

Paul Simon
Fotografie di Iris Stone & Aida Comclero

spume & chantilly

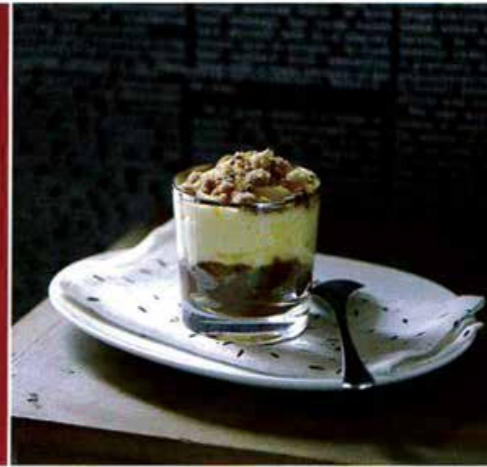


**Ricette con il sifone:
Bicchieri, cocktail,
dessert...**

BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario



ATTREZZATURA	4
REALIZZAZIONE DELLA CHANTILLY	6
4 chantilly dolci	8
4 chantilly salate	10
REALIZZAZIONE DELLA SPUMA	12
4 spume	14
COCKTAIL	
americano spuma	16
spuma di champagne alle more	16

CLASSICHE	
chantilly di caprini e cetriolo alla menta	18
chantilly di avocado ai gamberetti	20
gazpacho in spuma	20
uova mimosa alla spuma di asparagi	22
pomodori-mozzarella in versione spuma	24
spuma di carota al cumino	26
CON IL PESCE	
chantilly e tartara di salmone	28
chantilly allo zafferano per orata marinata	30
chantilly al lime su carpaccio di capesante	32
spuma nuoc-mâm per ostriche	34

ORIGINALI	
chantilly di foie gras e pan speziato tostato	36
chantilly di prosciutto cotto e gramigna	38
chantilly di gorgonzola e petto d'anatra	40
bicchieri di prosciutto serrano alla spume di fave	42
DESSERT	
chantilly di Carambar su ganache al cioccolato	44
chantilly di crème brûlée	46
tiramisù in chantilly	48
fragole in chantilly e al basilico	50
chantilly-banana...split	52
chantilly di limone a guisa di torta meringata	54

riso al latte alla spuma di frutto della Passione	56
crumble alla spuma di mele	58
spuma di ananas al rum	60
DIGESTIVI	
irish-chantilly coffee	62
mojito in spuma	62

chantilly al lime su carpaccio di capesante

CHANTILLY AL LIME

3 DL DI PANNA FRESCA DA MONTARE
IL SUCCO DI 2 LIME
1 CUCCHIAIO DI SALSA DI SOIA
1 CUCCHIAIO DI OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
1 PIZZICO DI CARDAMOMO IN POLVERE

6 NOCI DI CAPESANTE
50 G DI GERMOGLI DI ALFALFA
1 CUCCHIAIO DI OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
1 CUCCHIAIO DI SALSA DI SOIA
1 CIPOLLA NOVELLA
LA SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIME
3 STELI DI ERBA CIPOLLINA

1. Mescolate la panna con il succo di lime, la salsa di soia, l'olio, e il cardamomo; salate e pepate.
2. Versate la preparazione nel sifone e aggiungete 1 o 2 cartucce di gas (secondo la grandezza del sifone). Agitate e tenete in frigorifero fino all'utilizzo.
3. Affettate finemente le capesante e disponetele a fiore nei piatti individuali.
4. Mescolate l'olio, la salsa di soia e la scorza di lime.
5. Ricoprite le noci di capesante con questa vinaigrette. Aggiungete la cipolla affettata con i germogli di alfalfa. Completate con una cupola di chantilly al lime sulle noci di capesante e decorate con qualche stelo di erba cipollina.

Consiglio: questa chantilly è ideale per accompagnare il pesce crudo.



bicchieri di prosciutto serrano alla spuma di fave

SPUMA DI FAVE

200 G DI FAVE

2,5 DL DI BRODO DI POLLO

1,5 DL DI PANNA FRESCA DA MONTARE

1 CUCCHIAIO DI OLIO DI COLZA

2 FOGLI DI GELATINA

SALE, PEPE

50 G DI FAVE CRUDE

3 FETTE DI PROSCIUTTO SERRANO

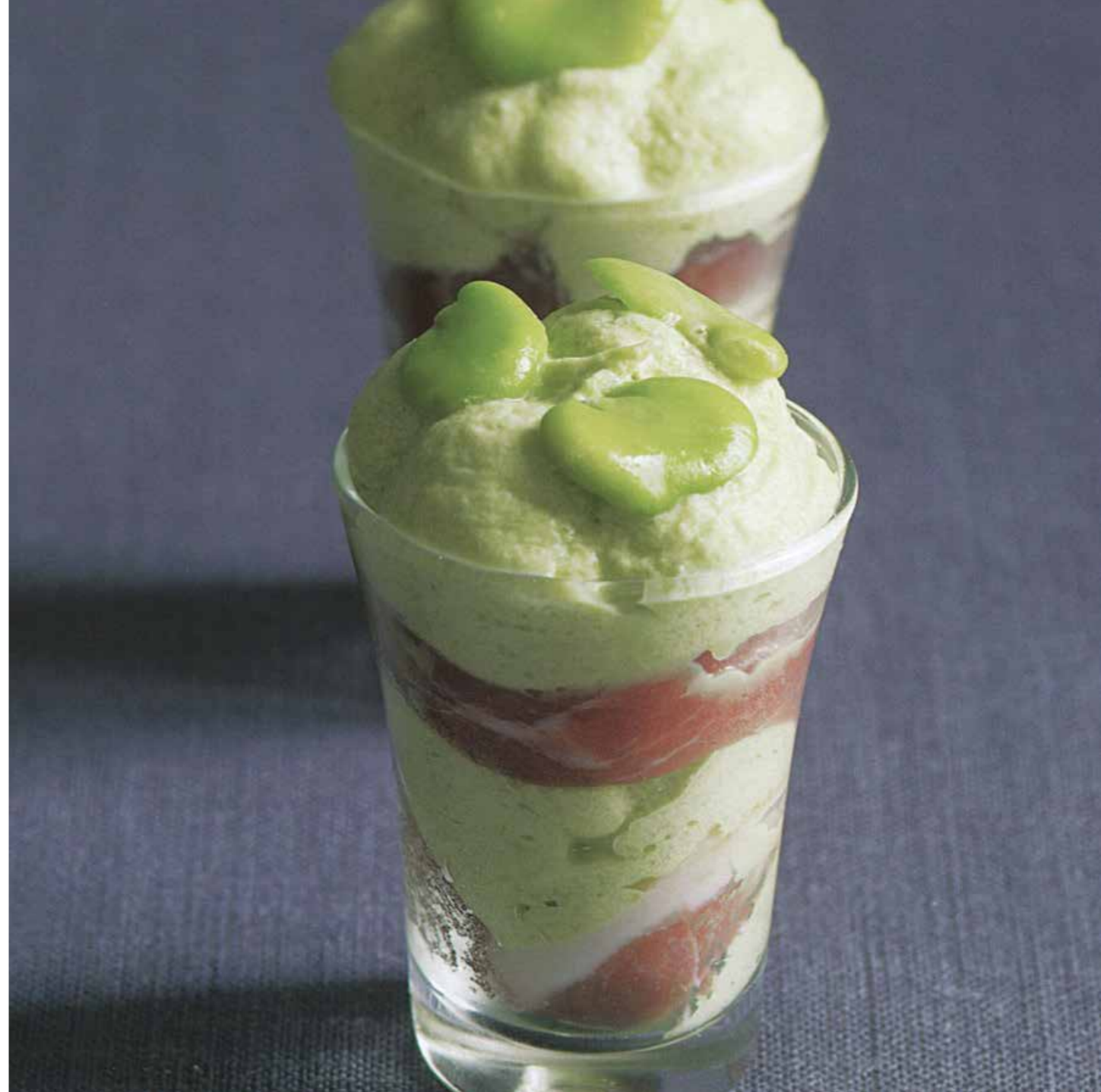
1. Fate ammolare la gelatina in acqua fredda.

2. Sbianchite le fave e pelatele. Fatele cuocere nel brodo di pollo, aggiungete la panna fresca, l'olio di colza, sale e pepe. Frullate tutto nel mixer, aggiungete la gelatina e amalgamate bene con la frusta.

3. Versate la preparazione nel sifone e aggiungete 1 o 2 cartucce di gas (secondo la grandezza del sifone). Agitate e tenete in frigorifero per almeno 3 ore.

4. Tagliate il prosciutto serrano a listerelle e tappezzate con esse le pareti interni dei bicchieri. Agitate vigorosamente il sifone, a testa in giù, poi riempite i bicchieri con la spuma di fave. Decorate con le fave crude.

Consiglio: come stuzzichini, potete guarnire con la spuma di fave dei piccoli involtini di prosciutto cotto.



SPUME, ARIE, NUVOLE... DA TEMPO QUESTE PREPARAZIONI ETeree AFFASCINANO I GRANDI CHEF. NON C'È NULLA DI MISTERIOSO DIETRO LA LORO CREAZIONE, SOLO UN UNICO, IRRINUNCIABILE UTENSILE: IL SIFONE. TUTTI LO USANO PER MONTARE LA PANNA, MA I PIÙ CREATIVI SONO ANDATI OLTRE, RENDENDO SOFFICI E LEGGERI GLI INGREDIENTI PIÙ SVARIATI, DAL PROSCIUTTO ALLA MELA. CON LE SUE TRENTA RICETTE, QUESTO PICCOLO LIBRO DIVENTERÀ IL VOSTRO PIÙ GRANDE ALLEATO PER CAPIRE A FONDO LA TECNICA 'SPUMEGGIANTE'. L'ELEMENTO DI SORPRESA AGGIUNTO AI VOSTRI PIATTI SARÀ SEMPLICEMENTE DELIZIOSO.

Paul Simon è un cuoco autodidatta. Ha diretto un noto ristorante per una decina d'anni. Oggi ama trasmettere la sua passione e la sua creatività organizzando seguitissimi corsi di cucina.

Dall'antipasto al dessert, senza dimenticare cocktail e digestivi: c'è una nuvola di sapori per ogni occasione: spuma di champagne alle more, chantilly di avocado ai gamberetti, bicchieri di serrano alla spuma di fave, pomodori-mozzarella in versione spuma, chantilly di gorgonzola e petto d'anatra, tiramisù in chantilly, crumble alla spuma di mele, spuma di ananas al rum, mojito in spuma... e, naturalmente, i consigli per fare centro al primo colpo!

PICCOLE GOLOSITÀ

spume & chantilly

BIBLIOTHECA CULINARIA

www.bibliothecaculinaria.it

ISBN : 978-88-95056-14-2



€ 11,90

9 788895 056142