

FRIGO WEEKLY 19

HOME RESTAURANT



AETERNUM
I prodotti della linea Petrasana sono pratici e versatili nell'utilizzo, permettono una cottura perfetta senza olii e grassi e sono facili da pulire, oltre a restituire tutto il piacere della cottura come su pietra.

“*La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.*”

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

LA MOLISANA

Tre nuove referenze dalla forma insolita, studiate per garantire tenacità alla masticazione, resistenza in cottura e il piacere della novità. Il Trighetto, lo spaghetti triangolare: assolutamente unico: punta a divenire, grazie alla sua forma e alla sua superficie ruvida che cattura perfettamente il condimento, il nuovo Spaghetti Quadrato, già sinonimo di creatività.



CURIOSITÀ Il nome macaron deriva dalla parola italiana maccarone o maccherone, dal verbo ammaccare: schiacciare.

A CASA COME AL RISTORANTE? CI AIUTANO LE AZIENDE E GLI CHEF



Non possiamo spostarci da casa? Abbiamo un po' di tempo in più e non vogliamo rinunciare ad un piatto stellato, ad una cena fusion o ad un dolce di pasticceria? Ci vengono in aiuto le aziende che ci rivelano delle ricette alla portata di tutti e gli chef dei ristoranti stellati, come Jérôme Bancel de Le Gabriel de La Réserve Paris che è stato insignito di due stelle Michelin nel suo primo anno di apertura ed è diventato uno dei ristoranti top nella scena gastronomica parigina.

LA RICETTA

Macaron con Orzoro Orzo e Cacao

Ingredienti

Per la base

- 5g di Orzoro® Orzo e Cacao
- 150 g farina di nocciole (ottenuta tritando finemente le nocciole)
- 150 g zucchero a velo
- 110 g albumi (a temperatura ambiente)
- 50 g acqua
- 150 g zucchero semolato

Per la farcitura

- 5g di Orzoro® Orzo e Cacao
- 120 g burro (ammorbidito a temperatura ambiente)
- 60 g zucchero a velo
- 1 cucchiaino acqua calda

Preparazione

Step 1 - Frullate a scatti, con un mixer da cucina, lo zucchero a velo con la farina di nocciole, setacciate il composto e unitelo a metà degli albumi.

Step 2 - In un pentolino, scaldate l'acqua con lo zucchero semolato e Orzoro® Orzo e Cacao fino a raggiungere la tempe-

ratura di 118° e successivamente versatelo a filo sul resto degli albumi che avrete incominciato a montare a neve.

Step 3 - Lasciate che il composto di albumi si raffreddi e poi versatelo nel mix di zucchero a velo e farina di nocciole mescolando delicatamente finché l'impasto comincerà a indorarsi.

Step 4 - Trasferite il composto in una sacca da pasticciere e suddividetelo, a mucchietti, su una teglia foderata di carta da forno, formando dei cerchietti di circa 2,5 cm di diametro e ben distanziati tra loro.

Step 5 - Fate asciugare l'impasto sulla teglia per circa un quarto d'ora e nel frattempo, preparate la crema Orzoro® Orzo e Cacao: montate il burro con lo zucchero a velo, unite l'orzo e un cucchiaino di acqua calda. Lavorate il composto per circa 5 minuti in modo che il risultato sia una crema soffice e corposa. Trasferitela in una sacca da pasticciere e fatela raffreddare in frigo.

Step 6 - Ora fate cuocere le basi dei macaron in forno ventilato preriscaldato a 160° per 13-14 minuti.

Step 7 - Una volta sfornati e intiepiditi farciteli con la crema.

LA RICETTA

Asparagi, miso e bottarga di Jérôme Bancel

Ingredienti per 6 persone:

- 30 asparagi verdi
- 8 mele Granny Smith
- 2 litri di acqua
- 300 g di zucchero
- 30 cl di aceto di mele
- 100 g di asparagi verdi frullati
- 100 g di miso grattugiato al peperoncino verde
- Scorza grattugiata di 1 lime
- Foglie di basilico thailandese

Ingredienti per emulsione di aceto di mele

- 3 g di agar-agar
- 3 g di Kappa®
- 1 g di aceto di mele Gellan® 50 cl (2 tazze)
- 1 litro di latte intero
- 300 g di panna doppia
- Pectina da 2 g
- 3 g (1/10 oz) di agar-agar 250 g (1/2 lb) di olio d'oliva
- 1 mazzetto di basilico

Preparazione

Pulisci e taglia gli asparagi, rimuovi tutte le squame e sbuccia la parte inferiore degli steli. Conserva le guarnizioni per la salsa verde. Taglia le mele in pezzi rettangolari. Prepara una soluzione di acido ascorbico diluendo circa 20 g di acido ascorbico per 1,5 litri di acqua e aggiungi i cubetti di mela. Prepara uno sciroppo portando ad ebollizione acqua, zucchero e aceto. Lascia raffreddare. Inserisci le mele in sacchetti di sous-vide, aggiungi lo sciroppo, sigilla i sacchetti, quindi cuoci le mele a 90 ° C per 5 minuti.



Per la realizzazione della salsa verde, cuoci tutte le guarnizioni di asparagi in acqua bollente salata. Frulla in una purea, scola e spremi tutta l'acqua refrigerando la purea sotto un peso elevato per 24 ore. Mescola la purea con il miso al peperoncino verde, la scorza di lime grattugiata e il basilico thailandese tritato finemente.

Per realizzare l'emulsione di aceto di mele, mescola l'agar agar, Kappa e aceto di mele Gellan. Porta a ebollizione. Lascia raffreddare completamente, quindi sfumalo in un gel con un miscelatore manuale. Quindi versa il gel in un sacchetto sous-vide.

Per la realizzazione del Sabayon all'olio d'oliva, riduci rapidamente il latte a 30 cl (1,2 tazze). Mescola la pectina, l'agar agar e la crema. Quando il latte viene ridotto, fai bollire per 3 minuti. Usando un miscelatore manuale, mescola l'olio d'oliva.

Per servire: cuoci gli asparagi interi in acqua bollente salata per circa 6 minuti. Scola e versa nell'acqua ghiacciata. Su ogni piatto, disegna due o tre linee di condimento verde, quindi aggiungi gli asparagi. Aggiungi la mela, la bottarga a fette, il gel di aceto di mele e alcune piccole foglie di basilico thailandese. Servi il sabayon di olio d'oliva sul lato.

Sashimi of the day di KV Nordic

Gli appassionati di cucina sanno che la preparazione dei cibi nel Paese del Sol Levante è un vero e proprio rito. Materie prime eccellenti, ricette gustose e delicate, una manualità unica che si traduce in preparazioni di raffinata eleganza nella loro perfetta e apparente semplicità. KV NORDIC presenta sul mercato SASHIMI OF THE DAY: il vero Sashimi di salmone norvegese affumicato in tre differenti versioni: con la salsa di soia Kikkoman, con la tipica Alga Nori e con spezie.

