

Francesca Bigolin

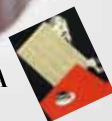


Fresco

in cucina con l'abbattitore rapido
di temperatura



BIBLIOTHECA CULINARIA



Funzioni fredde

ABBATTIMENTO RAPIDO

Raffredda velocemente le pietanze calde, bloccando la proliferazione batterica, e garantendo così che rimangano fresche e fragranti per 5/7 giorni. Come una magia, si cucina quando si ha il tempo e il desiderio di farlo e si mangia fresco ogni giorno.

SURGELAZIONE RAPIDA

Più rapido è il surgelamento, migliore è il mantenimento della qualità del prodotto. Con lo scongelamento le pietanze saranno fresche, gustose e consistenti come se non fossero mai passate dal freezer.

SURGELAZIONE DELICATA

Abbassa la temperatura di alimenti caldi e/o delicati gradualmente per una surgelazione rapida, ma non aggressiva. Ideale per cibi (focacce, patate al forno, lievitati) cotti che verranno conservati in freezer.

CONSERVAZIONE PERSONALIZZATA

Conserva a temperature definite, ed è ideale per tutti i prodotti delicati che richiedono una temperatura di conservazione particolare, come ad esempio, il gelato artigianale (-12 °C) la tartare (0 °C), e il mantenimento del cioccolato fuso (+ 40 °C).

SCONGELAMENTO CONTROLLATO

Scongela gli alimenti rapidamente, in maniera uniforme e senza parziali cotture, mantenendone la naturale umidità e fragranza.

RAFFREDDAMENTO BEVANDE

Vino e bevande passano da temperatura ambiente a quella di servizio, perdendo all'incirca un grado al minuto. Si può così evitare di riempire il frigorifero, ed essere sempre pronti in caso di ospiti inattesi.

Funzioni calde

COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA

Il segreto di molti chef! Questo tipo di cottura, che non supera i 75 °C, cuoce dolcemente carne e pesce, esaltandone il sapore e conservandone tutta la naturale umidità, consistenza e proprietà nutritive.

LIEVITAZIONE NATURALE

Mantiene costante la giusta temperatura di lievitazione di pane, pizze, brioches, permettendo di concludere in modo ideale il ciclo di fermentazione del lievito, rendendo gli impasti molto più digeribili.

PIATTO PRONTO

Offre la comodità di uscire la mattina, conservare il piatto come fosse in frigorifero e trovarlo caldo, come appena uscito dal forno. Ciò che ognuno vorrebbe trovare al proprio rientro.



Crema di piselli alla menta con calamari cotti a bassa temperatura

Per 4 persone

600 g di calamari
400 g di piselli
1 mazzetto di menta
1 pompelmo rosa
1 cipollotto fresco
1 arancia non trattata
Sale nero delle Hawaii
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe nero q.b.



Pulire i calamari togliendo la cartilagine trasparente, le interiora, la pelle, le pinne laterali e gli occhi. Separare i corpi dai tentacoli e saltare tutto in padella, 1 minuto per lato, con un filo di olio caldo, un pizzico di sale e un trito di menta. Trasferire il tutto in una teglia e cucinare nell'abbattitore preriscaldato a 65 °C con la funzione di cottura lenta a bassa temperatura per 20 minuti. Dopodiché, raffreddare rapidamente nell'abbattitore a +3 °C e, una volta freddi, tagliare ad anelli il corpo e a metà i tentacoli, disporre tutto in un sacchetto per sottovuoto, condire con una vinaigrette fatta con olio extravergine d'oliva, il succo del pompelmo e un pizzico di pepe e lasciarli marinare per 3-4 ore in frigorifero (in alternativa, per chi non possiede la macchina sottovuoto, usare un sacchetto per alimenti o un altro contenitore).

Tritare il cipollotto, stufarlo in padella con un filo d'olio senza fargli prendere colore, unire i piselli, incorporare un po' di acqua calda, salare, pepare e portare a cottura. Verso la fine, aggiungere abbondante menta tritata e frullare il tutto fino a ottenere una crema densa.

Trascorso il tempo di marinatura dei calamari, passarli velocemente in una padella calda con il sugo di marinatura e servirli sopra la crema di piselli calda, decorando con la scorza grattugiata di un'arancia, qualche granello di sale nero e qualche fogliolina di menta.

CONSIGLI:



Se non consumate subito il piatto, raffreddate rapidamente a +3 °C anche la crema di piselli. Potrete poi conservarla in frigorifero per una settimana. Per conservarla più a lungo, vi basterà surgelarla in comode monoporzioni con la funzione di surgelazione rapida e riporla nel freezer, dove durerà fino ad un minimo di 6-8 mesi. Lo stesso potete fare con i calamari marinati, che però si conserveranno nel freezer per 3-4 mesi. Quando deciderete di mangiare questo piatto, non dovrete fare altro che riscaldare la crema di piselli in un pentolino con un goccio di acqua e i calamari nell'abbattitore preriscaldato con la funzione di cottura lenta a bassa temperatura a 75 °C per 15-20 minuti. In pochi minuti il vostro piatto sarà pronto come appena fatto.



Mix di pesce crudo

Per 4 persone

Per la tartare di tonno:

220 g di tonno fresco

2 rametti di menta

1 arancia non trattata

Mezzo avocado

Mezzo limone

Zenzero fresco

Sesamo bianco

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe nero

Per il carpaccio

di pesce spada:

270 g di pesce spada

in un unico trancio

3 kiwi

Mezzo limone

Timo fresco

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe q.b.

Per i gamberi crudi:

16 gamberi

2 frutti della passione

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe q.b.

Per il branzino:

2 filetti di branzino

1 mango

Olio extravergine d'oliva

Maggiorana fresca

Sale e pepe q.b.



Lavare e asciugare tutti i pesci, togliere la lisca centrale e la pelle del pesce spada, pulire i gamberi togliendo il carapace e il budello, ma lasciando la testa, togliere la pelle dai filetti di branzino. Abbattere tutto il pesce nell'abbattitore con la funzione di surgelazione rapida e, con l'aiuto di una sonda, portarlo a -18 °C al cuore. Dopodiché conservarlo nel freezer per 24 ore protetto in sacchetti alimentari. Scongelo in frigorifero oppure con la funzione di scongelamento controllato dell'abbattitore a 4 °C per il tempo necessario (circa 6 ore).

Per la tartare di tonno. Tagliare al coltello il filetto di tonno scongelato a formare una tartare, condirlo con sale, pepe, olio, il succo e la scorza di un'arancia, 3 fettine di zenzero fresco, 1 cm di radice di zenzero grattugiata e la menta tritata. Marinare in frigorifero per 3-4 ore. Nel frattempo, tagliare l'avocado a tartare e bagnarlo con il succo di mezzo limone. Unire il tonno all'avocado e, con l'aiuto di un piccolo coppapasta, creare delle tartare tonde. Coprirle con il sesamo bianco e terminare con un filo d'olio e una macinata di pepe nero.

Per il carpaccio di pesce spada. Tagliare a fettine sottili il filetto di spada scongelato e condirlo con olio, sale, pepe, il succo di mezzo limone e qualche fogliolina di timo fresco. Disporlo su un piatto e servirlo coprendolo con una tartare di kiwi.

Per i gamberi. Tagliare a metà i frutti della passione e svuotarli dalla polpa. Marinare per 2-3 ore in frigorifero i gamberi scongelati con un'emulsione di olio, sale, pepe e polpa di frutto della passione, poi adagiarli nelle calotte dei frutti della passione con la testa che fuoriesce e condirli con il succo di marinatura.

Per il carpaccio di branzino. Tagliare a carpaccio i filetti di branzino scongelati e lasciarli marinare in frigorifero con un'emulsione di olio, sale, pepe e maggiorana tritata per 2-3 ore. Servire il carpaccio coperto da una tartare di mango.

CONSIGLI:

Potete comporre il piatto con il mix di pesce crudo in anticipo e conservarlo nell'abbattitore preraffreddato impostando la funzione di scongelamento controllato a 2 °C fino al momento di servire oppure la funzione di conservazione personalizzata a 2 °C. Potete anche abbattere in anticipo tutto il pesce necessario, conservarlo in freezer per un massimo di 3 mesi in sacchetti per alimenti e scongelarlo al momento di preparare il piatto.



Cheesecake scomposta ai frutti di bosco

Per 4 persone

400 g di panna fresca
250 g di formaggio Philadelphia
90 g di biscotti secchi (Digestive o Novellini)
60 g di zucchero a velo
50 g di burro a temperatura ambiente
1 vasetto di confettura di fragole
1 confezione di mirtilli
1 confezione di ribes rossi
1 confezione di lamponi
Succo di mezzo limone
2 rametti di menta fresca



Disporre i biscotti in un robot da cucina e spolverizzarli, aggiungere poi il burro a pezzetti e amalgamare qualche secondo, in modo che abbia una consistenza granulosa. Versare il composto in una teglia foderata con carta forno e raffreddarlo rapidamente nell'abbattitore preraffreddato per 20 minuti.

In una ciotola, mescolare lo zucchero a velo con il formaggio Philadelphia e il succo di limone. In un'altra ciotola, montare la panna e poi aggiungerla al composto di formaggio, amalgamando con una spatola.

Per comporre il dolce nei bicchierini, togliere dall'abbattitore la granella a base di biscotto e collocarne una manciata sul fondo di ciascun bicchierino. Versare tutta la crema in una tasca da pasticciere e formare uno strato sopra la granella. Disporre sulla crema i mirtilli, qualche ribes e, al centro, un lampone. Coprire con un altro strato di granella di biscotto, subito dopo uno strato sottile di confettura di fragole e, per finire, un ultimo strato di crema di formaggio.



Raffreddare rapidamente a + 3 °C i bicchierini così composti nell'abbattitore per 20 minuti.

Poco prima di servire, decorare con un grappolino di ribes, qualche mirtillo, un lampone e qualche fogliolina di menta fresca.

CONSIGLI:



Potete surgelare i frutti di bosco con l'abbattitore per poi conservarli nel freezer; saranno così sempre disponibili e freschi come appena comprati in stagione.

Potete anche preparare le monoporzioni di cheesecake con largo anticipo, surgelarle con l'abbattitore e conservarle in freezer per 6-8 mesi. Al momento di consumarle non dovrete fare altro che estrarle dal freezer qualche ora prima e lasciarle scongelare in frigorifero.



Fresco

in cucina con l'abbattitore rapido di temperatura

Gli abbattitori di temperatura per uso domestico cambiano radicalmente il modo in cui siamo abituati a preparare i pasti e organizzare il lavoro in cucina.

Macchine di ultima generazione, come Fresco di Irinox, permettono di raffreddare rapidamente i cibi cotti e no, surgelarli, scongelarli e cuocerli lentamente a bassa temperatura, oltre a raffreddare le bevande, far lievitare pane e dolci in condizioni ottimali e tenere in caldo la cena fino al momento di consumarla. Il tutto con un unico elettrodomestico, grande più o meno come un microonde.

Grazie all'azione combinata dell'abbattimento, della surgelazione e dello scongelamento controllato, la qualità dei prodotti resta intatta: non si perdono le proprietà nutritive sia nella fase di preparazione, che di conservazione. I vantaggi non finiscono qui: si risparmia tempo, si riducono gli sprechi e si ottiene una perfetta conservazione dei cibi.

La possibilità di cucinare in anticipo pietanze o singoli ingredienti permette di portare in tavola piatti curati e appetitosi anche all'ultimo momento. In pratica, ci si può organizzare a casa come al ristorante. In questo libro troverete ricette, trucchi e suggerimenti per utilizzare al meglio tutte le potenzialità di questo rivoluzionario elettrodomestico.



€ 13,90

ISBN 978-88-97932-56-7



9 788897 932567