100% Vegan

Receta para
postres

COULANT DE CHOCOLATE
y helado de caramelo

RECETA VEGANA

COULANT DE CHOCOLATE y helado de caramelo

INGREDIENTES (10 raciones)

Para la masa

300g Violife crema dulce sabor cacao (Cocospread)

240 g	Harina
120 cc	Aceite de coco
200 cc	Leche de coco
200 g	Azúcar
3 g	Sal
10 g	Cacao en polvo
4 g	Polvo de hornear
2 g	Bicarbonato de sodio
10 g	Extracto de vainilla

Relleno

200g Violife crema dulce sabor cacao

Helado

400g Violife crema dulce sabor caramelo

400cc Flora Plant 31%

100 g	Azúcar lustre
100 g	Grue de cacao
50 g	Cacao en polvo

PREPARACIÓN

Relleno

• Dividimos el **Cocospread** en 10 partes iguales dándole forma ligeramente cilíndrica y congelamos.

Helado

• Mezclamos todos los ingredientes y reservamos en nevera. Antes del servicio lo pasamos por la máquina de helado.

Masa

• Precalentamos el horno a 180°C., engrasamos moldes cilíndricos de 6 cm de diámetro y 4,5 cm de alto con aceite de coco y los forramos luego por el interior con papel de horno, previamente engrasado hasta lograr una altura de 7 cm. Reservamos.

• Mezclamos la harina, el azúcar, el cacao en polvo, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio. Añadimos el aceite de coco y el extracto de vainilla. Incorporamos poco a poco la leche de coco y **Cocospread**. Integramos bien, colocamos en manga pastelera y reservamos en frío.

• Llenamos los moldes hasta la mitad. Colocamos en el centro una pieza de **Cocospread** congelado y terminamos por cubrir con más masa.

PREPARACIÓN

• Llevamos el coulant a horno 180° C durante 25 minutos. Retiramos y dejamos enfriar durante unos minutos.

• Servimos en un plato, espolvoreando ligeramente por encima con cacao en polvo y acompañados con una quenelle de helado de Violife caramelo sobre grue de cacao.

Violife
100% Vegan

Receta para *postres*

TIRAMISÚ CÍTRICO
con galletas de jengibre y papaya

RECETA VEGANA

TIRAMISÚ CÍTRICO
con galletas de jengibre y papaya

INGREDIENTES (10 raciones)

Crema

400g	Violife crema dulce sabor queso
320 cc	Flora Plant 31%
80 g	Azúcar
100 g	Agua
3 g	Agar-Agar
100 cc	Zumo de naranja
2 uds	Ralladura de naranja
2 uds	Ralladura de lima
20 uds	Galletas de jengibre
100 cc	Té de jengibre y cúrcuma
300 g	Papaya
c/n	Menta fresca

PREPARACIÓN

• Preparamos el té de jengibre y dejamos enfriar. Reservamos

Crema

• Llevamos el agua a hervor, añadimos el agar-agar y cocinamos 1 minuto. Retiramos y añadimos el zumo de naranja.

• Montamos a punto la Flora Plant 31% con el azúcar y reservamos en frío.

• En un bol mezclamos el Violife crema sabor queso con el zumo de naranja con agar-agar y las ralladuras de cítricos.

• Mezclamos bien y añadimos la Flora Plant 31% montada en tres veces con movimientos envolventes. Reservamos en frío.

• Pelamos y cortamos la papaya en cubos de aproximadamente medio centímetro de lado. Reservamos.

PRESENTACIÓN

• Colocamos unos dados de papaya en la base, seguidamente mojamos una galleta de jengibre en el té de jengibre, escurrimos el exceso y la colocamos sobre la papaya.

• Seguidamente hacemos una capa con la crema de queso y cítricos. Repetimos nuevamente todos los pasos y acabamos con unos dados de papaya sobre la crema y unos brotes de menta fresca.