



Apollo®
MASTER OF CREATIONS

Apollo
ESSENTIAL

Bouillons
Asian style

www.apollofood.eu

PROUD MEMBER OF

SOLINA



Apollo Essential aide les chefs exigeants en leur proposant des exhausteurs de goût uniques.

Introducing
Bouillon Asian Style



- Saveur complexe enrichie d'ingrédients asiatiques
- Bouillon pâteux facile à utiliser, sous forme réfrigérée
- Sans exhausteurs de goût artificiels
- Sans gluten
- Bouillon de Légumes et Bouillons Miso végétalien-végétarien

Add a pinch of Apollo



Les Bouillons Apollo Essential se déclinent en trois variantes

Avec leur saveur intense et complexe, ils enrichissent à la perfection le goût de toute préparation. **Utilisez 50 g/l pour un bouillon, ou 30 g/l comme condiment.** Les saveurs raffinées d'inspiration asiatique apportent une touche d'umami dans n'importe quel type de cuisine. **Nos bouillons Apollo Essential sont exempts de GMS et de gluten.**



BOUILLON DE LÉGUMES
Asian style

Produit polyvalent aux usages multiples. Cette base parfumée contient des notes délicates de citronnelle, de coriandre, de gingembre et d'anis étoilé.



BOUILLON MISO
Asian style

Un bouillon polyvalent à base de miso et de soja fermenté de manière traditionnelle, avec une note légèrement salée pour un goût parfaitement équilibré.



BOUILLON À BASE DE VIANDE
Asian style

Ce produit classique et polyvalent de style asiatique est idéal pour toutes sortes de plats. Cette base délicieusement riche et charnue présente de multiples couches de saveur et des notes d'ail, de gingembre et d'anis étoilé.



Apollo Essential

Numéro d'article Belgique	Numéro d'article Pays-Bas	Description de l'article	Poids	Emballage	Vente par	Numéro EAN CE
SW00018-01	SW00018	APOLLO ESSENTIAL BOUILLON DE LÉGUMES ASIAN STYLE	1 kg	Conteneur 1 kg	1	5029540002577
SW00021-01	SW00021	APOLLO ESSENTIAL BOUILLON MISO ASIAN STYLE	1 kg	Conteneur 1 kg	1	5029540002584
SW00020-01	SW00020	APOLLO ESSENTIAL BOUILLON À BASE DE VIANDE ASIAN STYLE	1 kg	Conteneur 1 kg	1	5029540002591



Tatakai de thon frais

Pour 10 personnes

10 steaks de thon (+/- 50 à 70 g)
250 g de salicorne fraîche
20 asperges (vertes ou blanches)
1 jeune oignon
beurre
huile d'olive
cresson pour la garniture

100 g d'Apollo Essential Bouillon Miso
10 g d'Apollo Professional Mélange d'Épices Japon No Added Salt
Apollo Professional Saltwell
Apollo Professional Mayo Wasabi Flavour

1. Pelez les asperges et coupez-les en petits morceaux.
2. Lavez la salicorne et coupez le jeune oignon en petits dés.
3. Assaisonnez le thon avec le MÉLANGE D'ÉPICES JAPON et le SALTWELL, et réservez au frais jusqu'au moment de griller.
4. Grillez les steaks de thon (cuisson rosée) sur un grill très chaud.
5. Faites cuire les morceaux d'asperges et les dés de jeune oignon dans un wok, ajoutez la salicorne, mouillez avec un filet de vin blanc et le BOUILLON MISO.
6. Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre du moulin.
7. Dressez comme cela vous plaît sur une assiette, et décorez pour terminer avec du cresson et la MAYO WASABI FLAVOUR.

BOUILLON MISO
Asian style



Ramen Miso Végétarien

Pour 10 personnes

5 œufs mollets coupés en deux
5 mini pak-choy lavés et coupés grossièrement en longueur
5 jeunes oignons coupés en petits dés
1 kg de nouilles de riz cuites
2 l d'eau bouillante
coriandre fraîche pour décorer

70 g d'Apollo Essential Bouillon Miso
800 g d'Apollo Nextera Strips 35 Pale
40 g d'Apollo Professional Mélange Épices pour Satay No Added Salt

1. Faites mariner les NEXTERA STRIPS 35 PALE avec le MÉLANGE ÉPICES POUR SATAY et laissez reposer pendant au moins 30 minutes.
2. Au moment de servir, vous réchaufferez les strips au four ou en les passant brièvement à la poêle.
3. Mélangez l'eau bouillante avec le BOUILLON MISO.
4. Réchauffez les nouilles.
5. Répartissez les légumes, les nouilles, les œufs et les NEXTERA STRIPS 35 PALE dans des assiettes à soupe ou des bols.
6. Versez le bouillon bouillant par-dessus. Décorez avec quelques feuilles de coriandre.

Conseil: Si vous ne voulez pas une version 'veggie', remplacez les Nextera Strips 35 Pale par du poulet ou des crevettes. Si vous voulez un ramen plus piquant, ajoutez un peu de piment.



BOUILLON MISO
Asian style

Add a pinch of Apollo



BOUILLON MISO
Asian style



BOUILLON DE LÉGUMES
Asian style

Pintade à la purée de panais et pancetta

Pour 10 personnes

1,8 kg de filets de pintade
300 g de pancetta en tranches fines
150 g de jeunes oignons
30 g de nouilles cellophane

120 g d'Apollo Essential Bouillon de Légumes
120 g d'Apollo Essential Bouillon Miso
6 g d'Apollo Professional Poivre Noir Moulu
20 g d'Apollo Professional Purée d'Ail

1. Mélangez le BOUILLON MISO et le BOUILLON DE LÉGUMES.
2. Écrasez les jeunes oignons, ajoutez la PURÉE D'AIL et le mélange ci-dessus.
3. Déposez les tranches de pancetta sur un film, en les décalant légèrement, et déposez par-dessus les filets de pintade (après les avoir éventuellement un peu aplatis).
4. Tartinez les filets avec une couche du mélange, puis enroulez de façon serrée.
5. Dorez les roulades à la poêle et poursuivez la cuisson au four.
6. Préparez une sauce au jus légère avec le liquide de cuisson, ajoutez une petite cuillère de BOUILLON MISO et le POIVRE NOIR MOULU.
7. Faites cuire les nouilles cellophane de façon à ce qu'elles soient croquantes, dans un peu d'huile chaude ou à la friteuse.
8. Servez la pintade coupée en tranches, surmontée des nouilles cellophane, avec une délicieuse purée de panais.





Add a pinch of Apollo



**BOUILLON À BASE DE
VIANDE
Asian style**

Ragoût d'épaule de porc et curry

Pour 10 personnes

1,2 kg d'épaule de porc désossée, coupée en gros dés
100 g d'échalotes émincées
500 ml d'eau
150 ml de crème
150 ml de crème de coco
500 g de pois mangetout nettoyés
huile d'olive

2 x 40 g d'Apollo Essential Bouillon À Base de Viande
1 g d'Apollo Professional Purée d'Ail
1 g d'Apollo Professional Gingembre Moulu
1 g d'Apollo Professional Poudre de Curry Madras
Apollo Professional Saltwell
Apollo Professional Moulin Poivre Noir

1. Mélangez la viande avec 40g de BOUILLON À BASE DE VIANDE et un filet d'huile d'olive, et laissez mariner pendant au moins 3 heures.
2. Sautez la viande dans un peu d'huile, ajoutez l'échalote, la PURÉE D'AIL, le CURRY MADRAS et la GINGEMBRE MOULU et poursuivez la cuisson encore un petit moment.
3. Ajoutez l'eau et les 40g restants de BOUILLON DE VIANDE, portez à ébullition, couvrez avec un couvercle et laissez cuire doucement pendant 1,5 heure à feu doux ou au four.
4. Ajoutez ensuite la crème, la crème de coco et les pois mangetout, mélangez bien et laissez la sauce épaissir doucement.
5. Assaisonnez avec le POIVRE NOIR et le SALTWELL.

Conseil: Décorez pour terminer avec de la coriandre ciselée, et servez avec du riz basmati ou des nouilles.

Add a pinch of Apollo



BOUILLON MISO
Asian style



**BOUILLON À BASE DE
VIANDE**
Asian style

Joues de porc au jus miso

Pour 10 personnes

3 kg de joues de porc
50 ml d'huile pour cuire
800 ml de jus d'oranges
1 l d'eau
800 ml de lait de coco
100 g de coriandre fraîche
300 g d'oignon rouge
200 g de jeunes oignons
1 kg de bimi (ou brocoli)
40 ml de vinaigre de riz

150 g d'Apollo Essential Bouillon À Base de Viande
100 g d'Apollo Essential Bouillon Miso
80 g d'Apollo Professional Roux Liquide
40 g d'Apollo Professional Mélange d'Épices No Added Salt
20 g d'Apollo Professional Mix Poivre & Sel

1. Dorez joliment les joues de porc dans l'huile, assaisonnez avec le MIX POIVRE & SEL.
2. Mouillez avec le jus d'oranges.
3. Ajoutez le BOUILLON À BASE DE VIANDE, le BOUILLON MISO, le MÉLANGE D'ÉPICES JAPON et l'eau, et laissez mijoter tranquillement jusqu'à ce que les joues de porc soient cuites.
4. Ajoutez le bimi juste avant la fin de la cuisson, et laissez mijoter encore un moment ensemble.
5. Liez la sauce avec le ROUX LIQUIDE et laissez mijoter légèrement pendant 3 minutes.
6. Terminez avec un peu de coriandre fraîche, des micro-herbes, un piment rouge frais, de jeunes oignons et éventuellement un peu de zeste d'orange.





Add a pinch of Apollo



BOUILLON Miso
Asian style



BOUILLON DE LÉGUMES
Asian style

Coq au vin Asian Style

Pour 10 personnes

2 kg de pilons de poulet
50 ml d'huile pour cuire
400 ml de vin blanc sec
1 l d'eau
500 ml de lait de coco
100 g de coriandre fraîche
200 g de citron vert
150 g de jeunes oignons
500 g de champignons

100 g d'Apollo Essential Bouillon de Légumes
100 g d'Apollo Essential Bouillon Miso
50 g d'Apollo Professional Roux Liquide
20 g d'Apollo Professional Mélange d'Épices No Added Salt

1. Marinez les pilons de poulet en les enduisant légèrement avec le BOUILLON DE LÉGUMES et le BOUILLON MISO.
2. Faites-les dorer dans l'huile, ajoutez le reste de bouillon, mouillez avec le vin blanc et ajoutez l'eau.
3. Ajoutez le lait de coco et le MÉLANGE D'ÉPICES JAPON et laissez mijoter jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
4. Ajoutez les champignons juste avant que le poulet ne soit cuit et laissez mijoter ensemble pour terminer la cuisson.
5. Liez la sauce avec le ROUX LIQUIDE et laissez bouillonner légèrement pendant 3 minutes.
6. Terminez en ajoutant un peu de coriandre fraîche et de jeunes oignons.

Conseil: Variez la recette avec des légumes typiques: pak-choy, chou chinois, haricots verts, petits pois, haricots edamame, maïs, etc.



Flétan au miso

Pour 10 personnes

1 kg de filets de flétan

100 g d'Apollo Essential Bouillon de Légumes
100 g d'Apollo Essential Bouillon Miso
20 g d'Apollo Professional Mélange d'Épices Japon No Added Salt

1. Mélangez le BOUILLON MISO et le BOUILLON DE LÉGUMES.
2. Frictionnez les filets de flétan avec ce mélange et laissez mariner pendant 30 minutes.
3. Sautez ou grillez les filets de flétan, et terminez en assaisonnant avec le MÉLANGE D'ÉPICES JAPON.

Conseil: Servez avec une purée de pommes de terre onctueuse ou avec du riz sauté assaisonné avec d'APOLLO ESSENTIAL BOUILLON DE LÉGUMES.

Conseil: Servez avec une délicieuse sauce au vin blanc ou un beurre blanc.

BOUILLON DE LÉGUMES
Asian style



BOUILLON MISO
Asian style



Poir Étuvée au Caramel et Glace Vanille

Pour 10 personnes

5 poires fermes, par ex. Conférence
150 g de beurre de ferme
150 g de cassonade
200 ml de crème à 40%
500 ml de glace vanille

150 g d'Apollo Essential Bouillon Miso
50 g d'Apollo Professional Graines de Sésame Pelée

1. Préchauffez le four à 170°C.
2. Faites fondre le beurre à feu réduit dans une casserole. Ajoutez le sucre, mélangez et laissez caraméliser.
3. Ajoutez la crème et le BOUILLON MISO, mélangez, reportez à ébullition puis émulsifiez.
4. Dans un plat allant au four, déposez les poires pelées et coupées en deux, et nappez avec le caramel.
5. Enfourez pendant 10 à 15 minutes, puis retournez les poires et faites cuire encore pendant la même durée.
6. Servez une demie-poire par personne avec de la glace vanille.



BOUILLON MISO
Asian style

Apollo Essential Bouillon de Légumes Asian Style

L'intensité unique et complexe des légumes, rehaussée avec de la citronnelle, de la coriandre, du gingembre et de l'anis étoilé

- **Riz, nouilles, quinoa, pâtes ou pommes de terre:** pour 1 kg cuit et égoutté, ajoutez 2 cuillères à soupe de Bouillon de Légumes et mélangez convenablement. Vous pouvez ensuite rectifier l'assaisonnement selon votre goût.
- **Purée de légumes:** ajoutez 1 cuillère à soupe de Bouillon de Légumes pendant que vous écrasez les légumes. Vous obtenez ainsi une saveur ample qui n'occulte pas pour autant le goût du légume principal.
- Indispensable dans toute préparation **au wok ou plat mijoté** contenant beaucoup de légumes : vous pouvez selon votre goût ajouter le Bouillon de Légumes à n'importe quel moment dans la préparation.
- Donne du caractère à **toute préparation végétarienne/végane ou orientale** dans laquelle on souhaite conserver au maximum la saveur d'origine des ingrédients : de manière standard, 1 cuillère à soupe de Bouillon de Légumes suffit.
- Pour rehausser le goût de **toute préparation de légumes:** cuisez (à l'eau, à la vapeur ou au wok) ou glacez les légumes, puis ajoutez pour terminer 1 cuillère à soupe de Bouillon de Légumes par kg de légumes pour donner un peu plus de punch à la préparation.
- **Cuisson de légumes sous vide:** ajoutez ½ cuillère à soupe de Bouillon de Légumes par kg de légumes crus, avant de commencer la cuisson.
- Base pour **pocher du poisson ou des légumes:** ajoutez 2 cuillères à soupe de Bouillon de Légumes par litre d'eau.
- Ce Bouillon de Légumes apporte également beaucoup de goût dans **des préparations froides:** ajoutez ½ cuillère à soupe de Bouillon de Légumes dans 1 litre d'huile d'olive ou de mayonnaise, et obtenez de la sorte une vinaigrette ou un dressing tout en fraîcheur dont vous pouvez ensuite compléter l'assaisonnement à votre goût.
- Assaisonnement parfait pour des **mousses, terrines ou farces de légumes:** ajoutez 1,5 cuillère à soupe de Bouillon de Légumes par kg.

Apollo Essential Bouillon À Base De Viande Asian Style

Combinaison raffinée de poulet, porc et bœuf, rehaussée avec de l'ail, du gingembre et de l'anis étoilé.

- Belle base pour des **marinades** de viande crue: ajoutez 2 cuillères à soupe de Bouillon de Viande par litre de liquide, et assaisonnez ensuite selon votre goût.
- **Toute préparation de sauce** pour volaille, porc, bœuf ou gibier : ½ cuillère à soupe de Bouillon de Viande par litre de sauce, que ce soit pour des sauces à la crème ou des préparations de jus.
- Pour assaisonner sans erreur **toute préparation mijotée, depuis les carbonnades de bœuf jusqu'aux tajines de poulet en passant par les ragoûts de gibier**: selon votre goût, ajoutez du Bouillon de Viande à n'importe quel moment de la préparation.
- **Toute purée de légumes servie en accompagnement d'un plat de viande**: ajoutez 1 cuillère à soupe de Bouillon de Viande pendant que vous écrasez les légumes. Vous obtenez ainsi une saveur ample qui n'occulte pas pour autant le goût du légume principal.
- **Cuisson de viande sous vide**: ajoutez ½ cuillère à soupe de Bouillon de Viande par kg de viande crue, avant de commencer la cuisson.
- Indispensable dans **toute préparation au wok** contenant de la viande : selon votre goût, ajoutez le Bouillon de Viande à n'importe quel moment dans la préparation.

Apollo Essential Bouillon Miso Asian Style

Bouillon japonais traditionnel de graines de soja fermentées, rehaussé avec du gingembre et de l'ail. Bien connu comme condiment qui sublime l'umami d'un aliment.

- Base parfaite pour la préparation la plus connue au Bouillon Miso, à savoir les **Ramen**. Ajoutez 2,5 cuillères à soupe de Bouillon Miso par litre de liquide de cuisson.
- Belle base pour des **marinades** de légumes, poissons, coquillages et crustacés : ajoutez 2 cuillères à soupe de Bouillon Miso par litre de liquide, puis assaisonnez selon votre goût.
- **Applications froides:** pour une sauce ou un dressing, mélangez 1 litre de mayonnaise, de crème fraîche ou de yaourt avec 2 cuillères à soupe de Bouillon Miso. Idéal comme dip pour des sushis ou des bouchées à base de poisson
- Idéal pour la préparation d'un **bouillon asiatique** en combinaison avec les 2 autres Bouillons Asian Style Apollo Essential : dans 1 litre de liquide de cuisson ou d'eau, ajoutez 2 cuillères à soupe de Bouillon de Légumes, 1 cuillère à soupe de Bouillon de Viande et 1 cuillère à soupe de Bouillon Miso. Au choix, faites cuire des légumes, de la volaille ou du poisson dans ce liquide, et terminez l'assaisonnement avec du poivre du moulin et du gros sel marin.



Commander facilement

Nos produits sont disponibles chez les grossistes en restauration.

Souhaitez-vous commander des produits Apollo? Contactez dès aujourd'hui votre personne de contact Solina.

Apollo Essential						
Numéro d'article Belgique	Numéro d'article Pays-Bas	Description de l'article	Poids	Emballage	Vente par	Numéro EAN CE
SW00018-01	SW00018	APOLLO ESSENTIAL BOUILLON DE LÉGUMES ASIAN STYLE	1 kg	Conteneur 1 kg	1	5029540002577
SW00021-01	SW00021	APOLLO ESSENTIAL BOUILLON MISO ASIAN STYLE	1 kg	Conteneur 1 kg	1	5029540002584
SW00020-01	SW00020	APOLLO ESSENTIAL BOUILLON À BASE DE VIANDE ASIAN STYLE	1 kg	Conteneur 1 kg	1	5029540002591

Add a pinch of Apollo

contactez rapidement le bon spécialiste et ils vous aideront avec beaucoup de plaisir

Pour Belgique:
foodserviceBE@solina-group.eu

Pour Pays-Bas:
foodserviceNL@solina-group.nl



Pour des inspirations de recettes, des tendances et des conseils pratiques, visitez

www.apollofood.eu



Apollo[®]
MASTER OF CREATIONS



www.apollofood.eu