

CRUDO DI PESCE ITALIAN SASHIMI

FOTOGRAFIA DI NICOLAS BUISSON



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER IL SALMONE SELVAGGIO, BOTTARGA DI MUGGINE, FINOCCHIO GHIACCIATO E ANETO:

300 g di salmone selvaggio
50 g di bottarga di muggine extra
1 finocchio
Aneto q.b.

PER LA TARTARE DI FILETTO DI RICCIOLA E AVOCADO:

600 g di filetto di ricciola
Salsa di soia q.b.
50 g di riso soffiato
1 avocado
½ limone

Peperoncino q.b.
Pasta brick

PER IL RICCIO DI MARE CON CREMA DI BROCCOLETTI, GAMBERI AL LIME E VERZA CAPPUCCIO MARINATA:

10 ricci di mare
500 g di broccoli
10 gamberi rossi
½ lime
200 g di cavolo viola

PER IL CARPACCIO DI ASTICE E FRUTTO DELLA PASSIONE:

2 astici
3 frutti della passione

Olio e.v.o. (extra vergine d'oliva)
Aceto bianco q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Lecitina di soia q.b.

PER LE OSTRICHE CON SORBETTO DI MOJITO:

10 ostriche
300 g di Mojito

PER LO SPIEDINO DI TONNO, POP CORN DI AMARANTO E GELATINA DI SOJA:

30 g di amaranto
200 g di olio di semi di arachide
50 g di soia ➔

150 g di acqua
0,3 g di agar agar
300 g di tonno rosso obeso

PER GLI SPAGHETTI DI CALAMARI CON UOVA DI TOBIKO E KATAIFI:

200 g di calamari
1 zucchina
Uova di tobiko q.b.
100 g di Kataifi
50 g di olio extra vergine d'oliva
20 g di Sakè
1 lime

PER GLI SCAMPI, ZENZERO E MARMELLATA DI LIMONE:

10 scampi
100 g di zenzero fresco
1 limone

PER I GAMBERI MARINATI, ACQUA DI POMODORO, SEMI DI BASILICO E BISCOTTO DI POMODORO:

Polvere di pomodoro q.b.
100 g di latte
15 g di glucosio
10 gamberi rossi
Semi di basilico 1 bustina
Acqua di pomodoro

PROCEDIMENTO

PER IL SALMONE SELVAGGIO, BOTTARGA DI MUGGINE, FINOCCHIO GHIACCIATO E ANETO:

Tagliare all'affettatrice il finocchio e disporlo in una busta per il sottovuoto. Aggiungere il ghiaccio e lasciarlo marinare per una notte. Scolarlo e conservare in frigo. Tagliare il salmone in carpaccio. In una piccola ciotola disporre il finocchio tagliato, salare e pepare. Sovrapporre il salmone leggermente marinato con olio e limone. Cospargere con la bottarga di muggine tagliata sottilmente. Aggiungere l'aneto.

PER LA TARTARE DI FILETTO DI RICCIOLA E AVOCADO:

Pulire l'avocado, frullarlo con qualche goccia di limone, un pizzico di sale e poco peperoncino e olio e.v.o. Tagliare dei quadrati di 10x10 di pasta brick, avvolgerli su dei coni di acciaio e farli seccare in forno a 100° C per 2 minuti. Tagliare il filetto di ricciola in tartare condirlo con olio e poca salsa di soia.

PER IL RICCIO DI MARE CON CREMA DI BROCCOLETTI, GAMBERI AL LIME E VERZA CAPPUCCIO MARINATA:

Sbollentare i broccoli puliti per 5 min. in acqua bollente salata, scolarli e frullarli al Bimby con olio e.v.o. sale e pepe. Tagliare la verza cappuccio all'affettatrice molto sottile e condirla con poco aceto, sale e olio. Pulire i ricci di mare e ricavandone la polpa, conservarla in frigo. Far seccare i gusci dei ricci in forno a 50° C per due ore. Farcire i gusci con la crema di broccoli, i gamberi e i ricci, coprire con la verza marinata. Privare un gambero del suo guscio, tagliarlo a pezzettini e marinarlo con qualche goccia di lime.

PER IL CARPACCIO DI ASTICE E FRUTTO DELLA PASSIONE:

Tagliare a metà i frutti della passione, condirne una metà con sale, pepe e olio ed un po' di aceto bianco. Passare il resto al setaccio e diluire con mezzo litro d'acqua tiepida, aggiungere la lecitina di soia e quindi emulsionare con il minipimer per ottenere una schiuma soffice. Scottare le code d'astice in acqua bollente per 1 minuto. Eliminare il carapace e tagliare la polpa a fettine sottili. Batterle leggermente e disporle sui piattini. Condire con sale e pepe. Coprire con la vinaigrette di frutto della passione e infine decorare con la spuma degli stessi.

PER LE OSTRICHE CON SORBETTO DI MOJITO:

Fare un Mojito classico, ma facendo evaporare parte dell'alcool. Congelarlo e poi passarlo al pacojet. Pulire le ostriche, adagiarle su un cucchiaino e metterci sopra un po' di sorbetto di Mojito.

PER LO SPIEDINO DI TONNO, POP CORN DI AMARANTO E GELATINA DI SOIA:

Friggere l'amaranto nell'olio in modo da gonfiarlo come un pop corn. Scolarlo ed asciugarlo bene. Conservare. In una piccola casseruola mettere a bollire acqua e soia. Quindi aggiungere l'agar agar mescolando con una frusta. Tenere sul fuoco per un paio di minuti e versare il tutto in un contenitore. Far raffreddare e rassodare. Grattugiare la soja divenuta solida con un microplane. Tagliare a dadini il tonno e infilarlo con degli stecchi di bamboo. Cospargere di pop corn

di amaranto una superficie e aggiungere poi la soja grattugiata.

PER GLI SPAGHETTI DI CALAMARI CON UOVA DI TOBIKO E KATAIFI:

Dopo averli ben puliti, tagliare i calamari a julienne. Condirli con olio, sale, un po' di sakè, buccia e succo di lime. Far marinare per 15 minuti. Con la kataifi fare dei piccoli nidi e scottarli in forno a 150° C per 1 minuto. Tagliare la parte verde della zucchina con la mandolina, modalità julienne. Disporre i calamari nel piccolo contenitore. Sovrapporre le zucchine tagliate condite con sale, pepe e olio. Aggiungere il tobiko e per finire decorare con i nidi di kataifi.

PER GLI SCAMPI, ZENZERO E MARMELLATA DI LIMONE:

Ricavare il succo dai limoni, spellare e quindi bollire la loro buccia tre volte in acque diverse. Cuocerli con il succo e un cucchiaino di zucchero fino a quando non raggiungono una consistenza tipo marmellata. Pulire lo scampo, privarlo del suo guscio, adagiare un po' di marmellata sullo scampo e spolverare con zenzero fresco grattugiato.

PER I GAMBERI MARINATI, ACQUA DI POMODORO, SEMI DI BASILICO E BISCOTTO DI POMODORO:

Mettere a marinare i semi di pomodoro nell'acqua di pomodoro bianca. In una casseruola portare a 65° C il latte in cui avremo sciolto il glucosio. Sbattere quindi con una frusta il liquido in modo da ottenere una spuma molto compatta, raccoglierla con un cucchiaino e formare dei biscotti su una placca da forno ricoperta con un foglio di silpat. Fare essiccare a una temperatura di 35-40° C senza movimentazione d'aria. (almeno 2 giorni prima della preparazione). Tagliare i gamberi a dadini, farli marinare con olio, sale pepe e limone ed un goccio di salsa Worcester. Disporre l'acqua di semi di basilico nel piatto, adagiarvi i gamberi e decorare con pezzetti di biscotto al pomodoro.

PRESENTAZIONE

Disporre nei vari piattini a piacimento e servire. Ricordarsi di condire i vari tipi di pesce con olio e limone prima di impiattare.

TORTELLI CACIO E PEPE CON CALAMARI FARCITI DI AMATRICIANA

PHOTOGRAPHY BY NICOLAS BUISSON



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA PASTA:

400 g di farina 00
100 g di farina di semola rimacinata
15 g di sale
16 tuorli
1 uovo intero

PER LA FARCITURA:

500 g di pecorino crotonese semi stagionato

5 g di pepe nero
150 ml di panna liquida (35% densità di grasso)

PER I CALAMARI:

20 calamari cacciaroli interi e puliti

PER LA FARCITURA DEI CALAMARI:

500 g di guanciale di Norcia stagionato
15 pomodori pachino
1 cipolla bianca
2 ml di aceto balsamico

PER LA FINITURA:

50 fave sgusciate
Guanciale tostato in forno q.b.
Nero di seppia q.b.
Crema di riso allo zafferano q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA:

Nell'impastatrice versare tutti gli ingredienti precedentemente pesati fino al raggiungimento di un impasto liscio e omogeneo. ➡

PER LA FARCITURA:

Nel Bimby a 60° C versare tutti gli ingredienti e cuocere per 20 minuti. Frullare affinché il composto non risulti troppo liquido, nel caso, addensarlo con dell'acqua e maizena. Omogeneizzare il tutto e passare al colino. Mettere in una sac à poche e conservare in frigorifero.

PER I CALAMARI:

Riempire i calamari precedentemente puliti con il sugo di amatriciana e fissare la parte finale con uno stuzzicadenti e scottare ambo i lati in una padella antiaderente. Finire in forno la cottura per 5 minuti a 190° C. Scottare i ciuffi dei calamari in padella.

PER LA FARCITURA DEI CALAMARI:

Tagliuzzare a pezzi grossi il guanciale e scottarlo in pentola a fuoco alto affinché rilasci il suo grasso. Scolare e ripetere l'operazione per altre due volte. Aggiungere la cipolla bianca tagliata a julienne e i pomodori pachino tagliati a metà. Sfumare con l'aceto balsamico, se necessario, correggere di sale e cuocere fino a che il pomodoro rilasci tutto il suo liquido. Infine passare il tutto al passaverdure e lasciare decantare per 3 ore. Mettere in una sac à poche il composto e conservare in frigorifero.

PER LA FINITURA:

Stendere la pasta dei ravioli abbastanza fine, riempirla con la sua farcitura, chiudere il tortello nel modo usuale. Cuocere in abbondante acqua salata per 4 minuti. Scolare. Sbollentare le fave in acqua e sgusciarle.

Spennellare su un piatto quadrato di vetro la crema di riso allo zafferano sulla parte inferiore del piatto. Nella parte superiore, spennellare con il nero di seppia. Disporre i tortelli sulla crema di riso allo zafferano e i calamari sul nero di seppia. Decorare con le fave sgusciate al centro del piatto, germogli di shiso e guanciale tostato sui tortelli.

PLUMA DI MAIALINO IBERICO ALLA PLANCHA, FONDENTE DI FORMAGGIO BLU DEL MONCENISIO, TOPINAMBUR STUFATI E CHIPS DI SCORZANERA

PHOTOGRAPHY BY NICOLAS BUISSON



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

2 kg di pluma di maialino iberico
200 g di blu del Moncenisio
300 g di ricotta fresca di bufala
600 g di topinambur
½ stecca di vaniglia
100 g di olio extra vergine d'oliva
2 radici di Scorzanera
Farina q.b
Olio di semi di arachidi per friggere

Sale di Maldon q.b.
Pepe di Sezchuan q.b.

PROCEDIMENTO

Nel cutter amalgamare la ricotta con il blu del Moncenisio aggiungendo un cucchiaino d'olio. Sistemare il tutto in una sac-à-poche. Conservare in frigorifero. Pulire lo Scorzonera dalla parte esterna e poi sempre con il pelapatate ricavare delle striscioline lunghe

circa 6 cm. Infarinare e friggerle nell'olio d'arachidi. Scolarle bene e conservarle al caldo. Al momento del servizio, salare e pepare la pluma e scottarla su una piastra o un grill ben caldo. Cuocere da ambo i lati in modo che rimanga croccante, e rosato all'interno. Disporre sui piatti qualche strisciolina di crema di formaggio, alternando poi a fettine di pluma e decorare con lo Scorzonera fritto. Insaporire con il sale Maldon e pepe di Sezchuan. Servire.

FRIANDISES

PHOTOGRAPHY BY NICOLAS BUISSON



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER IL MOTTARELLO:

200 g di cioccolato
400 g di panna
400 g di cioccolato fondente
100 g di burro di cacao

PER I MARSHMALLOW:

75 g di albume
75 g di acqua
100 g di glucosio

250 g di zucchero
12,5 g di zucchero
12,5 g di gelatina
12,5 g di Cointreau
25 g di succo di frutto della passione
50 g di amido di mais
150 g di zucchero a velo

PER LA RIDUZIONE DI FRUTTO DELLA PASSIONE:

50 g di glucosio
200 g di succo di frutto della passione

PER LE MADELEINE:

280 g di zucchero
500 g di farina
4 g di lievito
250 g di mandorle
100 g di burro
4 uova

PER IL MACARON:

125 g di mandorle in polvere
25 g di cacao
150 g di zucchero a velo ➡

150 g di zucchero semolato
50 g di acqua
100 g di albume (50+50)

PER LE GELATINE:

325 g di purea di frutta
325 g di acqua
393 g di glucosio
130 g di zucchero
26 g di pectina nh
745 g di zucchero
5 g. di acido citrico
5 g di acqua
65 g di alcol di frutta

PER I BABÀ:

600 g di farina
12 uova medie
10 g di sale
30 g di zucchero
4 g di lievito di birra
25 g di acqua
200 g di burro

PER LA BAGNA:

2 l di acqua
800 g di zucchero
40 g di scorza d'arancia
20 g di scorza di limone
400 g di rum
8 g di gelatina

PER LE NOCCIOLE:

1 kg di nocciole
250 g di zucchero
50 g di acqua
Cioccolato temperato

PROCEDIMENTO

PER IL MOTTARELLO:

Sciogliere il cioccolato, semimontare la panna. Versare negli stampini e conservare in freezer. Sformare, mettere negli appositi stecchini e glassare con il cioccolato temperato. Conservare in frigo.

PER I MARSHMALLOW:

Montare l'albume a neve. Nel frattempo portare a 121° C il composto di acqua, zucchero e glucosio, unire a filo all'albume continuando a montare. Unire anche i 12,5 grammi di zucchero per rendere più compatto il composto e continuare a montare.

Sciogliere la gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda, nel succo di frutto della passione e Cointreau. Unire il composto ottenuto all'albume montato, ancora quando è caldo e lasciare raffreddare

totalmente aiutandosi con una bacinella con acqua e ghiaccio. Mettere il tutto in una sac-à-poche e fare dei salsicciotti su di una teglia cosparsa di zucchero a velo e amido di mais. Spolverare anche sopra e mettere in frigo a riposare e raffreddare. Mettere il glucosio, il succo del frutto della passione in un pentolino e lasciare ridurre fino ad ottenere la consistenza desiderata. Versare in una pompetta e lasciare raffreddare in frigorifero. Tagliare a piccoli cilindri e infilarli con degli stecchi, decorare con un punto di riduzione il frutto della passione e servire.

PER I CANTUCCI:

Come prima cosa accendete il forno a 190° C e quando avrà raggiunto la temperatura fatevi tostare le mandorle ben disposte su una placca, per 3-4 minuti; toglietele dal forno e fatele freddare. In seguito procedete a formare l'impasto per i cantucci: ponete le 4 uova intere e un tuorlo nella planetaria e aggiungete il pizzico di sale e lo zucchero semolato. Montate molto bene fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete ora il burro fuso tiepido e mescolate; incorporate la farina setacciata con il lievito e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Suddividete questo impasto in due o tre palle della stessa dimensione e da queste ricavate due o tre filoncini lunghi all'incirca 30 cm; trasferite i filoncini su una placca da forno coperta con carta forno, spennellateli con l'uovo intero leggermente sbattuto e fate cuocere per 20 minuti a 190° C. Trascorso questo tempo estraete i filoncini, fateli raffreddare qualche minuto e procedete a tagliarli in diagonale per ricavare dei biscotti di circa 1-1,5 cm. Disponete i biscotti ottenuti di nuovo sulla placca e fate "biscottare" in forno a 170° C per circa 10-15 minuti. Estraete i cantucci ottenuti e aspettate che siano ben freddi per gustarli.

PER I MACARON AL CIOCCOLATO:

Frullare le mandorle con il cacao e lo zucchero a velo. Cuocere a 110° C l'acqua con lo zucchero. Montare a neve 50 g di albume, versarci sopra l'acqua cotta prima. Aggiungere gli altri 50 g non montati e le polveri. Mescolare con la spatola e dressare in teglia. Cuocere a 140° C per 15 minuti.

PER LE GELATINE:

In una pentola mettere a freddo la purea di frutta, acqua e glucosio. Aggiungere 130 g di zucchero miscelato con la pectina e i 750 g di zucchero in tre volte, mentre si porta ad ebollizione. Raggiunti i 108° C aggiungere

l'acido citrico con i 5 g di acqua e l'alcol di frutta. Attendere il raffreddamento, tagliare a 3 o 5 cm di diametro e passare nello zucchero.

PER I BABÀ:

Per preparare i babà al rum iniziate a realizzare il lievito: sciogliete il lievito di birra disidratato in 25 g di acqua, versate il tutto in una ciotola dove avrete posto 30 g di farina, presa dalla dose totale della ricetta; impastate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ma consistente. Adagiate l'impasto in una ciotolina, ricoprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare per almeno 30 minuti, fino al raddoppiamento del volume iniziale. Versate la rimanenza nella tazza di una planetaria munita di foglia e aggiungete il lievito.

Rompete con una forchetta le uova, per rompere i tuorli e mischiarli agli albumi, quindi versate a filo sulla farina, mentre la planetaria è in azione; in ultimo unite lo zucchero. Impastate con la foglia fino a miscelare il tutto e sviluppare il glutine. L'impasto sarà pronto quando si staccherà dai bordi della planetaria e si attorciglierà attorno alla foglia. A questo punto togliete la foglia e montate il gancio. Ora aggiungete un pezzo alla volta il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, su cui avrete versato il sale, sempre mentre il gancio è in azione. Non aggiungete dell'altro burro fino a che non sarà stato completamente assorbito quello precedente. Dovrete ottenere un composto molto morbido, elastico e opaco. Con una spatola di silicone pulite i bordi della ciotola della planetaria, quindi ricopritela con della pellicola trasparente e lasciate lievitare il tutto per 3 ore nel forno spento ma con la luce accesa.

Intanto che l'impasto lievita, preparate la bagna: ricavate 40 g di scorza d'arancia e 20 g di scorza di limone. Versate l'acqua in una pentola alta e stretta, unite lo zucchero e le scorze di arancia e limone. Quando l'acqua bollerà e lo zucchero sarà sciolto, spegnete il fuoco e aggiungete il rum, così che non evapori, quindi coprite con un coperchio e lasciate in infusione. L'impasto sarà lievitato e avrà raggiunto il bordo della ciotola, imburrate allora molto bene e infarinate 22 stampini da babà delle dimensioni di 6 cm di altezza, 4 cm di diametro inferiore e 5 cm e mezzo di diametro superiore. Sgonfiate con la mano l'impasto dei babà e raccoglietene un po' con l'altra. Premetelo, fate fuoriuscire e staccate, stringendo il pollice e l'indice, delle palline del peso di circa 65-70 g l'una che andrete a ►

riporre nell'appositi stampini. Lasciate lievitare gli stampini, sempre nel forno spento ma con la luce accesa, fino a che l'impasto non sarà arrivato al bordo. Infornate a questo punto i babà nella parte più bassa del forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30-35 minuti, finchè non saranno molto coloriti, quindi estraeteli e lasciateli intiepidire; toglieteli poi dagli stampini e fateli raffreddare e asciugare

per bene su di una gratella. Quando i babà saranno freddi immergeteli nella bagna calda, rigirandoli delicatamente con un mestolo. Non appena saranno ben impregnati prelevateli con una schiumarola e strizzateli leggermente, quindi poneteli a testa in giù su di una gratella posta sopra ad un vassoio che raccoglierà il liquido colante. Poneteli in frigorifero dentro ad un contenitore chiuso ermeticamente.

PER LE NOCCIOLE:

Tostare le nocciole in forno. Fare un sciroppo, portarlo a 120 g e versare le nocciole, mescolare veloce fino a sabbiarle. Glassarle con il cioccolato temperato e conservare in frigo.