

# Grillado



## Grillado

**IDÉES DE RECETTES POUR  
AUJOURD'HUI ET DEMAIN**

PROUD MEMBER OF  
**SOLINA**

## DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

# GRILLADO - LE BURGER ARTISANAL AU FOUR AVEC UNE GARNITURE SURPRENANTE

Les Grillado sont des burgers artisanaux au four avec une incision unique sur le dessus, idéale pour être garnie de fromage, de sauce ou de garniture. Chaque burger devient ainsi une véritable surprise gustative et un véritable accroche-regard dans votre comptoir.

La base est le Mélange Grillado, un mélange complet pour burger qui assure la liaison, le moelleux et la texture. Avec le Moule Grillado, vous réalisez rapidement et facilement des burgers de forme régulière avec l'incision caractéristique.

Les Grillado vous offrent la liberté de varier à l'infini avec des marinades, des chapelures ou même une fine tranche de lard autour. Vous créez ainsi un concept de comptoir coloré et attrayant qui séduit et inspire vos clients.

Les Grillado sont bien plus que de simples burgers - c'est un concept global qui allie artisanat, praticité et créativité.

## AVANTAGES

- Une solution complète : mix + outil
- Préparation rapide et simple
- Forte valeur ajoutée
- Utilisation flexible
- Liberté créative dans la finition
- Un concept de comptoir coloré et attrayant



Marinades, sauces, herbes et épices...



## PRÉPARATION

- Hachez la viande jusqu'à une épaisseur de 3-4 mm.
- Ajoutez 60 g/kg de MÉLANGE GRILLADO.  
Formez le burger avec le MOULE GRILLADO.
- Panez ou garnissez selon votre choix.
- Remplissez le creux avec de la sauce, du fromage, des légumes ou une garniture de votre choix.

### Moule Grillado et Mélange Grillado

Le MÉLANGE GRILLADO est un mélange prêt à l'emploi pour burger qui garantit une liaison optimale, du moelleux et de la texture. Il vous suffit d'ajouter de la viande hachée et vous pouvez ensuite varier avec des marinades, des chapelures ou d'autres assaisonnements.

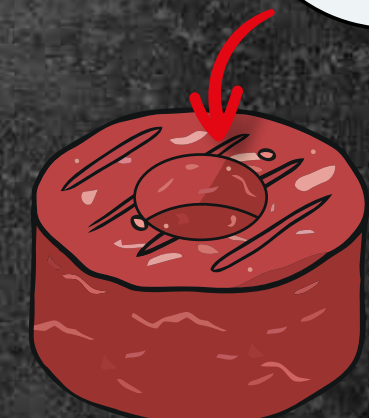
Le MOULE GRILLADO est un outil pratique qui permet de former rapidement des burgers avec l'incision caractéristique sur le dessus. Cette incision est idéale pour être garnie de fromage, de sauce ou de garniture, offrant une finition artisanale et surprenante.



MÉLANGE GRILLADO  
Contenu: 4 kg  
N° d'article:  
F00211770-02

# Grillado

MOULE GRILLADO  
N° d'article: G00000168



Trouvez l'inspiration sur [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

## DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

### BURGER AU POIVRE

#### Ingédients:

- 1 kg de viande de bœuf R4
- 150 g de SAUCE CRÈME AU POIVRE CULINAIRE (Réf. : F00175111-01)
- 20 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 60 g de MÉLANGE GRILLADO (Réf. : F00211770-02)

#### Méthode:

1. Hachez la viande de bœuf à 4,5 mm.
2. Mélangez la SAUCE CRÈME AU POIVRE CULINAIRE avec la viande.
3. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le FOODSAFETY KL et le MÉLANGE GRILLADO, puis mélangez bien.
4. Passez de nouveau le tout au hachoir à 4,5 mm.
5. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g.
6. Formez les burgers, remplissez-les avec la SAUCE CRÈME AU POIVRE CULINAIRE et garnissez selon votre choix.



#### MÉLANGE GRILLADO

Contenu: 4 kg

N° d'article:  
F00211770-02

### BURGER BÉARNAISE

#### Ingédients:

- 1 kg de viande de bœuf R4
- 150 g de SAUCE BÉARNAISE CULINAIRE (Réf. : F00050886-01)
- 20 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 60 g de MÉLANGE GRILLADO (Réf. : F00211770-02)

#### Méthode:

1. Hachez la viande de bœuf à 4,5 mm.
2. Mélangez la SAUCE BÉARNAISE CULINAIRE avec la viande.
3. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le FOODSAFETY KL et le MÉLANGE GRILLADO, puis mélangez bien.
4. Passez de nouveau le tout au hachoir à 4,5 mm.
5. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g.
6. Formez les burgers, remplissez-les avec la SAUCE BÉARNAISE CULINAIRE et garnissez selon votre choix.



Marinades, sauces, herbes et épices...

## DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

### BURGER WELINGTON

#### Ingédients:

- 1 kg de viande de bœuf R4
- 500 g de champignons
- Pâte feuilletée (déjà découpée en grille pour Wellington)
- 50 g de PURÉE D'AIL (Réf. : F00219509-01)
- 300 g de MARINADE FRANÇAISE (Jermayo)
- 20 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 60 g de MÉLANGE GRILLADO (Réf. : F00211770-02)



#### MÉLANGE GRILLADO

Contenu: 4 kg

N° d'article:  
F00211770-02

#### Méthode Duxelles:

1. Coupez les champignons en fine brunoise, faites-les revenir avec la PURÉE D'AIL et 100 g de MARINADE FRANÇAISE.

#### Méthode:

1. Hachez la viande de bœuf à 4,5 mm.
2. Mélangez avec la SAUCE CRÈME AU POIVRE CULINAIRE.
3. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le FOODSAFETY KL et le MÉLANGE GRILLADO, puis mélangez bien.
4. Repassez au hachoir à 4,5 mm et incorporez les duxelles.
5. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g.
6. Formez les burgers, garnissez-les avec les duxelles et recouvrez avec la pâte feuilletée.



### BURGER REBEL

#### Ingédients:

- 1 kg de viande de bœuf R4
- 100 g de lard fumé (en dés, cuit)
- 100 g de fromage râpé
- 150 g de SAUCE BARBECUE NR (Réf. : F00092338-01)
- 20 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 60 g de MÉLANGE GRILLADO (Réf. : F00211770-02)

#### Méthode:

1. Hachez la viande de bœuf à 4,5 mm et mélangez-la avec la SAUCE BARBECUE.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le FOODSAFETY KL et le MÉLANGE GRILLADO, puis mélangez bien.
3. Passez de nouveau au hachoir à 4,5 mm, puis incorporez le fromage râpé et le lard cuit.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g.
5. Formez les burgers, remplissez-les avec la SAUCE BARBECUE et garnissez de fromage râpé et de dés de lard fumé.



Trouvez l'inspiration sur [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

## DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

### BURGER CAPRESE 🍷

#### Ingédients:

- 1 kg d'épaule de porc S3
- 200 g de mozzarella (en fine brunoise)
- 100 g de tomates séchées (en dés)
- 18 g de HAKSEL EXTRA HT (Réf. : F00092658-05)
- 20 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 100 g de SAUCE TOMATE BASILIC CULINAIRE (Réf. : F00089045-01)

#### Méthode:

1. Hachez la viande de porc à 4,5 mm et mélangez-la avec la SAUCE TOMATE BASILIC CULINAIRE et le HAKSEL EXTRA HT.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK et le FOODSAFETY KL.
3. Repassez au hachoir à 4,5 mm et incorporez les dés de mozzarella et les tomates séchées.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g (paner si désiré).
5. Formez les burgers, remplissez-les avec la SAUCE TOMATE BASILIC CULINAIRE et garnissez de dés de mozzarella et d'une feuille de basilic frais.



### BURGER ALPINE 🍷

#### Ingédients:

- 1 kg d'épaule de porc S3
- 200 g de fromage à raclette (en fine brunoise)
- 50 g de SAUCE AU VIN BLANC (Réf. : F00051800-01)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 30 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 20 g de HAKSEL EXTRA HT (Réf. : F00092658-05)

#### Méthode:

1. Hachez la viande de porc à 4,5 mm et mélangez-la avec la SAUCE AU VIN BLANC et le HAKSEL EXTRA HT.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK et le FOODSAFETY KL, puis mélangez bien.
3. Repassez au hachoir à 4,5 mm et incorporez le fromage à raclette.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g (paner si désiré).
5. Formez les burgers, remplissez-les avec la SAUCE AU VIN BLANC et garnissez selon votre choix.



Marinades, sauces, herbes et épices...

## DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

### GRILLBURGER 🍷

#### Ingédients:

- 1 kg de viande de bœuf R4
- 20 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 60 g de MÉLANGE POUR HAMBURGER FLAME GRILL GV (Réf. : F00206306-01)
- 100 g de TOP MARINADE FLORIDA NOUVEAU (Réf. : F00221208-01)
- ÉPICES AMERICAN STEAK (Réf. : F00051852-01)

#### Méthode:

1. Hachez la viande de bœuf à 4,5 mm et mélangez-la avec la TOP MARINADE FLORIDA NOUVEAU.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le MÉLANGE POUR HAMBURGER FLAME GRILL et le FOODSAFETY KL, puis mélangez bien.
3. Repassez au hachoir à 4,5 mm.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g.
5. Formez les burgers, remplissez-les avec du fromage Philadelphia assaisonné avec les ÉPICES AMERICAN STEAK et garnissez selon votre choix.



Trouvez l'inspiration sur [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

## BURGER AU FROMAGE AUX HERBES



### Ingédients:

- 1 kg d'épaule de porc S3
- 150 g de fromage aux herbes nature
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 20 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 20 g de HAKSEL EXTRA HT (Réf. : F00092658-05)
- ÉPICES AMERICAN STEAK (Réf. : F00051852-01)
- CHAPELURE ROSE E13 (Réf. : F00219717-01)

### Méthode:

1. Hachez la viande de porc à 4,5 mm et mélangez-la avec le fromage aux herbes et le HAKSEL EXTRA HT.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK et le FOODSAFETY KL.
3. Repassez au hachoir à 4,5 mm.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g, puis paniez avec CHAPELURE ROSE E13.
5. Formez les burgers, remplissez-les avec du fromage aux herbes assaisonné avec les ÉPICES AMERICAN STEAK et garnissez selon votre choix.



Marinades, sauces, herbes et épices...

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

## BURGER TAGLIATA



### Ingédients:

- 1 kg d'épaule de porc S3
- 100 g de copeaux de parmesan
- 10 g de crème de balsamique
- 20 g d'ÉPICES ITALIENNES POUR GRILL (Réf. : F00100960-04)
- 100 g de SAUCE SUGO ITALIANO GV (Réf. : F00133690-01)
- 30 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)

### Méthode:

1. Hachez la viande de porc à 4,5 mm et mélangez-la avec la crème de balsamique et la SAUCE SUGO ITALIANO.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, les ÉPICES ITALIENNES POUR GRILL et le FOODSAFETY KL.
3. Repassez au hachoir à 4,5 mm et incorporez les copeaux de parmesan.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g (paner si désiré).
5. Formez les burgers, remplissez-les avec la SAUCE SUGO ITALIANO et garnissez selon votre choix.



## FUNKY CHICKEN PORTOFINO



### Ingédients:

- 1 kg de cuisses de poulet désossées avec peau
- 30 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 30 g de MÉLANGE SAUCISSE POULET (Réf. : F00102043-02)
- 100 g de SAUCE PORTOFINO (Réf. : F00183880-01)
- CHAPELURE JOY (Réf. : F00185978-02)

### Méthode:

1. Hachez la viande de poulet à 3,5 mm et mélangez-la avec la SAUCE PORTOFINO.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le FOODSAFETY KL et le MÉLANGE SAUCISSE POULET, puis mélangez bien.
3. Repassez au hachoir à 3,5 mm.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g, puis paniez avec PANEERMIX JOY.
5. Formez les burgers, remplissez-les avec la SAUCE PORTOFINO et garnissez selon votre choix.



Trouvez l'inspiration sur [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

## DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

### FUNKY CHICKEN INDIAN CURRY 🐔

#### Ingredients:

- 1 kg de cuisses de poulet désossées avec peau
- Fromage aux herbes
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 30 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 30 g de MÉLANGE SAUCISSE POULET (Réf. : F00102043-02)
- 100 g de TOP MARINADE INDIAN CURRY (Réf. : F00218873-01)
- PANKO - RUSK - WHITE - STYLE JAPONAIS (Réf. : R00007760)
- POUDRE DE CURRY MADRAS (Réf. : F00050417-02)

#### Méthode:

1. Hachez la viande de poulet à 3,5 mm et mélangez-la avec la TOP MARINADE INDIAN CURRY.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le FOODSAFETY KL et le MÉLANGE SAUCISSE POULET, puis mélangez bien.
3. Repassez au hachoir à 3,5 mm.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g, puis panez avec le PANKO.
5. Formez les burgers, remplissez-les avec le fromage aux herbes et la POUDRE DE CURRY MADRAS, et garnissez selon votre choix.



### FUNKY CHICKEN 🐔 ESPAÑA

#### Ingredients:

- 1 kg de cuisses de poulet désossées avec peau
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 30 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 60 g de MÉLANGE POUR HAMBURGER FLAME GRILL GV (Réf. : F00206306-01)
- 100 g de MARINADE ESPAGNOLE (Réf. : F00090316-02)
- PAN DECO JAUNE (Réf. : F00089398-02)
- BRUSCHETTAMIX (Réf. : F00052262-02)

#### Méthode:

1. Hachez la viande de poulet à 3,5 mm et mélangez-la avec la MARINADE ESPAGNOLE.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le FOODSAFETY KL et le MÉLANGE POUR HAMBURGER FLAME GRILL.
3. Repassez au hachoir à 3,5 mm.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g, puis panez avec le PAN DECO JAUNE.
5. Formez les burgers, remplissez-les avec du fromage aux herbes et le BRUSCHETTAMIX.



### DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN FUNKY CHICKEN FLORIDA 🐔

#### Ingredients:

- 1 kg de cuisses de poulet désossées avec peau
- 20 g de MIX SPECIAL ZK (Réf. : F00093435-02)
- 5 g de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- 60 g de MÉLANGE POUR HAMBURGER FLAME GRILL GV (Réf. : F00206306-01)
- 100 g de TOP MARINADE FLORIDA NOUVEAU (Réf. : F00221208-01)
- PAN DECO ROUGE (Réf. : F00089467-02)
- MÉLANGE PIRI PIRI (Réf. : F00053847-01)

#### Méthode

1. Hachez la viande de poulet à 3,5 mm et mélangez-la avec la TOP MARINADE FLORIDA NOUVEAU.
2. Ajoutez le MIX SPECIAL ZK, le FOODSAFETY KL et le MÉLANGE POUR HAMBURGER FLAME GRILL.
3. Repassez au hachoir à 3,5 mm.
4. Mélangez soigneusement et pesez en portions de 120 à 130 g, puis panez avec le PAN DECO ROUGE.
5. Formez les burgers, remplissez-les avec du fromage aux herbes et le MÉLANGE PIRI PIRI.



# Grillado

Trouvez l'inspiration sur [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)



SOLINA BELGIUM NV  
Rozenstraat 15  
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15  
E: [rejo@solina-group.eu](mailto:rejo@solina-group.eu)  
W: [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

PROUD MEMBER OF

 SOLINA