

Stefano Masanti

AFFUMICARE

Tecnica e Ricette

BIBLIOTHECA CULINARIA



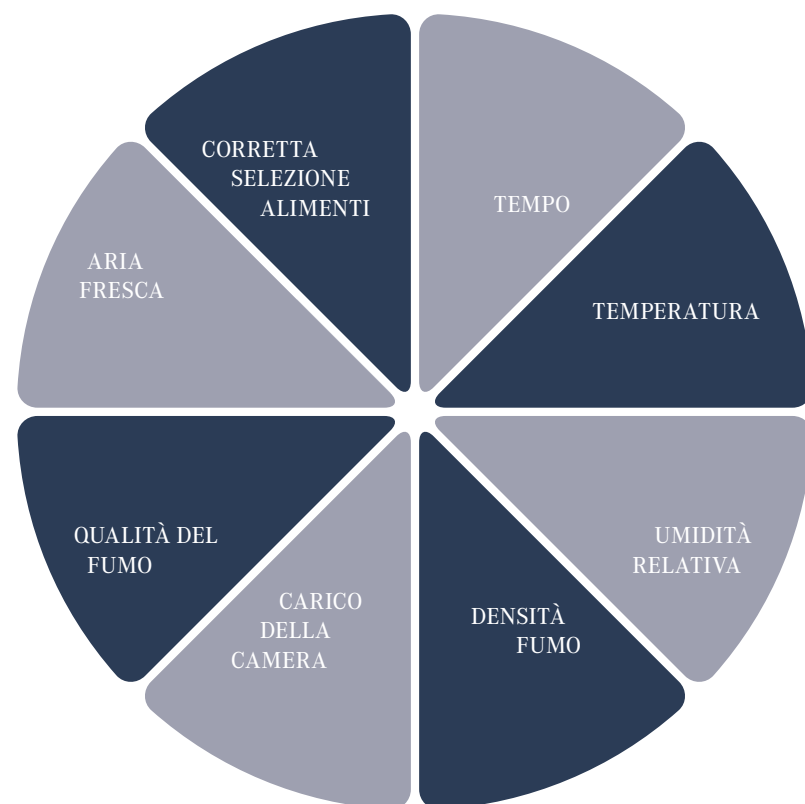


Sommario

| | | |
|----|---|-----|
| 1 | DAL FUMO ALL'AFFUMICATURA Tante variabili per ottenere effetti organolettici particolari | 11 |
| 2 | METODI DI AFFUMICATURA Freddo, semi-caldo, caldo: le fasi passo per passo | 23 |
| 3 | STRUMENTI PER AFFUMICARE Una gamma di attrezzature adatte ad esigenze diverse | 33 |
| 4 | I LEGNI Classificazione, caratteristiche e le scelte più opportune | 53 |
| 5 | SALATURA, SALAMOIA, MARINATURA E RUB Quattro tecniche preparatorie per esaltare sapori e aromi e per combattere l'effetto essiccante dell'affumicatura | 59 |
| 6 | COTTURE AFFUMICATE ALTERNATIVE L'affumicatura a freddo coniugata a diverse tecniche di cotture tradizionali e moderni | 71 |
| 7 | CARNI Tipologie e tagli più adatti all'affumicatura | 81 |
| 8 | PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI DI MARE E DI TERRA Tipologie e selezione per l'affumicatura | 87 |
| 9 | VERDURA E FRUTTA Tipologie e selezione per l'affumicatura | 91 |
| 10 | OLTRE L'OVVIO L'affumicatura di alimenti complementari | 95 |
| 11 | LE RICETTE | 101 |

TANTE VARIABILI PER UN'AFFUMICATURA A REGOLA D'ARTE

Ottenere i risultati desiderati e replicarli nel tempo può sembrare inizialmente arduo perché le variabili da considerare sono tante. Proprio per questo motivo è molto utile prendere degli appunti riguardo ai propri esperimenti. Con i dati precisi su pesi, tipi di legno, tempi e temperature, sarà più facile apportare quei micro-aggiustamenti che possono rivelarsi significativi. Il diagramma che segue è fornito nell'interesse di identificare i diversi fattori che concorrono ad ottenere una buona affumicatura.



CORRETTA SELEZIONE DEGLI ALIMENTI

Utilizzare solo cibi di alta qualità. L'affumicatura non è una tecnica per mascherare dei difetti. È essenziale ricordare che la composizione degli alimenti posti in affumicatura influisce sui risultati. Le proteine animali e vegetali reagiscono al calore diversamente da quelle del pesce, che sono più delicate. Molti composti del fumo sono liposolubili, perciò gli alimenti grassi assumono più facilmente l'aroma del fumo.

TEMPO

I tempi di affumicatura variano in base al peso e alla pezzatura dell'alimento da affumicare, al carico della camera di affumicatura e in funzione dello strumento utilizzato. Per quanto riguarda l'affumicatura a freddo i tempi sono piuttosto lunghi, da alcune ore fino a diversi giorni. Nel caso dell'affumicatura semi-calda, i tempi si riducono: da pochi minuti a alcune ore. Nel caso dell'affumicatura a caldo i tempi si riducono ulteriormente fino a un massimo di un paio di ore per pezzi grandi.

TEMPERATURA

La temperatura ideale degli alimenti da porre in affumicatura è +2 °C. Al di là di ogni considerazione riguardo al potenziale assorbimento del fumo, è buona regola partire con alimenti correttamente conservati. I tre metodi di affumicatura (a freddo, semi-caldo, a caldo) prevedono temperature diverse del fumo stesso e, in congiunzione con altri fattori (tempo, umidità relativa, ecc) al cuore dei prodotti al termine del trattamento.

AFFUMICATURA A FREDDO - temperatura del fumo inferiore a 25 °C

In questi casi il fattore *temperatura* influisce meno del fattore *tempo*. Questo tipo di affumicatura asciuga notevolmente gli alimenti e previene la formazione delle muffe superficiali, quindi ha un effetto antibatterico sui prodotti trattati.

STRUMENTI PER AFFUMICATURE A FREDDO

BACINELLE SEMISFERICHE IN ACCIAIO INOX

OCCORRENTE

- 2 bacinelle semisferiche acciaio inox
- 1 setaccio fine in acciaio inox che si incastrì a circa meta della profondit 
- torcia a gas
- pellicola per alimenti
- carta da forno
- carta alluminio (facoltativa)
- ghiaccio tritato
- segatura, chips, piccoli legnetti e/o erbe aromatiche

UTILIZZO

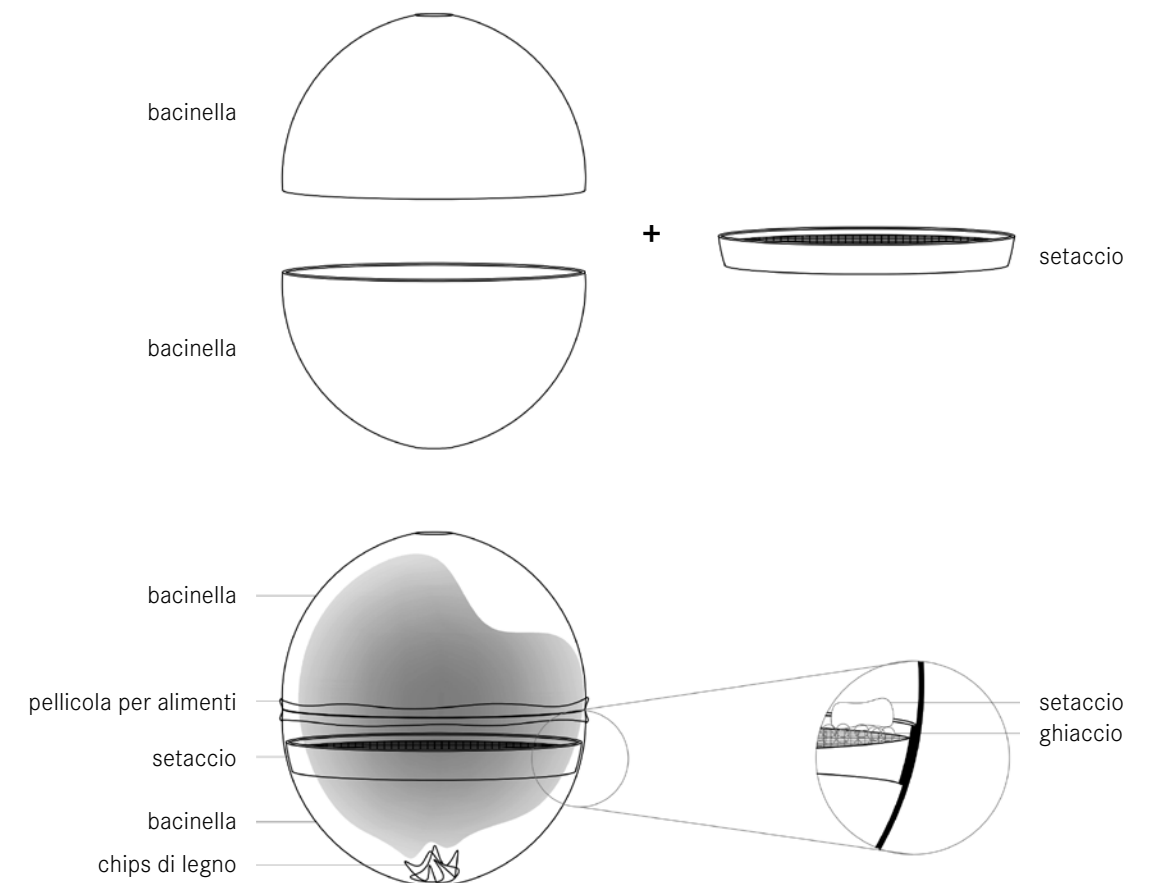
1. Porre il materiale legnoso nel fondo di una delle bacinelle (pu  essere opportuno foderare il fondo con carta alluminio se la bacinella avr  in seguito altri utilizzi);
2. disporre il ghiaccio tritato nel setaccio;
3. adagiare il prodotto da affumicare sopra il ghiaccio proteggendolo con un foglio di carta da forno inumidito;
4. dare fuoco al materiale legnoso con la torcia a gas;
5. disporre il setaccio nella bacinella;
6. quando inizia a bruciare in modo uniforme, coprire con la seconda bacinella rovesciata;
7. sigillare la fessura tra le due bacinelle con la pellicola per alimenti;
8. lasciare affumicare per il tempo necessario ad ottenere il risultato desiderato.

L'operazione pu  essere ripetuta una volta se si vuole intensificare il sapore e l'aroma di affumicato.

IDEALE PER: alimenti di pezzatura piccola e affumicature brevi quali filetti di pesce, piccoli pezzi di carne e verdure.

VANTAGGI: portatile, economico e utilizzabile in interni, questo sistema impiega materiali che molti cuochi avranno gi  sottomano.   adatto all'affumicatura di monoporzioni e perci    utile anche a livello di sperimentazione.

SVANTAGGI: instabilit , poco controllo della temperatura, capienza molto limitata.



RISOTTO AL BURRO AFFUMICATO, BRODO DI CAVOLO CAPPuccio, CREMA DI YOGURT E ZAFFERANO E SPINACINI SELVATICI

RISOTTO

280 g di riso vialone nano
30 ml di olio extravergine di oliva
80 g di burro affumicato (vedi p.97)
60 g di Parmigiano Reggiano
grattugiato

BRODO DI CAVOLO CAPPuccio

1 cavolo cappuccio rosso
3 litri di acqua
Succo di 1 arancia
Scorza di 1 arancia non trattata
Sale

CREMA DI YOGURT E ZAFFERANO

50 g di yogurt bianco intero
5 g di pistilli di zafferano

SPINACINI SELVATICI

50 g di spinacini selvatici
(*Chenopodium bonus-henricus*)
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Legno consigliato per affumicare

ALLORO

BRODO DI CAVOLO CAPPuccio

Lavare e affettare sottilmente il cavolo. Metterlo in una pentola con l'acqua, portare lentamente ad ebollizione e lasciare sobbollire per 30 minuti. Filtrare il brodo, salarlo leggermente e aggiungere il succo e la scorza dell'arancia. Si otterrà un bel brodo di colore viola scuro.

CREMA DI YOGURT E ZAFFERANO

Miscelare lo yogurt e lo zafferano e lasciare in infusione per 2 ore. Filtrare.

SPINACINI SELVATICI

Lavare accuratamente gli spinacini cambiando l'acqua più volte. Saltare la metà degli spinacini nell'olio caldo, regolare di sale e pepe e tenere in caldo. Condire l'altra metà degli spinacini con olio e sale 1 minuto prima di servire.

RISOTTO

Scaldare l'olio in una casseruola dal fondo pesante. Aggiungere il riso e lasciarlo tostare brevemente. Versare il brodo di cavolo cappuccio poco alla volta, mano mano che viene assorbito dal riso e portare a cottura (15 minuti circa). Regolare di sale, se necessario. Togliere il risotto dal fuoco, mantecare con il Parmigiano Reggiano e il burro affumicato.

PRESENTAZIONE

Suddividere il risotto nei piatti. Decorare con la crema di yogurt e zafferano, aggiungere gli spinacini saltati e terminare con quelli crudi conditi.



MERLUZZO NERO AL FORNO, ASPARAGI E CREMA DI MANDORLE AFFUMICATE

MERLUZZO NERO

4 tranci di merluzzo nero da 150 g cad.
Olio extravergine di oliva
Sale

EMULSIONE DI ASPARAGI

150 g di gambi di asparagi cotti
50 g di olio di semi di girasole
1 uovo sodo
Sale

PUNTE DI ASPARAGI

100 g di punte di asparagi
Olio extravergine di oliva
1 g di cardamomo in polvere
Sale

CREMA DI MANDORLE AFFUMICATE

375 g di mandorle intere spellate
180 g di zucchero semolato
90 ml di acqua
40 g di miele
20 g di sciroppo di glucosio

Legno consigliato per affumicare
MANDORLO

MERLUZZO NERO

Rimuovere eventuali spine visibili nei tranci di pesce con delle pinzette. Ungere una placca, adagiarvi i tranci di pesce e salare leggermente. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato a 180 °C per 10 minuti. Lasciare riposare a forno spento per 3 minuti.

EMULSIONE DI ASPARAGI

Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema omogenea. Passare al colino e regolare di sale. Conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

PUNTE DI ASPARAGI

Tagliare gli asparagi in senso verticale con la mandolina creando dei nastri.
Spadellare le punte di asparagi per 2 minuti con l'olio extravergine di oliva, regolare di sale e cospargere di polvere di cardamomo. Conservare in caldo.

CREMA DI MANDORLE AFFUMICATE

Affumicare le mandorle nello strumento prescelto per 6 ore. Lasciare riposare 1 ora prima dell' utilizzo.
In una casseruola portare a ebollizione lo zucchero, l'acqua, il miele e lo sciroppo di glucosio. Tritare le mandorle in un frullatore (o in robot di cucina) e aggiungere con cautela lo sciroppo bollente. Mescolare fino a ottenere una pasta omogenea. Lavorare la pasta a mano per alcuni minuti. Conservare in frigorifero.

PRESENTAZIONE

Intiepidire la pasta di mandorle affumicate a bagnomaria e nappare il piatto, aggiungere il pesce, salsare con l'emulsione di asparagi e terminare con le punte spadellate.



FLAN AL MANGO CON GELATO AL RHUM E CIOCCOLATO AFFUMICATO

FLAN AL MANGO

400 g di polpa di mango
50 g di zucchero semolato
Il succo di ½ limone
4 g di agar agar

FLAN AL MANGO

Scaldare 100 g della polpa di mango con lo zucchero e l'agar agar. Portare a ebollizione e cuocere per 5 minuti continuando a mescolare. Aggiungere la restante polpa di mango e il succo di limone. Versare in 8 stampi monoporzioni di 50 ml. Lasciare raffreddare.

CIOCCOLATO AFFUMICATO

100 g di cioccolato fondente
(70 % cacao)

CIOCCOLATO AFFUMICATO

Affumicare il cioccolato nello strumento prescelto per 8 ore. Lasciare riposare per 1 ora prima dell' utilizzo. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria prima di mantecare il gelato.

GELATO AL RHUM

1,5 litri di latte intero
150 g di zucchero grezzo di canna
70 g di rhum riserva

GELATO AL RHUM

Unire il latte e lo zucchero in una piccola casseruola, porre su fuoco bassissimo e ridurre della metà. Aggiungere il rhum e lasciare raffreddare. Lasciare maturare il composto per 12 ore in frigorifero e quindi il giorno successivo mantecare nella gelatiera aggiungendo il cioccolato affumicato fuso (salvo una piccola porzione per decorare i piatti), ottenendo una sorta di gelato stracciatella. Conservare nel congelatore.

LINGUE DI GATTO AL CACAO

100 g di albumi
100 g di farina 0
100 g di zucchero semolato
100 g di burro morbido
20 g di cacao in polvere

LINGUE DI GATTO AL CACAO

Amalgamare tutti gli ingredienti. Stendere il composto su una placca foderata con carta da forno dando la forma di un rettangolo. Cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C finché prende un bel colore marroncino. Togliere dal forno e, se desiderato, dare una forma curva piegando ciascun biscotto molto velocemente poiché diventano subito friabili.

Legno consigliato per affumicare
LIMONE

PRESENTAZIONE

Sformare due flan al mango sulle estremità del piatto; sormontare ciascuno con una lingua di gatto. Aggiungere poco cioccolato grattugiato al centro quindi una quenelle di gelato. Terminare con qualche "macchia" di cioccolato affumicato.



In un'epoca in cui la cucina si avvicina sempre di più alla scienza e il focolare al laboratorio, l'affumicatura è una delle poche tecniche che conserva un non so che di misterioso. Profondamente evocativi, il gusto e l'aroma del fumo ricordano un legame più atavico con il cibo, anche quando sono impiegati con grande discrezione.

Serve una baita o almeno un camino? Non necessariamente. Stefano Masanti dimostra che c'è più di un modo di affumicare (a freddo, semi-caldo, a caldo) ed esamina una gamma di strumenti per farlo. Dai metodi basilari, che impiegano normali attrezzature di cucina, a quelli semi-professionali che utilizzano strumenti dedicati, lo chef ha scovato qualcosa per ogni livello di expertise e di budget.

Offre consigli sui legni e i cibi più adatti all'affumicatura e sul delicato rapporto tra tempi e temperature. Svela la scienza dietro le varie tecniche, affronta le controversie sulla salubrità degli alimenti affumicati e discute le fasi preparatorie (salatura, salamoia, marinatura, rub) che esaltano i sapori e combattano l'effetto essicante del fumo. In fine, descrive diversi modi ingegnosi per coniugare l'affumicatura a freddo con tecniche di cotture tradizionali e moderne per ottenere risultati sorprendenti. Attraverso ricette che spaziano dall'antipasto al dessert, lo chef dimostra come la sostanza più eterea e sfuggente può presentare al palato sensazioni organolettiche stratificate e complesse ma, in qualche modo, profondamente familiari.

Stefano Masanti

Stefano Masanti è uno chef giramondo con la testa sempre un po' altrove.

Nei mesi invernali lo si trova ai fornelli del suo ristorante "Il Cantinone" a Madesimo (SO), in estate in California alla VSattui Winery di St. Helena, Napa Valley, dove si occupa degli eventi enogastronomici.

€ 38,00

ISBN 978 88 97932 482



9 788897 932482