

FRIGO WEEKLY 136

INIZIATIVE

HUROM
ITALIA

“

Non è quanto si possiede, ma quanto si assapora a fare la felicità.

CHARLES HADDON SPURGEON

Hurom

L' M100 è uno dei modelli più versatili della linea, in quanto combina in un unico apparecchio un estrattore di succhi con un frullatore ad alta velocità. Potrai utilizzarlo sia per preparare succhi, frullati e smoothies, sia per fare creme, salse, la miscela per le frittelle della colazione o quello che vuoi. E davvero molto versatile.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Gli scarti dell'estrattore sono ideali come ingrediente per quiche e torte salate.

A LEZIONE DI CUCINA MOLECOLARE

La collaborazione tra Hurom Italia e la scuola di cucina Zen And Cook di Genova ha fatto nascere delle ricette al limite tra la realtà e l'immaginazione. Le lezioni di cucina molecolare e di diverse consistenze tenute da Claudio stanno producendo dei capolavori culinari.

L' M100, estrattore e frullatore Hurom è il perfetto alleato per questa cucina grazie alle sue elevate prestazioni.



ARIA DI SEDANO

Ingredienti

175 gr di estratto di sedano
1,5 gr di lecitina di soia in polvere

Preparazione

Estrarre 175 gr di sedano con estrattore Hurom miscelare con un frullatore in immersione l'estratto con la lecitina, inserire la bocchetta dell'ossigenatore oppure frullare con il frullatore ad immersione in diagonale, inglobando più aria possibile fino ad ottenere la consistenza desiderata.



ZUPPA DI PISELLI

Ingredienti

150gr di piselli
2 gr di gomma di gellano
250gr di acqua
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Lessare i piselli in 250 ml di acqua per 10-15 minuti. Aggiustare di sale. Scolare i piselli, tenendo da parte l'acqua di cottura. Lasciar raffreddare. Quando il brodo di piselli è freddo, prelevarne 200 ml ed unire la gomma gellano, mescolando continuamente con il frustino per facilitarne lo scioglimento. Portare ad ebollizione. A questo punto, spegnere il fuoco, unire i piselli tenuti da parte e versare la miscela in contenitori specifici (es. monoporzioni di silicone, contenitori per il ghiaccio, piccole ciotole in ceramica, bicchierini ecc.). La gomma gellano solidificherà il liquido in 10-15 minuti. Per velocizzare la solidificazione, si consiglia di immergere i contenitori per i 3/4 dell'altezza in una ciotola con acqua e ghiaccio. Rimuovere i blocchi di "zuppa" molecolare dai contenitori, tagliandoli a piacere per ottenere fette, bastoncini o cubetti. Per la rimozione dai contenitori in ceramica, è sufficiente esercitare una leggera pressione con la lama di un coltello. Scaldare la zuppa molecolare in acqua oppure in microonde e servire.



SPAGHETTI FAKE

Ingredienti

200 gr di estratto qualsiasi
30 gr di gelatina
1,5 gr di agar agar

Preparazione

Portare a bollore l'estratto con l'agar agar e far bollire per c.ca 20 secondi. Fare intiepidire e unire la gelatina reidratata. Prelevare con una siringa e inserire untubetto a sonda. Fare raffreddare in acqua e ghiaccio il tubetto fino a gelificazione. Estrarre con la siringa immettendo aria.

