

PRODOTTI SPIGA

SURPRISE

PLANT BASED MIX

Una sorprendente miscela tutta naturale
a base di proteine vegetali per creare burger,
polpette e sughi plant based







SURPRISE

Il futuro sostenibile
e rispettoso della natura
ha un gusto che sorprende

- Senza allergeni
- Senza soia
- Senza glutine
- Senza frumento
- Facile da usare
- Per diete vegetariane,
vegane e proteiche
- Cuoce in padella,
al forno e in friggitrice

INGREDIENTI: Proteine di pisello testurizzate, estruso di riso, addensante(i): metilcellulosa E 461; olio di colza, acido(i): acido ascorbico E 300; proteine isolate di pisello, farina di semi di girasole, aromi, aromi affumicati.

Surprise è una miscela a base di proteine vegetali, completamente naturali, che si presta alla creazione di tante diverse ricette.

Versatile e innovativo, Surprise Mix è perfetto in una cucina plant based (a base vegetale) che vuole proporre piatti sorprendenti, valorizzando la tradizione e aprendo nuove prospettive del gusto.

Con Surprise puoi offrire un'alternativa vegetale alla carne, accendendo la tua creatività. Puoi preparare in modo semplice e veloce burger, polpette, ravioli, ripieni e tanto altro, personalizzando ogni piatto secondo la tua fantasia.

Qui abbiamo raccolto alcune delle nostre ricette preferite. Lasciati ispirare!

Ricetta base	7
Nuggets	9
Ragù rosso	11
Ravioli ripieni	13
Polpettone	15
Panino Low carb	17





Ricetta

Surprise Mix
Acqua fredda (4°C)
Olio
Sale

250 g
470 g
30 ml
qb

Preparazione

Unire l'acqua e l'olio a Surprise Mix, mescolare e lasciar riposare. Dare la forma desiderata all'impasto. Aggiungere spezie, aromi e impanature a piacere.

La resa del prodotto è del 300%
100 g di Surprise = 300 g di composto cioè 3 burger oppure 10 polpette





NUGGETS

alla paprika affumicata
con salsa ketchup
e piadina proteica

DOSI PER 1 PORZIONE DA 7 PEZZI

Nuggets

Ingredienti

Surprise Mix	70 g
Acqua fredda (4°C)	120 g
Olio di semi	5 g
Sale	2,7 g
Paprika affumicata	2 g
Pangrattato	qb
Olio di semi per friggere	

Preparazione

Mescolare in una ciotola Surprise Mix, l'acqua, l'olio, il sale e la paprika affumicata e lasciar riposare in frigorifero circa 30 minuti.

Formare 7 nuggets da circa 30 g l'uno. Passarli nel pangrattato e friggerli nell'olio di semi a 170°C per circa 4 minuti. Scolare su carta assorbente.

Salsa Ketchup

Ingredienti

(per circa 10 porzioni di nuggets)	
Passata di pomodoro	200 g
Zucchero di canna	25 g
Aceto (vino bianco o mele)	30 g
Acqua	50 g
Amido di mais	1/2 cucchiaino
Salsa di soia	1 cucchiaino

Preparazione

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino e frullare con un mixer ad immersione per pochi secondi. Portare a bollore, abbassare la fiamma al minimo e lasciar restringere la salsa fino ad ottenere la consistenza desiderata (circa 20-30 minuti). Lasciar raffreddare.

Piadina

Tostare una piadina proteica su una piastra e tagliarla in 4 spicchi.

Per finire

(1 porzione)

Servire su uno stesso piatto:

- 7 nuggets appena fritti
- 1/2 spicchi di piadina proteica
- una ciotolina con 30-35 g di ketchup





Ingredienti

Fusilli di grano duro	1 kg
Surprise Mix	150 g
Cipolle bianche	2
Costa di sedano	1
Carota grande	1
Vino rosso	200 g
Concen. di pomodoro	2 cucchiaini
Passata di pomodoro	1 l
700 g di acqua	700 g
Foglia di alloro	1
Pepe nero	qb
Noce moscata	qb
Limone	1
Sale	qb
Olio evo	qb
Alternativa al formaggio grattugiato	qb

Preparazione

Tritare finemente la cipolla, il sedano e la carota e farli rosolare in un tegame a fuoco lento con generoso olio evo e una presa di sale per circa 15-20 minuti.

Aggiungere Surprise Mix e tostarlo per un paio di minuti mescolando bene. Alzare la fiamma e sfumare con il vino rosso, una volta evaporato l'alcool aggiungere il concentrato di pomodoro e poi la passata.

Diluire con l'acqua e aggiungere la foglia di alloro. Far cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti aggiustando man mano di sale. Condire a fine cottura con il pepe e la noce moscata. Si consiglia un tempo di riposo di almeno due ore prima dell'utilizzo.

Cuocere i fusilli al dente in abbondante acqua salata, scolarli e mantecarli nel sugo. Aggiungere acqua di cottura della pasta all'occorrenza.

Servire la pasta nei piatti e finire con la scorza del limone grattugiata e l'alternativa vegetale al formaggio da grattugiare.





RAVIOLI

ripieni di Surprise leggermente
piccante, patate e coste mantecati
con olio alla nocciola, nocciole tostate
e fiori eduli essiccati

DOSI PER CIRCA 10 PORZIONI DA 5 RAVIOLI

Farcia Surprise Mix

Ingredienti

Surprise Mix	160 g
Acqua fredda (4°C)	320 g
Olio di semi	14 g
Sale	qb

Preparazione

Mescolare in una ciotola Surprise Mix, l'acqua, l'olio di semi, il sale pesato e il peperoncino a proprio gusto. Lasciar riposare in frigorifero circa 30 minuti.

Farcia bietole e patate

Ingredienti

Patate bollite	500 g
Foglie verdi delle coste	300 g
Peperoncino in polvere (a seconda della piccantezza)	qb
Pepe verde	qb
Noce moscata	qb
Olio evo	qb
Sale	qb

Preparazione

Bianchire le parti verdi delle coste in acqua bollente salata per circa 1 minuto e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Strizzarle bene e tritarle a coltello. Schiacciare le patate passandole allo schiacciapatate un paio di volte e unirle assieme alle coste in una ciotola. Condire con sale, olio, pepe verde e noce moscata.

Pasta

Ingredienti

Semola rimacinata di grano duro	300 g
Farina semintegrale	150 g
Acqua	210 g
Curcuma	2 g
Sale	1 pizzico

Preparazione

Mescolare in una planetaria a media velocità farine, curcuma e sale aggiungendo man mano l'acqua. Quando l'impasto diventa una massa elastica, liscia e uniforme, formare un panetto, avvolgere nella pellicola e lasciare riposare in frigo per circa 40 minuti.

Olio alla nocciola

Ingredienti

Nocciole tostate	70 g
Olio di semi	100 g
Sale	1 pizzico

Preparazione

Scaldare le nocciole e l'olio in un pentolino a fuoco bassissimo per circa 10 minuti. Frullare poi tutto aggiungendo un pizzico di sale fino ad ottenere un olio liscio e dal colore molto scuro. Lasciar raffreddare.

Preparazione piatto

Prendere l'impasto dal frigo e tagliarlo in 5 parti uguali. Infarinare bene e passatele alla sfogliatrice facendo prima qualche piega e successivamente abbassando progressivamente lo spessore fino a raggiungere circa 3 millimetri.

Ottenute le sfoglie, creare dei dischi utilizzando un coppapasta di 8-10 centimetri di diametro.

Mettere un piccolo bottone di Surprise Mix e sopra un piccolo bottone di farcia di patate e coste.

Chiudere a mezzaluna e sigillare bene i bordi.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per 1-2 minuti, scolarli e mantecarli in padella con l'olio di nocciola e poca acqua di cottura.

Servire sul piatto e decorare con la granella di nocciole tostate e i fiori secchi.





POLPETTONE

arrotolato con verdure miste
e patate arrosto

DOSI PER CIRCA 10 PORZIONI (20 FETTE)

Ingredienti

Surprise Mix	250 g
Acqua fredda (4°C)	550 g
Olio di semi	15 g
Sale	7 g
Carote	4
Zucchine	2
Spinaci cotti	100 g
Patate novelle piccole	500 g
Aglio (in camicia)	2 spicchi
Sciroppo d'acero	1 cucchiaino
Conc. di pomodoro	1 cucch.
Origano	qb
Rosmarino	qb
Olio evo	qb
Sale	qb

Preparazione

Mescolare in una ciotola Surprise Mix, l'acqua, l'olio di semi e il sale e lasciar riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Grattugiare le carote e le zucchine e condire con una presa di sale, mescolare bene e lasciar riposare 20 minuti. Strizzare bene per eliminare l'acqua di vegetazione in eccesso, unire gli spinaci cotti e tritati a coltello e condire con un filo d'olio evo e l'origano.

Stendere due fogli di pellicola tra loro sovrapposti sul banco di lavoro e stendere il preparato formando un rettangolo regolare. Sopra spargere in maniera uniforme le verdure.

Aiutandosi con la pellicola arrotolare l'arrosto e stringerlo bene alle estremità. Abbattere leggermente per circa 1 ora.

Lavare e tagliare a metà le patate novelle lasciando la buccia. Condire con sale, olio, gli spicchi d'aglio e il rosmarino. Porre al centro l'arrosto privato della pellicola e condito con un filo d'olio evo. Infornare il tutto a 180°C con il 20% di vapore per circa 35 minuti.

Togliere l'arrosto e spennarlo con lo sciroppo d'acero e il concentrato di pomodoro diluiti in poca acqua. Reinforcare togliendo l'umidità per 3-4 minuti e ripetere l'operazione.

Togliere dal forno e lasciar intiepidire leggermente. Servire l'arrosto tagliato a fette abbastanza spesse assieme alle patate e un filo d'olio evo a crudo.





PANINO LOW CARB

con spinacina, maionese alla senape, pomodori e insalata

DOSI PER 10 PANINI

Spinacine

Ingredienti

Surprise Mix	130 g
Acqua fredda (4°C)	290 g
Olio di semi	10 g
Sale	4 g
Spinaci cotti	200 g
Pangrattato di mais estruso	qb
Noce moscata	qb
Pepe nero	qb
Olio di semi	qb
Sale	qb

Preparazione

Impastare in una ciotola Surprise Mix, l'acqua, l'olio e il sale e lasciar riposare in frigorifero circa 30 minuti.

Strizzare bene tra le mani gli spinaci, tritarli finemente al coltello e unirli al preparato a fine riposo. Condire con pepe nero e noce moscata.

Formare 10 spinacine da circa 60g l'una. Impanare nel pangrattato di mais e appoggiare su una placca. Abbatte leggermente per circa 15-20 minuti.

Cottura

In padella: friggere in 1-2 dita di olio di semi a 170°C per qualche minuto da entrambi i lati. Scolare su carta assorbente.

In forno: distribuire su una placca ben unta e irrorare anche la superficie delle spinacine con un filo d'olio di semi e cuocere a 200°C con valvola aperta per circa 20-25 minuti.

Maionese

Ingredienti

Bevanda di soia	35 g
Olio di semi (mais/girasole)	125 g
Succo di limone	10 g
Sale	1,4 g
Senape in grani	1/2 cucchiaino

Preparazione

Frullare in un boccale tutti gli ingredienti versando per ultimo l'olio a filo, fino ad ottenere una maionese ben soda e vellutata. Si consiglia di lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

Finalizzazione

Componenti

- 20 fette di pane in cassetta low carb
- 10 spinacine
- Maionese alla senape
- 20 fette di pomodoro ramato
- 10 foglie di lattuga o insalata gentile

Preparazione

Tostare le fette di pane su una piastra calda per un paio di minuti da entrambi i lati.

Spalmare su una delle due fette la maionese, apporre la spinacina ancora ben calda e croccante, due fette di pomodoro, la foglia di insalata e chiudere con l'altra fetta di pane.

Schiacciare leggermente e fermare il panino con una stecchino di legno.





Prodotti Spiga Srl nasce a Milano nel 1997 e si specializza nello sviluppo di ingredienti per panificazione, pasticceria e gastronomia. L'abilità tecnica dei nostri laboratori di ricerca, insieme alla passione per la bontà, ci ha permesso di creare prodotti unici, versatili e facili da usare. Scegliamo materie prime di alta qualità per ottenere semilavorati e miscele.

Dal 2012 ci dedichiamo al settore dei prodotti funzionali ad alto contenuto proteico e a tasso ridotto di carboidrati. Surprise apre la nuova linea *meat alternative* che nasce dal nostro impegno per costruire una cultura alimentare più sana, rispettosa, sostenibile.







Prodotti Spiga srl
via Montebello 27
20121 Milano
p.iva 11967140150

t. +39 02 62086164
info@prodottispiga.it
instagram e facebook:
@prodottispiga



Per ulteriori
informazioni visita
surprisemix.it

