

Cappuccino di asparagi di Santena, trota salmonata e Grana Padano con croissant al rosmarino di Chiaverano, cracker al cacao e bastoncino di sfoglia ai semi di sesamo

Ingredienti per 6 persone

Per il cappuccino: 400 g asparagi di Santena, 250 g di filetto di trota salmonata, 100 ml di crema di latte, 50 g Grana Padano, 50 ml latte intero, 20 ml Erbaluce di Caluso, 20 g scalogno, fiori di rosmarino (se disponibili), olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Per il croissant: 200 g farina "00", 50 ml latte intero, 50 ml acqua, 30 g rosmarino di Chiaverano finemente tritato, 10 g lievito di birra, 10 ml olio extra vergine di oliva, 5 g sale fino, ½ cucchiaino di malto.

Per il cracker: 50 g farina "00", 20 g cacao, 30 ml acqua, sale.

Per il bastoncino: 100 g pasta sfoglia, 20 g semi di sesamo nero.

Per decorare: 6 rametti di rosmarino.

Procedimento

Preparare l'impasto del pane: mettere in una planetaria la farina, l'olio e il rosmarino finemente tritato. Sciogliere il lievito di birra in una ciotolina con l'acqua e il latte a temperatura ambiente. Aggiungere l'acqua alla farina e impastare fino ad ottenere un composto liscio ed elastico, quindi aggiungere il sale. Porre a lievitare a temperatura ambiente per un'ora. Trascorso questo tempo, prendere l'impasto, stenderlo con un matterello su un piano di lavoro leggermente infarinato, tagliare dei triangoli e arrotolarli fino ad ottenere dei croissants. Porre a lievitare per 45 minuti quindi infornare a 220° avendo cura di vaporizzare soventemente la camera del forno.

Preparare il cracker: impastare la farina, il cacao e il sale con l'acqua e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere l'impasto così ottenuto, tagliare delle strisce di 1 cm di larghezza e 40 cm di lunghezza e arrotolare su tubi metallici. Adagiare in una teglia e cuocere in forno a 200° C per pochi minuti. Appena pronti sfornare, lasciar raffreddare qualche minuto quindi sfilare i tubi.

Preparare il bastoncino: stendere la pasta sfoglia su un piano di lavoro leggermente infarinato, tagliare dei piccoli bastoncini quindi porli in teglia foderata di carta da forno, pennellarli con acqua e cospargere con semi di sesamo. Infornare a 220°.

Preparare il cappuccino: pulire gli asparagi avendo cura di non rovinare le punte. Tagliare il gambo a rondelle quindi mettere le rondelle in una padella con un filo di olio extra vergine di oliva e lo scalogno tritato molto finemente. Far rosolare qualche minuto a fuoco vivo quindi bagnare con poco brodo vegetale, abbassare il fuoco e portare a cottura a padella incoperchiata. A fine cottura frullare con un frullatore ad immersione, aggiungere 50 ml di crema di latte, regolare di sale e pepe, passare allo chinois e mantenere in caldo. Blanchire le punte in acqua bollente e salata quindi raffreddarle in acqua e ghiaccio. Tagliare a cubetti i filetti di trota salmonata già lavati e privati di ogni lisca con l'aiuto dell'apposita pinzetta. Condire i cubetti con olio extra vergine di oliva, sale e pepe bianco quindi disporli in una teglia con il fondo rivestito di carta da forno. Mescolare a freddo il latte con il Grana Padano grattugiato e la restante crema di latte; versare il composto ottenuto in un bricco di acciaio. Infornare la trota a 180° per 6 minuti avendo cura di sfumare a metà cottura con l'Erbaluce. Montare alla lancia del vapore di una macchina per il caffè espresso il composto di panna, latte e Grana Padano fino ad ottenere la classica schiuma del cappuccino. Versare la vellutata di asparagi in una tazza di vetro, adagiarvi sopra i cubetti di trota, colmare con la schiuma di Grana. Decorare la superficie con punte di asparagi e fiori di rosmarino.

Servizio

Posizionare la tazza su un piatto rettangolare con il fondo ricoperto di un centrino, accompagnare con un piccolo croissant, un cracker e un bastoncino. Decorare il piatto con un rametto di rosmarino.

Il Calice della Buona Ventura _IV edizione_23 aprile 2008

Caramelle di zafferano e cacao farcite di zucca e sarass del fen su fonduta di stracchino ai semi di zucca e filangè di zucca croccante

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta allo zafferano: 200 g farina “00”, 2 uova, 50 g rimacinata di grano duro, 10 g olio extra vergine di oliva, 2 g zafferano in polvere, sale.

Per la pasta al cacao: 50 g farina “00”, 30 g cacao, 40 g uovo, 5 g olio extra vergine di oliva, sale.

Per il ripieno: 150 g zucca lunga, 100 g sarass del fen, 50 g ricotta piemontese, 1 uovo, 30 g Grana Padano, 20 g scalogno, olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Per la salsa: 200 g stracchino, 50 ml crema di latte, sale, pepe bianco.

Per la garniture: 100 g zucca lunga, 50 g farina “00”, 3 dl olio di semi di arachidi, 50 g semi di zucca sgusciati, sale.

Per decorare: 18 pistilli di zafferano, cacao.

Procedimento

Preparare i due impasti e mantenerli in fresco avvolti in pellicola.

Preparare il ripieno: pulire la zucca e tagliarla a cubetti, far scaldare un filo di olio in una padella, aggiungere lo scalogno finemente tritato, far rosolare qualche minuto e aggiungere la zucca. Bagnare con poca acqua quindi portare a cottura a padella incoperchiata. A fine cottura scoperchiare e alzare il fuoco fino a far asciugare completamente la zucca. Frullare e lasciar raffreddare. Grattugiare finemente il sarass del fen e porlo in una ciotola. Strizzare in un canovaccio pulito la ricotta e aggiungerla al sarass del fen. Aggiungere la zucca frullata e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere l'uovo e il Grana Padano grattugiato quindi regolare di sale e pepe.

Preparare la fonduta: tagliare a cubetti lo stracchino e porlo in una bastardella. Aggiungere la crema di latte e mettere il tutto a bagnomaria mescolando di tanto in tanto finché lo stracchino non sarà completamente sciolto. Mantenere in caldo.

Preparare la garniture: pulire e tagliare in sottile filangé (taglio sottile simile alla julienne ma con lunghezza maggiore) la zucca. Infarinarla, scuotere per eliminare la farina in eccesso e friggere in olio di semi di arachidi caldo. Scolare, far asciugare su carta assorbente e mantenere in caldo. Tostare leggermente i semi di zucca.

Preparare le caramelle: stendere la pasta gialla e ottenerne delle sfoglie rettangolari. Stendere la pasta al cacao e ottenerne dei tagliolini. Sovrapporre, a distanza regolare, i tagliolini marroni alle sfoglie gialle; stendere leggermente con il matterello quindi ripassare in macchina. Tagliare dei rettangoli e farcirli, con l'aiuto di una sac à poche, con il ripieno di zucca e sarass del fen.

Servizio

Lessare le caramelle in abbondante acqua bollente, salata e addizionata di un filo di olio extra vergine, scolare e adagiare le caramelle in un ampio piatto in cui sia stata versata della fonduta di stracchino. Guarnire la superficie con la zucca frita e qualche seme di zucca. Decorare i bordi dei piatti con pistilli di zafferano e una spolverata di cacao

Il Calice della Buona Ventura _IV edizione_23 aprile 2008

Rolata di coniglio grigio di Carmagnola profumata al timo su purea di sedano rapa e riduzione di Carema e cioccolato fondente

Scalogni glassati

Perle di patate miste

Ingredienti per 6 persone

Per la rolatata: 2 selle di coniglio grigio di Carmagnola, 100 g pasta di salsiccia di maiale, 50 ml Carema, 50 g lardo, 1 uovo, 20 g timo serpillio, sale, pepe bianco.

Per la purea: 300 g sedano rapa, 50 ml crema di latte, 20 g olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Per la riduzione: 2 dl Carema, 50 g cioccolato fondente, 10 g farina, 10 g burro, sale, pepe bianco.

Per gli scalogni: 12 scalogni, 10 g olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Per le patate: 100 g patate a pasta gialla, 100 g patate a pasta viola (se disponibili), 10 g burro, sale, pepe bianco.

Per decorare: 6 rametti di timo serpillio

Procedimento

Preparare le rolate: disossare accuratamente le selle dei conigli quindi batterle leggermente con un batticarne. Passare il lardo e la pasta di salsiccia per due volte al tritacarne. Porre in una ciotola il passato quindi regolare di sale e pepe. Aggiungere l'uovo, il vino e le foglioline di timo. Porre le selle su fogli di alluminio, salare e pepare. Farcire con il composto precedentemente preparato quindi chiudere avvolgendo nei fogli di alluminio. Legare con spago da cucina e infornare in forno preriscaldato a 200° C.

Preparare la purea: pelare il sedano rapa, tagliarlo a cubetti. Scaldare un filo di olio in una padella e aggiungervi i cubetti di sedano rapa. Far rosolare qualche minuto quindi aggiungere l'acqua e portare a cottura a fuoco basso. A fine cottura frullare, passare al setaccio, regolare di sale pepe e aggiungere la crema di latte. Mantenere in caldo.

Per la riduzione: mettere in un pentolino il vino quindi legarlo con un roux freddo ottenuto mescolando burro e farina. Regolare di sale e pepe quindi aggiungervi il cioccolato fondente tagliato a scaglie.

Preparare gli scalogni: pelare gli scalogni e metterli in una pirofila con olio, sale e pepe bianco. Infornare a 150° C e portare a cottura.

Preparare le perle: pelare i due tipi di patate e, con l'apposito scavino, ottenere delle perle. Scottarle a vapore quindi ripassarle in padella con burro, sale e pepe bianco.

Servizio

Affettare le rolate e posizionare le fette ottenute sulla purea di sedano rapa. Nappare con la riduzione di Carema e cioccolato. Accompagnare con gli scalogni e con le patate servite in una cocotte a parte. Decorare con un rametto di timo.

**La bavarese all'amaretto con la sua gelatina, la mousse di cioccolato fondente,
il caviale di caramello e rhum
ovvero
Bonet destrutturato**

Ingredienti per 6 persone

Per la bavarese: 2 dl crema di latte, 1.5 dl latte, 80 g zucchero, 50 g polvere di amaretti, 2 tuorli, 3 fogli di colla di pesce.

Per la gelatina: 1 dl liquore all'Amaretto, 2 fogli di colla di pesce.

Per la mousse: 125 g cioccolato fondente, 60 g burro, 20 g zucchero a velo, 2 tuorli, 3 albumi.

Per il caviale: 1 dl acqua, 50 g zucchero, 0.5 dl di rhum 1 g alginato di sodio, 3 g cloruro biidrato di calcio.

Per decorare: 50 g cioccolato fondente, 50 g zucchero, 50 g granella di amaretti, 20 g cacao.

Procedimento

Preparare la bavarese: mettere ad ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda; mettere a bollire il latte con la polvere di amaretti. Sbattere, in una bastardella, i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso; aggiungere il latte filtrato e la colla di pesce precedentemente strizzata. Lasciar raffreddare quindi aggiungere la panna semimontata avendo cura di mescolare dal basso verso l'alto. Versare la bavarese così ottenuta in bicchierini.

Preparare la gelatina: mettere a scaldare il liquore all'amaretto a bagnomaria quindi aggiungervi la colla di pesce precedentemente ammorbidita e sciolta in un pentolino. Lasciar raffreddare quindi colarla sulle bavaresi. Porre in frigorifero.

Preparare la mousse di cioccolato: tagliare a scaglie il cioccolato fondente quindi scioglierlo a bagnomaria con il burro. Appena il composto sarà sciolto aggiungere i tuorli, mescolare velocemente e porre a raffreddare. Appena freddo aggiungere gli albumi montati con lo zucchero a velo avendo cura di mescolare dal basso verso l'alto. Versare la mousse così ottenuta, con l'aiuto di una sac à poche, in bicchierini.

Preparare il caviale: far caramellare lo zucchero in una pentola. Appena avrà assunto un colore dorato intenso aggiungere l'acqua e mescolare fino ad ottenere una salsa densa. Aggiungere il rhum e far raffreddare. Aggiungere al composto l'alginato di sodio mescolando con un frullatore ad immersione. Passare il composto al sottovuoto per eliminare l'aria inglobata in precedenza. Mescolare in una terrina 3 dl di acqua molto fredda, 200 g di cubetti di ghiaccio e il cloruro di calcio. Caricare una siringa senza ago con il composto di caramello e rhum quindi versarlo goccia a goccia nella soluzione di acqua, ghiaccio e cloruro di calcio. Scolare il caviale così ottenuto, sciacquarlo sotto il getto di acqua fredda e conservarlo immerso in acqua fredda.

Preparare le decorazioni: far caramellare lo zucchero e colarlo in alcool portato ad una temperatura di -20° C. Scolare le reti così ottenute e mantenerle in freezer. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e farne dei fili su zucchero semolato. Lasciar raffreddare quindi staccare e mantenere in freddo.

Servizio

Scolare il caviale e metterlo in un bicchierino. Disporre i tre bicchierini (uno con il caviale, uno con la bavarese, uno con la mousse) in un piatto. Decorare con la rete di caramello, i fili di cioccolato, la granella di amaretti e una spolverata di cacao.