

FOODART

LO CHEF DEL FUTURO

Full Costing



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

FULL COSTING – TOP DISHES

ABBASSARE I COSTI PER AUMENTARE LA REDDITIVITÀ

Costi e redditività sono metriche importanti in ogni azienda, ed ora anche nelle cucine. Conoscere la differenza tra Full cost e Food cost, **ragionare su quali tecniche di cottura possono favorire l'abbassamento dei costi e su impiattamenti che da soli elevano immediatamente il valore di un piatto**, sono tra gli obiettivi di questo capitolo. Le ricette sono state studiate specificamente per rispondere a queste esigenze e sono “Full Cost Approved” perchè in grado di stupire con una spesa contenuta ma soprattutto, danzano sapientemente su quella sottile linea che unisce tradizione e rivisitazione.



AGNOLOTTI DEL PLIN



FREGOLA CON VONGOLE
E BOTTARGA



MINISTRONE ESTIVO



RAVIOLI AL CACIUCCO
DI PESCE



RISOTTO ALLO ZAFFERANO



GUANCIA BRASATA
AL BAROLO



VITELLO ALLA BISMARCK
2.0



STRUDEL DI MELE



TIRAMI-KISS

I PROFESSIONISTI E GLI ESPERTI

CHE HANNO RISPOSTO ALLE NOSTRE DOMANDE

Ogni giorno Unilever Food Solutions affianca il tuo lavoro, ispira le tue creazioni e contribuisce al tuo aggiornamento. Per supportarti nelle attività quotidiane abbiamo intervistato su temi di attualità i professionisti e gli esperti che vedi in foto ed ai quali va il nostro sentito ringraziamento.

Riccardo Camanini

CHEF – RISTORANTE LIDO 84

Chef di Lido 84 a Gardone Riviera, dove insieme al fratello Giancarlo ha ottenuto la stella Michelin dopo soli 6 mesi dall'apertura. Propone una cucina impregnata di sapori antichi che rievocano i luoghi che lo hanno cresciuto, accompagnata da una straordinaria tecnica acquisita al fianco di maestri d'eccellenza nel corso di numerosi viaggi in giro per l'Europa.

www.ristorantelido84.com



Giovanni Solofra

CHEF – RISTORANTE TRE OLIVI

Giovanni Solofra, chef del ristorante Tre Olivi a Paestum, 2 stelle Michelin. Con alle spalle una solida esperienza in cucine di altissimo livello ha deciso insieme a Roberta Merolli, al suo fianco nel lavoro e nella vita, di studiare le eccellenze culinarie del Cilento, terra che li ospita, proponendo quindi una cucina permeata dagli ingredienti peculiari della dieta mediterranea.

www.treolivi.com



Michelangelo Convertino

FOOD PHOTOGRAPHER

Affermato fotografo professionista specializzato in food & beverage. Abile nel catturare l'attenzione, la curiosità e la voglia di assaggiare un alimento in chi lo guarda. Ha maturato una solida esperienza e riconosciuta professionalità grazie anche ad importanti interazioni con famosi chef nazionali ed internazionali. Ha partecipato in veste di giudice esperto alla decima edizione di Masterchef Italia.

www.michelangeloconvertino.it



Bobo Cerea

CHEF – RISTORANTE DA VITTORIO

Bobo Cerea, con Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e la supervisione di Mamma Bruna porta avanti la tradizione culinaria di famiglia, avviata dal padre Vittorio. Un successo di lunghissimo corso che ha recentemente festeggiato i 50 anni di attività, durante i quali i Cerea hanno saputo combinare la tradizione culinaria lombarda con ponderate e sapienti innovazioni prestando maniacale attenzione all'esecuzione, arrivando a conquistare le 3 Stelle Michelin.

www.davittorio.com



Diego Rossi

CHEF – RISTORANTE TRIPPA

Diego Rossi è chef, a fianco dell'oste Pietro Caroli di Trippa, a Milano. Autore e sostenitore di una cucina di sostanza che non si piega né alle mode né al compiacimento del cliente, è arrivato a sviluppare la sua idea di ospitalità dopo gli anni di formazione trascorsi in ambienti di alta cucina.

www.trippamilano.it



Giacomo Gironi

ESPERTO IN FORMAZIONE
RESTAURANT CONSULTANTS

Giacomo Gironi è docente di tecniche di gestione ed analisi imprenditoriale oltre che consulente per il settore HO.RE.CA. Collabora in maniera continuativa con gruppi aziendali del settore food quali Autogrill e Laurenzi Consulting, realizzando anche analisi di sostenibilità.



TUTTE LE RICETTE SONO A CURA DI CHEF PIERLUCA ARDITO E CHEF GIUSEPPE BUSCICCHIO

Pierluca Ardito

CHEF – TEAM COACH NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Pierluca Ardito, è Executive Chef del Ristorante Nobis e del Grand Hotel La Chiusa, al suo attivo numerosi premi vinti in competizioni internazionali di cucina. Ricerca la qualità attraverso materie prime eccellenti, abbinare ai sapori della tradizione pugliese che esalta grazie a contaminazioni inedite. È docente in corsi professionali di cucina ed autore di libri.



Giuseppe Buscicchio

EXECUTIVE CHEF ITALIA E GRECIA PER UFS

Vanta collaborazioni in importanti strutture alberghiere come il Four Season Hotel di Milano; ha lavorato con grandi maestri di cucina come lo Chef Raffaele De Giuseppe e lo Chef Sergio Mei dai quali ha appreso il rispetto verso le materie prime. A 25 anni diventa Executive Chef in importanti ristoranti pugliesi. È docente in corsi professionali di cucina. In UFS ha portato la sua cucina semplice e concreta che combina gusti equilibrati e sapori non comuni.



FULL COSTING – TOP DISHES

TECNICHE DI COTTURA CHE AVANTAGGIANO IL FOOD COST

A CURA DI

Chef Pierluca Ardito

Quando si parla di food cost e di redditività, **ragionare a fondo sulle preparazioni** può portare ad un notevole beneficio a livello economico, oltre che di gusto.

Le tecniche di cottura che possiamo definire tradizionali, come arrostitire, stufare o brasare comportano spesso passaggi laboriosi e complessi, che richiedono tempo e risorse, ma soprattutto sfruttano il calore per portare a termine la cottura. L'utilizzo di alte temperature genera uno shock termico e un conseguente calo di peso che può arrivare fino al 30% del peso originale della materia prima.

SCEGLIENDO TECNICHE DI COTTURA INNOVATIVE
È POSSIBILE RAZIONALIZZARE LE PREPARAZIONI,
ANDANDO AD ABBASSARE L'INCIDENZA DEL
FOOD COST, AUMENTANDO COSÌ
LA REDDITIVITÀ DI OGNI PIATTO.

• COTTURA SOTTOVUOTO.

A partire dagli anni '80, il sottovuoto si è imposto non solo come tecnica di conservazione ma anche come tecnica di cottura. Le materie prime, infatti, riposte in un ambiente ermetico con tutti i condimenti, non subiscono perdite di liquidi e di conseguenza non si assiste ad un calo del peso. Grazie a questa tecnica è possibile razionalizzare i passaggi precedenti alla cottura e sfruttare il 100% della materia prima acquistata, riducendo l'incidenza dei costi.

• COTTURA A BASSA TEMPERATURA.

Il sottovuoto può essere usato in combinazione con la cottura a bassa temperatura, arrivando così ad una massimizzazione dell'efficienza. La bassa temperatura, infatti, oltre a non sottoporre gli alimenti a uno shock termico dispersivo, consente di ridurre la quantità di energia necessaria per il completamento di ogni piatto.

• COTTURA IN VASO.

Attraverso la vaso cottura, si prepara, conserva, cucina e serve il piatto usando un unico contenitore che una volta chiuso ermeticamente, non viene più aperto fino all'assaggio. I vantaggi di questa scelta non derivano unicamente da un utilizzo più efficiente della materia prima ma anche e soprattutto dalla possibilità di razionalizzare la preparazione e di conseguenza anche i costi del personale.



INTERPRETAZIONE E RIVISITAZIONE

DEI PIATTI CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA

L'INTERVISTA

Quanto è importante avere in menù piatti della tradizione italiana e che valore aggiunto apporta la loro rivisitazione?

Chef Riccardo Camanini 🌸

La mia cucina non può prescindere dall'aver anche dei richiami storici.

Mi piace rappresentare me stesso ancorandomi alle radici del passato, ma allo stesso tempo questo mi aiuta a svincolarmi quando nascono piatti non collegati alla tradizione. L'interpretazione della nostra cultura attraverso il cibo è necessaria per comprendere l'evoluzione del gusto nella società di oggi.

Chef Bobo Cerea 🌸🌸🌸

La clientela presta molta attenzione alla tradizione, perché è memoria, ricordo, piacere autentico. Tra i nostri menù degustazione ce n'è uno, Nella tradizione di Vittorio, i cui piatti richiamano la bontà ed il gusto più genuini. Li serviamo con la convivialità della condivisione, come si fa quando si è seduti attorno ad una tavola casalinga. Sono aspetti della tradizione a cui prestiamo molta cura. Che siano palati gourmet o "semplici" amanti della buona tavola, cerchiamo di proporre anche piatti all'apparenza più classici ma in una versione riveduta, preparati con tecniche e cotture all'avanguardia.



Chef Diego Rossi 🍷

È fondamentale, il cuoco ha il dovere di salvaguardare le proprie origini culinarie e le tradizioni del territorio in cui si esprime.

Detto ciò, non vuol dire che in ogni regione dobbiamo ritrovare i piatti di tutta la tradizione italiana, bensì quelli di un territorio specifico. La rivisitazione serve a creare la tradizione di domani e a descrivere il passare del tempo, a non sedersi e fossilizzarsi su usanze non più attuali e spesso originate da necessità che appartengono ad epoche ormai remote.

Chef Giovanni Solofra 🌸🌸

La tradizione italiana è per me importantissima, nella mia idea di ristorazione e di ospitalità è fondamentale geolocalizzarsi, capire da dove si parte e perché. La tradizione culinaria è la cartina al tornasole dell'identità di un popolo e della sua evoluzione e di conseguenza è importante salvaguardarla. Così facendo si può attivare il processo creativo per costruire nuove memorie. È importante sapere chi si era per creare il cibo del futuro, per far sì che la propria identità sia sempre più intima e non più omologata.

TECNICHE DI PRESENTAZIONE

PER OTTIMIZZARE IL VALORE DEL PIATTO

Curare la presentazione, può aumentare il valore di un piatto? Se sì, come?

Chef Riccardo Camanini 🌸

Se - come si usa dire - la bellezza salverà il mondo, certo. **Sicuramente la percezione del “buono” può essere facilitata dal “bello”** e dall’armonia estetica che si può creare all’interno di un piatto.

Chef Bobo Cerea 🌸🌸🌸

L’estetica di un piatto è tanto importante quanto gli ingredienti che lo compongono. Un piatto non deve solo gratificare il palato ma anche la vista, perché è il primo impatto che si ha con la pietanza. Per questo cerchiamo sempre di curare l’equilibrio cromatico dei piatti, la loro disposizione, valorizzando al massimo quanto si andrà a mangiare a breve.

Chef Pierluca Ardito
LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO

Una presentazione esteticamente studiata nei minimi dettagli è uno degli aspetti fondamentali da curare **per aggiungere valore alle proposte presenti in menù.** Un buon piatto diventa un ottimo piatto e acquista valore se si presenta in maniera moderna e innovativa. Per ottenere questo risultato è necessario dedicare tempo alla presentazione del piatto non solo in fase di uscita ma anche e soprattutto in fase di progettazione.

L'INTERVISTA

Chef Diego Rossi 🍷

Certamente, curare la presentazione rende il piatto più accattivante. **L’impatto visivo mette in moto la macchina del gusto.** Giocando con colori, brillanzes e forme ad esempio, un piatto traslucido invoglia maggiormente rispetto ad un piatto asciutto o opaco; una spuma fa più effetto che una salsa molto liquida, una verdura cotta correttamente mantiene colori più vividi rispetto ad una stracotta. Le quantità, in proporzione alla dimensione del piatto contano sicuramente quando si parla di estetica, al pari delle dimensioni del piatto, una quantità di cibo ridotta è più elegante rispetto ad un piatto eccessivamente carico.

Chef Giovanni Solofra 🌸🌸

Decisamente sì, perché questa, se ben eseguita, può rendere più tangibile ed emozionalmente comprensibile **la storia e il concetto che è alla base della nascita di un piatto.**

Nella costruzione di un piatto è fondamentale tener conto di:

• COLORI • FORME E TEXTURE • DISPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

Nei piatti ogni colore evoca una sensazione nel cliente:

il verde la freschezza, il rosso la passione, il marrone ricorda la tradizione; **le diverse forme degli ingredienti si devono combinare tra loro con armonia,** ed è altrettanto importante che nel piatto siano presenti **diverse consistenze:** una parte morbida, una croccante, una gelatinosa e una cremosa o liquida. Tutti questi elementi devono essere disposti secondo un progetto preciso, possibilmente scritto, affinché al momento del visual test i piatti evochino sensazioni gustative di eccellenza.

TECNICHE DI PRESENTAZIONE

COME AUMENTARE IL VALORE DI UN PIATTO TRAMITE LA FOTOGRAFIA

A CURA DI Michelangelo Convertino

La fotografia di una preparazione, o food photography, **è un alleato importante della ristorazione:** mostra la cura e la ricerca che gli chef infondono nelle loro creazioni, può raccontare una storia, ma soprattutto, suscita emozione in chi la guarda, contribuendo così ad aggiungere valore. La fotografia, inoltre, ha il potere straordinario di trasportarti dall’altra parte del mondo con un solo click!

È sempre importante tenere presente alcuni accorgimenti per impostare una buona fotografia food. Innanzitutto, **un piatto da fotografare non sempre coincide con un piatto da consumare.** Gli elementi che soddisfano il palato, non necessariamente si prestano per essere fotografati; ad esempio, **un piatto molto abbondante o carico di condimento non renderà bene sotto l’obiettivo.** Oltre alla cura nella disposizione degli elementi, che può essere aiutata anche con l’uso di stuzzicadenti e altri accorgimenti simili, è importante studiare la resa dei colori e i loro accostamenti. Un esempio? Se i protagonisti del piatto sono i gamberi, sarà opportuno non aggiungere elementi di colore rosso perché catturerebbero immediatamente l’attenzione, distogliendola dai crostacei. **Un altro aspetto a cui è importante prestare attenzione è la luce,** usare la luce naturale, se non si ha a disposizione un set dedicato, è meglio che fotografare il piatto in cucina, dove le luci al neon potrebbero distorcere i colori. Altri due trucchetti che mi sento di poter condividere sono: l’uso dell’olio per lucidare e ravvivare un alimento e dell’acqua che con piccole gocce può aiutare a trasmettere una sensazione di freschezza.



FULL COST E FOOD COST

AGIRE CONOSCENDO LA STRUTTURA DEI COSTI

A CURA DI

Giacomo Gironi

GIACOMO GIRONI, RESTAURANT CONSULTANT, CI SPIEGA LE DIFFERENZE TRA FULL COST E FOOD COST, COME OTTIMIZZARE LA GESTIONE DEI COSTI E **STABILIRE IL PREZZO GIUSTO PER I PIATTI IN MENÙ**.

Il "Full Costing approach" è un metodo economico che registra tutti i costi dell'analisi di bilancio e li separa per settore di competenza. Il Food Cost non è il costo del piatto, almeno non solo. Esistono due tipi di **Food Cost: attivo e passivo**, dove il passivo è dato dalla rotazione delle merci in magazzino in equilibrio con gli acquisti, mentre l'attivo è rappresentato dal Full Cost (tutti i costi principali di un'azienda, divisi in un due macroaree, *personale e costi fissi* restituiti in percentuale) spalmato sulla creazione analitica di una ricetta, quindi tutti gli elementi che concorrono alla creazione di una ricetta, divisi per grammature e costi, moltiplicato per le incidenze di cui sopra e di nuovo moltiplicato per i margini che l'azienda si aspetta dal prodotto.

L'esplosione della struttura dei costi ci consente di agire direttamente nel comparto operativo del Food Cost (parola ormai abusatissima) e aggiungere alla ricetta anche i costi fissi rispetto al minutaggio ed alle preparazioni e non solo all'assemblaggio dei piatti. Costruire un menù con un +30% sul Food Cost e dividere il punto di pareggio per il numero di coperti ci dà una chiarezza immediata sulla nostra



"NEL 1982 DONALD SMITH E MICHAEL KASAVANA HANNO SVILUPPATO UN METODO DI INGEGNERIA DEL MENÙ OGGI MOLTO CONOSCIUTO ED UTILIZZATO"

FORMULA FOOD COST
=
PREZZO DI COSTO / PREZZO DI VENDITA X 100

INFERIORE RISULTERÀ L'INCIDENZA DEL FOOD COST PER OGNI REFERENZA SUL TUO MENÙ, MAGGIORE SARÀ LA REDDITIVITÀ COMPLESSIVA DELLA TUA OFFERTA.

gestione e sulla profittabilità del ristorante. Dopodiché ci sono anche dei valori non empirici che incidono ulteriormente sul totale (come ad esempio il prestigio dello chef o un piatto benchmark).

Costruire un menù che ottimizzi la redditività abbassando l'incidenza del Food Cost senza rinunciare ai classici della cucina italiana è oggi possibile. Per raggiungere questo risultato però lo sforzo in cucina non basta: anche il comparto agricolo deve fare la sua parte perché per ridurre le emissioni ed avere accesso ad una proposta dinamica ogni regione deve avere un'offerta di materia prima variegata.



PRENDIAMO AD ESEMPIO UN CASO REGIONALE MA CHE SI POTREBBE APPLICARE A TUTTE LE CUCINE ITALIANE.

Nel Lazio, del maiale viene utilizzato solo spalla e pancia, mentre invece tutti sanno che è un animale versatile. Un menù "tradizionale" avrà quindi salumi, prosciutti, capocolli, la pasta con il guanciale e

FORMULA FULL COST
=
LABOR COST + COSTO DELLE ATTREZZATURE + FOOD COST

OLTRE AL FULL COST, COSÌ INTESO, ANCHE ALTRI COSTI INDIRETTI INFLUENZANO IL COSTO FINALE DI UN PIATTO.

la padellaccia tra i secondi. Ma se invece ci facessimo contaminare dalle altre regioni, o anche dal resto del mondo, avremmo terrine di orecchie, brodi di cartilagine, zampetti piccanti, musetto cbt e allora sapremo di star contribuendo alla **sostenibilità dell'ambiente** e al rispetto dell'animale oltre che a **differenziare la nostra capacità di acquisto**. Ma ecco, anche gli allevamenti non possono essere tanto distanti dalla cucina di lavorazione. Altrimenti sarebbe un esercizio vanificato.

Altro elemento fondamentale per guidare la redditività ed essere sostenibili è la gestione del **ciclo dello spreco**, ma anche quello della produzione.

Questo perché esistono molti alimenti che hanno uno scarto altissimo (es. astice +75%) e trovare un'altra funzione all'eccedenza di cibo che di solito finisce nella immondizia **aumenta la profittabilità** (magari creando un *piatto del giorno*, ad esempio facendo una bisque con il carapace dell'astice di cui sopra) ma cosa più importante **abbassa l'impatto ambientale**; se poi siamo in campagna possiamo anche pensare di usare alcuni scarti fermentiscibili come humus per la terra.

Unilever Food Solutions consiglia

→ SE SEI ALLE PRIME ARMI,
FAI PRATICA COL
CALCOLATORE FULL COST
DI UNILEVER FOOD SOLUTIONS

www.unileverfoodsolutions.it

CALCOLATORE PER IL FULL COST



→ SE VUOI APPROFONDIRE L'ARGOMENTO IN MODO ANCORA PIÙ TECNICO, SCARICA UNA DI QUESTE APP:
Novicrea; Fillet; ChefMate Evolution; EasyPOS; Ajinomoto food calculator.



EASY-POS



AGNOLOTTI DEL PLIN

Agnolotti del Plin, purea di topinambur, nocciole e Fassona cruda



MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

• PER IL RIPIENO:

- 1 L **Knorr Brodo Elite**
- 500 g spinaci lessati
- 400 g polpa di bovino adulto (possibilmente parte magra)
- 300 g polpa di maiale (possibilmente parte magra)
- 300 g cosce disossate di coniglio
- 100 g Parmigiano grattugiato
- 50 g cipolla
- 50 g burro
- n. 3 uova intere
- n. 1 spicchio d'aglio
- q.b. vino rosso
- q.b. sale e pepe
- q.b. olio d'oliva
- q.b. noce moscata
- q.b. aromi (alloro, rosmarino, timo)

• PER GLI AGNOLOTTI:

- 700 g farina 00
- 300 g semola rimacinata
- 300 g uova intere

• PER LA PUREA DI TOPINAMBUR:

- 1 L latte
- 100 ml panna
- 300 g topinambur
- 20 g burro
- n. 1 foglia di alloro
- q.b. sale

• PER LA TARTÀRE DI FASSONA:

- 500 g scamone di Fassona
- 30 g olio evo
- q.b. sale affumicato
- q.b. pepe di mulinello

• PER LA SALSA:

- 1 L **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare**
- 100 g nocciole intere
- 50 g burro
- n. 2 foglie di salvia

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. Affilla Cress
- q.b. perline di balsamico

RICETTA:



PROCEDIMENTO

1 PER IL RIPIENO:

Preparare il fondo con olio, burro e brunoise grossolana di cipolla e aglio, fare rosolare bene e aggiungere le carni precedentemente tagliate a cubetti. Insaporire bene, aggiungere le erbe aromatiche e sfumare generosamente di vino rosso. Procedere nella cottura a fuoco leggero regolando di sapore con l'aiuto di **Knorr Brodo Elite** e portare a brasatura completa delle carni. A cottura ultimata (si intende una extracottura) passare la carne unitamente agli spinaci lessati almeno 2 volte nel tritacarne a maglie fini. Lasciare che il trito sia completamente freddo, quindi aggiungere la noce moscata e le uova; con il Parmigiano regolare la farcia di sapidità e di consistenza, fino a presentarsi compatta, malleabile ed asciutta. Lasciare decantare per almeno 1 ora.

2 PER GLI AGNOLOTTI:

Miscelare la farina di grano tenero con la semola di grano duro e le uova. Impastare per almeno 15 minuti per amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno mezz'ora. Tirare la sfoglia, farcire con il ripieno e formare i piccoli ravioli del Plin.

3 PER LA PUREA DI TOPINAMBUR:

Lavare il topinambur e cuocerlo in acqua e latte per 40 minuti. Frullare la polpa di topinambur con il sale, la panna e il burro.

4 PER LA TARTÀRE DI FASSONA:

Tagliare a punta di coltello lo scamone snervato e pulito. Condire e lasciare insaporire.

5 PER LA SALSA:

In un pentolino tostare le nocciole intere con burro e salvia, aggiungere **Knorr Fondo Bruno Granulare Legato** e portare a bollore.

6 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Cuocere gli agnolotti in acqua salata e saltarli con la salsa. Posizionare alternando gli agnolotti del Plin, la purea di topinambur, la tartàre di Fassona, le perline di balsamico, completare con la salsa e le nocciole tostate.

FREGOLA CON VONGOLE E BOTTARGA

Fregola con vongole, limone candito, salicornia, avocado, bottarga e noci di pecan



MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- **PER LE VONGOLE:**
 - 150 g vongole
 - 30 g vino bianco
 - 20 g olio evo
 - 10 g aglio confit
 - 6 g timo
 - 3 g lecitina di soia (su 100 ml di acqua di vongole)
- **PER LA FREGOLA:**
 - 4 L **Knorr Brodo di Pesce**
 - 700 g fregola
 - 300 g vino bianco
 - 100 g brunoise di zucchine
 - 60 g salicornia sbollentata
 - 50 g limone candito
 - 30 g burro demi-salè
 - 20 g cerfoglio tritato
 - n. 2 limoni
 - n. 1 brunoise di avocado
 - q.b. purea di prezzemolo
- **PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:**
 - q.b. Salty Fingers
 - q.b. noci pecan
 - q.b. bottarga grattugiata
 - q.b. purea di prezzemolo

RICETTA:



PROCEDIMENTO

- 1 PER LE VONGOLE:**

Sbattere bene le vongole per eliminare l'eventuale sabbia. Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto per il sottovuoto e far cuocere a vapore a 85°. Raffreddare rapidamente. Tenere da parte le vongole. Filtrare l'acqua, unire la lecitina di soia e montare sino a creare un'aria.
- 2 PER LA FREGOLA:**

Tostare la fregola, unire il vino bianco, lasciarlo evaporare e proseguire la cottura aggiungendo la brunoise di zucchine e bagnando con **Knorr Brodo di Pesce** per circa 20 minuti (come un risotto). Unire le vongole e la salicornia e proseguire la cottura per altri 5 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro, il cerfoglio, la brunoise di avocado, la purea di prezzemolo, la buccia di limone grattugiata e il limone candito. Insaporire con sale e pepe.
- 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:**

Servire in una fondina. Decorare con bottarga, noci pecan, Salty Fingers, purea di prezzemolo ed infine con le vongole e la loro acqua spumosa.

MINISTRONE ESTIVO

Minestrone estivo al lemon grass con avocado, granchio reale e olio al dragoncello



MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

• PER IL MINISTRONE:

- 2 L **Knorr Brodo dell'Orto**
- 200 g zucchine gialle a dadi
- 200 g zucchine verdi
- 200 g sedano verde a dadi
- 200 g carote
- 100 g sedano rapa a dadi
- 80 g avocado a dadi
- 80 g scalogno tritato
- 50 g edamame
- 10 g foglie di basilico
- n. 2 lemon grass
- q.b. buccia di limone
- q.b. foglie di dragoncello
- q.b. sale

• PER L'OLIO AL DRAGONCELLO:

- 1 L acqua
- 200 g olio evo
- 100 g dragoncello
- 15 g sale fino
- 10 g bicarbonato di sodio

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 400 g chele di granchio cotte e polpa
- q.b. basilico rosso
- q.b. foglie di dragoncello
- q.b. fiori eduli

RICETTA:



PROCEDIMENTO

1 PER IL MINISTRONE:

In una casseruola rosolare lo scalogno unire le verdure a dadi iniziando dalle verdure con una consistenza più dura e bagnare con **Knorr Brodo dell'Orto**. Proseguire la cottura per circa 30 minuti e insaporire con sale e pepe di mulinello. Raffreddare e mettere in infusione per circa 12 ore con il lemon grass, le foglie di basilico e di dragoncello. Al momento del servizio unire la buccia di limone grattugiata e l'avocado a dadi.

2 PER L'OLIO AL DRAGONCELLO:

Sbollentare in acqua salata e bicarbonato le foglie di dragoncello e raffreddarle rapidamente. Asciugare bene il tutto e frullare con l'olio evo.

3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Versare il minestrone estivo freddo nella zuppiera, unire le chele sgusciate, i fiori e le erbe. Ultimare con l'olio al dragoncello.



RAVIOLI AL CACIUCCO DI PESCE

“Donut” di caciucco di pesce con burrata, bisque al lemon grass e peperoncino

MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

• PER I PESCI DEL CACIUCCO:

- 1 L Knorr Brodo di Pesce
- 200 g filetto di scorfano
- 20 g sale
- n. 10 gamberi rossi puliti
- n. 10 cicale di mare
- n. 5 seppie fresche con il loro nero
- q.b. erbe aromatiche

• PER LA PASTA:

- 700 g farina 00
- 300 g semola rimacinata
- 300 g uova intere
- 80 g purea di spinaci

• PER LA BISQUE:

- 1 L Knorr Fondo di Crostacei
- 10 ml olio evo
- 40 g Knorr Roux Bianco
- 40 g concentrato di pomodoro
- 20 g timo
- 10 g basilico
- n. 2 lemon grass
- n. 1 spicchio d’aglio in camicia
- q.b. scarti di pesci e crostacei
- q.b. peperoncino fresco
- q.b. sale fino

• PER L’ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 200 g stracciatella
- q.b. finocchio di mare
- q.b. polvere di prezzemolo
- q.b. olio evo al limone
- q.b. caviale di basilico
- q.b. fave novelle
- q.b. nero di seppia

• PER LA FARCIA DEI RAVIOLI:

- 500 g polpa di pesce mista del caciucco
- 250 g burro
- 200 g stracciatella tritata
- 50 g formaggio grattugiato
- 8 g sale
- n. 1 spicchio d’aglio in camicia
- q.b. buccia di limone
- q.b. gambi di prezzemolo
- q.b. pepe

RICETTA:



PROCEDIMENTO

1 PER I PESCI DEL CACIUCCO:

Pulire i filetti di scorfano ed eliminare le spine con una pinzetta, decorticare i gamberi, con la punta di un coltello incidere la parte superiore della coda e sfilare il budellino. Pulire e incidere sul dorso le seppioline e mettere da parte il loro nero. Con le forbici tagliare e incidere le canocchie. Lasciare da parte tutti gli scarti e i ritagli di pesci e crostacei che serviranno per la farcia e la bisque. Preparare una salamoia con **Knorr Brodo di Pesce**, le erbe aromatiche e il sale. Lasciar marinare tutti i pesci e i crostacei per 10 minuti. Cuocere in forno a vapore a bassa temperatura per circa 8 minuti.

2 PER LA FARCIA DEI RAVIOLI:

Rosolare i ritagli di polpa di pesce mista del caciucco con burro, aglio in camicia e gambi di prezzemolo, regolare di sale e frullare il tutto con l’aiuto di un cutter da cucina. Setacciare il ripieno e insaporire l’impasto con della buccia di limone e pepe, aggiungere il formaggio e la stracciatella. Mettere la farcia in stampo da “Donut” e abbattere di temperatura a negativo.

3 PER LA PASTA:

In una planetaria impastare la pasta agli spinaci, lasciare riposare prima di stendere e poi riempire con la farcia a forma di “Donut” avendo cura di chiudere correttamente il raviolo.

4 PER LA BISQUE:

Rosolare in una casseruola con aglio e olio evo, tutti gli scarti di pesce, il timo, il peperoncino e il basilico; aggiungere **Knorr Fondo di Crostacei** diluito al concentrato di pomodoro e cuocere per circa 30 minuti. Filtrare e insaporire con sale e pepe di mulinello. Riportare a bollore e legare con **Krorr Roux Bianco**. Mettere in infusione il lemon grass. Abbattere di temperatura.

5 PER L’ASSEMBLAGGIO FINALE:

Cuocere il “Donut” al vapore e condirlo con l’olio al limone e la polvere di prezzemolo. Posizionarlo in piatto fondo, mettere al lato la stracciatella, tutti i pesci al vapore, le fave novelle, il caviale di basilico, il finocchio di mare e il nero di seppia. Al momento del servizio versare l’infuso di bisque nel piatto.

RICETTA A CURA DEGLI CHEF
PIERLUCA ARDITO E GIUSEPPE BUSCICCHIO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Risotto allo zafferano,
liquirizia & gel di Negroamaro

MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

• PER IL RISOTTO:

- 3 L **Knorr Brodo Manzo**
- 200 ml vino bianco
- 800 g riso carnaroli
- 200 g burro
- 100 g Parmigiano grattugiato
- 80 g **Knorr Mise en Place allo Zafferano**
- 70 g **Knorr Primerba Cipolla Rosolata**
- 50 g midollo di ossobuco
- q.b. polvere di liquirizia
- q.b. sale
- q.b. pepe nero di mulinello

• PER IL GEL DI NEGROAMARO :

- 500 g vino Negroamaro
- 100 g **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**
- 50 g zucchero semolato
- n. 1 foglia di alloro

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 30 foglie di salvia frisè
- n. 10 fette di capocollo crispy
- q.b. crema di Parmigiano
- q.b. foglie di erbe selvatiche
- q.b. polvere di cipolla

RICETTA:



PROCEDIMENTO

1 PER IL RISOTTO:

In una casseruola, tostare il riso con il midollo e sfumare con il vino bianco. Iniziare ad aggiungere **Knorr Brodo Manzo** poco alla volta come da preparazione classica del risotto. Aggiungere **Knorr Primerba Cipolla Rosolata** e **Knorr Mise en Place allo Zafferano**. A cottura ultimata mantecare con burro, Parmigiano e polvere di liquirizia. Regolare di sale e pepe.

2 PER IL GEL DI NEGROAMARO:

Portare ad ebollizione il vino, lo zucchero e la foglia di alloro. Filtrare e aggiungere **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**. Sciogliere la polvere, lasciare riposare il liquido per qualche secondo. Versare il liquido in tubicini di plastica, abbattere di temperatura, tagliare i tubicini e sfornare gli spaghetti di gel di Negroamaro.

3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

In un piatto di servizio, porzionare il riso e ultimare con il gel di Negroamaro, la polvere di liquirizia, il capocollo crispy, la cipolla croccante, la crema di Parmigiano, le foglie di erbe e la salvia frisè.

GUANCIA BRASATA AL BAROLO

Guancia brasata alla fava di tonka, cavolo rosso fermentato e spuma di buccia di patata viola arrostita



MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- **PER LA GUANCIA:**
 - 3 L **Knorr Fondo Bruno**
 - 3 L vino Barolo
 - 100 g sedano
 - 100 g carote
 - 90 g olio evo
 - 80 g cipolla bianca
 - 80 g sedano rapa
 - 70 g scalogno
 - 30 g timo, rosmarino, alloro
 - 20 g polvere di cannella
 - 5 g pepe affumicato
 - n. 10 guance di manzo
 - n. 2 fave di tonka
 - n. 2 spicchi di aglio nero
 - q.b. **Maizena Amido di Mais**
 - q.b. cannella

- **PER LA SPUMA DI PATATE VIOLA:**
 - 300 ml **Knorr Brodo Elite**
 - 100 ml panna da cucina
 - 400 g patate viola
 - 100 g barbabietole
 - 100 g olio evo
 - 50 g burro salato
 - 10 g **Knorr Primerba Timo**
 - n. 2 spicchi d'aglio

- **PER IL CAVOLO FERMENTATO:**
 - 250 ml vino Barolo
 - 500 g cavolo rosso
 - 500 g gambi di rabarbaro
 - 25 g sale fino
 - q.b. pepe agrumato

- **PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE :**
 - q.b. fiori eduli di rosa
 - q.b. erbe di montagna
 - q.b. polvere di barbabietola

RICETTA:



PROCEDIMENTO

- 1 PER LA GUANCIA:**

Pulire la guancia dal grasso in eccesso e metterla a marinare con il vino rosso e le fave di tonka per circa 12 ore. Asciugare, salare e scottare in una padella antiaderente la guancia di vitello con le erbe aromatiche.

In una pentola, nel frattempo, far rosolare con l'olio, carote, scalogno, sedano, sedano rapa, cipolla e aglio tagliate a brunoise.

Aggiungere nella pentola la guancia scottata, versare quanto basta del vino rosso; lasciare evaporare una buona parte ed aggiungere **Knorr Fondo Bruno** in pasta diluito, insieme a un pizzico di cannella e portare a brasatura; lasciare cuocere almeno 3 ore (per guance di piccola pezzatura).

Filtrare il fondo di cottura e legare con **Maizena Amido di Mais**.
- 2 PER LA SPUMA DI PATATE VIOLA:**

In una placca mettere le patate tagliate a pezzi con le bucce, condirle con olio evo, **Knorr Primerba Timo**, fettine d'aglio e burro salato e arrostitire in forno a 170°C per 20 minuti.

Versare in un pentolino con **Knorr Brodo Elite** diluito, la panna e la barbabietola cotta; frullare e insaporire con sale e pepe.

Filtrare e caricare il sifone con 2 cariche, conservare a bagnomaria a 50°C in roner.
- 3 PER IL CAVOLO FERMENTATO:**

Tagliare il cavolo rosso e il rabarbaro e mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto per il sottovuoto; lasciare fermentare in frigorifero per almeno 15 giorni.
- 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:**

Dressare nel piatto la guancia con la sua salsa, ultimarla con il cavolo rosso fermentato e il rabarbaro, i petali di rosa, le erbe di montagna e la polvere di barbabietola. Completare con la spuma di patate viola.

VITELLO ALLA BISMARCK 2.0

Scamone di vitello arrostito alle erbe,
con tuorlo d'uovo confit e galletta di patate



MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

• PER IL VITELLO:

- 2 kg scamone di vitello
- 100 g burro chiarificato
- 80 g **Knorr Brodo Elite**
- 20 g sale affumicato
- 20 g erbe di montagna tritate
- 20 g aglio nero

• PER IL TUORLO D'UOVO CONFIT:

- n. 10 tuorli d'uovo
- q.b. olio evo
- q.b. erbe di montagna

• PER LA GALLETTA DI PATATE:

- 350 ml panna
- 700 g latte
- 250 g tuorlo d'uovo
- 220 g **Pfanni Patate in Fiocchi**
- 100 g formaggio Castelmagno grattugiato
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 16 g sale

• PER LA SALSA:

- 1 L **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare**
- 50 g grappa in barrique
- 15 g miele
- 10 g timo

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 200 g foglie di spinaci cotti
- n. 30 asparagi bianchi confit al burro
- q.b. **Hellmann's Salsa Caesar**
- q.b. cialda di formaggio
- q.b. erbette di montagna

RICETTA:



PROCEDIMENTO

1 PER IL VITELLO:

Pulire lo scamone dal grasso in eccesso, aromatizzarlo con il sale, le erbe, l'aglio nero e **Knorr Bodo Elite**. Arrostirlo nel burro chiarificato. Confezionarlo sottovuoto e cuocere a 80°C sino a raggiungere al cuore i 60°C.

2 PER IL TUORLO D'UOVO CONFIT:

Cuocere i tuorli confit in olio evo ed erbe aromatiche in forno a vapore a 62°C per 25 minuti.

3 PER LA GALLETTA DI PATATE:

Far intiepidire il latte con la panna, versare **Pfanni Patate in Fiocchi** e aggiungere dopo qualche minuto i formaggi grattugiati e il sale; mescolare in modo omogeneo e unire i tuorli.

Versare il composto in uno stampo "Plissé" cuocere in forno a 80°C a vapore per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare.

Spolverare di Parmigiano e al momento del servizio gratinare in forno a 180°C.

4 PER LA SALSA :

Preparare **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare** come da indicazioni riportate sulla confezione, unire la grappa, il miele e il timo sgranato.

5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Scaloppare e arrostitire lo scamone in padella con del burro da tutti i lati.

Posizionare a destra la galletta di patate, con sopra le foglie di spinaci e il tuorlo confit, sul lato l'asparago arrostito con la cialda, con **Hellmann's Salsa Cesar** e le erbette di montagna.

Completare con la salsa alla grappa.

STRUDEL DI MELE

Girasole di strudel di mele con con crema catalana alle mele, cannella, arancia e zenzero accompagnato da una crema inglese al Passito



MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

• PER LA CREMA CATALANA ALLE MELE, ARANCIA E ZENZERO:

- 500 ml panna
- 500 ml purea di mele
- 100 g dadolata di mele cotte sottovuoto
- 50 g uvetta sultanina
- 50 g semi di zucca decorticati tostati
- 5 g buccia di arancia grattugiata
- n. 1 busta **Carte d'Or Preparato per Crema Catalana**
- q.b. cannella

• PER LA GELATINA DI ARANCE, MANGO E ZENZERO:

- 200 ml succo di arancia
- 300 g **Carte d'Or Coulis di Mango**
- 100 g **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**
- 100 g zucchero
- 20 g zenzero grattugiato fresco

• PER LA PASTA FROLLA:

- 300 g farina
- 225 g burro morbido
- 100 g zucchero a velo
- 15 g albumi freschi
- 1 g sale fino

• PER LA CREMA INGLESE AL PASSITO:

- 400 ml latte
- 100 ml panna fresca
- 150 g tuorli
- 30 g Passito
- 22 g **Maizena Amido di Mais**
- n. 1 vaniglia

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 100 g dadolata di mele cotte sottovuoto
- q.b. fiori eduli
- q.b. semi di zucca
- q.b. polvere di cannella

RICETTA:



PROCEDIMENTO

1 PER LA CREMA CATALANA ALLE MELE, ARANCIA E ZENZERO:

Versare il contenuto di una busta di **Carte d'Or Preparato per Crema Catalana** in un recipiente e aggiungere la buccia d'arancia grattugiata. Unire la purea di mele e la panna. Stemperare con una frusta fino al dissolvimento della polvere. Aggiungere i semi di zucca, l'uvetta, la cannella e la dadolata di mele cotte. Lasciare rapprendere in frigorifero per 30 minuti.

2 PER LA GELATINA DI ARANCE, MANGO E ZENZERO:

Miscelare **Carte d'Or Coulis di Mango** con il succo d' arancia, lo zenzero e lo zucchero; scaldare il tutto fino alla temperatura di 50°C ed aggiungere **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**.

Dissolvere le polveri, lasciare riposare il liquido qualche minuto e versare in uno stampo a forma di margherita. Abbattere di temperatura a positivo.

3 PER LA PASTA FROLLA:

In una planetaria montare con il gancio a foglia il burro e lo zucchero, la farina setacciata e il sale. Unire l'albume fresco.

Stendere la frolla tra due fogli di carta da forno sottili e tagliare dei dischi della forma desiderata. Rivestire gli stampi a forma di girasole.

Farcirli con la catalana, chiuderli con un strato di pasta frolla e cuocere a 150°C per 20 minuti.

4 PER LA CREMA INGLESE AL PASSITO:

Miscelare tutti gli ingredienti e portare a bollore.

Unire il Passito, emulsionare con un mixer e filtrare.

Abbattere e lasciar raffreddare.

5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Alla base del piatto posizionare la crema inglese, sovrapporre la gelatina di arancia ed infine il girasole di pasta frolla, decorare con fiori eduli, dadolata di mele cotte e polvere di cannella.

RICETTA A CURA DEGLI CHEF
PIERLUCA ARDITO E GIUSEPPE BUSCICCHIO

TIRAMI-KISS

Crema di mascarpone alle rose,
litchi & lamponi

MUST HAVE:



INGREDIENTI PER 24 PERSONE

• PER IL TIRAMISÙ ALLE ROSE:

- 750 ml panna fresca
- 250 ml purea di litchi
- 10 ml acqua di rose
- n. 1 busta **Carte d'Or Preparato per Tiramisù**

• PER LA GELÉE DI LITCHI:

- 280 g polpa di litchi
- 8 g succo di limone
- 6 g zucchero semolato
- 3 g agar-agar

• PER I PETALI DI ROSA:

- 650 g acqua
- 300 g zucchero semolato
- n. 7 rose intere

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 68 lamponi freschi
- n. 68 macarons piccoli
- n. 24 fragole
- q.b. fiori eduli
- q.b. spaghetti di zucchero
- q.b. meringhette rosse
- q.b. **Carte d'Or Coulis di Lamponi**

RICETTA:



PROCEDIMENTO

1 PER IL TIRAMISÙ ALLE ROSE:

Versare in una planetaria la panna e la purea di litchi, unire il contenuto di una busta di **Carte d'Or Preparato per Tiramisù** e l'acqua di rose e montare con la frusta sino ad ottenere una consistenza spumosa. Mettere in uno stampo a forma di bocca. Abbattere di temperatura a -18°C

2 PER LA GELÉE DI LITCHI:

Riscaldare la polpa di litchi e aggiungere miscela di zucchero, agar-agar e succo di limone. Portare ad ebollizione. Conservare al freddo. Mixare la gelée fredda.

3 PER I PETALI DI ROSA:

Portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero. Separare i petali di rosa e immergerli per 1-2 minuti nello sciroppo a 82°C. Quindi conservare i petali nello sciroppo freddo.

4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare la bocca di tiramisù al centro del piatto precedentemente vaporizzata con del cioccolato spray rosso, decorare con i petali di rose, la gelée di litchi e i restanti ingredienti.

