

PRISTINE™
HuLaLai®

IN CUCINA
NUOVE APPLICAZIONI
DELLE CREME VEGETALI



*“La cucina è di per sé scienza.
Sta al cuoco farla divenire arte”*

- GUALTIERO MARCHESI -



IFFCO ITALIA

L'AZIENDA

IFFCO Italia può essere definita senza alcun dubbio l'azienda specialista nella produzione di creme vegetali (sia per il canale professionale che per il consumo domestico).

Iffco Italia fa parte del gruppo IFFCO che ha sede negli Emirati Arabi Uniti e rappresenta una delle principali realtà a livello mondiale nel comparto alimentare, con una presenza globale. È presente in 26 categorie merceologiche, con 62 sedi operative e oltre 12.000 dipendenti in tutto il mondo. In Italia IFFCO ha la propria sede direzionale a Milano, mentre quella produttiva si trova in provincia di Caserta.

La filosofia di IFFCO Italia è di mettere al centro il professionista con le sue esigenze, ma soprattutto con la sua voglia di crescere e sperimentare, utilizzando prodotti di altissima qualità certificati e studiati per garantire performance di lavorazione sempre al top.

La competenza, l'attenzione alla qualità, l'innovazione tecnologica, la cura del cliente e la passione per il proprio lavoro sono i valori fondamentali di IFFCO. Ad oggi l'azienda è un partner di riferimento per professionisti della pasticceria, della ristorazione ed in generale per tutto il mondo dell'out of home, fornendo soluzioni adatte a rispondere alle esigenze di professionisti provenienti da più di 40 paesi nel mondo.

Pristine Hulalà è il marchio simbolo nel canale professionale caratterizzato da ottime performance ed affidabilità, da sempre oggetto di miglioramenti continui.

Il marchio ombrello "Pristine", è lo storico marchio del Gruppo IFFCO sotto cui ricadono tutti i prodotti di panificazione e pasticceria che la casa madre produce e distribuisce in molti paesi del mondo.

IL RICETTARIO IFFCO ITALIA

La pasticceria e la cucina italiana vantano un patrimonio in termini di tradizione che non ha eguali al mondo e che viene costantemente innovato grazie alla ricerca di aziende come IFFCO Italia e alla maestria di artigiani come voi: professionisti che scelgono di utilizzare ingredienti innovativi, perché chiamati a rispondere alle esigenze sempre più variegiate dei propri clienti.

Chi va a cena al ristorante o entra in pasticceria oggi è sempre più attento alla propria salute e al proprio benessere, concetti che sottintendono però il valore imprescindibile del gusto e della qualità.

IFFCO Italia mette a disposizione dei professionisti del settore una gamma di prodotti di qualità pari a quella degli ingredienti tradizionali, ma allo stesso tempo altamente performanti, versatili e innovativi.

Obiettivo dei due ricettari, uno dedicato al mondo della cucina e l'altro a quello della pasticceria, è stato quello di valorizzare i prodotti IFFCO, proponendone una diversa interpretazione degli stessi, in ricette della tradizione o in nuove applicazioni.

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E NUOVE TECNICHE IN CUCINA E IN PASTICCERIA.

Fondamentale in questo è stata la collaborazione con due chef che hanno supportato la realizzazione dei due ricettari, mettendo a disposizione di IFFCO la loro professionalità, esperienza e voglia di sperimentare.

Riccardo Bassetti (chef stellato del ristorante La Tavola di Laveno Mombello) e **Marco Battaglia** (pastry chef della pasticceria Marlà di Milano) si sono divertiti a giocare con la tradizione, innovandola e proponendo nuove tecniche di utilizzo delle creme vegetali IFFCO.

La loro professionalità e la qualità di IFFCO Italia hanno reso possibile la realizzazione di una serie di ricette ricche di spunti innovativi che possono rappresentare per il professionista del settore una fonte di ispirazione per restare al passo con i tempi.

In queste pagine troverete ricette, video ricette (raggiungibili con il QR code) e suggerimenti degli chef che potranno stimolare la vostra curiosità e le vostre idee per realizzare nuove creazioni.

Buon lavoro e buon divertimento con i prodotti IFFCO!

UN RICETTARIO STELLATO



RICCARDO BASSETTI,
IL PORTICCIOLO HOTEL
RISTORANTE LA TAVOLA
LAVENO MOMBELLO (VARESE)

IFFCO Italia ha deciso di affidare il progetto di sviluppo del ricettario dedicato a chef e professionisti del settore della ristorazione a **Riccardo Bassetti**, chef stellato del Ristorante **La Tavola**, presso l'Hotel 4 stelle Il Porticciolo a Laveno Mombello (Varese). Lo chef guida anche l'Osteria che da sempre affianca il ristorante dell'Hotel, supportato dal papà Giovanni, chef e ristoratore storico della zona e dalla mamma Elisabetta, maître e sommelier.

Classe 1981, Riccardo inizia il suo viaggio nel mondo della cucina con una laurea in Scienze Turistiche all'Università Iulm di Milano, e prosegue con le esperienze al fianco di Davide Oldani del D'O e di Sergio Mei del Four Seasons Hotel di Milano. Collabora poi all'apertura del famosissimo Atelier de Joel Robuchon sugli Champs-Élysées, a Parigi, dove arrivano presto i riconoscimenti "stellati" e lavora con Thierry Marx al Sur Mesure del Mandarin Oriental Palace di Parigi, anche questo insignito, dopo poco, delle due stelle.

I riconoscimenti non tardano ad arrivare neppure in Italia, quando lo chef fa rientro sul suo amato Lago Maggiore ed ottiene anche qui la ambita stella, nel ristorante gastronomico dell'hotel di famiglia, La Tavola. Lo chef si dedica a una cucina gourmet bella, buona, innovativa e tecnica, che raccoglie tutto il meglio del suo territorio: tanto pesce di lago, tanta stagionalità e materie prime di qualità, assicurate da una filiera di pescatori locali e piccoli agricoltori.

OMAGGIO ALL'ITALIA

GELATINE AI GUSTI DEL MEDITERRANEO



INGREDIENTI (per 4 persone)

Gelatina al basilico

Foglie di basilico	g	1000
Gomma gellan	g	3

Gelatina alla crema vegetale

Pristine Hualà Gran Cucina	g	500
Sale fino	g	1
Gomma gellan	g	3

Variante della gelatina bianca

Mozzarella vaccina	g	500
Pristine Hualà Gran Cucina	g	500
Sale fino	g	1
Gomma gellan	g	3

Gelatina al pomodoro

Salsa di pomodoro aromatica	ml	500
Gomma gellan	g	1,5

PREPARAZIONE

Gelatina al basilico

Lavare e asciugare le foglie di basilico. Sbollentarle per 6 minuti. Scolare senza strizzare e mettere all'interno di una teglia che andrà in abbattitore per 10 minuti. Frullare e setacciare due volte con un colino. Aggiungere la gomma gellan e portare a bollore e lasciar sobbollire per 30 secondi. Mixare con un frullatore a immersione e versare in un coppapasta di cm 18X18 e alto cm 4 precedentemente posto sopra una placca. Riporre in abbattitore per circa 10 minuti. Una volta che il composto si sarà rappreso, passare alla preparazione della seconda gelatina.

Gelatina alla crema vegetale

Versare Hualà Gran Cucina in un tegame. Aggiungere il sale e la gomma e portare a bollore e lasciar sobbollire per 30 secondi. Mixare con un frullatore a immersione e versare sopra la gelatina di basilico. Rimettere in abbattitore per dieci minuti.

Variante della gelatina bianca

Tagliare la mozzarella a pezzetti e metterla in infusione nella Hualà Gran Cucina per 12 ore a 60 °C. Frullare tutto e filtrare con un colino. Aggiungere il sale e la gomma gellan e portare a bollore, per 30 secondi. Mixare con un frullatore a immersione e versare sopra la gelatina di basilico. Rimettere in abbattitore per dieci minuti.

Gelatina al pomodoro

Filtrare la salsa con un colino. Aggiungere la gomma gellan e portare a bollore, per 30 secondi. Mixare con un frullatore a immersione e versare sopra alla gelatina di crema vegetale. Rimettere in abbattitore per dieci minuti.

Finitura

Tagliare in cubetti di 2X2 cm e servire a 5°C con un biscotto di pane.



IL TOCCO IN PIÙ

Questo "amuse bouche" si può anche servire adagiando su uno dei lati un biscotto di pane che si realizza stendendo una fetta di pane in cassetta allo spessore di circa mm 1 e tostandola in forno a 180°C per circa 4 minuti, dopo averla spruzzata con **Golden Glaze** (il doratore spray sostituito dell'uovo) che conferisce un aspetto e un colore più intenso al biscotto. Questo va poi tagliato in rettangolini di cm 4x2.





SPUMA DI PATATE

CON UOVA DI SALMONE E AIRBAGUETTE

INGREDIENTI (per 4 persone)

Air baguette

Farina 00	g	300
Pristine Hulalà Gran Cucina	g	160
Lievito di birra	g	4
Sale	g	2
Acqua tiepida		q.b.
Golden Glaze		q.b.

Spuma di patate con uova di salmone

Patate ratte	g	1000
Burro	g	150
Pristine Hulalà Gran Cucina	g	150
Sale		q.b.
Uova di salmone	g	80

PREPARAZIONE

Air baguette

Impastare per 9 minuti alla massima velocità tutti gli ingredienti aggiungendo, nel caso l'impasto fosse troppo asciutto, dell'acqua tiepida. Far lievitare l'impasto ottenuto coperto con un telo per 3 ore a 20-25 °C. Stendere con il mattarello. Coprire con forma a piacere.

Spruzzare Golden Glaze e cuocere per 5 minuti a 220°C.

Spuma di patate con uova di salmone

Cuocere le patate ratte in acqua bollente. Pelare e passare con il passa verdure. Aggiungere il burro, Hulalà Gran Cucina e il sale. Filtrare e inserire in un sifone da 1 L con 2 cariche di gas, da mantenere a 50°C con un roner.

Finitura

Mettere 20 g di uova di salmone in ogni coppa Martini. Coprire con 50 g di spuma di patate e servire con air baguette.



IL TOCCO IN PIÙ

In occasioni particolari si possono sostituire le uova di salmone con il caviale, per un effetto ancora più "glam" e un gusto ancora più ricercato.

*Per rendere le airbaguette più lucide e dorate, si può utilizzare **Golden Glaze** il doratore spray per prodotti da forno, sostituto dell'uovo e privo di proteine animali.*





INVOLTINO ALLE ERBE SPALMABILE

CON CUORE DI ACETOSELLA

INGREDIENTI (per 4 persone)

Crema di acetosella

Pristine Hualà Duetto ml 20
Acetosella g 80

Involtino spalmabile

Pristine Hualà Duetto ml 1000
Sale di Maldon g 10

PREPARAZIONE

Crema di acetosella

Portare a bollore Hualà Duetto. Spegnerne e aggiungere l'acetosella. Frullare e filtrare. Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Involtino spalmabile

Montare al massimo Hualà Duetto fino a ottenere una consistenza paragonabile al burro. Salare e miscelare. Lasciare in frigorifero per 24 ore. Mettere in una boule per planetaria. Impastare alla massima velocità per far ammorbidire Hualà Duetto.

Stendere la pellicola alimentare su un banco. Ritagliare dei quadrati di pellicola di 10X10. Disporre all'interno di ogni quadrato 30 g di Hualà Duetto. Aggiungere al centro del quadrato, con un sac à poche, la crema di acetosella. Fare un involtino chiudendo le estremità e lasciando la crema all'interno. Mettere in frigorifero a rapprendere. Tirare fuori 10 minuti prima del servizio. Sfilare la pellicola e servire con una pagnotta.



IL TOCCO IN PIÙ

Questo involtino, grazie alla sua consistenza, compatto ma tenero all'interno, è ideale spalmato su del pane.

Il risultato è un gradevole contrasto tra il gusto delicato della crema vegetale e il sapore caratteristico dell'acetosella.

La versatilità di Hualà Duetto permette di ottenere due consistenze diverse: la struttura dell'involtino con una texture consistente e morbida, e il cuore all'acetosella, scioglievole al palato.





TOAST DI FARAONA

CON LATTUGA SCOTTATA E SALSA DI SOIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

Polpa di faraona pulita (senza nervature)	g	200
Burro	g	150
Pristine Hualà Gran Cucina	ml	150
Sale fino	g	2
Fette di pancarrè		2
Burro a pomata per la cottura	g	10
Cuore di lattuga		1
Olio EVO	q.b.	
Sale	q.b.	
Pepe	q.b.	
Salsa di soia	q.b.	

PREPARAZIONE

Frullare la polpa di faraona, il burro, Hualà Gran Cucina e il sale fino. Inserire il composto ottenuto in un coppapasta quadrato da cm 8X8 con all'estremità due fette di pancarrè. Avvolgere il coppapasta con la pellicola da cucina e cuocere in una vaporiera per 45 minuti. Far raffreddare. Tagliare il toast in 4 porzioni (2X8) e far tostare in padella i due lati del pancarrè imburrati con il burro a pomata. Posizionare il toast sul lato sinistro del piatto di presentazione. Prendere un cuore di lattuga e spadellarlo con olio EVO, sale e pepe fino a doratura. Bagnare con un goccio di salsa di soia. Far caramellare e servire accanto al toast.



IL TOCCO IN PIÙ

Questo piatto si presta in modo particolare ad essere inserito nel menu di un catering o di un banchetto, perché è facilissimo da gestire, ma anche piacevolissimo dal punto di vista del gusto. Una volta realizzata la farcia, infatti, l'unica operazione da compiere in loco è la tostatura. La crema vegetale utilizzata nella farcitura contribuisce a renderla stabile, compatta e allo stesso tempo morbida, qualità importante per un piatto, soprattutto se previsto in un servizio di catering.





GAMBERI ROSSI DI SICILIA E SPUMA DI CAVOLFIORE CON PANE SPEZIATO E BISQUE AL VIN SANTO



INGREDIENTI (per 4 persone)

Spuma di cavolfiore

Cipolla tritata	½
Burro	g 300
Cavolfiore	1
Acqua	ml 1000
Pristine Hualà Gran Cucina	g 1000
Sale fino	q.b.

Cime di cavolfiore

Cime di cavolfiore	8
Burro	q.b.
Pain d'épices	q.b.

Gamberi rossi

Gamberi rossi di Sicilia	12
Olio di semi	q.b.

Burro di gamberi

Burro	q.b.
-------	------

Briciole di brioche e burro speziato

Pain d'épices	g 100
Burro	g 100

Salsa gamberi al vin santo

Teste/scarti di gamberi	g 100
Olio evo	q.b.
Paprika	g 3
Cipolla	g 20
Vin Santo	ml 75
Pristine Hualà Gran Cucina	g 100
Sale	q.b.
Pepe nero in grani	q.b.

Fogli di crostacei

Bisque	g 700
Gelatina in fogli	g 6

PREPARAZIONE

Spuma di cavolfiore

In una casseruola mettere la cipolla tritata, 50 g di burro, le cimette (tenerne da parte 8 per il procedimento successivo), il cuore di un cavolfiore e bagnare con l'acqua e aggiungere infine Hualà Gran Cucina. Cuocere bene per 15/20 minuti. Mixare 600 g di cavolfiore cotto precedentemente con 400 ml di acqua di cottura, il restante burro e il sale fino. Filtrare al colino e versare 750 g in un sifone da 1 L. Refrigerare per due ore. Riscaldare 10 minuti nel roner prima del servizio e di tanto in tanto per qualche minuto durante il servizio.

Cime di cavolfiore

Bollire le cime del cavolfiore precedentemente tenute da parte, per 3 minuti. Raffreddare immediatamente in abbattitore e refrigerare. Spadellarle subito prima della finitura del piatto nel burro al pane speziato.

Gamberi rossi

Ripulire 3 gamberi per persona, mantenendo intatta la testa sottostante. Al momento del servizio, friggere le antenne in friggitrice a 180°C. I 3 corpi, invece, andranno affogati nel burro di gamberi (vedere procedimento descritto sotto), sempre appena prima dell'uscita.

Burro di gamberi

Rosolare i carapaci, ricoprire di burro fuso, cuocere su bordo plancia per 3 ore. Filtrare. Portare ad ebollizione e schiumare.

Briciole di brioche e burro speziato

Cuocere il pain d'épices in una padella con il burro fuso. Cuocere a fuoco vivo, non portando a tostatura, fino a che pain d'épices si dissolve, continuando a frustare o aiutandosi con una forchetta.

Salsa gamberi al vin santo

Rosolare le teste o gli scarti dei gamberi con l'olio. Aggiungere la paprika e la cipolla. Deglassare con il vin santo, cuocere a bordo plancia per 30 minuti, aggiungere Hualà Gran Cucina, portare a bollire e passare al chinoise. Regolare eventualmente di sale e pepe macinato. Riscaldare al momento a bordo plancia.


Fogli di crostacei

Ridurre la bisque sul fuoco, aggiungere la gelatina reidratata e cuocere in forno a 70°C per circa 2 ore. Si formeranno dei fogli morbidi che useremo come decorazione del piatto.

Finitura

Spadellare le cimette nel burro al pane speziato. In una fondina da primo piatto disporre un coppapasta basso e largo. Sistemare al centro 2 cimette rosolate di cavolfiore e i corpi dei 3 gamberi glassati. Coprire a velo con la spuma leggermente tiepida. Sporcarla con qualche tratto di burro di gamberi. Spolverare con le briciole di pain d'épices tostato. Mixare la zuppa di salsa di gamberi al Vin Santo al Bamix, per renderla leggermente spumosa, e versarne un cucchiaino e mezzo a filo attorno. Togliere delicatamente il coppapasta e decorare con 2 teste fritte e fogli di crostacei.

IL TOCCO IN PIÙ

 In questa ricetta si utilizza il Vinsanto, che è un vino dolce. Sono possibili tutte le varianti, a patto che non si forzi troppo la nota dolce del piatto per non alterarne l'equilibrio.





RISOTTO ORIGANO E PEPERONCINO

MANTECATO CON CREMA DI MAIS VEGETALE E POLVERE DI MIRTILLI



INGREDIENTI (per 4 persone)

Mais mantecato

Olio EVO	ml	10
Mais bollito g		50
Spicchio d'aglio		1
Cipolla bianca	g	20
Pristine Hualà Gran Cucina	g	100
Succo filtrato di limone non trattato	ml	10

Purea di origano

Acqua	ml	500
Sale grosso	g	10
Foglie di origano	g	30

Mirtilli fermentati

Mirtilli	g	1000
Sale fino	g	20

Risotto

Cipolla	g	10
Riso Carnaroli		
Riserva San Massimo	g	200
Acqua	q.b.	
Sale	q.b.	
Pasta di peperoncino	g	1
Burro	q.b.	
Parmigiano Reggiano	q.b.	

PREPARAZIONE

Mais mantecato

Scaldare l'olio EVO in un tegame. Aggiungere il mais bollito, l'aglio e la cipolla a brunoise. Far saltare per 5 minuti con Hualà Gran Cucina e condire con il succo di limone. Mixare. Filtrare con un'etamina.

Purea di origano

Far bollire l'acqua con il sale grosso. Sbianchire le foglie di origano per un minuto nell'acqua bollente e far raffreddare in acqua e ghiaccio. Asciugare le foglie e mixarle in un frullatore con un po' di acqua di cottura precedentemente fatta raffreddare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Filtrare con un'etamina e conservare.

Mirtilli fermentati

Lavare i mirtilli e miscelarli in un contenitore con il sale. Shakerare delicatamente per ripartire uniformemente il sale. Sottovuotare al massimo. Conservare per 6 giorni a 21°C. Togliere i mirtilli e filtrare il liquido.

Polvere di mirtilli

Scolare metà dei mirtilli dal liquido di fermentazione, disidratarli e polverizzarli.

Risotto

Tagliare la cipolla a brunoise. Tostare il riso in un pentolino fino a quando è caldo. Bagnare con acqua bollente e pochissimo sale. Aggiungere la cipolla e la pasta di peperoncino. Continuare la cottura per 8 minuti aggiungendo acqua bollente quando il risotto si asciuga. Aggiungere la crema di mais e continuare la cottura per 3 minuti non aggiungendo più acqua. Rimuovere dal fuoco e aggiungere la purea di origano. Mantecare con burro e parmigiano.

Finitura

Dividere in 4 fondine. Aggiungere la polvere di mirtilli.



IL TOCCO IN PIÙ

Il riso Carnaroli Riserva San Massimo rappresenta un'eccellenza del riso italiano, prodotto di altissima qualità.

Grazie alle sue caratteristiche organolettiche, bassa collosità, tenuta di cottura perfetta, compattezza del chicco, alta percentuale di amido, è ideale in combinazione con la crema vegetale Hualà Gran Cucina. In generale questo piatto si può realizzare con qualsiasi altro tipo di riso Carnaroli che presenti caratteristiche simili.





RAVIOLI DELLO CHEF

SU ROYALE DI FUMETTO E ZUPPA DI PESCE



INGREDIENTI (per 10-15 persone)

Pasta per ravioli

Farina 00	g	250
Tuorli	g	130

Rouille

Patate	g	200
Spicchio di aglio		1
Olio	g	300
Zafferano in pistilli		qb

Pesciolino trota (rosso)

Trota	g	70
Cipolla	g	10
Aglio	g	5
Olio EVO		q.b.
Vino bianco		q.b.
Pristine Hualà Gran Cucina	g	35
Concentrato di pomodoro	g	10

Pesciolino persico (bianco)

Persico	g	80
Sale		q.b.
Olio EVO		q.b.

Royale di fumetto

Fumetto di pesce d'acqua dolce	ml	100
Pristine Hualà Duetto	ml	50
Uovo		1

Zuppa di pesce d'acqua dolce

Cipolla	g	50
Finocchio	g	50
Spicchi di aglio		3
Trota	g	500
Passata di pomodoro	ml	200
Zafferano		q.b.
Semi di finocchio		q.b.
Paprika		q.b.
Pepe nero in grani		q.b.
Sale	g	4
Acqua	ml	1000
Patate	g	50
Pristine Hualà Gran Cucina	g	50

Finitura

Finocchio	g	5
-----------	---	---

PREPARAZIONE

Pasta per ravioli

Impastare la farina con i tuorli. Avvolgere con pellicola e lasciare riposare 3 ore a temperatura ambiente. Dividere l'impasto in diversi pezzi. Creare dei raviolini ben coppati e aderenti alla rouille descritta sotto, che farà da farcia.

Rouille

Bollire le patate con l'aglio. Pelarle e ridurre il tutto in purea, aggiungere lo zafferano ridotto in polvere e montare aggiungendo l'olio a filo, come si fa per lavorare una maionese.

Pesciolino trota (rosso)

Fare un battuto di trota. Stufare a parte la cipolla e l'aglio con dell'olio. Sfumare con poco vino bianco e ridurre. Fuori dal fuoco aggiungere la trota, Hualà Gran Cucina e il concentrato di pomodoro. Salare e pepare. Frullare e passare al setaccio. Riempire gli stampi e coprirli con pellicola. Cuocere a vapore a 80°C per 8 minuti.

Pesciolino persico (bianco)

Fare un battuto fine e condirlo sale e olio evo. Riempire gli stampi e cuocerli a 80°C per 8 minuti con pellicola a cottura a coprire.

Royale di fumetto

Sbattere l'uovo, aggiungere il fumetto di pesce e Hualà Duetto per legare senza montare eccessivamente. Dividere in 4 piatti da presentazione. Coprire con pellicola da cottura. Cuocere a 85°C per 20 minuti. Refrigerare.

Zuppa di pesce d'acqua dolce

Tagliare la cipolla, il finocchio, l'aglio e la patata a julienne. Soffriggere la cipolla in una pentola capiente, quindi aggiungere il finocchio, l'aglio a julienne e la trota. Lasciar cuocere per 20 minuti a fuoco basso, girando di tanto in tanto.

Aggiungere la passata di pomodoro, meno di 1 g di zafferano, meno di 1 g di semi di finocchio, poco meno di 1 g di pepe nero in grani, una punta di paprika, il sale, la patata e 500 ml di acqua. Lasciar cuocere coperto a fuoco dolce per un'ora. Aggiungere la restante acqua e cuocere per 20 minuti. Filtrare e pressare bene, lasciando scolare con un peso. Scaldare al momento e mixare con 50 g di Hualà Gran Cucina. Servire a parte.

Finitura

Tagliare una brunoise precisissima di finocchio e recuperare i ciuffi del finocchietto. Cuocere 6 raviolini per persona in acqua bollente per 2 minuti. Disporre i ravioli attorno alla brunoise di finocchio a forma di piramide al centro del piatto fondo con la royale e decorare con i ciuffi in alto alla piramide.

Riscaldare i pesciolini e posizionarli sui ravioli. Servire il brodo bollente davanti al cliente, lasciando in sospensione i pesciolini.

IL TOCCO IN PIÙ



Il piatto può essere realizzato con ottimi risultati sostituendo i pesci di acqua dolce con quelli di mare (branzino, rana pescatrice, orata etc.). In assenza di stampi a forma di pesce, si può utilizzare qualsiasi tipo di stampo o realizzare delle quenelle fatte a mano. Come dice lo chef, la personalizzazione prima di tutto!





TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE

CON SALSA AI FRUTTI ROSSI, RUCOLA, BARBABIETOLA,
PEPERONE E CUMINO

INGREDIENTI (per 4 persone)

Tagliata di manzo piemontese

Controfiletto di Fassona piemontese	g	240
Olio di semi di girasole	q.b.	
Burro	q.b.	
Friggitelli	3	

Prima salsa: burro bianco ai frutti rossi

Purea di frutti rossi	g	100
Burro salato	g	50
Pristine Hualà Gran Cucina	g	50
Vino bianco	cl	10
Scalogno a brunoise	½	

Seconda salsa: salsa alla rucola

Pristine Hualà Gran Cucina	g	10
Aceto di vino bianco	ml	10
Scalogno	1	
Rrucola	g	50
Brodo di manzo	ml	100

Terza salsa: fondo di barbabietola

Fondo di manzo	ml	25
Pristine Hualà Gran Cucina	g	25
Estrazione di barbabietola	ml	50

Quarta salsa: purea di peperone

Scalogno	½	
Burro	q.b.	
Peperoni rossi	g	200
Brodo di verdure	ml	200
Pristine Hualà Gran Cucina	g	100
Cucchiaino da caffè di cumino	1	
Sale di Himalaya	q.b.	

PREPARAZIONE

Tagliata di manzo piemontese

Cuocere il controfiletto in olio e burro facendolo dorare per bene. Lasciar riposare per 5 minuti e riscaldare 1 minuto prima del servizio. Scottare velocemente in un'altra padella con dell'olio i friggitielli.

Prima salsa: burro bianco ai frutti rossi

Ridurre il vino e lo scalogno in padella con la purea di frutti rossi. Togliere dal fuoco e montare con il burro salato e Hualà Gran Cucina. Mettere in una pipetta.

Seconda salsa: salsa alla rucola

Ridurre la Hualà Gran Cucina e l'aceto con lo scalogno. Aggiungere la rucola e mixare. Filtrare. Aggiungere il brodo di manzo preparato con gli scarti del manzo precedentemente cotto e mixare nuovamente. Mettere in una pipetta.

Terza salsa: fondo di barbabietola

Far ridurre i tre ingredienti in un pentolino. Mettere in una pipetta.

Quarta salsa: purea di peperone

Tagliare lo scalogno a brunoise e farlo cuocere in un padellino con un po' di burro. Sbianchire i peperoni in acqua bollente. Cuocerli nel brodo di verdure fino a che diventano una purea. Frullare e aggiungere Hualà Gran Cucina e il cumino. Mettere in una pipetta.

Finitura

Fare dei punti e delle righe con le quattro salse su un piatto piano. Aggiungere la tagliata. Adagiare il mezzo scalogno, un po' di sale di Maldon e i tre friggitielli scottati accanto la tagliata.



IL TOCCO IN PIÙ

Questa ricetta mette in risalto la versatilità della Crema Hualà Gran Cucina utilizzabile per realizzare salse di differenti consistenze e gusti, anche utilizzando diverse tipologie di ingredienti.

L'olio di girasole, componente caratterizzante la Gran Cucina, permette di ottenere dei composti dalla consistenza omogenea nel tempo, ovviando al tipico problema della separazione della crema vegetale con gli ingredienti acidi.





FILETTO DI BRANZINO

CON GUARNIZIONE REGGENZA E SALSA NORMANNA

INGREDIENTI (per 4 persone)

Filetto di branzino

Branzino	g	1000
Sale		q.b.
Pepe		q.b.
Olio EVO		q.b.

Guarnizione Reggenza

Polpa di branzino	g	200
Burro	g	100
Pristine Hualà Gran Cucina	g	100
Sale	g	1

Salsa normanna

Cozze da sgusciare	g	1000
Pristine Hualà Gran Cucina	g	20
Succo di limone	ml	5

PREPARAZIONE

Filetto di branzino

Lavare il branzino. Squamare e sfilettare. Condire con sale e pepe e mettere da parte. Cuocere solo dalla parte della pelle in padella con olio EVO fino a completa cottura. Girare dall'altra parte e conservare al caldo.

Guarnizione reggenza

Frullare tutti gli ingredienti. Creare delle quenelle o altre forme a piacere utilizzando degli stampi. Cuocere in forno a vapore per 8 minuti a 60°C. Lasciar raffreddare.

Salsa normanna

Pulire le cozze e ricavarne l'acqua. Mixare l'acqua di cozze, Hualà Gran Cucina e il succo di limone.

Finitura

Stendere la salsa ottenuta su un piatto. Appoggiare il filetto di branzino con la pelle verso l'alto. Adagiare le cozze e versare la guarnizione reggenza.



IL TOCCO IN PIÙ

La Gran Cucina è protagonista in questa ricetta in due diverse consistenze: la quenelle alla polpa di branzino e la salsa normanna a base di cozze. Gusto di mare unico e sensazioni al palato stupefacenti!

Questa ricetta si adatta naturalmente anche a pesci di acqua dolce come il lavarello e il luccio.

Anche in questo caso, tutti i passaggi della ricetta rimarranno invariati





AGNELLO ALLE BARBABIETOLE E MORE

TRIPUDIO DI CONSISTENZE E SAPORI



INGREDIENTI (per 4 persone)

Agnello

Filetto di agnello	g	220
Olio evo	q.b.	
Burro	q.b.	

Polvere di barbabietola

Barbabietola	1	
--------------	---	--

Gel di barbabietola sott'aceto

Estratto di barbabietola	ml	200
Pristine Hualà Duetto	ml	100
Aceto	ml	50
Agar agar	g	3

Nastri di barbabietola sott'aceto

Barbabietola	1	
Aceto di vino bianco	ml	20

Dischi di gelatina di barbabietola sott'aceto

Estratto di barbabietola	ml	100
Pristine Hualà Duetto	ml	50
Aceto di vino bianco	ml	40
Gomma gellan	g	1

Crema montata alla barbabietola

Pristine Hualà Sugar Free	ml	100
Sale	g	1
Estratto di barbabietola	ml	10
Pepe	q.b.	

Rapanelli sott'aceto

Rapanelli	2	
Acqua	q.b.	
Ghiaccio	q.b.	

Finitura

More	q.b.	
Erba cipollina	q.b.	

PREPARAZIONE

Agnello

Ricavare quattro porzioni di filetto di 55 g l'una. Cuocere in padella con olio e burro. Lasciare riposare e riprendere per un minuto prima di servire.

Polvere di barbabietola

Tagliare la barbabietola a pezzi e disidratarla a 60°C per 6 ore. Mixare.

Gel di barbabietola sott'aceto

Portare a bollire l'estratto di barbabietola, Hualà Duetto e l'aceto. Ridurre fino a 300 ml e rimuovere dal fuoco. Portare a bollire per 10 secondi con l'agar agar. Filtrare e refrigerare per 3 ore. Mixare il gel, metterlo sottovuoto e trasferirlo in una pipetta. Refrigerare.

Nastri di barbabietola sott'aceto

Ricavare dei nastri o delle fette di barbabietola con la mandolina. Arrotolarli e metterli sottovuoto con l'aceto. Refrigerare per 3 ore. Scolare e ritagliare 8 fette arrotolate. Refrigerare su un vassoio coperto.

Dischi di gelatina di barbabietola sott'aceto

Portare a bollire l'estratto di barbabietola e la Hualà Duetto. Aggiungere l'aceto e cuocere per un minuto con il gellan. Frullare bene. Versare il liquido in una teglia da 24x18x2 cm. Coppare rondelle di 2 cm e conservarle in frigo su carta da forno.

Crema montata alla barbabietola

Montare la Hualà Sugar Free con gli altri ingredienti.

Rapanelli sott'aceto

Tagliare alla mandolina due rapanelli e immergerli in acqua e ghiaccio.

Finitura

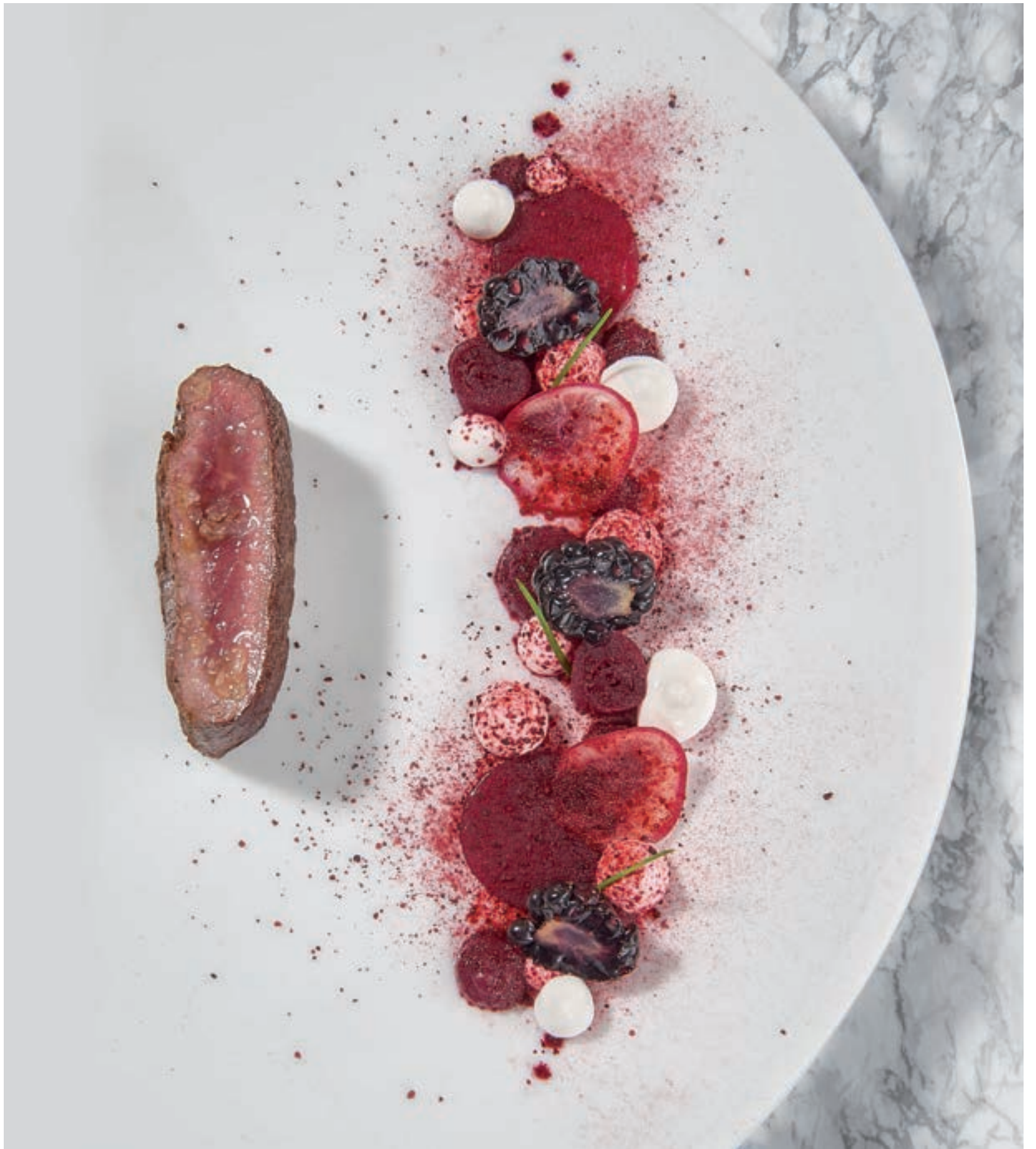
Dressare l'agnello sulla parte sinistra del piatto. Disporre armoniosamente sul lato destro la crema montata Hualà, quella alla barbabietola e le preparazioni di barbabietola insieme a qualche mora tagliata a metà. Aggiungere la polvere di barbabietola. Decorare con 3 punte di erba cipollina.



IL TOCCO IN PIÙ

Questo piatto esalta la possibilità di utilizzare le creme Hualà con diverse tecniche di cottura che permettono di ottenere diverse consistenze e forme. Il risultato finale si ottiene anche se si ha a disposizione solo una delle due creme proposte. Inoltre, si presta a un cambio di protagonista. Al posto dell'agnello, infatti, si può anche utilizzare un pesce, purché se ne scelga uno di mare che garantisce un buon apporto salino.





SPUMA DI BLU DEL MONCENISIO E SORBETTO ALLA PERA CON NOCCIOLE E QUINOA FRITTA

INGREDIENTI (per 4 persone)

Spuma di blu del moncenisio

Blu del Moncenisio	g	100
Pristine Hulalà Duetto	ml	100

Sorbetto alla pera

Nocciole del Piemonte I.G.P.	g	5
Pere Williams	g	100
Pristine Hulalà Duetto	ml	30
Acqua	ml	50
Stabilizzante	g	2
Glucosio	g	15
Zucchero semolato	g	20

Finitura

Quinoa	g	50
Olio di semi di arachidi		q.b.
Fiori eduli		q.b.
Erbe di campo		q.b.

PREPARAZIONE

Spuma di blu del moncenisio

Scaldare i due ingredienti in una padella su una plancia. Mixare e filtrare. Far raffreddare e versare in un sifone da 0,5 L con una cartuccia di gas.

Sorbetto alla pera

Tostare le nocciole per 4-5 minuti in forno a 180 °C. Tagliare grossolanamente. Sbucciare le pere, togliere il torsolo e tagliare a dadini. Mettere in una casseruola con Hulalà Duetto e l'acqua. Aggiungere lo stabilizzante, il glucosio e lo zucchero a pioggia. Portare a bollire. Mantecare nella gelatiera.

Finitura

Far cuocere la quinoa in acqua abbondante non salata per 10 minuti. Scolare e friggere a 200 °C in olio di semi di arachidi. In una fondina aggiungere la spuma di Blu del Moncenisio, una quenelle di sorbetto e decorare con le nocciole concassé, la quinoa fritta, fiori eduli ed erbe di campo a piacere.



IL TOCCO IN PIÙ

Il blu di Moncenisio è un formaggio, morbido, ma compatto. Si può utilizzare un altro tipo di erborinato, purché sia delicato, come per esempio il Gorgonzola dolce. Occorre quindi prestare attenzione al grado di piccantezza dell'erborinato che si desidera utilizzare come alternativa, per non pregiudicare l'equilibrio della ricetta.





CREMA VEGETALE SENZA ZUCCHERO SU PRUGNA FERMENTATA CON POLVERE DI PRUGNA E DI MANDORLA

INGREDIENTI (per 4 persone)

Prugne lactofermentate

Prugne g 1000
Sale q.b.

Crema vegetale con liquido di fermentazione

Pristine Hualà Sugar Free ml 200
Liquido di fermentazione delle prugne ml 20

Finitura

Burro q.b.
Mandorla 1

PREPARAZIONE

Prugne lactofermentate

Tagliare a metà le prugne mature e croccanti e denocciolarle. Calcolare il 2% del loro peso, che corrisponderà alla quantità di sale da aggiungere. Shakerarle delicatamente per ripartire uniformemente il sale. Sistemare le mezze prugne appoggiate tutte da un lato. Sottovuotare al massimo. Conservare per 6 giorni a 21°C. Tenere da parte le prugne e filtrarne il liquido. Pelare le prugne e seccare le bucce nel disidratatore, quindi polverizzarle.

Crema vegetale con liquido di fermentazione

Montare Hualà Sugar Free assieme al liquido di fermentazione delle prugne.

Finitura

Spadellare velocemente una mezza prugna fermentata nel burro e disporla in un piatto. Realizzare una quenelle di crema vegetale, porla accanto alla prugna e spolverare il tutto con la pelle della prugna precedentemente disidratata e polverizzata. Concludere con una mandorla grattugiata con la microplane.



IL TOCCO IN PIÙ

La fermentazione della frutta è una preparazione molto in voga nella cucina contemporanea. Ovviamente si possono utilizzare frutti diversi come mirtili, pesche, ecc. Il tempo necessario al processo fermentativo è inversamente proporzionale alle temperature: più bassa è la temperatura, più lungo sarà il tempo occorrente. Non vi è quindi una regola univoca: occorrerà bilanciare questi due fattori in funzione delle proprie necessità.

Le creme vegetali Hualà hanno il vantaggio di performare egregiamente anche in azione con frutta acida e semi-acida.







UNA GAMMA COMPLETA DI SOLUZIONI PER TUTTE LE ESIGENZE DEI PROFESSIONISTI



Trovi tutte le ricette e le video ricette sul sito
www.iffco.it

Segui Hulalà Professional sui social



Direzione Commerciale

Viale Sarca, 235
20126, Milano – Italia
Tel: +39 02 35927800

Stabilimento

Contrada Casale Zona Ind.le
81025 Marcianise (CE) – Italia
Tel: +39 0823 822111

Progetto in collaborazione con Italian Gourmet, il più completo sistema multicanale per connettersi con professionisti e appassionati della cucina, della pasticceria, della gelateria e della panificazione.

Italian Gourmet è una divisione di DBInformation.
www.italiangourmet.it

Fotografie e video di Carlo Casella





IFFCO ITALIA

AN **IFFCO** GROUP COMPANY

