

Franco Luise

**C**ottura  
**A**bbattimento  
**R**itorno  
in temperatura

Food Management del XXI Secolo

BIBLIOTHECA CULINARIA



Professional



<b>PREFAZIONE</b>	7
CALDO, FREDDO, CALDO quando l'abbattitore non è capito	
<b>INTRODUZIONE</b>	11
I PROTAGONISTI DI CAR	
<b>CAPITOLO 1</b>	15
Mostrami la strada!	
<b>CAPITOLO 2</b>	39
C come COTTURA	
<b>CAPITOLO 3</b>	95
A come ABBATTIMENTO di TEMPERATURA	
<b>CAPITOLO 4</b>	109
CONSERVAZIONE / HOLDING Il mantenimento del prodotto cotto	
<b>CAPITOLO 5</b>	115
R come RIPORTARE in TEMPERATURA	
<b>CAPITOLO 6</b>	135
SENZA CAR e CON CAR Cosa cambia in cucina?	
<b>CAPITOLO 7</b>	141
NON SOLO HO.RE.CA Verso altre forme di ristorazione: macellerie, gastronomie e i loro prodotti pronti all'uso	
<b>CAPITOLO 8</b>	155
COME PRIMA. MEGLIO DI PRIMA! Un menu del mio repertorio aggiornato e rivisto con l'applicazione di CAR e delle nuove tecnologie	
<b>CAPITOLO 9</b>	171
ABBATTITORE E NORMATIVE Direttive varie e disposizioni contrastanti	
<b>CONCLUSIONE</b>	181
Il futuro della ristorazione è già iniziato!	
<b>INDICE delle RICETTE</b>	187
<b>INDICE delle MATERIE</b>	189

## Vantaggi delle cotture "in verticale" su forni trivalenti

RISPARMIO ENERGETICO	Tempi di cottura più brevi Possibilità di cotture a temperature più basse e meno invasive Sfruttamento dei volumi interni con maggiori carichi di cibo Tempi di messa a regime dell'apparecchiatura più brevi
RISPARMIO DI IMPIEGO DI MANO D'OPERA	Ridotte necessità di manipolazione dei cibi durante la cottura Movimentazioni più razionali degli ingombri in cucina Automatismi di impostazioni cottura Versatilità di impiego con più cibi cotti contemporaneamente
RISPARMIO SULLE MATERIE PRIME	Minor impiego di grassi e condimenti Minor consumo di acqua Minor calo peso degli alimenti
MIGLIORE QUALITÀ FINALE DEGLI ALIMENTI	Migliore conservazione dei valori nutrizionali dei cibi Cibi più teneri e succulenti grazie alla possibilità di combinare aria calda e umidità in cottura Migliore aspetto estetico grazie all'uniformità di cottura Migliori qualità organolettiche finali (colore, odore, sapore e consistenza)

### Non solo in sottovuoto: le cotture a bassa temperatura

A questo punto vorrei fare una breve ma importante precisazione: CAR non è destinato soltanto a chi esegue cotture in sottovuoto, che del resto non sono certo le uniche a bassa temperatura. La tecnica di cottura in sottovuoto copre un range di temperature compreso tra 45 °C e 85/90 °C, ma non può essere considerata l'unica che beneficia dell'effetto positivo di un ambiente meno caldo. Mia nonna (e penso anche tante altre mamme e nonne) ad esempio cucinava a bassa temperatura tutte le volte che preparava la sua meravigliosa oca in tegame, mettendola a brasare lentissimamente sul bordo di una stufa a legna per una notte intera. Il giorno dopo la carne era tenerissima e, quando la si mangiava, lasciava le labbra appiccicaticce, segno di quanto il tessuto connettivo si fosse sciolto durante la lenta cottura.





Per 4 persone

4 cosce d'oca  
 1 kg circa di grasso d'oca o 1 litro di  
 olio d'oliva extra vergine  
 (Il risultato e il sapore saranno com-  
 pletamente diversi: più unto con il  
 grasso d'oca, ma pieno e rotondo  
 al palato rispetto a quello con olio  
 d'oliva. Quest'ultimo è sicuramen-  
 te più digeribile, ma risente della  
 percentuale di acidità dell'olio e, no-  
 nostante le temperature di cottura  
 siano basse, tende a modificare la  
 sua struttura organolettica.)  
 Un rametto di timo e di rosmarino  
 Foglie di salvia  
 4 spicchi d'aglio  
 5 g pepe nero schiacciato  
 5 bacche di ginepro  
 10 g funghi secchi ammollati  
 in acqua calda e strizzati  
 Fior di sale

Spuma di patate:  
 225 g patate bollite e schiacciate,  
 molto calde  
 125 ml acqua di cottura delle patate  
 20 ml olio extra vergine d'oliva  
 3/4 ml olio al tartufo  
 Sale, pepe  
 2 cartucce N<sub>2</sub>O

Ricetta illustrativa 9

## Coscia d'oca in confit su spuma di patate al tartufo

Cottura a bassa temperatura

Disporre le cosce in una teglia sufficientemente profonda e ricoprirle con il grasso d'oca sciolto o l'olio d'oliva. Unire le erbe aromatiche, l'aglio, il pepe, il ginepro e i funghi secchi.

Impostazioni del forno trivalente  
 Modalità: convezione, valvola aperta.

Temperatura in camera: 80 °C

Tempo di cottura: 8 ore

Se possibile, diminuire la velocità della ventola per rispar-  
 miare energia.

Infornare e cuocere le cosce.

Per la spuma di patate

Unire gli ingredienti e frullarli bene. Passare al setaccio fine e riempire il sifone. Caricare con le cartucce di N<sub>2</sub>O e tenere in caldo a 70 °C.

A cottura ultimata, togliere le cosce dal grasso e lasciare scolare su una griglia. Scaldare un po' del grasso di cot-  
 tura in una padella e rosolare su fiamma viva le cosce per  
 ottenere una crosticina omogenea.  
 Servire su letto di spuma di patate.

Nulla vieta di servire caldo il pesce in “confit”, se questa tecnica non complica il vostro servizio e l’organizzazione del menu. Sono cotture dirette che trovano applicazione in un ristorante alla carta dove la gestione delle tempistiche di cottura consente un valido servizio alla clientela.

Tuttavia, ho notato che questo procedimento è particolarmente adatto alla preparazione di insalate di mare e pietanze fredde.

Trattandosi di pesce e di cotture a bassa temperatura, è indispensabile che il prodotto sia fresco e precedentemente abbattuto di temperatura. I tempi di conservazione non sono molto lunghi, un massimo di 2 o 3 giorni in frigorifero a +2 °C.

Alcuni programmi automatici inseriti di default in forni trivalenti di nuova generazione impiegano cotture a bassa temperatura – spesso indicate anche come “cotture notturne” perché di lunga durata, quindi perfette da eseguire nottetempo – che presentano le fasi seguenti:

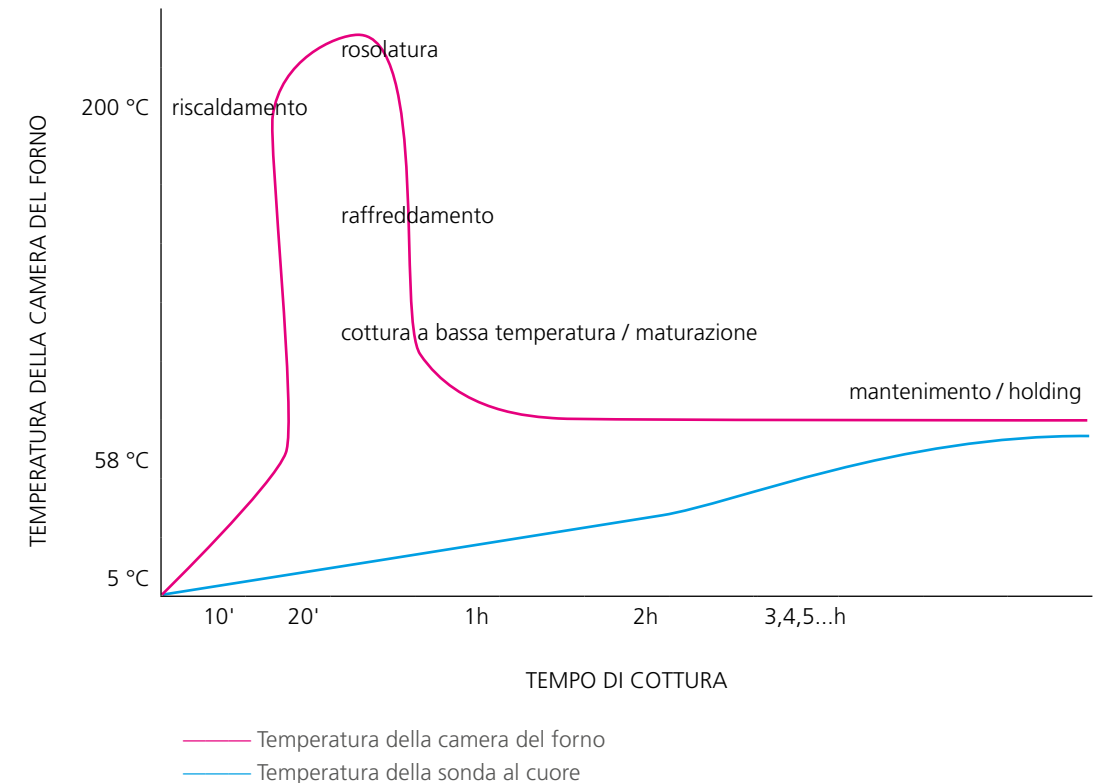
1. **PRERISCALDAMENTO** del forno alla temperatura ottimale per rosolare la carne.
2. **INSERIMENTO** del prodotto in camera del forno e posizionamento della sonda al cuore del prodotto.
3. **ROSOLATURA** ad alte temperature, per un tempo che viene dato in automatico dal forno stesso o selezionato dall’operatore, in funzione del pezzo di carne in cottura.
4. **RAFFREDDAMENTO** della camera del forno, per raggiungere la temperatura ottimale di cottura, impostando un corretto rapporto fra la temperatura all’interno del forno e quella di fine cottura – rilevata con sonda posta al cuore del prodotto – stabilita dall’operatore.
5. **COTTURA (o MATURAZIONE)** con adeguata temperatura e con una percentuale di umidità in camera sufficiente a mantenere morbida la carne, salvaguardando il calo peso. Tengo a sottolineare che le basse temperature consentono una “maturazione” o frollatura a caldo delle carni tale da sortire dei risultati di



Il preriscaldamento del forno e il preraffreddamento dell’abbattitore: due semplici accorgimenti spesso sottovalutati dagli operatori.

morbidezza difficilmente raggiungibili con altre tecniche di cottura. Questi vantaggi sono evidenti anche nelle cotture in sottovuoto, proprio perché sfruttano i benefici delle temperature basse.

6. **HOLDING o MANTENIMENTO** a fine cottura, del prodotto cotto e pronto per essere utilizzato dall’operatore o essere posto in abbattitore di temperatura. Il forno adegua la temperatura in camera con una differenza rispetto alla temperatura al cuore del prodotto che consenta di mantenerlo pronto per il servizio il più a lungo possibile, ma non oltre le 24 ore, altrimenti tende ad asciugare.



Il grafico mostra un esempio di cottura notturna, a bassa temperatura, di un pezzo di carne posto a cuocere con una temperatura finale al cuore di 58 °C.

Ricetta illustrativa 21

## Salmone su riso alla rucola, zabaione al limone

Cottura / Abbattimento / Ritorno  
in temperatura con cottura su piatto

Per 10 persone

10 filetti di salmone privi di pelle e spine, peso 140 g ciascuno  
100 g burro chiarificato  
Sale, pepe bianco di mulinello

300 g riso Carnaroli  
1,5 litri di fumetto di pesce  
20 g scalogno tritato  
150 g foglie di rucola  
50 ml olio extra vergine d'oliva  
Sale, pepe di mulinello

1 uovo intero  
3 tuorli  
50 ml olio extra vergine d'oliva  
75 ml olio di semi di vinacciolo  
2 g senape  
50 ml Prosecco  
40 ml succo di limone  
20 ml succo d'arancia  
La scorza grattugiata di un limone  
Sale, pepe bianco di mulinello  
Un pizzico di zucchero

### Procedimento per la *mise en place*

Rosolare lo scalogno tritato nell'olio d'oliva. Unire il riso e tostare velocemente prima di bagnarlo con il fumetto di pesce ben caldo. Portare il riso a cottura al dente e fuori dal fuoco unire la rucola. Rettificare il sapore con sale e pepe. Finché il risotto è ben caldo versarlo in stampi per tortino e abbattere in negativo. Una volta congelato conservare a -18 °C.

Salare e pepare i filetti di salmone. Colorarli in padella con burro chiarificato e raffreddarli subito in abbattitore.

### Confezionamento dei piatti

Qualche ora prima di servire, preparare i piatti collocando al centro il tortino di riso ancora congelato e posando sopra un filetto di salmone. Disporre i piatti su un carrello porta piatti e conservare a +3/4 °C fino al momento di riportare in temperatura.

### Ritorno in temperatura del tortino di riso e cottura del salmone

Togliere il carrello dalla cella frigorifera e climatizzare portando le pietanze a 10 °C circa.

Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità convezione. Inserire il carrello nel forno e posizionare la sonda al cuore di un filetto di salmone.

### Impostazioni del forno

Modalità: combinata ventilazione forzata /umidità 40%  
Temperatura in camera: 150 °C



La rivoluzione digitale non ha risparmiato la cucina professionale. Forni trivalenti e abbattitori di temperatura sono attrezzati di touch pad e porte USB, cicli programmabili di cottura e di raffreddamento eliminano la necessità di interventi manuali per aggiustamenti di temperature e sonde multipunto tolgono ogni dubbio dal concetto di "cotto". Ciononostante, molta di questa efficienza tecnologica rimane sottoutilizzata da chef che non conoscono in pieno il potenziale delle loro attrezzature.

Cuocere, abbattere, rimettere in temperatura (CAR): il ciclo descritto da queste tre semplici parole è reso possibile da quella stessa tecnologia sotto-sfruttata. Anche se comunemente associata alla cottura in sottovuoto o a quella a bassa temperatura, la sua implementazione non è limitata a queste applicazioni. Il sistema CAR, esplorato nei dettagli in quest'opera, offre agli chef una gamma di vantaggi che vanno ben oltre le cucine dei ristoranti. Aziende di catering, pasticcerie, macellerie, gastronomie: tutti possono beneficiare dal sistema CAR.

Con esempi pratici tratti da esperienze dirette, una selezione di ricette diversificate e importanti dati tecnici, Franco Luise dimostra i tanti modi in cui il sistema CAR e la tecnologia che lo rende possibile costituiscono i più grandi alleati di ogni chef. Dal miglioramento delle qualità organolettiche del cibo al risparmio di tempo, dalla riduzione degli sprechi al risparmio economico, il ciclo CAR non è più semplicemente un'alternativa ai metodi di cottura tradizionali. Rappresenta la chiave per un livello di efficienza imprescindibile per il successo delle moderne attività gastronomiche.

Nato a Padova nel 1962, **Franco Luise** ha frequentato la scuola alberghiera di Abano Terme. Dopo l'apprendistato al Suvretta House di St. Moritz, ha fatto parte delle brigate di alberghi di grande tradizione e prestigio come Gritti Palace, Villa San Michele, Palace Gstaad e Palace St. Moritz. Il Cipriani di Venezia, punto di svolta della sua carriera, gli ha permesso di inaugurare il ristorante "Cip's del Palazzetto", per poi diventare Executive Chef del Lapa Palace di Lisbona.

La ricerca del nuovo lo ha portato ad approfondire gli aspetti manageriali della cucina specializzandosi con corsi negli Stati Uniti e in Svizzera. Nel 2005 rientra in Italia, come Executive Chef, per curare la riapertura del prestigioso Hotel Caruso di Ravello. Nel 2007 coordina quella del Molino Stucky Hilton di Venezia. Nel 2013, sempre per Hilton, coordina l'apertura del nuovo Waldorf Astoria di Gerusalemme dove rimane fino al 2015 quando viene nominato Executive Chef del Prague Hilton.

€ 48,00

ISBN 978 88 97932 505



9 788897 932505