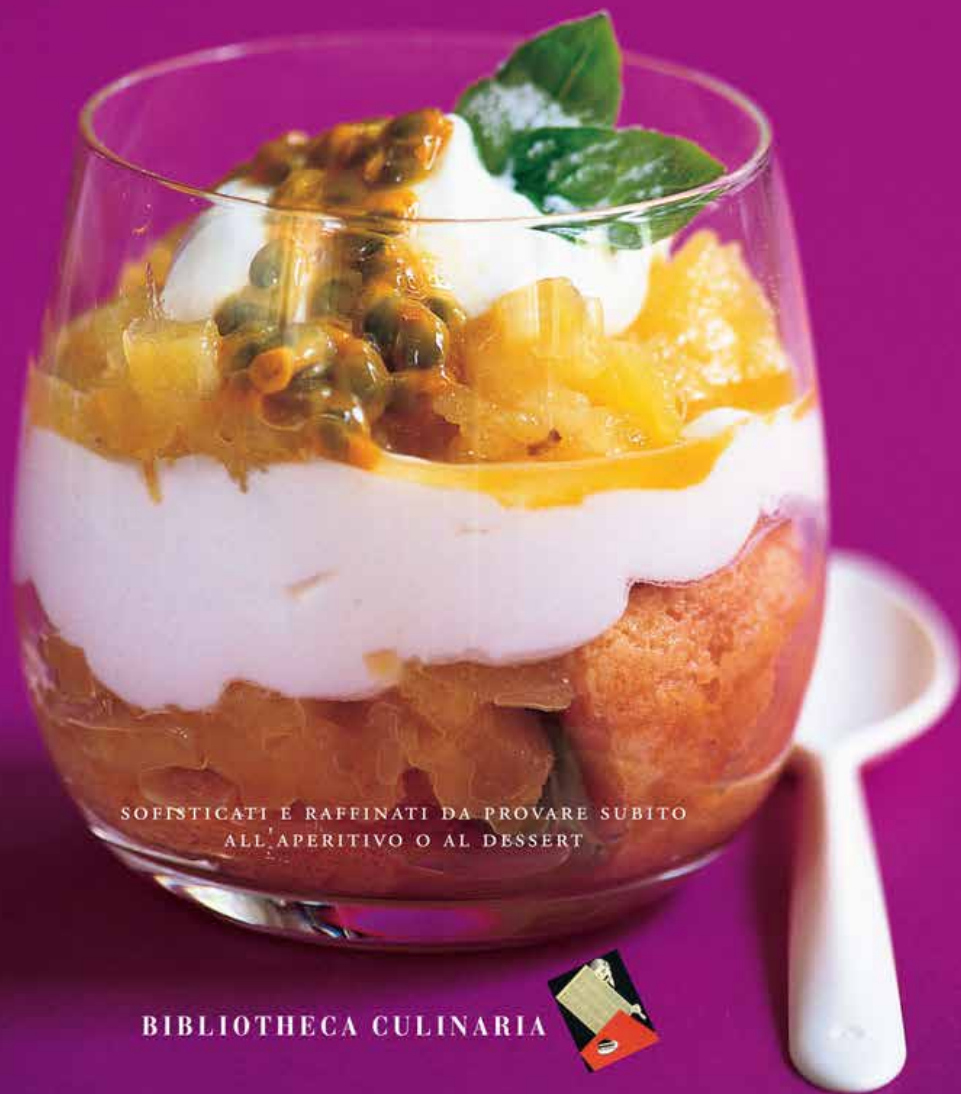


PHILIPPE CONTICINI

FOTOGRAFIE DI RICHARD BOUTIN
& FRANCIS WALDMAN

i bicchieri dello chef

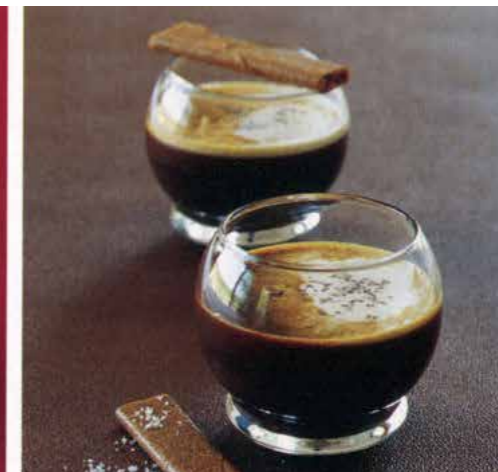
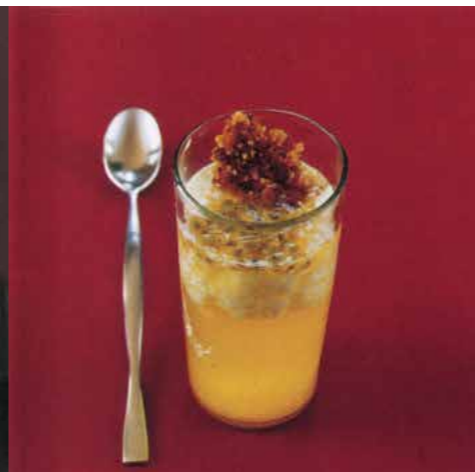
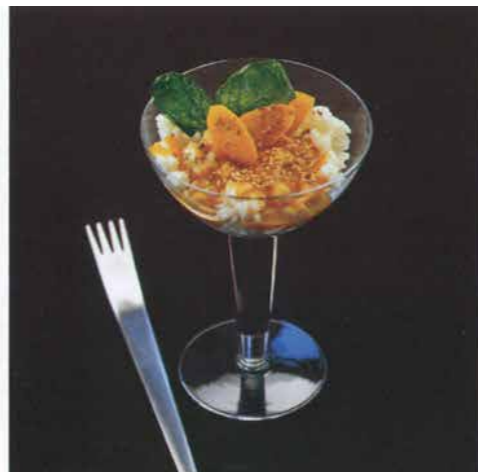
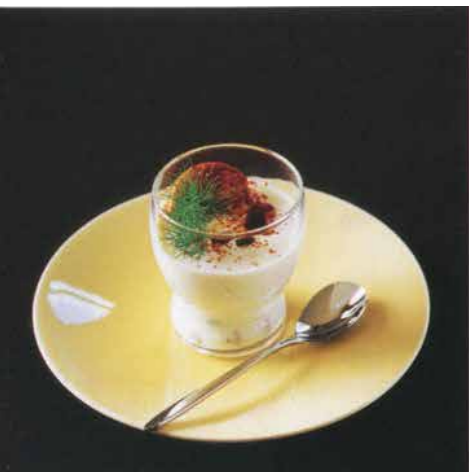


SOFFISTICATI E RAFFINATI DA PROVARE SUBITO
ALL'APERITIVO O AL DESSERT

BIBLIOTHECA CULINARIA



SOMMARIO



BICCHIERI SALATI

Bicchiere di purea profumata.....	4
Ravanello caldo e burro salato	6
Crema vellutata all'aglio e allo zafferano	8
Camembert caldo.....	10
Piselli, vaniglia e tuorlo.....	12
Mais mais.....	14
Floating Cloud, cetriolo e cetriolino.....	16
Mango, avocado e polpa di granchio	18

Crema di capperante al tomno	20
------------------------------------	----

Risotto alla carota e al cumino.....	22
--------------------------------------	----

BICCHIERI DOLCI

Crocco-ciocco	24
Cioccolato morbido, caramello e fior di sale	26
Carambar sciolta e «crocco-nero».....	28
Monte Bianco, infine quasi... ..	30
Crema di limone e mascarpone leggero	32
Soufflé al formaggio fresco, crema di avocado e cocco.....	34

Get, mousse al cioccolato	36
Dragoncello di torrone freddo	38
Dolce veloce all'ananas	40
Mango, rabarbaro e zenzero candito	42
Yogurt « cocco croccante ».....	44
« Yogurt » tutti frutti « too free ».....	46
Yogurt « marise »	48
Gelatina di cioccolato bianco e lamponi	50
Arance sanguinelle al miele crema alla vaniglia	52

Frutti rossi al basilico.....	54
Fichi & C.	56
Gelatina di lime e riso al latte	58
Chamallows caramellati e granatina acidulata.....	60
Mele-limone e gelatina al calvados.....	62
Lampone e rabarbaro, sugo denso al cocco ..	64
Cocajou.....	66
Caffè bianco	68
Ricette di base	70

Crema vellutata all'aglio e allo zafferano

🌿 PER 8 BICCHIERI 🌿

CREMA VELLUTATA

7 - 8 spicchi di aglio rosso di Sulmona
(in mancanza, potete utilizzare dell'aglio normale)
25 cl di latte parzialmente scremato
25 cl di panna liquida
½ bustina di zafferano
2 cucchiaini di legante alla maizena
(mescolate 1 cucchiaino di maizena +
1 cucchiaino di acqua fredda)
sale e pepe

CIPOLLE CROCCANTI

½ cipolla bianca
10 cl di olio extra vergine di oliva
farina

RIFINITURA

8 cucchiaini colmi di mais (al naturale in scatola)
4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
4 cucchiaini di aceto balsamico
1/4 di mazzetto di erba cipollina tritata

Togliete il germe agli spicchi d'aglio e pestateli. Mescolate il latte con la panna liquida e l'aglio e portate ad ebollizione. Aggiungete lo zafferano e il legante alla maizena. Salate e pepate. Sbattete il composto con la frusta, poi riportatelo ad ebollizione. Lasciate in infusione per 15 minuti, poi passate tutto al chinois.

Affettate la mezza cipolla a rondelle piuttosto spesse, poi passatele nella farina. Fatele friggere nell'olio extra vergine di oliva, facendo attenzione che non brucino.

Versate un cucchiaino di mais sul fondo di ogni bicchiere, poi ricoprite con la crema vellutata. Aggiungete mezzo cucchiaino di olio extra vergine di oliva, mezzo cucchiaino di aceto balsamico, poi l'erba cipollina tritata e 2 rondelle di cipolla fritte.

8 SALATO



Crema di limone e mascarpone leggero

PER 8 BICCHIERI

CREMA DI LIMONE

75 g di burro
8 cl di succo di limone
la scorza grattugiata di 1 limone
120 g di zucchero semolato
3 uova intere
1 foglio di gelatina

MASCARPONE LEGGERO

100 g di mascarpone
1 tuorlo d'uovo
10 cl di panna liquida
20 g di zucchero a velo

RIFINITURA

qualche pezzetto di crumble
(vedi pag. 70)
qualche pizzico di zucchero a velo

Fate sciogliere il burro a fuoco dolce, poi aggiungete il succo di limone, la scorza grattugiata e le uova intere precedentemente sbattute con lo zucchero semolato. Continuando a rimestare, portate questo composto al limite dell'ebollizione.

All'apparire delle prime bolle, togliete immediatamente la casseruola dal fuoco, poi sbattete nuovamente con la frusta. Incorporate il foglio di gelatina ammollato in acqua fredda e strizzato. Mettete in frigorifero per 3 ore. La crema deve risultare densa e liscia.

Mescolate il mascarpone con il tuorlo d'uovo. Sbattete la panna liquida con lo zucchero a velo fino a che non sarà morbida (non deve diventare soda come una panna montata).

Incorporate delicatamente un terzo di questa panna nella preparazione a base di mascarpone. Aggiungete poi, più rapidamente, il resto della panna.

In un bicchiere, versate alternativamente la crema di limone e il mascarpone leggero in modo da zebbrare di giallo e bianco il bicchiere. Terminate con un pezzetto di crumble spolverizzato di zucchero a velo.



IL PIATTO NEL BICCHIERE È ENTRATO A FAR PARTE DELLA NOSTRA QUOTIDIANITÀ MA, QUANDO SI TRATTA DI RICETTE IDEATE DAL CREATORE DI QUESTO TIPO DI PRESENTAZIONE, NON SI PUÒ CHE ESSERE STUZZICATI. UTILIZZANDO INGREDIENTI DELLA NOSTRA DISPENSA, INTERPRETANDOLI ALLA SUA MANIERA, GIOCANDO AUDACEMENTE CON I LORO GUSTI, PROPONE 33 RICETTE DOLCI E SALATE CON UNA MARCIA IN PIÙ.

Sapori decisi, colori solari e un tocco di ironia sono i punti di forza di questo vulcanico chef. La purea di patate profumata, la crema vellutata all'aglio e allo zafferano, il risotto alla carota e al cumino, il mais mais, il crocco ciocco, il cocajou... è tutto un «rock'n roll» nella presentazione e nel gusto. Lasciatevi andare e scoprirete che c'è più di un modo per riempire un bicchiere.

i bicchieri dello chef

Philippe Conticini è stato il primo chef a presentare i suoi dessert e i suoi piatti nei bicchieri. Oggi è considerato uno dei più grandi creativi per le sue invenzioni sia dolci che salate. Dopo l'esperienza come chef pasticciere alla Table d'Anvers e quella del ristorante Petrossian, la sua ultima impresa è il rilancio della celebre pasticceria parigina Peltier.



€ 5,70

www.bibliotheacaculinaria.it

ISBN : 978-88-95056-34-0



9 788895 056340