

Oggi CREO



CHEF BY :
GIULIANO LORENZON

Welcome

In questo progetto e grazie alle nozioni di Food Engineering apprese durante l'esperienza lavorativa e la Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari, ho combinato i vantaggi derivati dalle Fibre Naturali Ingredium e i prodotti JDC per creare delle Texture e delle Strutture innovative. Ho utilizzato in maniera divertente la stampante alimentare per dare una "cornice" di design ai piatti, oppure per renderli più divertenti ed espressivi.

In alcuni casi le realizzazioni in stampa alimentare mi sono servite come "contenitore", per esempio nella ricetta del cubo e della dynamite.

In altre realizzazioni mi sono avvalso di una lunga maturazione degli ingredienti che ho realizzato nella pentola OCOO così da enfatizzare tutti i sentori umami nascosti nelle materie prime grazie ad un imbrunimento non enzimatico.

Giuliano Lorenzon

Chef & Owner "Agriamo"
Food Culture Technology



Contenuti

MASTER PARTNER

PCB-Ingredium

Ponthier

Nesler

Martinorossi

Agnello del Galles IGP

Riso Gallo

Elle&Vire

Balfegò

Michelle Cluizel

Bruschetta di Lonza

04

Risotto Mondria

06

Fassona Burn-Out

08

Sir Lamb Wellington

10

Ravioli a quattr'occhi

12

Taco di Manzo

14

Design di Tartellette

16

Red King in giardino

18

Cubo Sfera

22

Tropical Dynamite

25

FOOD DESIGNER

Agriamo

PHOTOGRAPHY and GRAPHIC DESIGNER

Desirée Magagnoli

BRUSCHETTA DI LONZA SAN MARCO

PANE DI MATERA TOSTATO, LONZA SAN MARCO JDC FARCITA DI CREMA
CACIO E PEPE E MELA VERDE

INGREDIENTI per 10 persone

- LONZA SAN MARCO JDC A FETTE SOTTILI 500G
- FETTE DI PANE DI MATERA 20
- CREMA DI FORMAGGIO SPALMABILE AL 34%
- PANNA DA CUCINA
- VINAIGRETTE ALL'AGLIO NERO (come nella ricetta Fassona Burn-Out)
- POMODORI CONFIT
- AMERICAN CREAM CHEESE 300G
- PANNA DA CUCINA 35% EXCELLENCE ELLE&VIRE 1L

- PECORINO GRATUGGIATO 500G
- GELATINA BOVINA IN POLVERE 50G
- NATUR LIN
- PEPE NERO
- MELE GRANNY SMITH 4
- CITTRIX
- MALTODESTRINA
- ALGA NORI

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA CACIO E PEPE:
Reidratare la gelatina con 200g acqua calda. Riscaldare tutti i latticini a 45°C, aggiungere il cubetto di gelatina solidificato. Aggiungere a “pioggia” il pecorino ed il pepe, avendo cura di sciogliere tutto tra i 45° ed i 48° per evitare che le caseine si separino, infine aggiunstate di sale o di pepe e legare con Natur Lin circa 0.5/0.8% sul peso totale della crema. Lasciar idratare in frigorifero prima di riporre in sac-a-poche.

Tagliare a batonette le 4 mele granny smith, bagnarle leggermente con Citrix per evitare l'imbrunimento.
Realizzare una Vinaigrette all'aglio nero come nella Ricetta Fassona Burn-Out.
Tostare le fettine di pane. Spalmare un po' di crema cacio e pepe sul pane, disporre due cannoli di lonza san marco farciti con la crema, bagnare con la vineigrette ed appiccicare i fogli di alga nori, a piacere disporre due stampe alimentari ad elemento di design.

Aggiungere “as occhio” olio extra vergine sulla maltodestrina fino a che non si assorbe e rimane polveroso, usare come saporita guarnizione e conservare al riparo dall' umidità. Decorare con i pomodirini

ELASTICITÁ

Il **Natur Lin** è un composto di fibre vegetali di lino estratte da lino bruno e da lino dorato, ha un profilo organolettico neutro ed ha un'eccellente funzione addensante e stabilizzante. Natur Lin può assorbire fino a 27 volte il suo peso in acqua. L'uso di un frullatore a mano per omogeneizzare il tutto è necessario per sfruttare tutte le funzionalità delle fibre. In questa ricetta, inserito nella crema cacio e pepe, conferisce texture ed elasticità.





RISOTTO MONDRIAN

INGREDIENTI X 4 persone

- CARNAROLI GRAN RISERVA RISO GALLO 240G
- COLDTEX+
- AGLIO NERO E ALGA SPIRULINA
- 2 LIMONI
- NATUR AGRUM
- PUREA DI LAMPONI PONTHER
- BURRO E PECORINO PER MANTECARE

PROCEDIMENTO

- Realizzare una crema di aglio nero diluendolo con 300 ml di Acqua e il 10% di Coldtex+
- Realizzare la crema al limone salato sbollentando i 2 limoni in acqua salata. Eliminare la parte bianca e tenere solo la polpa e la buccia. Frullare con 200 ml di acqua e legare con 5% di Natur Agrum e 5% di Coldtex+.
- Realizzare la crema all'alga spirulina diluendo l'alga in 300 ml di acqua con il 10% di Coldtex+.
- Realizzare la crema al lampone aggiungendo l'8% di Coldtex+ alla quantità di purea di lampone che si vuole utilizzare.
- Lasciar idratare tutte le creme per qualche ora, frullare con un frullatore ad immersione per ottenere un gel stabile.
- Affumicare il riso con un affumicatore da banco per 8 secondi e coprire con la pellicola per mezz'ora.
- Preparare un risotto normale tostando il riso, bagnando con vino e con brodo a piacere. In mantecatura aggiungere burro e pecorino. Mantecare, disporre sul piatto e disegnare una geometria che ricordi un quadro di Mondrian.

AMIDI

Il **Coldtex+** è l'amido di Tapioca targato Ingredium. L'amido di tapioca ha un sapore e un aspetto (colore) più neutro rispetto agli altri amidi. Conferisce inoltre una maggiore consistenza cremosa alle salse e ad altre creazioni con ridotto tenore di grassi. Attenzione, il contenuto di estratto secco (zucchero, fibre) o di grassi della ricetta può influire sull'idratazione dell'amido e quindi ritardarne l'azione o addirittura limitarla. In tal caso sarà necessario ripensare l'ordine con cui vengono incorporati gli ingredienti e prediligere la miscelazione dell'amido con la parte acquosa della ricetta.

FIBRE

Natur Agrum è una fibra di agrumi in polvere. La sua composizione di polisaccaridi a catena lunga le conferisce un'eccezionale capacità di trattenere i liquidi. Le sue proprietà addensanti ed emulsionanti sono efficaci indipendentemente dal PH del substrato, sia a caldo che a freddo. Le pectine naturalmente contenute in Natur Agrum permettono di gelificare a PH <3,8 e Brix >60°B

FASSONA BURN-OUT

PROCEDIMENTO

- Realizzare una vinaigrette sbucciando l'aglio nero e aggiungendo l' olio di vinacciolo, aceto di riso, l'Emul A. Frullare tutto e per ultimo aggiungere lo Xanthan e lasciare riposare, usare con un biberon.
- Sbollentare le verdure e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Marinarle nello yuzu.
- Aprire la fassona dalla vaschetta e sgranare la carne con le mani, aggiungere il sale affumicato e lasciare prendere ossigeno in frigorifero al fine che la carne mantenga un colore rosso acceso.
- Coprire la tartare con la pellicola e affumicare leggermente, per 3 secondi, con l' affumicatore da banco. Lasciare a contatto con il fumo per circa 5 minuti. Solo al momento del servizio condire con olio.
- Realizzare una tuille al carbone vegetale con in parti uguali burro, farina, albume e zucchero a velo. Correggere di sale, aggiungere polvere di miso di lenticchie, pepe, e carbone vegetale in polvere.
- Aggiungere 2g di Agar e 2g di Iota e lasciare idratare per almeno un ora. Disporre negli stampi e cucinare in forno, lasciare raffreddare e mettere in un luogo asciutto.
- Disporre la tartare condita sul piatto, aggiungere le verdure a piacere e i pomodori confit, condire con la vinaigrette all'aglio nero e la tuille.

INGREDIENTI x 4 persone

- TARTARE DI FASSONA JDC 4 VASCETTE DA 120G
- AGRETTI, ASPARAGI E ZUCCHINE
- SUCCO DI YUZU
- POMODORINI CONFIT
- SALE MALDON AFFUMICATO
- POLVERE DI MISO E LENTICCHIE NESLER
- AGLIO NERO 100G
- BURRO 100G
- FARINA 100G
- ALBUME 100G
- ZUCCHERO A VELO 100G
- CARBONE VEGETALE 10G
- AGAR AGAR 2G
- IOTA 2G
- EMUL A - LECITINA DI SOIA 3G
- XANTHAN 1%
- OLIO DI VINACCIOLO 300 ML
- ACETO DI RISO 100 G

EMULSIONI

L'**Emul A** (Lecitina di soia) è adatto a stabilizzare preparazioni contenenti grassi emulsionati. Lo **Xanthan** invece è un addensante adatto sia per preparazioni dolci ma soprattutto per quelle salate.

DURATA

Con la **Iota** (Carragenina) e l'Agar Agar le decorazioni come la tuille manterranno l'elasticità per molto tempo, purché conservate in un contenitore ermetico. La Carragenina è un gelificante che richiede del Calcio per gelificare. Iota non è resistente alla cottura ma resiste al congelamento/surgelamento.

SIR LAMB WELLINGTON

L'ADDENSANTE

Il **Warmtex** è un amido di mais addensante a caldo per preparazioni dolci e salate tipo salse e creme. Migliora la tenuta durante la cottura rispetto a quanto avviene con gli amidi convenzionali. È l'amido con la maggior e capacità di assorbimento. La salsa ai carciofi di questa ricetta con il calore si solidificherà e grazie al Warmtex si eviterà la perdita di liquidi che rovinerebbero il piatto ed il taglio sarà migliore.

PROCEDIMENTO

- Realizzare la crema di carciofo battendo i carciofi con sale, umori, Warmtext, Agar Agar e 50 ml acqua.
- Con le ossa del carrè preparare un fondo con aromi a piacere, importante che ci sia vino rosso o sherry. Filtrare e legare il tutto con 5g x litro di iota. E riporre in frigo.
- Stendere la brisè dello spessore adatto, posare negli stampi a mezza sfera, ricoprire di foglio di alga nori e spalmare al suo interno la crema di carciofo.
- Aggiungere la scaloppa di foie scottata solo da un lato ed abbattuta, ed 1/3 di lombetto di agnello anch'esso scottato ed abbattuto.
- Richiudere con la crema al carciofo, un foglio di alga nori e la brisè. Decorare a piacere ed abbattere a 0°C.
- Fatti 3, cucinare a 200 gradi con preriscaldamento a 220, fino a 38 gradi al cuore (l'agnello cucina subito, e deve rimanere rosato. Sondato alla giusta temperatura l'agnello, aprire immediatamente e servire con la crema legata con iota e montata con poco burro e le verdure.

INGREDIENTI x 6 persone

- CARRÈ DI AGNELLO DEL GALLES SCALZATO E DISOSSATO
- SCALOPPE PICCOLE DI FOIE GRAS 4
- SPECK D'OCA AFFETTATO
- ALGA NORI IN FOGLI 6
- PASTA BRISÈ Q.B.
- CARCIOFI COTTI IN OLIO CONFIT 5
- AGAR AGAR 8G
- AGRETTI E POMODORINI CONFIT
- WARMTEX 20G
- BURRO Q.B.
- UMORI DI NESLER
- IOTA 5G



RAVIOLI A QUATTR'OCCHI

CON RIPIENO DI BACALÁ MANTECATO E GUANCIA DI TONNO
ROSSO

STABILITÀ

Le due farce proposte sono già legate e si stabilizzano ulteriormente a caldo grazie all'azione del **Warmtex**, che si gelatinizza con il calore. Il **Natur Lin** a caldo si liquefa ma mantiene stabile il gel e l'emulsione. Su un raviolo funzionano benissimo perché tengono molto bene il congelamento e la mantecatura in padella.

INGREDIENTI per le farce

- BACCALÁ PIL PIL O RITAGLI 1KG
- RICOTTA 100G
- PANNA FRESCA 100G
- PATATE LESSE 130G
- SPICCHI DI AGLIO 2
- OLIO EVO 160ML
- SCORZA GRATUGGIATA DI 1/2 LIMONE
- CIPOLLA 50G
- PREZZEMOLO
- SALSA LENTIS NESLER
- ACETO 20G
- VINO BIANCO 50ML
- WARMTEX 60G
- NATUR LIN 1%
- PER LA FARCIA ALLA GUANCIA DI TONNO USARE TUTTI GLI INGREDIENTI PRECEDENTI SOSTITUENDO AL BACCALÁ LA GUANCIA DI TONNO ROSSO BALFEGÓ

PROCEDIMENTO

PER LA FARCIA AL BACCALÁ:
Cucinare il bacalao sottovuoto insieme alla cipolla, le patate, la scorza di limone, la salsa lentis, l'aceto, il vino bianco e il prezzemolo. Cottura 80°C per 1 ora e mezza, volutamente in overcooking. Ancora caldo, mettere in planetaria con la foglia in movimento, aggiungere i latticini, l'olio a filo il Warmtex ed infine il Natur Lin. Far reddare e usare con la tasca come ripieno per ravioli.

PER LA FARCIA AL TONNO ROSSO:
Ripetere lo stesso procedimento di prima sostituendo al baccalà la guancia di tonno rosso Balfegò.

Realizzare la pasta per il raviolo e farcili.





SCULTURA

La **fibra di agrumi** ed il **Warmtext** agiscono a caldo nella cottura sottovuoto di questa gustosa crema di uova e guanciaie stabilizzando l'emulsione, mentre la fibra di lino agisce sulla sua elasticità potendo creare anche forme squadrate e regolari come questo snack.

La crema carbonara sarà sempre spalmabile e cremosa e tiene anche la temperatura se riscaldata fino a 50 gradi.

TACO DI MANZO MARINATO

INGREDIENTI X 10 TACOS

- CARPACCIO DI MANZO MARINATO 500G
- FOGLI DI ALGA NORI 5X14 CM
- FETTINE DI PANE 5X5 CM
- POMODORO CUORE DI BUE 2
- PEPERONI 2
- CIPOLLOTTI 3
- SALSA LENTIS NESLER 200ML
- ZUCCHERO 50G
- ACETO DI RISO 100ML
- CETRIOLO SBUCCIATO
- ACQUA 500ML
- NATUR LIN 2%
- PANNA 1L
- TUORLO D'UOVO 850G
- PECORINO GRATUGGIATO 350G
- GUANCIALE A CUBETTI 450G
- WARMTEX
- NATUR AGRUM

PROCEDIMENTO

- Tagliare le fette di carpaccio di manzo come i fogli di alga nori 5x14 cm
- Tostare le fette di pane
- Realizzare un GAZPACHO UMAMI MATURATO: con i pomodori cuore di bue, i peperoni, i cipollotti, la Salsa Lentis, zucchero, aceto di riso o di vino bianco, il cetriolo sbuccato e i 500ml di acqua.
- Riporre tutto in pentola OCOO e far maturare per circa 10 ore.
- Frullare tutto con immersione, aggiustare di sale, legare con 2% di Natur Lin e stabilizzare in frigo prima di mettere in tasca da pasticceria.
- Volendo a piacere aggiungere un po' di polvere di paprika affumicata.
- PER LA FARCITURA ALLA CARBONARA frullare a freddo la panna, (ebbene sì), il tuorlo d'uovo, il pecorino grattugiato, il guanciaie tagliato a cubetti e tostato, con tutto il suo grasso, abbondante pepe nero, l' 8% di Warmtex, e il di 5% Natur Agrumi.
- Mettere nel sacco sottovuoto e cucinare a vapore bassa temperatura per circa 50 minuti a 75/80°C al fine di coagulare tutto l'uovo, Warmtex e Natur Agrum. Abbattere e riporre in fresco.

Realizzare due strati di alga nori, di carpaccio di manzo e la fettina di pane tostato. Richiudere e farcire i bordi con la crema carbonara, spatolare bene a livello dei bordi e volendo si può decorare con un foglio di carta alimentare con una stampa a piacere. Aggiungere in parte per fare la scarpetta la crema di gazpacho umami.

DESIGN DI TARTELLETTE

INGREDIENTI

PER LA CREMA DI CIOCCOLATO E FINFERLI

- FINFERLI 1KG
- CIOCCOLATO BIANCO DOMORI 300G
- SALSAL LENTIS NESLER 100ML
- SRIRACHA 20ML
- NATUR LIN 1%

PER LA CREMA DI ZUCCA E KIMCHI

- ZUCCA OBLUNGA A CUBETTI 1KG
- SALSAL LENTIS NESLER 100ML
- KIMCHI PICCANTE 50G
- COLDTEX 15%

PER LA CREMA DI SARDE AFF. E YOGURT

- YOGURT 200G
- EMULA 3G
- SARDE AFFUMICATE 100G
- INULINA 20G
- COLDTEX+ 10%

PER LA CREME CHEESE AL LIMONE SALATO E CIPOLLOTTO

- ACQUA 100ML
- LIMONI 2
- CETRIOLO 1
- CIPOLLOTTO SOLO PARTE BIANCA 50G
- SOFT CREME CHEESE ELLE&VIRE
- NATUR AGRUM 5%

PROCEDIMENTI

- Inserire tutto nella pentola OCOO, ad eccezione del Natur Lin, con programma di maturazione di 10 ore.
- Frullare tutto aggiungendo l'1% di Natur Lin.
- Correggere di sale ed acidità con aceto di riso, e lasciare riposare in frigorifero.

- Inserire tutto nella pentola OCOO con programma di maturazione di 10 ore.
- Frullare il tutto con 15% di coldtex, correggere di sale ed acidità con aceto di riso, e lasciar riposare in frigo.

- Frullare tutto assieme.
- Correggere di sale e tenere in frigo.

- Sbollentare 2 limoni interi in acqua salata, ricavarne la buccia e setacciare la polpa, frullare con 100ml di acqua, la creme cheese soft, 1 cetriolo e il cipollotto. Aggiungere 5% di Natur Agrum, riscaldare al microonde fino a 80°C circa e abbattere. Correggere di sale

Il potere addensante delle fibre e degli amidi modificati per conferire texture alle saporite creme facilita il congelamento e scongelamento evitando la sineresi e prolungando la shelf life.



ASSEMBLAGGIO

Disporre le creme nelle tartellette salate PCB e nelle forme di carta alimentare stampata. Decorare a piacere

RED KING IN GIARDINO

INGREDIENTI per 4 persone

- SALMONE REALE RED KING 250G
- ASPARAGI, AGRETTI, ZUCCHINE E CAROTE
- POMODORINI CONFIT
- MELA GRANNY, PESCA, ANANAS, KIWI
- CREMA DI FINFERLI CIOCCOLATO BIANCO E CHILI MATURATA (vedi ricetta precedente)

- SOSTITUTO VEGETALE ALL'UOVO MARTINOROSSI 100G
- ACETO DI RISO 50ML
- SALSA LENTIS 20ML
- XANTHAN 3G
- OLIO EVO 100ML
- AGAR 13G
- SALSA DI SOIA 300ML
- OLIO DI GIRASOLE

PROCEDIMENTO

PER L'ANELLO DI LENTICCHIE GIALLE:
Idratare 50g di Preparato sostitutivo dell'uovo con 300ml di acqua + 5g di Agar, stendere su una placca ad uno spessore di 1cm circa e coprire con la pellicola, cucinare in forno a vapore a 90°C per circa 40'.

PER LA MAYO VEGANA:

Versare il sostituto dell'uovo rimanente in 300ml acqua, riscaldare in microonde fino a farlo coagulare, aggiungere l'aceto di riso, la Salsa Lentis e legare con 3g di Xanthan e 100ml di olio evo. Salare e conservare in frigo.

PER LE PERLE DI SALSA DI SOIA:

Diluire 8g di Agar su 300ml di salsa di soia, far bollire e percolare a caldo su un bagno di olio di girasole a 5°C. Setacciare con un passino, sciacquare leggermente dall'olio e conservare in frigo.

Sbollentare la verdura tagliata a batonette e raffreddare in acqua e ghiaccio.

Tagliare la frutta a cubetti.

Tagliare il Salmone a fettine stile Sashimi.

Tagliare con un coppapasta un disco di lenticchie gialle e copparlo anche al centro per ottenere un anello.

Adagiare sul piatto, al centro mettere poca maionese vegan e le fettine di sashimi di salmone, circa 60g.

Disporre in modo artistico nel suo perimetro le creme, la frutta e verdura dando verticalità.

Terminare con altra maionese vegan e le perle di salsa di soia.



MACARON VEGANI

INGREDIENTI

PER 60/80 GUSCI DI MACARON

- FARINA DI MANDORLE 400G
- ZUCCHERO A VELO 400G
- WARMTEX 20G
- NATUR AIR 30G
- NATUR LIN 3G

SECONDO IMPASTO

- ZUCCHERO 400G
- ACQUA 120ML

PER LA GANACHE VEGANA

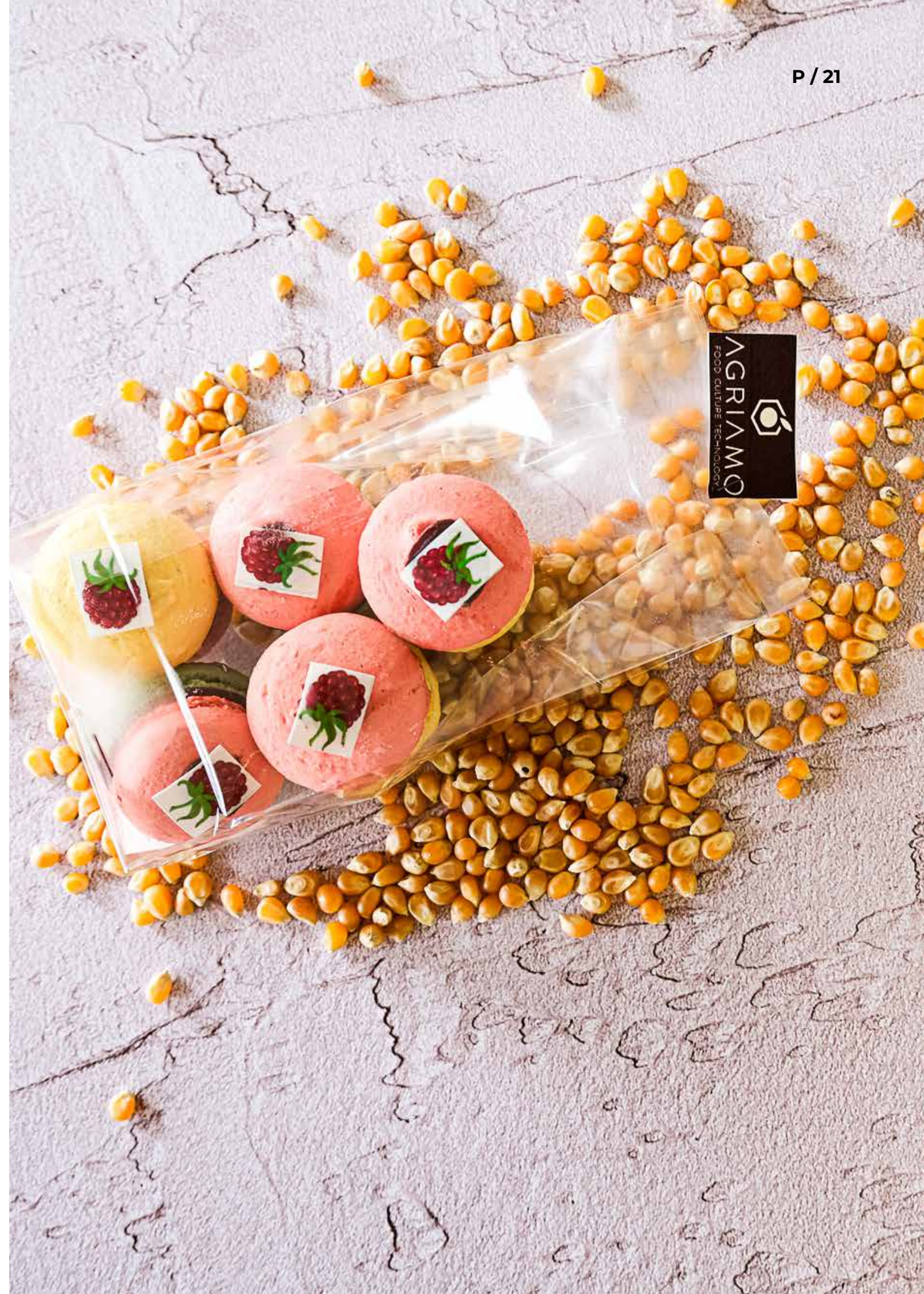
- PUREA DI LAMPONE O CASSIS PONTIER 120ML
- DEXTROSE 30G
- ZUCCHERO 50G
- CIOCCOLATO FONDENTE 68% CLUIZEL VILA GRACINDA 300G
- BURRO DI CACAO 50G
- MALTODESTRINA 20G
- NATUR AGRUM 10G

PROCEDIMENTI

- Frullare al cutter le polveri per ottenere una trama fine.
- Realizzare un finto albume con 290ml di Acqua e le fibre di patata e di lino (quella di lino sempre per ultima). Dividere il composto liquido in 2 pesate da 160ml cad.
- Idratare le polveri con una pesata di liquido da 160ml.
- Realizzare uno sciroppo portando a 121° l'acqua e lo zucchero.
- Montare in planetaria la seconda montata da 160ml con lo sciroppo. Portare il composto a 42° ottenendo una meringa ben ferma.
- Unire i due impasti.
- Pezzare subito con la sac-a-poche e cucinare immediatamente in forno preriscaldato a 170° con esercizio a 140 gradi per circa 15/18 minuti e valvola aperta ventola al minimo!
- Se necessario seccare prima di abbattere a 100° per altri 10'.

PER LA GANACHE

- Sciogliere le polveri insieme ai liquidi ad eccezione della maltodestrina.
- Sciogliere il cioccolato in microonde, aggiungere la maltodestrina e i liquidi. Frullare tutto fino ad ottenere un composto lucido.
- Farcire i macarons con la ganaches e "bacciarli". Il prodotto si può conservare farcito in congelatore senza perdere acidità e rimanendo croccante all'esterno e cremoso all'interno.



CUBO SFERA

INGREDIENTI per 28 cubi

IMPASTO A

- ACQUA 700ML
- ZUCCHERO 80G
- PECTINA NHX 15G
- AGAR AGAR 2G
- NATUR AGRUM 4G

+ INGREDIENTI GANACHE AL CASSIS DELLA
RICETTA DEI MACARON.

IMPASTO B

- CIOCCOLATO FONDENTE 68% MICHELLE CLUIZEL VILA GRACINDA 840G
- OLIO EVO 40ML

IMPASTO C

- ACQUA 400ML
- NATUR AIR 40G
- XANTHAN 3G
- INULINA 150G
- ZUCCHERO 80G

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO A:

Far bollire tutti gli ingredienti aggiungendo
un pizzico di sale.

PER L'IMPASTO B:

Sciogliere al microonde gli ingredienti.
Aggiungere l'impasto A al B.
Frullare e lasciar raffreddare a 45/50°

PER L'IMPASTO C:

Realizzare una finta meringa italiana
frullando l'acqua con Natur Air e Xanthan.
Montare in planetaria aggiungendo a
pioggia l'inulina e lo zucchero.
Far colare l'impasto ottenuto dall'unione
degli impasti A+B sulla meringa italiana.

Mettere in una sac-a poche e farcire degli
stampi a cubo anche in silicone. Aggiungere
l'inserito di cassis abbattuto a -20 gradi,
volendo addensato con poco Xanthan se
serve.
Abbatte tutto dopo aver livellato
lo spessore. Stampare i decori con
la stampante alimentare della trama
desiderata, e decorare con una magica
bolla edibile, la mousse avrà il cuore liquido.

Qui i prodotti Ingredium esprimono
tutte le loro potenzialità per ottenere
una mousse con una texture soffice ma
palatabile. In una mousse a base acqua
il sapore del cioccolato cluizel si esalta
moltissimo. È estremamente versatile e
tiene il congelamento.
Qui è decorata come fosse un cubo di
Rubik all'interno di una galassia.





TROPICAL DYNAMITE

Per la crema pasticciera vegan

INGREDIENTI

- PUREA DI COCCO PONTHER 1250G
- PUREA DI MANGO PONTHER 1250G
- PUREA DI POLPA E SCORZA DI YUZU PONTHER 200G
- SOSTITUTO VEGETALE DELL'UOVO MARTINOROSI 300G
- SACCAROSIO 100G
- DESTROSIO 60G
- PECTINA NHX 10G
- 10% DI BURRO DI CACAO O GRASSO DI COCCO SUL PESO TOTALE DELLA PREPARAZIONE

PROCEDIMENTO

- Pesare tutti i liquidi e scaldare a 80°C
- Pesare tutte le polveri ed il grasso vegetale a parte, sciogliere parzialmente in Microonde il grasso vegetale.
- Versare i liquidi caldi sulle polveri e frullare immediatamente facendo scomparire tutti i grumi.
- Rimettere sul fuoco, portare a ebollizione per 1 minuto e versare sopra al grasso vegetale parzialmente sciolto. Emulsionare ed abbattere.

Per la spuma vegana al lampone

INGREDIENTI

- PUREA DI LAMPONE PONTHER 300G
- SCIROPPLO DI ZUCCHERO (50% ZUCCHERO, 50% ACQUA) 100 ML
- NATUR AIR 15%
- COLDTEX 3%

PROCEDIMENTO

- Pesare la purea con lo sciroppo di zucchero.
- Aggiungere il 15% di Natur Air, frullare e lasciar idratare un'ora in frigorifero
- Aggiungere al peso totale 3% di Coldtex e frullare.
- Mettere nel sifone con 2 cariche di bombole e provare la texture.

Per l'argilla di cioccolato

INGREDIENTI

- CIOCCOLATO FONDENTE 100G
- MALTODESTRINA 50 G

PROCEDIMENTO

- Sciogliere il cioccolato nel microonde
- Aggiungere la maltodestrina e sgranare tutto con le mani fino ad ottenere dei grumetti simili all'argilla.
- Questa polvere si può usare come crumble o come inserto in cheesecake o muffin

ASSEMBLAGGIO

- Disporre la crema e l'argilla di cioccolato sul piatto
- Farcire la candela con la spuma di lampone
- Volendo potete aggiungere cubetti di gelatina fatta con Natur Alg: a base di Pura Ponthier di passion fruit così composta: 500 ml di purea, 5% Natur Alg, bollire, aggiungere 50g inulina alla fine. Raffreddare in positivo, e tagliare.

TEXTURE

Nella crema pasticciera tutti gli idrocolloidi (Natur agrum e Pectina NHX) creano una texture cremosa che tiene al congelamento dopo essere a loro volta astati attivati con la temperatura.

Il grasso vegetale crea la sensazione scioglievole e spatolabile evitando la sineresi degli amidi (rilascio di acqua).

FIBRA

La fibra di patata del **NaturAir** nella spuma di lampone ha un sorprendente potere aerante e schiumogeno, ci si può fare qualsiasi cosa.

Si usa come sostituto dell'uovo ovunque serva "fare schiuma": meringa, impasti montati, prodotti da forno, emulsioni, anche macarons.





Jolanda de Colò
Palmanova

CONTATTACI

PHONE :

0432.920321

LOCATION :

VIA I MAGGIO 21 - PALMANOVA - UD

WEB :

www.jolandadecolo.it

EMAIL :

info@jolandadecolo.it

CHEF BY :

GIULIANO LORENZON - AGRAMO